

Thurrie's
gastronomie
MAGAZINE





Paul Pairet

Par Martine Occhipinti

QUELQUES DATES

1964

Naissance de Paul Pairet à Perpignan.

1981

Baccalauréat C.

Lycée Saint-Exupéry de Marseille.

Il se destine à une carrière de chimiste.

1983

Lycée Hôtelier d'Occitanie à Toulouse.

1986

Service militaire.

1987

PARIS

La Maison Blanche - Paris.

Chef de cuisine : José Lampreia.

La Grâce de Dieu - Paris.

Daniel Ballester.

La Table d'Harmonie - Paris.

Chef de cuisine.

1990

Formateur au Ceproc.

1993

Chine, Hong Kong.

Restaurant de France - Hôtel Méridien.

1995

L'Australie, Sydney.

Le Mesclun.

1996/1997

L'Indonésie, Jakarta.

1998

Retour à Paris.

Ouverture du *Café Mosaïc*.

2001

La Turquie, Istanbul.

Ouverture du restaurant gastronomique de

l'hôtel Ritz Carlton, le *Cam*.

2005

Arrivée de Paul Pairet en Chine, à Shanghai pour l'ouverture du restaurant gastronomique de l'hôtel Shangri-La, le *Jade on 36*.

Avril 2009

Paul Pairet intègre le groupe taïwanais VOL.

Ouverture de *Mr & Mrs Bund*, après six mois de travaux.

Classé 7^e des *Meilleures tables d'Asie* du guide *Miele*.

2010

L'ouverture du restaurant *Ultraviolet* et son concept sont annoncés lors du Food Festival Omnivore de Deauville.

18 mai 2012

Ultraviolet by Paul Pairet ouvre ses portes quelque part à Shanghai, sous l'égide financière du groupe VOL.

Mr & Mrs Bund fait son entrée dans le prestigieux palmarès des *50 Best Restaurants du monde*, en 95^e place.

2013

Six mois auront suffi pour classer *Ultraviolet* à la 60^e place des *Best Restaurants du monde*.

Mr & Mrs Bund prend la 43^e place.

Paul Pairet reçoit également le « *Lifetime Achievement Award* », une récompense pour l'ensemble de sa carrière, pour son talent innovateur et sa contribution à la renommée de la cuisine en Asie.

Ce prix, parrainé par *Johnnie Walker Blue Label*, est décerné par le jury de *Asia's 50 Best Restaurants*.



© photo Scott Wright

Ultraviolet à Shanghai (Chine)

Une Ultrapremière mondiale : un restaurant multisensoriel

Salon Omnivore 2013 à la Maison de la Mutualité. Est-ce que Paul Pairet est là ? Oui ? Formidable. Dites-lui que nous aimerions le rencontrer. Il est très sollicité ? Oh ! Juste le temps d'une interview...

Nous savions que le chef était invité pour un show mettant à l'honneur son très médiatisé *Ultraviolet* et ses dîners chorégraphiés. Chaque plat est customisé avec une certaine atmosphère et pléthore de raffinements. Pour rythmer le repas, une odeur de lavande et quelques notes de piano ou une lumière noire et une ambiance de messe.

Un concept très innovateur qui intrigue et attire les chefs, les journalistes, les amateurs de sensations fortes et les fins gourmets du monde entier.

Finalement, la rencontre a lieu dans un salon, à l'abri de l'effervescence ambiante.

Merci Élodie.

Et très vite, nous sommes captivés par l'itinéraire d'un Catalan au parcours insensé.

Paris... Hong Kong... Sydney... Jakarta... Paris... Istanbul... Shanghai...

Un Français à Shanghai

Après un parcours international qui a fixé son style et sa renommée, c'est en 2005, que Paul Pairet se pose en Chine. Il prend d'assaut Shanghai, un couteau de cuisine entre les mains, et une certaine vision de la cuisine plein la tête.

Au 36^e étage de l'hôtel Pudong Shangri-La, au restaurant *Jade on 36*, où il n'hésite pas à utiliser des sardines en boîte pour produire une cuisine sophistiquée, le chef enchaîne les succès dont le gâteau *Opéra* dans lequel on retrouve foie gras, chocolat et fruit de la passion, ou le *Peanut very Fresh Lollipop*, une sucette glacée de concombre. Une cuisine sans tabou. Hors des sentiers battus. La réputation du chef se confirme.

Avec sa vue vertigineuse sur Shanghai et ses plats de signature, le *Jade on 36* entretient le buzz auprès des médias et d'une clientèle venue du monde entier.

Paul Pairet fait l'événement. Et au Shangri-La, il reste trois années.

Puis, il intègre le groupe VOL et s'installe dans l'ancien restaurant des frères Pourcel rebaptisé *Mr & Mrs Bund*. Là encore, gros succès. Un restaurant consensuel et sans préjugés qui attire l'attention d'une clientèle chic et d'une presse internationale.

Mr & Mrs Bund se classe parmi le palmarès des 50 Best Restaurants du monde. Le score d'audience explose, «il nous arrive de servir trois cents couverts», précise Paul Pairet.

Enfin, en 2012, ouverture de son deuxième restaurant à Shanghai : Ultraviolet.

A la question, «C'est quoi Ultraviolet ?», il répond, «le projet de ma vie». Puis il rajoute, «J'en ai rêvé pendant quinze ans, dans les moindres détails...». Oui, mais encore... «C'est une cuisine sans contrainte». OK, on en saura plus tout à l'heure...

Pour le moment, ce que nous savons, c'est que le chef est hyper doué (les plus grands chefs le confirment), qu'il a le look *frenchy*, mixant jean, chemise *cool*, casquette kaki et barbe bien taillée et qu'il est plutôt «bel homme»... Il n'en fallait pas davantage : la Chine l'a adopté.

Aujourd'hui, Paul Pairet est la vedette dans le pays du Levant, et il aime bien ça. Pas fâché, avec son Ultraviolet, d'incarner le nouveau style devenu un tube dans la planète *Cuisine*.

