

## EDGAR MORIN ET THIERRY MARX “LES MOLÉCULES, C’EST LA VIE!”

LES PROUESSES MOLÉCULAIRES DU TOP CHEF ONT FAIT LE TOUR DE LA PLANÈTE. LES ÉCRITS DE CE GRAND PENSEUR TRANSDISCIPLINAIRE ET INDISCIPLINÉ N’ONT DE CESSÉ D’ÉVEILLER NOTRE CONSCIENCE. POUR CES HOMMES DE GOÛT, LA GASTROSOPHIE EST À LA FOIS UN ART ET UNE MANIÈRE D’ÊTRE AU MONDE. UN DIALOGUE SAVOUREUX.

PAR MARIE-CLÉMENCE BARBÉ-CONTI PHOTOS THIERRY RAJIC

**L** Le cercle de ses intimes vante ses gratins d’aubergines, et dans la préface d’un livre de recettes récemment paru, il écrit ceci : « Notre manger est psychiquement imbibé d’émotions, de souvenirs, de présences ressuscitées ». Pour le philosophe et sociologue Edgar Morin, les cuisiniers sont d’extraordinaires passeurs d’imaginaires. L’idée de découvrir le territoire jamais exploré d’une gastronomie « millefeuille », faite de révolutions chimiques et de rencontres avec l’Orient, a immédiatement suscité chez lui une vive curiosité. Quant à Thierry Marx, il était heureux, tout simplement, de recevoir l’auteur de « la Voie » (éd. Fayard), l’un de ses livres de chevet. Rencontre au restaurant Sur Mesure, du Mandarin Oriental, entre un philosophe gourmand de toutes les formes de pratiques culturelles et le chanteur autoproclamé d’une cuisine technico-émotionnelle.

**« Madame Figaro ». - Quelle idée vous faites-vous, Edgar Morin, de cette planète qu’est la cuisine moléculaire ?**

**Edgar Morin.** - Pour le moment, je découvre des formes... C’est un domaine inconnu, et l’idée me viendra quand j’aurai goûté...

Ce que je vois là (NDLR : une tarte façon Thierry Marx), c’est dans la lignée des montres molles de Dalí ! C’est le citron qui est déstructuré ?

**Thierry Marx.** - C’est-à-dire qu’on arrive aujourd’hui à piéger un peu toutes les saveurs et à les réassembler. Et l’on s’amuse après à changer la forme.

**Quel rôle exact joue aujourd’hui la chimie dans votre art ?**

**Thierry Marx.** - Rien ! Elle permet juste de comprendre un certain nombre de phénomènes de transformation des produits. Le mot « moléculaire » ne convient d’ailleurs pas à l’univers fantasmé de la gastronomie. C’est moche, ça ne veut rien dire. C’est comme « nucléaire »... Ça vous fait peur !

