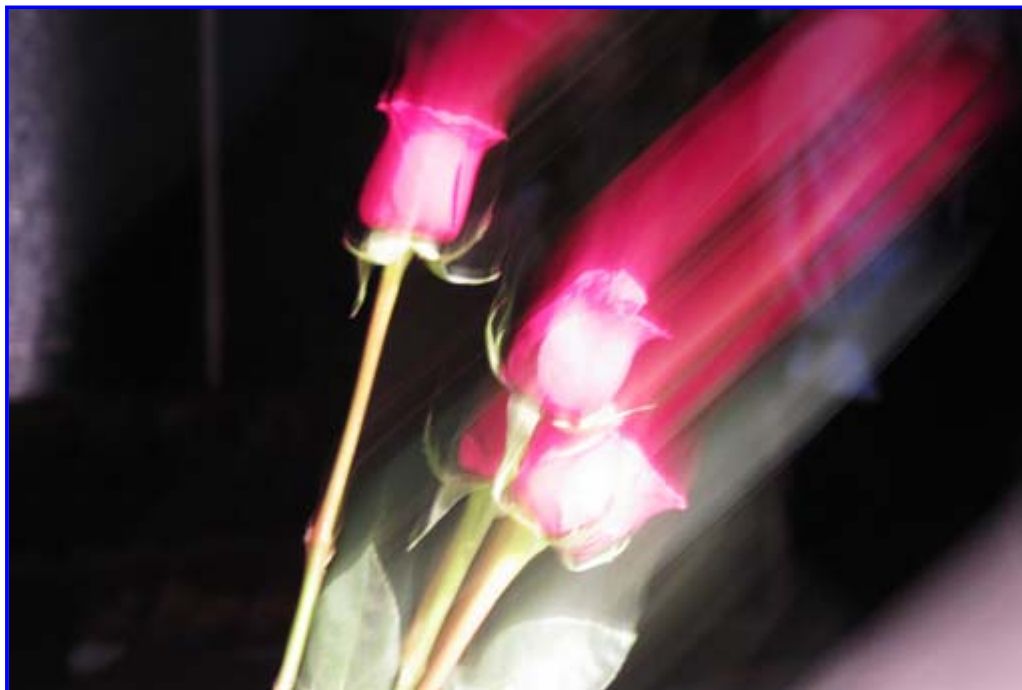


[Les événements Omnivore](#) · [Omnivore Deauville 2010](#), par Gwen Rassemusse - S'cuiz ·

Omnivore Deauville : Paul Pairet

Paul Pairet, Ultraviolet (Shanghaï, Chine), sur la scène de Omnivore Deauville.



Paul Pairet UV

Paul Pairet est absolument moderne et il le revendique. Son prochain restaurant « Ultraviolet » devrait ouvrir à l'été. Le concept est innovant : l'ambiance est envoyée à chaque plat, comme l'assiette, avec une salle scénarisée. À suivre, si vous passez sur Shanghaï.

Le détail des 5 recettes est présenté à cette [adresse](#).

Le premier plat est une cigarette de fraises au foie gras à consommer avec les cendres de noisettes et truffes.

Le second plat est une « non soupe » d'ailerons de requins mais une rencontre entre la tomate (eau de tomate) et la pêche (nouilles à la liqueur de pêches

Le troisième plat met en valeur la petite sauce potion magique de Paul. Un pain savamment toasté permet de l'absorber cette sauce au citron, sauce soja, beurre clarifié et beurre frais. Il est ensuite arrosé de sa version légère et mousseuse.



Paul Pairet sauce

Le quatrième plat est un hommage à Ispahan de Pierre Hermé. Des roses biologiques aux pétales épais contiennent en leur cœur une mousse passée à l'azote. Elles sont trempées à l'azote puis sont à croquer en une unique fois. Le dessert est éphémère.



Paul Pairet roses

Le dernier plat est charmant de simplicité. Un sirop de thé et miel est introduit dans des fruits de la passion qui sont mis au congélateur. Les fruits givrés sont à déguster à la cuiller.

Paul Pairet cultive le simple et la technique (sphérification, azote, calibrage, ...). Ses plats font preuve d'une maîtrise technique à chaque étape de leur réalisation.