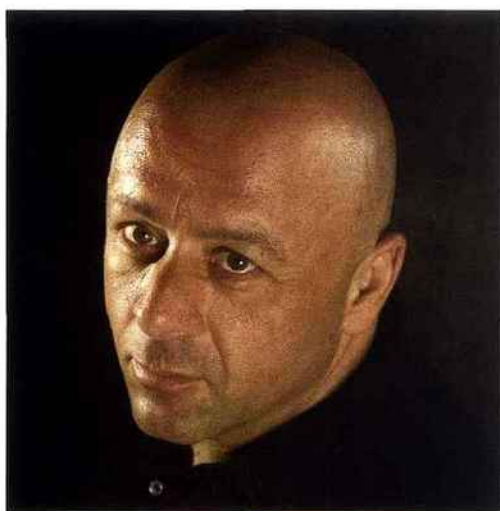




■ ■ Création ou innovation ?

Entre art et science, les sphères de Thierry Marx magnifient sa cuisine

AU MOMENT OÙ IL EST QUESTION DE FAIRE ENTRER LA GASTRONOMIE FRANÇAISE AU PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ DE L'UNESCO, LE LABORATOIRE C'EST ESPACE À MI-CHEMIN ENTRE LA SCIENCE ET L'ART, PRÉSENTE JUSQU'AU 21 JUILLET UNE EXPÉRIENCE INÉDITE RÉALISÉE PAR UN GRAND CHEF ÉTOILÉ, THIERRY MARX.



© MATHILDE DE L'ECOTAIS

THIERRY MARX

■ Né en 1962, il est l'un des chefs les plus créatifs de sa génération et le plus célèbre défenseur de la « cuisine déstructurée ».



© BRUNO COGÈZ

LES MOUSSES LIÉGÈS

■ Elles sont issues de travaux en collaboration avec le physicien Jérôme Bibette.

C'est le plus japonais des grands cuisiniers français. Avec son faux air de bonze jovial, crâne rasé et regard direct, il est vrai que Thierry Marx donne le change. « *Il y a beaucoup plus de ressemblances entre les cuisines françaises et japonaises qu'on ne pourrait le croire* », assure-t-il. Bravade ? Provocation ? Paradoxe ? Rien de tout cela. « *Les Japonais comme les Français ont en commun d'avoir toujours reçu des apports extérieurs qu'ils ont, bien sûr, magnifiés en les accommodant à leurs traditions culinaires respectives* ». Ainsi va l'art culinaire, selon Thierry Marx : jamais figé, jamais pétrifié. Au contraire : en perpétuel mouvement, toujours à la recherche d'une innovation. Quand il bouscule les traditions culinaires avec des émulsions nébuleuses et des mousses aériennes ou qu'il veut « *décoder le produit* », il s'agit à chaque fois de faire de nouvelles propositions. « *Il faut bien faire bouger les lignes de la cuisine* », lâche le talentueux chef étoilé. Comme pour justifier le fait qu'il vient de la faire passer des salles feutrées des grands restaurants aux cimaises d'un espace de création ouvert à Paris il y a quelques mois, Le Laboratoire.

Car ce déplacement, à la fois imperceptible et considérable, fait un peu grincer les dents de la profession. Imagine-t-on un chef hors de ses cuisines, dans un laboratoire de physique ou dans une galerie d'art ? Comment peut-on d'ailleurs appeler ce déplacement ? Une transgression, peut-être ? Il accepte le mot en souriant. Avant de s'empresser de citer une exposition qui se serait tenue

David Edwards et le Laboratoire

- Fondé en octobre 2007, Le Laboratoire a déjà plusieurs expositions derrière lui, élargissant de jour en jour son champ d'actions. Un activisme qui a valu à son fondateur, le scientifique et écrivain franco-américain David Edwards, d'être récemment nommé chevalier des Arts & Lettres par le ministère de la Culture.
- Fidèle à son esprit, le Laboratoire est tourné résolument vers les frontières de « l'artscience », selon un concept inspiré de la Renaissance et du Siècle des Lumières. Sauf que nous sommes au XXI^e siècle, à un âge où les clivages ont (presque) rendu impossible toute collaboration entre disciplines. Impossible ?
- Sauf pour quelques pionniers, comme David Edwards ou Marc-Olivier Walther, le directeur du Palais de Tokyo, passionné de physique quantique. Le but de David Edwards ? « Faire la part belle à l'innovation en étant guidé par les rêves des artistes ». Parmi les premiers à tenter l'aventure, on trouve Fabrice Hyber ou James Natchwey. A l'automne, ce sera Ryoji Ikeda et Benedict Gross (du 4 octobre au 12 janvier 2009), puis Shilpa Gupta et Dean Mobbs (de janvier à avril 2009).
- Parmi ses projets, il souligne une « implication encore plus grande en faveur de la jeunesse » et le lancement du LaboClub. David Edwards compte sur les partenariats pour « équilibrer dès cette année » un budget qui s'élève aujourd'hui à 1,9 M€.
- Le Laboratoire, 4, rue de Bouloul, 75001 Paris.
- www.laboratoire.org

