

portrait

Le Mur à idées Le goût,



DENIS MARTIN: A GOURMET CHEMIST IN HIS KITCHEN

His calling cards are parmesan shampoo, powdered crystals of blood sausage, or a carrier pigeon presented in an airmail envelope... Denis Martin, the *enfant terrible* of gourmet cooking, and one of the leading chefs in molecular cuisine, has just published his first recipe book: *Evolution*. His lakeside restaurant in Vevey, Le Chateau, is one of the trendiest destinations in the country.

> Was "The Little Chemist" your favorite pastime as a child? Not at all! I've never liked chemistry and that hasn't changed.

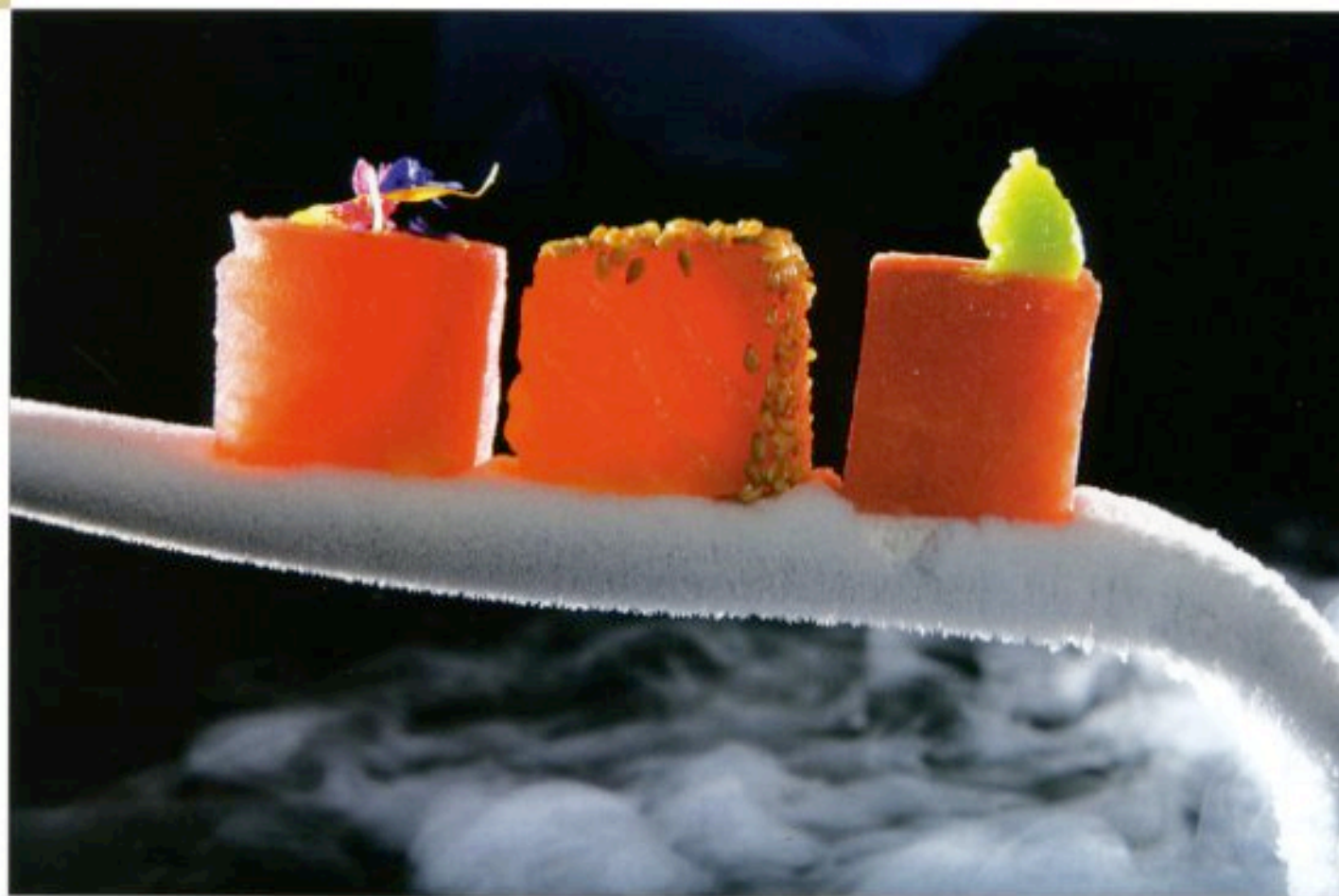
> How did you become interested in molecular cuisine? This might sound pretentious, but in a sense my cooking has always been "molecular." My mother dug up a menu of my first restaurant, in 1986, and the dishes were already quite wild. I get

bored easily. I enjoy traditional cuisine, but I don't enjoy making it. I like having fun, discovering other ways of combining and creating food. When I've had enough of this type of cuisine, I'll move on to something else. It's important to be constantly striving for something new.

