

PARIS**Une exposition à déguster****GASTRONOMIE**

THIERRY MARX, toque étoilée, fait figure de chef de file en matière d'innovation culinaire, connu pour ses prises de position en faveur de la cuisine déstructurée. Son rêve : enfermer toutes les saveurs d'un plat dans une goutte, mi-bulle pour qu'elle éclate, mi-bille côté consistance. Un défi physique relevé par le physico-chimiste spécialiste des matières molles, Jérôme Bibette. Au Laboratoire (Paris I e r), espace culturel unique en son genre, l'exposition « la Sphère de Thierry Marx » permet de découvrir l'univers culinaire déstructuré du chef étoilé et dévoile les secrets de fabrication de sa dernière innovation. A déguster sans modération.

L'explication de Thierry Marx « Nous travaillons, Jérôme Bibette et moi, sur ce projet depuis deux ans. Pour faire évoluer la cuisine, il faut s'entourer, croiser les perspectives, avec les scientifiques notamment. J'ai été élevé à la cuisson à la cocotte-minute. Une vraie révolution technologique en son temps. Aujourd'hui,

d'autres techniques de cuisson sont mises à notre portée par les avancées scientifiques, qui peuvent être mises au service du goût, du plaisir gourmet. Il faut raisonner avec les outils de notre génération. » « Sur le chemin expérimental qui est le mien - je ne parle pas de mon travail de restaurateur à proximité de Bordeaux - je cherchais le moyen d'emmagasiner des saveurs. J'imaginai quel délice ce pourrait être pour nos palais que de recevoir, un jour, un jus de truffe ou de volaille à la manière dont éclate une goutte d'eau. Nous en sommes encore au stade expérimental. Mais ça marche. »

Le décryptage de Jérôme Bibette « C'est le fondateur du Laboratoire, David Edwards, qui a favorisé cette rencontre. Quand j'ai vraiment compris ce que recherchait Thierry Marx, en somme la création d'un nouvel objet physique capable de produire de pures billes de saveurs, j'ai trouvé le projet très excitant et susceptible d'intéresser les chercheurs de mon entourage à l'Ecole supérieure de physique et chimie industrielles. Enric Santanach et Liang Chi,

membres de l'équipe, ont travaillé jour et nuit sur le projet. La principale difficulté à laquelle nous nous sommes confrontés tenait à la nature de la membrane des billes que la machine inventée produisait : trop épaisse, elle dénaturait le produit. Aujourd'hui, elles claquent en bouche. L'audace de Thierry Marx est d'en montrer tout l'intérêt gastronomique. » Jusqu'au lundi 21 juillet, Le Laboratoire (ouvert vendredi, samedi, dimanche, lundi de 12 heures à 19 heures), 4, rue du Bouloi, Paris I e r . M o Palais-Royal. Tarif : 6 € , 15 € et 27 € . Renseignements : 01.78.09.49.50 ou www.laboratoire.org.

Marie-Emmanuelle Galfré