

Colagreco y Humm, dos estrellas en un firmamento que brilla con conciencia

Colagreco y Humm, dos de los chefs más influyentes de la alta cocina mundial, se darán cita en enero de 2025 en Nueva York para ofrecer una experiencia culinaria única que promete ser histórica.

Colagreco, chef argentino al mando del prestigioso **Mirazur**, ha convertido su restaurante en un icono de la gastronomía mediterránea. Ubicado en la **Riviera Francesa**, el **Mirazur** combina ingredientes biodinámicos de temporada con un enfoque innovador que refleja su compromiso con la naturaleza.

Colagreco y Humm

En 2019, el restaurante fue coronado como el **Mejor Restaurante del Mundo** por **The World's 50 Best Restaurants**, consolidando a Colagreco como una figura clave en la **escena culinaria global**. Por su parte, **Daniel Humm**, el chef suizo al frente del icónico **Eleven Madison Park** en Nueva York, alcanzó el mismo reconocimiento en 2017.









Humm ha sido pionero en integrar sostenibilidad en la alta cocina, logrando que Eleven Madison Park mantuviera sus **tres estrellas Michelin** tras adoptar un menú completamente vegetal en 2021. Este enfoque lo convierte en un referente de cómo la creatividad culinaria puede alinearse con la responsabilidad ambiental.

Mirazur y Eleven Madison Park: pilares de excelencia en la alta cocina

El **Mirazur** es mucho más que un restaurante; es un testimonio del vínculo entre la tierra y la cocina. Situado en Menton, un enclave privilegiado de la Riviera Francesa, su ubicación le permite contar con un acceso excepcional a productos frescos del Mediterráneo y de sus propios jardines biodinámicos.









Mauro Colagreco



Mauro Colagreco ha diseñado un menú que evoluciona con las estaciones, integrando elementos que reflejan los ciclos de la

naturaleza, como flores, raíces y hojas. Su enfoque biodinámico no solo enriquece la experiencia del comensal, sino que también posiciona al Mirazur como un modelo de sostenibilidad en la alta cocina.

Al otro lado del Atlántico, **Eleven Madison Park**, bajo la dirección de **Daniel Humm**, ha establecido un nuevo paradigma **gastronómico**. Su [transición](#) hacia un **menú vegano** en 2021 marcó un punto de inflexión en la **alta cocina** mundial, demostrando que los ingredientes vegetales pueden ofrecer experiencias **gastronómicas** tan sofisticadas como las tradicionales.





Chef Daniel Humm



Con sede en el [corazón](#) de Manhattan, el restaurante sigue desafiando las expectativas con platos que celebran la creatividad, la técnica y la conexión emocional con los alimentos, todo mientras mantiene el lujo característico de la alta cocina.

Colagreco y Humm: Una colaboración que transformará la gastronomía

En enero de 2025, Mauro Colagreco y Daniel Humm se unirán para presentar un evento culinario irrepetible en Nueva York.

Durante **dos noches** exclusivas, **los comensales** tendrán la oportunidad de disfrutar de un **menú diseñado con ingredientes vegetales de temporada**, una fusión de las filosofías de ambos chefs.

Este encuentro no será solo un despliegue de técnica y creatividad, sino también una declaración de intenciones sobre **el futuro de la gastronomía**. Como **Embajadores de Buena Voluntad de la UNESCO**, Colagreco y Humm utilizan su influencia para [promover](#) sistemas alimentarios sostenibles y la educación culinaria.



Este evento no se limita a ofrecer una experiencia sensorial, sino que abre un espacio de reflexión sobre cómo la alta cocina puede liderar el cambio hacia un

planeta más saludable. Los platos incluirán reinterpretaciones de creaciones icónicas de ambos restaurantes, adaptadas a una visión sostenible y basada en plantas.

Estas dos noches serán un homenaje a la **excelencia culinaria**, pero también un recordatorio del poder transformador de la **gastronomía** cuando se conecta con los valores de **sostenibilidad** y responsabilidad social.

Reservas: [Colagreco & Humm día 8 enero](#) / [Colagreco & Humm día 9 enero](#)