> You like going against the grain... It's in my nature, I think. After my apprenticeship, when I

> OPPOSITE: CHEF DENIS MARTIN AND HIS PARMESAN SHAMPOO.
1. THE PERFECT COOL BLEND OF SALMON, WATER MELON, MINT, AND
SOYA.

> CI-CONTRE: LE CURSINIER DENIS MARTIN ET SON SHAMPOOING DE
PARMESAN. 1. UNE PARFAITE ASSOCIATION DE FRAÎCHEUR ENTRE LE
SAUMON, LA PASTÈQUE, LA MENTHE ET LE SOJA.



was 17 years old, I didn't follow the regular route of working with a chef. I'm lucky that way, because I wasn't influenced by any particular vision or cuisine. The vagaries of life led me to work in a Chinese restaurant, and you find this experience in my cooking. As an anecdote, I was avant-garde 25 years ago when I dressed in black, while every other chef was in white.

> Today you are considered the leading chef in Switzerland in molecular cuisine. How does that make you feel? I can tell you, there were difficult moments five or six years ago. It was hard work, clients were

slow in coming. I don't mind assuming the position of "leader" if I have something to contribute. But if it's just to revel in the title, I'm not interested at all. In Switzerland, if you are Chef at the age of 30 and you're doing something different, everyone laughs. People start looking twice when you're 40, but you're still considered eccentric. It's only when you're 50 that you're really taken seriously. As if you have to be wait to be of mature age to be recognized! It's frustrating.

> Have you ever thought of going back to a more classical approach? I haven't, no. But my

wife, Clara, yes! She would tell me: "Stop screwing around!" She realized that we had a restaurant to run. I never doubted that I would one day be successful, but it only really happened three years ago. For twelve years I went to Thailand with my wife every Christmas. We should have been there for the tsunami in December 2004. But that year we went instead to the French Caribbean with some friends. I realized that we could have been among the victims, and that life was short. Two months after the tsunami, I shifted to a higher gear—before it was like the "hit parade," I didn't dare stretch the limits of my imag- ▶

> HOW TO MAKE VACHERIN GLACÉ DESSERT IN 12 SECONDS. DENIS MARTIN'S COOKING UTENSILS: LIQUIDE NITROGEN AND A WELDING TORCH.

> LA RÉALISATION D'UN VACHERIN GLACÉ EN DOUZE SECONDES. LES USTENSILES DE CUISINE DE DENIS MARTIN: DE L'AZOTE LIQUIDE ET UN CHALUMEAU.



ination. It was like dabbling in abstract art, and still doing figurative art on the side. But afterwards, I decided to do just one menu with 22 dishes.

> How would you define molecular cuisine? Actually, I don't like that term at all. I prefer to speak about "cuisine d'auteur," art cuisine, even though that's a bit pretentious. I rather hope that soon it won't be necessary to define it, that it will simply be part of the gastronomic landscape. I love the idea of being old-fashioned in 20 years, even though I'll do my best not to be so. I sincerely

believe that the movement will evolve. Traditional dishes aren't what they used to be 40 years ago either.

Molecular cuisine is contemporary cuisine. Take cars, for instance: they have evolved incredibly since they were invented from a technological standpoint, but the fundamentals have stayed the same: essentially, they have four wheels. It's the same with cooking: traditional cuisine is the foundation upon which I build. Molecular cuisine is a question of quality produce, technique, cooking style and flavoring—just like it has always been.