**Edgar Morin.** - De toute façon, le mot « molécule » donne peut-être

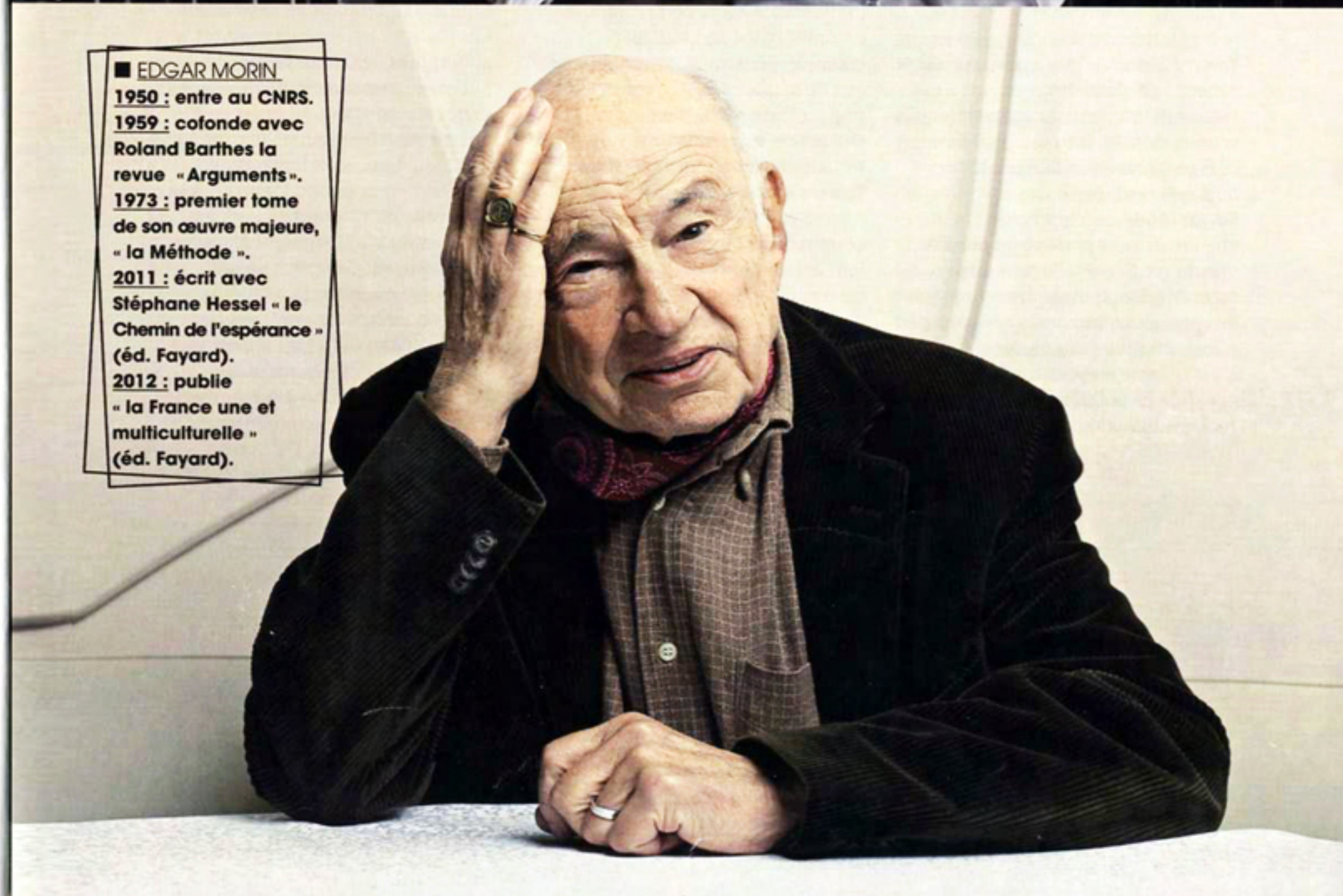
l’impression d’être chimique, mais les cellules de notre corps ne sont faites que de molécules ! Sans elles, pas de vie !

**Thierry Marx.** - En fait, c’est la société qui a modifié peu à peu ses formes de consommation et le cuisinier qui s’est adapté. Tout en respectant, bien sûr, deux choses essentielles : la qualité du produit et le plaisir du convive.

**Edgar Morin.** - Je vois ici une continuité et une rupture. La cuisine traditionnelle était faite de combinaisons codées, classiques. La nouvelle cuisine en a inventé de nouvelles, mais en respectant les produits tels qu’ils sont. Vous, vous faites un saut combinatoire nouveau : vous désintégrez d’une certaine façon les éléments, qu’ils soient légumes, fruits ou viandes, et vous les recombinez. Vous abordez la cuisine d’une façon révolutionnaire, mais qui dans le fond ne fait pas table rase du passé et transporte la « créativité combinatoire » dans un domaine qui n’avait pas été exploré. ▶



■ **THIERRY MARX**  
 1996 : retour en France et installation à Pauillac.  
 2009 : création de l’Atelier de cuisine nomade de Blanquefort.  
 2010 : devient chef exécutif au Mandarin Oriental.  
 Mars 2012 : son restaurant Sur Mesure obtient deux étoiles au Michelin.  
 Mai 2012 : ouverture d’un centre de formation aux métiers de la restauration à Paris.



■ **EDGAR MORIN**  
 1950 : entre au CNRS.  
 1959 : cofonde avec Roland Barthes la revue « Arguments ».  
 1973 : premier tome de son œuvre majeure, « la Méthode ».  
 2011 : écrit avec Stéphane Hessel « le Chemin de l’espérance » (éd. Fayard).  
 2012 : publie « la France une et multiculturelle » (éd. Fayard).

