


magazine
AÉROPORTS DE PARIS

Thierry Marx,
la révolution du palais | Revolutionizing taste
Buenos Aires
la belle Argentine | the beautiful city
Roederer
l'esprit du champagne | champagne spirit

N° 35
NOVEMBRE 2008
| NOVEMBER 2008
CE MAGAZINE
VOUS EST OFFERT
| THIS MAGAZINE
IS YOURS TO KEEP



AÉROPORTS DE PARIS

La révolution du palais
par *Thierry Marx*

Il vient d'inaugurer le FoodLab, un laboratoire de recherche culinaire ouvert au public, où chefs et scientifiques expérimentent sans limites... Car ses deux étoiles n'ont pas détourné Thierry Marx de son ambition : réinventer la manière de manger... Et pas seulement dans son Relais et Château bordelais. Caroline Pollet. Photos: Léa Crespi pour Aéroports de Paris Magazine.

| He's just launched the FoodLab, a culinary research laboratory open to the public, where chefs and scientists experiment together. Two Michelin stars haven't sidetracked Thierry Marx from his goal: reinventing the way people eat... and not merely in his luxury Bordeaux restaurant.



Votre dernier livre¹ désacralise la haute gastronomie.

Est-ce une profession de foi ?

Thierry Marx : Effectivement. J'avais envie de partager quelques-unes de mes découvertes, pour sublimer le produit sans se prendre la tête pendant des heures.

La sublimation du produit est-elle à portée de tous ?

T.M. : Il suffit de bosser un peu. La cuisine a changé. On a enfin compris que faire à manger ce n'est pas seulement nourrir les gens mais leur faire vivre une expérience. Ferran Adrià parle de cuisine « techno-émotionnelle ». La sublimation c'est ça, transformer pour créer une émotion.

Ça paraît très ambitieux...

T.M. : Pas forcément, il s'agit surtout d'un jeu avec les températures, les textures. Un peu comme le wasabi², qui fait monter puis redescendre, les jeux de saveurs doivent faire vivre intensément. C'est pour renouveler ce jeu que j'ai adhéré au **Laboratoire** de David Edwards, dont l'objet est d'associer artistes, designers et créatifs avec des scientifiques... Analyser les résistances thermiques, l'élasticité. Comprendre pourquoi un lait de soja bout à 40 degrés et pas à 38. On a besoin de la science pour innover, inventer de nouvelles façons de manger.

Doit-on inventer de nouvelles façons de manger ou au contraire retrouver des cuisines d'autrefois ?

T.M. : Pourquoi rester dans le passé ? Moi j'ai grandi entre Belleville et Ménilmontant, je vivais au-dessus d'un bougnat et j'ai un souvenir précis des mecs qui buvaient leur blanc au comptoir. Je ne suis pas nostalgique de cette époque. La petite cuisine bourgeoise de bistrot me paraît étriquée et inaccessible pour une grande partie de la population qui du coup se tourne vers le McDo.

Le retour du bistrot est pourtant une belle façon de mettre en avant le produit...

T.M. : « La cuisine c'est le produit » disait Marcus Gavius Apicius. Mais Talleyrand rajoutait déjà : « avec l'intelligence qu'on met dedans ». En France, on a trop de porteurs de banderoles. Les querelles de clochers autour des AOC peuvent aboutir à l'extinction de certains produits. L'orthodoxie confond bien souvent camembert et bottes boueuses.

Le culte du produit signifierait un repli sur soi ?

T.M. : Dans une certaine mesure, oui. Pour toucher le cœur des gens, il faut s'ouvrir, aller voir ce qui se fait ailleurs. La meilleure façon d'avoir une idée de l'avenir de la cuisine, c'est de se balader dans les rues de Paris. On y goûte l'Asie du Sud-Est, la Turquie, le Moyen-Orient ou encore l'Afrique... C'est un merveilleux carnet de tendances.

Comment travailler sur la cuisine de rue quand on est chef doublement étoilé au Michelin ?

T.M. : En proposant des formations courtes à des jeunes qui veulent se lancer dans la restauration de rue. En convainquant de jeunes designers de travailler sur les corners de rue mais également sur les contenants : imaginez une adaptation du bento japonais, biodégradable, avec trois univers, qui ne laisserait pas de trace pour l'environnement : c'est simple, et ça représente d'infinies possibilités.

