

Gastronomie

Escale étoilée chez le chef Mauro Colagreco

Le restaurant étoilé *Mirazur*, à Garavan, a été le théâtre d'un *happening* de la gastronomie, avec la collaboration de deux chefs internationaux, venus faire escale chez leur ami Mauro Colagreco.

David Kinch, titré « Meilleur chef des États-Unis pour la zone Pacifique » par la fondation James Beard Award, est considéré comme le chef de file de la nouvelle cuisine californienne. Son restaurant est noté deux étoiles au Michelin depuis quatre ans. Alex Atala, élu meilleur chef brésilien en 2003, est classé 18^e au San Pellegrino World's 50 Best Restaurant, édition 2010.

Les trois chefs se sont retrouvés au *Mirazur* pour un concerto sympathique à six mains autour du « piano » de Mauro Colagreco. « J'ai voulu faire profiter ma clientèle d'une rencontre amicale avec David et Alex », a expliqué le chef du *Mirazur*. « David est très proche de ses produits. Comme moi, il possède son potager. Quant à Alex, il s'est fait une spécialité de découvrir des produits de la forêt amazonienne. »

Menu très local par des chefs du bout du monde

C'est néanmoins un menu qui a fait la part belle au terroir local qui a été servi aux convives, avec, entre autres, un tartare de loup, des anchois frais à



Debout, de gauche à droite, David Kinch, Alex Atala, et le chef du *Mirazur*, Mauro Colagreco. (Photo Wollodja Jentsch)

la crème d'olive noire et poivrons, des courgettes de pays, une bonite de pêche locale.

Le Californien David Kinch a mis en avant « la convivialité de cette rencontre entre amis. Il n'y avait aucune difficulté à travailler ensemble. »

Mauro Colagreco compte bien renouveler cette expérience internationa-

liste, qu'il vient de préparer avec un passage à l'exposition universelle de Shanghai. À l'invitation du stand de l'Espagne, il a confectionné un menu gastronomique ibérique: loup, supions, et crème safranée avec un sorbet à l'orange.

GÉRARD TINELLI
gtinelli@nicematin.fr