

## Mauro Colagreco, cuisinier de l'année pour le GaultMillau 2009

PARIS, 20 oct 2008 (AFP) - Mauro Colagreco, chef du Mirazur à Menton (Alpes-Maritimes), a été désigné "cuisinier de l'année" par l'édition 2009 du guide gastronomique GaultMillau France, à paraître jeudi.

Italien né en Argentine, Mauro Colagreco "a su agréger toutes les influences qui ont fait sa passion, des plus grandes écoles culinaires de Buenos Aires aux expériences chez les plus grands chefs français", écrit le guide. Formé chez Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse, Guy Martin, il est devenu un "jeune prodige qui sent la cuisine comme un virtuose saisit l'âme fugitive d'une fugue", ajoute-t-il.

L'Italie et la France sont ses "deux sources d'inspiration pour une cuisine d'auteur libre de ses mouvements", précise le GaultMillau qui lui octroie trois toques avec 17 sur 20. Il avait déjà distingué Mauro Colagreco dans son édition 2007 en l'élisant "révélation de l'année".

La "révélation de l'année" est Pascal Vuillemin, chef du restaurant Le Rive Gauche à Tours, ancien second de Jean Bardet. Le guide salue "un grand pro" qui propose "un classicisme moderne" privilégiant "avant tout le produit et la manière".

Alexandre Jean, du restaurant L'Astrance à Paris (XVIe), est "sommelier de l'année".

Le Château de la Muire à Tinquieux (Marne) est consacré "établissement de l'année".

Deux restaurants se hissent dans la catégorie des quatre toques à 19/20: Le Château de la Chèvre d'Or à Eze-Village (Alpes-Maritimes) et l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (Aude).

Un restaurant rejoint celle des trois toques à 18/20: L'Hostellerie de Plaisance à Saint Emilion (Gironde). Cinq établissements intègrent la catégorie des trois toques à 17/20: L'Espadon, restaurant du Ritz à Paris (Ie), Lasserre à Paris (VIIIe), Le Restaurant Jean-Luc Tartarin au Havre, L'Auberge des Glazicks à Plomodiern (Finistère) et Jacques Decoret à Vichy.

Le guide cote 100 restaurants à la hausse et 90 à la baisse.

Sept établissements sont hors catégorie, considérés comme des "icônes de la cuisine française": Alain Chapel à Mionnay (Ain), L'Auberge de l'Ill à Illhaeusern (Haut-Rhin), Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or (Rhône), et quatre restaurants parisiens: La Tour d'Argent (Ve), Laurent (VIIIe) et deux nouveaux, L'Ambroisie (IVe) et le restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée (VIIIe). Alain Senderens (VIIIe) et Lasserre (VIIIe) ne sont plus considérés comme des "icônes".

Le GaultMillau 2009 recense au total 3.500 restaurants, dont 230 nouvelles adresses, et 1.500 hôtels dont 40 nouveaux établissements.

("GaultMillau France 2009" - éd. GaultMillau SA - 1.376 pages - 29 euros)

sd/da/ds