



Alexandre Mazzia, Sensation marseillaise

Un soir à Marseille, nous remontons la rue du Paradis, en chantant « on ira tous au Paradis », presque jusqu'au Prado, puis on prend la petite rue François Rocca et là on a rendez-vous avec le Chef Alexandre Mazzia. Enfin chez lui, dans son restaurant AM. Alexandre Mazzia est comme le fada, un architecte, un parfumeur, un peintre, un poète, un sculpteur, mais attention Alexandre le (déjà) grand est d'abord un cuisinier, un magicien du goût et aucune fleur, aucune feuille n'est là par hasard ou juste pour faire joli. Le Chef Mazzia ne fait pas une gastronomie qui se contemple, même si elle est splendide, il fait une cuisine qui se vit et qui donne du bonheur.

Virevoltant autour des tables, amenant un plat entre deux décorations florales, le chef est

constamment présent, tant physiquement que par l'inventivité des mélanges de saveurs proposés. Assaisonnement au plus que parfait, assemblages de saveurs bluffants à chaque cuillerée. Le AM, luxueux mais pas ostentatoire, n'a que quelques marches à franchir pour tutoyer les étoiles du ciel marseillais.







FAISONS PLUS AMPLE CONNAISSANCE AVEC LE CÉDRAT

Le cédrat est un agrume balèze que l'on rencontre dans les vergers corses et siciliens, entre autres. Il ressemble un peu à un citron bodybuildé, qui passerait son temps à soulever de la fonte au fitness et à bouffer des burgers. Un gros idiot qui n'a pas une plastique rassurante. A vrai dire, le cédrat est un fruit résolument revêche. Entre son écorce et sa pulpe centrale, il cache une gigantesque gangue de chair blanche amère, qui vous ferait passer le chicon pour du chamallow. Outre son amertume carabinée, ladite chair blanche se montre duraille sous la dent. Gare aux plombages. Pressons le donc. Ouille! Trop dur. Après trois heures d'efforts, voilà enfin trois gouttes über acides. Le cédrat n'a pas de jus. Et bonjour les pépins à la pelle. Un vrai champ de mine. Ah, la crapule!



Huître / poussière de maïs torréfié /cédrat /bouillon de coquille

Huîtres tarbouriech
épis de maïs blanc
beurre 1/2 sel
bouillon de coquille d'huîtres
fleur de concombre
saké
œufs de saumon sauvage
huile de maïs
pommade de cédrat

- Ébarber l'huître, puis la laisser dans son eau. Faire cuire à la vapeur l'épisode de maïs. Une fois cuit l'égrener puis faire revenir dans du beurre clarifié. Mixer pour réaliser une pâte.
- Étaler cette pâte sur un silpate puis la faire sécher au four pendant 2h à 84 degrés. Rajouter quelques pincées de poudre de Galanga.
- Tamiser cette poudre. Garder le reste puis le placer dans une gaz pour la faire infuser dans de l'huile de pépin de raisins.
- Pendant ce temps réaliser le bouillon de coquille. Assemblage de plusieurs bouillons en laissant infuser les coquilles d'huîtres dans le bouillon avant de servir.
- Pocher l'huître dans le saké, instantanément.
- Récupérer le jus du cédrat, le faire réduire jusqu'à concentration du fruit naturel. Puis jusqu'à obtenir une pommade.



Cuisine de Chef

Le AM par Alexandre Mazzia



Petits pois / cerise / texture herbacé

Petits pois
lait de soja
cerises
coriandre
diplotaxie
Amarantes
arroche
alysson maritime
pousses d'herbes sauvages
1 litre d'eau de mer

- Faire cuire les petits pois dans une eau d'herbes quelques minutes. Écosser les petits pois.
- Mixer les petits pois avec le lait de soja légèrement tiédi.
- Pendant ce temps mettre une partie des cerises sous vide et les cuire pendant 35 minutes à 67 degrés.
- Récupérer l'eau de cuisson. Les mixer ensuite. Faire réduire l'eau de cuisson afin d'en obtenir la texture d'une mélasse (sucre résiduel de cuisson).
- Effeuille toutes les herbes puis les pocher dans l'eau de mer. Les faire détrempier puis sécher dans un dissipateur une nuit à 55 degrés.
- Le lendemain récupérer les herbes puis mixer avec les causses.



