

Le Portrait

Le goût des autres

Chef pâtissier des tables de l'hôtel Belles Rives et Juana, il cuisine pour marquer cœurs et esprits

Steve Moracchini



Textes : Margot DASQUE
mdasque@nicematin.fr
Photo : Eric OTTINO

ChALLENGER sans *finish line*. À quoi bon courir si c'est pour s'arrêter? Du genre sprinteur de fond, Steve Moracchini ne se voit pas comme un médaillé, comme un décrocheur d'étoile. Mais plutôt comme un grimpeur qui, palier par palier, ne pense qu'à gagner en altitude. Si aujourd'hui ce natif de Blois dans le Loir-et-Cher donne ses lettres de noblesse au saccharose sur les tables de l'hôtel Belles Rives et Juana de Juan-les-Pins, le chef garde le même regard gourmand qui, gamin, l'a poussé à traîner derrière les fourneaux familiaux... Haut comme trois pommes, il se remémore les fumets, bouquets, arômes dominicaux s'émanant de la cuisine. La saveur des souvenirs comme réminiscence. Ce qui l'a rendu mordu? La possibilité de pétrir, offrir, émincer, caraméliser, sublimer l'émotion. Son premier dessert, il s'en souvient comme hier: «J'avais dix ans, j'avais fait le gâteau d'anniversaire de ma cousine. C'était ça mon cadeau, j'étais si heureux de le poser sur la table et que tout le monde se retrouve autour.» Pâtissier d'instant à partager, il voit dans les pianos un moyen de s'exprimer. «N'étant pas quelqu'un d'extraverti, de même plutôt timide au premier abord, c'est une manière d'en dire beaucoup», souligne cet ancien apprenti du lycée Auguste-Escoffier. Complétant sa formation avec la corde de pâtisserie de restaurant à son arc, ce passionné affamé de se réaliser devra pourtant s'armer de patience. L'élan pour s'élancer.

apprend à dorer les neuf lettres de l'idiome artisanat. En insatiable curieux, il se goinfre de techniques, d'astuces, d'expériences. «Je continue encore à apprendre, on n'a jamais fini dans ce métier». C'est ça son moteur. Celui qui l'a notamment poussé à franchir les portes du 3.14, du Baöli – pour voir son patronyme apparaître pour la première fois sur la carte – et de l'établissement de renom aux cinq étoiles du boulevard Edouard-Baudoin. Et si aux côtés du chef Yoric Tièche il y décroche l'étoile Michelin pour *La Passagère* et le titre de Chef Pâtissier de l'Année par Gault & Millau en 2016, c'est par sa détermination et sa rigueur. «Lorsque j'ai postulé pour rentrer ici en 2012, je devais réaliser une carte test, c'était une grande pression.» Le but? Con vaincre le chef Pascal Bardet et le propriétaire Marianne Estène Chauvin. Humble, il n'élude pas la réalité: «La dégustation s'est mal passée. Pourtant, on m'a laissé une seconde chance en me disant que je n'avais pas saisi la philosophie des lieux. Le chef m'a demandé de cuisiner mes desserts. C'est ce que j'ai fait.» Le résultat a payé.

Aujourd'hui, il donne dans la vinaigrette, dans la cuisson, dans la saisie. Ce n'est pas de la pâtisserie, mais de la création. Avec, au cœur de ses assiettes: le produit net, bon, de saison. «L'essentiel met en valeur le détail», ajoute celui qui a livré le bijou sucré signature des lieux: la «Rose Belles Rives», travail d'orfèvre où chaque pétale se révèle unique. Se disant «chanceux» d'être libre de laisser ses idées et ses envies prendre forme sous les couverts de la clientèle, Steve Moracchini propose des délices qui le font saliver. Vanille puissante, citron méditerranéen, poire fondante... Du travaillé, de l'excellent, de la clarté. Dans sa brigade, ce sont dix-huit mains qui s'agitent. Et ce n'est pas si différent lorsque c'est lui qui invite... «Je demande toujours à mes amis de venir en amont du dîner, on se réunit dans ma cuisine pour préparer le repas tous ensemble. Chacun met la main à la pâte, ce sont des moments géniaux.» Le goût des autres dites-vous?

“On n'a jamais fini d'apprendre dans ce métier”

«Lorsque j'ai cherché mon premier emploi le contexte économique n'était pas propice. J'ai eu du mal, vraiment», reconnaît ce père de famille qui, pour se rapprocher de son rêve, accepte de le mettre de côté... «Le point chaud de l'illette cherchait quelqu'un. J'ai été pris. Mais j'ai dû attendre six mois avant de toucher le moindre gâteau.» Durant trois années, il

« Mon grand-père m'a transmis les vraies valeurs »

Si vous étiez un lieu d'Antibes?
Le marché provençal, je fais en sorte d'y aller une fois par semaine.

Si vous étiez une qualité?
Passionné!

Si vous étiez un défaut?
Passionné! [sourire] Ce n'est pas toujours évident pour les proches, il faut le dire.

Si vous étiez un objet?
Une baguette. C'est beau et l'on se

souvent toujours de ce qu'elle signifie.

Si vous étiez un sport?
La pétanque! [rires] C'est la force tranquille pour arriver au plus près du cochonnet.

Si vous étiez un animal?
Un tigre. Tonique, respecté: c'est la niaque incarnée!

Si vous étiez une spécialité culinaire?
La fougassette. Moelleux, doux et

chaud.

Si vous étiez une chanson?
Aller plus haut de Tina Arena. Parce que je ne suis jamais satisfait en fait, je me demande tout le temps ce que je pourrais faire pour aller plus loin.

Si vous étiez un film?
Le Grand Bleu de Luc Besson. Sous l'eau, c'est calme!

Si vous étiez une invention?
J'aimerais inventer une

application olfactive qui permette de fixer des repères en terme de goût. Que les enfants puissent savoir ce qu'est le goût réel d'une fraise. Que ça fixe les choses.

Si vous étiez une odeur?
L'odeur d'une crêpe. [sourire] Dès qu'on sent ça, on veut absolument savoir d'où ça vient.

Si vous étiez un livre?
Le grand livre d'Alain Ducasse sur les desserts. Oui c'est la bible

[sourire]. J'y retrouve toute ma philosophie du dessert cuisiné.

Si vous étiez une célébrité?
Je peux dire mon grand-père? Parce que c'est quelqu'un qui m'a tellement influencé, qui m'a transmis énormément de choses. Il m'a inculqué les vraies valeurs: respect, le fait d'être droit dans ses bottes, la franchise, l'honnêteté. Ce que je transmets à mes enfants. Alors pour tout cela, c'est lui ma célébrité. [sourire]