Une cuisine décrite comme ultra sophistiquée. Pourtant, «elle n'est pas que cela», précise le chef, «la cuisine d'Ultraviolet s'adresse à tout le monde».



À gauche : Paul et sa maman, Monique.

À droite : Paul Pairet à Noël en costume de Paso doble. Sur sa tête, le chapeau en peau de taureau de sa maman.

Paul Pairet est né en 1964 à Perpignan, au sein d'une famille on ne peut plus catalane. « Dans le pays, ce sont des petites familles et tout le monde est un peu issu de la même lignée ».

Dans la lignée Pairet, y a-t-il des cuisiniers ? « Oui, ma mère et ma grand-mère Joséphine cuisinaient des plats fabuleux. Ma grand-mère fut d'ailleurs cuisinière à la Réserve africaine de Sigean », puis il rajoute, « elle a exercé ce métier tardivement... ». Trop tard donc pour inciter le jeune Paul Pairet à se propulser dans la cuisine, puis s'y oublier. Cela tombe bien, il est doué à l'école, il aime le sport, les sciences et la photo. Alors il hésite : rugbyman, photographe ou scientifique ?

Finalement, il préférera se conforter dans le statut d'un chimiste, et, après le bac C, il se dirige vers un DUT. Sa vie semble toute tracée, seulement voilà, tapie quelque part, il y avait la cuisine...

Quand on lui demande, « À quel moment vous êtes-vous intéressé à la cuisine ? »

Il répond, « À l'âge de neuf ans, quand on m'a offert le livre "Les bonnes recettes de grand-mère Donald". C'est le manuel des recettes de la grand-mère de Riri, Fifi et Loulou, il m'a toujours suivi, je l'ai avec moi à Shanghai ».

Ce livre... Qu'avait-il de particulier ?

« Édité dans les années 73, il était décalé, et pourtant révélant des mouvements culinaires qui, près de dix ans plus tard, devaient décontracter le monde de la gastronomie. Avec cette intégration en cuisine de certains ingrédients de l'agro-alimentaire ».

Il aura donc suffi d'un livre de recettes dédié aux enfants ?

« Non, la rencontre d'un cuisinier de colonie de vacances fut également influente. Pour me faire un peu d'argent de poche, je bossais avec lui, j'étais à la plonge. Il était un expert en

cuisson de frites. Il m'expliquait pourquoi un premier bain à 140 °C, et un deuxième bain à 180 °C pour le croustillant.

Et ce cuisinier, qui n'est pas le meilleur que j'ai connu, m'a fait comprendre au moins une chose : le rapport étroit entre la cuisine et la science ».

À l'âge de dix-neuf ans, Paul Pairet abandonne la chimie et se retrouve à Toulouse, au lycée hôtelier d'Occitanie où il rencontre Jean-Pierre Poulain, professeur de cuisine doté d'un doctorat en sociologie.

Monsieur Poulain ?

« Un monsieur d'exception, il a scellé définitivement mes liens avec la cuisine. Je me souviens encore de son premier cours. Mon esprit, formé par des études scientifiques, était en parfaite adéquation avec tout ce qu'il nous expliquait : l'osmose, la capillarité... »

Vous découvriez une cuisine nouvelle version...

« Je ne la découvrais pas vraiment, disons que le résultat était à la hauteur de mes espérances. Voilà un métier d'artisan sous-tendu par une très grande connaissance. Je ne pouvais pas tomber sur quelque chose de plus intéressant ».

La vraie vie d'un cuisinier...

Le BTS en poche, c'est à Paris que Paul Pairet se lance dans la vraie vie d'un cuisinier. Paris, la ville de tous les possibles. Mais même en cette terre promise, il démarre comme petit commis. Il épluche des légumes à La Maison Blanche, tenue par José Lampreia.

José Lampreia...

Un chef très médiatisé. Quand j'ai quitté La Maison Blanche, j'avais le sentiment d'avoir juste survolé sa cuisine. C'était une erreur. Bien des années plus tard, j'ai compris ce que José Lampreia, avec lequel je n'ai pas travaillé longtemps, m'avait apporté. C'est

ainsi, il faut parfois du temps pour comprendre l'histoire.

Quelle était l'histoire ?

L'histoire d'un cuisinier qui portait sur la cuisine un « beau » regard. Il affectionnait à la fois l'art et la cuisine. Alors forcément, ses assiettes étaient très belles, mais pas seulement, elles étaient bâties sur un socle d'émotions, de saveurs, de textures. Il y mettait en scène tout son univers.

Ensuite...

Le Vésinet, dans les Yvelines. Je m'en suis remis à La Grâce de Dieu, le restaurant étoilé de Daniel Ballester, un ancien de Delaveyve à Bougival.

Daniel Ballester...

Entre lui et moi, ce fut l'histoire d'une affinité. À son contact j'ai progressé professionnellement et humainement.

Daniel Ballester fut l'un des premiers à démocratiser la gastronomie avec un menu unique d'un très haut niveau et à un prix raisonnable. Cent cinquante couverts par service, les cadences étaient difficiles à tenir, mais l'expérience fut inégalable.

Après Daniel Ballester...

Un parcours initiatique avant d'arriver Chez Duquesnois. Le chef venait d'arrêter de fumer... Une ambiance de folie, une technique remarquable, une philosophie de cuisine intéressante.

Puis, votre première place de chef de cuisine...

Oh ! Un grand mot, j'étais dans une petite maison. Nous étions trois en cuisine pour soixante couverts et avec une carte de malade mental. Ma première carte...

Le nom du restaurant ?

La Table d'Harmonie. Je ne pense pas lui avoir apporté une once d'harmonie.



1990. Paul Pairet et son grand ami Jean-Pierre Massard au Ceproc.



1992. Au Méridien Hong Kong.

Une expérience malheureuse ?

Une épreuve ratée. C'est à travers ce que j'appelle mes « épreuves » que j'ai expérimenté mes propres limites.

