

Etoiles
Par Vicky Chahine

Nom : Mourad Mazouz

Fonction : propriétaire de Momo's et du Sketch

Localisation : Mayfair, Londres

C'est parce qu'il aime voyager qu'il est tombé dans la restauration. L'Algérie jusqu'à ses 18 ans, deux ans à Paris puis six à boulinguer aux quatre coins du monde, Mourad a 26 ans lorsqu'il revient à Paris. Dans le but de se faire de l'argent pour repartir, il ouvre successivement deux restaurants en partenariat avec Smaïn, son meilleur ami de l'époque. Pari gagné : Le Bascou et le 404 rencontrent un franc succès. Grâce à la vente du premier, il part à Londres rejoindre sa copine. L'une des premières choses qu'il remarque lorsqu'il débarque dans la capitale anglaise en 1995, c'est qu'on n'y trouve pas de bon couscous. Pour contenter les fanas de semoule, il inaugure en mai 1997 son restaurant marocain, Momo's, dans une impasse près d'Oxford Circus. Le soir de l'ouverture, Madonna s'y déhanche aux côtés de Stella Mc Cartney et Naomi Campbell. Un bon présage pour les dix années qui ont suivi et qu'il a fêtées en mai dernier. On lui a proposé, à plusieurs reprises, d'ouvrir des annexes à l'étranger mais Mourad refuse de faire deux fois la même chose. Aucun risque avec les 2500 m² du Sketch, le second restaurant qu'il a ouvert en 2002 à Londres, où se côtoient BCBG, touristes japonais et faune trendy. Que ce soit la carte gastronomique étoilée du premier étage, le bar, la brasserie ou le salon de thé au rez-de-chaussée, tout ce qui s'y mange a été pensé par Pierre Gagnaire, un chef que Mourad considère comme un dieu. Quant au design, il est signé Noe Duchauffour Lawrence mais reste en transformation permanente. Mourad repeint les murs, change les uniformes des hôtes, expose des artistes, repense la déco. Rien n'est figé. Une devise qui lui va bien : il ne fait aucun plan pour le futur et préfère vivre au jour le jour. Sans en oublier pour autant son principal moteur : ses amis et sa famille. Pour profiter de sa compagne et de son petit dernier Ilyas, il s'offre trois semaines par an hors de Londres, « cette ville qui a du jus ». Une pause précieuse dans son emploi du temps ultra chargé qui se partage entre ses deux restaurants, son label Mo Zik (plutôt axé sur la world music) et les parts qu'il détient dans plusieurs autres lieux (le restaurant Club Gascon et la boutique b à Londres, le

bar Andy Walhoo à Paris ou encore le Km5 à Ibiza). Il vient également de terminer le restaurant du magasin Harvey Nichols à Dubaï. Ce n'est ni une réplique de Momo's ni du Sketch, c'est un endroit pour les riches familles musulmanes, sans alcool donc et avec une lumière pensée pour les longues djellabas des émirs. Des projets à Paris ? « Je vais participer à un concours pour ouvrir un restaurant dans un lieu mythique. Et qui sait, peut-être que je reviendrai y vivre ? » On croise les doigts.

Quel quartier de Londres préférez-vous ?

Je suis à l'aise dans tous les petits villages qui constituent cette ville. Par contre, je ne pourrais vivre que dans un quartier où l'on peut trouver des produits sains pour se nourrir. En ce moment, ma femme, mon fils et moi habitons à Notting Hill.

Si demain, tout s'arrêtait ?

Je sais que la roue tourne, je n'ai pas peur de tout perdre. Si c'était le cas, j'irais vendre des brochettes sur la plage et je ferais en sorte que ce soit les meilleures !

Votre prochain voyage ?

Je reviens d'Argentine et j'aimerais partir quelques jours au Maroc. Je suis propriétaire de six grottes que des pêcheurs ont taillées dans la falaise et que j'ai aménagées. Le confort est sommaire mais le dépaysement total.