



NÉ EN SEPTEMBRE
1962 À PARIS



ÉLU **CHEF**
DE L'ANNÉE EN 2006
par Gault&Millau avec un
19/20



SON RESTAURANT
"SUR-MESURE"
AU MANDARIN
ORIENTAL A REÇU
2 MACARONS
MICHELIN EN 2012



CHEVALIER DES ARTS
ET DES LETTRES EN 2012



CHEVALIER DE LA LÉGION
D'HONNEUR EN 2013



À 18 ANS, IL S'ÉTAIT ENGAGÉ
PARA DANS L'INFANTERIE DE
MARINE

THIERRY MARX EST AUSSI UN SPORTIF DE HAUT NIVEAU

IL EST **3^{ÈME} DAN DE JUDO** / **4^{ÈME} DAN DE JUJITSU**



4 TOQUES AU GAULT & MILLAU



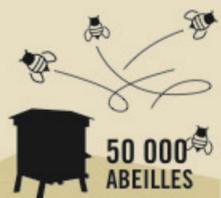
L'HÔTEL A LUI 5 CLÉS AU
GAULT & MILLAU



À **4KM**
DE LA TOUR EIFFEL



À **500M**
DE LA CONCORDE



50 000
ABEILLES

Les clients peuvent déguster
au petit-déjeuner ou dans le
cocktail Honey Kingstron, le miel
que l'hôtel produit avec 50 000
abeilles installées sur le toit du
Mandarin Oriental.

EN 2013, IL EXISTE
26 MANDARIN ORIENTAL
DANS LE MONDE



**THIERRY
MARX**

EN FÉVRIER 2010
IL DEVIENT UN DES JURÉS
DE L'ÉMISSION
TOP CHEF



En 2013, il crée dans
le quartier de Ménilmontant

"Cuisine,
mode d'emploi(s)".

un centre de formation boulangerie,
un restaurant d'application et
d'insertion et un centre de création
culinaire destiné aux jeunes sans
diplômes et aux personnes en
réinsertion et en reconversion
professionnelle.



MÉNILMONTANT

Thierry Marx intervient aussi
dans des PRISONS et des
CENTRES DE RÉINSERTION,
en toute discrétion et loin
du regard des caméras.

L'INVITÉ

THIERRY MARX

L'explorateur de saveurs

Parmi la constellation d'étoiles que compte la France, il est un cuisinier qui brille par son avant-gardisme et sa philosophie contre-courant. **Dérangeant pour les uns, surprenant pour les autres, Thierry Marx mène la cuisine par le bout de ses deux baguettes.** Embarquement direction la planète Marx.

Texte Marjorie Fenestre | Photo Arnaud Dauphin Photographie, Mandarin Oriental Paris, D.R.

L'INVITÉ

THIERRY MARX

Son histoire

PAS DE QUARTIER SUR LES ORIGINES

« Je suis né à Paris dans un quartier modeste, à Ménilmontant, où la gastronomie ne faisait pas du tout partie de notre quotidien. À 12-13 ans, j'ai eu la chance de rencontrer un boulanger réputé dans le coin, Bernard Ganachaud. C'était la boulangerie du dimanche où l'on s'offrait quelques petits plaisirs. Les autres jours, je passais devant sa boutique, j'admirais le savoir-faire et la réussite de cet homme manuel. J'avais sous les yeux le parfait exemple que l'apprentissage pouvait mener à des projets d'avenir. N'ayant pas de

JE SUIS NÉ DANS UN QUARTIER MODESTE, À MÉNILMONTANT (PARIS), OÙ LA GASTRONOMIE NE FAISAIT PAS DU TOUT PARTIE DE NOTRE QUOTIDIEN.

diplôme, je suis alors entré chez les Compagnons du Devoir en tant qu'apprenti pâtissier. Mais à la sortie, pas de travail, je végétais dans ma cité. Je voulais lui échapper à tout prix, la seule solution fut de m'engager dans l'armée. Parachutiste pendant presque cinq ans, j'ai vécu des moments éprouvants qui vous marquent à tout jamais. À mon retour en France j'étais un peu perdu, j'ai repris la pâtisserie sans grande conviction. En fait, je n'arrivais pas à m'intégrer dans mon propre pays, chaque

fois mes origines banlieusardes me revenaient en pleine figure. J'ai voulu partir le plus loin possible pour échapper à la stigmatisation, j'en ai eu assez d'être jugé. »