Pourquoi vouloir connaître vos limites ?

Pour me mettre sous contrôle.

Et comment vous êtes-vous sorti de cette épreuve ?

En enchaînant aussitôt sur un autre registre, j'ai passé trois ans comme formateur au Ceproc, le Centre européen des professions culinaires.

Le Ceproc...

De très belles rencontres avec des pâtisseries, des charcutiers, des traiteurs... dont certains Meilleurs Ouvriers de France, dont Jean-Pierre Massard avec lequel je faisais des démonstrations.

Votre rôle de formateur...

Lorsque l'on prétend dispenser un enseignement à des élèves ou à des stagiaires, il faut en maîtriser toutes les subtilités. Pour y parvenir, c'est tous les jours qu'il faut étayer ses connaissances.

Mes années passées au Ceproc furent une occasion unique d'aborder toutes les facettes du métier, d'engranger un maximum de connaissances, sans subir la pression immédiate du restaurant et des services.

Pas de pression, mais un travail énorme...

Le travail, c'est ma seconde nature. Heureusement, je ne vois pas comment on pourrait faire ce métier sans « travailler beaucoup ».

Après le Ceproc, vous bouclez votre valise... Direction Hong Kong.

Une étape déterminante, puisque j'ai ensuite passé la plus grande partie de ma vie à l'étranger alors que, curieusement, je n'ai pas l'âme d'un voyageur.

Je n'avais jamais quitté la France.

Dans ce cas, pourquoi vous êtes-vous expatrié ?

Difficile en France, à l'époque, de trouver une place de chef dans une belle brigade. J'aurais sans doute pris le temps de chercher si Hong Kong ne m'avait pas fait une offre très intéressante.

C'était le *Restaurant de France*, à l'hôtel Méridien. Petite brigade de cuisine, belle salle et une cuisine française traditionnelle.

Hong Kong...

Un univers dont j'ignorais tout, avec ses valeurs et ses propres règles de fonctionnement.

À l'étranger, on est rarement à cent pour cent dans une cuisine franco-française.

Vous le regrettiez ?

Non, même si j'en suis un grand partisan.

Et puis surtout, je réalisais que la cuisine française, malgré toutes ses performances, n'est pas LA cuisine du monde.

Aviez-vous le sentiment de prendre votre cuisine en main ?

À Hong Kong, j'ai amorcé un tournant. C'est en Australie, je pense, que mon identité culinaire s'est construite.

Votre séjour en Australie...

Je tenais un petit restaurant à Sydney, typiquement australien, le *Mesclun*, avec une petite brigade de cuisine très sympa.

L'Australie, une bonne école ?

L'Australie est un pays neuf qui n'est pas sous l'emprise d'une vieille tradition culinaire. Dans les cuisines, il y a des Chinois, des Thaïlandais, des Anglais, des Français et un mode de pensée très horizontal, toutes les cultures culinaires s'interpénètrent en profondeur. En opposition à la France où le mode de pensée est à la verticale.

Pourquoi dites-vous qu'en France, le mode de pensée est vertical ?

Parce qu'il s'appuie sur une structure bien établie, avec un héritage, des maîtres à penser...

La cuisine en Australie serait donc, un vrai mix de cultures, de cuisines...

Je le pense, mais là où le phénomène est intéressant, c'est qu'au delà de cette mixité, la cuisine australienne parvient à avoir sa propre identité. Elle sort radicalement d'un certain maniérisme.

Qu'entendez-vous par « maniérisme » ?

Un excès de positionnement dans les assiettes. Les présentations trop parfaites, trop « plastique ».

Les Australiens mettent la nature dans leurs assiettes sans se poser de question, avec simplicité et naturel. En France, on y rajoute de la réflexion et du style. C'est du naturalisme.

Du naturalisme ?

Le naturalisme est dans la veine de ce que fait Michel Bras. Il puise son inspiration dans le végétal et s'attache ensuite à représenter son environnement à travers une « mise en assiette » qui révèle sa propre perception. Avec des formes, des couleurs ...

Et vous, aimez-vous mettre des formes dans vos assiettes ?

Pourquoi se l'interdire ? L'homme s'est toujours inspiré de la nature. Les triangles, les ronds... les plus parfaits sont autour de nous, il suffit d'observer un flocon de neige au microscope... Une multitude de figures géométriques !



Paul Pairet au « Jade on 36 », le restaurant du Shangri-La.

Jakarta

Un projet qui aurait pu être intéressant, mais qui est resté à l'état d'ébauche. Nous n'avons eu que le temps de construire la cuisine.

À Jakarta, j'ai rencontré Ralda.

Un retour en France...

En 1998, Ralda et moi sommes rentrés en France, nous nous sommes mariés.

Votre arrivée à Paris ?

Je fais l'ouverture du Café Mosaïc dans le Relais Carré d'Or, un hôtel à deux pas des Champs Élysées. Un décor élégant et sobre créé par Patrick Derdérian. Quatre-vingt places assises.

Le Café Mosaïc...

Une de mes plus belles aventures, elle a duré plus de deux ans. Jusqu'au moment où le groupe Barrière a pris possession du Fouquet's et y a adjoint Le Carré d'Or.

La presse parisienne ?

Elle m'a bien suivi. Je regrettais seulement ce besoin absolu de me mettre dans une case. Un jour, j'ai lu dans un journal, « *Le Mosaïc : l'Asie à deux pas du métro* ».

Ce qui n'était pas le cas ?

J'avais vécu en Asie, donc forcément je m'en inspirais, mais je traversais aussi d'autres territoires. C'était une *cuisine de voyage*.

Une cuisine Fusion ?

Sans fusion il n'y a pas de cuisine. La cuisine a toujours été sous influences.

Le terme était judicieux, puis il s'est immiscé partout, renvoyé à toutes sortes de mélanges. Les restaurants « fusion » sont devenus des restaurants à « confusion ».

Dans le même temps, il y eut le Spoon d'Alain Ducasse...

