

Les particules alimentaires



À la fois centre de recherche et restaurant, le Foodlab invite à découvrir les prodiges de la cuisine moléculaire.

Dans l'assiette en verre transparent, deux tubes couleur crème de 10 cm, comme deux cigarettes russes, baignent dans une fine écume blanche. Miam-miam, un dessert pour commencer la dégustation ? Pourquoi pas.

Mais, le délicat fumet salé qui s'en dégage ? « *Normal, c'est une quiche lorraine liquide* », m'informe le jeune cuisinier. à la première bouchée, tout y est : le « nem » légèrement croustillant, c'est la pâte brisée, à l'intérieur la crème chaude les œufs, et l'émulsion blanche et nuageuse... la poitrine fumée. Le goût de la quiche lorraine est bien là, en *light*, mais ce qui change c'est l'attaque en bouche, les textures. Une expérience culinaire et sensorielle surprenante dans ce « restaurant » parisien d'un nouveau type.

Il faut dépasser le Grand Véfour, traverser les jardins du Palais Royal, pour arriver au Foodlab. 1 300 m2 sur plusieurs niveaux, un centre de recherche et d'exposition, lieu transdisciplinaire entre l'art et la science, fondé par David Edwards, scientifique et enseignant à Harvard.



Le FoodLab, au sous-sol, ouvert depuis mi-octobre, propose de nouvelles sensations gastronomiques issues des inventions de Thierry Marx (deux étoiles Michelin pour son restaurant du château Cordeillan-Bages, à Pauillac). Un chef français représentant de la cuisine moléculaire, dont le pape fut en son temps le Catalan Ferran Adrià et son restaurant El Bulli en Espagne. Pour l'histoire, la cuisine moléculaire a été « théorisée » dans les années 90 par le chimiste Hervé This, qui a étudié les mécanismes culinaires, notamment la cuisson, avec le chef Pierre Gagnaire. Une cuisine audacieuse qui inventera gels d'herbes, écumes de Parmesan, risotto de soja, caramel à l'huile de courge, sardines pomme à l'huile et autres moules sphériques au bacon.

Le Foodlab n'est pas tout à fait un restaurant, plutôt un laboratoire de recherche, même si « *on doit être rassasié en sortant* ».

Discret coup d'œil en cuisine, nous repérons une machine façon *Mission impossible* qui distille de petites billes orange dans un récipient d'eau claire. Une technologie d'encapsulation des saveurs inventée par Jérôme Bibette, chercheur en physique spécialiste des colloïdes (particules en suspension dans un fluide) qui travaille avec Thierry Marx. Les perles enrobées d'alginate, algue japonaise, libèrent dans la bouche du jus de mangue... Délicieux sur un pudding d'agrumes.



Passons au dessert : gâteau au chocolat chaud sans cuisson. Préparation devant le client.

Sur une assiette, un gros spaghetti végétal translucide aux fruits de la passion retient une sauce aux fruits rouges. Au centre, un cylindre d'acier froid attend le chocolat chaud coulant d'une bonbonne isotherme : choc thermique ! Le cylindre est retiré, les bords du gâteau deviennent moelleux, le centre reste liquide. Arrive dans un nuage stratosphérique le récipient d'azote liquide à –196 °C.

Brrr... Le cuisinier y jette des cuillerées de pulpe de fruits de la passion monté au batteur : choc. La pulpe se transforme en « meringue » ! Une surgélation instantanée de la pâte, une sorte de friture inversée ou « friture polaire » chère à Thierry Marx. La meringue fumante et glacée est ajoutée au-dessus du gâteau. Le dessert révèle ses accords de fruits froids mélangés au chocolat tiède. Comme le plat, l'ensemble est étonnant, de légèreté, de goûts naturels.

La cuisine de Thierry Marx n'est pas pour autant élitiste : à preuve son livre de cuisine « pour tous au quotidien », *Easy Marx*, 500 recettes, 45 €, des préparations rapides, moins de 30 minutes, utilisant des ingrédients courants et des techniques simples. Thierry Marx veut même ouvrir un... fast food et un « kebab » moléculaires. Chicche ?

Les Amis du Foodlab. 50 € d'adhésion pour 4 dégustations à 24 € chacune. Il faut réserver. Le Foodlab : 4, rue du Bouloi. 1er arr. Paris. Tél. : 01 78 09 49 64.