L'ÉCHAPPÉE AUSTRALE SALUTAIRE

« À 23 ans, je suis parti en Australie, au Regency Hôtel à Sydney, au service des banquets pâtisseries. Ayant appris que j'étais français, le chef m'a demandé si je savais cuisiner pour donner un coup de main côté cuisines. Je n'avais pas de formation mais j'ai fait illusion pendant une année et c'est là que j'ai eu le déclic. J'ai tissé des liens très forts au sein de la brigade, il y avait une sorte de fraternité entre nous, je me sentais bien et à ma place. J'ai réalisé que la relation avec le client est une ouverture sur l'autre, elle donne lieu à des échanges. Même si

le convive conteste votre travail, il se passe quelque chose. De retour en France, j'ai passé un CAP de cuisine en candidat libre. Mais j'ai été confronté aux mêmes difficultés pour trouver ma place, il fallait toujours se justifier de tout un tas de choses pour entrer dans une maison. Et puis, ma bonne étoile m'a mis sur le chemin de Claude Deligne au Taillevent. Je découvre alors la haute gastronomie, le savoir-faire d'un établissement trois étoiles. Après plusieurs expériences en France et à l'étran-

ger, c'est le moment de se lancer dans une première affaire à Montlouis-sur-Loire où j'ai obtenu une étoile. Je me suis battu corps et âme pour prouver que je pouvais le faire, même sans être élève ou fils de. En 1996, j'ai pris les commandes de Cordellan-Bages à Pauillac et décroché l'étoile dans la foulée. La deuxième est arrivée en 1999. C'est dans cet établissement que j'ai expérimenté la cuisine dite moléculaire. »

L'ASIE POUR LUBIE

« Ado, je suis tombé en admiration en regardant la Triologie Samourai du réalisateur Hiroshi Inagaki. Je suis bluffé par l'esthétisme, le récit, la beauté du scénario. Dans ma tête, je rêve du Japon, je m'en rapproche par la pratique du judo et du jujitsu. Mais je ressentais le besoin de m'y rendre physiquement. Lorsque j'ai mis les pieds dans le pays du soleil levant, un bouleversement total s'est opéré en moi. Ils ont une relation à la nature d'une dimension incroyable, mais pour bien la comprendre il faut un temps d'adaptation. Comme dans la cuisine française, on retrouve la volonté de sublimer le produit. C'est pour ça que le débat 'la cuisine japonaise est-elle meilleure que la française' m'agace, nous avons cette même quête de l'excellence. Il faut simplement arrêter de se regarder le nombril et de vouloir se mesurer aux autres. Le bon et le mauvais sont partout, en France, au Japon, n'importe où. » ♦

THIERRY MARX EN 5 DATES

- 1962 NAISSANCE À PARIS
- 1988 PREMIÈRE ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN
- 1996 CHEF DE CORDEILLAN-BAGES À PAUILLAC
- 2006 CUISINIER DE L'ANNÉE PAR LE GAULT & MILLAU
- 2010 CHEF DU SUR MESURE AU MANDARIN ORIENTAL

Les goûts et les couleurs de Thierry Marx

Une qualité qui vous caractérise ?

La détermination.

Un défaut ?

La détermination.

Votre livre de chevet ?

Le Traité des cinq roues de Mutsaers Miyamoto.

Vos vacances idéales ?

Une semaine de jeûne, coupé du monde.

Amateur d'art ?

D'art contemporain et d'art japonais également.

Une personne que vous aimeriez rencontrer ?

Toutes les personnes qui s'engagent pour des causes justes.

Le film que vous avez déjà vu 50 fois ?

La Triologie Samourai de Hiroshi Inagaki.

Un groupe de musique qui tourne en boucle ?

Je n'ai pas de groupe qui tourne en boucle mais je suis fasciné par les grandes voix.

Vous ne sortez jamais de chez vous sans ?

Mon casque de moto.

Un objet porte-bonheur ?

Je n'en ai pas.

L'incontournable de votre dressing ?

Un t-shirt noir de chez Petit Bateau et une chemise blanche.

Un autre métier que vous auriez aimé exercer ?

Boulangier, pour vivre, mais tout le monde dort.

L'INVITÉ

THIERRY MARX



Un lieu : des univers

LE MANDARIN ORIENTAL

Lorsque l'on aperçoit la façade extérieure du Mandarin Oriental, rien ne laisse présager l'époustouflant décor qui nous attend. Le hall d'entrée s'ouvre sur le jardin et une sculpture signée de l'artiste Nathalie Decoster. Au centre du bâtiment, la végétation nous fait oublier la folie parisienne. Le patio est une petite oasis à ciel ouvert de plus de 450 m². Coupé du monde qui nous entoure, on y sirote un verre où l'on déguste la cuisine du bistrot chic le Camélia. En se faufilant tout au fond sur la gauche, on plonge dans l'univers féérique du Bar 8. Éclairage tamisé, matériaux nobles, c'est un écrin délicat et bienveillant. En effet, le nombre 8 porte bonheur dans les pays asiatiques. Dans les étages le voyage continue. L'hôtel dispose de 99 chambres et 38 suites, toutes chics et luxueuses, dans un style alliant moderne, Art déco et touches orientales.

LE RESTAURANT

Le restaurant gastronomique, lui, surprend par ses allures de vaisseau spatial à la fois futuriste et surnaturel. Dans un espace monochrome, la lumière jaune et artificielle emmène les convives dans un voyage aux frontières de l'ésotérisme. Les murs drapés sont comme éventrés et donnent une impression d'inachevé parfaitement étudiée. « Je voulais un restaurant qui donne la sensation de ne pas être terminé » s'amuse Thierry Marx. Ici pas de carte mais des menus de 5 à 9 plats, dont une proposition au déjeuner à 75€. A goûter absolument : le risotto de soja, devenu un plat signature.



L'INVITÉ

THIERRY MARX

Sa cuisine

SÉCULAIRE SAUCE MOLÉCULAIRE

Pendant des années, Thierry Marx a endossé le tablier de la cuisine moléculaire. Il lui a toujours préféré le terme encore un peu plus savant de cuisine techno-émotionnelle, comme si moléculaire était une insulte. « J'ai subi de multiples agressions, il n'y a pas d'autres termes, sous prétexte que la cuisine moléculaire était une hérésie. » D'un parcours classique, il en garde les bases sans jamais les renier. Il connaît même le guide culinaire Escoffier sur le bout des baguettes. « Il n'y a pas de conflit entre la tradition et la modernité, c'est ce que j'ai retenu de mes périples au Japon. J'ai une formation très classique mais ça n'empêche en rien d'être audacieux, curieux et de réfléchir. Vous savez ce que c'est la cuisine classique ? C'est un plat moderne qui a réussi ! » N'en déplaise à ses détracteurs, le chef fraye son chemin, imprime son style et atteint même les étoiles. Les cartes actuelles des cuisiniers en vogue semblent lui donner raison, les cuissons sous vide et autres écumes sont tombées dans une routine culinaire qui ne choque plus personne. Si les

débats sont derrière lui, il reste attaché à l'innovation pour faire évoluer les choses, ne souhaitant pas rester dans un savoir-faire « muséophile » comme il aime à le dire.

SUR MESURE SANS COMMUNE MESURE

Depuis 2010, c'est aux commandes des cuisines du palace le Mandarin Oriental (Paris) que l'on retrouve le chef devenu une star du petit écran. Dans son restaurant doublement étoilé, le Sur Mesure, il signe une carte plus sage qu'à Cordéillan-Bages mais conserve l'avant-garde qui a fait son succès. La technique et le minimalisme sont de rigueur pour des émotions gustatives mais surtout intellectuelles. Variations de textures, de températures et trompe l'œil sont autant de détails qui révèlent les saveurs. Ici, les sens sont comme réinventés, les ingrédients sont déstructurés pour être restructurés sous une forme que l'on ne connaît pas. Pour autant, Thierry Marx respecte le produit, « c'est simplement une

autre manière de travailler. La cuisine n'est pas une histoire de recette comme le disait Alain Chapel, c'est le savoir-faire du geste, la maîtrise du feu et du temps. Le reste c'est de la fantaisie intellectuelle » confie-t-il. Dans l'assiette, l'illusion est parfaite. Qui irait imaginer que le biscuit est réalisé sans œufs et sans cuisson ? Que la gelée du plat de cochon est naturelle ? Que la coque des moules est parfaitement comestible ? A chaque service, le chef et sa brigade prouvent que les aliments ne sont pas issus d'un laboratoire mais bel et bien d'une cuisine où le goût et le respect des matières règnent en maître ♦



Son équipe

De gauche à droite : Emmanuel JOUVE, Chef pâtissier - David GOUMAZ, Stagiaire - Lionel DI MAYO, Pâtisserie - Nasser JEFFANE, Chef de partie - Jeonghyeon LIM, Stagiaire - Charles BRUNEVAL, Apprenti - Atsuka KOIZUMI, Seconde - Félix RACE, Stagiaire - Tamaki YOSHIDA, Sous-Chef - Gianmarco GORNI, Commis - Bérénice TOYTOT, Stagiaire - Mai FURUTA, Chef de partie - Jade SABRIER, Stagiaire - Romain MAHI, Demi-chef de partie - Cédric CARRICO, Demi-chef de partie - Thierry Marx, Chef exécutif - Atsushi TSUCHIDA, Demi-chef de partie - Koranan INGKAKUL, Stagiaire - Mizue HAYASHI, Commis sommelier - Julie VICKERS, Chef de rang - Pauline DROUIN, Apprenti - Jean-Benoît ISSELLE, Demi-chef de rang - Marion MELCHIOR, Commis de rang - Alison DOFFE, Hôtesse - Sarah BODIANU, Assistant chef sommelier - Simon PESKINE, Assistant responsable de salle - David BIRAUD, Chef Sommelier et Responsable de salle