



Accédez à votre **espace Candi**
avec l'**application LHR E**

Actualités

classées par Date | Rubrique |
Région

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Restauration](#)

Omnivore saison 2 à Paris : décapant

mardi 19 mars 2013 17:25

[Retour](#)

[Réagissez](#)

[Partager](#)

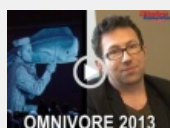
[Imprimer](#)

[A+](#) [A-](#)

Paris (75) Pendant 3 jours, du 17 au 19 mars, les chefs français et étrangers, sélectionnés par Omnivore, se sont succédé sur les scènes sucrée et salée de la Maison de la Mutualité à Paris. Toujours aussi étonnantes.



Vidéo : Interview de Luc Dubanchet, fondateur d'Omnivore.



OMNIVORE 2013
Vidéo : Interview de Luc Dubanchet, fondateur d'Omnivore.



Vidéo : Scène Salée :
Roseval à Paris.



Vidéo : Scène sucrée : Keiko Nagae, Arôme à Paris.



Vidéo : Christophe Felder sur
la scène sucrée d'Omnivore à
Paris.



Vidéo : Scène salée : les
frères Folmer (Belgique).



© Christophe Lhuu



© Christophe Lhuu

Blogs des

Recettes, techniques
culinaires et
vidéo

Pierre-Paul Ze
Michel Truchel

“ Vidéos de fr
” ESSAKI

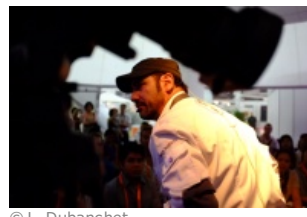
■ Tous les blo

Vidéos





© DR
Keiko Nagae, Arôme à Paris, a donné sa version de la pomme d'amour avec un cœur coulant.



© L. Dubanchet
Paul Pairet, Ultraviolet à Shangai : un plat consensuel et un plat conceptuel.



© DR
Adeline Grattard, Yam'Tcha à Paris, cuit son coucou de rennes à la verticale.



© Laurent Rouvrais
L'Alsacien Christophe Felder a étonné avec son dessert, le Mesclin sucré, huile d'olive, crème catalane.

« Monter sur scène pendant le festival Omnivore, c'est une façon de communiquer et de défendre notre projet », assume **Paul Pairet**, le chef français du restaurant Ultra Violet à Shangai (groupe Vol). En mai dernier, il a inauguré un établissement de 10 couverts avec un menu « avant-garde de 20 plats ». Devant les festivaliers, il a décidé de montrer l'étendue de sa palette, en réalisant un plat consensuel (Seabass Monte Carlo : filet de loup salé farci d'une pâte de citron, anchois, huile d'olive, tomate confite, sauge, origan... enroulée dans une pâte à baguette) et un plat conceptuel (Hibernatus Gummies : éloge des goûts artificiels du nounours en bonbon et du Coca, qui permet de montrer sa technique de sphérification qui n'intervient que sur la croûte). Pendant 3 jours, les professionnels étaient sur scène et dans la salle, venus découvrir le travail des confrères. Le grand public aussi, que chacun espère attirer dans son restaurant. C'est le temps du show pour une trentaine de chefs côté salé et douze côté sucré.

Adeline Grattard, Yam'Tcha à Paris, a opté pour une démonstration de cuisson à la chinoise (à la verticale) dans un four. Son coucou de rennes cuit en 18 mn et la peau est hyper croustillante. Mikael Jonsson, Hedone à Londres, a proposé une recette à base de boeuf maturé pendant 65 jours (un tartare de boeuf assaisonné de moutarde et moelle, tuile croustillante au boeuf, préparée avec du jus de viande et du levain, au goût acidulé et de viande).

Simone Tondo et **Michael Greenwald**, Roseval à Paris, fidèles à leur attirance pour les alliances terre-mer, ont réalisé un autre type de tartare : Tartare de Chevreuil, ricotta fumée au foin, dés de céleri rave marinés à la pomme, échalote pickle et poudre de... crevette. Les deux jeunes chefs ont brûlé le foin et fumé la ricotta devant un public étonné.

