

VOYAGE **VERS** MARX

Originale et déconcertante, sensuelle et créative, minimaliste et visionnaire... Si la cuisine d'un chef reflète la personnalité de son créateur, alors Thierry Marx est à coup sûr un homme hors du commun.



>> « La cuisine se regarde, se médite et se mange », aime-t-il à répéter. Associations de goûts, travail sur les formes et les couleurs, jeux de textures et de températures... Servie par une exigence obstinée et un incessant travail de recherche, la cuisine de Thierry Marx témoigne de ses voyages au Japon et en Asie du Sud-Est, dans ces pays où il éprouve ce délicieux sentiment d'y être chez lui, comme la réminiscence d'une vie antérieure. Il aime plonger dans les quartiers grouillants de vie pour se laisser pénétrer des effluves de cette cuisine de rue « omniprésente, spontanée et conviviale ». Sa cuisine futuriste porte aussi les traces intimes de son enfance et de sa famille originaire de Pologne. A l'époque où le jeune garçon dévalait les pentes de son quartier parisien du haut de Ménilmontant vers les bas de Belleville et s'imprégnait d'une mosaïque de senteurs, de couleurs et d'odeurs de cuisines du monde entier.

Homme de valeur

De sa mère, il a hérité son allure de combattant, son goût de l'autonomie et cette pudeur qui verrouille les lèvres lorsqu'il s'agit d'exprimer ses sentiments. De son grand-père – cet homme qui l'a construit –, résistant et militant communiste, il retiendra quelques principes de vie essentiels et ce caractère entier, rebelle et loyal à la fois. Mais c'est aux côtés de sa grand-mère « cuisinière virtuose et économe de génie » qu'il apprendra à faire et décorer les gâteaux, à arranger les plats, à sculpter et aligner les légumes. C'est elle qui lui décroche une place d'apprenti en pâtisserie pour l'arracher à l'ennui des cages d'escaliers de la cité de Champigny-sur-Marne où il est arrivé à l'âge de 14 ans. Dans cet univers où tout n'est qu'ordre et précision, le jeune garçon apprend la patience et la douceur. Thierry entame alors un tour de France comme compagnon des Devoirs unis, une fraternité qui lui apprend « l'amour du métier et la fierté d'être un bon ouvrier ». Son diplôme en poche, il s'engage dans l'armée et part au Liban pendant 18 mois, une période de chaos et de souffrance. A son retour, il passe son CAP puis son BEP de cuisinier en candidat libre et, après un séjour de six mois en Australie, repart pour un nouveau tour de France à la rencontre des plus grands chefs : Robuchon, Chapel, Taillevent mais surtout Bernard Loiseau et Jacques Maximin dont la cuisine innovante et le génie créatif lui serviront de révélation. Il décide alors de faire de sa passion un métier. >

ETRE ET DURER.

« Semer l'esthétique et l'épuration pour cueillir les saveurs et la volupté. Quand le beau rejoint le bon. »



Révolution de palais

C'est dans son « labo » situé à quelques pas du Château Cordeillan-Bages à Pauillac (Médoc) où il dirige aujourd'hui 49 personnes, et à Paris rue Bouloi, que Thierry Marx effectue un incessant travail de R&D. En 2007, 1700 recettes y ont été testées, 40 plats en sont sortis. C'est là qu'il convie chaque dimanche quelques clients privilégiés à venir goûter ses dernières créations avant de les mettre à la carte de son restaurant (deux étoiles au Michelin). Il revendique l'innovation « pour proposer un voyage culinaire inédit, notre travail sur la structure et la déstructuration vise à préserver intacte la saveur originelle d'une recette après avoir percé le mystère de techniques nécessaires à sa restitution ». Transverse et pluridisciplinaire, ce processus d'innovation qui cherche « à comprendre les phénomènes de transformations des aliments pour réécrire la cuisine en donnant du plaisir et de l'émotion » fait appel à des intervenants extérieurs venus d'horizons différents : designers, photographes, biologistes ou chimistes, comme dans son laboratoire à Paris où il a associé ses travaux avec ceux du physicien Jérôme Bibette. Cryoextraction, cryogénisation, gélification, émulsion, déshydratation... Ce recours à la science permet à Thierry Marx de « jouer plus librement avec les formes, les couleurs et les saveurs tout en restant dans l'esprit du produit ». Et, pour que ce produit « vive pleinement dans l'assiette », il fait créer des contenants sur mesure, le plus souvent blanc ou transparent pour « garder toutes les possibilités de jeux de lumière et la pureté originelle des couleurs ».

Transmettre et partager

Aujourd'hui, le restaurant du château où Jean-Michel Cazes, propriétaire de Cordeillan-Bages et du fameux Grand Cru Classé Lynch-Bages, l'a fait venir en 1998 affiche complet. On s'y précipite pour venir goûter cette cuisine avant-gardiste où la tomate devient iceberg, où la quiche est liquide et où le petit-salé se métamorphose en « saucisson virtuel » accompagné de lentilles devenues tuiles croustillantes. Dans cette cuisine sans frontière, l'Orient fusionne parfois avec l'Occident à l'exemple de ce risotto de soja où « le soja, neutre, simple et sans ostentation affronte des monstres sacrés de puissance et de goût ; cèpe, truffe et huître ». Souvent, une esthétique >

ETRE ET DURER.

« Semer l'esthétique et l'épure pour cueillir les saveurs et la volupté. Quand le beau rejoint le bon. »





surprenante démultiplie la fantasmagorie d’une proposition. La preuve avec le spaghetti au ris de veau dont « les courbes pleines d’une spire de spaghetti abritent en son cœur les saveurs rondes et moelleuses du ris et des champignons cuits à l’étouffée ».

Succès commercial, aura médiatique, reconnaissance de ses pairs... Qu’est-ce qui fait avancer aujourd’hui l’infatigable Thierry Marx qui dort seulement 5 heures par nuit ? « Transmettre et partager », répond-il sans hésitation. Pour lui, la cuisine est une occasion unique de communion et de partage. Et pour montrer que la grande cuisine peut devenir une filière d’intégration, il intervient régulièrement dans le milieu carcéral et dans les quartiers populaires avec des amis grapheurs ou rappeurs. Il travaille également à un projet de centre de formation autour de la cuisine de rue et à l’ouverture en 2009 d’un « Easy Marx » à Paris, sorte de street-food d’un genre nouveau où il proposera de partir à la découverte de différentes cuisines de rue. Eternel voyageur, il repart chaque hiver au Japon, un pays de connaissance où ce professeur d’arts martiaux et grand admirateur de la cuisine traditionnelle kaiseki est « vraiment devenu cuisinier ». Il a d’ailleurs récemment ouvert un restaurant japonais à Paris et un autre à Londres où il propose des cartes mixant tradition, qualité et innovation. Manière de changer d’univers et de nourrir sa quête artistique en mouvement. Pour mieux transmettre, partager et donner du plaisir. La planète Marx n’a pas fini de faire sa révolution. <

Bio Express

- 1962** : naissance à Paris.
- 1988** : première étoile au Michelin pour son restaurant Roc-en-Val près de Tours.
- 1990** : il reprend les cuisines du Cheval Blanc à Nîmes et obtient une première étoile en 6 mois.
- 1998** : il prend la direction des cuisines du restaurant du Château Cordeillan-Bages à Pauillac et y décroche une première étoile.
- 1999** : il obtient sa deuxième étoile et devient directeur général du Château Cordeillan-Bages en janvier 2000.
- 2005** : élu « chef de l’année » Gault et Millau.
- 2006** : élu par ses pairs lauréat du trophée du magazine « Le chef ».