PHOTOS THIERRY RAJIC



► **Thierry Marx écrit dans son livre « Planète Marx » (éd. Minerva) : « Ne rien accepter comme immuable, ne pas considérer les acquis comme des carcans... » N'est-ce pas le fondement même de toute démarche philosophique ?**

**Edgar Morin.** – Bien sûr. En philosophie, même s'il faut repenser, on peut toujours relire Platon, Spinoza, Kant... C'est-à-dire que les anciens auteurs ne sont pas dévalués, ils sont féconds. C'est un peu la même chose en cuisine. Par exemple, la nouvelle cuisine a puisé dans l'art japonais... Mais on peut aimer manger japonais tout en continuant à apprécier les spécialités périgourdines !

**Thierry Marx dit que la cuisine est voyage, communion, partage de création... Souscrivez-vous, Edgar Morin, à cette philosophie « marxiste » du goût ?**

**Edgar Morin.** – Écoutez, si c'est un « marxisme » ouvert et non sectaire, je suis tout à fait d'accord ! (Rires.)

**Thierry Marx.** – Il n'y a pas de conflit sérieux entre la tradition et l'innovation à partir du moment où celle-ci est utile. Bien sûr, pour faire ce type de cuisine, il faut bousculer quelques rigidités.

**Edgar Morin.** – L'innovation peut être créatrice et positive du point de vue du goût, mais elle peut aussi créer des dissonances. Il ne s'agit pas de mélanger n'importe quoi avec n'importe quoi pour que ce soit bon. C'est comme en poésie, en littérature et même en politique. Maintenant, moi, il faudrait que j'expérimente.

**Thierry Marx.** – Oui, il y a urgence ! Allez-y, cassez la coque.

**Edgar Morin.** – Mais c'est quoi, ça ?  
**Thierry Marx.** – C'est un fruit de la Passion, ça va vous paraître sucré, mais ça ne l'est pas. Ce qui est intéressant, c'est d'arriver à désucre le produit tout en préservant le goût.

**Edgar Morin.** – C'est très agréable... Positif !

**Vous parlez, Edgar Morin, de la cuisine comme d'un art social...**

**Edgar Morin.** – Sa dimension essentielle, c'est la commensalité : on goûte pleinement les choses quand on est dans une ambiance sympathique – amicale ou familiale –, quand on partage ses impressions. Comparer – surtout au restaurant et surtout en France ! – est même l'un des plaisirs de la table.

**Thierry Marx.** – La cuisine, en dehors de toute sophistication et intellectualisation, est un véhicule extraordinaire. Le lundi, par exemple, j'enseigne la cuisine et les arts de la table à des détenus dans une école de réinsertion.

**Qu'est-ce que vous leur transmettez de plus important ?**

**Thierry Marx.** – Des professeurs sont là pour les aider à obtenir un certain nombre d'examens. Moi, je leur apprend à être dans la vérité du travail appliqué, à ne pas tricher avec le produit. En entourant ça d'un vrai projet collectif : nous préparons un livre sur la cuisine qui puisse mettre en éveil leurs capacités à s'investir.

“LA CUISINE PERMET DE S'ÉVADER ET DE SE REMÉMORER.”

THIERRY MARX

**J'ai face à face un petit garçon de Ménilmontant et un natif de Thessalonique : manger est une enfance aussi...**

**Edgar Morin.** – Bien sûr. Je suis fondamentalement lié à la cuisine familiale à l'huile d'olive, où les aubergines, les tomates, les poivrons sont des éléments majeurs. Dans le fond, c'est celle qui me plaît le plus : je la retrouve de façon diverse en Espagne, en Grèce et, bien sûr, en Italie. Quand je voyage, je vais d'abord goûter la cuisine, un bar à tapas en Espagne, un restaurant de marché à São Paulo. Je suis éclectique avec des points d'addiction, comme pour l'andouillette ou pour l'aubergine, mon addiction fondamentale !

**Thierry Marx.** – La cuisine permet de s'évader et de se remémorer. De temps en temps, j'ai besoin d'un vrai pastrami comme le faisait ma grand-mère, parce que la cuisine, c'est aussi régressif. Pour moi, c'est celle des hauts de Ménilmontant et de ses odeurs.  
**Et côté addictions ?**

**Thierry Marx.** – J'ai surtout une passion pour le pain, la baguette fraîche de mon enfance. Parce que le premier bonhomme qui m'a

THIERRY MARX  
CE QU'IL DIT D'EDGAR MORIN

« C'est un philosophe qui a basé toute son œuvre sur la compréhension de l'autre... Bref, il n'est pas passé à table les poings dans la poche ! C'est ce côté spirale dynamique de la vie, profondément positive, que l'on ressent chez lui : il a tout goûté, a été plus ou moins séduit et l'a exprimé, a souvent souligné l'esthétisme des assiettes. »



PHOTOS THIERRY RAJIC



donné envie de faire la cuisine, c'est le boulanger de mon quartier.

