



---

# ALEXANDRE MAZZIA

Dossier de presse 2021

# SI AM M'ÉTAIT CONTÉ...

C'est l'histoire d'un garçonnet sur une plage de Pointe-Noire, au Congo (aujourd'hui République démocratique du Congo). Un petit blanc rêveur aux cheveux roux. Accroupi, les yeux perdus dans le lointain de l'Atlantique Sud, il ramasse une poignée de sable. Il le laisse lentement couler entre ses doigts, comme un sablier égrène les heures d'une vie à son commencement. Il aime le contact chaud de cette matière insaisissable, légère comme l'air. Il vibre au frottement des minuscules grains râpeux sur sa peau tannée par le soleil. Un peu plus loin, des pêcheurs en t-shirt et bermuda reviennent du large dans leurs longues pirogues en bois. Ils accostent pour déverser leur précieux butin, scintillant d'argent dans la lumière du jour, frétilantes offrandes de leur mer nourricière : makouala, thons, seiches, maquereaux, mais aussi soles, crabes, crevettes ou langoustes. Dignes et volontaires, tout à leur labeur quotidien, des femmes les attendent. Elles achètent le poisson, le fument et le sèchent au grand air, puis vont le vendre sur les marchés. Le vent pousse les effluves entêtants des vapeurs de bois brûlé vers les narines du gamin.



# Alexandre Mazzia

ne le sait pas encore mais tout s'écrit là-bas, sur sa terre natale, dans les matières, les saveurs et les parfums d'une Afrique de cocagne. Plus tard, sur l'île de Ré, s'inscrira aussi le souvenir d'un accord inattendu entre la barre chocolatée dans laquelle on croque en cachette et le poisson grillé au barbecue par papy.



**A** Au fil des années, il y aura le sport de haut niveau, sur les parquets de basket-ball, apprentissage de la vie en équipe, de la solidarité, de la rivalité, des victoires et des défaites, du goût de l'effort et du dépassement, pour les autres et pour soi.

**M** Il y aura les brigades de cuisine, les camarades, les mentors, les voyages. L'ancrage dans un territoire et une ville-monde, Marseille, et les prémices d'une écriture culinaire singulière, dans le ventre de Le Corbusier. Il y aura les rencontres avec d'autres cuisiniers, des artisans, des artistes. Il y aura surtout l'amour et la paternité.

Et puis, un beau jour de printemps en l'an 2014, ce sera l'installation dans la discrète rue Rocca, dans le quartier du Prado. Un lieu rien qu'à soi, cocon de nourritures terrestres et spirituelles, de vibrations et de fréquences.

Très vite, viendront les honneurs et les récompenses.

**Chef de l'année** **Cinq toques**

**19 sur 20**

**Et 1 et 2 et 3 étoiles**

La validation par ses pairs d'un chemin parcouru, d'un engagement, d'une personnalité, affirmation de soi en trois mots : « **je suis cuisinier** ».



Mais, jamais l'enfant insouciant n'a disparu dans le grand corps dégingandé de l'adulte responsable. Ni le Congo ni l'île de Ré n'ont été effacés de sa mémoire. Chez AM, on mange l'âme d'Alexandre Mazzia. On lit son histoire comme dans un livre ouvert. On court avec lui sur la plage pour sauter dans les vagues en riant.

## ESPRIT D'ÉQUIPE

Pour Alexandre Mazzia, la cuisine est un sport collectif. Il est l'entraîneur-joueur d'une équipe tendue vers un objectif ultime : « *que les mangeuses et les mangeurs prennent du plaisir* ». Pour en arriver là, il insuffle à ses coéquipiers un esprit fait de préparation, de concentration et de réactivité. Même pendant la crise sanitaire, le lien n'a jamais été rompu. Entre les coups de fil à chacune et chacun, les séances d'entraînement en groupe et les services au food truck « Michel par AM », la cohésion a été précautionneusement entretenue. « *Mon rôle, c'est de prendre soin des autres pour que tout le monde soit serein, confie Alexandre. Ouvrir quatre jours seulement, renforcer l'équipe, placer chacun au bon endroit au bon moment, favoriser l'entraide. On a le droit à l'erreur, on peut se tromper mais on doit donner le meilleur de soi-même, au service de la réussite de tous.* »



## LE CAPITAINE

Pendant le match, c'est Alexandre qui donne le tempo, seul au comptoir, tour de contrôle au milieu de son jardin d'herbes aromatiques.

Pas de bon, les assiettes se dressent au gré de la mémoire des commandes et de l'observation attentive de chaque table, de chaque convive. Un geste, un mot, une mimique, une attitude, il capte tout, décrypte, ajuste, reçoit l'énergie de la cuisine pour la transmettre à la salle, au filtre de sa sensibilité. Aucun service ne ressemble à un autre, on danse sur un fil. Pour maintenir l'équilibre, chacun est essentiel à la place qu'il occupe. Deux hommes jouent un rôle particulier, l'un en cuisine, l'autre en salle.



