

MAURO COLAGRECO Deux étoiles Michelin pour cet Argentin installé à Menton

Débarqué en France en 2002 à 26 ans, ce natif de Buenos Aires s'est formé chez les plus grands : Bernard Loiseau, Alain Ducasse, puis Guy Martin. «Un rêve de gosse», affirme Mauro Colagreco, dont le restaurant Mirazur, ouvert à Menton en 2006, a déjà raflé deux étoiles Michelin et quatre toques au «Gault & Millau». A la tête d'une brigade cosmopolite de sept cuisiniers, il propose une cuisine «plus méditerranéenne que méridionale», qui démarre avec une formule déjeuner à 45 euros. Le chef argentin renouvelle ses plats chaque jour, grâce, notamment, à son «jardin expérimental» qui lui fournit 60% de ses légumes, comme ses pousses de salsifis sauvages. Avec 45 couverts et un ticket moyen de 110 euros par convive, le Mirazur a réalisé un chiffre d'affaires de 1,2 million d'euros en 2012, soit un bond de 30% par rapport à 2011.

Ces étrangers qui revisitent notre gastronomie

Venus du Japon, de Suède ou d'Angleterre, ils sont nombreux, ces as des fourneaux, à avoir choisi la France pour faire mousser leur talent.

Auparavant, ils venaient en France acquérir des compétences culinaires puis repartaient dans leur pays d'origine en faire profiter les papilles de leurs compatriotes. Mais, depuis deux ou trois ans, de plus en plus de jeunes chefs étrangers restent dans l'Hexagone pour ouvrir leur propre restaurant, bien décidés à s'imposer dans la Terre promise des amateurs de bonne chère. Tournés vers l'innovation, les meilleurs revisitent avec talent la cuisine tricolore, jusqu'à décrocher

plusieurs étoiles au «Michelin». D'autres font des étincelles dans la très branchée «bistronomie» (gastronomie de bistrot), plus porteuse et plus accessible. «Un établissement comme le mien peut tabler sur 10 à 15% de rentabilité, soit nettement plus qu'un restaurant traditionnel haut de gamme, dont les contraintes sont plus lourdes», décrypte le Colombien Santiago Torrijos, chef et patron du très couru Atelier Rodier, dans le IX^e arrondissement parisien. Passage en revue des plus belles success stories du moment.

Frédéric Brillet ●

FRANCO BOWANEE En Bourgogne, ce Mauricien régale les touristes



C'est sur son île natale que Franco Bowanee a appris à cuisiner, mais c'est à Washington qu'il a fait ses classes. Recruté en 2008 par les propriétaires du château de Vault de Lugny, hôtel cinq étoiles au cœur de la Bourgogne, cet adepte de la cuisine franco-mauricienne, illustrée par son «pigeonneau en réduction de vin rouge aux épices», sert à ses 40 convives de nombreuses créations, comme son «pressé de homard Michel Houellebecq», dont l'écrivain fait l'éloge dans un roman. Fin connaisseur de l'Asie d'où il rapporte chaque année des épices, ce trentenaire a permis à la table du château Vault de Lugny d'augmenter sa fréquentation (6 000 repas en 2012), notamment à midi grâce à sa formule à 29 euros.

PETTER NILSSON Pape de la "bistronomie", ce Suédois est le chouchou des bobos



A quel pays rattacher les plats d'un chef suédois dans un restaurant parisien portant un nom italien ? «La cuisine contemporaine n'est que métissage», balaie le chef de La Gazzetta (65 couverts), fondée en 2006 avec des restaurateurs parisiens dans le quartier d'Aligre. Après une école hôtelière en Suède, Petter Nilsson s'est fait la main au Danemark avant de débarquer en France en 1998, à Paris puis à Uzès (Gard). Aujourd'hui, il dirige une équipe multiculturelle de six cuisiniers et se targue de «tout faire maison», jusqu'au pain. Triplement toquée par Gault & Millau et emblématique de la gastronomie de bistrot (un million d'euros de chiffre d'affaires en 2012), sa carte démarre avec une formule déjeuner à 17 euros.

