

Références

HÔTELIERS-RESTAURATEURS

G A S T R O N O M I E V I N S H O T E L S D E C H A R M E A R T D E V I V R E



Ferran et Albert Adrià

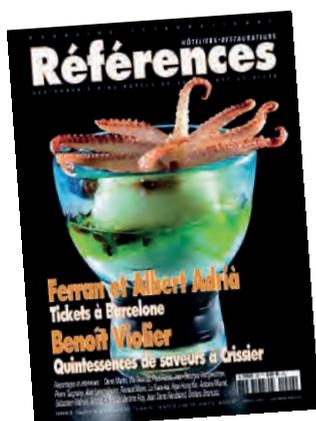
Tickets à Barcelone

Benoît Violier

Quintessences de saveurs à Crissier

Reportages et interviews : Denis Martin, Viki Geunes, Paul Pairet, Jean-Georges Vongerichten, Pierre Gagnaire, Alvin Leung Junior, Renaud Marin, Lo Kwai-kai, Ngai Hong Kin, Antoine Marret, Sébastien Mahuet, Sébastien Broda, Jérôme Roy, Jean Denis Rieubland, Stefano Brancato





N°29 sommaire



© 2012 - Droits réservés - Tickets Bar



© 2012 - Droits réservés - Bar Viki Leuven



© 2012 - Droits réservés - Jérôme Chapuis



6 Hôtel Negresco
7 étoiles et un centenaire

8 Actualités
Restaurants -Hôtels

10 Sébastien Mahuet
La Réserve de Nice



14 Grand Hôtel
Suites avec Spa

16 Terrois Varois
Gastronomie authentique



18 Tickets
By Ferran & Albert Adrià

24 Benoît Violier
L'Art culinaire au summum



30 Denis Martin
Folies gourmandes à Vevey

34 Viki Geunes
Antwerp Cuisine

38 Paul Pairet
UltraViolet experience



48 Xindalu & Vue Bar
Hyatt on the Bund

50 Jean-Georges
à Shanghai



52 Pierre Gagnaire
Le Pierre à Hong Kong

56 Alvin Leung Jr
Bo Innovation

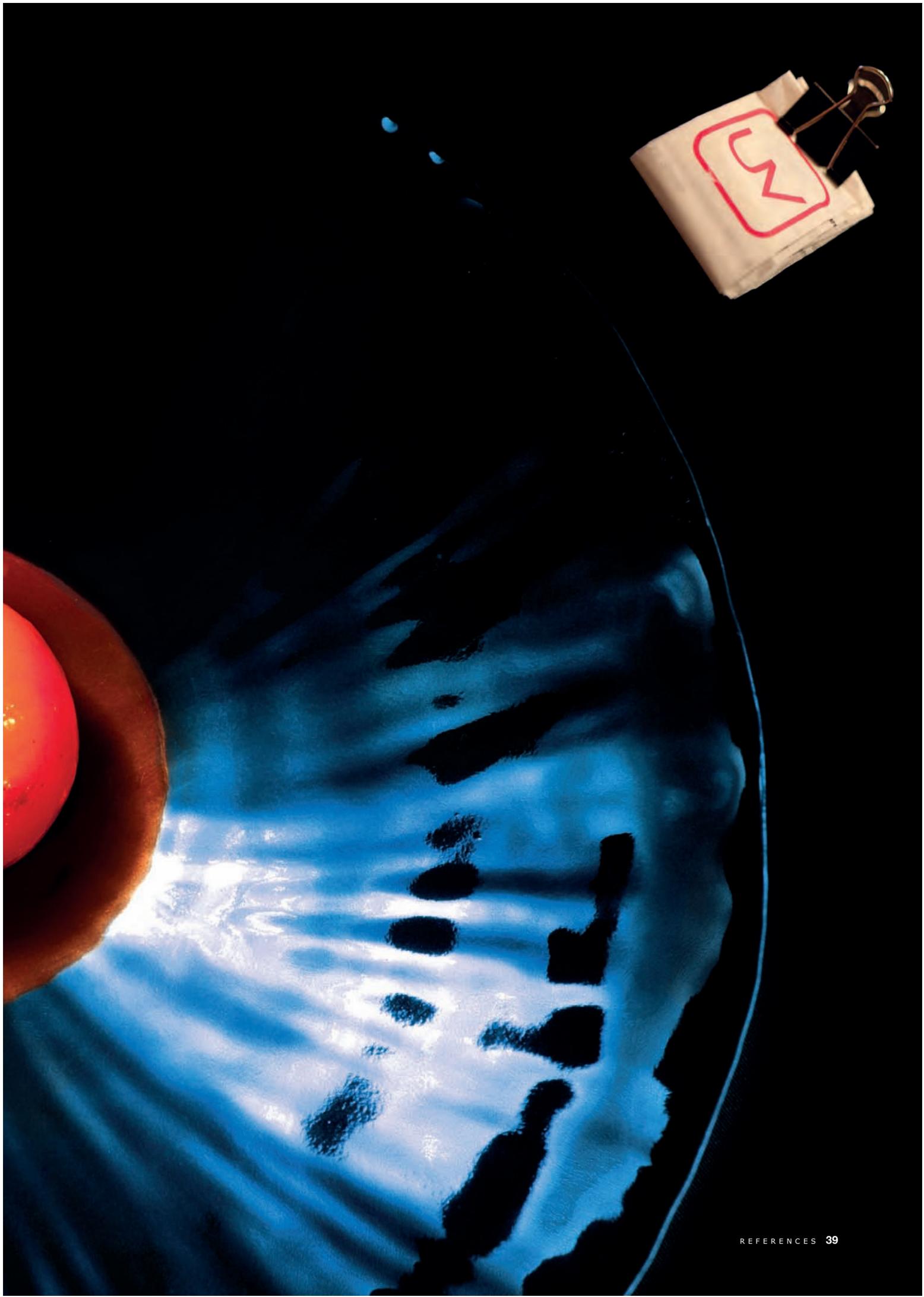
UltraViolet

by Paul Pairet

Par Hilton Sherman

Paul Pairet, génial chef français, installé à Shanghai depuis 7 ans vient d'ouvrir un restaurant original et unique au monde:

«UltraViolet » pour un dîner limité à 10 personnes. Pour ce rendez-vous gourmand, les convives sont conduits dans un lieu tenu secret dans les entrailles du vieux Shanghai pour faire une expérience gastronomique multi-sensorielle et multi-dimensionnelle exceptionnelle. Le concept a été pensé en 1997 par Paul Pairet, 15 ans plus tard, il réalise son rêve. Une première mondiale !





