

Mauro Colagreco : c'est à Garavan que brille l'étoile de la cuisine

Gastronomie A 32 ans, le chef de l'année du Gault-Millau poursuit son irrésistible ascension vers la reconnaissance : celle d'un gamin de La Plata couronné à Paris

C'est l'histoire d'un gamin de La Plata, en Argentine. Passionné de cuisine. Façonné, charpenté par les petits plats mijotés par sa grand-mère, Mauro a très vite développé son sens du goût et des bonnes choses. Surtout celles dont il se délecte avant les durs matchs de rugby qu'il pratique en apprenti « Puma » de Buenos Aires.

Côté études, ses parents l'imaginent littéraire tendance Jorge-Luis Borges ou économiste comme Raúl Prebisch. C'est normal. Elle est notaire et le papa, comptable. Mais c'est bien dans les jupons de mère-grand, véritable « mama » italienne calabraise, qu'il passe le plus de temps. Cette chère « Nonna » qui a quitté sa « Botte » natale pour tenter l'aventure sud américaine avec son époux.

Cette cuisine familiale a joué le rôle de révélateur à ce gamin naturellement doué et curieux de tout. Surdoué du goût et des papilles. Dans sa tête, dans sa bouche, c'est déjà fait. Mauro a choisi d'intégrer l'école hôtelière de la Plata. Sans doute pas la plus prestigieuse au monde. Et tant pis si les parents ne sont pas d'accord. Tant pis si l'aventure s'annonce longue et dure. L'Italo-argentin a aussi du caractère. Énormément.

Déraciné

En 2000 il fait le grand saut. Après avoir hésité avec l'Espagne d'El Bulli dont il parle au moins la langue, Mauro opte finalement pour la mère patrie de la gastronomie : la France. Sa porte d'entrée sera la Rochelle, au lycée hôtelier. « *Un apprentissage difficile car je ne parle pas bien français* » se souvient Mauro. Mais ce n'est qu'une

anicroche pour ce Mozart de la cuisine. La preuve ? Tout s'enchaîne très vite et plutôt bien : un stage de quatre mois à Saulieu chez Bernard Loiseau. « *Plus qu'une rencontre, une révélation... Je n'ai plus voulu retourner à l'école et j'ai appris le métier auprès de lui. Avant de me lancer dans la vie active* ».

Ou plutôt hyperactive. Un an et demi plus tard, il entre chez Alain Passard comme commis et termine second à l'Arpège.

Puis c'est le Plaza Athénée, avec Christophe Moret, avant la rencontre avec Guy Martin au Grand Véfour, qui sera déterminante. « *Il m'a donné confiance en moi* », dit Mauro. « *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* ».

Sans faute

En avril 2006, il est aux commandes du vaisseau qui surplombe la baie de Garavan. En octobre, il est la révélation de l'année du « guide jaune » Gault-Millau. En février 2007, c'est une étoile au Michelin qui vient couronner cette incroyable série.

Pourtant, toutes ces distinctions ne rendent pas la vie plus facile. Mauro Colagreco 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. Pourtant il a multiplié les événements. Invitant dans ses cuisines des talents de la même génération : Claude Bosi et Pascal Barbot entre autres.

Par son investissement, il est parvenu, malgré la terrible concurrence qui règne à l'ouest du

département et à Monaco, à inscrire Menton sur la carte routière des plus fins gourmets. Silvio Berlusconi et le Prince Albert II ne s'y sont pas trompés.

Mondial

Cet automne, à 32 ans, c'est le titre de cuisinier de l'année qui le conforte dans toutes ses décisions. Il a même failli quitter Menton, « trop isolé »... Il vit cette nouvelle reconnaissance comme un encouragement « *inimaginable* ». « *Une fierté pour mes parents aussi* ». Sans doute pense-t-il alors à cette grand-mère qui lui a enseigné toutes les bases de sa cuisine parfois folle et expérimentale.

La douce Daniela est à ses côtés depuis qu'il a choisi l'exil. Amoureuse et prête à l'accompagner jusqu'au bout du monde.

D'ailleurs, le Mirazur va hiberner quatre mois. Lui va alterner entre découvertes et démonstrations. Consulting et dîners gastronomiques. Du Japon à San-Sebastian, avec même un retour sur ses terres à Buenos Aires où il devient conseil pour le meilleur hôtel de la ville : l'Alvear Palace Hotel. Son talent va même le propulser à Abu-Dhabi, aux États-Unis...

À son retour, une deuxième étoile, pourrait même conclure un cycle... Qui ne fait que commencer.

GUILLAUME BERTOLINO