

## Le GaultMillau danse le tango

**Culture gastronomieLe danse le tangoMauro Colagreco, jeune chef né en Argentine qui officie au Mirazur à Menton, sera pour GaultMillau le cuisinier de l'année 2009.Vous quittez Fabien Galthié le dimanche à ...**

*Mauro Colagreco, jeune chef né en Argentine qui officie au Mirazur, à Menton, sera pour GaultMillau le cuisinier de l'année 2009.Vous quittez Fabien Galthié le dimanche à la fin du match Montauban-Clermont sur France 3, vous le retrouvez le lundi à Paris pour la présentation du guide GaultMillau. Clovis Cornillac, abandonné à la fin du film Faubourg 36, pointe lui aussi sa mine gourmande au Fouquet's pour le même événement. Idem avec Gérard Klein, échappé d'un épisode de L'Instit, Leslie Caron, qui fut la ballerine française d'Un Américain à Paris, Patrick Bruel et l'animateur Vincent Perrot.*

Point commun entre tous ces people ? Ils ont, ou ont eu, un restaurant, voire plusieurs, comme l'ex-demi de mêlée du XV tricolore, qui possède trois enseignes J'y go, à Toulouse et à Paris. Certains se lancent dans

le métier : Cornillac ouvre demain le Joffé à Lyon. Pour d'autres, c'est une vocation ancienne : ainsi Leslie Caron tient, depuis quinze ans, La Lucarne aux chouettes, adresse champêtre près de Sens. Ils étaient donc tout indiqués pour honorer de leur présence, en compagnie des chefs Marc Veyrat et Julie Andrieu, la présentation de la 36<sup>e</sup> édition du GaultMillau, millésimée 2009. 3 500 restaurants et 1 500 hôtels sont répertoriés dans cette bible du bien vivre, et notés sur 20. Mais seul Marc Veyrat, le Savoyard au chapeau noir, y obtient la note suprême, « et j'ai même mangé chez lui un omble chevalier auquel j'aurais volontiers mis 21 sur 20 ! », a confié Christian Millau.

C'est Patricia Alexandre, directrice de la rédaction du Guide, qui a présenté les lauréats de l'année. Elle s'est attardée sur le cas Mauro Colagreco. Un cas, en effet, que cet Argentin de 32 ans, d'origine italienne, qui actuellement fait briller la gastronomie française, ayant « parfaitement compris son métier d'intermédiaire entre la nature et l'assiette, de catalyseur et de révélateur de saveurs ». Il a fait ses classes dans les écoles

culinaires de Buenos Aires, mais ce sont les Passard, Loiseau, Ducasse et autres grands chefs français qui ont affiné son talent. Il exerce au Mirazur, à la sortie est de Menton, dans un bâtiment autrefois poste frontière entre la France et l'Italie. Mauro profite de la situation pour aller faire son marché tantôt à San Remo tantôt en France, et c'est pourquoi sa créativité n'a pas de frontière.

Le GaultMillau honore aussi des icônes de la cuisine française (dont L'Auberge de l'Ill à Illhaeusern), distingue une révélation de l'année (Pascal Vuillemin, Le Rive Gauche à Tours), signale six grands de demain (dont Pascal Bastian, nouveau chef de L'Auberge du Cheval Blanc à Lembach), ainsi que vingt-deux jeunes talents, parmi lesquels le Lorrain Jean-Christophe Cordel (lire ci-dessous).