



> Restos/bistros



MENTON

Mirazur
30 avenue Aristide Briand
06500 Menton.
Tel. +33 (0)4 92 41 86 86.
www.mirazur.fr
Fermé lundi et mardi.

Mirazur

L'insolence du talent et de la jeunesse

> **Mauro Colagreco, jeune chef argentin, a fait ses classes auprès de Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse via le Piazza Athénée et Guy Martin, excusez-le du peu !** Dorénavant, il vole de ses propres ailes à Menton, et sa cuisine très personnelle est un grand « shoot » de modernité bâti sur des bases solides. Cet homme a appris vraiment et, comme il est très doué, il ne lui a pas fallu longtemps pour comprendre la quintessence du talent de chacun de ses maîtres. Il en ressort une cuisine qui n'appartient qu'à lui, totalement décoiffante mais jamais gratuite. Il ne mélange pas n'importe quoi avec n'importe quoi histoire d'épater les gogos, et ne travaille pas un ingrédient au point de privilégier la prouesse technique à la sublimation des saveurs. Non, il convoque son imagination et la lie à son savoir-

faire. D'ailleurs, les guides et les critiques ne s'y sont pas trompés : une première étoile est venue couronner son talent en 2007, et tout le monde ose espérer une deuxième au prochain palmarès. Moins timoré, le Gault Millau lui a accordé un 17/20 et l'a élu chef de l'année. Enfin, consécration ultime, nommé par un jury international pour figurer au hit-parade des 50 meilleurs restaurants de la planète, il s'en sort plus qu'honorablement avec la 35^e place. Ce fou furieux souriant et affable est merveilleusement secondé par son épouse Daniela, entraînée dans l'aventure alors qu'elle était venue à Paris pour terminer des études de stylisme. Il cultive son potager sur les hauteurs de la ville et utilise aussi les agrumes abondant dans ce jardin d'édén, mais ce grand voyageur se laisse influencer avec volupté par les rencontres culinaires du bout du monde. Il les analyse, les dissèque,

en fait son miel et à sa suite nous emmène en voyage. Ce dont il est le plus fier est son Martini de tomates, une gelée à l'huile de safran et aux fleurs sauvages, un modèle du genre. Incroyable aussi le shot de crème d'échalote à la granny smith et au soda, ou le carpaccio de cèpes aux œufs d'escargot, le poisson issu de la pêche locale servi avec une sauce fumée au hêtre (l'iode et les saveurs de sous-bois font bon ménage), ou encore l'agneau avec un condiment au sésame qui apporte une touche asiatique à une viande locale. La gelée de shizo, cette herbe japonaise très goûteuse, est servie avec une écume à la reine des prés et un sorbet à l'ananas. Voilà un repas dont on se souvient ! Ajoutez un lieu de rêve, un décor contemporain baigné de lumière et dominant la Grande Bleue, et ne vous étonnez pas d'être obligé de réserver. ●

Agnès Lascève