La scène sucrée a apporté aussi son lot de surprise avec la pomme d'amour caramélisée, avec en son cœur, un coulis de fruits rouges, accompagnée d'un sorbet pomme verte, signée **Keiko Nagae**, Arôme à Paris. L'Alsacien **Christophe Felder** a étonné avec son dessert, le Mesclin sucré, huile d'olive, crème catalane, créé dans un moment d'improvisation pour clore un repas à quatre mains avec **Ferran Adria**.

Défendre la création en cuisine

« Omnivore, c'est le mouvement d'une génération de "cuisiniers d'auteur" qui réinventent la cuisine, ses codes et ses recettes. Il y a autant de moments forts qu'il y a de démonstrations, dit **Luc Dubanchet**, créateur du festival Omnivore. L'évolution du festival ne se fait pas tant au niveau des idées, car on est toujours là pour défendre la création en cuisine. Le changement vient du lieu et des gens qui viennent ». Il y a huit ans, au Havre, 900 personnes étaient venues assister au tout premier rendez-vous. L'année dernière, à la Maison de la Mutualité à Paris, ce sont 12.500 personnes qui ont découvert la programmation internationale et éclectique d'Omnivore. Même succès cette année, où les dîners organisés en parallèle ont fait le plein. Le rendez-vous annuel s'enracine à Paris et continue à voyager à travers le monde. Le moteur de Luc Dubanchet ? « Une envie passionnée de communiquer cette cuisine contemporaine, cette jeune cuisine comme Omnivore l'a appelée, il y a déjà 10 ans... »

Nadine Lemoine

Omnivore World Tour 2013

Depuis 3 ans, Omnivore voyage. C'est désormais une caravane qui parcourt le monde. « On invite des chefs français et européens à rencontrer les chefs locaux, qui les accueillent dans leur restaurant pour des dîners, participent à des master class et cuisinent tous



Paul Pairet: un chef perpignanais à Shanghai

Voilà 8 ans que le chef catalan officie en Chine.

Le chef Paul Pairet a conservé son accent du sud, mais depuis huit ans, sa vie est en Chine, à Shanghai, où ses deux restaurants gastronomiques ne désemplesent pas.

Originaire de Perpignan, le chef de 48 ans a un look d'aventurier, avec sa casquette grise vissée sur la tête, sa chemise détendue qui fait office de veste de cuisinier et sa courte barbe poivre et sel. Après Hong Kong, la Turquie, l'Australie, l'Indonésie, et des passages en France, Paul Pairet a posé ses valises à Shanghai en 2005, pour ouvrir le restaurant gastronomique de l'hôtel Shangri-la, le «Jade on 36».

«Ruiné quatre fois»

«Aujourd'hui, j'ai deux restaurants que j'aime», a-t-il précisé à l'AFP, lors de son passage à Paris pour le festival **OmniVore** qui a eu lieu de dimanche à mardi. Il a ouvert il y a 4 ans son propre restaurant, le «Mr & Mrs Bund», où il fait de la cuisine française moderne et populaire. «Certains viennent plusieurs fois par semaine, (...) et le samedi soir, nous faisons 300 couverts», se félicite-t-il.

Surtout, en mai dernier, Paul Pairet a créé «Ultraviolet», «le projet de (sa) vie», qu'il avait «en tête depuis 15 ans». Il y a une seule table de dix couverts. «On ne donne pas l'adresse, on récupère les gens et on les amène tous ensemble sur le lieu», raconte-t-il. Le chef n'a «plus de contrainte de temps et de carte», puisqu'il y a uniquement un menu dégustation avec 22 plats.

Et à chaque plat, l'ambiance change, avec des vidéos projetées sur les murs (un aquarium, des portraits du peintre Giuseppe Arcimboldo...) et de la musique (AC/DC, Ennio Moricone...).



Paul Pairet, un chef au look atypique.

