



Photos Céline Bérurier

MAURO COLAGRECO PRÉSENTE FULVIO PIERANGELINI,
SON AMI ET INVITÉ D'UN SOIR.ŒUF CUIT
À BASSE TEMPÉRATURE
AVEC AMARANTE
ET CRÈME
DE PARMESAN*restaurants***Mirazur à Menton****BRILLANTE
RÉOUVERTURE**

En amuse bouche de la nouvelle année culinaire, Mauro Colagrecò, le jeune chef étoilé Michelin® du Mirazur, a invité son ami italien Fulvio Pierangelini pour un dîner à 4 mains.

RENTÉE. Après avoir ouvert ses portes aux amoureux, le 14 février, puis accueilli, trois jours plus tard, le vernissage d'une exposition dédiée à deux artistes régionaux, Jean-Philippe Ghiglione, avec ses tableaux sur le thème des herbes et des agrumes, et Ada Loumani, avec ses pièces de verre (l'exposition reste en place jusqu'au 4 mai), Mauro Colagrecò a partagé sa cuisine avec le talentueux chef italien du

« Gambero Rosso » à San Vincenzo (sur la côte toscane, près de Livourne), pour un dîner surprise.

Nos deux artistes ont apporté leur griffe personnelle. Mauro a travaillé avec subtilité des produits qu'il affectionne particulièrement, comme les huitres fines de claire, douces et moelleuses, accompagnées d'une crème d'échalotes au vinaigre de cidre et de dés de poire, l'œuf cuit à basse température, posé sur une crème de parmesan escortée d'amarante (fine semoule), sans oublier les légumes nouveaux (asperges sauvages, jeunes carottes, artichauts épineux) paradant autour de morceaux de cabri. Fulvio, adepte de la cuisine du cœur, simple, émotive, précise, a présenté son plat mythique, les gambas et sa crème de pois chiche, puis des raviolis fourrés de fromage et saupoudrés de différents poivres et a rendu un hommage au citron de Menton, avec un dessert très expressif, réalisé avec l'agrume entier. Une soirée qui fut un vrai partage d'expériences et qui lance de fort belle manière l'année culinaire au Mirazur. ♦

• **Mirazur.** 30, avenue Aristide Briand - 06500 Menton. Tél. (0)4 92 41 86 86