Le Spoon s'est ouvert un mois après le Mosaïc. La presse a aussitôt décelé des affinités entre les deux restaurants et nous nous sommes retrouvés dans le même panier : la *world cuisine*.

Or, Alain Ducasse et moi contestions toute affiliation.

Nous donnions à la cuisine un contenu plus large et un souffle nouveau, très avant-gardiste pour l'époque, mais avec deux approches de la cuisine fondamentalement différentes.

Regrettiez-vous l'amalgame ?

Oui, et en même temps, cela m'a donné l'occasion de faire la connaissance d'Alain Ducasse avec lequel je me suis lié d'amitié et qui, lorsque le Mosaïc a mis la clé sous la porte, m'a aidé à rebondir.

J'ai beaucoup regretté cette fermeture. Si mon style de cuisine s'est ébauché en Australie, c'est au Mosaïc qu'il s'est révélé. Il s'est ensuite affirmé en Turquie.

La Turquie...

Le Ritz Carlton ouvrait sur Istanbul, avec le projet d'un restaurant : le *Cam*. La direction souhaitait une cuisine à la pointe du modernisme, Alain Ducasse m'a recommandé.

Le Ritz Carlton d'Istanbul...

Un très bel hôtel et de grandes ambitions qui furent contrariées par le 11 septembre. L'hôtel est passé de 200 % de taux d'occupation à 5 %.

Donc, un passage assez court en Turquie...

Ce sont les aléas de la vie d'un chef cuisinier en expatriation. Il y a des choses qui marchent et d'autres qui ne se déroulent pas comme prévu.

Puis, enfin la Chine... Shanghai.

Je suis arrivé à Shanghai en 2005 pour ouvrir le restaurant gastronomique de l'hôtel Shangri-La, *Le Jade on 36*.

Le Shangri-La...

Lorsque j'ai pris les commandes du restaurant, j'étais pris par l'euphorie d'un mouvement généré par la force et la volonté du groupe. Il y eut même l'idée à un moment d'ouvrir un restaurant à mon nom dans le groupe.

Puis, à la suite de plusieurs changements au niveau de la direction, le projet est passé par une phase d'hésitation. Il est vrai que j'ai toujours été classé parmi les cuisiniers « modernes », et à l'époque, je faisais figure d'ovni dans l'univers du Shangri-La.

Alors vous êtes allé voir ailleurs...

J'ai passé trois belles années au Shangri-La, lorsque je suis dans un lieu il est très, très rare que je regarde ailleurs.

Il s'est trouvé qu'une proposition est venue et je suis parti, enfin... j'ai juste traversé le fleuve. Sur l'autre rive du Huangpu, le restaurant tenu par les frères Pourcel fermait ses portes.

Le groupe VOL me proposait de prendre la succession. Six mois après, le restaurant rouvrait ses portes sous le nom de Mr & Mrs Bund.

Avec le groupe VOL, quel était le deal ?

Dans un premier temps, rééquilibrer financièrement Mr & Mrs Bund avec un nouveau projet commercial, et ensuite nous lancer dans le concept Ultraviolet.

Mr & Mrs Bund...

Un très bel espace de 1000 m² sur l'avenue la plus chic de Shanghai.

Une équipe de cent trente personnes et trois cents plats à la carte, ce qui n'est pas énorme puisque pour certains, j'ai repris le principe des déclinaisons des cuisines chinoises.

Une cuisine française avec ses grands classiques et ses plats plus simples, puis d'autres variantes sous une influence sans frontières, mais toujours exécutées dans une rigueur bien française.

Comment situez-vous votre cuisine sur la scène gastronomique ?

On me classe dans plusieurs catégories : cuisine moderne, voire avant-gardiste, cuisine expérimentale... Moi, je cuisine sans chercher à me positionner et je me livre aussi à une cuisine classique.



Mr & Mrs Bund. Sur l'avenue la plus chic de Shanghai.

Maintenant, s'il me fallait définir ma cuisine à Ultraviolet, je dirais qu'elle est dans l'avant-garde figurative.

Pourquoi précisez-vous « figurative » ?

Par opposition à la cuisine née en Espagne, non pas que je n'aime pas, j'utilise même des techniques qui s'en rapprochent, mais qui est, disons plus dans l'abstrait.

Comment définiriez-vous une cuisine moderne ?

Je ne la définirais pas à travers l'utilisation de telle ou telle dernière technologie.

On peut faire appel à des techniques très traditionnelles pour des plats hyper modernes dans leur légèreté et dans leur approche visuelle. Dans ma cuisine, je n'ai aucune limite, ni dans les produits ni dans les techniques. Mon champ d'action est très, très large.

La modernité, ce n'est pas une démarche intellectuelle. C'est juste un sentiment.

Un sentiment qui peut évoluer ?

Qui évolue forcément. C'est notre affect qui nous indique le chemin à suivre.

C'est pour cela que je regrette qu'il faille absolument ranger les cuisiniers dans des catégories. Ce mode de fonctionnement est extrêmement réducteur et cache une profondeur bien plus intéressante.

Ce que vous aimez dans votre métier ?

M'immerger dans des univers différents.

Vous est-il arrivé de vous glisser dans l'univers d'autres cuisiniers ?

Oui, à travers leurs livres, il m'est arrivé de tellement décortiquer les livres de certains

cuisiniers que j'avais l'impression de travailler avec eux. Je pense à Michel Trama, à Jacques Maximin, Joël Robuchon, Senderens... Tous ces chefs ont eu une influence, parfois purement théorique, sur mon évolution. Trama est, je pense le personnage que j'ai le plus étudié.

À travers ses recettes, un chef exprime sa nature profonde.

Expliquez-nous le « Citron »...

Un de vos grands classiques.

Le déclic est venu en consultant un ancien menu de Paul Bocuse, il y avait « *L'orange À L'orange* ». Je ne connaissais pas le plat mais l'intitulé de la recette fut une révélation.

