

DINING ROOM

WORLD'S BEST 前進南法品味最佳美饌 RESTAURANT

在 2019 年 6 月份揭曉的美食奧斯卡《全球最佳餐廳 2019》榜單中，位於法國南部蔚藍海岸前的 Mirazur，首次贏得冠軍廚房的頭銜，並成為第一家獲得全球最佳餐廳第一名殊榮的法國餐廳，因而讓人更加期待，想要一嚐滋味。

Text_Lilias Lee Photo_www.mirazur.fr



由阿根廷名廚 Mauro Colagreco 於 2006 年所開設的 Mirazur，位處法國與義大利交界處的蒙頓（Menton）小鎮上。享有「法國的珍珠」美名的蒙頓，不僅坐擁地中海湛藍海天美景，氣候溫和、陽光燦爛的蒙頓，更是盛產檸檬與柑橘的最佳產地，美景加上適合栽種蔬果的氣候條件，讓向來崇尚自然的 Mauro Colagreco，選擇在此開設自己的第一間餐廳 Mirazur，並在餐廳附近開闢了自家的蔬果農園，讓來自土地與海洋的滋味與養份，成為 Mirazur 料理背後最迷人的美味力量。



1. 享有蔚藍海岸燦爛陽光與自然風光的 2019 全球最佳餐廳 Mirazur。
2. 坐擁海灣美景的用餐空間，以簡約的白色系搭配溫馨的原木地板，描繪出樸實悠閒的南法氛圍。
3. 開放式的等候區，享有迷人的庭園芬芳氣息。
4. 除了在木門上以 M 字標示餐廳縮寫，所有用餐空間皆沒有加入多餘的裝飾，單純而舒適的用餐情境，讓人更能好好享有南法的美景與美食。
photo all by Nicolas Lobbestael





來自阿根廷的法國名廚

在阿根廷土生土長的 Mauro Colagreco，在大學原本主修經濟，後來發現自己真正感興趣的是烹飪，於是便毅然決然離開學校，開始到餐廳工作，學習料理技術。25 歲時，Mauro Colagreco 前往法國烹飪學校就讀，隨後陸續跟隨 Bernard Loiseau、Alain Passard、Alain Ducasse 等法國名廚學習，自此跟法國結下深厚的情緣。在法國進修 4 年後，Mauro Colagreco 隨即決定開設自己的餐廳，並且是在法國開設一家以法國料理為框架，重新詮釋南法、義大利、西班牙與阿根廷家鄉風味的創新餐廳，而當時在蒙頓開設 Mirazur 的 Mauro Colagreco，不過才 29 歲。

年輕又才華洋溢的 Mauro Colagreco，以短短不到 1 年的時間便獲得米其林一星的肯定，隨後又在 2012 年摘下米其林二星。2019 年更是 Mirazur 與 Mauro Colagreco 攀上巔峰的一年，因為 Mirazur 不僅在這一年贏得米其林三星，成為法國米其林史上第一位取得三星榮耀的外國籍廚師；隨後 Mirazur 更在同年 6 月登上全球最佳餐廳的冠軍寶座，成為第一間贏得冠軍廚房桂冠的法國餐廳。十多年來獲獎無數、現齡才 42 歲的 Mauro Colagreco，也因而被譽為料理奇才，更被稱為史上第一位征服法國人的非本國籍廚師。







