

L'OPTIMUM

N° 49 — DÉCEMBRE 2012 - JANVIER 2013 — WWW.LOPTIMUM.FR

LE GUIDE DE L'HOMME PARFAIT

100 CHOSES

à s'offrir avant la fin du monde

MODE

SPORT

PARFUMS

CHAUSSURES

ALCOOL

DESIGN

MONTRES

HIGH-TECH

ACCESSOIRES

VOITURES

TOYS

property of Les Editions Jalou



L 17572 - 49 - F - 3,00 € - RD



Sac et chaussures Louis Vuitton

MICROTABLES, TENDANCE LOURDE

Gastronomico-stylistiquement parlant, c'est l'événement majeur de ce début d'année 2013. L'ouverture de la table Yquem de Yannick Alléno au Meurice marque l'avènement des microrestos de chef. Le XXI^e siècle sera ultra-haute cuisine ou ne sera pas.

Texte : Aymeric Mantoux, avec Baptiste Piégay



LA TABLE RONDE (PARIS)

C'est le premier « Supper club » parisien. Il a créé le buzz, plusieurs semaines avant son ouverture fin novembre. C'est normal, ici ce n'est pas le restaurant mais les chefs qui seront éphémères. Une idée géniale qui rassemble autour d'une table en demi-cercle (comme son nom ne l'indique pas) une dizaine d'heureux élus appelés non pas à juger façon Masterchef, mais à déguster comme au Bocuse d'Or un repas complet élaboré en direct live par le « name droppé » du jour sous leurs yeux ébaubis. Les cuisiniers de l'étranger, de province et autres SFF (sans fourneaux fixes) trouveront ici un théâtre à la mesure de leurs épanchements gastronomiques. Le programme des festivités est annoncé plusieurs semaines à l'avance : bientôt, y avoir une date sera à la cuisine ce que l'Olympia est à la musique.

J'en ai rêvé, Bruno Borrione l'a fait. Il mérite le Nobel. **La Table ronde : 58, rue de Saintonge, Paris III^e. Réservation uniquement sur Internet, www.tableronde.com. Env. 100 €.**



L'ULTRAVIOLET (SHANGHAI)

Il faut imaginer, au fin fond de la mégapole chinoise, un taxi qui vient vous chercher et vous conduit au bout d'une cour encombrée d'un parking dans un coin de ruelle sombre. Un rai de lumière – violette évidemment –, un couloir, de la musique, des murs qui bougent... ce n'est pas un Palais des glaces, mais la nouvelle fantaisie du génial chef Paul Pairet. On s'installe ensuite autour d'une grande table en Corian® qui peut accueillir jusqu'à dix personnes. Le Français, installé sur le Bund depuis dix ans, a mis presque autant de temps à imaginer cette nouvelle table d'hôtes unique au monde où tout tourne autour des cinq sens. L'ouïe, la vue, l'odorat sont autant sollicités que les papilles. A chaque soirée son scénario, élaboré des années auparavant avec la complicité de scénaristes, de DJ's et de vidéastes, autant qu'avec ses cuisiniers, près d'une quinzaine, soit deux par hôte !

Le résultat est aussi déroutant qu'excitant. Du « gastro-tainment ».
Ultraviolet by Paul Pairet, Shanghai. Env. 150 €. www.uvbypp.cc