Mon « orange » initiale, s'est au fil des ans, transformée en une tarte au citron.

Le *Lemon* demande des heures de préparation. Il s'agit d'un citron confit et farci de segments frais de pamplemousse, d'orange, d'une crème et d'un sorbet au citron, d'une glace vanille et d'une chantilly. Ce dessert se présente sous la forme d'un citron entier, on peut parler de tarte parce qu'il est accompagné d'une rélette de pâte sablée.

C'est à Sydney que j'ai développé cette idée de travailler les fruits et les légumes en m'appuyant essentiellement sur la beauté de leurs formes, tout comme cet avocat présenté sur l'assiette la tête en bas, tel une montgolfière. Techniquement, il s'agissait d'enlever le noyau, alors que dans le visuel, tout laissait croire qu'il était encore à l'intérieur.

Vous n'hésitez pas à faire l'éloge de certains produits très décriés, aux couleurs bizarroïdes et aux goûts chimiques...

Serait-ce pour affirmer une libre attitude ?

Sur ma libre attitude en cuisine, je ne m'éten-drai pas, j'aurais peur de vous inquiéter...

Beaucoup de gens aiment les goûts artificiels. Les bonbons Haribo, le coca-cola... sont des goûts universels.

Le goût artificiel reste un domaine intéressant à explorer.

À Ultraviolet, dans l'un de mes desserts, je sers des gummis, ces nounours anglais, avec des sucres très poussés, il y a aussi des rochers de coca cola...

Vous aimez enfreindre les règles ?

Disons plus exactement que j'aime aborder la cuisine avec un œil neuf, tout comme celui d'un bébé ou de quelqu'un qui arrive de nulle part et à qui on n'a jamais dit que le foie gras est plus haut de gamme que le pain qui l'accompagne.

Prétendre que pour faire une bonne cuisine, certains produits sont plus adaptés que d'autres réduit le champ d'action.

Vos deux restaurants sont classés dans les World's Best Restaurants...

En dépit du fait que tout classement est contestable et n'a que la valeur que chacun veut lui donner, le palmarès établi par la revue britannique *Restaurant* bénéficie d'un fort retentissement médiatique.

En Chine, nous n'avons pas le guide Michelin, alors figurer dans ce classement est un raccourci. On se « place » quelque part.

Et puis, surtout, c'est un honneur, une belle récompense pour toutes les équipes et pour mes partenaires.

Vous montez souvent sur scène lors de festivals internationaux...

Les salons me permettent de positionner Ultraviolet, de valoriser la marque, bien qu'il soit difficile d'illustrer complètement le concept d'Ultraviolet.



© photo Scott Wright



L'équipe de cuisine.



Alex Shen, sous-chef.



Frédéric Robert, exécutif sous-chef.



Greg Robinson, exécutif chef en charge de la recherche. Bras droit de Paul Pairet.

Ultraviolet by Paul Pairet...

À Shanghai, un lieu mystérieux. Perdu au milieu de nulle part, dans l'une des plus grandes mégapoles du monde.

Un restaurant de dix couverts classé dans le top-100 des Meilleurs restaurants du monde.

Pour s'y rendre : un rendez-vous chez Mr & Mrs Bund, une coupe de champagne et un chauffeur (est-ce vraiment un chauffeur ?) qui attend scrupuleusement l'arrivée des dix convives. À dix-neuf heures, tout le monde monte dans le minibus et s'engouffre dans les dédales de la ville jusqu'à un quartier obscur.

Vous ne savez pas où vous allez, l'adresse est tenue secrète.

Le minibus s'arrête dans une espèce de cour. Le lieu est plutôt sinistre. Vous descendez de voiture et le véhicule repart. Vous laissant devant un bâtiment fermé par un rideau métallique. On dirait un entrepôt. Aux allures de secret défense. À l'intérieur, aucune lumière... Y a-t-il quelqu'un ?

La grille coulisse enfin, tout le monde entre, et se retrouve dans un sas grillagé. S'ensuit alors un cheminement ponctué de plusieurs portes qui s'ouvrent sur d'autres pièces, toutes chargées d'une certaine ambiance... Il n'y a personne.

On vous l'avait dit, le lieu est étrange. Enfin, une immense salle éclairée d'une lumière noire. À l'intérieur, une table tout en longueur, dix chaises, des murs surdimensionnés. Pas un tableau ni une fenêtre. Un lieu de méditation ?

Difficile de faire plus dépouillé.

Tout ce qui apparaîtra au long du dîner : les objets sur les tables, la forêt noire à la Burton, les vagues qui se brisent sur les murs, les odeurs de sous bois, les embruns, les petits nuages flottants, l'odeur de la lavande... Tout cela, qui vous plongera dans des atmosphères de « ouf », comme si vous y étiez, sont des effets spéciaux. Le sol, les murs, la table, la salle entière, s'habilleront en temps réel de lumières, de sons, d'images générées par synthèse numérique.

Plus de trois heures de dégustation, vingt-deux plats et autant de scénarii sortis tout droit de l'imaginaire de Paul Pairet.

Pour créer ces univers, Paul Pairet a fait appel à son instinct, son inspiration, ses émotions. Mais si les idées sont spontanées, l'action l'est beaucoup moins. Il lui a fallu plus de dix ans pour trouver l'opportunité, le lieu, les moyens, pour mettre ses inspirations bout à bout, jusqu'à l'esquisse finale. Et des années de travail pour la réalisation du projet.

C'est le projet de votre vie. D'où avez-vous exhumé cette idée ?

J'ai toujours pensé qu'en cuisine, l'organisation la plus efficace est celle que l'on retrouve dans les repas de famille : c'est la cuisson de la « côte de bœuf » qui commande le passage à table.

Dans la restauration traditionnelle, même avec la meilleure des mises en place, lorsque vous avez plusieurs plats différents à servir à l'instant T, cela diminue le champ d'action.

Voici comment est venue l'idée de base d'Ultraviolet : un seul menu, une seule table pour dix personnes qui arrivent au même moment et une fabrication hyper précise dans le timing.



