

LOUIS VUITTON

DÉCOUVREZ LA COLLECTION



DOLCE VITA - PLAISIR

MIS À JOUR LE 09/10/2014 À 17:16 | PUBLIÉ LE 09/10/2014 À 11:23

VF Food Qui est Mauro Colagreco ?

Il dirige le Mirazur, à Menton, onzième meilleur restaurant au monde (selon le classement britannique à la fois contesté et très médiatisé « The World's Fifty Best Restaurants ») et premier établissement français dans ce pointage dominé une nouvelle fois en 2014 par Noma, à Copenhague. Une consécration, à laquelle il faut ajouter les deux étoiles récoltées au Guide Michelin en 2012 et conservées aisément depuis. Pourtant, le nom de Mauro Colagreco résonne moins au panthéon des foodies que ceux d'Alain Passard (L'Arpège), Inaki Aizpitarte (Le Chateaubriand) ou encore Pascal Barbot (L'Astrance) pour ne citer que certains de ses collègues présents dans la liste. En ces temps de surmédiatisation intense, où le moindre beau gosse peut se voir proclamé grand chef, l'Italo-Argentin, qui vient de fêter ses trente-huit ans, cultive une certaine discrétion.

Par **Olivier Joyard**

Son parcours est celui d'un homme qui a fait ses preuves en silence. A cinquante mètres de la frontière franco-italienne, dominant la côte lumineuse entre Menton et Vintimille, la situation de son restaurant fait écho à son histoire personnelle éclatée. Arrivé en France seul à l'âge de vingt-deux ans après un bac littéraire puis une école hôtelière à Buenos Aires, Colagreco, de mère italienne, apprend le Français en quelques mois à Bordeaux avant de prendre la direction de La Rochelle. *« Je ne connaissais personne, je n'étais personne, lâche-t-il simplement. C'était à moi de m'intégrer, j'ai fait tout pour. La France m'a reconnu pour mon travail ».*

Au début des années 2000, Bernard Loiseau reçoit plusieurs lettres de ce jeune homme persévérant. Il embauche le beau brun dans son restaurant mythique de Saulieu, en Côte d'Or. Colagreco y reste jusqu'au suicide du chef triplement étoilé, en 2003, puis empile les collaborations de haut niveau, d'Alain Ducasse au Plaza Athénée à Guy Martin au Grand Véfour en passant par le plus important de tous à ses yeux, Alain Passard. *« La décision qu'il avait prise en 2001 d'orienter radicalement sa cuisine vers les légumes m'avait beaucoup impressionné, raconte Colagreco. J'avais même écrit un mémoire sur lui. Je suis resté deux ans et demi à L'Arpège où j'ai terminé second. Ensuite, je suis passé chez Ducasse. C'était à la fois passionnant de connaître les exigences d'un palace et vraiment dur. J'ai tiré sur la corde, je dormais trois ou quatre heures par nuit. J'ai failli arrêter la cuisine. Finalement, j'ai ouvert mon propre lieu à 29 ans. Avec mon associé, nous avons investi 25 000 euros chacun pour lancer le Mirazur en 2006. Je ne connaissais pas vraiment Menton. J'étais passé là pendant mon voyage de noces en Peugeot 104... J'avais mis trois jours pour arriver à Rome. A l'ouverture, nous étions trois en cuisine et deux en salle. Je parlais dans tous les sens. Mon style, je l'ai trouvé peu à peu, sans chercher la tendance ».*



Très orienté vers les produits (tirés de la pêche locale et des propres jardins du restaurant, ou de la cueillette), Mauro Colagreco invente aujourd'hui un territoire bien à lui, malgré l'influence du maître Passard. Ni démonstrative, ni ascétique, sa cuisine caresse et surprend, à l'image de ses plats-stars : l'encornet-artichaut et surtout l'incroyable huître aux poires. Un délice et un voyage, à la fois iodé, voire piquant mais aussi d'une parfaite douceur - on le mange à la cuillère, comme un dessert. Et s'il fallait définir sa cuisine ?

« Ma cuisine est personnelle et multiple comme mes origines. Je suis un Italo-Argentin formé en France, mais mon style n'est ni italien, ni argentin, ni complètement français. Je ne recherche pas la démonstration technique, je veux d'abord que le client trouve ça bon ! Au Mirazur, nous privilégions l'instant. On va au marché, on achète un produit extraordinaire, celui-ci atterrit dans l'assiette du client. Je pratique une cuisine de fraîcheur, de terroir méditerranéen. Il y a de l'huile d'olive, des légumes, du poisson, même si je m'autorise des produits d'ailleurs »...

Au début du mois d'octobre, Colagreco a accueilli dans son restaurant plusieurs chefs argentins, dont Narda Lepes et German Martitegui, comme pour rappeler ses origines. Mais il n'a pas l'intention d'entamer le chemin du retour. *« Ma vraie fierté, c'est d'avoir reçu l'insigne de Chevalier des Arts et des lettres en 2012. Ça me restera à vie comme une reconnaissance. Les classements, c'est autre chose. Je suis content d'avoir été placé aussi haut dans la liste de « World's 50 Best Restaurants », mais je ne prétends pas du tout être à la tête du meilleur restaurant français ».*

Le Mirazur, 30 avenue Aristide Briand, 06500 Menton. Ouvert du mardi au dimanche. 04 92 41 86 86. Menus : 47 euros (déjeuner uniquement) / 70 euros / 98 euros / 140 euros.

Ses conseils restaurants

A Paris, Mauro Colagreco ne manque pas une occasion de rendre visite à la cuisinière d'origine argentine Raquel Carena (Le Baratin, Paris 20e, 01 43 49 39 70), mais aussi à Inaki Aizpitarte (Le Chateaubriand, Paris 11e, 01 43 57 45 95) et David Toutain (Restaurant David Toutain, Paris 7e, 01 45 50 11 10).

Près de Menton, il raffole des pâtes fraîches préparées chaque jour par « Mama Angela » à La Vecchia Ostaia (San Biagio de la Cima, + 39 - 0 - 1 842 892 49) près de Vintimille (Italie).



À PROPOS DE L'AUTEUR

OLIVIER JOYARD Olivier Joyard est journaliste, documentariste et scénariste. Il va un peu trop dans les restaurants.