

# LE GRAND CHEF À PARIS

Figure de l'avant-garde culinaire française, Thierry Marx s'installe dans la capitale, le temps d'une exposition au **Laboratoire**.

## Faut-il encore faire les présentations ?

Thierry Marx, faux air de Bruce Willis, vraie nouvelle star de la cuisine française, double étoilé Michelin du côté de Cordeillan-Bages (33). Un grand chef sûrement, mais pas franchement dans l'ordre des choses. Des chroniques marxiennes, on retiendra l'enfance à Ménilmontant loin de ces cuillères que l'on dit dorées, les CAP chez les Compagnons du devoir, le service militaire et l'engagement au Liban, la vocation fortifiée aux brigades de Robuchon, Ledoyen, Taillevent, les voyages au goût du monde puis la révélation japonaise. Quatre ans passés à Tokyo à secouer ses fourneaux autant qu'à mouiller son kimono (ceinture noire de judo). De là, ne pas trop s'étonner qu'on dise aujourd'hui le phénomène sur une autre galaxie. Quelque part entre Marx Market et Planète Marx. Pour les uns, il serait sur orbite de lui-même. Trop dispersé, hypermédiatique, perdu dans le trou noir du succès ! Pour les autres, il resterait cette manière d'avant-gardiste osant une révolution gastronomique

où chaque plat creuserait l'inédit, l'aventure, le futur. Une alter-cuisine moléculaire, hypertexturée, plus prodigue à l'éprouvette qu'à la cassolette.

**Histoire de s'en convaincre, Marx se pose, ces jours-ci, à Paris.** Tel qu'en lui-même ! Ne le cherchez pas dans le convenu d'un restaurant, ne l'attendez pas dans l'ordinaire d'un menu. Rendez-vous au bien nommé Laboratoire, un espace culturel où la toque chercheuse se raconte le temps d'une expo : « Dans la sphère de Thierry Marx et autres inventions culinaires ». Jusqu'au 21 juillet, il y dialogue avec le chercheur Jérôme Bibette à propos des passerelles entre cuisine et physique-chimie. Voulu comme un parcours où le jus de cervelle se mêle à l'émotion sensorielle, le chef y révèle, entre autres, son processus créatif en offrant à la dégustation, autour de six tables d'hôtes, des bento boxes (plateaux-repas nippons) dans lesquelles le homard à l'américaine et la poire Belle Hélène se retrouvent décomposés façon 3D : structure, déstructuration,

## MARX EN 5 DATES

- 1962.** Naissance à Paris.
- 1980.** Service militaire et engagement au Liban.
- 1996.** Chef au Château de Cordeillan-Bages (33).
- 2000.** Deux étoiles au Michelin.
- 2006.** « Planète Marx », premier livre aux Éditions Minerva suivi en 2007 de « Easy Marx ».

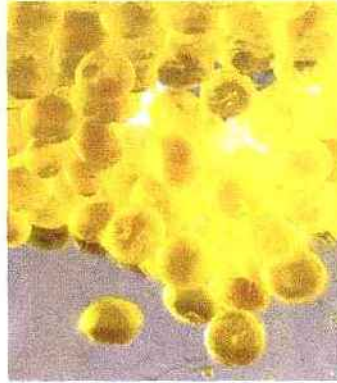
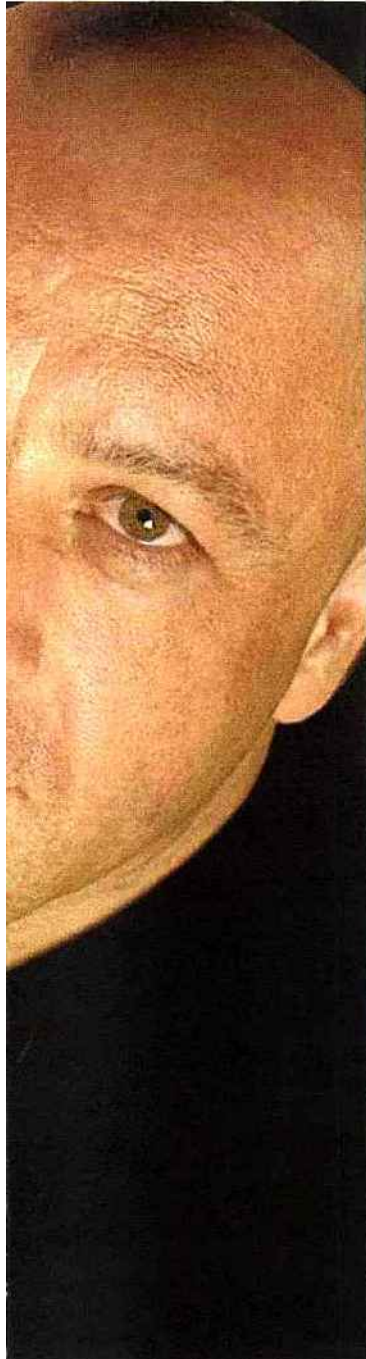
reconstruction. Au Labo, Marx fera aussi quelques infidélités à son restaurant girondin puisqu'il mettra en scène des dîners expérimentaux sur réservation, chaque lundi et mardi. En attendant de le retrouver peut-être, plus loin, plus tard, dans ce qu'il avoue être son rêve ultime : un kebab ! Loin des étoiles, de retour à la rue.

*Le Laboratoire. 4, rue du Bouloi, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. : 01 78 09 49 50. M° Louvre-Rivoli. [www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)*

EMMANUEL RUBIN

Thierry Marx dévoile les secrets de sa cuisine moléculaire.





Mathilde de L'Écolais et Bruno Cogez pour le Laboratoire