

Saveurs Jean-Claude Ribaut

## Mauro Colagreco, cuisinier globe-trotteur

Connaissez-vous le « shot de tucupi et tapioca » ? C'est le nom sibyllin d'une entrée manifeste du chef brésilien Alex Atala, servie aux participants d'une performance culinaire à six mains consacrée aux « accords d'une cuisine pluriculturelle », les 21 et 22 juillet à l'initiative de Mauro Colagreco, chef du restaurant **Mirazur** à Menton. Tucupi et tapioca sont tous deux tirés de la racine de manioc. Le premier doit être débarrassé de son acide cyanhydrique sous peine d'être un poison mortel, le second est un féculent notamment employé comme épaississant dans les potages et les sauces

Le tucupi est-il transposable en dehors de Belém, en Amazonie ? C'est la question que se posaient quelques-uns des hôtes du Mirazur, lorsqu'un tartare de loup du cuisinier américain David Kinch, vint rappeler que les produits de la mer échappent aux contingences culturelles.

Une troisième entrée composée d'anchois frais, de crème d'olives noires et poivrons, préparée par Mauro Colagreco, rétablissait alors l'harmonie d'un repas marqué d'emblée par une dissonance majeure.

Alex Atala, cuisinier vedette à Sao Paulo, devait ensuite, plus sagement, rendre un hommage à la cuisine italienne, avec des cœurs de palmier émincés comme des fettucine à la sauce carbonara (œufs et lardons) Après quoi, le Californien David Kinch (deux étoiles Michelin) exprimait avec sobriété, les nuances d'un carré de veau aux oignons et à la moelle. Il restait à Mauro Colagreco, puissance invitante, de mettre en avant sa propre vision d'une cuisine « internationale » vouée exclusivement aux produits de la

nature, avec des courgettes au bouillon de légumes grillés et bulots, puis les rougets et gambéroni, accompagnés d'une soupe de roche parfumée.

Les dîners à thème fleurissent. Ils permettent aux chefs d'établir un menu imposé, souvent autour de vins, ou d'une idée, comme ici, selon laquelle les produits et les saveurs peuvent jouer à sautefrontière Mauro Colagreco (34 ans) est né en Argentine dans une famille d'origine italienne. Arrivé en France en 2001, il a dû, en même temps apprendre la cuisine et la langue de Molière. Il

### Il se défend d'exploiter l'héritage, l'inné comme l'acquis

se frotte ensuite aux brigades de Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse, et Guy Martin, avant de reprendre, en 2006, la brasserie de Jacques Chibois à Menton (Alpes-Maritimes), à l'enseigne du Mirazur (30, avenue Aristide-Briand. Menus de 33 € à 85 €).

Il se défend d'exploiter l'héritage, l'inné comme l'acquis Il se définit en cuisinier globe-trotteur, libre de faire partager ses goûts Son seul credo : le produit du jardin, du pêcheur ou de l'éleveur. Ses invités – Alex Atala et David Kinch – ont eux aussi appris leur métier en France et sont des adeptes des produits bio Mais, paradoxalement, ils défendent aujourd'hui l'idée d'une diversité gastronomique dans le cadre d'une cuisine mondialisée. L'exercice est acrobatique. ☘

