



L'été dernier, le Laboratoire proposait "La Sphère de Thierry Marx", une incroyable exposition gastro-expérimentale.

Thierry Marx photographié par la vidéaste Mathilde de l'Écotais, fidèle partenaire de "travail".

Thierry Marx

“ VIBRER AVEC LA GASTRONOMIE ”
“ SPINE-TINGLING GASTRONOMY ”

Par Mireille Sartore

Précurseur en France de la cuisine dite déstructurée,
ce chef deux fois étoilé ne ressemble à aucun autre. Tel un artiste,
il « fait évoluer la matière »... à sa manière.
- / Precursor in France of what's known as deconstructed cuisine,
this two-star chef resembles no other.
Like an artist he "makes the materials evolve",
in his own unique way.

Né en 1962 à Paris dans un milieu modeste, Thierry Marx est aujourd'hui l'un des chefs les plus créatifs de sa génération. Depuis 1996, il est basé au Relais-Château de Cordellian-Bages, en Gironde, où il a décroché deux étoiles au Michelin.

L'été dernier, en compagnie du physicien spécialiste des colloïdes, Jérôme Bibette, il proposait au Laboratoire nouveau lieu de création expérimentale autour de l'art et la science créé – et entièrement financé – par le scientifique américain David Edwards, une exposition proposant une expérience culinaire inédite autour d'une nouvelle forme d'encapsulation des saveurs. Depuis le mois d'octobre, toujours au Laboratoire, situé en plein cœur de Paris¹⁾, Thierry Marx est aux commandes deux jours par semaine du FoodLab, un véritable laboratoire de recherche et développement expérimental culinaire. Sa grande force ? Un appétit insatiable de la vie et une curiosité sans limite qui l'amène, notamment, à s'expatrier trois mois de l'année au Japon où il enseigne le karaté et ouvrira bientôt un restaurant et une école de cuisine.

Thierry Marx, born Paris 1962, is one of the most creative chefs of his generation; since 1996 he has been based at the Relais-Château de Cordellian-Bages near Bordeaux. Last summer at the Laboratoire culture centre conceived and set up by American scientist David Edwards, he put on an exhibition, with physicist Jérôme Bibette, consisting of an unprecedented culinary experience based on a new way of encapsulating flavours. Since October he has been in charge of the FoodLab's Laboratoire¹⁾, an experimental culinary research and development laboratory. What drives Thierry Marx? An insatiable appetite for life and a limitless curiosity.

COTE: Do you see your work as being artistic in any way?

Thierry Marx: Insofar as I work on materials, form and colour my approach is artistic. Having said that, I have to duplicate all my culinary creations; what I create once I have to repeat. That's why I place myself in the two worlds of art and craftsmanship.

COTE : Voyez-vous dans votre travail une démarche artistique ?

Thierry Marx : Dans la mesure où je travaille sur la matière, la forme et les couleurs, j'ai une approche artistique. Cela dit, je dois dupliquer toutes mes créations culinaires. Ce que je crée une fois, je dois le refaire. C'est pourquoi je me situe tout à la fois dans le monde artistique et le monde de l'artisanat.

En quoi l'art vous influence-t-il ? La démarche entre un artiste et un cuisinier est la même. Nous faisons évoluer la matière chacun à notre façon. L'art pictural et de l'image m'influence car, tout comme la cuisine, l'image est liée à la vie. La couleur a une incidence sur l'approche picturale, qui, elle-même, se répercute sur la conception graphique de mes plats.

De quels artistes vous sentez-vous proche ? Je me sens proche de Titus Carmel, Alechinsky, Peter Knapp, des photos de Mathilde de l'Écotais, bien sûr, avec qui j'ai beaucoup collaboré. Je suis de très près le jeune peintre américain James Brown dont je me sens proche par l'assemblage des couleurs et des formes. Je suis fan de la première heure du premier peintre de rue Ernest Pignon Ernest, l'ainé des graffeurs. Le côté urbain de son art et son approche avec la rue rejoignent totalement ma façon d'envisager la cuisine.

