

## SOCIÉTÉ

### Un jardin secret

A 32 ans, Mauro Colagrecó croit au pouvoir des fleurs, celles de son jardin où il puise l'inspiration d'une cuisine inventive, l'une des plus en vue du moment. Il mesure le chemin parcouru depuis l'époque, pas si lointaine, où il se débattait avec les chiffres dans le cabinet d'expert-comptable de son père, cherchant sa voie. La cuisine s'est imposée. Faire revivre le **Mirazur** fermé depuis trois ans, n'est pas un mince pari. Mais certains signes ne trompent pas : l'Italie, terre des ancêtres du jeune chef, est à quelques mètres du restaurant et dans le jardin, des jacarandas flamboyants le renvoient aux images de sa jeunesse argentine. Mauro Colagrecó s'est lancé. Confiés à son talent, menthe, bourrache, fleur de roquette, oxalys acidulé, enfièvrèrent un carpaccio de maquereau, une bouchée d'écrevisse, des tripes de cabillaud...