Vous voulez concurrencer le fast-food ?

T.M. : Je veux que tout le monde puisse accéder à une cuisine inventive sans se ruiner. C'est aussi pour ça que j'ai travaillé avec le milieu carcéral, ou avec les Restos du cœur. « Ce n'est pas parce qu'on est dans la merde qu'on doit faire la gueule », disait Coluche. Manger permet de se reconstruire. Faire à manger aux autres aussi. C'est comme une trêve, un moment de partage.

Comment transmettez-vous votre vision de la cuisine à l'équipe de votre restaurant de Cordeillan-Bages ?

T.M. : Ma brigade, c'est un peu la Légion étrangère. Mes collaborateurs ont des parcours de vie très différents, et d'ailleurs je ne cherche pas à les formater. J'essaie juste de les pousser à oser. En cuisine, ils sont tous acteurs de la création, sinon ça ne pourrait pas fonctionner. Je me souviens d'un livre qui me servait d'outil quand je passais mon CAP. On y décortiquait le navet en séparant le grain de l'ivraie. Depuis j'ai déjanté tout ça. La peau du navet pas comestible ? Je le prends comme un défi. Au dernier festival Omnivore³, j'ai décliné trois plats autour du navet en utilisant chaque partie du légume : son cœur, sa peau, sa fane. C'est la leçon que je veux donner à mes élèves : rien ne doit jamais être considéré comme acquis.

¹ *Easy Marx*, aux éditions Minerva. ² Plante japonaise, comparable au raifort, souvent consommée sous forme de moutarde. ³ La troisième édition du OFF (*Omnivore Food Festival*) s'est déroulée en février 2008 à Deauville.

La planète Marx en 3 adresses.

| The Marx world in 3 addresses.

Le Château Cordeillan-Bages :

www.cordeillanbages.com

Ozu : ozu-paris.com

Le FoodLab : www.laboratoire.org

Face to face with Thierry Marx

Gastronomy lost its sacred aura in your book, *Easy Marx*. Was that a profession of faith?

T.M. : I wanted to share some of my discoveries, to sublimate the product without racking my brains **Is this within everyone's reach?**

T.M. : Hard work is all it takes. Cuisine has changed. We've finally realized that cooking is not just about feeding people but about offering them an experience. Ferran Adrià speaks of "techno-emotional" cuisine. Transforming eating into an emotion

That seems very ambitious...

T.M. : Not necessarily. It's all to do with playing with temperatures and textures. Take *wasabi*, for example, which makes temperatures go up and down, the game of flavours has to be an intense experience. The reason I joined David Edwards' FoodLab was to re-energize this game, to analyse heat resistance, elasticity, to understand why soya milk boils at 40°, not 38°C. We need science in order to innovate, invent new ways of eating. **Should we really invent new ways of eating or go back to traditional cooking?**



Atelier | Workshop

Le FoodLab encapsule les saveurs...

Inauguré au mois d'octobre, le FoodLab réunit autour de Thierry Marx des chefs, des chercheurs et des banques pour financer les applications industrielles des inventions nées du Labo. Thierry Marx y a notamment collaboré avec le physicien des colloïdes Jérôme Bibette pour inventer une nouvelle forme d'encapsulation des saveurs. David Edwards, fondateur du Laboratoire, a quant à lui travaillé avec des étudiants de Harvard la mise au point de nourriture par aérosol. www.laboratoire.org

| The FoodLab encapsulates flavours...

Launched in October, the FoodLab brings Thierry Marx into contact with chefs, researchers and investors ready to fund industrial applications of what the FoodLab invents. Marx has notably collaborated with the colloid physicist Jérôme Bibette to invent a new form of encapsulating flavours. David Edwards, who founded the Lab, has worked with Harvard students on the spray drying of food.

T.M.: Why stay in the past? I grew up in Belleville, I lived over a coal merchant's café and I can still picture the men drinking white wine at the bar. I don't feel nostalgic. Middle-class bistrot cuisine seems limited, inaccessible to the majority of the population who, as a result, turn to McDonald's.

But the bistrot revival promotes local produce.

