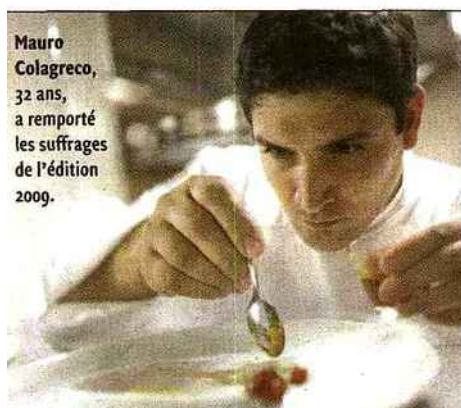


EN MEME TEMPS QUE LES "SIX GRANDS DE DEMAIN"

"GAUTMILLAU 2009" CONSACRE MAURO COLAGRECO CUISINIER DE L'ANNÉE

Paris (VIII^e) Le guide France *GaultMillau* 2009 vient de dévoiler sa sélection lors d'un déjeuner au Fouquet's Barrière. Les nouveaux promus étaient présents, dont le jeune chef argentin du Mirazur à Menton, pour qui cette distinction est un encouragement "inimaginable".



Mauro Colagrecó, 32 ans, a remporté les suffrages de l'édition 2009.



Patricia Alexandre, directrice du guide et du magazine GaultMillau, au milieu d'une pléiade de chefs au Fouquet's Barrière à Paris, pour le lancement du millésime 2009.

C'est la première fois que le guide *GaultMillau* décerne le titre de cuisinier de l'année à un chef étranger. Oui, ses papiers sont argentins mais le jeune chef-patron du Mirazur à Menton a fait le choix de la France : s'y former auprès de chefs français et s'y installer. Après l'école hôtelière de Buenos Aires, il décide de renforcer sa formation en venant chez nous. "La France reste la référence. C'est le pays où tout cuisinier devrait faire un passage." Il ne parle pas français, travaille "comme un fou" pour entrer au lycée de La Rochelle et cette détermination ne se démentira jamais. "C'est Bernard Loiseau qui m'a ouvert les portes de la France." Au bout de quatre mois de stage à Saulieu, le jeune homme se voit offrir un poste. Un an et demi plus tard, il entre chez Alain Passard comme commis et termine second. Puis c'est le Plaza Athénée, avec Christophe Moret, avant la rencontre avec Guy Martin qui sera déterminante. "Il m'a donné confiance en moi, dit simplement Mauro Colagrecó. J'ai senti que je pouvais songer à ouvrir mon restaurant. On m'a parlé alors d'un établissement à Menton fermé depuis trois ans. J'ai rencontré le propriétaire. Je lui ai raconté ma vie. Il a vu que je n'avais pas d'argent, mais il m'a proposé une location-gérance, avec un loyer très raisonnable, avec option d'achat."

En avril 2006, il est aux commandes. En octobre 2006, il est la révélation de l'année pour le guide *GaultMillau*. En février 2007, une étoile Michelin. Mauro Colagrecó s'accroche. "L'hiver dernier a été très difficile. Si on n'avait pas eu les guides et les journalistes, on n'aurait pas pu rester ouvert", dit-il

avec une franchise désarmante. Le Mirazur, c'est un restaurant de 50 places assises face à la Méditerranée, 10 employés, un ticket moyen à 35 € le midi et 55 € le soir hors boissons, et une moyenne de 35 couverts/jour l'hiver pour 45 l'été.

Aujourd'hui, à 32 ans, c'est le titre de cuisinier de l'année et il le vit comme un encouragement "inimaginable", "une fierté pour mes parents aussi". Ils ont vu leur fils, avec son épouse Daniela, choisir l'exil et une seconde patrie où il est apprécié. Ça rassure. Titre en poche et félicitations lors du déjeuner au Fouquet's Barrière, Mauro Colagrecó va partir pour un tour du monde. Il ferme le restaurant quatre mois et naviguera de découvertes en démonstrations, de consulting en dîners gastronomiques, entre le Japon, San Sebastian, Buenos Aires où il devient conseil pour "le meilleur hôtel de la ville", l'Alvear Palace Hotel, puis Abou Dhabi, les États-Unis... Pendant ce temps, son équipe part en stage chez des collègues : Emmanuel Renault, René Redzepi, Antoni Luis Aduriz, Quique Da Costa et Pierre Hermé.

100 restaurants en hausse et 90 en baisse

Le palmarès *GaultMillau* 2009 a aussi sa révélation de l'année : Pascal Vuillemin (Le Rive Gauche à Tours), tandis que le Château de la Muire (L'Assiette Champenoise à Tinquieux) est promu établissement de l'année. Alexandre Jean (L'As-trance à Paris) est consacré sommelier de l'année et Véronique Abadie (L'Amphitryon à Lorient), direc-

trice de salle de l'année. Dans l'ensemble du guide, 100 restaurants sont en hausse et 90 en baisse. On notera la promotion à 4 toques (19/20) de Philippe Labbé, Le Château de la Chèvre d'Or à Èze-Village, et de Gilles Goujon, L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse. Philippe Etchebest, L'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion, se hisse dans la catégorie des 3 toques à 18/20. Toujours 3 toques, mais à 17/20, 5 nouveaux établissements : L'Espadon à Paris, Lasserre à Paris, Le Restaurant Jean-Luc Tartarin au Havre, L'Auberge des Glazicks à Plomodiern et Jacques Decoret à Vichy.

L'année dernière, le guide lançait un pictogramme pour signaler les 'tables créatives'. Cette année, ce sont les hôtels qui gagnent un nouveau symbole qui permet de repérer les 'hôtels design'. La version 2009 comprend au total 5 000 adresses (1 500 hôtels et 3 500 restaurants, dont 110 découvertes et 230 nouvelles adresses). Il met en avant 6 'grands de demain' (voir encadré) et 22 jeunes talents de moins de 32 ans dans 22 régions. Un coup de projecteur bienvenu dans une période morose et d'un avenir obscurci par la conjoncture. Nadine Lemoine

GaultMillau Guide France 2009

En vente le 23 octobre : 29 €



Retrouvez les 22 jeunes talents du GaultMillau 2009 à la suite de cet article en tapant le mot-clé 10495 sur

www.lhotellerie-restauration.fr

Six grands de demain *GaultMillau* 2009



Pascal Bastian. Fabien Lefebvre. Patrice Gelbart. Geoffrey Poesson Laurent Rigal Stéphane Froidevaux.

- **Alsace** : Pascal Bastian, 16/20, Auberge du Cheval Blanc à Lembach.
- **Languedoc-Roussillon** : Fabien Lefebvre, 15/20, Octopus à Béziers.
- **Midi-Pyrénées** : Patrice Gelbart, 15/20, Aux Berges du Cérou à Salles
- **Provence-Alpes-Côte d'Azur** : Geoffrey Poesson, 15/20, La Badiane à Sainte-Maxime.
- **Rhône-Alpes** : Laurent Rigal, 15/20, L'Alexandrin à Lyon ; Stéphane Froidevaux, 15/20, Fantin Latour à Grenoble.