

HAUTE CUISINE

THE WORLD ACCORDING TO THIERRY MARX

Had our dear Grandmothers taken the temperature of their soufflé with a thermometer, would it have been better? The question, for Thierry Marx, is another: forget traditional cuisine with butter, put away the spatulas and wooden spoons... Replace them with calibrated pipettes, nitrogen and other scientific formulae.

Catalyst of this trend, Le Laboratoire - Parisian cultural space dedicated to the fusion of Art and Science - brings together the 2-star Michelin chef, Thierry Marx and physician, Jérôme Bibette. The story of the unexpected encounter between a culinary agitator and a scientist known for his work on colloidal* chemistry and emulsions. Unique alchemy for a whole new world of culinary experience...

With the exhibit entitled: "In Thierry Marx's Sphere and other Culinary Invention", the "odd couple" provide the visitor with an initiation to uncommon tastes and shapes, offering the possibility to follow, to understand and savor the history of this artistic/scientific process. A participative experience where the public is invited to discover what Mr. Marx (in person!) likes to call "new taste emotions". And the key to this sensory adventure is none other than colloidal gastronomy! Impossible you say? From there to wondering what these colloids have to do with Thierry Marx's cuisine... Well, let's taste it and find out.

The first step on the exhibit is a tasting space which allows us to discover a trio of recipes presented in a "bento box" - especially designed by the students of the ENSCI (French National Superior School of Industrial Creation). The experience here, takes on a new dimension: turnips Daikon, lobster à l'Américaine and other pears Belle Hélène are subjected to the assaults of Jérôme Bibette, the mad scientist - and the "food deconstruction" of Thierry Marx.

Hence, from their two passions is born "the spherification" of food-stuffs: encapsulated in a ball the size of a salmon egg - whose envelope is so fine that it is practically impossible to detect in the mouth - each of the chef's dishes is a veritable explosion for the taste-buds! At the end of the visit, the "Inspiration" Bar provides a warm welcome to chocolate-lovers who will - for the first time in their lives - experience chocolate which has been imprisoned in an aerosol form (process invented by three students from Harvard). In parallel to this exhibit, Le Laboratoire is preparing to open its "FoodLab" in autumn 2008: making available to all the possibility of testing Colloidal Culinary Design. Shot by the video director Mathilde de l'Ecotais, chemical gastronomy is sublimated into an art - thereby crystallizing the sheer joy of our newly awakened senses. So next time you want to prepare a truly fine dinner: put away the cookbook and get out your chemistry manual. Cuisine is a Science!

我们亲爱的祖母用体温计测量舒芙蕾（法国甜点）的温度，有什么更好的办法吗？然而对于 Thierry Marx，这是另外一个问题，忘记黄油烹调的传统菜肴，不用黄油刀和木勺。。。取而代之的是，校准吸管，氮气和其他科学公式。

实验室 (Le Laboratoire) —— 这个巴黎文化空间致力于艺术与科技的融合，他们是这个烹饪趋势的催化剂。两位米其林两星级厨师—— Thierry Marx 和物理学家 Jérôme Bibette，前者是“烹饪搅拌机”，后者则以他的胶质和乳胶成果著名，出人意料的结果就这样产生了。这是全新的烹饪界唯一的“炼金术”。

展览被命名为“在 Thierry Marx 的领域和其他烹饪发明”，这个古怪的组合带给参观者不寻常的口味和造型体验，让观众可以效仿，理解这个艺术与科学融合的过程，并为其增添色彩。观众们受邀揭秘什么是 Marx 先生喜欢称之为“新口感”的东西。胶质化的美食主义就是开始这个揭秘旅程的钥匙。不可思议吧？人们开始想胶质与 Thierry Marx 的烹饪有什么关系呢？好吧，还是让我们亲自去尝试并发现吧。

展览第一部分是 Thierry Marx 的品尝空间，让观众去体验装在“饭盒”内的“三重奏”，这是 ENSCI（法国国家高级工业设计学校）的学生特别设计的。这个展览让人体会到全新的概念：芜菁萝卜，美国龙虾，还有疯狂艺术家 Jérôme Bibette 加工过的 Belle Hélène，以及 Thierry Marx 的“变性食物”。

