

A

Avant d'expliquer comment, au cœur de Paris, à deux statues du Louvre, nous avons pu perdre toute forme de dignité, un vendredi d'avril à 15h38, face à un homard à l'américaine et un appeau au cacao, il est peut-être utile de remonter un peu le temps. Une heure suffira. Le temps de découvrir Le **Laboratoire** lieu d'exposition distingué, propriété du scientifique David Edwards. Ni galerie ni lieu de résidence, mais espace hybride où se rencontrent artistes et chercheurs au cours d'expérimentations exposées au grand public, « Le Labo » ouvre en ce moment ses volumes extravagants à la gastronomie moléculaire. La gastronomie moléculaire, parfaitement. Sur un mur immaculé, une question calligraphiée pose le débat : « *Que se passe-t-il quand la science des particules rencontre la gastronomie ?* » Bonne question. Personnellement équipé d'un palais balourd et bas de gamme, nous ignorions tout des charmes de ces particules alimentaires. Il faut le savoir, depuis les années 90, les toques d'avant-garde se cherchent un avenir du côté des pipettes. La cuisine se frères-bogdanovise. Quelques chefs ont enfilé une combinaison argentée, ils mijotent des saveurs étranges dans la fumée glacée de l'azote liquide, ils se déplacent en voiture volante au-dessus de leurs fourneaux et envoient des rayons laser dans la bouche de leurs fans. Pour mieux contrôler l'émulsion, la floculation, la convection et beaucoup d'autres choses en « ion », ils font appel à des chimistes qui modélisent les pratiques culinaires, introduisent de nouveaux outils, inventent des goûts inédits. En 1988, bouleversé à l'idée que l'homme connaisse mieux la



BRUCE WILLIS ? NON,
THIERRY MARX,
DEUX ÉTOILES AU
MICHELIN ET PÈRE DE
LA QUICHE LIQUIDE.

Variations moléculo-culinaires autour du homard. Thierry Marx, cuisinier pince-sans-rire, et Jérôme Bibette, chimiste comme son nom l'indique presque, s'attaquent à la bête.

Le homard m'a tué

surface de Mars que la température au cœur des frites, le chercheur Hervé This est le premier à s'intéresser aux tenants atomiques de la cuisine. Aujourd'hui, une constellation de chefs accommodent leurs menus avec ce supplément d'âme quantique : Pierre Gagnaire, Marc Veyrat ou Ferran Adrià, chef catalan du restaurant El Bulli.

Et puis il y a Thierry Marx, un resto à Pauillac, deux étoiles au Michelin, de faux airs de Bruce Willis, de vraies idées (la quiche lorraine liquide, c'est lui), qui participe à l'exposition du Labo et par la faute duquel nous allons bientôt perdre un combat décisif face à un homard.

Mais il n'est que 15h18. Il reste quelques minutes pour digérer les axiomes de Marx. Ils sont encore inscrits sur les murs : « *La cuisine, ça se médite, ça se regarde, ça se mange* », et plus loin, intimidant comme une maxime de Nietzsche : « *Déstructurer pour reconstruire impose de ne rien accepter d'immuable* ». Du homard, faisons table rase, clame Marx, qui transmuera n'importe quel honnête crustacé décapode en « *sphères de saveur* », sortes de billes grosses comme des œufs de saumon, sauf que c'est du homard.

Nous voilà au cœur de l'expérience gustative. Jusqu'à récemment, Thierry Marx avait un problème avec ses sphères. Cela paraîtra anecdotique à l'échelle du cosmos, mais voyez-vous, elles étaient un peu gélatineuses, ces sphères. En fin de bouchée, elles engluaient les pré-molaires. La faute à de robustes membranes. Pour gommer cet effet, Marx a fait appel au Labo, qui lui a déniché un scientifique : Jérôme Bibette, chimiste, comme son nom l'indique presque. Et professeur à l'École supérieure de physique et de chimie industrielles de Paris. Un spécialiste des colloïdes. Sur Internet, nous avons appris que Bibette est le premier à avoir « *synthétisé des émulsions monodisperses à partir desquelles il a su établir des lois sur la coalescence* ». Du coup, on rigole moins.

