



## **Mougins 2016 : Thierry Marx « Un cuisinier a le sens du devoir »**

**Thierry Marx a brillé par sa personnalité, son humilité, sa disponibilité et la multiplication de ses messages de partage, de formation et de transmission. Quelle belle édition 2016, riche de valeurs, d'émotions culinaires et de sensations gustatives. Sur le thème des 5 sens, le festival international des Etoiles de Mougins, s'est placé sous l'égide de Thierry Marx, chef du Mandarin**

## **Oriental à Paris depuis 2011 et reconnu pour sa participation pertinente dans le jury de Top Chef. Richard Galy le maire de Mougins a rappelé son parcours et ses nombreuses distinctions avant de lui remettre la plaque officielle.**



Richard Galy offre la plaque officielle à Thierry Marx ©SandrineKauffer

«Vous avez été formé chez **Claude Deligne, Joël Robuchon et Alain Chapel**, récompensé d'une première étoile Michelin en 1988 au Roc en Val à Tours et une autre en 1991 au Cheval Blanc à Nîmes. Vous rejoignez le **Mandarin Oriental à Paris** en 2011 après avoir officié 10 ans en Gironde au **Châteaux Cordeillan-Bages** -Relais & Châteaux- où vous avez obtenu 2 étoiles en 1999. En 2006, vous êtes doublement mis à l'honneur. Vous êtes sacré **chef de l'année** par le guide Gault Millau et par le magazine Le Chef. Vous parcourez le monde, vous cherchez vos inspirations en Asie, en Australie, à Hong Kong, en Thaïlande et au Japon. Votre cuisine est moderne et vos saveurs avant-gardistes. En 2012, vous décrochez une seconde fois 2 macarons au restaurant **Sur Mesure par Thierry Marx**. Vous êtes aussi connu pour votre implication dans la formation et vous créez en 2009 l'école de **cuisine nomade** en Gironde, où vous accueillez, pour des formations courtes, des personnes en difficulté sociale ayant comme projet d'ouvrir un concept de cuisine de rue.

En 2012, vous ouvrez une seconde école, dans le 20ème arrondissement de Paris, «**Cuisine Mode d'Emploi(s)** », destinée à la formation rapide au métier de cuisinier. Puis en 2013 vous développez ce centre de formation en y créant la section boulangerie et enfin, en janvier 2015, vous intégrez une formation en service en salle.



Thierry Marx : « Un cuisinier a le sens du devoir » ©SandrineKauffer

Depuis quelques années, vous intervenez aussi en centre de détention où vous dispensez des cours de cuisine à des détenus et l'on vous retrouve également au

service des Restos du Cœur. En 2013, vous êtes promu dans l'ordre de la **Légion d'Honneur au grade de Chevalier** et vous assurez la **présidence des Disciples d'Escoffier International**. Vous avez également été choisi pour être le parrain de la Fête de la gastronomie en 2013 et vous avez été élu le chef de l'année du PUDLO Paris en 2014. Pour saluer votre parcours et toutes les valeurs que vous défendez nous sommes heureux de vous remettre la plaque officielle « , conclut le maire de Mougins.

## Cliquer sur le visuel pour voir la vidéo

«Je vous remercie pour l'honneur que vous me faites », mais je ne suis qu'un Ouvrier, j'aime évoquer la noblesse du travail de l'Ouvrier quand on évoque le cuisinier », dit -il. «Il y a un lien très fort de confraternité dans notre profession, qui est le socle de notre métier. J'ai travaillé très dur parfois pour une poignée de mains, pour un regard ou une reconnaissance d'un chef », dit-il. «C'est une profession qui véhicule un grand sens de l'honneur. On appartient véritablement à une famille de cuisiniers, qui ne fait pas l'apologie des diplômes mais du sens du devoir, de l'effort et de l'engagement », souligne-t-il proposant l'acronyme R.E.R (Rigueur, Engagement et Régularité) sont les piliers du cuisinier.

«Dans notre métier, le succès et l'échec sont des leurres », poursuit-il, « Chaque étape fait partie de notre apprentissage. Si je m'implique dans la formation et notamment dans la réinsertion professionnelle c'est parce que je suis convaincu que pour relever la tête il faut un projet ».



De G à D Denis Fetisson, Raphael Haumont, Anne Garabedian, Thierry Marx et Glenn Viel ©SandrineKauffer

Concernant « La nouvelle cuisine », Le chef du Mandarin Oriental à Paris en association avec **Raphael Haumont**, chercheur en chimie moléculaire. soutient qu'il faut vulgariser l'approche de la cuisine, qui est holistique. «La science n'est pas là pour expliquer le « comment » de la cuisine mais aussi de répondre au « pourquoi », énoncent-ils sur le plateau radio France Bleue azur d'Anne Garabédian.

« La science culinaire est un outil de compréhension et non un fossoyeur de la cuisine, il faut des passerelles entre les Universitaires et les artisans cuisiniers, entre la science et les savoir-faire », dit Thierry Marx.

Sur la scène Roger Verger le tandem a fait la démonstration de la réalisation d'un soufflé au chocolat sans sucre, sans farine, sans beurre, sans cuisson, avec 90% de chocolat et de la technique. «Le beurre ne doit pas être utilisé en tant qu'exhausteur de goût, il vaut mieux choisir un chocolat plus fort en cacao, de même le tofu ne doit surtout pas être considéré comme fade, mais choisi pour sa texture très intéressante ».



Thierry Marx était l'invité d'honneur des Etoiles de Mougins 2016  
© Sandrine Kauffer

Pendant deux jours, **Thierry Marx** a pris le temps de rencontrer les festivaliers, d'échanger et de partager avec les nombreux professionnels qui le sollicitaient, mais également avec le grand public venu nombreux à la séance de dédicace du livre [L'innovation aux fourneaux](#) avec **Raphaël Haumont**.

«La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules à une méthode et une précision qui ne laisseront rien au hasard. » Cette prédiction du célèbre cuisinier Auguste Escoffier, le Chef Thierry Marx l'a faite sienne. Il s'est associé à Raphaël Haumont, chercheur en physico-chimie de la matière ; tous deux ont livré une partie de leurs secrets pour innover en cuisine.

**Par Sandrine Kauffer**

**Crédit photos © Sandrine Kauffer**