从此，他们对于食物的激情萌发了，他们把食物包在三文鱼蛋大小的球体里。这个载体太完美了，让人无法用嘴来识别里面的食物。厨师的每一道菜对于味蕾都是名副其实的“爆炸”。在展览的最后，“灵感吧”让所有巧克力粉丝们生平第一次体验了雾状的巧克力（这是由哈佛大学的学生们发明）。与展览同步，实验室还准备在 2008 年秋天开一家“食物实验室”，尝试所有可能实现的胶质烹饪。

摄影监制 Mathilde de l'Ecotais 概括说，化学烹饪法已经升华为一种艺术了，因此，意识被唤醒之后那种纯粹的喜悦也凸显出来了。所以，下次你想要准备真正的晚宴时，请把烹饪书扔在一边，拿出你的化学手册。烹饪也是一种科学！

浮颗粒，可以有效地融合同系列的物质。

text Maud Charmoy
english version Tamra Blankenship

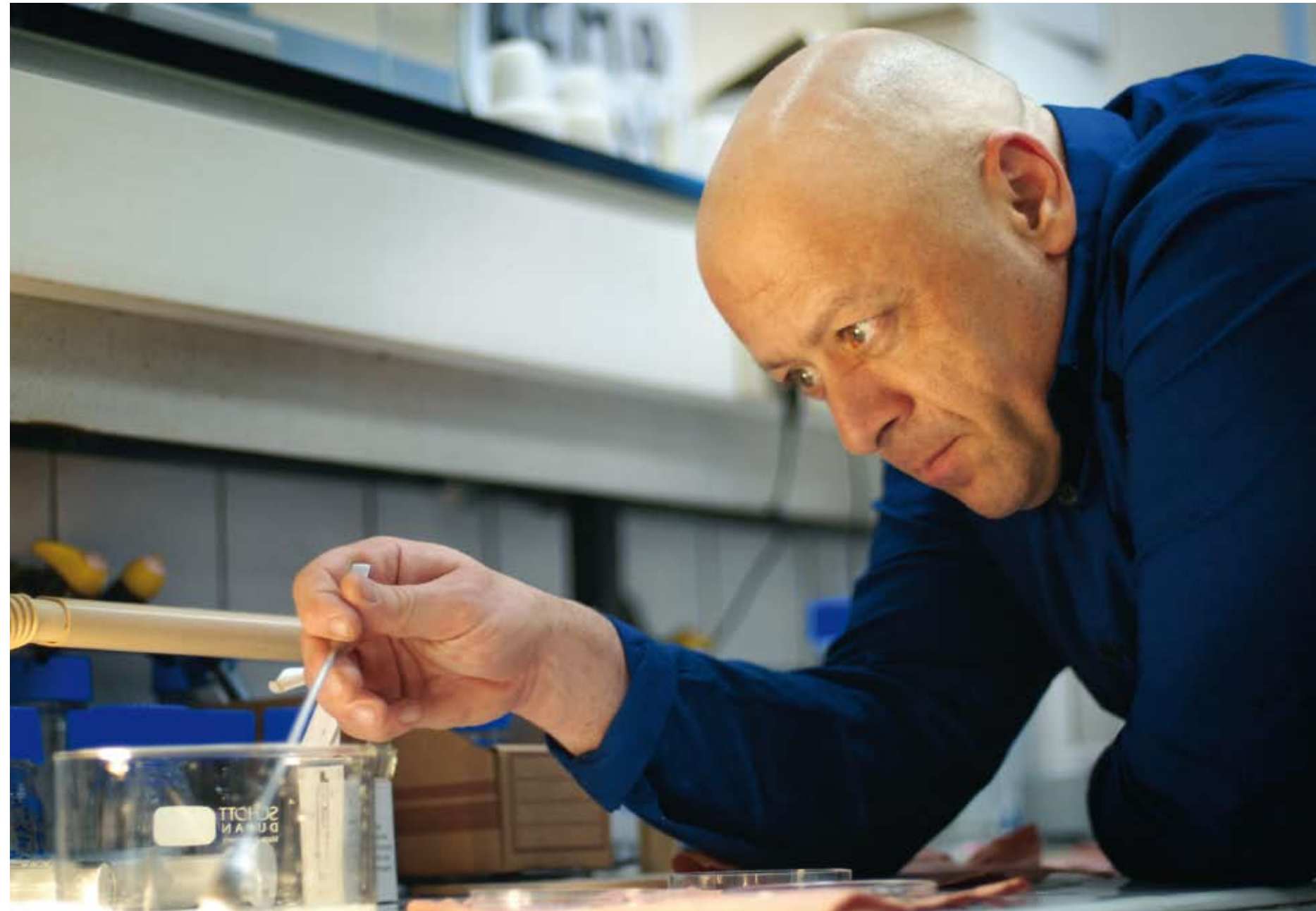
Si nos chères grands-mères s'étaient penchées sur leur thermomètre pour évaluer la température de leur soufflé, en aurait-il été meilleur? La question, pour Thierry Marx, est ailleurs. Oublions la cuisine traditionnelle au beurre, rangeons spatules et cuillères en bois pour faire place à de savantes pipettes, de l'azote et autres formules scientifiques.

