

À voir et à manger

Une tomate mozzarella revisitée par le chef Thierry Marx, c'est renversant... parce que c'est renversé. D'abord, c'est un cube, dont la pulpe gélifiée forme la structure extérieure. À l'intérieur, on découvre la peau, et pour finir, au cœur, on atteint la mozzarella fondante... « Déstructurer pour reconstruire », c'est le credo du chef étoilé du Cordeillan-Bages (Gironde) qui propose, en collaboration avec le physicien Jérôme Bibette, une exposition-dégustation. Soit une manière simple et ludique de vous initier à la gastronomie moléculaire. En plus d'un menu spécial, vous pourrez goûter aux drôles de billes (photo) imaginées par les deux compères. Grâce à la sphérification, toute la saveur d'un aliment ou d'un plat est enfermée dans cette petite boule. Ça explose en bouche, c'est beau, drôle et bon! « *Dans la sphère de Thierry Marx...* » au **Laboratoire** Paris 1^{er}, du ven. au lun. de 12h à 19h. Jusqu'au 21 juillet. Réservations obligatoires au 01 78 09 49 50 (ou info@lelaboratoire.org). De 6 à 27€. www.lelaboratoire.org