## LE FIDÈLE

Marc Altenburger, dit « Marco », c'est le fidèle depuis 13 ans, chef-pâtissier au grand cœur. « *Je ne me sens jamais en danger avec Alexandre, confie-t-il. Pendant le service, il faut se concentrer sur sa voix. Si quelque chose ne va pas, en peu de mots, une pause de quelques secondes, un ou deux changements, il nous apaise. Avant, j'avais la boule au ventre au moment d'entrer en cuisine, avec lui, je peux aller partout. Il m'a donné un raisonnement, pas forcément une solution mais un questionnement, un fil conducteur rassurant et pérenne.* »



## LE PASSEUR

Après avoir travaillé des années auprès de Pierre Gagnaire puis d'Alexandre Gauthier, Pascal Garnier aurait pu se reposer, ne pas rempiler avec une aussi forte personnalité. En deux repas chez AM, il a su que Marseille serait son nouveau terrain de jeu. « *J'aime les cuisines d'auteur, confirme-t-il. Alexandre a une identité très forte, des assiettes complexes dans lesquelles chaque élément est travaillé séparément. Il conçoit la cuisine comme une performance et tout passe entre ses mains, dans un état d'alerte permanente. Nous devons caler les expressions de la salle sur le rythme de la cuisine.* »



## INSPIRATION

D'où vient l'idée d'un plat ? La question la plus ardue à laquelle un cuisinier puisse tenter de répondre. « *J'envie les chef.fe.s qui se posent devant leur carte en regardant le soleil, explique Alexandre. Ils sont vraiment trop forts, ceux qui la préparent un an à l'avance. Moi, j'en suis incapable. Je ne suis pas scolaire. Ça s'impose à moi de manière presque épidermique. J'ai du mal à expliquer ma cuisine, il faut la déguster, la vivre* ». Oublier ses repères, lâcher prise, c'est dans ces dispositions que le voyage AM prend tout son sens.

## TEXTURE

On le sait, les marqueurs de la cuisine d'Alexandre Mazzia sont le fumé, le torréfié et l'épicé. Mais, ce ne sont en fait que les parties émergées de l'iceberg. Le socle, c'est la recherche des textures

dans un subtil équilibre entre le mou, le croustillant et le craquant, pour que la mastication ne l'emporte jamais sur le goût. Cela passe notamment par la juxtaposition de cuissons. Un principe ancien qu'il pousse dans ses derniers retranchements. Les combinaisons sont pour lui infinies, il n'y a pas de limites à l'imagination. Vapeur, braise, marinade, et quelques secrets bien gardés. « *Je n'ai pas une vision de la texture idéale, précise Alexandre. Elle peut venir d'une sauce, d'une fibre naturelle comme un morceau de poisson ou un légume. J'aime beaucoup par exemple notre jus de canard au poivre verveine. Mais cela ne devient un plat qu'avec la friture de galanga que nous posons dessus, ou grâce à la souplesse de la chair du rouget. On ne fait pas qu'associer des saveurs, on crée la bouchée* ».



## ÉTIREMENT

Dans le travail d'Alexandre Mazzia, la notion d'étirement est essentielle. Elle consiste en un travail d'observation des différentes parties d'une texture, une pâte, une sauce, une chair, une fibre, pour déceler les variations les plus visibles ou les plus infimes, plus ou moins fin, léger, alvéolé, souple, dur, salin, sucré, acide, amer. Comme un chercheur déplace le curseur des valeurs de son expérience d'un pouième de degré, Alexandre et son équipe scrutent chaque ingrédient pour en exprimer la quintessence, pas pour lui-même mais au service d'une harmonie que l'on nomme plat. Le mouvement est perpétuel même si, en apparence, rien ne bouge. « On me demande souvent quel est mon plat signature, sourit Alexandre. Je n'en ai pas. L'anguille chocolat ou la biscotte végétale d'aujourd'hui n'ont rien à voir avec ce qu'elles étaient lorsqu'elles sont apparues pour la première fois sur la carte. Nos plus fidèles clients le disent sans toujours bien comprendre : ça ressemble mais ce n'est pas pareil. »