UltraViolet

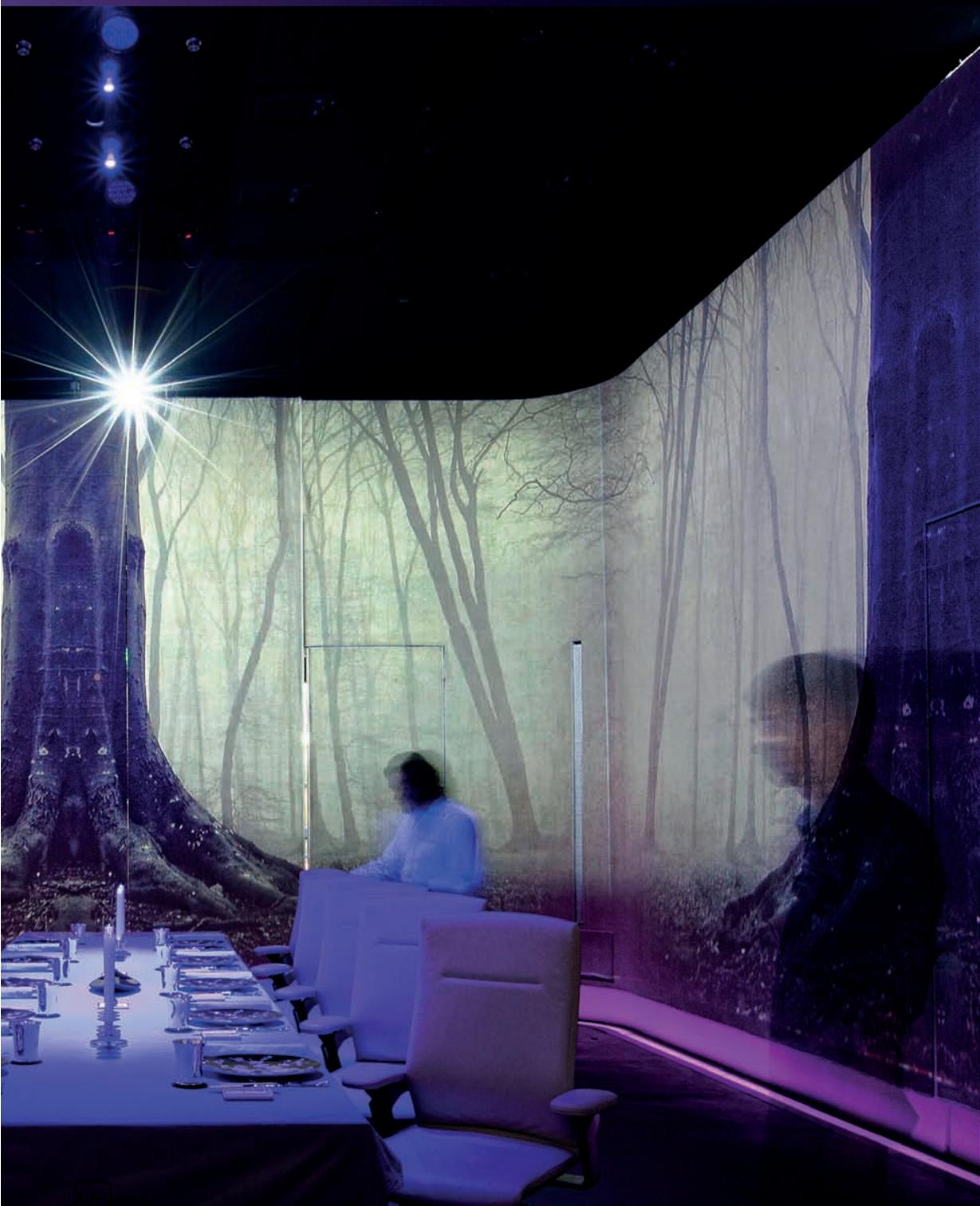


Par Paul Pairet

Shanghai 19h00: Rendez-vous au MMB (*la fameuse french Eatery de Paul Pairet*), situé sur le Bund. Vous êtes reçu par Fabien Verdier, le directeur français, qui vous offre un verre de Poiré Eric Bordelet, Granit, en attendant les autres convives. Un petit briefing pour le dîner s'impose et le personnel de salle vous remet élégamment un petit clip, qui enserme le menu spécial UltraViolet, qu'il faut déplier. 19h30: embarquement immédiat dans

un micro bus pour traverser Shanghai jusqu'à la destination finale. Dans le bus quelques teasers sonores de Clément Beurrais (*le sound designer de UltraViolet*)... Le bus semble se perdre dans Shanghai... Soudain, il arrive dans une arrière court sombre... Tout le monde descend et se retrouve face à une porte d'entrepôt totalement dans le noir. Quelques minutes après, la porte coulisse... Le petit groupe entre. Soudain une

ultra fooding



lumière fluorescence illumine un bar, des verres sont à disposition des convives, malheureusement... vides! Déception. Cela commence mal. Après ce petit zeste de suspense frustrant, la paroi du mur s'entrouve sur une grande salle éclairée par un lumière noire où trône une grande table pour 10 convives, tout le monde s'avance les yeux agards et prend place. Tout à coup la salle semble descendre sous terre, le

sol vibrer légèrement, les parois des murs défilent... Enfin tout se stabilise. Bienvenue à Ultra Violet, la fête gourmande peut commencer pour un tour du monde gastronomique insolite signé Paul Pairet. Au total 24 plats uniques seront à déguster sur une thématique appropriée: boissons, musiques et ambiances visuelles en 5 dimensions. Des micros pulseurs, placés en hauteur, apportent quelques fragrances discrètes



UltraViolet Shanghai

