

Les recettes de

MAURO COLAGRECO
Le Mirazur à Menton





Classé onzième dans la liste du *World's 50 Best Restaurants*, prisé par les plus prestigieux festivals culinaires et les médias, deux étoiles au guide Michelin... Un parcours sans fausse note et une belle évolution... Depuis l'ouverture du Mirazur en 2006, Mauro Colagreco récolte honneurs et récompenses.

Pourtant, dans son établissement tout de blanc, perché sur les hauteurs, offrant un magnifique panorama sur le village de Menton et la mer Méditerranée, Mauro Colagreco reste toujours fidèle à lui-même. Dans son univers azuréen, le cœur toujours ému, la modestie et la pudeur en étendard, l'esprit en éveil, l'âme proche des étoiles... s'excusant presque de cette notoriété.

Un terroir, deux cultures

Menton, aux frontières de la France et de l'Italie... Un terroir particulier, oscillant entre deux cultures qui influencent la cuisine du chef. « *Les Italiens vont être sur des saveurs plus amères. Et ils font des cultures en conséquence. En France, il y a de magnifiques fromages de brebis, de chèvre et une pêche de poissons extraordinaire. Nous bénéficions d'une palette très large de produits.* »

La mer, la montagne, le potager

La mer, la montagne et le potager, sont les trois univers composant la carte. Ou plutôt la cuisine du chef tant la carte est éphémère. Ici, rien n'est figé, les plats étant soumis à la fugacité des produits. « *Le Mirazur est une maison familiale. Nous avons*

poussé ce concept jusqu'à supprimer notre carte : les gens viennent mais ils ne savent pas ce qu'ils vont manger. Cela nous permet d'utiliser tous nos produits suivant les portions que nous récoltons. »

La passion du produit

Digne élève de Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin, Mauro Colagreco voue une passion sans limite au produit.

Le potager, le jardin d'herbes et le verger d'agrumes au pied du Mirazur sont autant de terrains de jeu inspirant le chef. « *J'aime beaucoup le jardinage : je sélectionne les graines, je regarde un peu ce que nous allons avoir comme produits sur l'année... C'est l'une de mes sources d'inspirations et je tiens à cœur de savoir ce que nous servons à nos clients.* »

La cuisine sucrée

Au Mirazur, le repas se déroule autour de la cuisine froide, la cuisine chaude et... la cuisine sucrée. « *Je préfère ce terme de « cuisine sucrée » à celui de « dessert » car il s'agit du prolongement de la cuisine.* » Nous retrouvons donc des desserts de cuisiniers, peu sucrés, riches en couleurs et en textures, avec une réelle recherche dans le mariage des saveurs.

Sur la carte, tout comme pour la cuisine, la partie sucrée se décline autour de trois axes : le chocolat, les épices et les fruits/légumes. « *Le client choisit l'univers qui l'attire, nous nous occupons du reste. Les desserts changent selon la saison et nos envies.* »

L'équipe

À l'image de son chef voyageur, l'équipe est multiculturelle avec une dizaine de nationalités, « *une force, un laboratoire d'échanges* ». Parmi eux, Ricardo Chanton et Antonio Buono, les deux chefs en second de Mauro Colagreco. « *Ce sont deux personnes que j'apprécie et qui font partie entière de la création. Ils sont pleins d'envie et de passion pour ce métier. Ricardo a beaucoup de talent ; Antonio a la main du goût, c'est un grand technicien.* »

Duplication de la maison-mère

Dans le sillage de sa deuxième étoile, Mauro Colagreco a ouvert deux espaces à Shanghai, le restaurant gastronomique *Colagreco* et dans son prolongement le bar à tapas, *Unico*. La Chine, un coup de cœur pour le chef et un immense champ de possibilités. Mauro Colagreco réalise une déclinaison de la maison-mère mentonnaise, avec sa cuisine créative et son potager unique créé à partir des graines du jardin français. Dès l'ouverture, la clientèle cosmopolite de la mégapole est réceptive.

Dernier né de Mauro Colagreco, une brasserie tendance chic, baptisée *Le Grand Cœur*. Elle a discrètement ouvert ses portes au mois de mai à Paris. Côté cuisine, le chef propose une lecture simplifiée de ses plats mais toujours avec une touche personnelle ramenant les papilles du côté du Mirazur.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA
REPORTAGE PHOTOS : PASCAL LATTES
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN
ACCORDS VINS & METS : RUT COTRONEO