Vous êtes plutôt considéré comme un « marginal » dans une discipline qui a tendance à évoluer plutôt lentement. De ce fait, vous sentez-vous en avance sur votre temps, et pourquoi pas, le chef de file d'une nouvelle génération ? De par mon extraction sociale, je suis un marginal. Je ne revendique pas pour autant cette marginalité ; elle ne m'inquiète pas non plus. En revanche, j'ai toujours eu besoin de me justifier dans le milieu de la gastronomie pour avoir une place. Je ne me considère pas non plus comme un chef de file. Aujourd'hui, la cuisine est une discipline qui évolue très vite car elle est devenue planétaire. On est sorti de l'autoritarisme de la cuisine française. On a mis trente ans à instaurer la nouvelle cuisine ; il en a fallu moins de dix pour instaurer la cuisine techno-émotionnelle. J'avance avec mon temps tout en essayant d'avoir une longueur d'avance, en ayant conscience que rien n'est acquis.

Comment voyez-vous la cuisine de demain ? Elle sera tournée de plus en plus vers le produit, vers les jeux de texture et de température. Ce sera une cuisine dite émotionnelle, tournée vers l'instant et nos envies. Car plus que tout, nous sommes à la recherche de nouvelles sensations culinaires. On pourra avoir envie de « whiffer » le matin – le whiff étant un inhalateur de saveurs que nous développons au FoodLab (en vente au LaboShop du Laboratoire, ndr). À un autre moment de la journée, on pourra avoir envie d'une autre expérience gastronomique avec un plat plus construit. En fait, chaque instant aura son émotion culinaire car plus que tout, nous cherchons à vibrer avec la gastronomie. C'est pourquoi, la cuisine se tourne de plus en plus vers la technique et la science.

Quelles seront vos activités au sein du FoodLab ? Avec la collaboration de grands scientifiques invités, nous explorerons le domaine culinaire. Nous expérimentons et porterons les recherches sur les aérosols, les inhalateurs, les émulsions, l'encapsulation des saveurs, les modes de cuisson. Mon rôle est plutôt celui d'un chef d'orchestre. Je donne les impulsions sur les thématiques à expérimenter.

Quels sont vos projets ? Je suis en train de terminer *Streetmarx*⁽¹⁾, un livre sur la cuisine de rue qui doit sortir fin novembre chez Minerva. Je travaille à l'écriture d'un ouvrage sur la transmission par le geste et les jeux de texture et température dans la gastronomie franco-japonaise. Enfin, je prépare un livre sur la création et la nutrition avec Bérengère Arnal, cancérologue.

(1) 4 rue de Bouloi, 75001 Paris – www.laboratoire.org.

(2) Après Easy Marx, 500 recettes faciles paru chez Minerva en 2007 - www.thierrymarx.com.



Avec le scientifique Jérôme Bibette, Thierry Marx a créé des "microbilles de saveur" : des petites sphères à la membrane de dix micromètres d'épaisseur qui, lorsqu'elles éclatent, ne laissent percevoir que le goût de leur contenu.

Which artists do you feel close to?

I feel close to Titus Carmel, Alechinsky and Peter Knapp plus of course the photographs of Mathilde de l'Écotais with whom I've worked a lot. I follow the young American painter James Brown very closely, I identify with his combinations of colours and shapes. From the beginning I've been a fan of Ernest Pignon Ernest, the first street painter, the graffiti artists' big brother. The urban aspect of his art and his street approach are right in synch with how I envisage cuisine.

You're considered something of a marginal in a field that tends to evolve rather slowly. Does this make you feel you're the leader of a new generation?

Because of my social origins I'm a marginal. I don't proclaim that marginality but it doesn't bother me either. On the other hand, in the world of gastronomy I've always had to prove myself in order to have a place in it. I don't see myself as a leader either. Cuisine today is evolving very fast because it's become global: we're no longer bound by the authoritarianism of French cuisine. It took 30 years to establish nouvelle cuisine but it's taken less than 10 to establish techno-emotional cuisine. I move forward with my time, trying to be one step ahead and aware that nothing can be taken for granted.

How do you see the cuisine of tomorrow?

Tomorrow's cuisine will be increasingly focused on ingredients and on manipulating textures and temperatures. It will be an emotional cuisine concentrated on the moment and our desires because more than anything else we're seeking new culinary thrills. We might feel like "whiffing" in the morning – the whiff is a flavour inhaler we're developing in the FoodLab. At another time of day we might feel like a different culinary emotion from an elaborate dish. In fact every moment will have its own culinary emotion because we're essentially seeking gastronomy that makes your spine tingle. That's why cuisine is increasingly turning to technology and science.

What will you be doing in the FoodLab?

We'll be exploring the culinary field in collaboration with leading guest scientists. We'll be experimenting and focusing our research on aerosols, inhalers, emulsions, flavour encapsulation and cooking methods. My role is really to be the conductor: I supply the impetus for experimenting on different themes.