

## Menton : le Mirazur parmi les 50 meilleures tables au monde

dimanche 17 mai 2009



**Mauro Colagreco** et sa fulgurante ascension. : Photo Eric Dulière

Un rêve puis une rumeur. Et aujourd'hui une réalité pour un jeune **chef** bourré de talent. C'est à Londres que **Mauro Colagreco** a fait son entrée au San Pellegrino World's 50 Best. Un classement qui établit les 50 meilleures tables au monde, selon les 800 membres d'un jury composé de chefs, de journalistes et de patrons de grandes entreprises de l'agro-alimentaire.

Une liste parfois contestée pour son manque de « logique géographique », mais qui s'évertue à donner la plus large et juste représentation de la haute gastronomie à l'échelle mondiale. Ce qu'aucun guide n'a jusqu'à présent eu la prétention de faire en un seul volume...

Le suspens s'est donc arrêté dans la capitale anglaise, en présence de tous les grands chefs distingués. Parmi ces grands toqués du goût et des saveurs, un petit nouveau qui fait briller

## **a** 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\*** : 9

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

bien haut Menton et toute la Côte d'Azur. **Mauro Colagreco** , une étoile au Michelin, cuisinier de l'année au **GaultMillau** 2009, fait son entrée au 35e rang. Il dépasse même le Louis XV monégasque d'Alain Ducasse qui glisse de la 15e place à la 43e.

Cinquième Français du classement

Sinon la **cuisine** moléculaire de l'Espagnol Ferran Adria, El Bulli, domine toujours les débats culinaires. Il devance le Fat Duck d'Helston Blumenthal et le Danois de Noma, Rene Redzepi.

Du côté des « frenchies », puisque la cérémonie se déroulait outre Manche, Michel Bras de Laguiole porte tout haut l'étendard de la **cuisine** française devant Pierre Gagnaire. Entre eux et **Mauro Colagreco** , seulement deux noms et non des moindres : l'Atelier du goût de Joël Robuchon et l'Astrance de Pascal Barbot.

De quoi motiver encore plus l'é ;toile azurée de la **gastronomie** et tous les projets qu'il mène de front avec son **Mirazur** . Notamment sa brasserie de la plage du Napoléon qu'il inaugure cet été à **Menton** . Son nom est également associé à une autre plage très tendance, à Nice cette fois, au I-beach.

L'aventure des saveurs continue. Mais où s'arrêtera-t-elle ?

Guillaume Bertolino