

LE TRAIN GOURMAND DU VIGNOBLE DE ROUFFACH REPREND DU SERVICE ! (/BLOG/AGENDA/TRAIN-GOURMAND-VIGNOBLE-)



[\(/blog/agenda/train-gourmand-vignoble-rouffach/\)](/blog/agenda/train-gourmand-vignoble-rouffach/)

BLOG

[AGENDA \(/BLOG/AGENDA/\)](/BLOG/AGENDA/)

LE MIRAZUR A 10 ANS : COLAGRECO CÉLÈBRE AVEC 10 DINERS ÉTOILÉS

PAR FINE DINING LOVERS (/PEOPLE/7BC49187-D451-4FOA-8587-DC00063BE695/FINE-DINING-LOVERS/) LE 30 MAI, 2016

SECTIONS BLOG

[À boire et à manger \(/blog/a-boire-et-a-manger/\)](#)

[Agenda \(/blog/agenda/\)](#)
[Boîte à idées \(/blog/boite-a-idees/\)](#)

[Carnet de voyage \(/blog/carnet-de-voyage/\)](#)

[Les bonnes adresses \(/blog/les-bonnes-adresses/\)](#)

[Les indispensables \(/blog/les-indispensables/\)](#)

[News et tendances \(/blog/news-et-tendances/\)](#)

[Point de vue \(/blog/point-\)](#)


[de-vue/](#)

[\(https://www.finedininglovers.fr/mauro-colagreco-anniversaire-10-ans-mirazur-diners-etoiles/\)](https://www.finedininglovers.fr/mauro-colagreco-anniversaire-10-ans-mirazur-diners-etoiles/)

Sa cuisine est l'une des plus appréciées d'Europe et peut se permettre de jouer entre deux géants gastronomiques : la France et l'Italie.

Mauro Colagreco a ouvert les portes du restaurant **Mirazur** à Menton en France à côté de la frontière italienne en avril 2006 : depuis, grâce à un travail acharné, il a reçu de nombreuses reconnaissances dont les 2 étoiles Michelin. En 10 ans, le restaurant du chef argentin est devenu une des adresses préférées des gourmets français et italiens, mais pas seulement.

Pour consacrer cette superbe aventure, Mauro Colagreco a décidé de fêter l'événement de la façon la plus adaptée en réunissant confrères et amis dans une série de **10 dîners à 4 mains** qui se terminera le 27 octobre, juste avant la fermeture hivernale du restaurant.

Pour accompagner le chef, des noms comme **René Redzepi**, (<https://www.finedininglovers.fr/search-box/?redzepi>), **Massimo Bottura** (<https://www.finedininglovers.fr/search-box/?bottura>), **Emmanuel Renaut** (<https://www.finedininglovers.fr/search-box/?renaut>) ou encore **Sébastien Bras** (<https://www.finedininglovers.fr/blog/point-de-vue/interview-sebastien-bras-chef-trois-etoiles-le-suquet-aubrac/>).



TOP GALERIES


[\(/photo/photos-](#)

[\(/photo/evénements/sele-france-s-pellegrino-young-chef-2016/\)](#)
LES PLUS VUES

**BLOG (/BLOG/) /
NEWS ET TENDANCES
(/BLOG/NEWS-ET-
TENDANCES/)
S. PELLEGRINO
YOUNG CHEF :
REVIVEZ LE
DÎNER...
(/BLOG/NEWS-
ET-
TENDANCES/S-
PELLEGRINO-
YOUNG-CHEF-**

A chaque date, sera proposé un menu dégustation composé de 3 amuses-bouche et de 7 plats, chacun démontrant l'approche et l'influence culturelle de chaque chef.

Voici le calendrier des dîners :

27 mai - David Kinch ***

Manresa, Los Gatos – Etats-Unis

30 mai – René Redzepi **

Noma, Copenhague – Danemark

28 juin – Alex Atala **

D.O.M., São Paulo – Brésil

7 juillet – Yoshihiro Narisawa

(<https://www.finedininglovers.fr/blog/news-et-tendances/yoshihiro-narisawa-hida-beef-paris/>) **

Narisawa, Tokyo – Japon

8 septembre – Andoni Luis Aduriz **

Mugaritz, San Sebastian – Espagne

21 septembre – Virgilio Martinez

Central, Lima – Pérou

4 Octobre – Emmanuel Renaut ***

Flocons de Sel, Megève – France

5 Octobre – Sébastien Bras ***

Bras, Laguiole – France

19 Octobre – Jorge Vallejo

Quintonil, Mexico City – Mexique

27 Octobre – Massimo Bottura ***

Osteria Francescana, Modena – Italie

Quoi ? Le Mirazur fête ses 10 ans

Quand ? du 27 mai au 27 octobre 2016

Où ? *Le Mirazur* (<http://www.mirazur.fr/>) à Menton

Prix 250 euros par personne (hors boissons)