> The flavor as well as the presentation of your dishes are influenced by Asian cuisine? Yes, mainly Thailand and China. I say, "thank you to tourism." People travel, and that opens new doors for me. If you made green curry 20 years ago, you were dead. I find it interesting to take a well-known dish, and do a 2008 version. I also like meals based on the tapas concept. My wife is from the Piedmont region and I remember that at our wedding, dinner consisted of 30 antipasti. Esthetics are very important because taste is the least developed of our senses. And our visual and

auditory environments have an impact on taste. Anne-Claude Luisier, an engineer in nutritional technology, made me experiment with a glass of wine: I tasted the wine while listening to Beethoven as background music, and found the wine pleasant, round; but when I tasted it to AC/DC, I found it harsh.

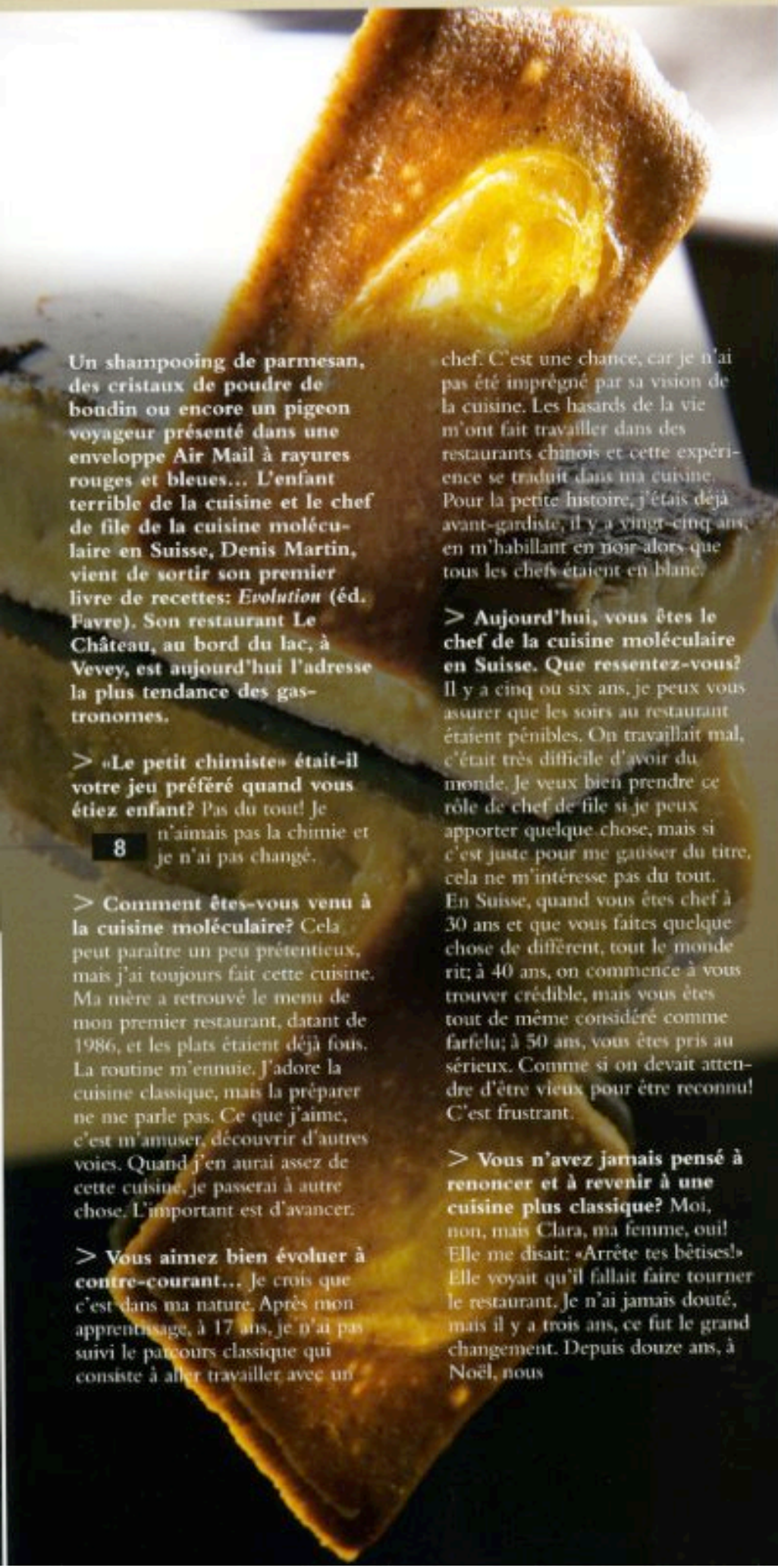
> How do you create your dishes? Ideas often come to me while working, under heavy pressure. Actually, I'm always thinking about cooking, and suddenly things come together. One day, I was at a hotel in Paris and I put bubble bath in the Jacuzzi. When I saw this frothy foam, I decided to reproduce it in my cooking. The result is my "parmesan shampoo," which I called "l'air de rien de parmesan". That's the whole approach to cooking: a maximum of taste in the smallest mouthfuls.