T.M.: Apicius said "Cookery IS the produce," but Talleyrand later added "with the intelligence one invests in it." In France, there are too many banner carriers. Quarrels about AOC classification may lead to the disappearance of some products.

So this cult to local produce is inward-looking?

T.M.: To a certain extent. To touch people's hearts, you have to open up, to go and see what's happening outside. To get an idea of food's future, walk through the streets of Paris: the cuisine of South-East Asia, Turkey, the Middle East, Africa awaits you.

How can you champion street food when you're a two-starred Michelin chef?

T.M.: By offering short training courses to young people, by persuading upcoming designers to work on street corners and containers. Imagine adapting biodegradable bento boxes that leave no trace on

the environment, there are infinite possibilities.

Do you want to rival fast food?

T.M.: I want everyone to have access to inventive cuisine without going bankrupt. That's why I've worked with prisons and the Restos du Cœur. Eating enables people to rebuild themselves. Making food for others, too. It's like a truce, a time for sharing.

How can you pass on this vision of cuisine to your team at Cordellian-Bages?

My team is a little like the Foreign Legion. They have lived very different lives and I make no attempt to format them. I just try to incite them to be daring.

Les Paris de Thierry Marx

S'il a vu du pays, l'enfant de Belleville continue d'apprécier la capitale et ses saveurs. | Though he's seen the world, Thierry Marx still has strong ties with the French capital.



Quand il ne craque pas pour l'éclair de la Maison du Chocolat, le chef apprécie les créations de Pierre Hermé, lui aussi très inspiré par la pâtisserie nipponne.
| When he's not indulging in a Maison du Chocolat éclair, Marx enjoys sweet treats by Pierre Hermé, another adept of Japanese cuisine
Pierre Hermé, 72, rue Bonaparte M° Saint-Germain-des-Prés

Anciens chefs pâtisseries de Pierre Gagnaire, Didier Mathray et Nathalie Robert officient au cœur du Marais dans cette boulangerie-pâtisserie aux allures de boîte de Pandora...
| Pastry cooks Didier Mathray and Nathalie Robert, formerly with Pierre Gagnaire, run this Pandora's box of a bakery in the heart of the Marais
Le Pain de sucre, 14, rue Rambuteau M° Rambuteau



Thierry Marx ne jure que par le créateur japonais Yohji Yamamoto. Entre aficionados des arts martiaux, les deux hommes en noir parlent le même langage.
| Thierry Marx swears by the Japanese designer Yohji Yamamoto. Both martial arts fans, these two men in black speak the same language
Yohji Yamamoto, 25, rue du Louvre M° Étienne Marcel



Thierry Marx aime la cuisine d'Inaki Aizpitarte. Alchimies osées, prix carrés, intitulés sans détour : « pigeon, potimarron, noisettes et châtaignes ». Côté sushis, c'est chez lui qu'il se régale puisqu'il a repris les commandes de l'Ozu, dans les bâtiments du l'aquarium du Trocadéro.
| Marx loves inaki Aizpitarte's cuisine for its daring mixes and no-nonsense prices and names pigeon, hazelnuts, Hokkaido squash and chestnuts
Le Chateaubriand, 129, avenue Parmentier M° Goncourt



Dates |

1962

Naît à Paris dans une famille immigrée d'Europe de l'Est. | Born in Paris, son of East European immigrants

1978

Entre chez les compagnons du devoir. Y obtient les CAP de pâtissier, chocolatier et glacier.
| Served his apprenticeship with the French Journeymen, qualifying as pastry cook, chocolate and ice-cream maker

1988

Première étoile pour son travail au Roc en Val de Tours. | Wins his first star at the restaurant Roc en Val, Tours

1996

Il est appelé par Jean-Michel Cazes à la tête du Château Cordeillan-Bages à Pauillac. Première étoile en 1996, puis la deuxième en 1999.

| Jean-Michel Cazes asks him to take over the kitchen at the Château Cordeillan-Bages, Pauillac. Is awarded its first star in 1996, its second in 1999

2006

Sacré chef de l'année par le Gault & Millau. | Voted "chef of the year" by Gault & Millau

2008

Reprend la carte du restaurant japonais Ozu à Paris et Londres. Inaugure le FoodLab à Paris.

| Revises the menu at the Japanese restaurant Ozu, in Paris and London. Opens the FoodLab in Paris