



**Le Chef Alexandre Mazzia et la Maison Martell
imaginent une nouvelle expérience gastronomique à Cognac :
créative, généreuse et durable**



Son parcours iconoclaste l'a conduit du basket à la cuisine, du Congo à Marseille, devenu son port d'attache, et, jusqu'à Cognac, aujourd'hui. Enfant, Alexandre Mazzia partageait son temps, l'été, entre les maisons familiales de Courcoury - près de Saintes - et le bateau de son grand-père, pêcheur à l'Île de Ré.

A l'invitation de la Maison Martell, le Chef revient sur ce territoire qui lui est familier afin de débiter une relation qui s'inscrit dans la durée. Pour les quatre prochaines années, Alexandre Mazzia façonnera l'identité gastronomique de Martell et l'orchestrera au Château de Chanteloup à Cognac, l'âme et le cœur de la Maison, ainsi qu'à l'international.

La rencontre entre le Chef 3 étoiles Michelin du restaurant AM et la plus ancienne des grandes Maisons de cognac s'est faite sur un alignement de philosophies : une vision créative audacieuse, une générosité authentique, un savoir-faire exigeant façonné par la passion. Et un même engagement envers la nature et la communauté.

Alexandre Mazzia travaille dans un profond respect de la nature avec une obsession des circuits courts et dans une relation de confiance mutuelle avec ses producteurs avec lesquels il partage sa réussite.



Chez Alexandre Mazzia comme chez Martell, le voyage est fondateur. Il participe à raconter l'histoire, à créer l'expérience. Cette expérience immersive en lien avec le cognac débutera au Château de Chanteloup.

Formé par Alexandre Mazzia, un Chef exécutif officiera à demeure au Château de Chanteloup afin de mettre en œuvre la vision et l'identité gastronomique au quotidien.

« La Maison Martell incarne nombre de mes valeurs. Je suis fier et honoré d'écrire ensemble une vision unique et profonde, pour amener le cognac autrement, en préservant l'intégrité de ce savoir-faire exceptionnel » commente Alexandre Mazzia.

César Giron, Président de la Maison Martell, ajoute : « Alexandre Mazzia et Christophe Valtaud, Maître de chai de la Maison Martell, vont collaborer étroitement ensemble pour apporter une approche singulière de l'excellence de la table à Cognac et créer une expérience unique destinée avant tout à transmettre des émotions ».

A propos de la Maison Martell

Fondée par Jean Martell en 1715, la Maison Martell, la plus ancienne des grandes maisons de cognac, est reconnue dans le monde entier pour la finesse et l'élégance de ses cognacs, le fruit d'un savoir-faire transmis depuis neuf générations. Au-delà de la passion pour son savoir-faire artisanal et d'un profond attachement à son terroir, la Maison Martell se définit par l'audace avec laquelle elle imagine de nouvelles expressions du cognac, à l'image de l'iconique Martell Cordon Bleu créé en 1912. L'esprit de liberté qu'incarne la Maison Martell est symbolisé par le martinet, son emblème historique.

A propos d'Alexandre Mazzia

Dans sa ville d'adoption, Marseille, Alexandre Mazzia est, selon les mots du guide Michelin, « un véritable chef-artiste en mouvement perpétuel, portant la petite portion au rang d'art ». Aux pianos du restaurant AM depuis 2014, l'ancien basketteur professionnel, emblème du renouveau de la scène gastronomique de la ville, propose au restaurant AM *** une cuisine unique dont les traceurs sont les épices, la torréfaction et le piment.

Grand passionné de sa région, le Chef irrigue aussi sa cuisine de ses souvenirs d'enfance au Congo, à travers des satellites hauts en couleurs et des produits en symbiose avec son territoire – comme avec l'Anguille fumée - chocolat, framboise-harissa. Un voyage gustatif dont on ne sort pas indemne, une cuisine inventive aux influences africaines marquées.

L'année 2021 restera pour lui celle de la consécration, avec l'obtention de la troisième étoile Michelin et la reconnaissance actée par ses pairs cristallisée par l'attribution du titre de « Chef de l'Année ».

Reconnu en France comme le chef de fil d'une cuisine contemporaine, le Chef Alexandre Mazzia a fait son entrée dans le prestigieux classement des World's 50 Best Restaurants, qui lui a décerné le prix « One to Watch », récompensant « un chef prometteur sur la scène mondiale ». Partenaire des Jeux Olympiques de Paris 2024, Alexandre Mazzia s'apprête à relever un nouveau challenge de taille : créer une cuisine adaptée aux athlètes et aux exigences qu'imposent le sport de haut-niveau. L'occasion d'offrir aux sportifs un voyage culinaire inoubliable au Village Olympique et d'unir deux passions qui ont rythmés son parcours : le sport et la cuisine.

Restaurant AM * par Alexandre Mazzia**

9, rue François Rocca, 13008 Marseille

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

Suivez AM par Alexandre Mazzia sur Instagram [ICI](#)

Suivez Martell sur Instagram [ICI](#)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION