

Shanghai ripaille

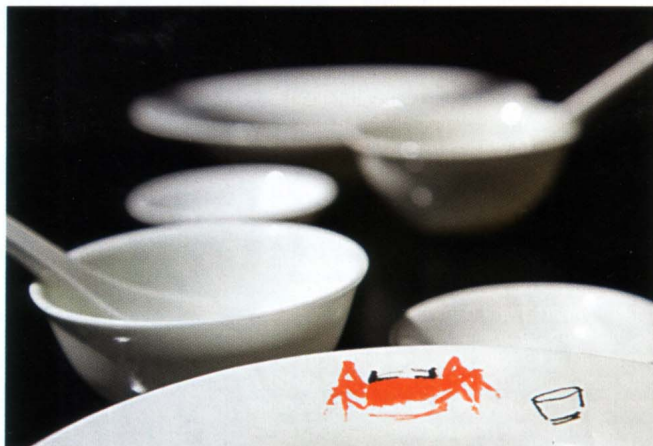
TEXTE : THIBAUT MORTIER
PHOTOS : PHILIPPE LEVY

L'EXPOSITION UNIVERSELLE QUI OUVRE CE MOIS-CI REDONNE UN COUP DE FOUET CRÉATIF À LA MÉGALOPOLE CHINOISE. SOUS L'IMPULSION NOTAMMENT DE PAUL PAIRET, DES FRÈRES POURCEL, DE JEAN-GEORGES VONGERICHTEN OU ENCORE DE JEREME LEUNG. MAIS LES LOCAUX NE SONT PAS NON PLUS AVARES EN GOURMANDISES.

L'appétit de la seconde ville de l'empire du Soleil-Levant est insatiable. En moins de temps qu'il n'en faut à un gratte-ciel pour pousser à Pudong, Shanghai s'est imposée sur la carte des « gastro-trotters ». « Il y a des milliers de restaurants, explique Paul Pairet, certains où l'on va pour un seul plat, une soupe ou un crabe farci. »

De la cuisine française aux tapas espagnols, ou aux subtilités de la gastronomie des provinces chinoises, à la néo-fusion asiatique, Shanghai est devenue une réelle destination pour les accros à la bonne bouffe. La scène locale est somptueuse, digne des plus grandes capitales comme Londres, New York ou Hong Kong. « Les repas y sont différents, explique Gilles Bihi-Zenou, l'associé des frères Pourcel, qui s'active à la prochaine ouverture des deux restaurants des Montpelliérains. Ce sont des plats qu'on partage, pas des portions individuelles. » Difficile de facturer aux locaux 70 à 80 € le repas à la carte, alors qu'ils peuvent dépenser 120 ou 150 € pour de l'abalone, des ailerons de requin ou des nids plein de vomis

d'oisillons. Mais ils apprécient la cuisine européenne et flambent facilement 2 000 € pour une bouteille de grand cru. Il suffit pour s'en convaincre d'arpenter le Bund, les Champs-Élysées locaux et de foncer chez Mr and Mrs Bund où officie Paul Pairet. Les tables sont prises d'assaut toute la nuit. Son cœnothèque self-service révolutionnaire aussi, qui propose du Château Latour 1989 au verre. Lui, c'est un grand échalas au regard franc et à l'allure décontractée. En jeans, polo, casquette vissée sur la tête, la barbe de trois jours, il a plus l'air d'un prolo tendance Mao que d'un apparatchik de la cuisine française portant, comme souvent à l'étranger, le cordon tricolore des Meilleurs Ouvriers de France et la toque en toc. Sa cuisine accélère les particules et les sens. Et ce n'est pas fini. Dans quelques mois, son prochain concept « Ultraviolet » va voir le jour. « Une table d'hôtes pour dix personnes autour des cinq sens, avec un scénario, des lumières travaillés autour des plats » : cigarette de fraises au foie gras, rencontre entre la tomate et la pêche, pain à la potion magique Pairet, mousse de rose... une créativité à la mesure du bouillonnement ambiant. Certes, il n'y a pas encore ici le même nombre d'étoilés qu'à Paris, New York, Tokyo ni même Hong Kong. Mais Shanghai se pense, jour après jour, comme la future grande capitale gastronomique du monde. Rien de moins.



LE YE SHANGHAI.



ENTRÉE ASIATISANTE AU RESTAURANT DE L'HÔTEL PULLI.



LE JEAN-GEORGES.



DÉCOR MINIMALISTE AU SHINTORI.



TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE AU MR & MRS BUND.



PAUL PAIRET AU MR & MRS BUND.



VUE DU KEE CLUB.

CARNET DE VOYAGE

FORMALITÉS

- Un visa est indispensable pour se rendre en Chine.
- 1 € = 10 RMB.

Y ALLER

Cathay Pacific

Elue meilleure compagnie 2009, elle dessert quotidiennement Paris - Shanghai via Hong Kong. Tarifs en classe éco A/R à partir de 678 € et 3 859 € en classe affaires. Totalemment renouvelées cet hiver, les cabines de voyage offrent un siège coque en classe économique et des sièges-lits inclinables à l'horizontale en classe affaires. De quoi disposer d'un lit sur simple pression d'un bouton. Un équipement hallucinant qui ferait presque arriver plus frais qu'on est parti. Quand on peut se l'offrir (ce n'est pas donné), ça déménage.

Rens. : Cathay Pacific, www.cathaypacific.com/fr, tél. : 01 41 43 75 75 (Paris) ou 0820 560 060 (province).

L'agence Directours

Elle propose un séjour de 6 jours/4 nuits au Park Hyatt de Shanghai, 5 étoiles Luxe, spécialement conçu à l'occasion de l'Expo universelle de Shanghai, à partir de 1 420 € TTC par personne.

Rens. : 01 45 62 62 62, www.directours.com

EN SAVOIR PLUS

• *Chine*, Gallimard « Bibliothèque du voyageur », 418 p., 27,90 €, et surtout le très utile *Shanghai*, toujours chez Gallimard « Cartoville », 8,40 €, indispensable avec ses cartes.

• *Shanghai 2010*, Wallpaper Cityguide, Phaidon, 105 p., 8,95 €, pour les boutiques et les adresses design.

• Sur l'Exposition universelle : www.fr.expo2010.cn

LOUIS VUITTON S'EXPOSE

Partenaire privilégié du pavillon France de l'Exposition universelle, LVMH ouvre cette année deux boutiques Louis Vuitton à Shanghai à cette occasion. Lors des premières Expositions universelles de Paris et Londres, le malletier était déjà là. En plus de sa présence dans le pavillon français, Vuitton organise une exposition rétrospective « Louis Vuitton et les Expositions universelles de 1867 à 2010 », au Plaza 66. A découvrir de toute évidence.

LES 10 MEILLEURS RESTOS

LE + BON

MR AND MRS BUND

Un ovni que cette grande brasserie contemporaine qui donne sur le Bund. 300 plats gastro à la carte, signés Paul Pairet, dont un hallucinant pain grillé presque cramé, arrosé d'une sauce citron soja et beurre truffé. Sans parler de sa tarte au citron déstructurée. Les mousses, les textures, le goût, tout y est, la mise en scène aussi, théâtralisée autour du wine bar électronique du meilleur effet. Incontournable. 6th Floor, 18 on the Bund, 18 Guangdong Rd, tél. : +86 (21) 63239898, www.mmbund.com

LE + NOUVEAU

LA TABLE POURCEL

Deux ans après la fermeture de leur restaurant sur le Bund, les Frères Pourcel récidivent en investissant les trois derniers étages du toit d'un immeuble qui a jadis abrité un ancien restaurant chinois mythique dans la concession française. Un bar à vin, une table gastro et des salons privés à destination de la clientèle chinoise fortunée.

LE + ÉVÉNEMENTIEL

6 SENS

Les frères Pourcel (encore eux) et leur associé Gilles Bihi-Zenou assurent la restauration du pavillon français de l'Exposition universelle.

400 à 500 couverts par jour servis dans un restaurant de 260 m² au bestiaire signé par l'architecte Jacques Ferrier. Au menu, carpaccio de saint-jacques à la clémentine, pressé de homard et légumes, courgettes en fleur, soufflés de langoustines et crème de thé vert matcha, cœur croustillant de chocolat.

6 sens, pavillon français de l'Exposition universelle.

LE + RICAIN

JEAN-GEORGES

On ne présente plus Jean-Georges Vongerichten, le chef new-yorkais. Depuis qu'il a posé ses casseroles dans ce beau décor néo-thirties, ça ne désemplit pas et à raison. Tout y est juste et bon : tartare de thon, cod caramélisé aux algues moelleux à souhait, crumble à la pomme verte-cannelle, une tuerie ! L'un des meilleurs rapports qualité-prix de la ville.

4th Floor, Three on the Bund, 3 Zhong Shan Dongyi Road, tél. : +86 (21) 6321-7733, www.jean-georges.com

LE + TYPIQUE

LOST HEAVEN

Cuisine du Sud de la Chine, épicée, herbée, parfumée et florale avec des intonations thaïes et vietnamiennes dans un décor qui rappelle celui du Bouddha Bar. On partage

de grands plats sucrés sous un éclairage tamisé, façon cantine made in Asia.

38 Gaoyou lu, tél. : +86 (21) 6433 5126.

LE + PRATIQUE

YE SHANGHAI

Au cœur du quartier touristique des « lane », un espace tout en longueur qui ne paye pas de mine pour une cuisine chinoise extensive, notamment son canard laqué en trois services. Plats shanghaiïses et pékinois mêlés. Une valeur sûre. House 6, North Block, 338 South Huangpi Road, par Taicang Road Xintiandi, tél. : +86 (21) 6311 2323.

LE + HYPE

JING'AN

Ambiance zen et japonisante pour la table de l'Hôtel Puli avec sa vue sur le parc. Un jeune chef très propre, simple, au plus près des cuissons. Rien de très avant-gardiste, mais un bel apport classique pour la scène locale.

The PuLi Hotel, 1 ChangDe Road, JingAn, tél. : +86 (21) 3203 9999.

LE + CHIC

LE KEE CLUB

Le célèbre club privé de Hong Kong a posé son ambassade dans les étages élevés de la maison « Richemont », deux somptueuses demeures anciennes, où le temps

semble s'être arrêté. Parquet, miroirs, cheminées pour un dîner de roi : foie gras mariné au vin de prune, agneau rôti à l'anis, panna cota à la mangue. Et la plus belle carte des vins de la ville.

796 Huai Hai Rd Middle, tél. : +86 (21) 3395 0888.

LE + POPULAIRE

CRISTAL JADE

Une grande table commune tout en longueur au deuxième étage d'un centre commercial... Il y a plus d'avenant. Mais entre deux fashionistas shanghaiïses, « c'est l'une des rares tables où l'on trouve plus de 30 spécialités au top », selon Paul Pairet. Sublimes dim sum, au porc comme aux légumes. Xintiandi, 12A&B, Nanli 6-7 Lane 123 Xinye Road, angle Madang Road, tél. : +86 (21) 6385 8752.

LE + DESIGN

SHINTORI

Autant vous le dire tout de suite, on adore l'aspect monacal du ciment brut. Mais aussi ce qui sort de cette cuisine ouverte sur cet immense hangar, de la haute voltige nipponne très bien exécutée. Le tout avec maniérisme et minimalisme. Bref, pas pour les expansifs. 803 Julu Road, par Fumin Road, tél. : +86 (21) 5404-5252.