dans l'air ambiant en accord avec chaque plat. Subliminal! Tel un «Pop Art Opera», le menu est mis en scène et thématisé: un verre de «*Poiré Granit, Eric Bordelet*» en guise de bienvenue; «*Ostie, Apple-Wasabi*»; «*Foie Gras - Can't Quit Red Fruit accompagné d'un Light Sherry*»; «*Pop Rock Oyster*»; «*Micro Fish no Chips et Baby Beer 5 Am Saint*»; «*Cuttlefish Guimauve et Caramel Coco*»; «*Lobster Essential et Riesling Grand Cru, "Hengst" 2008, Josmeyer*»; «*Bread Truffle Burnt Soup Bread et Chardonnay 2009, Francis Coppola, Monterey County*»; «*Charred Eggplant et Mauresque*»; «*Encapsulated Bouillabaisse*»; «*Cucumber Lollipop*»; «*Seabass Monte Carlo et Château La Coste Rosé 2010, Coteaux D'aix En Provence*»; «*Engloved Truffle Lamb et Château Du Domaine De L'eglise 2003, Pommerol*» jusqu'à la surprise finale avec le fameux dessert «*Ispahan Dishwash*»... A UltraViolet, Paul Pairet exprime avec un

talent unique la gastronomie au summum de son art... Chaque plat a été méticuleusement préparé comme un vrai petit bijou. Et la dégustation n'est que pur bonheur. L'expérience multisensorielle s'avère efficace et merveilleuse... En cuisine plus de 20 personnes œuvrent pour combler les 10 convives (un serveur par personne). L'après dîner se déroulera en apothéose au bar d'UltraViolet, bar ultra design... Ultra sympathique... L'expérience vaut vraiment le détour... lors d'un séjour à Shanghai. Cependant les réservations doivent être faites sur le site internet: www.uvbypp.cc, il y a environ 3 mois d'attente.

Ultra Violet
by Paul Pairet - Shanghai
République Populaire de Chine
Réservation par internet:
uvbypp.cclbookings
Contact: uvbypp.cc
Internet: www.uvbypp.cc



Lobster Essential © 2012 - Droits Réservés - Scott Wright



Foie Gras - Can't Quit © 2012 - Droits Réservés - Scott Wright





Le bar d' Ultra Violet © 2012 - Droits Réservés - Scott Wright