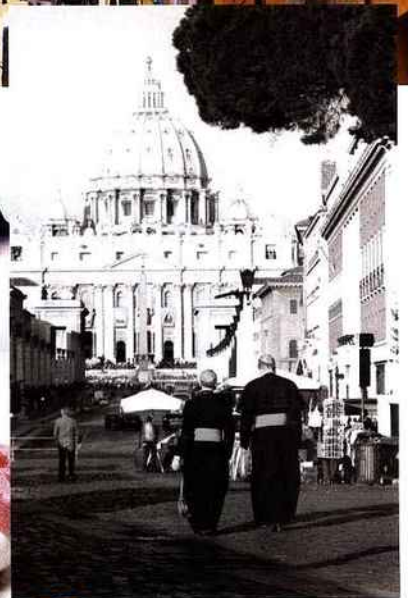
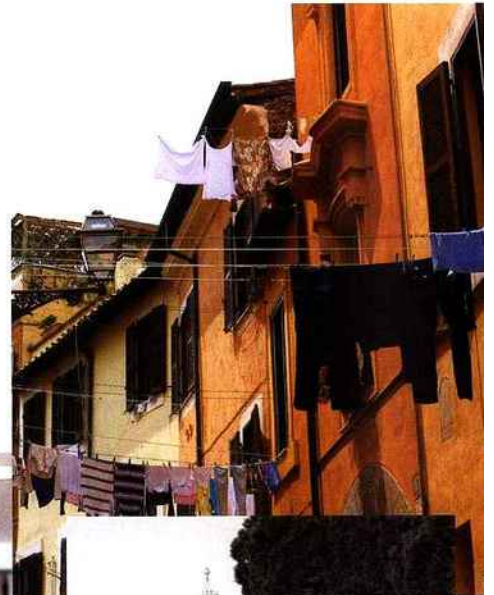


**ART DE**  
**ART DE**  
**ART**  
**VIVRI**

# VIVRE VIVRE DE



# L'ALCHIMIE CULINAIRE

**Moléculaire ? Non. Techno-émotionnelle ? Non plus. Déstructurée, alors ? À ces termes "un peu trop barbares", Thierry Marx préfère évoquer les nouvelles émotions de plaisir et de gourmandise que sa cuisine suscite. Voilà plusieurs années qu'il émulsionne, lyophilise, gélifie, mêlant subtilement art et science, tradition et innovation. Ce chef étoilé partage aujourd'hui son temps entre les cuisines du Relais-Château Cordeillan-Bages, où il officie depuis 1995, et le Foodlab, véritable laboratoire de recherche et de développement expérimental culinaire.** PAR GÉRALDINE BOUTON PHOTOGRAPHE, HUGUES LAWSON

Avec Thierry Marx, le simple fait de boire un café devient une expérience qui relève de la science-fiction. Ne vous attendez pas à trouver le petit chocolat qui accompagnera la première gorgée. Car ici, la fève de cacao se whiffe. En d'autres termes, elle s'inhalé et procure une sensation d'un nouveau genre. Le whif, à mi-chemin entre le tube de rouge à lèvres et le cigarillo, permet d'aspirer des particules de chocolat ; lesquelles viennent délicatement tapisser la langue et le palais. Prêts ? Inspirez... Dégustez. Vous venez de vivre l'une des premières expériences proposées par le Foodlab, département culinaire du Laboratoire. Fondé par David Edwards, professeur en génie biomédical, cet espace hybride fait dialoguer la science et l'art. Un espace taillé sur mesure pour Thierry Marx. Le chef étoilé orchestre, depuis sa création à l'automne 2008, le Foodlab. Inutile de chercher pipettes et éprouvettes dans cette cuisine. "Le Laboratoire me permet d'aller aux frontières de la science, certes, tout en respectant un cahier des charges très précis : je dois rester gourmand. Je n'ai d'autre ambition que de susciter de nouvelles émotions de cuisine, en phase avec les évolutions de la société". Le mot d'ordre reste la sublimation des ingrédients, à travers un savant jeu de texture et de température.

## PARTICULES ALIMENTAIRES

Pschitt, buzz, paf... Les papilles sont en effervescence lorsqu'il présente, au cours d'une première exposition au Foodlab, de petites perles de homard à l'armoricaine, des billes de poire Belle-Hélène, etc. Ces quelques "gouttes" de sciences dans un monde de gastronomie sont le fruit de sa collaboration avec Jérôme Bibette, physicien spécialiste des colloïdes. Les deux hommes ont mis au point une nouvelle méthode d'encapsulation des saveurs dans de petites bulles d'à peine une dizaine de millimètres. Un tour de passe-passe ? À moins que ce ne soit la physico-chimie... C'était au printemps. Depuis, il y a eu le whif, imaginé par Edwards et développé par ses étudiants de l'université d'Harvard – ou l'art d'apprécier le chocolat via un aérosol. Et depuis quelques mois, le chef et son équipe du Foodlab planchent sur les arômes à whaffer. Le whaf ? Une expérience à peu près similaire à celle du whif, à cette diffé-

rence près, que ce ne sont pas des particules de cacao que l'on inspire mais quelque chose qui pourrait s'apparenter à de la vapeur d'eau. Il suffit pour cela de verser dans "une machine à whaffer" un concentré de saveurs (orange et Cointreau par exemple...).