Devant une drôle de machine, sorte de stalactite électronique qui goutte comme un robinet mal fermé, Jérôme Bibette couve ses œufs translucides. « *Quand ça pète, faut que ça*

flashe ! » lui avait demandé Thierry Marx. Bibette a cherché. Et trouvé. Par un jeu de forces que notre niveau de physique et votre attention relative nous empêchent d'expliquer ici, les jus sont encapsulés dans une membrane si fine qu'elle en devient liquide quand on la croque. Ça n'empêchera pas la crise alimentaire mondiale, mais enfin, plus d'effet gélatineux, c'est déjà ça. « *Cette technique pourrait servir en médecine pour réaliser des réservoirs de croissance de tissus. Ça s'approche aussi de ce qui se fait en cosmétologie, sauf que ce n'est pas que du marketing* », dit le chercheur. Voyons donc si ça flashe quand ça pète.

En 1988, bouleversé à l'idée que l'homme connaisse mieux Mars que la température au cœur des frites, un chercheur va s'intéresser aux tenants atomiques de la cuisine.

L'expérience se déroule dans une scénographie futuriste, semi-obscurité, images de gouttes en formation projetées sur des tables, fond sonore fait de bouillonnements de marmite magique. Les plats se présentent dans des *bento* (boîtes-repas japonaises) qui imitent « *la spirale dynamique du taekwondo* », selon la directrice artistique du Labo. Bref, elles sont empilées. Chaque boîte est divisée en trois compartiments. Dans le premier, l'aliment normalement cuisiné, en l'occurrence un excellent homard à l'américaine. Dans le deuxième, l'aliment réduit en billes de saveur insérées dans un tube en plastique. Dans le dernier, l'aliment recomposé, ici, une sorte de lingot de homard truffé de saveurs emperlouées.

Il est 15h38. Equipé de baguettes, on médite le lingot, on le regarde, on voudrait vraiment le manger. On s'en approche, insouciant comme un éléphant dans un magasin de molécules. Mais le malacostracé se rebiffe. Retors, il échappe à l'emprise des baguettes. Défiant les lois de l'océan, de l'aérodynamique et de la bienséance, il entame même un vol plané parabolique et nous bombarde au passage de billes de saveur, tandis que le sourire de la directrice

artistique se fend comme un atome d'uranium 235 sous l'impact d'un neutron de crustacé. Le bel agencement feng shui de la boîte *bento* et l'entrelacs des concepts qui ont conduit à son élaboration méticuleuse, tout s'effondre comme un flan de supermarché. Homard m'a tuer. Que faire ? Eluder le désastre, opposer une mine concentrée à l'air consterné de la directrice artistique. S'accrocher aux baguettes et récupérer des gouttes. Ouf, en voilà, frétilant déjà sous l'émail. On les croque. Elles pètent. Bien sûr qu'elles pètent, mais flashent-elles ? Eh bien, elles pschittent plutôt. Les sensations ne sont pas celles qu'on attendait. On est déçu. Nos papilles rompues aux surgelés amidonnés d'une rustaude cantine entrepreneuriale restent interdites. Nos pupilles, elles, sont volubiles. La directrice artistique décrypte cet air mi-figue mi-homard : « *C'est l'intérêt même du Labo que de présenter des plats en cours de finition.* » Certes. Nous reviendrons, d'autant que cette escapade dans les hautes sphères de la cuisine demeure ludique et peu onéreuse comparée aux menus des restos étoilés (1).

Et quid de l'appeau, demandera le lecteur perfide ? Avant de déguerpir, espérant se racheter, on tentera l'expérience du *whif*. Invention d'étudiants de Harvard, le *whif* est un tube plastique en forme d'appeau rempli de poudre de chocolat. On le pose entre les lèvres, mais on n'imité pas le cri de la buse. Non, on aspire très doucement, mais alors infiniment délicatement, une aspiration étouffée d'enfant anémique destinée à « *tapisser le palais* » de cacao. La glotte ainsi fardée, on avale une gorgée de café. Les saveurs sont censées exploser. Chez nous, c'est le système respiratoire qui manquera d'implorer. On s'étouffera en aspirant comme une brute. Le café nous évitera une mort rapide par suffocation. Voilà. Nous ignorions que sans un minimum d'entraînement et de savoir-vivre la cuisine moléculaire pouvait ioniser l'orgueil et étrangler la soif ■

NICOLAS DELESALLE

(1) 27 euros l'expérience culinaire complète avec entrée, plat, dessert dans la boîte *bento*.

A tester
Dans la sphère de Thierry Marx, jusqu'au 21 juillet au Laboratoire, 4, rue de Bouloi, Paris 1^{er}. Tél. : 01-78-09-49-50.