Éric Touati, directeur marketing.



Agathe Serra, Artbeat design manager.



De gauche à droite : Raph, Greg Robinson, Paul Pairet.

© photos Artbeat Studio

« L'enjeu était d'amener la cuisine au delà de sa simple expression... »

Quel intérêt y voyiez-vous ?

L'intérêt était de pouvoir jouer, sans contrainte, avec cette matière intangible qu'est l'atmosphère. Une lumière, une musique, un paysage, une odeur, des voix... tout cela interagit avec nos émotions et conditionne ce que je définirais comme étant le goût qui précède le goût : le goût psychologique.

L'enjeu était d'amener la cuisine au delà de sa simple expression.

Puis, un jour, vous plantez le décor, pourquoi avoir choisi un quartier plutôt délabré ?

Nous n'avons pas choisi « un quartier délabré », nous avons même eu du mal à trouver ce local.

Nous allons chercher les clients chez Mr & Mrs Bund, c'est-à-dire sur les « champs Élysées » de Shanghai, alors c'est sûr, lorsqu'ils arrivent devant Ultraviolet, ceux qui ne connaissent pas la ville sont désorientés. Ultraviolet est tout simplement dans un quartier disons plus typique, comme il en existe beaucoup d'autres à Shanghai.

Une adresse que même Google ne connaît pas. C'est un secret ?

Les secrets ne font pas partie de ma culture, il se trouve qu'Ultraviolet n'est pas un restaurant de passage. Nous devons à tout prix nous préserver des clients qui arrivent à l'improviste ou très en retard. Le concept ne l'autorise pas.

Aujourd'hui, l'adresse que l'on ne divulgue pas est presque devenue un outil marketing...

À leur arrivée sur le lieu, vos convives ne sont pas accueillis, ils sont livrés à eux-mêmes...

En réalité, ils sont pris en charge dès leur arrivée. Il y a des caméras partout et des commandes à distance pour l'ouverture des portes. Cette mise en scène est faite pour établir une connivence entre les personnes présentes.

Pour les « plonger » dans le même état émotionnel ?

Oui, et ça marche, surtout lorsqu'elles ne se connaissent pas. Elles se mettent dans un état d'éveil.

Après, c'est un jeu. Au fil du repas, on passe d'une ambiance à une autre, c'est parfois grandiloquent, les gens sourient, amusés. Ils se rendent vite compte que l'on ne se prend pas au sérieux.

Une de vos mises en scène ?

Au début du repas, nous présentons une petite gelée à la pomme et au wasabi, sous la forme d'une ostie que nous servons sur une musique hard rock. Le cérémonial est digne d'un rituel gothique.

En coulisses, une infrastructure énorme...

Vingt-cinq personnes pour faire « tourner » la machine. Sur les 1200 m², dont nous disposons, nous en utilisons 900.

100 m² pour la salle, 150 m² pour la cuisine, le reste est occupé par cette infrastructure qui effectivement est hallucinante. Une salle de régie vidéo et son, des écrans de contrôle, des tableaux de mixage, des micros pulseurs placés à hauteur, 4600 pièces et couverts différents pour faire évoluer les ambiances...

Tout est synchronisé à la seconde.

Vos équipes ?

Pour la cuisine, un véritable laboratoire culinaire et une dizaine de cuisiniers hyper performants.

Pour les effets spéciaux, les technologies les plus pointues et une équipe technique qui fait des prouesses.

Pour les odeurs, Benjamin Belizon (de l'entreprise française Mane), un parfumeur fabuleux qui crée des parfums d'ambiance sur mesure. Sur un repas, cinq à six ambiances olfactives.

Les décors ?

Chaque assiette plante son décor. Parfois, grâce à une mise en scène énorme et d'autres fois à l'aide d'un seul élément, tel une pointe de lumière noire, ou une fragrance. Les odeurs sont toujours à peine soutenues, car dans notre vie de tous les jours nous ne prenons pas toujours conscience des odeurs qui nous entourent.

En revanche, il y a toujours un arrière-plan sonore : un battement de cœur, des bruits de forêts, une musique...

Il fallait oser tout cela...

Le concept d'Ultraviolet serait très, mais vraiment très prétentieux s'il ne se justifiait pas par le style de cuisine que nous proposons. C'est le plat qui justifie les moyens.

Au menu, une vingtaine de plats, dont certains iconoclastes, « en rupture », très percutants, et d'autres plats, dits de confort, pour se refaire le palais, comme par exemple une grillade aux sarments ou une purée avec un petit jus... Ces plats purs produits, sont accompagnés d'un vin. Sinon, ce sera du cidre, du champagne, du thé, de l'eau...

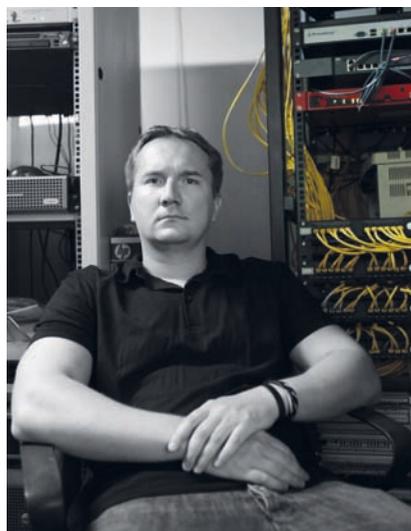


© photos Scott Wright

Clément Beurais, en charge de finaliser les scénarios (design, ambiance...).



Fabien Verdier et Lucy.



Krzysztof Krawiec, Artbeat web manager.



Collin Cao, service manager.



Angelo Lu, techno control.



René-Pol Boudoire et Fabien Verdier.

Le temps d'un repas ?

Plus de trois heures. C'est la raison pour laquelle je travaille beaucoup sur l'équilibre des saveurs, je vais à l'essentiel. Parfois, je rectifie des acides, des assaisonnements...

