



"Je suis venu en France en admirant la cuisine française "

À l'est du département, c'est la bonne nouvelle (du jour) qui se propage sur tout le territoire mentonnais et frontalier, non sans une certaine dose de fierté ! Mauro Colagrecò, l'Italo-Argentin, maître du Mirazur à Menton, décroche la 3e étoile au guide Michelin et se retrouve au firmament des plus grands chefs distingués dans le monde. Quel parcours ! (lire ci-contre)

" La cuisine française est la meilleure du monde, voilà pourquoi je suis venu en France ! " a déclaré, hier, Mauro Colagrecò lors du dévoilement du palmarès.

" C'est une surprise totale, je ne m'y attendais pas du tout même s'il y avait des rumeurs. Il ne faut pas l'attendre. Il faut travailler pour ses clients, pour se faire plaisir et surtout être soi-même. C'est une consécration. C'est inexplicable, c'est un rêve. Je ne réalise pas encore " a confié le chef étoilé aux côtés de son épouse Julia, qui a ajouté : " Depuis deux ans, c'est le résultat de beaucoup de persévérance. Mais on ne va pas lâcher la passion ! "

Et Mauro Colagrecò de se rappeler : " Je me souviens de la 2e étoile (en 2012, N.D.L.R.) : à l'époque, il n'y avait pas de cérémonie. C'était à 8 heures. À 8 h 02, j'ai eu un appel de Monsieur Ducasse pour me féliciter et me dire : "maintenant, au boulot !" Merci à tous mes maîtres pour m'avoir donné les outils qui m'ont permis de construire ma cuisine... "

Une synthèse de l'homme méditerranéen

Très admiratif de " ce jeune homme de quarante ans à la fois chaleureux et talentueux ", le maire de Menton, Jean-Claude Guibal, voit en Mauro Colagrecò " une très belle synthèse de l'homme méditerranéen, y compris dans son art culinaire ".

" Pour la ville de Menton, c'est évidemment une merveilleuse nouvelle qui montre l'excellence de son travail et illustre parfaitement ce que nous avons à cœur de défendre : une certaine conception du bien vivre et du bien-être "... " Car Menton est un lieu béni des dieux, et c'est l'image de la ville qui va bénéficier de ses qualités et de son attractivité, pour cela aussi, nous tenons à le féliciter ".

Situé à Menton, à quelques mètres seulement de la frontière franco-italienne, Le Mirazur rouvrira ses portes le 6 mars prochain.

Les habitués et tous ceux qui viendront découvrir la cuisine de Mauro Colagrecò trouveront une salle de restaurant entièrement rénovée après des semaines de travaux. R.D.

Les inspecteurs du guide Michelin n'y sont pas allés par quatre chemins et ont eu la main lourde dans le bassin cannois avec trois relégations : le Paloma à Mougins et l'Oasis à Mandelieu-La Napoule et la perte de l'étoile au Parking 45 à Cannes.

Les deux dernières maisons étaient dans le viseur du guide après les changements de chefs intervenus l'an dernier. À La Napoule, l'emblématique Stéphane Raimbault, plus de 25 ans deux étoiles, a laissé sa place aux fourneaux au Meilleur Ouvrier de France, Alain Montigny arrivé de Suisse auréolé d'un macaron.

Hier soir, le chef s'est montré philosophe : " Le Guide m'a appelé samedi à 17 h 30 pour me l'annoncer. C'est dans la logique des choses

même si l'objectif était de les conserver. Depuis quelque temps, je préparais l'équipe à cette éventualité ".

Même mésaventure était arrivée il y a quelques années à Alain Llorca, lors de la reprise du Moulin de Mougins. Un an après l'avoir perdue, le chef la retrouvait. Il y a quelques jours, le chef confiait : " c'était un mal pour un bien car cette nouvelle deuxième étoile était vraiment la mienne. Cela avait sonné comme un redémarrage ".

Alain Montigny est aujourd'hui dans le même état d'esprit : " On a déjà engagé des investissements importants et on se met au travail pour aller chercher cette deuxième ". L'Oasis rouvre le 6 février.

Le Mas Candille sauve la mise

Visiblement très touché, Nicolas Decherchi, le chef du Paloma, n'a pas souhaité réagir hier soir. Christophe Poard, le chef du Parking 45, n'a pu être joint.

Autre table dans le viseur, le Mas Candille à Mougins qui a également changé de chef avec l'arrivée de Xavier Burelle. Hier soir, Giuseppe Cosmai, son directeur général, ne cachait pas sa satisfaction. " Je savais que je ne me trompais pas en prenant Xavier Burelle. On a vraiment mis le paquet pour garder notre étoile, même s'il y a toujours des incertitudes et des inquiétudes. Ce soir [lire hier soir], c'est un vrai succès. Le travail paie toujours. "

La déception pour Fétisson

Avec ce palmarès, c'est aussi un peu la douche froide pour Cannes, la ville des festivals, qui n'a plus qu'une seule table étoilée, la Palme d'Or de Christian Sinicropi. Autre incompréhension, l'absence au palmarès de Denis Fétisson à la Place de Mougins. Mais le Michelin a ses raisons que la raison ignore. C'est aussi ce qui en fait son charme diront certains...

JEAN-MICHEL POUPART

Bibendum frappe fort et fait mal en région cannoise

Nicolas Decherchi, ici dans son restaurant Le Paloma à Mougins, a perdu l'une de ses deux étoiles. (Photo Gilles Traverso)

Mauro Colagrecò était aux côtés de son épouse Julia, hier lors de la déclaration du palmarès 2019 du guide Michelin. Photo ci-contre avec Alain Ducasse.

(Photos AFP)

Alain Montigny à l'Oasis de Mandelieu-La Napoule. L'an dernier, l'emblématique Stéphane Raimbault (25 ans deux étoiles), avait cédé sa place aux fourneaux à ce Meilleur Ouvrier de France arrivé de Suisse auréolé d'un macaron.

(Photo Patrice Lapoirie)

Arrivé en France en 2000, au lycée hôtelier de La Rochelle pour apprendre le métier de cuisinier, Mauro Colagrecò a fait ses armes à l'Arpège, au Plaza Athénée, au Grand Vefour avant de reprendre le Mirazur en 2006 à Menton.

Une pluie de récompenses depuis 2007