**Edgar Morin** (en pleine expérimentation). – Et là, c'est un vrai pamplemousse ?

**Thierry Marx.** – Oui ! Mais il est travaillé d'une certaine façon. Il est imprégné, le jus ne peut plus s'en aller, on l'a réintroduit à l'intérieur.

**Edgar Morin.** – Et là, c'est quoi ?

**Thierry Marx.** – C'est un biscuit sans farine et sans sucre à la pistache de Sicile.

**Edgar Morin.** – Mais c'est très bon ! Que des bonnes notes jusque-là !

**Quel regard porte le philosophe sur l'Homo gastronomicus du XXI<sup>e</sup> siècle qui aime autant le « manger beau et ludique » que le « manger bon » ?**

**Edgar Morin.** – Il y a toujours eu une certaine valeur donnée à la présentation. Dans les grands restaurants, le rôti arrive sous cloche et, quand on la soulève, c'est un moment esthétique. C'est sous l'influence japonaise que la nouvelle

cuisine a donné une grande attention à l'esthétique visuelle. Ce sont aujourd'hui des acquis. Il existe aussi une esthétique de l'odorat, qui est très importante. Le propre des potées, par exemple, c'est qu'elles répandent un fumet. Pour moi, l'odeur qui m'enchant absolument, c'est celle de l'oignon frit. Dans la cuisine, tous nos sens doivent être mobilisés pour notre plaisir : l'œil, l'odorat et, finalement, les papilles.

**Thierry Marx.** – L'esthétisme permet aussi d'affirmer un style, une créativité. L'olfaction est très importante, car c'est la mémoire la plus longue. Vous savez ce qu'il me reste du 140, Ménilmontant ? L'odeur de la soupe poireaux-pommes de terre des concierges qui se diffusait dans tout l'immeuble !

**Dans « le Ventre des philosophes », Michel Onfray souligne que Rousseau n'aurait peut-être pas fait l'apologie de la frugalité s'il ne s'était pas nourri exclusivement de laitages...**

**Qu'en pensez-vous ?**

**Edgar Morin.** – À mon avis, il faut mélanger raison et passion. La sagesse, c'est aussi la capacité d'intensité et peut-être d'excès. Les sociétés traditionnelles les plus anciennes étaient frugales, mais à l'occasion de fêtes, c'était trois, cinq jours d'explosion et d'excès gastronomiques. Moi, je suis d'accord pour ce que Pierre Rabhi appelle une « frugalité heureuse ».

**Thierry Marx.** – Je crois qu'il y a « des » cuisines : celle du quotidien, celle de l'exceptionnel, celle des rencontres. Quant à la sagesse, c'est un fil tendu entre l'ordre et le désordre. Par moments, l'excès est extraordinaire, c'est une forme de jouissance du débordement.

**Edgar Morin.** – Au moment d'une noce, par exemple, c'est impératif !  
**Edgar Morin roule souvent en bouche le mot « gastrosophie »...**

**Thierry Marx.** – C'est un mot essentiel qui définit l'art et la sagesse de la gastronomie. Quand Edgar Morin dit « gastrosophie », il s'appuie sur ce que disait Brillat-Savarin : « L'homme se nourrit, l'homme d'esprit sait manger. » Protégeons notre patrimoine culinaire en éduquant les jeunes. L'éducation et le bien-manger sont intrinsèquement liés. ■

✓ « Recettes d'hier et d'aujourd'hui », d'Hélène Strohl, préface d'Edgar Morin, Jérôme Do Bentzinger éditeur.



EDGAR MORIN  
CE QU'IL DIT DE THIERRY MARX

« En cuisine, il existe des signatures différentes et elles sont toutes recevables. Thierry Marx porte un regard très intéressant sur la transformation du produit et sur les ingrédients, il piège des saveurs puissantes, joue avec les textures. Je ne vois là aucune exubérance sans fond ni aucun conflit entre tradition et innovation. C'est simplement superbe en goût. »