

THIERRY MARX

LA PÉDAGOGIE AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE

À la tête de la restauration du Mandarin Oriental depuis 2010 mais également fondateur de l'école Cuisine Mode d'Emploi(s), Thierry Marx cultive son potager aromatique et la connaissance des produits. ● BÉNÉDICTE BOUDASSOU PHOTOS MANDARIN ORIENTAL PARIS



Des ateliers de cuisine nomades près de Bordeaux aux repas servis dans le RER parisien ou rue de Rivoli au milieu de la circulation. Thierry Marx aime surprendre dans le but de faire rayonner l'art culinaire

à la française. Engagé depuis des années dans de nombreuses actions visant à promouvoir la gastronomie à travers le respect des produits, ce chef étoilé œuvre sans relâche pour que chacun, autant parmi les clients que parmi les cuisiniers, retrouve le fil de la connaissance. Son potager aromatique aménagé depuis peu par l'agence Christophe Gautrand & Associés sur le toit du Mandarin Oriental a le même objectif : apprendre à respecter le cycle de la nature, en commençant par la pratique. « Les cuisiniers se sont trop éloignés des produits, rappelle-t-il, aujourd'hui nous devons tous comprendre le cycle des saisons

et revenir aux bases de ce que nous donne la nature. » Thierry Marx soutient ainsi que les cuisiniers doivent véritablement se rapprocher du jardin potager pour voir pousser les légumes et les aromates. « Au Mandarin, avec notre potager aromatique ils se rendent compte par eux-mêmes de la différence entre une herbe fraîche et une herbe en sachet. Nos clients peuvent aussi venir faire l'expérience. Nous les accompagnons sur le toit et nous leur préparons, là, une infusion de verveine, directement avec les feuilles cueillies sous leurs yeux. À l'évidence, sur ces 500 mètres carrés de terrasse, nous ne pouvons pas produire la quantité de légumes dont nous avons besoin. Mais nous

récoltons tout de même ici toutes les herbes qui agrémentent nos plats, et le miel provenant de nos ruches suffira à la consommation du Mandarin pendant un an. » Cette expérience menée avec conviction doit permettre de donner un baromètre permanent aux collaborateurs des différents restaurants du lieu. Thierry Marx revendique avant tout le côté pédagogique de l'aménagement et souhaite multiplier à l'avenir les actions en faveur de cette prise de conscience. Agriculture urbaine et potagers sur les toits le passionnent, avec en toile de fond, toujours, cette même volonté de former. Alors peut-être bientôt une école Jardin, Mode d'Emploi(s) ?



extérieurs

DESIGN LE MAGAZINE DU NOUVEL ART DE VIVRE OUTDOOR

TERRASSES

Braseros, mobilier
et accessoires...
Tout pour un salon
chaud et cosy

SHOPPING

50 idées cadeaux
outdoor

SPA EXTÉRIEUR

Le rendez-vous
bien-être

SPÉCIAL AUTOMNE-HIVER

La couleur dans votre jardin

- ✓ Découvrez les végétaux qui colorent l'hiver
- ✓ Conseils déco : habillez vos murs !
- ✓ Le métal au jardin : ambiance factory garantie

N°54

L 16479 54 F 5,50 € RD





LE RISONI DE CALAMAR

à l'encre, tagliatelles de seiches, légumes croquants • Pour 5 personnes.



INGRÉDIENTS

500 g blanc de seiche
100 g échalote
500 g risoni
5 cl vin blanc
1 l fond blanc
50 g parmesan
10 g encre de seiche
300 g chou pak choi
150 g haricot vert
150 g haricot mangetout
huile d'olive
fleur de sel
aneth
cerfeuil
pousse d'oseille

SEICHE

Mettre les blancs de seiche à plat au congélateur jusqu'à mi-congélation (environ 1 heure). Avec un couteau, faire de fines tranches dans le sens de la largeur pour donner forme aux « tagliatelles ». Les faire rapidement sauter à la poêle à l'huile d'olive (environ 20 secondes). Assaisonner de fleur de sel.

RISONI

Faire suer l'échalote dans l'huile d'olive, ajouter le risoni. Déglacer au vin blanc. Ajouter le fond blanc petit à petit. Mettre à cuire pendant 5 minutes. La finition à l'encre de seiche et parmesan se fait à la fin du service.

LÉGUMES

Cuire les légumes à l'anglaise, ajouter l'huile d'olive et la fleur de sel.

PRÉSENTATION

Monter à l'emporte-pièce le risoni, les tagliatelles de seiche. Ajouter les légumes et agrémenter d'herbes fraîches.