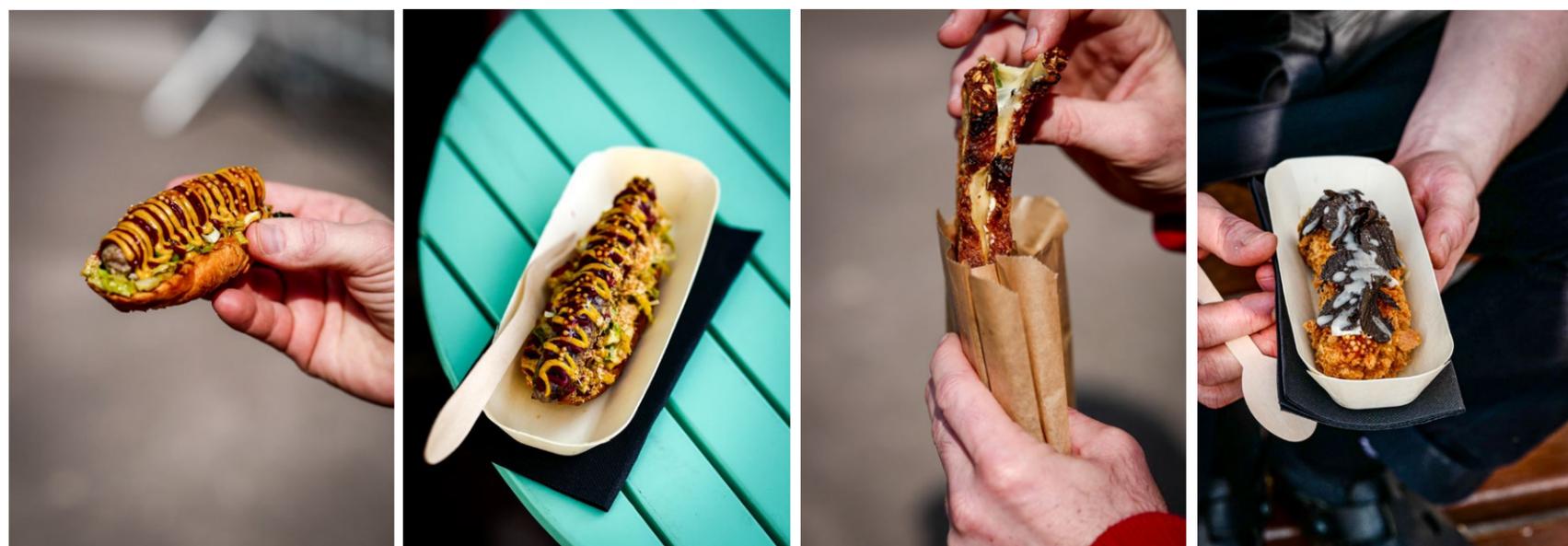


## MICHEL PAR AM

**AM**, c'est le vaisseau amiral, lieu d'expression avec ses contraintes d'espace, petite cuisine, nombre de couverts limité, stimuli de la création. Avant même la pandémie de Covid-19, Alexandre Mazzia avait aussi imaginé une autre façon de rendre sa cuisine accessible. Une manière également de continuer à valoriser son territoire marseillais et les producteurs dont il se fait le plus fervent défenseur depuis le premier jour. Il y a entre autres des maraîchers, comme Jean-Baptiste Anfosso ou Sylvain Erhardt, des pêcheurs, à l'image de Fabien Gardon, ou des dénicheurs d'épices, tels Saladin, Arnaud, Romuald ou Bernard.

Au terme de sa réflexion, plutôt qu'un bistrot où l'on se contente d'écrire des recettes, Alexandre a opté pour un **food truck**. « *J'aime la tradition des camions à pizza marseillais* », s'enthousiasme-t-il. J'ai aussi des souvenirs de New York City, ces hot dogs que l'on achète à chaque coin de rue, ce camion en bas de la 5e Avenue qui vous sert une pita étrange avec du fromage et de la viande. Un peu de tabasco, une Guinness et on est bien.

Si un jour on me dit, « M. Mazzia, votre restaurant est fermé définitivement », c'est dans un camion que je pourrai le mieux m'exprimer. » Il en a fait magnifiquement la preuve pendant plusieurs mois. Le camion « Michel par AM », prénom de son grand-père, est resté posé à deux pas du restaurant, a comblé les mangeuses et les mangeurs, et reçu des amis pour des 4-Mains d'anthologie, David Toutain ou Mauro Colagreco. Rendez-vous est pris, il reprendra bien vite du service. **Projet en cours, mais chut !**



# CONTACT

**Restaurant AM \*\*\* par Alexandre Mazzia**

9, rue François Rocca, 13008 Marseille

Ouvert du mercredi au samedi, au déjeuner et au dîner.

04 91 24 83 63

[www.alexandremazzia.com](http://www.alexandremazzia.com)

**Voyage déjeuner :** 275€, 335€, 395€

**Voyages dîner :** 365€, 425€

---

## Les récompenses du Chef :

### Novembre 2018 :

Alexandre Mazzia est élu « cuisinier de l'année » par le guide Gault&Millau.

### Novembre 2019 :

Le restaurant AM décroche la note de 19/20 et 5 Toques au guide Gault&Millau.

### Mars 2021 :

Le restaurant AM décroche sa 3<sup>ème</sup> étoile au guide Michelin.

### Septembre 2021 :

Alexandre Mazzia est élu « Chef de l'année » par le magazine Le Chef.

### Juin 2022 :

Alexandre Mazzia est sacré par le World's 50 Best avec le prix « One to Watch » (que l'on peut traduire par « Chef à suivre »)

A

M

## PRESSE

**Bureau de presse Pascale Venot**

Coline Le Houezec

[coline@pascalevenot.fr](mailto:coline@pascalevenot.fr)

01 53 53 07 60 - 06 61 20 59 42