



| Dossier Trophées 2016

**Gault & Millau**  
l'expert gourmand

Pâtissier de l'année

# Steve Moracchini Tutti frutti

C'est un artiste capable de prouesses que ce chef des hôtels Belles-Rives. Et pour la carte de ses restaurants à Juan-les-Pins, il conçoit difficilement un dessert sans fruit.

TEXTE ANNE GARABEDIAN



**A**ssez vite implanté dans la région de Cannes, Steve Moracchini, 35 ans, n'a pas eu le parcours parisien de son chef Yoric Tièche (voir p. 80). En duo depuis deux ans, ils partagent à La Passagère (☞☞☞ 15/20) et au Bistrot-Terrasse (☞ 12/20) des hôtels Belles Rives et Juana à Juan-les-Pins (06) une ligne commune : « Nous avons un credo : du boulot ! », confie Steve. « Et l'équipe le sent bien. Nous nous entourons de gars qui ont la même envie, qui se donnent du mal. »

Depuis sa première tarte aux reines-claude dans la cuisine familiale, le jeune pâtissier a multiplié les expériences. Issu d'une formation sans apprentissage, personne ne voulait le prendre. Lorsqu'il débute dans un Point Chaud, c'est pour lui une grosse déception. Thierry Storliaski, qui avait une boutique à Saint-Laurent-du-Var (06), lui laisse sa chance, et Steve prépare alors ses premiers croissants au beurre. Le vrai tournant se passe à Cannes avec Serge Hiriart.

Le pâtissier est en train de se préparer pour les épreuves du MOF, et le challenge profite également à ceux qui l'entourent. Les opportunités s'enchaînent vite, et une place de second à la boutique Magali de Valbonne (06) lui permettra de se frotter au management d'une équipe plus âgée que lui. Steve n'a que 21 ans. « Ces gars m'ont transmis les ficelles du métier et de l'organisation quotidienne. De mon côté, je faisais en sorte que mon travail soit au carré. »

Mario D'Orio lui laisse carte

blanche au restaurant 3.14 (☞ 12/20) à Cannes – l'occasion de découvrir la restauration traditionnelle. Puis le groupe Bâoli lui offre sa première place de chef pâtissier en 2007 : « Nous avons la clientèle jet-set du Festival et, pour organiser ces soirées à gros volumes, il fallait se servir de sa tête. En revanche, impossible d'aller très loin dans la création. » Il lui faudra attendre que Marianne Estène-Chauvin, propriétaire des hôtels Belles Rives et Juana (voir p.110), et le directeur Stéphane Vuillaume le contactent en 2012. C'est alors Pascal Bardet, le chef, dont Steve garde « le goût des produits contagieux ».

En juillet 2013, Yoric Tièche arrive et lui donne encore plus de liberté : « Il a un style très actuel, avec un intérêt pour une cuisine du monde qui m'a permis de m'ouvrir, par exemple aux épices ou aux pousses d'herbes. Lorsque je réalise un sorbet fenouil, on en parle ensemble pour déterminer la meilleure manière de confire le fenouil dans un sirop de sucre léger. » Les techniques du moment sont adoptées, comme le sous-vide. « On échange

beaucoup, il donne la ligne directrice et nous faisons attention à garder une homogénéité sur l'ensemble du repas. »

Le chef évite toute répétition de saveurs, et prend garde de laisser des directives trop cadrées. Pour le dessert, il lui arrive de donner une piste à son pâtissier : « Dessine-moi des parts de tarte dans l'assiette » par exemple a débouché sur une tarte orange-citron et croustillant caramel. « Je cuisine d'abord, je teste, et ensuite seulement je réfléchis au dressage, qui peut être assez précis. Si on a un "pointage" méticuleux, il est raisonné et cela donne l'histoire du dessert. D'ailleurs, on explique souvent au service comment le déguster de manière optimale. » Il se prend à réaliser plus de desserts cuisinés, agrémentés de jus et de réductions, et des cuissons de fruits du moment. Et bien sûr, il goûte tout : « C'est important, mais c'est aussi un plaisir. »

#### MOUNA À LA FLEUR D'ORANGER

Issu d'une famille pied-noir installée à Blois, Steve Moracchini a gardé en mémoire les parfums généreux de mouna à la fleur d'orange et les moments de partage des repas de famille. « Mon arrière-grand-mère réalisait les pièces montées des mariages et, au-delà des gâteaux, j'aimais que les gens se rassemblent. Mon grand-père m'emmenait sur les marchés et m'a fait découvrir le monde des paysans. Je passais mon temps en cuisine à mettre mes mains partout. On retrouvait même sur le combiné du téléphone mes empreintes dessinées à la farine. Alors, quand au collège on m'a demandé ce que je voulais faire plus tard, devenir pâtissier était une évidence. » Depuis, Steve est resté très gourmand : « L'hiver, je suis assez malheureux, parce que j'adore les fruits d'été. Alors je me consacre aux agrumes et aux fruits exotiques. » La carte des desserts est d'ailleurs une vitrine de saison qui a placé la légèreté au centre de ses préoccupations : « On nous complimente sur notre générosité tout en délicatesse. Et si nos clients ont passé un bon moment, nous avons gagné. En revanche, la remise en question est permanente. En salle, je cherche le retour. On sent tout de suite si quelque chose ne va pas. Et si une table ne commande pas de dessert, je veux savoir pourquoi. D'autant que nos gâteaux sont peu sucrés. D'ailleurs, nos habitués s'y sont tous mis. » ■

## COMPLICITÉ

**Y**oric Tièche et Steve Moracchini forment un duo impressionnant dans les cuisines de La Passagère et du Bistrot-Terrasse, cumulant à eux deux les titres de Grand de demain et de pâtissier de l'année. Nous

avons demandé à chacun ce qu'il préférerait dans la carte de l'autre.

Le plat de Yoric que Steve aime le mieux : « C'est son aïoli : on retrouve tous les légumes cuits à l'anglaise, œuf de caille, un jus de safran et les poissons, le

tout dressé comme un tableau. »

Le dessert de Steve que Yoric aime le mieux : « J'adore ses soufflés ! Il en a toujours un à inventer. En ce moment, c'est un soufflé au vieux rhum et carpaccio d'ananas au citron vert. »