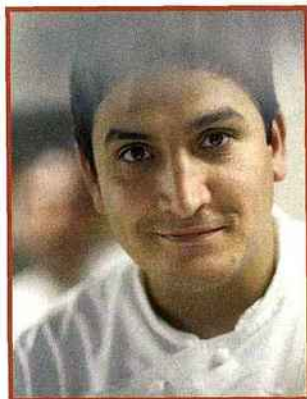


Toque Blanche / Restaurant



Mirazur : réussite fulgurante

Arrivé en 2000 de Buenos Aires, Mauro Colagreco ouvre le Mirazur en 2006 et est élu chef de l'année 2008.

M Mauro peut se féliciter d'avoir été formé par les plus grands. «Après 1 an au lycée atelier de La Rochelle, et 4 mois de stage chez Bernard Loiseau, ce dernier me propose d'être directeur. J'y suis resté un an et demi, jusqu'à sa mort. Puis, nous sommes montés sur Paris avec ma femme et je suis rentré comme demi-chef de parti chez Alain Passard. Je suis devenu second au bout de 1 an. J'ai fait ensuite un petit passage au Plaza Athénée avec Christophe Moret. Après Ducasse, juste avant d'ouvrir le Mirazur, j'ai fait 1 an chez Guy Martin». Un parcours

qui met l'eau à la bouche pour un jeune homme que des études de lettres et d'économie ne prédestinent pas forcément aux fourneaux...

Dans la cuisine de Mauro, aucune marque prédominante de telle ou telle influence culinaire due à ses origines n'intervient. «Mes parents sont argentins, mes grands-parents italiens. On ne retrouve pas toutes ces racines dans ma cuisine. Cuisinant en France, hors de mon pays d'origine, j'ai pu m'en libérer justement. Ma cuisine n'a pas

Entrée

Asperges vertes, sauce yaourt aux agrumes de Menton et mouron des oiseaux

Pour 4 personnes - Préparation : 30 mn

Difficulté : ★★☆☆ - Coût : ★★

12 asperges vertes	de Menton	1 pomme verte	4 brins de menthe	mouron des oiseaux est
2 asperges violettes	2 c. à soupe de miel	1 yaourt nature	Huile d'olive	une herbe sauvage qui
d'Albenga	1 pomelo rose	1 gousse de vanille	Fleur de sel	peut être remplacée par
3 citrons	1 orange	1 oignon cebette	Mouron des oiseaux (le	de la mâche)

Pour la vinaigrette :
- Réunissez dans une casserole le jus de 2 citrons, le miel et la gousse de vanille grattée.
- Faites réduire l'ensemble à feu doux de 2/3.
- Faites refroidir rapidement et montez à l'huile d'olive comme une vinaigrette.

Pour la sauce aux agrumes de Menton :
- Récupérez un zeste de citron, d'orange et de pomelo et hachez-les finement.
- Dans un bol, mélangez le yaourt aux zestes, détendez avec un peu

de jus de citron et assaisonnez de sel.

Pour la cuisson des asperges :

- Épluchez les asperges.
- Éliminez toute la partie dure.

- Faites cuire dans une eau bouillante salée, pendant 30 s. Les asperges doivent rester très al dente.

- Faites refroidir rapidement dans un bain d'eau glacée.

Pour la décoration :

- Préparez quelques petites feuilles de menthe et de mouron des oiseaux.

- Émincez très finement la cebette.

- Réservez quelques zestes de citron.

- Préparez des copeaux d'as-

Astuce

Avant de servir, ajoutez un cordon de vinaigrette citron autour de l'assiette et servez tout de suite.

perges violettes avec une mandoline ou avec un éplucheur-légumes. Taillez des tranches de pommes vertes très fines.

- Prélevez 4 suprêmes de pomelo rose, taillez chacun d'eux en 3.

Pour le dressage :

- Disposez au centre d'une assiette ronde, 1 c. de sauce yaourt, déposez les asperges coupées en 3 en créant du volume.

- Ajoutez 3 tranches de pomme, parsemez de cebette émincée, quelques zestes de citron de Menton et 3 morceaux de chair de pomelo.

- Disposez les copeaux d'asperges crues et les herbes.