> You often say that you do lazy cuisine. What do you mean by that? I try to make my life easier. I don't see the point in beating up a mayonnaise the traditional way when I can do it in ten seconds with a tube of compressed air, like whipped cream. It's the same thing for chocolate mousse.

> Who cooks at home? No-one. I go to the restaurant with my wife, and we have very classic tastes! ■

Interview by ODILE HABEL





Un shampooing de parmesan, des cristaux de poudre de boudin ou encore un pigeon voyageur présenté dans une enveloppe Air Mail à rayures rouges et bleues... L'enfant terrible de la cuisine et le chef de file de la cuisine moléculaire en Suisse, Denis Martin, vient de sortir son premier livre de recettes: *Evolution* (éd. Favre). Son restaurant Le Château, au bord du lac, à Vevey, est aujourd'hui l'adresse la plus tendance des gastronomes.

> «Le petit chimiste» était-il votre jeu préféré quand vous étiez enfant? Pas du tout! Je n'aimais pas la chimie et je n'ai pas changé.

> Comment êtes-vous venu à la cuisine moléculaire? Cela peut paraître un peu prétentieux, mais j'ai toujours fait cette cuisine. Ma mère a retrouvé le menu de mon premier restaurant, datant de 1986, et les plats étaient déjà fous. La routine m'ennuie. J'adore la cuisine classique, mais la préparer ne me parle pas. Ce que j'aime, c'est m'amuser, découvrir d'autres voies. Quand j'en aurai assez de cette cuisine, je passerai à autre chose. L'important est d'avancer.

> Vous aimez bien évoluer à contre-courant... Je crois que c'est dans ma nature. Après mon apprentissage, à 17 ans, je n'ai pas suivi le parcours classique qui consiste à aller travailler avec un

chef. C'est une chance, car je n'ai pas été imprégné par sa vision de la cuisine. Les hasards de la vie m'ont fait travailler dans des restaurants chinois et cette expérience se traduit dans ma cuisine. Pour la petite histoire, j'étais déjà avant-gardiste, il y a vingt-cinq ans, en m'habillant en noir alors que tous les chefs étaient en blanc.

> Aujourd'hui, vous êtes le chef de la cuisine moléculaire en Suisse. Que ressentez-vous? Il y a cinq ou six ans, je peux vous assurer que les soirs au restaurant étaient pénibles. On travaillait mal, c'était très difficile d'avoir du monde. Je veux bien prendre ce rôle de chef de file si je peux apporter quelque chose, mais si c'est juste pour me gausser du titre, cela ne m'intéresse pas du tout. En Suisse, quand vous êtes chef à 30 ans et que vous faites quelque chose de différent, tout le monde rit; à 40 ans, on commence à vous trouver crédible, mais vous êtes tout de même considéré comme farfelu; à 50 ans, vous êtes pris au sérieux. Comme si on devait attendre d'être vieux pour être reconnu! C'est frustrant.

> Vous n'avez jamais pensé à renoncer et à revenir à une cuisine plus classique? Moi, non, mais Clara, ma femme, oui! Elle me disait: «Arrête tes bêtises!» Elle voyait qu'il fallait faire tourner le restaurant. Je n'ai jamais douté, mais il y a trois ans, ce fut le grand changement. Depuis douze ans, à Noël, nous