à New York, en 1962, sur le minimalisme culinaire. Il reconnaîtra pourtant qu'il s'agit là d'un cas isolé et que l'on peut compter sur les doigts d'une seule main les prestations de ce genre en France. Mais l'important n'est pas là. L'important, c'est une rencontre. « *Un jour, raconte David Edwards, le fondateur du Laboratoire, Thierry me parle de ses difficultés à concevoir des petites capsules qui puissent enfermer des goûts, enserrer des saveurs. Comme directeur de cet espace dédié à l'interaction entre l'art et le monde scientifique, j'ai tout de suite été très intéressé. Je l'ai alors mis en relation avec Jérôme Bibette un physicien dont les recherches portent sur les colloïdes, c'est-à-dire sur des substances liquides qui peuvent maintenir des particules en suspension. Ils ont travaillé ensemble et sont parvenus à réaliser ces fameuses petites billes à la peau extrêmement fine que nous présentons aujourd'hui* ». Cet esprit de communauté d'intérêt autour d'un projet, c'est précisément l'alchimie particulière dont Le Laboratoire veut être porteur : « *Ce qui m'intéresse, poursuit David Edwards, c'est de voir se concrétiser des projets qui, sans nous, n'auraient pas vu le jour* ». « *D'ailleurs, reprend Thierry Marx, ce qui est présenté ici est le résultat de ce que j'appelle un véritable cerveau collectif : Jérôme Bibette pour l'invention scientifique, la photographe et vidéaste Mathilde de l'Écotais pour la partie visuelle de l'exposition et Caroline Naphegyi, la directrice artistique du Laboratoire, pour la conception du dispositif de l'expérience* ».

Justement, comment va être conçue cette « expérience » d'un genre inédit ? « *En trois temps, souligne le chef étoilé : d'abord, en analysant la structure du produit qu'on veut présenter, par exemple un navet daikon, un homard à l'Américaine ou une poire Belle Hélène. Puis, on passe à la phase de déstructuration de la matière brute. Enfin, on entre dans le troisième stade, celui de la reconstruction des saveurs* ». Y a-t-il altération du goût des produits, comme le lui reprochent ses détracteurs ? « *Déstructuration ne veut pas dire destruction, se défend-t-il. A moi d'élaborer des saveurs contemporaines* ». Le public sera donc invité à goûter les petites billes qui seront présentées dans des *bento box*, ces boîtes



© BRUNO COGEZ

UNE GOUTTE DE SAVEUR

■ Une photo inspirée du film de Mathilde de l'Écotais sur les sphères de Thierry Marx

où sont placés les aliments au Japon, spécialement imaginées pour l'exposition par les élèves de l'École nationale supérieure de création industrielle. Au mur et sur les tables destinées à la dégustation, les vidéos de Mathilde de l'Écotais révèlent les procédés de décomposition des plats. Dans une autre salle, on découvre la technologie inventée par Jérôme Bibette.

Comme dans la vie, il y a bien sûr un avant et un après. Au Laboratoire, l'acmé de l'expérience se situe au moment où les saveurs explosent dans la bouche. Comme au restaurant ? « *Le public n'attend pas la même chose. Ici, il viendra davantage pour comprendre et pour voir* ». Et pour commenter, pour dire... « *En effet, il n'y a pas de mets qui n'aient suscité de mots* », assure-t-il. On songe alors à son parcours hors du commun. Du Ménilmontant de son enfance à sa désignation comme meilleur chef de l'année en 2006 par Gault & Millau, en passant par le Liban, où il s'engage comme casque bleu, le Relais-Château de Cordeillan-Bages, sa terre d'élection bordelaise, et ses séjours au Japon, il n'est jamais là où on l'attend. Parle-t-il « *d'intellectualiser la cuisine* » ? Mais c'est avec un air de gourmandise qui détourne aussitôt le propos. « *Il faudrait également revenir sur l'ascétisme du véritable épicurien* », dit-il. Il manie les références sur l'histoire combinée de la France et de son art culinaire avec une maestria impressionnante : « *Derrière l'assiette, il y a toujours eu tout un univers de pensée, qu'il soit scientifique, littéraire ou politique, qu'il faut permettre au public de découvrir. Par exemple, au XVIII^e siècle, Talleyrand était derrière un Antonin Carême, son cuisinier, pour convaincre les participants du Congrès de Vienne grâce à ses prouesses gastronomiques* ». La cuisine de Thierry Marx serait intellectuelle là où son esprit serait sensuel ? Paradoxe, encore ? Il préfère se réfugier derrière la maxime d'un de ses vieux maîtres japonais : *La cuisine se médite, se parle et se mange*.

Paul-Henri Doré