

LE VISAGE

Mauro Colagreco, «cuisinier de l'année» Mauro Colagreco croit au pouvoir des fleurs, celles de son jardin où ce jeune chef italo-argentin installé à Menton puise l'inspiration d'une cuisine inventive, l'une des plus en vue du moment. À 32 ans, il a été désigné «cuisinier de l'année» par l'édition 2009 du guide culinaire GaultMillau qui l'avait déjà proclamé «révélation de l'année» en 2007. La même année, son restaurant Le Mirazur, ouvert depuis quelques mois, avait décroché sa première étoile. Ce natif de La Plata (Argentine) mesure le chemin parcouru depuis l'époque où il se débattait avec les chiffres dans le cabinet d'expert ise-comptable de son père, cherchant sa voie. La cuisine s'est vite imposée. «J'ai hésité avec l'Espagne. Mais la France restait la référence pour l'acquisition des bases classiques», explique-t-il de son accent chaleureux. Admis au lycée hôtelier de

La Rochelle, Mauro Colagreco ne s'y attarde pas: au terme d'un premier stage de quatre mois chez Bernard Loiseau, à Saulieu, ce dernier lui propose de continuer son apprentissage à son côté. Il restera dans la prestigieuse maison jusqu'au suicide du chef, en 2003, avant de travailler avec Alain Passard ou chez Alain Ducasse, au Plaza Athénée. Mauro Colagreco maîtrise désormais son solfège. Confiés à son talent, menthe, bourrache, fleur de roquette, oxalys acidulé enfièvrèrent un carpaccio de maquereau, une bouchée d'écrevisse, des tripes de cabillaud... Pour le bonheur des palais.