Au menu, des plats très classiques, comme une entrecôte grillée aux sarments, côtoient «l'avant-garde». Le chef cuisine l'huître avec du thé vert et de l'acide citrique. Il proposera bientôt un pain garni d'un poisson, un loup lui-même farci. Il y a même des ours en gélatine dans un dessert. «Il faut venir avec une curiosité d'esprit», dit Paul Pairet.

Le repas revient à environ 300 euros, ce qui n'empêche pas le restaurant d'afficher complet trois mois à l'avance. Les clients sont des Chinois, des expatriés, des étrangers de passage. Les critiques sont dithyrambiques. «C'est magnifique et délicieux» pour Alain Ducasse. Yannick Alleno, autre chef trois étoiles au Michelin, se dit «impressionné».

Mais Paul Pairet a aussi essuyé des échecs. «J'ai été ruiné quatre fois», dit-il, avant de lâcher: «J'ai même dû manger des pâtes avec de

l'arachide»! Cela ne l'a pas empêché de refuser un projet en Russie grossièrement payé qui ne le tentait pas.

«Grand-mère Donald»

Le chef se souvient de ses débuts dans la profession, après son lycée hôtelier à Toulouse. C'était à Paris, il travaillait seize heures par jour. «Je suis sorti de là explosé», raconte-t-il.

«Mais ma passion ne s'est jamais démentie». Il explique très sérieusement qu'elle est née à ses 9 ans, quand on lui a offert le livre «Les bonnes recettes de grand-mère Donald». «Je l'ai toujours gardé. Là, il est à Shanghai».

Si Paul Pairet parle avec fierté de ses racines catalanes, il n'a «pas l'objectif de retourner en France». Il voit la Chine comme «un champ d'opportunités immenses» et à Shanghai, il profite d'«une énergie, une puissance qu'on ne trouve pas ailleurs».



Paul Pairet: un chef perpignanais à Shanghai

Voilà 8 ans que le chef catalan officie en Chine.

Le chef Paul Pairet a conservé son accent du sud, mais depuis huit ans, sa vie est en Chine, à Shanghai, où ses deux restaurants gastronomiques ne désespèrent pas. Originaire de Perpignan, le chef de 48 ans a un look d'aventurier, avec sa casquette grise vissée sur la tête, sa chemise détendue qui fait office de veste de cuisinier et sa courte barbe poivre et sel. Après Hong Kong, la Turquie, l'Australie, l'Indonésie, et des passages en France, Paul Pairet a posé ses valises à Shanghai en 2005, pour ouvrir le restaurant gastronomique de l'hôtel Shangri-la, le «Jade on 36».

«Ruiné quatre fois»

«Aujourd'hui, j'ai deux restaurants que j'aime», a-t-il précisé à l'AFP, lors de son passage à Paris pour le festival **[Omnivore]** qui a eu lieu de dimanche à mardi. Il a ouvert il y a 4 ans son propre restaurant, le «Mr & Mrs Bund», où il fait de la cuisine française moderne et populaire. «Certains viennent plusieurs fois par semaine, (...) et le samedi soir, nous faisons 300 couverts», se félicite-t-il.

Surtout, en mai dernier, Paul Pairet a créé «Ultraviolet», «le projet de (sa) vie», qu'il avait «en tête depuis 15 ans». Il y a une seule table de dix couverts. «On ne donne pas l'adresse, on récupère les gens et on les amène tous ensemble sur le lieu», raconte-t-il. Le chef n'a «plus de contrainte de temps et de carte», puisqu'il y a uniquement un menu dégustation avec 22 plats.

Et à chaque plat, l'ambiance change, avec des vidéos projetées sur les murs (un aquarium, des portraits du peintre Giuseppe Arcimboldo...) et de la musique (AC/DC, Ennio Moricone...).



► Paul Pairet, un chef au look atypique.

Au menu, des plats très classiques, comme une entrecôte grillée aux sarments, côtoient «l'avant-garde». Le chef cuisine l'huître avec du thé vert et de l'acide citrique. Il proposera bientôt un pain garni d'un poisson, un loup lui-même farci. Il y a même des ours en gélatine dans un dessert. «Il faut venir avec une curiosité d'esprit», dit Paul Pairet.

