



Alexandre Mazzia 3 étoiles Michelin 2021

/PHOTO VALÉRIE VREL

LE MARSEILLAIS EST LE SEUL À OBTENIR LA 3E ÉTOILE CETTE ANNÉE

Alexandre Mazzia, la victoire de l'assiette



/PHOTO VALÉRIE VREL

Pour Alexandre Mazzia la consécration arrive donc dans une année particulière. Mais au regard de l'inventivité bluffante (mais jamais gratuite, la rododomontade n'est pas trop dans le style de la maison) du chef marseillais de AM, on aurait mal compris qu'il ne la décroche pas dès cette année, cette fameuse 3^e étoile, Graal de la haute gastronomie française. Ce qui était moins prévisible, c'est qu'il serait le seul de la promotion 2021 du *Michelin*. D'abord repéré par le *Gault & Millau*, Mazzia a connu une ascension fulgurante depuis qu'il vole de ses propres grandes ailes dans son resto de poche de la rue François-Rocca (9^e arr.). Il ouvre en 2014 et décroche son premier macaron l'année suivante. En 2019, il est sacré Meilleur cuisinier de France par le *Gault & Millau* et obtient son 2^e macaron au *Michelin*. Le voilà au firmament, rejoignant vingt-neuf autres cuisiniers de France triplement étoilés.

Chez AM, pas de grand décorum et une jauge d'une trentaine de couverts. À l'ouverture, on lui a souvent prédit que ce minimalisme lui fermerait forcément les portes du 3^e macaron. Le *Michelin*, qui, depuis l'arrivée de Gwendal Poullennec à sa tête, tente de

dépoussiérer une image un peu surannée, en avait sans doute conscience au moment d'établir son palmarès: "Si les inspecteurs du *Michelin* ont décidé de m'octroyer cette 3^e étoile, c'est forcément pour l'assiette", explique Mazzia en montrant le décor dépouillé qui l'entoure. Bâton de maréchal ou pas, on peut parier que le chef et son équipe de fidèles (Marco, Anne-Sophie, Antoine...) ne changeront guère de choses à leurs manières de faire. "Le regard des gens sur moi sera peut-être différent mais nous, ici, on cherchait l'excellence avant, on cherchera l'excellence après", explique-t-il. Pour autant, il ne boude pas son plaisir: "On est dans une année assez compliquée comme ça pour en plus ne pas saisir les bonnes énergies alors, oui, cette troisième étoile, elle me fait plaisir."

Gérald Passadat, a été le premier 3 étoiles de Marseille en 2008. Son Petit Nice les conserve cette année. Et le chef de l'anse de Maldormé jubilait hier de la réussite de son confrère "et ami": "Je savais que Marseille avait tout pour devenir un capitale française de la gastronomie. Aujourd'hui, avec tout ce qui s'y passe, on y est. Nous ne sommes plus dans l'ombre de Lyon." **G.L.**