

# Mory Sacko « Mes parents avaient le rêve d'une vie meilleure pour leurs enfants »

ENTRETIEN



Révéle par l'émission « Top Chef », Mory Sacko est devenu la nouvelle coqueluche de la gastronomie française avec ses plats qui mêlent cuisines française et africaine rehaussées de saveurs venues du Japon. Ce grand garçon de deux mètres, toujours rieur et joyeux, issu d'une famille de neuf enfants, s'attache à garder les pieds sur terre malgré les multiples sollicitations dont il est l'objet.

## Je ne serais pas arrivé là si...

... Si je n'avais pas eu la télé et si je ne m'étais pas intéressé à ce qu'il y avait dedans. Mes deux passions sont venues de cette boîte : le Japon à travers les mangas animés et le monde des palaces et de l'hôtellerie que j'ai découvert à travers des reportages qui m'ont fasciné. La télévision, qui a aujourd'hui mauvaise presse, a été pour moi une fenêtre sur des mondes que je ne connaissais pas. Jusque-là, ma vie se résumait à ma famille, mon quartier, ma ville, le foot.

## La télévision était-elle très présente chez vous ?

Ma mère l'allumait quand elle n'en pouvait plus, quand on jouait au foot dans le couloir, qu'on se mettait à jouer au catch et qu'on cassait une ampoule pour la troisième fois. Elle nous faisait asseoir devant la télé dans le salon pour retrouver un peu de calme et faire ce qu'elle avait à faire.

## Vous êtes le sixième d'une famille de neuf enfants, cela faisait beaucoup de monde à gérer...

Quand mon père est arrivé du Mali en 1990 pour travailler en France, il a atterri à Tourna-en-Brie, en Seine-et-Marne. Un oncle habitait pas loin. C'est un endroit tranquille, la dernière ville avant la campagne, une commune à taille humaine avec beaucoup de mixité, des HLM, ça lui semblait idéal pour une famille. Le samedi, on pouvait profiter de Paris, à seulement trente minutes de train.

Mes parents avaient déjà cinq enfants quand ma mère l'a rejoint en 1991. Je suis né l'année suivante, en 1992, puis mon petit frère est né à son tour. Les aînés nous ont rejoints plus tard, grâce au regroupement familial. Ça s'est fait par étapes. Il a fallu que l'on trouve un appartement plus grand pour accueillir mes deux grands frères puis mes trois grandes sœurs, encore trois ans après. Mes parents ont ensuite eu leurs deux dernières filles. Il y a vingt ans d'écart entre les plus grands et les plus petits. Nous nous sommes tous retrouvés sur le tard, ce qui fait que l'on profite énormément les uns des autres maintenant.

## Que faisaient vos parents ?

Mon père a passé toute sa carrière dans le bâtiment, il se levait à 6h30 et rentrait à 19h30. Ma mère s'occupait de nous et, en fin de journée, elle allait faire le ménage dans des bureaux de la zone industrielle. C'est une histoire typique de l'immigration. Mes parents avaient le rêve d'une vie meilleure pour leurs enfants et pour eux-mêmes. Ils ont réussi avec brio. Ils n'ont rien lâché avec nous, ils nous ont élevés avec des valeurs très fortes que je garderai toute ma vie. Ils nous ont éduqués dans la fierté du travail, l'humilité, le respect des anciens.

Mon père vient de l'ethnie soninké, qui vit au Sahel entre le Mali, le Sénégal et la Mauritanie. Ce sont des gens qui travaillent la terre, et la terre là-bas est sèche et dure, ce sont des gros bosseurs. Mon père a gardé ce caractère-là. Il nous disait : « Si vous voulez quelque chose dans la vie, il va falloir travailler beaucoup, ne rien réclamer, faire le mieux possible pour obtenir quelque chose. » Ça nous a marqués et aidés. Nous avons tous un travail, une petite famille, personne n'a jamais dérapé. Pour mes parents, c'est mission accomplie. Ils avaient une vraie rigueur, ils étaient toujours derrière nous pour vérifier que l'on aille bien à l'école, qu'on fasse correctement nos devoirs, qu'on respecte les horaires, qu'on ne fasse pas de bêtises. Comme ils ne pouvaient pas nous aider, ils nous ont inscrits à l'étude pour être sûrs que nos devoirs seraient faits en rentrant. Faire autant d'enfants et s'en occuper aussi bien et avec si peu de moyens, je dis « chapeau ».

## Quels souvenirs avez-vous de votre enfance ?

C'était extrêmement joyeux. On s'entendait tous bien. Vivre avec mes frères, c'était comme vivre avec mes potes, il n'y a rien de mieux. Il y avait toujours quelque chose à fêter, des invités à la maison, c'était une célébration permanente. J'ai eu une enfance modeste mais très

heureuse. Je suis reconnaissant à mes parents de ne jamais nous avoir fait sentir leurs difficultés financières.

