



INTERVIEW

ALEXANDRE MAZZIA

AM

Probablement l'un des cuisiniers les plus marquants de ces dernières années, Alexandre Mazzia se caractérise par une créativité sans borne au sein de son restaurant AM à Marseille. Des unions tranchantes et affirmées dans les assiettes ont fait la marque de fabrique de celui qui aime s'affranchir des conventions, offrant un voyage gustatif qu'il va puiser jusque dans sa plus tendre enfance passée en République du Congo. Alexandre Mazzia est un de ces sensibles qui transforment la cuisine en véritable terrain de jeu, repoussant toujours plus loin les limites de son inspiration, quitte à briser les codes pour en réinventer de nouveaux. Pendant le confinement, c'est son food truck qui prend le relais pour nourrir les marseillais, en attendant le retour des jours heureux.

VOUS AVEZ REÇU DE NOMBREUSES DISTINCTIONS CES DERNIÈRES ANNÉES, COMMENT VOUS DÉFINIRIEZ-VOUS AU-DELÀ DE TOUTES CES RÉCOMPENSES ?

Je suis juste un mec droit dans ses baskets qui s'occupe de faire ce qu'il aime sans se préoccuper de ce qui se passe ailleurs. Je vais très rarement manger dans les autres restaurants, ce qui m'anime c'est l'aspect fondamental d'une expression à travers la cuisine. Je souhaite simplement être sincère dans ce que j'entreprends et faire une cuisine qui soit au plus

juste de mes idées et de ma vision. J'avance avec une équipe merveilleuse qui comprend ma démarche dans cet objectif de faire plaisir et d'être au plus proche des clients. Je pense que les gens ont compris qu'on avait une écriture culinaire différente et c'est ce qui compte le plus pour moi.

UN RESTAURANT À MARSEILLE, UN BISTROT À AIX EN PROVENCE ET MAINTENANT UN FOOD TRUCK, C'EST IMPORTANT POUR UN CHEF D'ÊTRE PRÉSENT SUR PLUSIEURS TERRITOIRES CULINAIRES ?

J'ai déjà eu l'occasion de toucher à tous les types de cuisines, que ce soit en maison de retraite ou sur un bateau. L'idée du food truck, que l'on a surnommé Michel en hommage à mon grand-père, c'était surtout de se dire que l'on pouvait réaliser une cuisine qui soit dans la même veine que le restaurant tout en continuant à créer un lien sociétal important, notamment pendant cette période troublée. C'est dans notre ADN d'aller toujours plus loin que nos propres limites, de ne pas se satisfaire de notre histoire mais de continuer à en écrire une nouvelle, encore et encore.

LE FOOD TRUCK MET JUSTEMENT L'ACCENT SUR DES PRODUITS PARFOIS PEU CONSIDÉRÉS. C'EST UNE MANIÈRE DE FAIRE ÉVOLUER LES MENTALITÉS ?

Je crois que l'on tombe amoureux d'un produit lorsqu'il est cuisiné avec sincérité. C'est cette démarche que l'on essaie de mener en invitant les gens à découvrir des produits qu'ils n'ont pas l'habitude de déguster et démontrer que, même si certains goûts peuvent être particuliers, ils peuvent



s'associer de manière très naturelle avec d'autres textures ou saveurs. C'est aussi une façon de mettre en avant les maraîchers et les artisans du territoire local tel que Fabien Gardon, pêcheur à la calanque de Morgiou, Jean-Baptiste Anfosso maraîchers en permaculture, Jean pêcheur à la Madragues ou encore Roger d'Aubaine.

QUELLE VISION A-T-ON DE LA GASTRONOMIE PARISIENNE QUAND ON HABITE À MARSEILLE ?

La gastronomie parisienne sera toujours derrière Marseille (*rire*) ! Je crois que, quel que soit l'endroit où l'on se trouve, nous avons tous envie de donner le meilleur même si nous avons quand même les plus beaux produits du monde à Marseille ! Nous avons la chance d'avoir un beau pays avec des spécificités merveilleuses et une incroyable réunion de gens engagés.

VOUS VOUS SENTEZ ENGAGÉS JUSTEMENT ?

Oui, je suis engagé dans mon investissement, dans ma démarche, dans cette envie de faire plaisir, de donner le meilleur mais aussi dans cette recherche constante d'une texture, d'une fibre, d'une torréfaction. Etant issu du milieu du sport, j'ai grandi avec cette discipline un peu militaire où l'on nous apprend à rester unis, à serrer les rangs et avancer de manière positive. Être engagé, c'est aussi faire preuve de rigueur et de jouer le plus collectif possible. L'esprit d'équipe est l'un des fondamentaux d'un restaurant. Ce qui me plaît, c'est de voir comment différents profils d'une équipe permettent de faire grandir le collectif, comment les individualités s'emboîtent. Chaque personnalité est ainsi tirée vers le haut pour construire un projet commun. Le poumon, c'est l'humain.



FOOD TRUCK MICHEL

À l'angle de l'avenue Paradis et Prado Plage
13008 Marseille

RESTAURANT AM

9 rue François Rocca 13008 Marseille
Tél. 04 91 24 83 63

