

Chronique-art

Focus sur un art ou un artiste réellement en phase avec son époque. Pas mort l'art contemporain ?

Planète Marx



Que font un chef étoilé (Thierry Marx) et un physicien des colloïdes (Jérôme Bibette) quand ils se rencontrent dans une galerie fondée sur la fusion de la création artistique et de l'expérimentation artistique (Le [Labo](#)-ratoire) ? Ils réinventent le monde de la gastronomie. La cuisine de Thierry Marx est fondée sur le principe faustien de déstructuration et restructuration : à partir de l'aliment brut, le chef décompose la forme et la saveur,

les réassemble ensuite en structures inédites pour produire de « *nouvelles émotions culinaires* ». Ici intervient le physicien : Jérôme Bibette et son équipe ont conçu une technologie de sphérisation permettant d'encapsuler des solutions savoureuses dans des petites billes : elles explosent en bouche pour libérer les arômes sur le palais. La dégustation sur l'une des six tables projetant les vidéos moléculaires de Mathilde de l'Ecotais donne à nos papilles blasées un avant-goût du futur. Jusqu'au 21 juillet, dégustations payantes des créations marxiennes en Bento Box (un ou trois plats) et en inhalation de saveur (procédé *Whif* chocolat à goût caramel ou orange, avec café). Réservation au 01 78 09 49 50. **C.M.**