## JE NE SERAIS PAS ARRIVÉ LÀ SI... Chaque semaine, « Le Monde » interroge une personnalité sur un moment décisif de son existence. A 31 ans, le chef d'origine malienne remercie ses parents pour le sens du travail qu'ils lui ont inculqué

## La culture malienne était-elle très présente chez vous ?

Oui, à travers la nourriture, la musique que l'on écoutait, les vêtements portés. Nous, les enfants, nous étions habillés à l'occidentale, mais ma mère portait des pagnes, des vêtements traditionnels. Comme mon père quand il était à la maison, ainsi que les oncles et les tantes. Ma mère regardait les chaînes de télé maliennes pour se détendre. Ma famille est de confession musulmane, mais la religion n'a jamais été un sujet de discussion, c'est du domaine de l'intime, ce n'est pas quelque chose que l'on étale à l'extérieur. On la pratique chez nous, entre nous, sans prosélytisme. J'ai aujourd'hui encore ce rapport simple à la religion. Elle fait partie de moi, sans définir qui je suis.

## Avec neuf enfants à la maison, avez-vous toujours vu votre mère aux fourneaux ?

C'est une vraie mère nourricière, qui adore faire plaisir à travers ses plats. Il y avait toujours quelque chose sur le feu : une casserole, une marmite, une sauce en train de cuire, un plat qui marinait, quelque chose à mixer... Quand je cherchais ma mère, j'allais dans la cuisine.

## Vous a-t-elle appris à cuisiner ?

Pas du tout ! Les plats de ma mère, je les mangeais, mais je n'avais pas la curiosité de savoir comment elle les préparait. Ça ne m'intéressait pas spécialement. Mes centres d'intérêt étaient le foot, les mangas, le rap, comme beaucoup d'adolescents. A la fin du collège, j'ai eu envie de découvrir un métier. Je pensais naïvement que de faire un brevet d'études professionnelles d'hôtellerie et de restauration pourrait me permettre d'accomplir mon rêve : tra-

vailer dans un palace. Ma mère a bien ri : « Tu ne sais pas faire cuire un œuf, qu'est-ce que tu vas faire en cuisine ? » Elle ne comprenait pas. Ce qui l'inquiétait aussi, c'étaient les horaires, les journées à rallonge. Pour mes parents, la famille est le plus grand des trésors, ils craignaient que je ne puisse pas me marier et avoir des enfants avec ce métier.

## Davantage que l'envie de cuisiner, c'est donc travailler dans les palaces qui vous attire au départ. Comment expliquez-vous cette passion ?

C'était tellement éloigné de ce que je connaissais que ça m'attirait. J'étais fasciné par l'exigence, l'élégance, le beau. Je me disais que ça devait être bien de travailler au milieu de tant de belles choses avec les meilleures équipes. Par chance, dès mon arrivée dans mon lycée hôtelier, tout s'est bien passé. Pour le premier cours de travaux pratiques, le chef nous a demandé de préparer un poulet rôti. Il fallait brider la volaille, je me suis demandé ce que je faisais là, mais visiblement j'étais doué car le chef m'a félicité, le poulet était très bon. J'ai ressenti une grande fierté, celle de l'artisan qui avec ses mains transforme un produit en quelque chose de mieux. Je me suis pris au jeu et j'ai adoré ça.

J'ai dû faire un double apprentissage : apprendre à cuisiner et assimiler une partie de la culture française. Avant l'école hôtelière, je n'avais jamais mangé un artichaut, je ne savais pas ce qu'était un fenouil. Comme je suis très curieux de nature, j'ai adoré aussi bien les cours théoriques que la pratique. A l'école, on apprend les méthodes de base, les techniques, comment faire les pâtes briesées, sablées, les pâtes à chou... Je me souviens de ma première gougère, j'ai trouvé ça tellement bon ! La cuisine française est une caisse à outils formidable.

## Comment sortez-vous du lot ?

Quand j'ai débuté ma formation, le métier de cuisinier n'avait pas encore entamé sa mutation. C'était encore considéré comme une voie de garage. Beaucoup d'élèves étaient là parce qu'ils étaient mauvais à l'école et ils n'étaient pas motivés. Cuisiner est devenu hyperglamour pendant mes années d'études avec les émissions de télévision de type « Top chef ». J'étais motivé, ça se voyait et, du coup, j'ai fait la différence. Mon premier apprentissage s'est déroulé dans un restaurant italien place du Marché-Saint-Honoré qui pouvait faire jusqu'à 200 couverts. J'ai découvert ce qu'était un service avec le stress, les annonces, les huit chefs, les coupures, les brûlures, je me suis pris la va-

gue en pleine face, mais j'ai adoré l'adrénaline. C'était très physique, très grisant.

