

Thierry Marx

La cuisine de science-fiction

Savourer des «billes de saveur» et inspirer un «whif» au chocolat, telles sont les expériences inédites que propose ce chef étoilé, baroudeur des fourneaux et sorcier des aliments. Il y a à peine trente ans, les auteurs de science-fiction imaginaient les Terriens de l'an 2000 se nourrissant de steak en capsules et de légumes en tube. Nous n'y sommes pas encore, mais, quand on pénètre «Dans la sphère de Thierry Marx», on se dit que la réalité est en train de rattraper la fiction. Jusqu'au 21 juillet, ce chef de 46 ans, 2 étoiles au Michelin, propose en effet au Laboratoire une expérience entre art culinaire et science des colloïdes. En clair, une dégustation de «perles de saveur», de petites billes où sont emprisonnés des produits tels que le homard, le chou-fleur ou la vanille, et de son «whif», une inspiration à travers un tube de particules de chocolat. Une cuisine dite «moléculaire» très futuriste! «C'est vrai que j'ai grandi avec les frères Bogdanov à la télé et *Blade Runner* au cinéma, et que tout ça a nourri mon imaginaire», sourit Thierry Marx.

L'homme n'a rien d'un savant fou des cuisines. Directeur du Relais & Château de Cordellan-Bages en Gironde et d'*Ozu* à Paris, il a été élu chef de l'année par le guide Gault-Millau en 2006. Risotto de soja, bœuf fumé, bouillon de poule au réglisse, spaghettis au ris de veau, cèpes et truffes et le fameux saucisson virtuel ont solidement assis sa réputation. Mais ce Parisien de naissance pour qui la cuisine «se regarde, se médite et se mange» a voulu aller plus loin. «Le Japon, où je vis trois mois par an, m'a beaucoup influencé, explique-t-il. Leur cuisine est ancestrale, et c'est une histoire de texture, de couleur, de cuisson et de design. Ce qui me correspond, moi qui déteste les grosses plâtrées et les sauces dégoulinantes! Comme je viens de Belleville et que j'ai été élevé dans le 9-4, le terroir, ce n'était pas vraiment mon histoire. Mon regard sur la cuisine est communautaire et sans références rurales comme la plupart des autres chefs. Alors, je me suis demandé ce que je pouvais faire pour être

différent, au-delà de l'évidence qui consiste à dire que la cuisine, c'est le produit.»

Pour trouver ce qu'il pouvait proposer de neuf avec une carotte ou un navet, Thierry Marx s'est tourné vers... la science. De ses rencontres avec des chercheurs de l'École de physique et de chimie de Bordeaux et d'Harvard, et de sa collaboration avec Jérôme Bibette du Laboratoire de physique et de chimie de Paris, est née l'idée d'encapsulation des saveurs et de l'aérosol au chocolat. Au Laboratoire, le visiteur peut goûter sous forme de billes le navet daikon, le homard à l'américaine, la poire Belle Hélène, tout en découvrant les techniques et appareils mis au point pour

inventer ces créations culinaires. «J'ai ainsi pu pousser plus loin mes délires tout en restant bon et gourmand. Ça reste de la cuisine qui produit du plaisir, précise le chef tout en concédant qu'il en est encore à un stade expérimental. C'est encore perfectible. Je pense que cela sera dans le commerce fin 2009. Mais je ne proposerai pas de menus sous forme de perles. Cela n'aurait aucun intérêt. Ce sont des plats d'accompagnement. Par exemple, une microbulle de jus de homard accompagnera une sole pochée à l'ancienne. La cuisine de pilules ne s'opposera pas à la cuisine traditionnelle, elles se mélangeront! Mais la cuisine doit innover. Les gens viennent dans un restaurant de chef pour y vivre un moment d'émotion.»

De son parcours atypique, Thierry Marx a retenu le sens

de la solidarité. «Dans le passé, j'ai monté une association pour faire découvrir la cuisine aux gamins de banlieue, et aujourd'hui je vais monter des corners Easy Marx dans Paris, mais en les adossant à un projet d'insertion professionnelle pour des gens qui, à un moment de leur vie, n'ont pas été au mieux. L'ascenseur social est en panne en France, mais la restauration est encore un métier assez ouvert.»

PHILIPPE LATIL

Le Laboratoire. Dans la sphère de Thierry Marx. 4 rue du Bouloi, Paris 1^{er} www.laboratoire.org

Photographie Mathilde de L'Ecotais