

MAURO

COLAGRECO

••

Limited edition

FOR



SUSHISHOP

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

A black and white portrait of Chef Mauro Colagreco, a man with dark, curly hair, looking slightly to the right with a gentle smile. He is wearing a white chef's jacket. The background is a soft, textured grey.

Un chef d'ici et d'ailleurs

Chef argentin d'origine italienne, Mauro Colagreco place ses origines au cœur de sa créativité. Adouée par plusieurs classements internationaux, sa cuisine, à la fois poétique et authentique, mêle saveurs méditerranéennes et ingrédients hérités de son Argentine natale. Amarante, safran et graine de chia sont quelques-unes des saveurs que le Chef a tenu à vous faire découvrir. À travers ses créations, Mauro vous invite à partager son amour du terroir, de la gastronomie et des rencontres inattendues...

Mauro Colagreco se destinait à des études en sciences économiques avant de finalement intégrer une école de cuisine de Buenos Aires à l'âge de 20 ans. Après des études hôtelières en Argentine et en France, Mauro Colagreco travaille auprès de Bernard Loiseau de 2002 à 2003, avant de se former auprès de nombreux chefs français réputés comme Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin.

Chef du Mirazur à Menton, depuis 2006, il a été distingué à plusieurs reprises par le guide Gault & Millau (Révélation de l'année (2007), Cuisinier de l'année (2009), s'est vu attribuer trois étoiles par le Guide Michelin en 2019 et a été nommé 3^{ème} meilleur restaurant au monde par le classement des World's 50 Best Restaurants en 2018. Mauro Colagreco est depuis 2016 juge de l'émission télévisée Top Chef en Italie.

Quelques mots du chef

« Je suis un grand amateur de la culture japonaise. J'ai eu la chance d'y voyager à plusieurs reprises en découvrant leurs traditions, produits, parfums et savoir-faire. Aujourd'hui j'ai la chance de pouvoir collaborer avec Sushi Shop et me faire plaisir en vous proposant ma gamme de mets inspirés de mes racines et mon environnement méditerranéen, le camp de base et l'inspiration de mon restaurant, Le Mirazur.

Mes créations sont directement inspirées de mon univers. Elles représentent à la fois mes origines et mon terrain de jeu méditerranéen, s'appuyant sur des produits qui me sont chers. Le safran et les fleurs comestibles que je cultive dans mon jardin ont une place essentielle dans ma cuisine. Elles apportent couleur, gaieté et des touches gustatives inattendues. Ma mère a toujours utilisé les graines d'amarante et de chia dans sa cuisine : elles sont un clin d'oeil à mes souvenirs d'enfance, de repas partagés en famille. »

Des créations à la croisée des cultures



California de daurade, mouseline de hareng fumé

Daurade, mayonnaise hareng fumé,
amarante soufflée, fleur de bourrache

« J'aime particulièrement les notes fumées du hareng
qui, mélangées à la texture de l'amarante soufflée,
donnent un caractère puissant à ce roll. »



Sushi yellowtail mariné au safran et arlequin de fleurs

Sériole lalandi, huile au safran, mayonnaise safran,
pétales de soucis, roses et bleuets

« J'aime l'idée d'intégrer des fleurs dans ce sushi
où la subtilité du safran renforce
la complexité gustative. »

California au saumon, wasabi de courge et graines de chia

Saumon, wasabi de courge, zeste d'orange,
graines de chia, aneth

« Dans ce roll le jeu des saveurs et textures du wasabi
de courge et la graine de chia se marient
parfaitement au saumon. »





Ceviche de daurade & leche de tigre à la mangue

Daurade, dés de mangue, grenade, oignon rouge, menthe, coriandre, citron vert, piment vert, sauce leche de mangue

« Le ceviche me rappelle mes racines sud-américaines, un plat de fraîcheur agrémenté par la douceur et le parfum de la mangue. »

À PROPOS DE SUSHI SHOP

Sushi Shop est le leader européen de conception et livraison de sushi. Fondée en 1998 par deux entrepreneurs français, Gregory Marciano et Hervé Louis, l'enseigne s'est développée en franchise à partir de 2006 avec l'arrivée de son troisième dirigeant Adrien de Schompré. Début 2018, la marque compte 89 points de vente en France, 41 à l'international et est présente dans 12 pays (France, Royaume-Uni, Belgique, Luxembourg, Allemagne, Suisse, Italie, Espagne, Portugal, Pays-Bas, Emirats Arabes Unis ...).

On retrouve dans toutes ses boutiques une large gamme de sushi d'inspiration japonaise et californienne : sushi, maki, california, spring, sashimi, tartares, etc. En quête permanente de créativité et d'innovation produits, la marque s'est notamment fait connaître à travers les différentes collaborations avec des chefs reconnus tels que Cyril Lignac (2011), Jean-François Piège (2012), Thierry Marx (2013), Joël Robuchon (2014), Kei Kobayashi (2017) et Anne-Sophie Pic (2018). Dans le même temps, Sushi Shop a toujours fait preuve de créativité artistique par le biais de partenariats avec des artistes renommés (KENZO, Lenny Kravitz, Kate Moss, Craig & Karl, Scott Campbell) et de jeunes designers ou illustrateurs (Fernando Togni, Chris Labrooy, Tyrsa, PaperMint, Maison Sarah Lavoine).





SUSHISHOP

#SushiShopxMauroColagreco



**Nouvelle carte 2019, lancée début Janvier 2019
dans l'ensemble des boutiques Sushi Shop en France et à l'international.**

CONTACT RP

Bureau de presse Pascale Venot - Fleur de Roquefeuil
fleur@pascalavenot.com / +33 6 60 37 37 44
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris

Pressroom Sushi Shop :
www.pressroom.sushishop.fr

Suggestion de présentation.