Vous donnez-vous des limites ?

Je dispose de moyens énormes, ma cuisine est à son niveau de compétence maximale. À Ultraviolet, la seule limite, c'est moi.

Chaque plat est préparé comme un petit bijou...

Pour les oursons Haribo, nous sommes passés par quatre-vingt-six essais pour atteindre le résultat souhaité. Nous servons certains plats qui sont sur la carte de Mr & Mrs Bund, mais ici, leur puissance est décuplée.

Ultraviolet suscite un enthousiasme international...

Bien au delà de mes espérances. Je n'étais pas sûr de convaincre, mais j'en rêvais très fort, et même si l'on m'avait prédit un échec, je l'aurais quand même tenté.

Des projets de développement ?

Pourquoi pas ? En Asie les marques émergentes qui ont une vraie originalité ont une grande valeur.

Et ailleurs qu'en Asie ?

Je pense que cela peut susciter une réflexion.

Aurait-il sa place parmi les établissements de luxe ?

Le lieu est hyper dépouillé. Le seul élément de décoration : un vrai chandelier Baccarat, c'est un souvenir. Et une seule pièce luxueuse : les toilettes, et là, il faut y voir une forme d'ironie. Parce que le vrai luxe, ce n'est pas dans la valeur commerciale qu'on le trouve.

Qu'est-ce que le vrai luxe ?

Un souvenir, l'expérience, une émotion. Attention, je ne suis pas en train de dire que c'est *Autant en emporte le vent*...

Votre luxe à vous, c'est Ultraviolet, en partenariat avec le groupe VOL qui laisse carte blanche à toutes les folies de votre imagination...

J'ai accompli un de mes rêves, c'est pas mal. Mais je ne mets pas pour autant Ultraviolet au service de mes « folies ». Nous élaborons le menu et ensuite seulement nous posons les questions : quel décor, quelle musique, quelle lumière... C'est le plat qui est au centre de l'expérience.

Ultraviolet, le restaurant du futur ?

Je ne cherche pas à opposer Ultraviolet aux autres styles de restauration. L'offre est différente, tout simplement... J'ignore ce que sera le restaurant du futur, peut-être Ultraviolet, peut-être Ultraviolet puissance dix, ou carrément son opposé, avec des subterfuges empruntés à la nature.



© photo Pascal Lattes

Rendez-vous avec Jean-François Piège à Ultraviolet...

Jean-François Piège raconte...

«Lorsque l'on s'introduit dans le bâtiment, on se retrouve dans une pièce, et là, on ne comprend pas bien, la pièce est jolie, mais elle semble d'un autre monde. Tout est violet... Ultra Violet ! Ensuite, un petit chemin, plusieurs pièces, puis la grande salle. Nous y sommes. Et tout d'un coup, on entend un bruit sourd, assez violent. Le sol vibre et tout autour de nous, on voit des images qui défilent, défilent. C'est comme si en fait nous étions entrés dans une pièce-ascenseur qui est en train de chuter sous terre. Enfin, la machine se bloque, tout se stabilise. On commence le repas et le dîner progresse comme un spectacle. Avec des paysages qui tournent, des sons et des odeurs. Sur la table, des nappes virtuelles. Sur les assiettes, des surimpressions de lumières pour simuler un décor...

Parfois, ce sont les cuisiniers qui apportent les plats. Parmi eux, Paul Pairet, on ne le reconnaît pas tout de suite, ils portent tous les mêmes vêtements et jouent avec les ombres et les lumières.

Quelques souvenirs de plats ?

Pour commencer, l'Apple-Wasabi, un bonbon rafraîchissant, puis un cigare de foie gras... Le *micro fish no chips* qui est servi avec une bière sur une musique des Beatles. Une petite cocotte et un homard qui arrive avec des *pschitt, pschitt* : c'est la mer. Il y a l'odeur, le bruit des vagues. Après, on est dans les sous-bois, puis en Grèce : l'équipe entre en dansant le sirtaki. Ensuite, une bouillabaisse encapsulée et portée à la dégustation par des voix *off* qui ne sont pas sans rappeler Marcel Pagnol : Fernandel, Raimu...

Au milieu du repas, nous sommes invités à quitter la table pour nous rendre dans une pièce dans laquelle il y a un gros tronc d'arbre et des cendriers pour les fumeurs. Nous sommes dans la forêt d'Ultraviolet. C'est l'Intermission.

Un retour dans la salle, elle est totalement métamorphosée. Sur la table, un très beau nappage, un chandelier en argent Ercuis, une luxueuse porcelaine de Limoges, des couverts en argent... Arrive un bar cuit en croûte de pain, un agneau aux truffes et à l'oseille, un Wagyu de Kobe accompagné d'une fine purée de pomme de terre...

Puis, nous entendons le tonnerre... On nous sert le *Crunchy Fierce Salad*, on se retrouve dans un champ de blé, on voit des épis de blé sur la table, c'est un effet de lumière, on déguste le grand classique Citron, version Mandarine, un avocat «brûlé» nutella, des petits oursins en sucre...

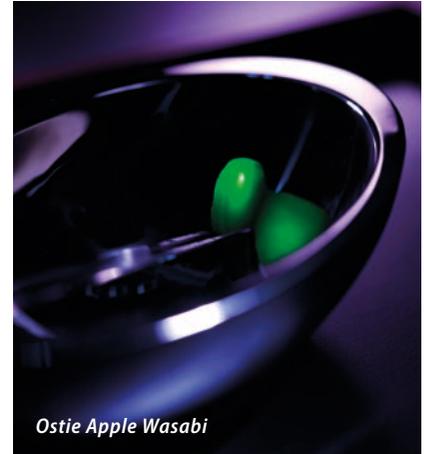
Le dernier plat est apporté sur l'air de *La vie en rose*, c'est l'Isphahan en hommage à Pierre Hermé. Et ce qu'il y a autour sont les mignardises. Tout se mange. Le repas se poursuit, tout est délicieux.