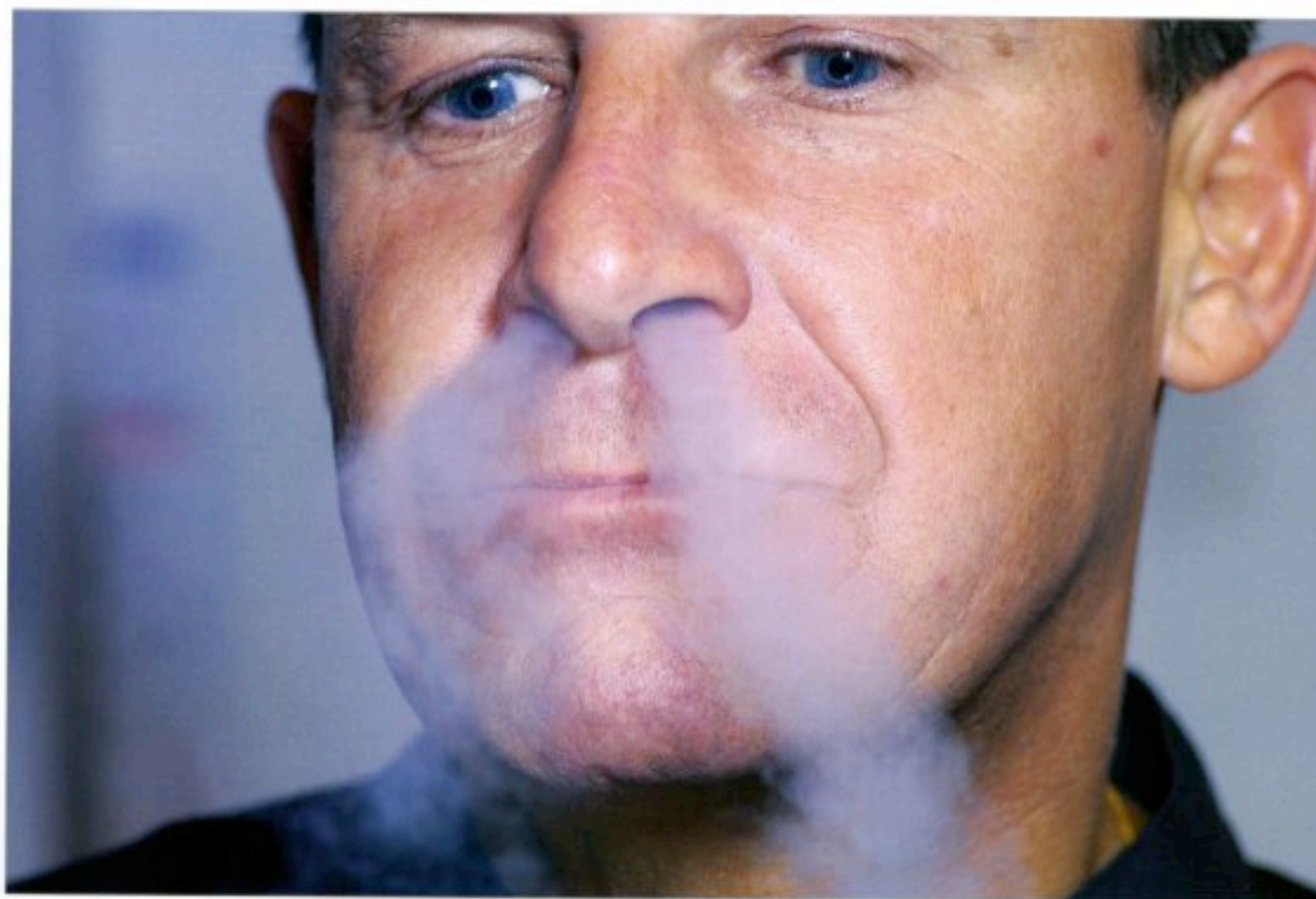
DENIS MARTIN: UN CHIMISTE GOURMET DANS LA CUISINE

avec ma femme. Nous aurions dû y être lors du tsunami. Mais, finalement, nous sommes allés aux Antilles avec des amis. J'ai réalisé que nous aurions pu compter parmi les victimes et que la vie est vraiment courte. Deux mois après le tsunami, j'ai passé à la vitesse supérieure. Avant, c'était un peu le hit-parade, je n'osais pas aller jusqu'au bout. Je faisais de l'abstrait avec un peu de figuratif à côté. J'ai décidé de ne faire plus qu'un seul menu avec vingt-deux plats.