Catalyseur de cette tendance, Le Laboratoire - espace culturel parisien qui a pour vocation de fusionner art et science - réunit le chef étoilé Thierry Marx et le physicien Jérôme Bibette. Une rencontre inattendue entre un agitateur de goût et un scientifique connu pour ses travaux sur la chimie des colloïdes* et des émulsions. Une alchimie unique entre science et art culinaire.

À travers l'exposition « Dans la sphère de Thierry Marx et autre invention culinaire », le duo de créateurs initie le visiteur à des formes et goûts insolites, et lui offre la possibilité de suivre, de comprendre et de savourer l'histoire de cette collaboration art/science. Une expérience participative où le public est invité à découvrir ce que Mr Marx, en personne, aime à appeler "de nouvelles émotions culinaires". Étonnante, la clé de voûte de cette aventure sensorielle, tenez-vous bien, se résume à la gastronomie colloïdale! De là à se demander ce que des colloïdes viennent faire dans la cuisine de Thierry Marx, il n'y a qu'un pas. Goûtons plutôt.

Au début de l'exposition, un espace dégustation permet à chacun de découvrir un trio de recettes présentées dans une « bento box », spécialement imaginée par les étudiants de l'ENSCI (l'Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle). L'expérience prend alors une nouvelle dimension: navet daikon, homard à l'Américaine ou autres poires Belle Hélène subissent les assauts de Jérôme Bibette, savant-fou de nouvelles technologies, et la déstructuration alimentaire de Thierry Marx. Car de leurs deux passions est née la « sphérification » des aliments: encapsulée dans une bille de la taille d'un œuf de saumon - dont l'enveloppe est si fine qu'elle est quasi imperceptible en bouche - chaque préparation du chef est une explosion de saveurs pour nos palais. A la fin du parcours, le Bar « Inspiration » est l'endroit réservé aux croqueurs de chocolat, qui accepteront, une fois n'est pas coutume, que le chocolat ait été emprisonné dans une forme aérosol créée par trois étudiants de Harvard. En marge de l'exposition, le Laboratoire prépare, pour la rentrée 2008, l'ouverture de son FoodLab pour offrir, à tous, la possibilité de tester le design culinaire colloïdal.

Mise en image par la vidéaste Mathilde de l'Ecotais, la chimie gastronomique se meut un art pour le bonheur de nos sens en éveil. Ouvrez vos livres de chimie et mettez-vous en cuisine, désormais la gastronomie s'intellectualise.



* A colloid is a substance in the form of a liquid or gel that contains a suspension of particles sufficiently small to allow for a homogenous blend.

THE WORLD ACCORDING TO THIERRY MARX