Le repas revient à environ 300 euros, ce qui n'empêche pas le restaurant d'afficher complet trois mois à l'avance. Les clients sont des Chinois, des expatriés, des étrangers de passage. Les critiques sont dithyrambiques. «C'est magnifique et délicieux» pour Alain Ducasse. Yannick Alleno, autre chef trois étoiles au Michelin, se dit «impressionné».

Mais Paul Pairet a aussi essuyé des échecs. «J'ai été ruiné quatre fois», dit-il, avant de lâcher: «J'ai même dû manger des pâtes avec de

l'arachide!» Cela ne l'a pas empêché de refuser un projet en Russie grossièrement payé qui ne le tentait pas.

«Grand-mère Donald»

Le chef se souvient de ses débuts dans la profession, après son lycée hôtelier à Toulouse. C'était à Paris, il travaillait seize heures par jour. «Je suis sorti de là explosé», raconte-t-il.

«Mais ma passion ne s'est jamais démentie». Il explique très sérieusement qu'elle est née à ses 9 ans, quand on lui a offert le livre «Les bonnes recettes de grand-mère Donald». «Je l'ai toujours gardé. Là, il est à Shanghai».

Si Paul Pairet parle avec fierté de ses racines catalanes, il n'a «pas l'objectif de retourner en France». Il voit la Chine comme «un champ d'opportunités immenses» et à Shanghai, il profite d'«une énergie, une puissance qu'on ne trouve pas ailleurs».



AFP - Publié le 20/03/2013 à 14:54

Gastronomie: Paul Pairet, un chef français au sommet à Shanghai

A⁻ A⁺



Le chef Paul Pairet a conservé son accent du sud, mais depuis huit ans, sa vie est en Chine, à Shanghai, où ses deux restaurants gastronomiques ne désemplassent pas.

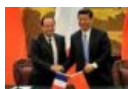
Originaire de Perpignan, le chef de 48 ans a un look d'aventurier, avec sa casquette grise vissée sur la tête, sa chemise détendue qui fait office de veste de cuisinier et sa courte barbe poivre et sel. Après Hong Kong, la Turquie, l'Australie, l'Indonésie, et des passages en France, Paul Pairet a posé ses valises à Shanghai en 2005, pour ouvrir le restaurant gastronomique de l'hôtel Shangri-la, le "Jade on 36".

Mais Paul Pairet a aussi essuyé des échecs. "J'ai été ruiné quatre fois", dit-il, avant de lâcher: "J'ai même dû manger des pâtes avec de l'arachide!". Cela ne l'a pas empêché de refuser un projet en Russie grassement payé qui ne le tentait pas.

"Aujourd'hui, j'ai deux restaurants que j'aime", dit-il à l'AFP, lors de son passage à Paris pour le festival Omnivore, qui a eu lieu de dimanche à mardi. Il a ouvert il y a 4 ans son propre restaurant, le "Mr&Mrs Bund", où il fait de la cuisine française moderne et populaire. "Certains viennent plusieurs fois par semaine, (...) et le samedi soir, nous faisons 300 couverts", se félicite-t-il.



À la une du Point.fr



Hollande en Chine : beaucoup d'économie, un peu de droits de l'homme

- ▶ Philippe Tesson : le mur de la honte !
- ▶ "Mur des cons" : Taubira saisit le Conseil supérieur de la magistrature

À ne pas manquer Culture

- ▶ Festival de Cannes : un match France-Amérique ?

Surtout, en mai dernier, Paul Pairet a créé "Ultraviolet", "le projet de (sa) vie", qu'il avait "en tête depuis 15 ans". Il y a une seule table de dix couverts. "On ne donne pas l'adresse, on récupère les gens et on les amène tous ensemble sur le lieu", raconte-t-il. Le chef n'a "plus de contrainte de temps et de carte", puisqu'il y a uniquement un menu dégustation avec 22 plats.

Et à chaque plat, l'ambiance change, avec des vidéos projetées sur les murs (un aquarium, des portraits du peintre Guiseppe Arcimboldo...) et de la musique (AC/DC, Ennio Moricone...).