Ces étrangers qui revisitent notre gastronomie (suite)

KUNIHISA GOTO A Fontainebleau, la cuisine cosmopolite de ce Japonais étoilé détonne

La cuisine, ce chef de 37 ans est tombé dedans quand il était petit. «Comme mes parents rentraient tard, c'est moi qui préparais les repas.» Fan de gastronomie française, il s'exile en 2001 pour faire ses gammes à Vichy puis à Saint-Emilion. En 2012, il pose ses casseroles à Fontainebleau où il ouvre son premier restaurant, L'Axel. Sa cuisine ultracréative, comme son «œuf translucide avec asperges vertes, parmesan et toast de pata negra», lui a déjà valu une étoile au «Michelin» et le trophée Grand de demain du «Gault & Millau». Du coup, les gourmets prennent d'assaut ses 30 couverts. Ticket moyen : 80 euros.



BEATRIZ GONZÁLES Succès éclair pour cette Mexicaine passée chez Senderens



Une fois son diplôme de l'institut Paul Bocuse en poche, cette trentenaire avait prévu de traverser l'Atlantique. Mais, «amoureuse» de la cuisine tricolore et d'un autochtone, devenu son mari et associé, Beatriz Gonzales a décidé de faire carrière dans l'Hexagone. Elle a bien fait : après un passage chez Alain Senderens, où elle prend goût «à la rigueur et à l'ambiance militaire des grandes maisons», la cuisinière mexicaine ouvre la Neva en 2011 à Paris, dans le VIII^e arrondissement. Deux ans plus tard, elle affiche complet tous les soirs, avec 48 couverts et un ticket moyen de 57 euros, en revisitant des classiques comme les ris de veau.

MICHAEL GREENWOLD ET SIMONE TONDO Ce jeune tandem anglo-italien a conquis la capitale

Cette ville reste une caisse de résonance formidable pour les talents culinaires», assurent en chœur les deux fondateurs du Roseval, ouvert l'an dernier dans le XX^e arrondissement de la capitale. A l'image de leur «soupe de pommes de terre fumée aux coques, pain d'oignon brûlé et fleur d'ail sauvage», Michael le Britannique (28 ans, à gauche) et Simone l'Italien (25 ans), deux anciens de La Gazzetta (lire p. 87), adorent jouer sur les contrastes de leurs cuisines natales en mariant, par exemple, l'huile d'olive et le whisky. Un cocktail qui a séduit de nombreux critiques français et étrangers et leur a fait gagner le prix Fooding 2013. Avec une capacité de 24 couverts et un ticket moyen de 60 euros, le tandem a terminé son premier exercice avec un chiffre d'affaires prometteur de 420 000 euros.



JAN SCHWITTALLA Sa cuisson basse température attire le Tout-Bordeaux



Nous ne servons pas des plats, nous délivrons des émotions.» C'est sur cette promesse ambitieuse que ce chef allemand de 31 ans, venu à ce métier «par hasard», a fondé en 2009 son Septième Pêché, après avoir travaillé au Grand Hôtel de Bordeaux. Dès 2011, il décroche une étoile au «Guide Michelin» et le trophée Grand de demain du «Gault & Millau». Les critiques apprécient sa cuisson lente, garante de saveurs intactes, comme dans son «pied de mouton, aubergine violette et dattes, jus au vinaigre de Xérès». Résultat : sa table, qui emploie six personnes pour 26 couverts, ne désemplit pas, avec un menu dégustation de neuf plats à 89 euros.

CHRIS WRIGHT La "british touch" de sa cuisine du Sud-Ouest séduit les Parisiens de la rive gauche

Tombé amoureux de la gastronomie du Sud-Ouest, qu'il sillonnait avec ses parents, cet Anglais a préféré Paris à Manchester, où il est né, pour ouvrir, en 2001, un restaurant qui fait la part belle aux terroirs des deux pays. Autodidacte, ce trentenaire, qui travaille en solo, adore pimenter les produits tricolores d'une «british touch», comme dans ses «asperges vertes au cheddar». Une originalité qui lui vaut déjà une toque Gault & Millau. Ce qui ne l'empêche pas, bien qu'étant installé dans le très chic VI^e arrondissement, de pratiquer des prix serrés avec une formule déjeuner à 22 euros. Bien vu : son petit Timbre de 20 places affiche complet tous les jours.