- Assaisonnez d'huile d'olive et de fleur de sel.



de barrière, elle est sans tabou. L'élaboration d'une recette commence la plupart du temps par la découverte d'un produit, une rencontre sur les marchés où je me rends 3 fois par semaine, mais aussi dans le potager que nous avons installé au Mirazur. C'est le produit qui me parle. Comme avec tout cuisinier, il s'adresse à ma propre palette gustative, à mon univers».

À la maison, ses plats préférés sont le fameux cabri, braisé des heures par son père et les pâtes à la sauce tomate de sa femme avec quelques copeaux de parmesan. La tomate revient aussi souvent dans la liste. «J'aime énormément travailler les légumes parce qu'ils me permettent de varier les cuissons, de jouer avec le cru, mais aussi avec les couleurs et les textures. Prenons l'exemple de la tomate, j'aime la croquer directement et j'aime la travailler en salade. Je mélange alors plusieurs variétés, cuites et crues avec du vinaigre balsamique et des herbes».

En avril 2006, Mauro ouvre le Mirazur avec sa femme. Au mois d'octobre, ils sont élus révélation de l'année pour le Gault et Millau. Ils obtiennent leur étoile au mois de février 2007 ; et en 2008, il est élu chef de l'année. «Le Mirazur, nous l'avons choisis, mais il nous a choisis aussi ! Nous cherchions du côté de Barcelone en Espagne, dans le bassin méditerranéen. Puis des amis nous ont parlé de cet endroit magnifique. Nous sommes allés voir ce lieu dont nous sommes tombés amoureux. Et voilà ! Nous l'avons repris tel quel en lui apportant notre petite touche et surtout celle de ma femme en salle, comme un peu de vaisselle japonaise, cela se fait petit à petit».

Le Mirazur est un véritable lieu d'exception avec une vue à 300° à la fois sur la mer et sur la montagne. «La cuisine y est végétale, parfumée, pleine de cou-



L'Espadon, un cadre somptueux.

leurs, de saveurs, de textures... Sans oublier tout le charme apporté par l'accueil de mon épouse en salle. Être reçu par la patronne fait aussi toute la différence et c'est important pour moi de fonctionner ainsi en couple». D'autant que vous aurez sans doute le plaisir de livrer vos impressions au chef. «Je vais en salle, parce que j'aime bien connaître le ressenti des clients. Nous essayons de leur faire vivre un moment de rêve, j'aime donc partager leurs impressions afin de pouvoir avancer».

Propos recueillis par Virginie Legourd



Loup de la côte mentonnaise, mousseline de céleri rave, tombée d'oseille sauvage et sauce fumée

Pour 4 personnes – Préparation : 25 mn – Cuisson : 20 mn – Fumoir : 1h

Difficulté : ★★☆☆ – Coût : ★★☆☆

1 kg d'amandes de mer
100 g de beurre
200 g de céleri rave
30 g de beurre

1/2 l de lait entier
80 g d'oseille sauvage
Petites feuilles d'oseille sauvage
4 morceaux de loup de

80 g environ
5 cl d'huile de pépin de raisin
Huile d'olive

- Ouvrez les amandes de mer à l'eau, récupérez le jus de cuisson (1 l de jus pour 3 kg d'amandes) et incorporez le beurre, avant de laisser fondre.

- Mettez au fumoir pendant 1h.
- Vérifiez et fumez à nouveau si besoin.

Pour le fumoir :

- Faites chauffer au four de la sciure de bois dans un plat. Lorsque la sciure est très chaude, allumez-la avec une allumette pour qu'elle se consume. Couvrez le plat d'un papier aluminium percé pour laisser la fumée passer. Placez dans ce même four les amandes.

Pour la mousseline de céleri rave :

- Faites suer avec 100 g de beurre le céleri, mouillez au lait et faites cuire 20 mn.

- Passez au blinder pour obtenir une mousseline bien lisse.

Pour le dressage :

- Faites cuire les morceaux de loup à la poêle avec un trait d'huile d'olive.
- Disposez une quenelle de mousseline de céleri rave au fond d'une assiette creuse, mettez l'oseille, versez la sauce fumée émulsionnée et disposez le loup.