"Grand-mère Donald"

Au menu, des plats très classiques, comme une entrecôte grillée aux sarments côtoient "l'avant-garde". Le chef cuisine l'huître avec du thé vert et de l'acide citrique. Il proposera bientôt un pain garni d'un poisson, un loup lui-même farci. Il y a même des ours en gélatine dans un dessert. "Il faut venir avec une curiosité d'esprit", dit Paul Pairet.

Le repas revient à environ 300 euros, ce qui n'empêche pas le restaurant d'afficher complet trois mois à l'avance. Les clients sont des Chinois, des expatriés, des étrangers de passage. Les critiques sont dithyrambiques. "C'est magnifique et délicieux" pour Alain Ducasse. Yannick Alleno, autre chef trois étoiles au Michelin, se dit

Par **François-Guillaume Lorrain**

"impressionné".

► **Ibeyi, d'âme et de soul**

Par **Charlotte Pons**

Mais Paul Pairet a aussi essuyé des échecs. "J'ai été ruiné quatre fois", dit-il, avant de lâcher: "J'ai même dû manger des pâtes avec de l'arachide!". Cela ne l'a pas empêché de refuser un projet en Russie grassement payé qui ne le tentait pas.

► **Georges Lautner, le dernier survivant des "Tontons flingueurs"**

Par **François-Guillaume Lorrain**

Le chef se souvient de ses débuts dans la profession, après son lycée hôtelier à Toulouse. C'était à Paris, il travaillait seize heures par jour. "Je suis sorti de là explosé", raconte-t-il.

"Mais ma passion ne s'est jamais démentie". Il explique très sérieusement qu'elle est née à ses 9 ans, quand on lui offre le livre "Les bonnes recettes de grand-mère Donald". "Je l'ai toujours gardé. Là, il est à Shanghai".

Si Paul Pairet parle avec fierté de ses racines catalanes, il n'a "pas l'objectif de retourner en France". Il voit la Chine comme "un champ d'opportunités immenses" et à Shanghai, il profite d'"une énergie, une puissance qu'on ne trouve pas ailleurs".

MUSIQUE ET LITTÉRATURE

Musique et sons
Livres - BD

ART DE VIVRE

Mode - Shopping
Brico - Jardin
Cuisine - Gastronomie
Vie pratique - Conso

TÉLÉVISION

Programme TV
Actu Médias

CINÉMA

Les film

Gastronomie

■ GASTRONOMIE 21/03/13 - 16H19

Paul Pairet, un chef français au sommet à Shanghai

Lu 361 fois



Paul Pairet, Ultraviolet, Shanghai - Vivian Song

[Recommander](#) [Envoyer](#) [Inscription](#) pour voir ce que vos amis recommandent.

(AFP) - Le chef Paul Pairet a conservé son accent du sud de la France, mais depuis huit ans, sa vie est en Chine, à Shanghai, où ses deux restaurants gastronomiques ne désemplassent pas.

Originaire de Perpignan, le chef de 48 ans a un look d'aventurier, avec sa casquette grise vissée sur la tête, sa chemise décontractée qui fait office de veste de cuisinier et sa courte barbe poivre et sel. Après Hong Kong, la Turquie, l'Australie, l'Indonésie, et des passages en France, Paul Pairet a posé ses valises à Shanghai en 2005, pour ouvrir le restaurant gastronomique de l'hôtel Shangri-la, le "Jade on 36".

Puis il s'est mis à son compte. "Aujourd'hui, j'ai deux restaurants que j'aime", dit-il à l'AFP, lors de son passage à Paris pour le festival Omnivore, qui a eu lieu de dimanche à mardi. Il a ouvert à Shanghai il y a 4 ans son propre restaurant, le "Mr&Mrs Bund", où il fait de la cuisine française moderne et populaire. "Certains viennent plusieurs fois par semaine (...) et le samedi soir, nous faisons 300 couverts", se félicite-t-il.

