



idées

L'invité

Je ne suis pas scientifique mais...

Thierry Marx, 47 ans, est l'un des cuisiniers les plus créatifs de sa génération. Double étoilé au Michelin, il pratique son art au château Cordeillan-Bages, en Gironde. La cuisine est un art autant qu'une science, dit-il, elle est « techno-émotionnelle ». Pour l'explorer, Thierry Marx travaille en recherche et développement au « Food Lab » à Paris, avec David Edwards, professeur de génie biomédical à Harvard.

Qu'est-ce qu'un artisan comme moi, d'origine modeste, qui a passé son bac à 25 ans, peut bien avoir à dire à un scientifique ? Par exemple, lui demander de l'aider à comprendre complètement l'aliment. Dans sa structure moléculaire, dans ses transformations à la cuisson, soumis au froid ou à de très hautes pressions. Cela fait avancer la cuisine. Avec David Edwards, nous sommes en train de créer la cuisine par aérosol où l'inhalateur remplace la fourchette. Demain, je voudrais pouvoir mettre en suspension un nuage de saveurs. Cette odeur de jus de volaille qui embaumait l'autre jour la cuisine de Paul Bocuse, cette vapeur exquisite faite de molécules de saveurs, elle ne doit plus échapper à la dégustation !

Celui qui dit : je sais tout faire, il est foutu. Dans la cuisine, je suis aussi plongé dans cet esprit de recherche.

Quand j'ai passé mon CAP de cuisine, on me disait que la peau du navet n'était pas bonne. Pourquoi ? On ne savait pas. En parlant avec un chimiste, vous allez plus loin. Dans la peau du navet, il y a des fibres. Cela peut être un émulsifiant.

J'agite avec mon fouet un œuf et du sucre, je fais une émulsion. Mais pour un physicien, une émulsion, ce n'est pas ça du tout.

Quand Escoffier a découvert le bicarbonate de soude pour cuire les haricots blancs, il a joué à l'apprenti chimiste. C'était déjà de la cuisine moléculaire. La chimie a toujours été présente dans la cuisine, de Pasteur à Lavoisier. Mais le discours scientifique a évidemment plus de mal à séduire que celui du cuisinier. Moi, j'ai la bonne clé pour tous les mondes : je parle de nourriture, de plaisir, de tomate semi-confite reposant sur un cylindre de glace, accompagnée d'un sorbet d'ananas et d'un jus de tomate pris à l'azote liquide...

■ Propos recueillis par Aline Richard

© BRUNO COGEZ