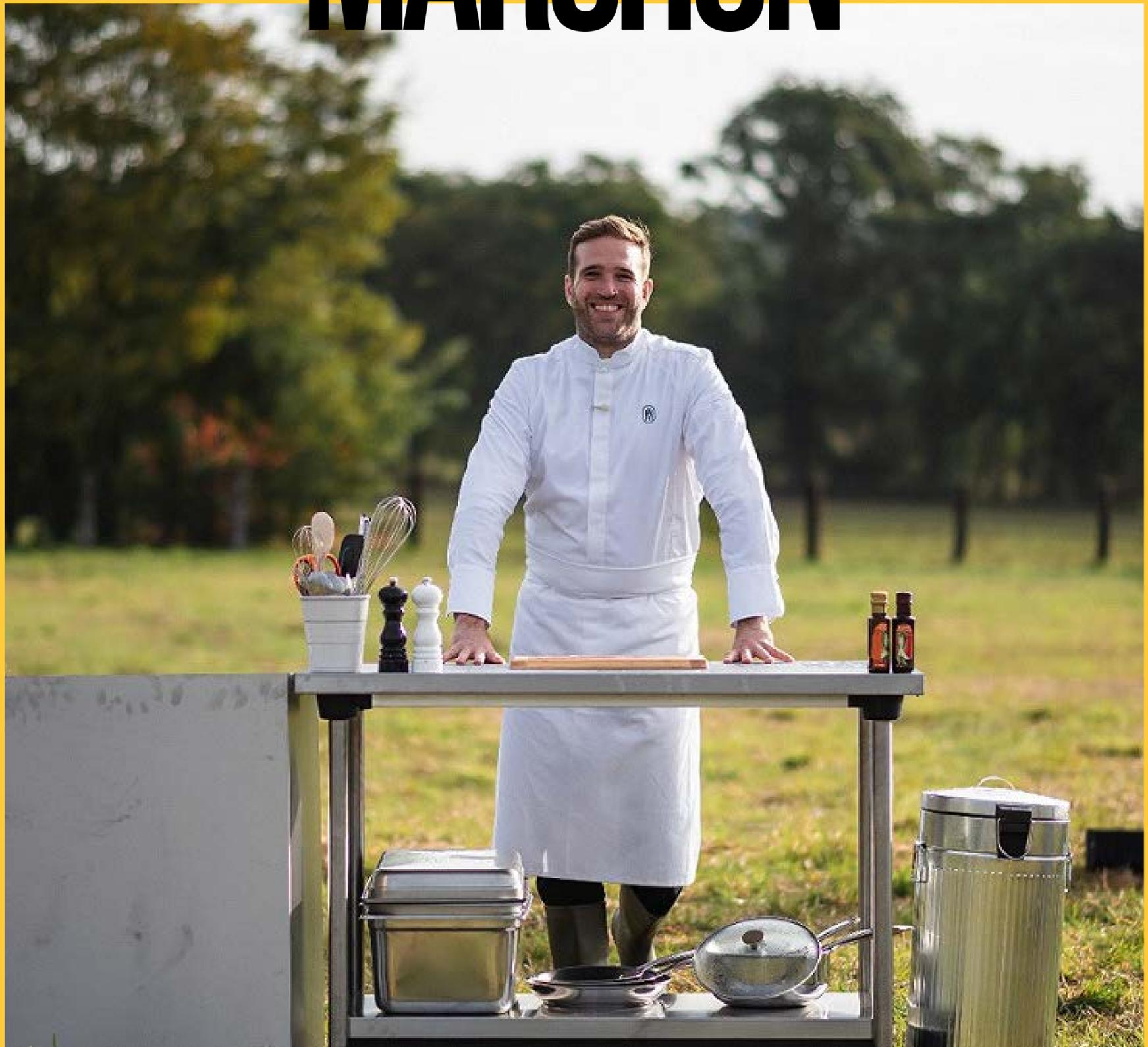