2

1. 今年 Mirazur 的推薦主餐鵝肉佐野莓與西洋蓍，以產自自家農園的莓果與香草蔬菜，提供最鮮美的南法滋味。

photo by Eduardo Torres

2. 到了傍晚，迎向海灣的用餐空間，還能欣賞到美麗的蔚藍海岸夕陽。

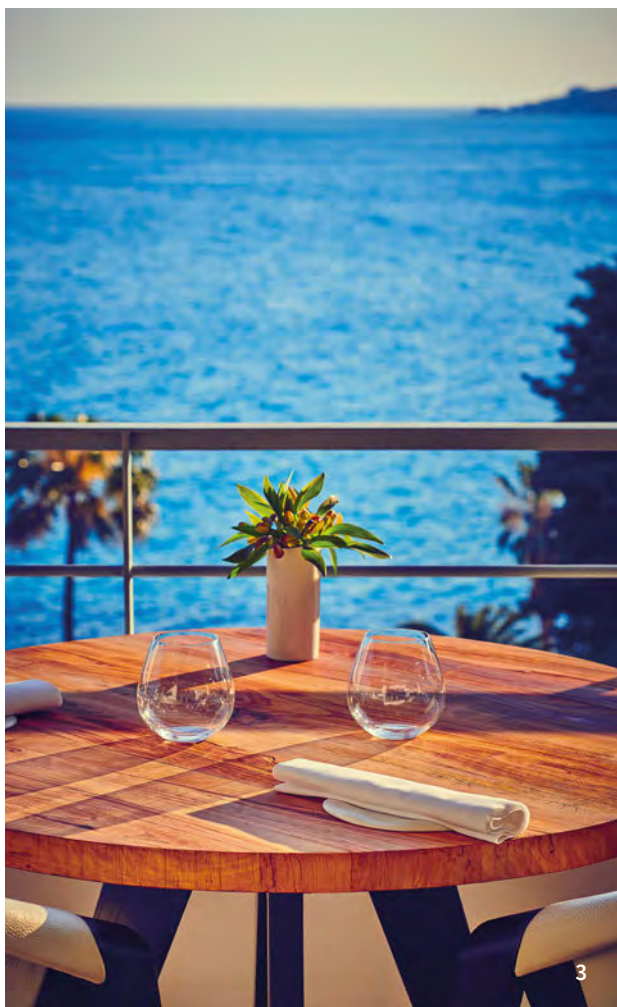
photo by Nicolas Lobbestael

3. 餐廳裡的不同空間，皆享有不同的氣息，迎向海灣的用餐區，便特別帶有淡淡的海水氣息，而主廚也會隨之調整餐點的調味，來創造更完美的用餐體驗。

photo by Nicolas Lobbestael

4. 以臨鎮海港所產的新鮮魷魚，所烹調出的魷魚佐義式鯷魚蒜香熱沾醬。

photo by Eduardo Torres



3



4

與自然共舞，從產地直達餐桌

擁有義大利與西班牙血統的 Mauro Colagreco，在成長過程中，也因為來自家族多元文化背景的料理薰陶，使其能夠靈活應用法國、義大利、西班牙、南美等多國的料理方式與香料，並且得以更自由地藉由料理揮灑無國界的創意。而選用當令新鮮的在地食材，更是 Mauro Colagreco 最堅持的料理原則。為此，他特別在餐廳附近開闢了自家的農園，並以天然有機的栽種方式，養護多達 150 種的香料、香草與食用花卉植物，同時還種植 35 個品種的番茄，並且找來法國最著名的柑橘種植大師 Michel Baches，在農園裡培育了 15 棵檸檬樹和 30 種不同的柑橘類水果。在他美麗的花園農園裡，甚至還有一棵超過 200 歲的酪梨樹。豐富又有機的自種蔬果，也成為了 Mirazur 料理特別美味的原因之一。

Mauro Colagreco 的料理最特別之處，或許就在於他以料理環抱在地景色與食材的用心。山、海、南法，以及自家栽種的蔬果香草，一直是 Mirazur 餐點中不可或缺的靈魂元素；像是餐點中的魷魚佐義式鯷魚蒜香熱沾醬、鵝肉佐野莓與西洋蓍、鹽醃甜菜根佐奶油魚子醬、法式橙汁冰糕佐杏仁泡沫，和藏紅花等佳餚，除了有來自鄰近漁港的海鮮，更有自家農園所產的各式蔬果香料。而除了料理本身，感官十分敏銳的 Mauro Colagreco，更將用餐空間的溫度與自然氣息，納入餐點口味微調的參考準則中，因此 Mirazur 的用餐空間也依循不同的景色和氣息，區分為海港、蒙頓灣、果園與花園等不同區塊，比如迎向海灣的座位，空氣中會飄散著鹹鹹的海水氣息，而面向花園的座位，則可以聞到芬芳的花香，針對不同的氣味與景色，Mauro Colagreco 也會進行不同的料理微調，讓用餐賓客得以享受到與空間視野更加調合的美食饗宴。座落在蔚藍海岸山海美景前的 Mirazur，則是由一棟建於 1930 年代的屋舍改建而成，而餐廳所在地也與蒙頓舊城區相鄰，自然延續了一股迷人的溫馨懷舊情感。Mirazur 在空間設計上，選擇以簡約的白色系與木質地板、餐桌相搭配，簡單又洋溢南法悠閒風情的空間氛圍，讓窗外與露台前的海灣和綠意，得以更加融入用餐情境中，讓人們在此品嚐美味餐點的同時，也享有南法最愜意的海灣賞景時光，因而吸引朝聖者拜訪，一睹雙料星級餐廳主廚的迷人風采。IN