## AGITATEUR DE PAPILLES

Lorsque Marx vous raconte le whif, le whaf ou sa cuisine en général, les explications cèdent rapidement la place à la démonstration. Devant un palais sceptique, il ne résiste à la tentation de passer derrière les fourneaux et d'en dévoiler davantage. Ses influences ? On les doit à son parcours. Il fut pâtissier, compagnon du Devoir, casque bleu au Liban avant d'égrener les cuisines du monde entier, notamment au Japon. Un pays où il retourne chaque année et dont il tire une partie de son inspiration. "J'y ai appris la cuisine traditionnelle, le Kaiseki et aujourd'hui, j'y travaille plusieurs mois par an dans un bureau de développement culinaire. Là-bas, la querelle entre cuisine innovante et traditionnelle n'existe pas. Seule la sublimation du produit compte". Puis vient le temps de poser ses valises. Et c'est à Cordeillan-Bages, au milieu des vignobles, qu'il choisit de s'établir, sans perdre de vue un principe clé : "toute chose acquise, régresse". Une philosophie de vie qu'il applique scrupuleusement à sa cuisine. Il teste, expérimente, invente pour "créer de nouvelles émotions de cuisine". Agiter les papilles là où on ne s'y attend pas. Sous ses mains, les classiques de la gastronomie française deviennent des plats avant-gardistes : le bœuf carotte se déstructure, la tomate se gélifie. Mais attention ! Qu'on ne se méprenne pas, il est avant tout un cuisinier qui puise son savoir dans la tradition. "Les aînés nous ont montré la voie. Comme les autres, j'assemble de bons produits entre eux. Simplement, j'utilise les outils du XXI<sup>e</sup> siècle".

## LA MÉTHODE MARX

Imaginez la scène : posé à droite du piano, un onctueux mélange de chocolat vénézuélien, "gras en bouche et fort en cacao" et de lait de soja ; le tout maintenu à 80 °C. De l'autre côté, un moule prêt à être plongé à -196 °C dans un bac d'azote liquide duquel s'échappe une fumée glacée. Puis la rencontre, le choc thermique !



# MARX THIERRY

## ART DE VIVRE



D'un savant jeu de températures et de textures naquit le gâteau chaud au chocolat... Sans cuisson ! "Pas de poudre de perlimpinpin. L'azote liquide est un élément naturel qui permet de geler instantanément l'enveloppe d'un produit. C'est un vieux procédé qui fait toujours son petit effet. C'est une sorte de friture polaire", confie-t-il, tandis qu'il y jette quelques morceaux d'oranges qu'il ne tardera pas à disposer sur le mets chocolaté. Un duo de saveurs – éclat d'oranges et chocolat – qui n'a rien de nouveau. Et pourtant... Une fois en bouche, il se joue une nouvelle symphonie de sensations. Chaud, froid, fondant... Il lui aura fallu six mois pour mettre au point la recette. "Au-delà de ce laps de temps, j'arrête de chercher et j'y reviens plus tard". Mais avant de passer à l'action, il croque. Un dessin qu'il passe en 3D et qui lui permet de travailler sur la masse d'un produit et d'imaginer les assemblages. Il avoue posséder une belle banque de données, dans laquelle les aliments et leurs capacités à réagir sont répertoriés. "Dès qu'un produit fait son entrée au Labo, il est étudié sous tous les angles, pour obte-

nir une fiche technique précise : quelle protéine végétale ? À quelle température évolue-t-elle ? Une analyse scientifique permet d'ouvrir des perspectives infinies", commente Thierry Marx avant d'ajouter, non sans une pointe d'ironie : "Avouez-le ! Vous aussi, avant de goûter, vous m'avez regardé comme si ma cuisine descendait de la planète... Marx" ! Facile...

*Le Laboratoire, 4 rue du Bouloi, 75 001 Paris,  
+33 (0) 1 78 09 49 50, [www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org).*

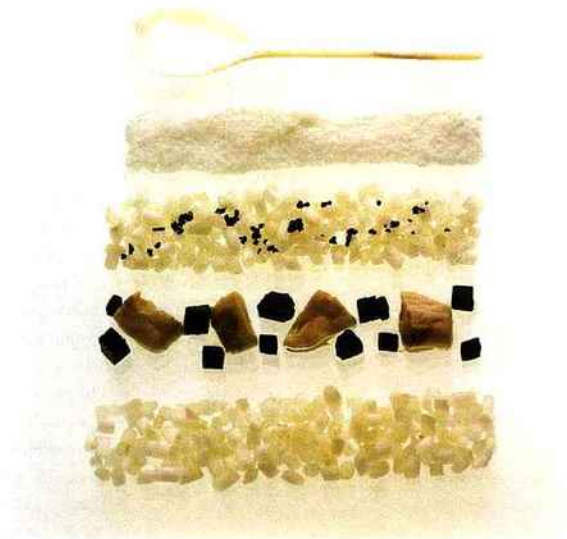
*Pour devenir membre du Foodlab et participer aux dégustations ou aux conférences, contacter le +33 (0)1 78 09 49 64.*