## A 18 ans, diplômé en poche, vous ne lâchez pas votre idée de palace...

J'ai fait une liste de tous les palaces parisiens, j'ai écrit partout. Après une expérience dans un cinq-étoiles, j'ai été pris au Royal Monceau. J'étais aux anges. Le niveau est monté d'un cran en matière d'exigence et de rigueur, j'ai dû m'accrocher. J'ai commencé au petit déjeuner - je suis devenu imbattable sur les omelettes -, puis au bar et lorsqu'une place s'est libérée au restaurant gastronomique, j'ai postulé. Je me suis retrouvé dans un étoilé avec des gens qui avaient des formations bien meilleures que la mienne dans des établissements prestigieux alors que je n'avais que dix mois de cuisine. Ça a été très dur, mais ils ont vu que je ne lâchais rien. Au bout de six mois, j'avais rattrapé mon retard. Tout tient dans l'organisation, la concentration. C'est quasiment méditatif, comme une danse, aucun geste ne peut être inutile. A partir de ce moment-là, j'ai pu commencer à m'éclater.

## Vous travaillez ensuite plus de quatre ans au Mandarin Oriental, où vous gravissez les échelons sous la houlette de Thierry Marx. Pourquoi décidez-vous d'en partir ?

Je pourrais dire aussi que je ne serais pas arrivé là si je n'avais pas eu le courage de m'assurer totalement en tant que personne et en tant que cuisinier. J'ai pris la décision de démarrer ma carrière de chef indépendant à seulement 26 ans. Thierry Marx a été une rencontre déterminante. Il venait comme moi d'un milieu populaire, il adorait le Japon.

Malgré tout, je sentais que j'étais arrivé au bout du chemin. J'avais envie de faire une cuisine qui m'était propre, qui serait la mienne, qui ressemblerait à mon histoire et à mon parcours et me permettrait de mettre en valeur le continent africain. Après un énième testing avec mon chef, je me suis rendu compte que je savais parfaitement ce qu'il attendait de moi et parfaitement répondre à ses attentes. Une routine commençait à s'installer, ça ne me plaisait pas trop car je suis quelqu'un qui aime bouger. J'ai eu envie d'ouvrir mon chez-moi.

## C'était très risqué, vous étiez jeune et personne ne vous connaissait !

J'étais en effet vraiment jeune pour prendre un poste de chef et encore plus pour monter mon entreprise. Je ne savais pas trop comment m'y prendre, à vrai dire. Ma compagne et le chef Marx m'ont beaucoup soutenu. J'ai décidé de postuler à « Top chef », qui me semblait être un tremplin pour obtenir un financement des banques et l'assurance d'avoir des clients très vite dans mon restaurant.

## Vous ne gagnez pas l'émission, mais vous devenez très populaire...

J'ai eu de la chance car la saison a été diffusée pendant le confinement et il y a eu un vrai engouement du public pour les candidats. La sortie a été folle, les gens me reconnaissaient dans la rue, je ne pouvais plus prendre le métro. Une nouvelle vie a commencé. Avec ma compagne, on a ouvert Mosuke, les clients ont suivi. On a eu tout de suite beaucoup de presse. Depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2021, le restaurant est complet à tous les services. Entre-tremps, six semaines après l'ouverture, on a dû fermer à cause de l'épidémie de Covid-19. On a décidé de se lancer dans la street food et ça a encore mieux marché que le restaurant gastronomique !

## Alors que vous n'êtes resté ouvert que six semaines, vous obtenez une étoile Michelin, une consécration rapide qui a suscité des jalousies...

Je le comprends. Certains cuisiniers travaillent depuis longtemps, s'investissent autant que moi en cuisine et ne l'ont pas eue, c'est très frustrant. Mais j'ai décidé de savourer ce moment avec mes proches, de ne pas me laisser gâcher ce qui reste le plus beau souvenir de ma carrière.

## Depuis, vous croulez sous les propositions, vous avez conçu un restaurant pour le groupe LVMH, une brasserie avec le groupe Moma...

Je me dis qu'il faut en profiter car tout peut s'arrêter, mais je refuse neuf propositions sur dix. Tous les matins, je m'astreins à être en cuisine avec mes équipes. Couper mes oignons avec elles me structure et me permet de garder les pieds sur terre. Et, si un jour je dérape, je sais que mes parents n'hésiteront pas à me dire : « Pour qui tu te prends ? » C'est assez rassurant. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR  
VANESSA SCHNEIDER

En janvier 2021, à Paris. JOEL SAGET/AFP