



4

CUATRO

EE

Los ingredientes
en cocina son tan
nobles como en
la costura (...)"

CHRISTIAN DIOR

millesime
collection



NUESTRA RECOMENDACIÓN "MADAME BUTTERFLY" POR MARÍA CALLAS

POR MARÍA FORCADA



LA ALTA COCINA NOS OBLIGA A MIRAR HACIA CHINA

China conquista, con una notoriedad pasmosa, las listas más prestigiosas de los mejores restaurantes del mundo. Asia's 50 Best Restaurants incluye ni más ni menos que a 16 restaurantes de China como los mejores: Ultraviolet by Paul Pairet (Shanghai), Amber (Hong Kong), 8½ Otto e Mezzo Bombana (Hong Kong), Fook Lam Moon (Hong Kong), Fu1015 (Shanghai), L'Atelier de Joël Robuchon (Hong Kong), Fu He Hui (Shanghai), Lung King Heen (Hong Kong), Mr and Mrs Bund (Shanghai), Robuchon Au Dôme (Macau), Tenku Ryugin (Hong Kong), Mo Innovation (Hong Kong), 28 Hubin Road (Hangzhou), The Chairman (Hong Kong), Caprice (Hong Kong) y Hakkasan (Shanghai). Otro de los chefs más internacionales, ubicado en el puesto No.5 de la San Pellegrino, es André Chiang, nacido en Taiwán. Vicky Liu ha sido nombrada la Mejor Chef Femenina de Asia Veuve Clicquot 2015, y el chef Chan Yan-tak fue el primer chef chino en recibir, en 2008, una calificación máxima de tres estrellas Michelin.

PAUL PAIRET

En la lista St Pellegrino de Asia Paul Pairet ocupa el puesto No.3 con Ultraviolet (y el primero de China), y el No.21 con Mr and Mrs Bund.

Nacido y formado en Francia, Paul Pairet empezó a despuntar en 1998 en Paris's Cafe Mosaic, demostrando ya entonces que su estilo no se identificaba con el clásico francés, sino que se desmarcaba de la línea de otros contemporáneos.



Pairet viajó a Hong Kong, Sydney, Yakarta y Estambul antes de llegar a Shanghai en 2005, e inaugurar Jade on 36 en el lujoso hotel Pudong Shangri-La. Su personalidad culinaria absorbe los aromas, texturas y sabores de todas sus andanzas por estos países y convierten sus recetas en controversia sensorial. En 2008 abandona Jade on 36 para unirse a VOL Group, propietario del edificio Bund 18 donde abre Mr & Mrs Bund, con un concepto de cocina francesa actualizada y técnicas perfectas. En 2012, con la apertura de Ultraviolet, Pairet vuelve a dar rienda suelta a sus creaciones de autor con un menú de 20 tiempos en el que presenta una combinación de comida experimental y de confort. Juega con el comensal, provoca el análisis de los platos y, en definitiva, se transforma en un chef científico con un razonamiento muy sencillo: "una receta

T
O
M
A
T
E

P
O
M
O
D
O
R
O

es simplemente perfecta cuando no le falta nada y no le sobra nada". Una cena en Ultraviolet se considera una "ceremonia" donde las reglas las pone él. Nunca hay un orden o unas porciones establecidas. Es como entrar en un país de las maravillas onírico y desconocido, en un escenario irreal. La tecnología multi-sensorial rodea al comensal y lo sumerge de pleno en una experiencia única, una atmósfera acorde con el menú con composiciones audiovisuales y olfativas. Pairet intenta ser imparcial a la hora de enfrentarse al producto, aceptándolo tal y como es "está claro que una sardina en lata no es una sardina fresca, simplemente es diferente". Insiste en que el foie gras no es necesariamente más refinado que un pedazo de pan ni la trufa más interesante que la Coca Cola. "No hay mejor ni peor cuando se trata de sabor, simplemente hay que utilizarlos como una paleta de colores y aplicarlos con una dosis de imaginación, creando diferentes texturas, sumando aromas... E incluso engañando al ojo... Unos noodles que realmente son sepia o un cake de limón que parece un limón de verdad".

