

RESTO

JUS DE CERVEAU

# MARX ATTAX

Chef d'entre science et fiction, le double étoilé Thierry Marx s'installe à Paris le temps d'une expo très sensorielle au **Laboratoire**. A voir et à manger !

Par Sébastien Demorand

Ils appellent ça l'artsience. En un mot, oui. Et pour permettre la confrontation de ces deux univers, rien de tel qu'un laboratoire — avec une majuscule, même, puisque c'est un véritable espace culturel parisien, ouvert en octobre 2007 par l'écrivain et scientifique franco-américain David Edwards. La cuisine étant pile-poil à mi-chemin de l'art et de la science, le Laboratoire n'a donc rien trouvé de mieux que d'y réfléchir avec l'un des chefs français les plus portés sur l'agit-popote : Thierry Marx. Ceux qui ont eu l'occasion de croiser ses plats au Château Cordeillan-Bages, à Pauillac, savent ce qu'ils ont de délicieusement déroutant : le saucisson virtuel, la tomate iceberg, les billes de chou-fleur au caviar, la betterave et son jus dynamisant à la framboise en appellent fréquemment à une réflexion sur ce qu'on mange et la façon dont on l'ingère. **Marx aime la matière première (le sacro-saint « produit », comme disent les cuisiniers), mais il entend bien la distordre pour en tirer une multitude de formes, goûts et textures.**

Au Laboratoire, en partenariat avec Jérôme Bibette (rien moins que le directeur du département « colloïdes et matériaux divisés » de l'Ecole supérieure de physique et chimie industrielles de Paris !), Marx a donc développé un système permettant de créer de minuscules billes dont la membrane est quasi imperceptible, de l'ordre du centième de millimètre. L'exposition permet ainsi de déguster ce qui pourrait être du navet, qui n'en est pas vraiment mais qui en est quand même un peu. Ou du homard à l'américaine, sauce XXI<sup>e</sup> siècle. Ou une poire belle-hélène rétro-futuriste. Ou une inhalation de chocolat pour accompagner le café. « C'est un défi technologique, intellectuel et gustatif », dit Marx. « En travaillant sur la structure du produit, on procure de nouvelles émotions. On va organiser des dîners expérimentaux où on poussera très loin l'idée de la recherche autour de la dégustation. Tout en étant gourmands, en donnant du plaisir. Il ne faut pas qu'on sorte de ça ! On doit rester dans le rêve et le fantasme de la cuisine. » Vous reprendrez bien un peu de jus de cerveau ?

**Le Laboratoire, 4, rue du Bouloï, Paris 1<sup>er</sup>, tél. : 01 78 09 49 50. Fermé du mardi au jeudi. Réservation obligatoire pour les déjeuners.**

**Exposition « Dans la sphère de Thierry Marx », jusqu'au 2 juin 2008 (photos et vidéos de Mathilde de l'Ecotais).**