Surtout, en mai dernier, Paul Pairet a créé "Ultraviolet", "le projet de (sa) vie", un restaurant expérimental qu'il avait "en tête depuis 15 ans". Il y a une seule table de dix couverts. "On ne donne pas l'adresse, on récupère les gens et

on les amène tous ensemble sur le lieu", raconte-t-il. Le chef n'a "plus de contrainte de temps et de carte", puisqu'il y a uniquement un menu dégustation avec 22 plats.

Et à chaque plat, l'ambiance change, avec des vidéos projetées sur les murs (un aquarium, des portraits du peintre Guiseppe Arcimboldo...) et de la musique (ACDC, Ennio Moricone...).

Grand-mère Donald

Au menu, des plats très classiques, comme une entrecôte grillée aux sarments, côtoient "l'avant-garde". Le chef cuisine l'huître avec du thé vert et de l'acide citrique. Il proposera bientôt un pain garni d'un poisson, un loup lui-même farci. Il y a même des ours en gélatine dans un dessert. "Il faut venir avec une curiosité d'esprit", dit Paul Pairet.



Le repas revient à environ 300 euros, ce qui n'empêche pas le restaurant d'afficher complet trois mois à l'avance. Les clients sont des Chinois, des expatriés, des étrangers de passage. Les critiques sont dithyrambiques. "C'est magnifique et délicieux" pour Alain Ducasse. Yannick Alleno, autre chef trois étoiles au Michelin, se dit "impressionné".

Mais Paul Pairet a aussi essuyé des échecs. "J'ai été ruiné quatre fois", dit-il, avant de lâcher: "J'ai même dû manger des pâtes avec de l'arachide!". Cela ne l'a pas empêché de refuser un projet en Russie grassement payé qui ne le tentait pas.

Le chef se souvient de ses débuts dans la profession, après son lycée hôtelier. C'était à Paris, il travaillait seize heures par jour. "Je suis sorti de là explosé", raconte-t-il.

"Mais ma passion ne s'est jamais démentie". Il explique très sérieusement qu'elle est née à l'âge de 9 ans, quand on lui offre le livre "Les bonnes recettes de grand-mère Donald". "Je l'ai toujours gardé. Là, il est à Shanghai".

Si Paul Pairet parle avec fierté de ses racines catalanes, il n'a "pas l'objectif de retourner en France". Il voit la Chine comme "un champ d'opportunités immenses" et à Shanghai, il profite d'"une énergie, une puissance qu'on ne trouve pas ailleurs".

ctx/fa/thm/cac

Actualité > Flash actualité - Culture | RSS

Gastronomie: Paul Pairet, un chef français au sommet à Shanghai

Publié le 20.03.2013, 10h57

Recommander 6 personnes le recommandent. Inscription pour voir ce que vos amis recommandent. 1 Twitter +1 Share



Le chef Paul Pairet a conservé son accent du sud, mais depuis huit ans, sa vie est en Chine, à Shanghai, où ses deux restaurants gastronomiques ne désemplassent pas. | Jacques Demarthon

1 / 2

A A Réagir

Le chef Paul Pairet a conservé son accent du sud, mais depuis huit ans, sa vie est en Chine, à Shanghai, où ses deux restaurants gastronomiques ne désemplassent pas.

Originaire de Perpignan, le chef de 48 ans a un look d'aventurier, avec sa casquette grise vissée sur la tête, sa chemise détendue qui fait office de veste de cuisinier et sa courte barbe poivre et sel. Après Hong Kong, la Turquie, l'Australie, l'Indonésie, et des passages en France, Paul Pairet a posé ses valises à Shanghai en 2005, pour ouvrir le restaurant gastronomique de l'hôtel Shangri-la, le "Jade on 36".