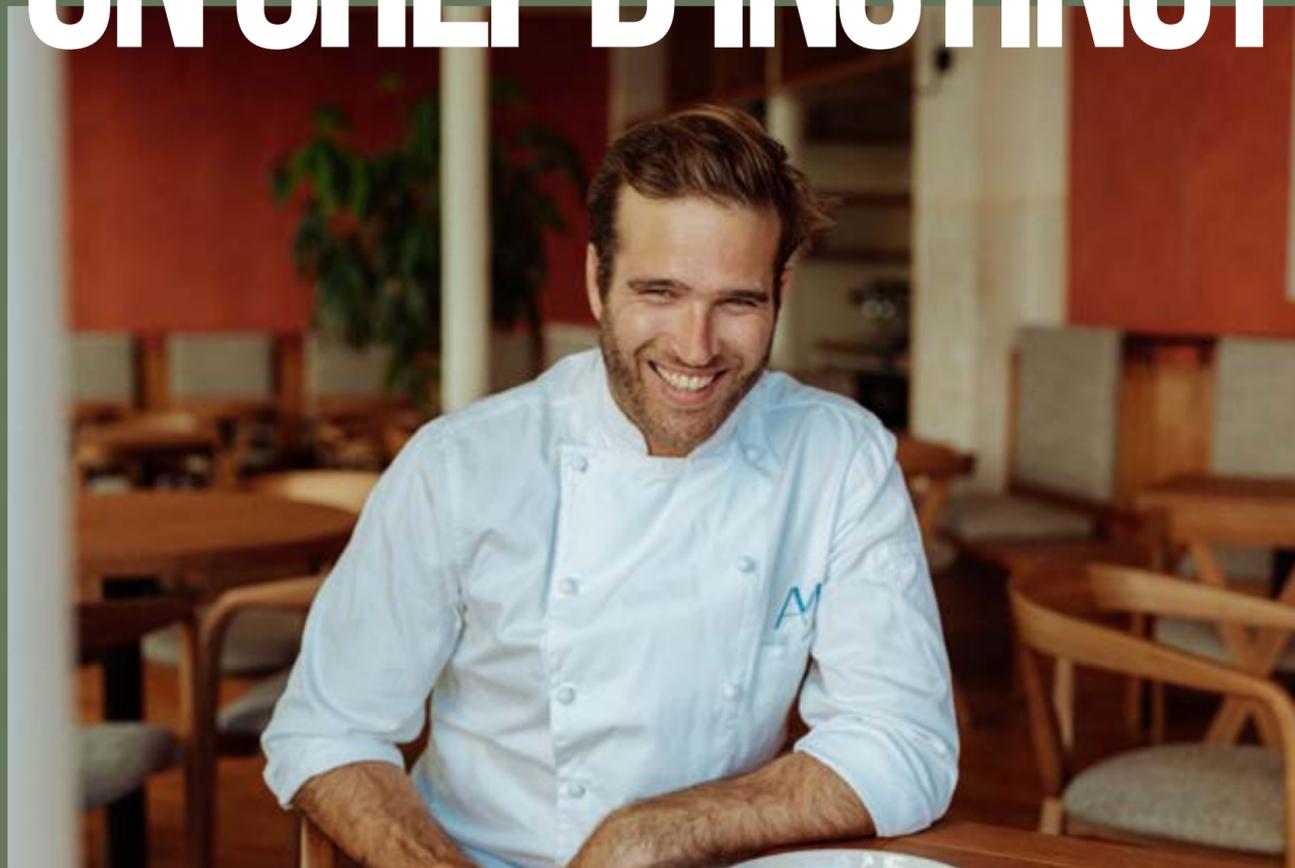