Informations et réservation : +33 (0)4 92 41 86 86 | reservation@mirazur.fr

TAGS

[Grand chef cuisinier \(/search/?Grand+chef+cuisinier\)](/search/?Grand+chef+cuisinier)

[Mauro Colagreco \(/search/?Mauro+Colagreco\)](/search/?Mauro+Colagreco)

[Michelin resaturants \(/search/?Michelin+resaturants\)](/search/?Michelin+resaturants)

[S. Pellegrino \(/search/?S.+Pellegrino\)](/search/?S.+Pellegrino)

Tweeter



Like

Share

42

G+

0

VOUS POURRIEZ AUSSI AIMER

DIRECT- DINER-DANS- LES- ETOILES/

En savoir plus (/blog/news-et-tendances/s-pellegrino-young-chef-direct-diner-dans-les-etoiles/)

BLOG (/BLOG/) /
POINT DE VUE
(/BLOG/POINT-DE-
VUE/)

NICOLAS
RONDELLI :
"LES
SAVEURS DU
SUD SONT...
(/BLOG/POINT-
DE-
VUE/NICOLAS-
RONDELLI-
INTERVIEW-
CHEF-CAP-
ANTIBES-
HOTEL-
BEACH/)

En savoir plus (/blog/point-de-vue/nicolas-rondelli-interview-chef-cap-antibes-hotel-beach/)

BLOG (/BLOG/) / LES
BONNES...
(/BLOG/LES-BONNES-
ADRESSES/)

5 ADRESSES
POUR
MANGER UNE
BONNE PIZZA
À PARIS
(/BLOG/LES-
BONNES-
ADRESSES/5-
ADRESSES-
MANGER-
BONNE-PIZZA-
PARIS/)

En savoir plus (/blog/les-bonnes-adresses/5-adresses-manger-bonne-pizza-paris/)



[\(/blog/news-et-tendances/mauro-colagreco-relais-chateaux-paris/\)](/blog/news-et-tendances/mauro-colagreco-relais-chateaux-paris/)



[\(/recettes/plat-principal/bar-puree-celeri-oseille-sauvage/\)](/recettes/plat-principal/bar-puree-celeri-oseille-sauvage/)



[\(/blog/news-et-tendances/s-pellegrino-celebre-le-cinema-au-festival-de-cannes/\)](/blog/news-et-tendances/s-pellegrino-celebre-le-cinema-au-festival-de-cannes/)

MAURO COLAGRECO CÉLÈBRE TASTE OF ART... (/BLOG/NEWS-ET-TENDANCES/MAURO-COLAGRECO-RELAIS-CHATEAUX-PARIS/)

Regardez travailler le chef Mauro Colagreco pendant l'événement qui fusionne la gastron...

BAR, PURÉE DE CÉLERI, OSEILLE... (/RECETTES/PLAT-PRINCIPAL/BAR-PUREE-CELERI-OSEILLE-SAUVAGE/)

Une recette de bar du Chef Mauro Colagreco : un plat de poisson frais servi avec une pu...

S. PELLEGRINO CÉLÈBRE LE CINÉMA AU... (/BLOG/NEWS-ET-TENDANCES/S-PELLEGRINO-CELEBRE-LE-CINEMA-AU-FESTIVAL-DE-CANNES/)

Avec sa Cucina, cette année encore, S.Pellegrino créé l'événement au Festival de Cannes...

BLOG (/BLOG/) / AGENDA (/BLOG/AGENDA/)

LE MIRAZUR A 10 ANS : COLAGRECO CÉLÈBRE AVEC... (/BLOG/AGENDA/COLAGRECO-ANNIVERSAIRE-10-ANS-MIRAZUR-DINERS-ETOILES/)

En savoir plus
[\(/blog/agenda/mauro-colagreco-anniversaire-10-ans-mirazur-diners-etoiles/\)](/blog/agenda/mauro-colagreco-anniversaire-10-ans-mirazur-diners-etoiles/)

BLOG (/BLOG/) / POINT DE VUE (/BLOG/POINT-DE-VUE/)

PASCAL BARBOT : « MON CONSEIL ? MANGER BIEN,... (/BLOG/POINT-DE-VUE/INTERVIEW-PASCAL-BARBOT-CHEF-RESTAURANT-ASTRANCE-PARIS/)

En savoir plus [\(/blog/point-de-vue/interview-pascal-barbot-chef-restaurant-astrance-paris/\)](/blog/point-de-vue/interview-pascal-barbot-chef-restaurant-astrance-paris/)