"Aujourd'hui, j'ai deux restaurants que j'aime", dit-il à l'AFP, lors de son passage à Paris pour le festival Omnivore, qui a eu lieu de dimanche à mardi. Il a ouvert il y a 4 ans son propre restaurant, le "Mr&Mrs Bund", où il fait de la cuisine française moderne et populaire. "Certains viennent plusieurs fois par semaine, (...) et le samedi soir, nous faisons 300 couverts", se félicite-t-il. Surtout, en mai dernier, Paul Pairet a créé "Ultraviolet", "le projet de (sa) vie", qu'il avait "en tête depuis 15 ans". Il y a une seule table de dix couverts. "On ne donne pas l'adresse, on récupère les gens et on les amène tous ensemble sur le lieu", raconte-t-il. Le chef n'a "plus de contrainte de temps et de carte", puisqu'il y a uniquement un menu dégustation avec 22 plats. Et à chaque plat, l'ambiance change. avec des vidéos projetées sur les murs (un aquarium, des

portraits du peintre Guiseppe Arcimboldo...) et de la musique (AC/DC, Ennio Moricone...).

"Grand-mère Donald"

Au menu, des plats très classiques, comme une entrecôte grillée aux sarments côtoient "l'avant-garde". Le chef cuisine l'huître avec du thé vert et de l'acide citrique. Il proposera bientôt un pain garni d'un poisson, un loup lui-même farci. Il y a même des ours en gélatine dans un dessert. "Il faut venir avec une curiosité d'esprit", dit Paul Pairet.

Le repas revient à environ 300 euros, ce qui n'empêche pas le restaurant d'afficher complet trois mois à l'avance. Les clients sont des Chinois, des expatriés, des étrangers de passage. Les critiques sont dithyrambiques. "C'est magnifique et délicieux" pour Alain Ducasse. Yannick Alleno, autre chef trois étoiles au Michelin, se dit "impressionné".

Mais Paul Pairet a aussi essuyé des échecs. "J'ai été ruiné quatre fois", dit-il, avant de lâcher: "J'ai même dû manger des pâtes avec de l'arachide"! Cela ne l'a pas empêché de refuser un projet en Russie grassement payé qui ne le tentait pas.

Le chef se souvient de ses débuts dans la profession, après son lycée hôtelier à Toulouse. C'était à Paris, il travaillait seize heures par jour. "Je suis sorti de là explosé", raconte-t-il.

"Mais ma passion ne s'est jamais démentie". Il explique très sérieusement qu'elle est née à ses 9 ans, quand on lui offre le livre "Les bonnes recettes de grand-mère Donald". "Je l'ai toujours gardé. Là, il est à Shanghai".

Si Paul Pairet parle avec fierté de ses racines catalanes, il n'a "pas l'objectif de retourner en France". Il voit la Chine comme "un champ d'opportunités immenses" et à Shanghai, il profite d'"une énergie, une puissance qu'on ne trouve pas ailleurs".

AFP

 Recommander

6

 Envoyer

 Tweeter

1

 +1

0

 Share

 Réagir

Alire aussi



Lepetit (PS) sur le mariage homosexuel:
"La droite devient..."



Automobile : La location longue durée est-elle rentable...
(QuelleAutomobile)



Mort suspecte d'un gardien de but
(Football.fr)

[?]

FLASH ACTUALITÉ - CULTURE



Patrimoine mondial: le dossier de la
Chaîne des Puy à l'étude par
l'Unesco



La course à la présidence du Louvre
se resserre, 3 candidats en lice



Les lecteurs "numériques" sont plus
nombreux et lisent plus

Samsung GALAXY Note

8.0

DAS = 0,235W/kg



Marc Levy

"Accords nus"

PARIS

Le chef Paul Pairet

Par AFP, publié le 20/03/2013 à 14:53, mis à jour à 19:59

PARIS - Le chef Paul Pairet a conservé son accent du sud, mais depuis huit ans, sa vie est en Chine, à Shanghai, où ses deux restaurants gastronomiques ne désespèrent pas.



Le chef français Paul Pairet, le 19 mars 2013 lors du festival Omnivore à Paris
[afp.com/Jacques Demarthon](http://afp.com/Jacques_Demarthon)

Originaire de Perpignan, le chef de 48 ans a un look d'aventurier, avec sa casquette grise vissée sur la tête, sa chemise détendue qui fait office de veste de cuisinier et sa courte barbe poivre et sel. Après Hong Kong, la Turquie, l'Australie, l'Indonésie, et des passages en France, Paul Pairet a posé ses valises à Shanghai en 2005, pour ouvrir le restaurant gastronomique de l'hôtel Shangri-la, le "Jade on 36".