Citron, goyave, bégonia

Goyave fraîche
beurre 1/2 sel
lait entier
sucre de citron
citron jaune
citron vert
cardamome

- Faire une eau de goyave avec la goyave fraîche. L'assembler avec sa pulpe.
- Incorporer la préparation dans un siphon. Le mettre à 65 degrés 4 heures, puis le gazer à 2 cartouches. Mettre ensuite en cellule de refroidissement pendant 1h 30 jusqu'à atteindre 12 degrés.

- Réaliser un appareil citron comme sur une base de tarte citron puis le placer à cuire dans une zone négative afin d'avoir une texture cristalline.
- L'autre partie doit être réservée puis cuite normalement dans un bain marie à 77 degrés pendant 8 minutes.

BÉGONIA & C° : MAINTENANT ON MANGE DES FLEURS ? De nombreuses fleurs peuvent être cultivées pour leur beauté mais aussi pour leur goût délicat.

Manger des fleurs n'est pas une invention de la nouvelle cuisine, mais remonte à l'antiquité jusqu'au moyen âge où différentes civilisations ont toutes eu des fleurs au menu. Les plus connues encore consommées aujourd'hui sont le safran, la fleur d'oranger, la camomille ou la violette.

Il existe près de 250 fleurs comestibles parmi les 200 000 répertoriées. Certains ignorent même jusqu'à l'existence des trésors qui se cachent dans leurs jardins!

Pourtant, depuis longtemps nous avons l'habitude de consommer des produits dérivés de la fleur comme le miel de lavande, l'eau de fleur d'oranger, la tisane de camomille, le beignet de fleurs de courgette ou encore la câpre. Alors sus aux pétales jusqu'au pistil !



Aiguillettes de Langoustines, fraises des bois, safran

Langoustines vivantes
fraises des bois
sallicorne
fleurs de soucis
cœur de tomates sauge-ananas
huile de piment
pourpiers sauvages
huile de pistaches
eau de concombre
fleur de sel
safran.

- Décortiquer les langoustines. Les passer légèrement en cellule afin de ne pas agresser les chairs avant de les décortiquer. Ensuite les tailler dans la longueur et les poser délicatement sur un élément film avec de l'huile de pistache.
- Pendant ce temps récupérer le cœur des tomates jaunes ananas. Mettre à mariner dans une eau de concombre.
- Retourner les langoustines, puis les dresser une fois assaisonnées.
- Passer délicatement avec l'aide d'un pinceau l'huile de piment. La chauffer légèrement au préalable. Faites un lait de safran : safran associé avec du lait de soja et crème, cuit sous-vide à 56 degrés .
- Récupérer celle-ci pour apporter une note suave et légère.



Tourteaux, sang de carapace, racine de concombre

Tourteaux
baies de genièvres
graines de coriandre
graine de cumin
5 baies
écorces d'orange et
de pamplemousse
baie roses
wakame
fleurs de concombre
glace de carapace de
tourteaux
racine de concombre
mammoth
huile de homard
jus de cochon
combawa
feuilles de bourrache

- Faire cuire le tourteau dans un bouillon avec les graines et les baies avec les écorces d'agrumes. Récupérer la chair.
- Faire un jus de cochon avec les os des dos d'un porcelet. Une fois celui-ci réduit en demi glace il servira d'assaisonnement partiel de la chair du tourteau.
- Tailler les racines de concombre mammoth dans le sens de la longueur puis les assaisonner avec l'huile de homard et combawa.
- Réaliser un sang de carapace. Procéder comme pour un jus sauf que la cuisson se finit au four couvert. Une fois filtré rectifier avec du fumet de langoustines pour obtenir une légèreté iodée.