ALEXANDRE MARCHON



DOSSIER DE PRESSE

ALEXANDRE MARCHON : UN CHEF D'INSTINCT



Après une dizaine d'années à faire mûrir sa cuisine, Alexandre Marchon, Chef autodidacte et intuitif à la tête de son propre restaurant éponyme à Paris, se lance dans l'aventure *Top Chef* pour offrir un coup de projecteur à sa cuisine légumière.

DE PUBLICITAIRE...

Ancien stratège de la publicité, Alexandre Marchon a franchi le pas en 2012, prenant le risque de tout plaquer pour enfin vivre de sa passion culinaire. Pourtant, il n'avait pas attendu ses 24 printemps pour savoir que sa place était aux fourneaux : depuis qu'il est en âge de tenir une casserole, il régale ceux qui l'entourent. Alexandre était donc fait pour ce métier, mais pas forcément pour le chemin tout tracé auquel on aurait pu le destiner.



... À CHEF

Car il n'a pas eu besoin de profiter d'une transmission familiale, d'obtenir un GAP ou de faire ses classes en tant que commis : Alexandre n'a pas de formation, si ce n'est la sienne. Exempté de tout formatage, cet OVNI offre souvent une expérience déroutante, pour ses collaborateurs comme pour ses convives.

Cuisinier de son époque qui a aiguisé ses couteaux de manière autodidacte en officiant durant trois ans en tant que chef à domicile, le Parisien se positionne à contre-courant des chefs estampillés Instagram, qui vous régaler les yeux plutôt que le palais.

Chez lui, pas de cuisine de démonstration : la technique se découvre en bouche. Et la palette aromatique des légumes retrouve sa noblesse.

UNE CUISINE CONTEMPORAINE



ET IRRÉSISTIBLE

La patte d'Alexandre Marchon se situe dans l'inversion des rapports entre saveurs d'origines végétales et animales. Plus sensible à la beauté d'une feuille de chou de Pontoise qu'à un morceau de foie gras, une côte de boeuf ou un ris de veau, il réussit le pari d'une cuisine essentiellement légumière mais pour autant gourmande à souhait, dans laquelle le vert est au centre de l'assiette et où la viande et le poisson acceptent de jouer les seconds rôles.

Pour des plats à nuls autres pareils : ici, une bisque de langoustine caressant une endive braisée ; là, un oignon transcendé par une farce au cime di rapa et à la 'nduja.

ET DE DÉCOUVERTES

Après avoir notamment co-créé le restau éphémère “Pansoul” et accompagné Christophe Michalak à l’ouverture de l’établissement “Polichinelle”, Alexandre a réalisé son rêve il y a trois ans en inaugurant un restaurant néo-bistrot, dans le XI^e arrondissement de la capitale : “Marchon”, son ambiance funky, moderne et cosy, sa cuisine ouverte, ses 50 couverts, sa terrasse, ses déjeuners en trois ou cinq temps, ses dîners “carte blanche”, sa carte qui est montée en gamme et se métamorphose chaque semaine... Un lieu ancré dans son quartier, où l’on récompense les habitués par un rond de serviette à leur nom et par la possibilité de prendre place à l’intrigante «Table du Chef” pour voir la magie opérer dans l’assiette.



MARCHON UN NID DE SAVEURS

“Marchon” a ouvert ses portes en 2020, dans un contexte délicat pour l’art de vivre à la française. Animé par quelque chose de plus grand que la raison, Alexandre donc s’est accroché, comme toujours, tout en mettant en pratique ses convictions.

Alexandre Marchon
www.marchon-restaurant.fr



01 47 00 63 97
161 Rue Saint-Maur, 75011 Paris

“



Je construis mes assiettes autour d'un coup de cœur, celui d'une belle découverte chez mon maraîcher. J'aime les combinaisons de saveurs efficaces et sans artifice. Pour moi, c'est dans l'alchimie simple et pourtant complexe de deux ou trois produits qui se subliment mutuellement que réside la magie. Ces produits suivent une démarche éco responsable avec des ingrédients de qualité, bons pour votre santé et votre palais. Je ne choisis que des fruits et légumes BIO ou issus de l'agriculture raisonnée. Tout comme les vins, nature et en biodynamie.

”

L'ÉCOLOGIE AU COEUR DE LA CREATION



Alexandre revendique une cuisine de produits, avec uniquement des composants d'exception.

Capable de faire aimer le céleri-rave, le topinambour ou le salsifis à des purs carnistes, la cuisine du Chef traduit aussi un véritable engagement écologique, certifié par les trois macarons Écotable de son établissement. Chez "Marchon", on laisse le cycle naturel des saisons choisir les fruits et légumes qui termineront sur le feu, les stocks de produits carnés et de la mer sont réduits et donc forcément triés sur le volet (viande issue de petits élevages qui prennent leur temps, poisson pêché à la ligne par des embarcations raisonnables), l'utilisation de l'eau et du plastique est restreinte, les ampoules qui illuminent les lieux sont basse consommation et les déchets alimentaires terminent dans un compost.

UN NOUVEAU CHALLENGE



Homme de défis, comme le lancement de sa cuvée de vin blanc bio au printemps ("*Bien*") le prouve une nouvelle fois, Alexandre Marchon a décidé de s'offrir un énième challenge, avec sa participation à la 14e saison de l'iconique émission de M6.

Alors laissez-vous tenter par le végétal et emportez dans son univers : qui sait, vous pourriez très vite tomber amoureux de son renommé carpaccio de navet.