

## Thierry Marx nous fait goûter aux colloïdes culinaires

■ Expo-expérimentation. Une capsule d'iode pour accompagner une sole ? C'est une des pistes suivies par Thierry Marx et le scientifique Jérôme Bibette, qui exposent leurs recherches gustatives au Laboratoire, à Paris.

Confronter l'art et la science pour booster l'innovation. Rien de moins. C'est le projet ambitieux du scientifique franco-américain David Edwards. Il a ouvert à Paris, en octobre 2007, Le Laboratoire : un espace culturel où se retrouvent scientifiques, designers et artistes. Ce lieu d'exposition « en progression » ne pouvait qu'intéresser Thierry Marx, chef de Cordeillan Bages, à Pauillac. Sa rencontre avec le chimiste Jérôme Bibette a débouché sur la création d'une « perle » alimentaire : les colloïdes culinaires, sortes de microbilles à l'enveloppe aussi mince qu'une bulle de savon, capables de contenir un concentré de saveurs liquides. Un procédé révolutionnaire à ne pas confondre avec la sphérification développée par le Catalan Ferran Adria.

Sous le palais, la texture et les sensations n'ont rien à voir. Ces perles sont plus comparables à des œufs de saumon, avec une membrane fine, presque imperceptible. Des œufs qui explosent en bouche et dans lesquels un magicien aurait réussi à concentrer le goût d'un navet, d'un

bouillon de crustacés ou d'une poire belle-hélène... Difficile à concevoir ? Le mieux est encore d'entrer « Dans la sphère de Thierry Marx » et de venir goûter, sur place (et sur réservation), aux dernières trouvailles du tandem Marx-Bibette. Outre le plaisir de la dégustation, on repart avec le sentiment d'avoir « aidé la recherche », en ayant prêté son corps à l'« artscience ».

A. M.

■ « Dans la sphère de Thierry Marx... Et autres inventions culinaires », jusqu'au 21 juillet. À partir de 15 € avec une dégustation. Rens. : 01 78 09 49 50. et [www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)

