

Portrait



Thierry Marx

De l'émulsion à l'émotion

Chef de file de la cuisine moléculaire en France, il pratique une gastronomie d'avant-garde. Il est encensé pour son audace et controversé pour les mêmes raisons. Bref, il y a de « l'avis sur Marx », et c'est pour cela qu'il a été choisi pour la 14^e Nuit de *L'Amateur*.

PAR THIERRY DUSSARD | PHOTOS PATRICK ARTINIAN

Pour aller chez Marx à Pauillac, il faut prendre le bac à Blaye. Traverser la Gironde permet une transition vers un autre monde, la *Planète Marx*. Le titre de son premier livre, qui met en mots et en images son ambition, dit bien quel est le but de sa cuisine : inviter au voyage et faire découvrir d'autres rives du goût. « Qu'un client se dise que c'est bon, c'est bien mais pas suffisant », confie le chef audacieux et exigeant.

Design culinaire

Il s'agit donc d'étonner, de surprendre, en commençant par l'œil. « La cuisine se regarde, se médite et se mange, disait un de mes maîtres japonais, affirme cet adepte du Japon où il se ressource chaque année. Mais le design culinaire ne consiste pas à couper une carotte en long, en large et en travers. » Le goût doit être au rendez-vous. Démonstration dès l'entrée, avec des biseaux de crabe posés sur des médaillons de betterave. « Il est fort, parce que d'habitude je n'aime pas la betterave », lâche, émue, gourmande qui m'accompagne.

J'ai un pied dans l'art, car il faut créer, et l'autre dans l'artisanat, car il faut dupliquer, mais je pars toujours

d'un croquis », explique ce fils de boulanger, titulaire d'un double CAP. Gamin de Ménilmontant qui a failli mal tourner, il prend le bon virage avec les compagnons du Devoir, et a dû tout inventer. Rien d'étonnant si son style de cuisine est déstructuré, n'hésitant pas à citer Nietzsche : « déstructurer pour reconstruire impose de ne rien accepter d'immuable ».

Le saucisson virtuel

Condamné à inventer, donc, la quiche lorraine liquide, l'écume de truffes ou le saucisson virtuel. En procédant à la « sphérification » des saveurs et en ayant recours aux alginate ou à l'azote. « Je les utilise comme des outils, pour jouer sur les textures et les températures, sans jamais perdre de vue le goût juste et le côté ludique », déclare-t-il sans tomber dans l'alchimie ni l'imposture. Résultat : des objets colloïdaux ? Presque ! En réalité, une perle de granny smith au hareng fumé, grosse goutte de rosée verte qui explose en bouche avec une sensation étonnante et fugace.

Une simple ponctuation dans une cuisine qui n'a de moléculaire que le nom. « Ou alors, disons "molé ■■■

Dans son restaurant japonais Ozu, à Paris.



■ ■ ■ cool air”, rigole-t-il. “Molé”, comme la sauce mexicaine au cacao, pour les ingrédients venus du monde entier ; “cool”, pour les contrastes entre le chaud et le froid ; et “air”, pour le côté aérien ou léger des émulsions et mousses de toutes sortes. » En fait, une cuisine fusion, sans frontières, qui réconcilie la science et la gastronomie.

Toujours est-il que Thierry Marx est devenu le porte-drapeau français d'une tendance mondiale, où l'on retrouve Ferran Adria en Espagne, Heston Blumenthal en Grande-Bretagne et Davide Scabin en Italie. « En allant à *El Bulli*, en 2000, j'ai découvert que la cuisine peut être impertinente. Adria a fait faire un bond de dix ans à la gastronomie, et l'on ne reviendra pas en arrière », affirme-t-il, en revendiquant cette cuisine spectacle qui en met plein les yeux et les papilles, tel ce risotto de soja, jus d'huître et truffes, sans un grain de riz, véritable trompe-l'œil culinaire.

Une énergie de samouraï

Bœuf fumé aux sarments qui arrive dans un paquet cadeau encore fumant ou bar à ge de pierre au cacao dont il faut casser la coque au maillet, c'est un happening permanent. Un vrai style, une personnalité, avec une prise de risque, à l'image de ce bouffon qui a baroudé au Liban, d'abord avec l'uniforme français puis la tenue phalangiste. Dites-lui « Drakkar 1983 », il vous répond : « 6 h 23 ». Il y était, et n'oublie pas les 58 parachutistes

morts dans cet attentat, mais reste pudique. « Ce sont des expériences qui construisent et détruisent aussi. » Les fourneaux seront sa planche de salut, avec une première étoile, au *Roc-en-Val*, près de Tours, en 1988. Une autre encore au *Cheval Blanc*, à Nîmes, trois ans plus tard, après un détour par Sydney. Escalade à Singa-

pour ensuite, avant de poser son sac à Cordeillan-Bages, où Jean-Michel Cazes, le sorcier de Lynch-Bages, lui donne carte blanche en 1996. La première étoile tombe aussitôt, la deuxième en 1999. Et en attendant de « toucher la troisième », l'an prochain, *inch Allah !*, il canalise une énergie de samouraï dans le judo et la moto.

Un Ramon par mois

Tourné vers les autres pour se regarder en face, il donne de son temps aux Restos du cœur, au lycée hôtelier de Blanquefort ou aux détenus de Bedenac, et vient d'ouvrir un « food lab » à Paris. À 45 ans, il a même trouvé la sérénité entre thé vert et havane. « Je me souviens de mon premier cigare comme si c'était hier, à Nîmes, sur une *faena* de Paco Ojeda et un *toro* de Victorino Martin. Je fume toujours des Ramon Allones, un par mois, en trois temps comme la corrida : inspiration, méditation, expiration ». Zen. ■

Planète Marx et Easy Marx sont parus aux éditions Minerva.

“ La gastronomie a fait un bond de dix ans, et l'on ne reviendra pas en arrière. ”