*À lire : Whiff, roman de Séguier (David Edwards) illustré façon manga par l'artiste japonaise Junko Murata, raconte en images une expérience culinaire inédite et pour le moins surprenante de Thierry Marx. Beaux-arts de Paris les éditions, 24 €.*

## FAST-FOOD GASTRONOMIQUE

Pour Thierry Marx, la cuisine se décline. Elle n'est pas l'apanage des grandes signatures. En septembre prochain, le docteur ès cuisine déstructurée ouvrira près de Bordeaux une formation dédiée à la cuisine de rue. Il n'oublie pas d'où il vient, ce gamin de Belleville qui humait chaque jour les fumets qui s'échappaient de la rue de Ménilmontant. Ici, les falafels tunisiens. Là-bas, le döner kebab. "La cuisine de rue est une alternative à la malbouffe. Sous nos latitudes, nous ne mangeons plus forcément parce que nous avons faim, mais pour chercher différents instants de cuisine. La façon dont nous nous alimentons suit la façon dont la société évolue, à bon ou mauvais escient. La cuisine de rue s'est installée dans notre quotidien. Autant la défendre ! Il n'y a pas eu meilleur moteur d'intégration". À quand un fast-food estampillé Thierry Marx ? "Le projet existe. Une cuisine de qualité à la portée de tous, c'est possible ! On peut être innovant à 5 euros comme à 50. Quoi qu'il en soit, l'équipe est prête. Mais à Paris, il n'est pas simple de dénicher des locaux !" Affaire à suivre...

# RISOTTO DE SOJA, AU CARREFOUR DE L'ORIENT ET DE L'OCCIDENT



Devenu un incontournable de la carte de Cordeillan-Bages, le risotto façon Thierry Marx associe l'exotisme asiatique au terroir français. Lorsque la graine de soja rencontre l'huître du Bassin d'Arcachon... Les palais frémissent.

## 01. Préparer l'émulsion.

Faire suer les échalotes au beurre et déglacer avec le vin blanc. Faire réduire jusqu'à l'état sirupeux. Laver et émincer finement les champignons de Paris. Porter l'eau à ébullition et y plonger les champignons ; réduire aux 3/4. Y ajouter les échalotes, puis la crème. Faire cuire ce mélange 30 minutes à petit bouillon. Passer au chinois, ajouter le jus d'huîtres et rectifier l'assaisonnement.

## 02. Préparer le risotto

Faire suer rapidement au beurre le soja taillé (15 secondes). Ajouter le jus des champignons de Paris et le faire réduire aux 3/4 très vite ; ajouter le mascarpone, réduire rapidement et en final, mettre le parmesan hors du feu. Rectifier l'assaisonnement. Pendant ce temps, faire tiédir les huîtres à part.

## 03. Finition

À l'envoi, émulsionner la sauce et déposer juste la mousse sur le risotto. En guise de finition, déposer de la fleur de sel de Guérande sur le risotto.



## QUANTITÉS POUR 1 PERSONNE

### POUR L'ÉMULSION

25 G D'ÉCHALOTES  
3 G DE BEURRE  
1 DL DE VIN BLANC SEC  
(CHÂTEAU VILLA BEL AIR)  
20 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS  
1/2 LITRE D'EAU  
50 G DE CRÈME LIQUIDE 35 %  
2,5 CL JUS D'HUÎTRE

### POUR LE RISOTTO

3 G DE BEURRE  
50 G NET DE GERMES DE SOJA ÉQUEUTÉS  
ET TAILLÉS (TAILLE DU RIZ ARBORIO)  
10 G DE JUS CHAMPIGNON DE PARIS  
10 G DE MASCARPONE  
8 G D'EXCELLENT PARMESAN RÂPÉ  
3 HUÎTRES SPÉCIALES N° 2  
DANS LEUR JUS À TIÉDIR

Cordeillan-Bages, route des Châteaux, 33250 Pauillac.  
Tél. + 33 (0) 5 56 59 24 24 [www.cordeillanbages.com](http://www.cordeillanbages.com)  
Ouvert du mercredi au dimanche midi. Menus de 90 à 170 €.  
Tous les dimanches à partir de 12 h 30, l'école de cuisine de  
Cordeillan-Bages propose un menu composé  
des dernières créations de Thierry Marx.  
La dégustation est élaborée et commentée par ses seconds  
(80 € par personne).