"Aujourd'hui, j'ai deux restaurants que j'aime", dit-il à l'AFP, lors de son passage à Paris pour le festival Omnivore, qui a eu lieu de dimanche à mardi. Il a ouvert il y a 4 ans son propre restaurant, le "Mr&Mrs Bund", où il fait de la cuisine française moderne et populaire. "Certains viennent plusieurs fois par semaine, (...) et le samedi soir, nous faisons 300 couverts", se félicite-t-il.

Surtout, en mai dernier, Paul Pairet a créé "Ultraviolet", "le projet de (sa) vie", qu'il avait "en tête depuis 15 ans". Il y a une seule table

- Les personnes âgées dans la ligne de mire des groupes sectaires
- Irak: 169 morts en 3 jours, Maliki craint un conflit confessionnel
- Les députés votent les modalités du référendum d'initiative partagée
- Procès PIP: témoignage de la sœur d'une porteuse d'implants décedée

de dix couverts. *"On ne donne pas l'adresse, on récupère les gens et on les amène tous ensemble sur le lieu"*, raconte-t-il. Le chef n'a *"plus de contrainte de temps et de carte"*, puisqu'il y a uniquement un menu dégustation avec 22 plats.

Et à chaque plat, l'ambiance change, avec des vidéos projetées sur les murs (un aquarium, des portraits du peintre Guiseppe Arcimboldo...) et de la musique (AC/DC, Ennio Moricone...).

"Grand-mère Donald"

Au menu, des plats très classiques, comme une entrecôte grillée aux sarments côtoient *"l'avant-garde"*. Le chef cuisine l'huître avec du thé vert et de l'acide citrique. Il proposera bientôt un pain garni d'un poisson, un loup lui-même farci. Il y a même des ours en gélatine dans un dessert. *"Il faut venir avec une curiosité d'esprit"*, dit Paul Pairet.

Le repas revient à environ 300 euros, ce qui n'empêche pas le restaurant d'afficher complet trois mois à l'avance. Les clients sont des Chinois, des expatriés, des étrangers de passage. Les critiques sont dithyrambiques. *"C'est magnifique et délicieux"* pour Alain Ducasse. Yannick Alleno, autre chef trois étoiles au Michelin, se dit *"impressionné"*.

Mais Paul Pairet a aussi essuyé des échecs. *"J'ai été ruiné quatre fois"*, dit-il, avant de lâcher: *"J'ai même dû manger des pâtes avec de l'arachide"*!. Cela ne l'a pas empêché de refuser un projet en Russie grassement payé qui ne le tentait pas.

Le chef se souvient de ses débuts dans la profession, après son lycée hôtelier à Toulouse. C'était à Paris, il travaillait seize heures par jour. *"Je suis sorti de là explosé"*, raconte-t-il.

"Mais ma passion ne s'est jamais démentie". Il explique très sérieusement qu'elle est née à ses 9 ans, quand on lui offre le livre *"Les bonnes recettes de grand-mère Donald"*. *"Je l'ai toujours gardé. Là, il est à Shanghai"*.

Si Paul Pairet parle avec fierté de ses racines catalanes, il n'a *"pas l'objectif de retourner en France"*. Il voit la Chine comme *"un champ d'opportunités immenses"* et à Shanghai, il profite d'*"une énergie, une puissance qu'on ne trouve pas ailleurs"*.

Par AFP

- Effondrement d'un immeuble au Bangladesh: au moins 230 morts, deuil national
- Corse: le président du Parc naturel régional assassiné, 3e notable en 6 mois
- Hollande en Chine avec deux priorités: l'économie et la relation politique
- Sarkozy va rencontrer Ban Ki-moon à New York
- Audience, publicité, reprises: la radio filmée devient incontournable



● Sur Facebook

 Like  124,525 people like !

● Sur Twitter

 Suivre  346K abonnés

● Et aussi :

