

# Alexandre Marchon, une reconversion et des convictions

**Ancien publicitaire, le chef parisien étonne avec son parcours atypique. À la tête de son premier restaurant, il s'engage autour d'une cuisine largement végétale.** Par Marine Couturier



**A**ussi loin qu'il s'en souvienne, Alexandre Marchon a toujours été passionné par la cuisine. « Je suis derrière les fourneaux depuis que j'ai l'âge de tenir des couteaux », aime-t-il raconter en souriant quand le sujet vient sur la table. Pas étonnant alors de le retrouver aujourd'hui en veste blanche dans son propre restaurant. Pourtant, au moment de choisir son orientation à la fin du lycée, c'est vers un tout autre domaine qu'il s'est tourné. « À l'adolescence, j'ai hésité à faire de la cuisine mon métier, mais un stage m'a terrifié sur cet univers. J'ai compris que ce n'était pas pour moi, en tout cas à ce moment-là. » Refroidi par l'expérience, il choisit alors un parcours plus traditionnel : une école de commerce qui lui permet de décrocher ensuite un poste en agence de publicité où il reste près de quatre ans. En parallèle, il continue de préparer de bons petits plats pour son plaisir – et celui de ses proches – jusqu'à ce que la passion culinaire devienne trop forte. En 2013, il met fin à sa carrière dans la pub avec un seul objectif en tête : en démarrer une nouvelle dans la restauration.

## AUTODIDACTE BRILLANT

Pour sa reconversion, Alexandre Marchon n'opte pas pour la voie classique, cette fois-ci. « J'aurais pu redémarrer à zéro et passer un CAP, ou trouver des stages pour apprendre directement en tant qu'apprenti ou commis de cuisine. J'ai finalement préféré m'écouter et me faire confiance et je me suis directement

J'ai un peu brûlé les étapes, mais cela m'a plutôt réussi.





lancé en tant que chef à domicile. » Il apprend tout seul, se forme à la technique qui lui fait défaut grâce à des livres et pour le reste, se laisse guider par son inspiration. Son activité démarre en douceur, d'abord par le biais de ses connaissances personnelles - « les amis de mes parents et les parents de mes amis » - puis, ses compétences en marketing et communication lui permettent petit à petit d'élargir sa clientèle. L'aventure de chef à domicile dure trois ans, le temps suffisant pour se former entièrement au métier de chef cuisinier. « J'ai toujours su que ce ne serait qu'une étape. Grâce au réseau que je m'étais constitué, on m'a ensuite proposé de signer des cartes ou de me confier les cuisines de restaurants éphémères comme Caminito, PanSoul ou Polichinelle. J'ai fait mon chemin

petit à petit, sans jamais passer par des postes de commis ou de chef de partie. En étant autodidacte, j'ai un peu brûlé les étapes, mais cela m'a plutôt réussi », analyse-t-il avec le recul.

### LES LÉGUMES, UN ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Depuis septembre dernier, Alexandre Marchon donne un nouvel élan à sa carrière en ouvrant, à 34 ans, son premier restaurant dans le XI<sup>e</sup> arrondissement de Paris, simplement baptisé Marchon. La décoration de la salle de 120 m<sup>2</sup> et d'une cinquantaine de couverts a été imaginée en collaboration avec Akira Studio selon une idée de départ simple : en faire un lieu chaleureux qui ne ressemble à aucun autre. Dans ce « néo-gastronomique », comme il aime le décrire, sans pour autant se poser en « casseur » de codes - il sait que d'autres l'ont fait avant lui -, il y met toutes ses convictions et sa passion. « Le XI<sup>e</sup> arrondissement regorge de lieux où la cuisine est excellente, mais le décor et le service ne sont pas toujours à la hauteur de l'assiette. J'adore aller y manger mais ce n'est pas ce que je voulais pour mon établissement. Chez moi, j'allie le sérieux d'une

cuisine gastro à un service à mi-chemin entre ce qui se fait dans les beaux quartiers de Paris et dans le XI<sup>e</sup> où cela est beaucoup plus amical. Je voulais me situer juste entre les deux. » La cuisine ouverte sur la salle laisse échapper une flopée de bonnes odeurs, mettant l'eau à la bouche de ceux qui attendent leurs plats. Pour le chef, elle présente l'avantage d'observer en direct les réactions des clients et de les voir se régaler sous ses yeux. Enfin, c'était le cas du moins au début, avant que la crise sanitaire ne le contraigne à baisser le rideau pour une durée indéterminée, après deux petits mois d'ouverture. Pour pallier le manque à gagner, il a d'abord proposé de la vente à emporter et en livraison jusqu'aux fêtes de fin d'année 2020 et attend désormais la réouverture en peaufinant ses créations. « J'ai fait le choix d'une cuisine très légumière car c'est d'abord ce que je préfère travailler. Cela traduit aussi en engagement écologique qui me tient à cœur : aujourd'hui, il n'est plus possible d'avoir des cartes de restaurants où le choix des plats ne s'articule qu'autour de la viande et du poisson. Il est important de montrer que l'on peut en manger moins. »

### DÉCLINAISON DE LÉGUMES

Pour se faire une idée plus précise de la cuisine d'Alexandre Marchon, voici deux de ses plats emblématiques, à retrouver à la carte en fonction des saisons :

- Fleur de courgette en tempura farcie à la courgette jaune, purée de courgette jaune, chipotle et émulsion au parmesan.
- Purée de courge bleue de Hongrie rôtie au four, croûtons, suprêmes de citron et cèpes sautés à l'ail et au beurre, sabayon de shiitakés lacto-fermentés.

Pour redonner leurs lettres de noblesse aux légumes, Alexandre Marchon les place au cœur de l'assiette, en les associant parfois à des produits carnés ou de la mer. Pour dévoiler au mieux la richesse et la variété de la palette aromatique offerte par ces végétaux, il met un point d'honneur à ne travailler qu'avec ceux de saison cultivés en bio, en France dans l'immense majorité des cas. Un engagement qui a permis à son restaurant d'obtenir trois Écotables, soit le plus haut niveau de ce label. Et pour ne laisser personne sur sa faim, il adapte ses menus aux envies de chacun : veggie, vegan, sans gluten ou lactose... On passe à table ?

Il n'est plus possible d'avoir des cartes où le choix des plats ne s'articule qu'autour de la viande et du poisson.