Je n'aime pas les superlatifs, alors je dirais simplement que le moment passé à Ultraviolet fait partie des moments exceptionnels que j'ai vécus. La prestation est à la hauteur de la folie de Paul Pairet. Certains scénarios sont pleins de gaieté, très amusants. D'autres sont plus solennels. Parfois, on a le sentiment que tout cela va glisser vers la caricature, et puis non. Cela tombe toujours, toujours juste. Il y a une logique, un vrai «truc». Les plats étaient très, très bons.

Mais déjà, quand Paul Pairet était à Paris, au Mosaïc, il faisait des choses extraordinaires. Il a un talent dingue, une réelle créativité, une sensibilité, une vraie vision...»

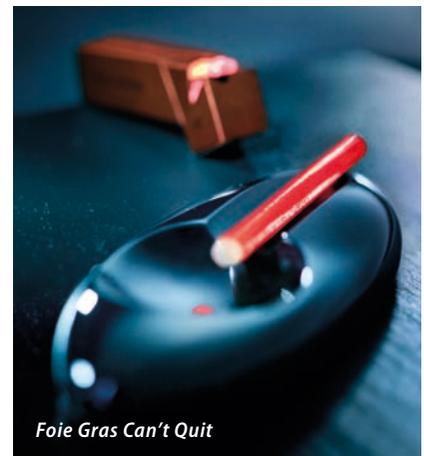
Jean-François Piège

Un grand merci à Fabien Verdier, pour son aide très précieuse. Fabien Verdier est le directeur de Mr & Mrs Bund et d'Ultraviolet.
«Je suis le bras gauche de Paul Pairet», nous a-t-il précisé...



Ostie Apple Wasabi

© photo Scott Wright



Foie Gras Can't Quit

Le deuxième menu UVB vient de sortir après plusieurs mois de préparation.

Ultraviolet n'a ni adresse ni numéro de téléphone.

Les réservations se font sur le site internet.

Il y a au minimum trois mois d'attente.

Le repas revient à environ 300 euros.

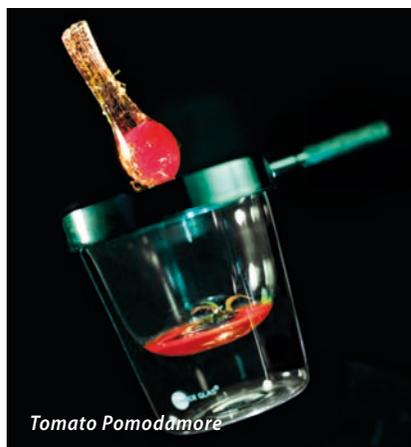
Pourquoi Paul Pairet a-t-il toujours rêvé d'un univers où le réel ne se résume pas à ce qui est concret ou matériel ?
Pour le prestige ?
Pour une ode à une cuisine « *émotionnelle* » ?
Ou parce que lui, c'est ainsi qu'il voit le monde. Allez savoir. ■



Gummies Hibernatus Cola Rocks



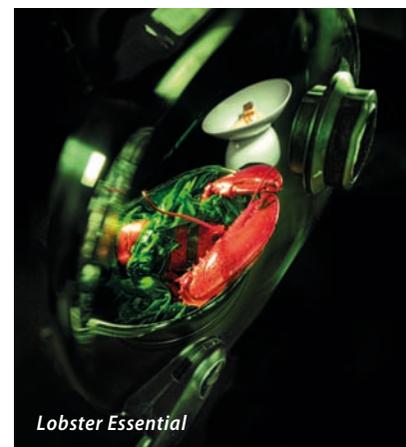
Micro Fish No Chips



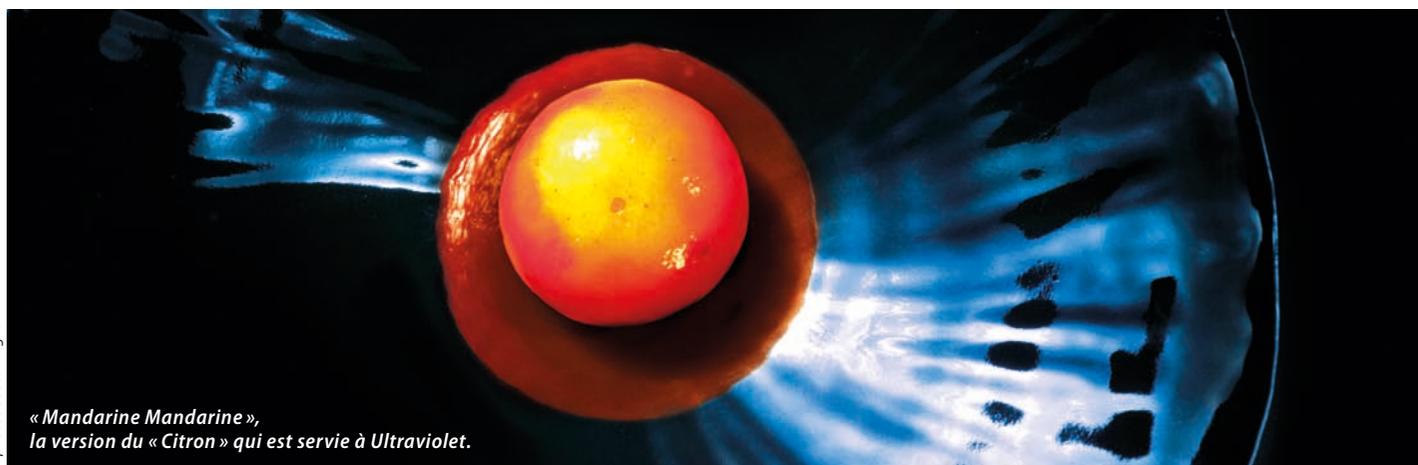
Tomato Pomodoro



Cucumber Lollipop



Lobster Essential



*« Mandarine Mandarine »,
la version du « Citron » qui est servie à Ultraviolet.*

© photos Scott Wright