

à table!

ÉVÈNEMENT Yannick Alléno, le chef triple étoilé du Meurice, s'apprête à ouvrir son premier bistrot, le Terroir Parisien, dans l'enceinte de la Maison de la Mutualité, à Paris. Il entend y rendre hommage aux produits d'Ile-de-France, trop

souvent oubliés ou méconnus. Une démarche qu'il a amorcée depuis plusieurs années déjà (menu Terroir parisien au Meurice, ouvrage sur le sujet en 2010). A la carte, il revisitera des recettes anciennes du patrimoine francilien

(gratinée des halles, merlan de Bercy, pâte Pantin, saint-honoré...), qui seront proposées dans un cadre moderne avec grand comptoir de 14 places. *Terroir Parisien*, 20, rue Saint-Victor, Paris V^e. Ouverture le 10 mars.

Paul Pairet, coqueluche de Shanghai

ALICE BÉGUET

NOUVEAUTÉ Palmarès 2011 des plus élogieux pour le chef français Paul Pairet : M. & Mrs Bund, son restaurant au cœur de Shanghai, est classé 7^e des meilleures tables d'Asie du guide Miele, devant Pierre Gagnaire. Ultraviolet, nouveau food concept sons-images-odeurs, affirme les ambitions de ce génie de la gastronomie depuis trop longtemps méconnu. « Rendez-vous lundi, 14 heures, à Ultraviolet. Prière de ne pas communiquer l'adresse. »

► **Lieu top secret**

Dix clients emmenés en van aux vitres teintées, comme enlevés pour mériter le repas. Une cour au milieu d'échafaudages lugubres, ambiance déroutante de l'immensité de Shanghai. Une porte s'ouvre, levée de rideau : la musique résonne sur les murs de la cuisine rutilante, bouillonnante de cuisiniers, serveurs, plongeurs et monteurs son et vidéo en plein rush. Mise en scène : Paul Pairet, naturel, caractère bien trempé, casquette en guise de toque et les yeux brillants d'excitation d'un enfant dans sa cabane bientôt terminée. Porcelaine de Limoges de la manufacture Raynaud comme écrans des mets raffinés : foie gras façon croque-au-sel, bouillabaisse encapsulée dégustée aux sons du Marseille de Pagnol, oursours Haribo torturés, blocs de Coca-Cola azotés... Les dix clients sont réunis autour d'une unique table nappée de lumières pour réactualiser échanges et

Ce chef atypique fit sensation à Paris avec le Café Mosaïc en 2000, puis s'en alla découvrir l'Asie. Il triomphe depuis lors en Chine et s'apprête à ouvrir en mai prochain son tout nouveau restaurant : Ultraviolet.

partages. Alain Ducasse, en premier hôte, a apposé sa signature comme signe de bienveillance sur l'un des murs des 900 mètres carrés du restaurant : arbre centenaire envahissant une pièce, night-club high-tech, ou encore salle de régie aux écrans de contrôle et tableaux de mixage. Technologie et design à la pointe de la modernité, le groupe Visual Orient Limited, propriétaire des restaurants Paul Pairet, a laissé carte blanche aux folies géniales sorties de l'imagination du maître des lieux.

► **Un chef hors norme**

Ultraviolet, c'est Paul Pairet : cuisine d'auteur talentueuse, et univers fantastique à découvrir au fil d'un ballet de service millimétré, entouré de Greg Robinson (bras droit), Elliot Zhou (second), Fabien Verdier et Collin Cao (salle), équipe soudée depuis 2005. Loïn

de la carte riche et « consensuelle » du Mr & Mrs Bund, vingt créations associées au même nombre de scénarios sensoriels sont présentées. Et n'allez pas croire que le tout est un fourbi musical, lumineux et odorant, là aussi une vraie recherche a été faite. Ce qui a amené Paul Pairet là ? « La première chose, c'est le manuel des recettes de grand-mère Donald, que j'avais eu à 9 ans », s'amuse-t-il à dire.

Mais le réel tournant de sa carrière s'est opéré en première année de BTS cuisine à Toulouse, grâce à Jean-Pierre Poulain, éminent chercheur en sociologie de l'alimentation, alors professeur de cuisine. Il a su intéresser l'élève par « une façon d'analyser et de synthétiser. La première recette consistait en trois verres d'eau : dans l'un de la carotte râpée, dans un autre, coupée en rondelles, dans le troisième, immergée entière. Les variantes de couleurs orange de l'eau des verres montraient tout l'intérêt de la diffusion du solide dans le liquide selon les tailles de surface ». Avec la passion et la curiosité d'un chercheur, il étudie, décortique, épiluche livres, recettes, et philosophies des maîtres cuisiniers : « J'ai lu Trama, Senderens, Maximin, Robuchon : de vrais créateurs. Je lisais tellement que j'avais l'impression d'y avoir travaillé ! »

► **Une quête d'inspiration permanente**

Paul Pairet glane tout, partout, de sa première expérience de chef en colo, où il découvre « le réel pouvoir de la cuisine sur les gens, ses aptitudes à donner le



Paul Pairet dans son futur restaurant Ultraviolet de 900 mètres carrés, à Shanghai. SCOTT WRIGHT/LIMELIGHT STUDIO

sourire, à rassembler », à son passage dans les cuisines de José Lampraia, ou durant ses trois ans de professorat à la Ceproc (école des métiers de la restauration).

La Chine a, elle, apporté sa touche de précision. Sa curiosité le pousse aux expériences longuement menées : « Pour l'assiette d'oursours Haribo, Greg (Robinson) est passé par quatre-vingt-six essais sur trois mois pour atteindre le résultat que je voulais ! » Du caractère, voilà la « french touch » du chef : des créations personnelles parfaites dues à un acharnement infatigable. Rien n'est laissé au hasard, comme le Long Short Rib Teriyaki à la réduction d'orange, résultat admirable d'une dizaine d'années de recherche. Dépassant les bor-

nes du bien-manger, il se confronte à des produits populaires phares comme le Nutella, dont il se vante d'être le recordman du monde des plus gros mangeurs ! « Un de mes plats iconiques : la cuillère de Nutella gelée trempée dans le B'A ; la première trempe gèle le yaourt et donne un goût qu'on ne retrouvera pas à la deuxième bouchée, car le Nutella légèrement fondu dévoilera un tout autre goût ». Sans peur de faire hérisser les cheveux des grands défenseurs de la haute gastronomie, Paul Pairet casse les codes, s'amuse à réinventer le dîner, remet au goût du jour la notion de convivialité, et ne cesse de se hisser vers le sommet des plus incroyables chefs de son époque.

Pour en savoir plus : www.uvbypp.com