

LE MAGAZINE DU MONDE
SAMEDI 6 DÉCEMBRE 2025
SPÉCIAL GASTRONOMIE

Le chef étoilé est au cœur
de "Food samourai",
une série documentaire
tournée au Japon

M LE MAGAZINE DU MONDE - SAMEDI 6 DÉCEMBRE 2025 - N° 742

MORY

SACKO

Cuisine et zénitude

M LE MAGAZINE DU MONDE N° 742, SAMEDI 6 DÉCEMBRE 2025, NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT. DISPONIBLE EN FRANCE MÉTROPOLITAINE, EN BELGIQUE ET AU LUXEMBOURG.

“Quand j’ai voulu travailler à Paris,
j’ai postulé en premier chez Mory.
C’est calme, ici. On travaille énormément,
mais toujours dans une grande liberté
et une ambiance de bonne rigolade.”

Théo Segretin, chef pâtissier de Mosuke

—> comme des poèmes. « *Chaque client compte* », explique Mory Sacko, baskets, tee-shirt et pantalon vert sombre.

Tout est symbole à Mosuke. Après le dîner, on repart avec un « gâteau de voyage », à la semoule et au nori, et un alphabet de « molangue », dialecte totalement inventé par Mory Sacko et le studio graphique parisien Yorgo&Co. Lui seul maîtrise ce mélange de n’ko (transcription de langues mandingues d’Afrique de l’Ouest) et de kanji japonais. Mosuke, par exemple, s’écrit en trois caractères, dont le *ke*, signe du héron, son oiseau fétiche, « *présent sur tous les continents* ». Depuis 2020, Mory Sacko a déjà changé deux fois la décoration de son restaurant. Il a fait aménager des alcôves, couvrir un plafond de bambou, cacher les murs avec du papier peint aux motifs végétaux. Caressant le velours d’une banquette arrondie, il commente : « *Ce vert, j’ai mis trois semaines à le choisir, en y pensant jour et nuit.* » Obsessionnel, le chef ? « *Carrément, confirme-t-il en riant. Quand je ne pense pas à la cuisine, je rêve d’objets et d’ambiances.* »

Après l’inauguration mémorable de Mosuke, l’histoire s’emballe. En janvier 2021, quatre mois seulement après l’ouverture, une première étoile Michelin tombe comme une météorite. Tellement soudainement que certains, dans la concurrence, prédisent une queue de comète ou une étoile filante. La suite va leur donner tort. Les médias sautent sur le jeune chef. En 2021, la productrice Catherine Barma le recrute dans « Cuisine ouverte », sur France 3. « *On avait repéré son charisme dans “Top Chef” et il s’est tout de suite imposé à la télé,* raconte-t-elle. *Il donne envie de manger et d’être avec lui.* » L’émission a attiré 1,7 million de téléspectateurs chaque samedi soir pendant quatre saisons, mais est aujourd’hui menacée par les restrictions budgétaires du service public. Mory Sacko ne fait pas un plat de sa disparition : « *Tout passe, c’est normal* », commente-t-il, philosophe. La série « Food samouraï », autrement exposée, succédera à la tranquille émission basée sur ses visites dans les terroirs français, à la rencontre des chefs et des producteurs.

Le plus fort, et le plus inattendu, a sans doute été l’écho à l’international, géré par Étienne Biloa et Émilie Rouquette. En 2021, Mory Sacko, deux de ses frères et quelques-uns de ses neveux ont été choisis par Ralph Lauren pour une campagne publicitaire mondiale. « *La famille Sacko sur des affiches, de Dubaï à New York, en passant par Sydney et Pékin, ça envoie sec* », postait-il alors sur son compte Instagram. Encore mieux, en 2023, il faisait en solo la couverture du magazine américain *Time* (pour son édition « 2023 Time 100 Next », consacrée aux talents émergents) : chez les Français, seuls le footballeur Kylian Mbappé et la chanteuse Christine and the Queens avaient eu cet honneur avant lui. Mory Sacko y était interviewé par Omar Sy, que beaucoup ont alors pris pour son frère. Même sourire, même élégance naturelle et des parcours extraordinaires comparables, de Trappes

ou de Tournan-en-Brie, à la célébrité planétaire. Cette année, en septembre, c’est France Culture qui a ouvert ses studios au chef, en l’embauchant comme chroniqueur historien des mets dans l’émission du dimanche « Les Bonnes Choses », de Caroline Broué. Pris dans l’emballage médiatique, Mory Sacko s’est aussi retrouvé inventeur de café dans une pub Nespresso, designer de meubles et de vaisselle pour Maisons du monde, mannequin pour Louis Vuitton. Un déluge de reconnaissance, jusqu’à la bénédiction nationale. En juin 2024, après un dîner officiel au Musée du Louvre et un voyage dans l’avion présidentiel pour un repas à Montpellier, Mory Sacko a été fait chevalier de l’ordre du Mérite par Emmanuel Macron. En quatre ans à peine, il est passé de l’anonymat à la notoriété, tout en se faisant un devoir d’être présent en cuisine, à chaque service : « *Quand je ne suis pas là, c’est que le restaurant est fermé.* » Pour lui, « *la célébrité est juste un bonus* » et il s’avoue « *super gêné par les compliments* ». Qu’il fasse ses courses, dîne dans un restaurant ou visite le Musée du quai Branly, où il peut passer des heures dans les collections d’Afrique de l’Ouest, on l’aborde tout le temps. Mory Sacko n’avait pas anticipé ce prix du succès. « *Quand j’étais petit, je ne rêvais que de palaces. Aujourd’hui, je me fais une obligation de garder les pieds sur terre.* »

Au bout de cinq ans, l’effet waouh ! est passé et la deuxième étoile tarde à tomber sur Mosuke. Mais l’établissement reste une attraction. Souvent, dans ce quartier loin des adresses à la mode, les passants collent leur nez à la vitrine du restaurant, cuisine ouverte sur le trottoir. Derrière, c’est « Top Chef » en direct. À l’heure du coup de feu, les commis et leur chef dressent des rangées de pains feuilletés au saké et aux céréales du Sahel, qui seront servis avec des saint-jacques au furikake et à l’hibiscus blanc. Aucune nervosité perceptible, les gestes sont codifiés comme dans une compétition de jujitsu. « *Celui qui crie, il sort* », affirme Mory Sacko, qui semble, une heure à peine avant le service, avoir tout son temps. Apprenti, il a connu des patrons autoritaires, les brimades dans les brigades, et il a à cœur de ne pas reproduire ce modèle. Cela se sait dans le milieu de la restauration. Chaque semaine, des candidatures spontanées arrivent à Mosuke, en trop grand nombre pour ce restaurant de 24 couverts et une quinzaine de salariés, cinq en salle et dix en cuisine. « *Quand j’ai voulu travailler à Paris, j’ai postulé en premier chez Mory,* raconte le jeune chef pâtissier breton Théo Segretin. *C’est calme, ici. On travaille beaucoup, énormément, même, mais toujours dans une grande liberté et une ambiance de bonne rigolade.* » À Mosuke, ouvert du lundi au vendredi, le mot d’ordre est « cool ». Le week-end, c’est « *repos sacré* », explique Mory Sacko, parent avec Émilie Rouquette d’une petite Ambre de 2 ans. A-t-il encore des rêves ? Il déplie ses longues jambes de héron, réfléchit et sourit : « *Un seul désir. Que l’histoire continue.* » (M)