

## Mauro Colagreco, « globe-cooker » et ambassadeur du goût

lundi 06 avril 2009



Le directeur gastronomique du palace argentin est venu goûter les plats préparés par Mauro Colagreco dans les cuisines du Mirazur, à Menton.: Photo Olivier Ogéron

Mauro, il faut le suivre. Et malheur à celui qui oserait dire que, pendant les mois de fermeture hivernale de son restaurant mentonnais, le Mirazur, il se la coule douce sous les cocotiers.

Non ! Mauro Colagreco, l'italo-argentin, fourmille de projets comme ses plats de saveurs, d'idées, d'audaces. Des compositions culinaires qui, tel un miroir, renvoient l'image colorée du maestro. Celles-là même qui viennent de lui ouvrir les portes du plus grand palace d'Amérique du Sud, à Buenos Aires.

Itinéraire savoureux

## Évaluation du site

Cityguide du réseau maville.com consacré à la ville de Menton. On y trouve des renseignements pratiques - touristiques, culturels, immobiliers, hospitaliers - complétés de l'actualité quotidienne de la ville et sa région.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\* : 10**

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

À seulement 33 ans, Mauro Colagreco a déjà fait le tour de la planète gastronomique. Révélation de l'année du GaultMillau en 2007, quelques mois seulement après l'ouverture de son **Mirazur**. Pas mal. Puis tout s'enchaîne très vite avec un premier macaron au guide Michelin. Fin 2008, nouvelle reconnaissance : il succède à Jean-Luc Rabanel en devenant le cuisinier de l'année du GaultMillau qui lui accorde un 17/20.

En espérant sa deuxième étoile, la comète de la gastronomie azurée, fait parler d'elle dans le gotha des fines bouches. Avec des démonstrations aux côtés des plus talentueux, du Japon à San Francisco en passant par Dubaï et les grandes tables européennes : Ferran Adria, El Bulli en Espagne ou Fulvio Pierangelini. Sans jamais oublier les amis, Claude Bosio (Londres), Keisuke Matsushima (Nice) ni Pascal Barbot (Paris).

Une idée du luxe

Aujourd'hui, comme un clin d'oeil au gamin de la Plata, la banlieue de Buenos Aires, c'est en Argentine qu'il revient avec un statut : celui du seul argentin auréolé d'une étoile Michelin !

Et une nouvelle mission : cet hiver, Damian Tazzioli, le directeur gastronomique de l'Alvear Palace (sommptueux 5 étoiles, situé en plein coeur de Buenos Aires) a sollicité Mauro Colagreco pour donner un peu de relief à ses menus. De passage ces derniers jours à Menton où il a peaufiné avec Mauro la carte de ses banquets et de son restaurant, il revient sur cette rencontre : « L'hôtel de 220 chambres a 77 ans et il appartient toujours à la même famille, qui défend les valeurs du luxe traditionnel comme le Plaza Athénée à Paris. Il est le fleuron de l'hôtellerie cinq étoiles pour toute l'Amérique latine. Nous avons envie de changer notre cuisine. Mauro est un Argentin qui réussit dans le pays de la gastronomie, on ne pouvait rêver meilleur conseiller ».

Restait à adapter la cuisine toute en finesse, en subtilité de Mauro aux banquets de l'hôtel : « entre 300 et 1000 convives », souligne le chef du Mirazur. « Pour cela je travaille avec le chef de l'hôtel, Dario Giorges et j'ai placé mon ancien second, William Lamotte. Ensemble, nous avons travaillé tout l'hiver pour mettre au point les différents plats qui seront réalisés par une brigade de 50 à 70 personnes selon les périodes de l'année ».

« Dans notre idée du luxe, nous voulions connecter l'hôtel à la France », insiste M. Tazzioli.

Mauro Colagreco, les yeux toujours plein de lumière et d'inventivité ingénieuse, incarne désormais, pour tout un continent, ce raffinement teinté de nouveauté. Et il n'est qu'à l'aube de sa carrière. Qui pourrait d'ailleurs connaître une nouvelle étape, le 20 avril prochain, lors du dévoilement à Londres du « San Pellegrino World's Best », le classement des cinquante meilleures tables au monde. Le Mirazur de Menton est l'une des rares adresses françaises à être pressenties pour en faire partie...

Savoir +

Restaurant Mirazur, 30 avenue Aristide Briand, 06500 Menton.

Tel. 04.92.41.86.86. [info@mirazur.fr](mailto:info@mirazur.fr)

Guillaume Bertolino