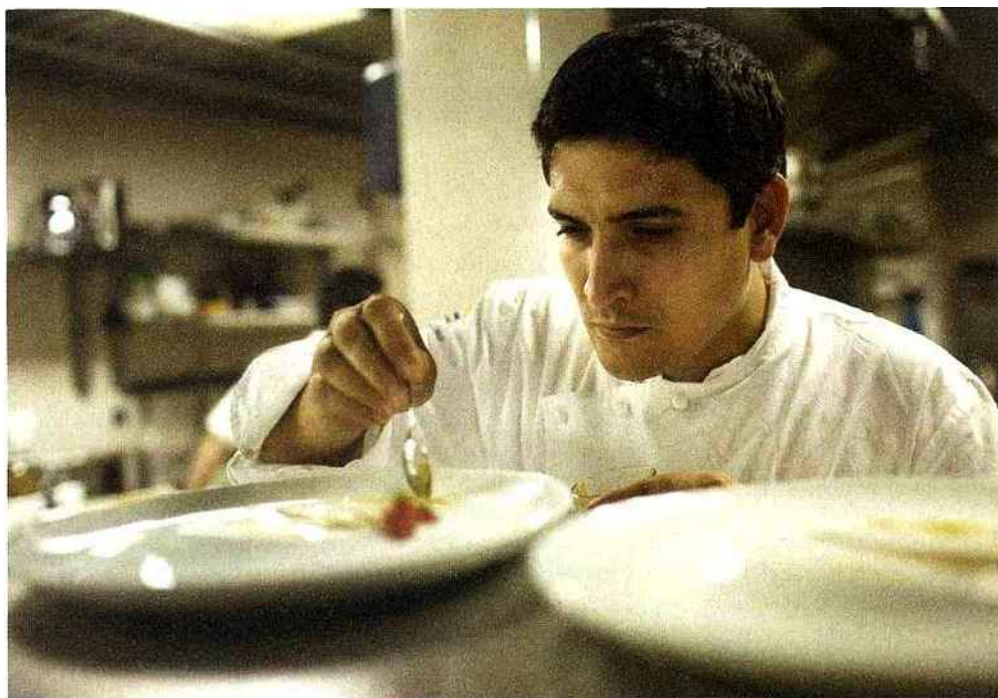


BOUCHE A BOUCHE

MAURO COLAGRECO, L'ÉTOILE FILANTE

En l'espace de trois étés, le chef Mauro Colagreco est devenu une figure de la scène culinaire hexagonale. Installé à Menton, dans son Mirazur il multiplie les distinctions tout en innovant pour surprendre les gourmets.



MAURO COLAGRECO A SU CONVAINCRE LA CRITIQUE EN DÉCROCHANT UNE PREMIÈRE ÉTOILE AU MICHELIN APRÈS SEULEMENT UNE ANNÉE D'EXERCICE...

Pour trouver le Mirazur, il suffit de mettre le cap au Sud-Est, direction Menton. Tout près de la frontière italienne, trône l'établissement, avec option vue sur Méditerranée. Mauro Colagreco et son épouse ont forcément eu le coup de foudre en visitant, lors de l'hiver 2006, ce restaurant en rotonde agrémenté d'un jardin. « Nous avons immédiatement été charmés par le site, mais le dispositif était un peu au-delà de nos prétentions. Alors, le propriétaire, un peu épaté par mon parcours, nous a fait une fleur », explique Mauro Colagreco. Il faut dire que, depuis son bac littéraire obtenu en Argentine, le jeune cuisinier a fait du chemin. « Je voulais suivre des études d'économie, mais je me suis vite rendu compte que ce cursus manquait d'une certaine forme d'immédiateté quant au résultat. » Comme son père est un passionné de cuisine, Mauro Colagreco se prend vite au jeu et vient à La Rochelle pour décrocher son diplôme : « Un passage par la France était mon objectif premier. » Puis, il fait ses premiers pas chez un grand, Bernard Loiseau : « Ce fut une expérience inoubliable. J'ai appris toutes les bases de la grande cuisine française. » Puis, en 2003, la disparition soudaine du chef français bouleverse son parcours. Départ pour la capitale où il va successivement passer par les cuisines d'Alain Passard, d'Alain Ducasse, au Plaza Athénée, et de Guy Martin, au Grand Veyfour. « Je suis arrivé chez Alain Passard au moment où il effectuait sa transition de la rôtisserie au travail des légumes. Avec ma culture argentine plutôt portée sur la viande, ce fut à nouveau l'apprentissage d'un nouveau savoir-faire qui m'a marqué à jamais. » Aujourd'hui, son expertise est conjuguée dans ses plats, même si le cadre du Mirazur favorise les produits de la mer et ceux du jardin que le chef met en scène de manière très picturale, jouant autant des couleurs que des textures. D'ailleurs, depuis plus d'un an, Mauro Colagreco s'est lancé dans la culture de ses

propres fruits et légumes. « Je ne peux pas encore assurer la totalité de mon approvisionnement, mais la possibilité de créer un potager à quelques minutes du restaurant m'a décidé. » Ainsi, un jardinier s'affaire quasi quotidiennement dans l'hectare et demi de plantations où l'on trouve, notamment, un jardin d'agrumes et une centaine d'espèces de fruits et légumes dont une vingtaine de variétés de tomates. Ce qui lui vaut d'ailleurs d'avoir été très remarqué pour sa gelée d'eau de tomate servie dans un verre à Martini, une valeur sûre de la carte. Tout semble aujourd'hui réuni pour que cette cuisine du Sud, aux accents parfois d'Argentine, telles ces kokotxas, des joues de merluches servies avec une mousse de persil et pommes de terre, trouve toute son assise et les moyens de toucher un plus grand public d'amateurs. Ainsi, le Hi Hôtel, à Nice, a confié la carte de son restaurant de plage au chef argentin ; l'huilerie Saint-Michel, à Menton, a profité du travail sur les agrumes pour développer avec lui une huile aromatisée, l'Alvear Palace Hotel, à Buenos Aires, l'a récemment sollicité comme consultant pour son restaurant gastronomique.

Mais, surtout, Mauro Colagreco a su convaincre la critique en décrochant une première étoile au Michelin après seulement une année d'exercice. Sans oublier le titre de meilleur chef de l'année par GaultMillau à l'automne dernier. A sa grande surprise, le Mirazur vient d'intégrer en trente-cinquième position la liste de « The World's 50 Best Restaurants » établie par le magazine anglais *Restaurant*.

OLIVIER RENEAU

Restaurant Mirazur, 30, avenue Aristide-Briand, Menton. Tél. : 04 92 41 86 86.
Net : mirazur.fr

© DR