> Quelle définition donneriez-vous de la cuisine moléculaire? En fait, c'est un nom que je n'aime pas. Je préfère parler de cuisine d'auteur, mais le terme est un peu affecté. J'espère que, bientôt, il ne sera plus nécessaire de la définir, qu'elle fera simplement partie du paysage gastronomique. On dira juste la cuisine de Martin. Ou de quelqu'un d'autre. Je vois la cuisine moléculaire comme une évolution. Ce qui est moderne aujourd'hui sera classique demain. Je trouve géniale l'idée d'être ringard dans vingt ans, même si je ferai tout pour ne pas l'être. Je crois sincèrement que l'histoire ne va pas s'arrêter là. Du

> OPPOSITE: A GOURMET MATCH BETWEEN DUCK AND LEMON WAFERS. BELOW: A PLAYFUL ATMOSPHERE ALSO REIGNS IN DENIS MARTIN'S KITCHEN. A SMOKING TASTE TEST OF EGGS BOILED AT -196°C.

> CI-CONTRE: ASSOCIATION GOURMANDE DE CANARD ET TUILE AU CITRON. CI-DESSOUS: LA CUISINE DE DENIS MARTIN EST ÉGALEMENT LUDIQUE. DÉGUSTATION FUMEUSE D'UN ŒUF À LA COQUE À -196°C.



reste, les plats classiques d'aujourd'hui ne sont pas les mêmes que ceux d'il y a quarante ans. La cuisine moléculaire est une cuisine moderne. On peut la comparer aux voitures, qui ont complètement évolué techniquement depuis leur invention, mais dont la base est restée la même: elles ont toujours quatre roues. C'est la même chose pour la cuisine: les classiques constituent les bases à partir desquelles j'évolue. La cuisine moléculaire, c'est des produits de qualité, la technique, les cuissons et l'assaisonnement, exactement comme dans la cuisine classique.

> On retrouve une influence asiatique dans vos plats aussi bien dans les goûts que dans la présentation. Oui, essentiellement de Thaïlande et de Chine. Je dis merci au tourisme. Les gens voyagent, ce qui m'ouvre aussi de nouvelles voies. Il y a vingt ans, on faisait un curry vert et on était mort. Je trouve intéressant de prendre un plat connu et de le travailler à la façon 2008. J'aime bien les repas sur le principe des tapas. Ma femme est Piémontaise et je me souviens de notre mariage avec un repas comprenant une trentaine d'antipasti. L'esthétique est très importante, car

le goût est le sens le moins développé. De plus, l'environnement, visuel ou auditif, a un impact sur le goût. Anne-Claude Luisier, qui est ingénieur en technologie alimentaire, m'a fait faire une expérience avec un verre de vin. J'ai goûté le vin avec du Beethoven en bruit de fond. J'ai trouvé le vin agréable, rond, mais quand je l'ai dégusté sur une musique d'AC/DC, il m'a semblé dur.

> Comment créez-vous vos plats? Les idées me viennent souvent pendant le service, en plein stress. En fait, je pense continuelle-

> 1. WORK IN THE KITCHEN IS CHOREOGRAPHED LIKE A BALLET.
BELOW: TOMATO CUBES.

> 1. UN TRAVAIL EN CUISINE RÉGLÉ COMME UN BALLET.
CI-CONTRE : CUBES DE TOMATES.



ment cuisine et, tout d'un coup, les choses se mettent en place. Un jour, j'étais à l'hôtel, à Paris, et j'ai mis du bain moussant dans le jacuzzi. En voyant la légèreté de cette mousse, j'ai essayé de la reproduire. Le résultat est mon shampooing de parmesan que j'ai baptisé «L'air de rien de parmesan». La légèreté est incroyable. On a l'impression de ne rien avoir dans la bouche, sauf un goût intense de parmesan. C'est toute la démarche de la cuisine: un maximum de goût dans de toutes petites bouchées.

> Vous dites souvent que vous faites une cuisine de paresseux. Qu'entendez-vous par là? Je cherche à me simplifier la vie. Je ne vois pas l'intérêt de faire une mayonnaise de manière traditionnelle alors que je peux la faire en dix secondes avec un siphon à chantilly. La même chose pour la mousse au chocolat.

> Qui cuisine chez vous? Personne. Je vais au restaurant avec ma femme et nous sommes très classiques dans nos choix! ■

Propos recueillis par ODILE HABEL.

