



La bombe de Frédéric Mitterrand

Le Point

Le Point

L 13780 - 2145 - F: 3,80 €

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 24 octobre 2013 n°2145

LES ASSISTÉS

Comment la France les fabrique

- Peut-on vivre sans travailler ?
- Ces riches qui en profitent
- Le grand délire des allocations



Voyage au pays des nababs roms

AFRIQUE CFA: 2000 CFA - ALGERIE: 370 DA - ALLEMAGNE: 4,80 € - ANTIILLES FRANÇAISES: 3,80 € - AUTRICHE: 5,20 € - BELGIQUE: 5,20 € - CANADA: 6,50 \$ Cdn - ESPAGNE: 4 € - FINLANDE: 5,20 € - GRÈCE: 4,00 € - GUYANE FRANÇAISE: 3,80 € - IRLANDE: 5,00 € - ISRAËL: 7,5 IL - ITALIE: 4,00 € - LUXEMBOURG: 3,50 € - MAROC: 33 Dh - MAYOTTE: 4,50 € - NOUVELLE CALÉDONIE: 720 XPF - NOUVELLE ZÉLANDE: 7,20 XPF - PAYS-BAS: 4,00 € - POLYNÉSIE FRANÇAISE: 720 XPF - PORTUGAL CONT.: 4,00 € - RÉUNION: 3,80 € - SUISSE: 3,90 CHF - TUNISIE: 3,90 DTU

NATIONAL PICTURES/MAXPPP, BERTRAND GUAY/AFP



Les convives vont de surprise en surprise en dégustant les 22 plats du menu « UVB », comme cet œuf à la truffe et aux asperges ou cette tomate mozzarella revisitée.

Dans le restaurant le plus

Sélect. A Shanghai, Paul Pairet a monté un projet fou baptisé Ultraviolet.

DE NOTRE ENVOYÉ SPÉCIAL À SHANGHAI
THIBAUT DANANCHER

La nuit tombe sur Shanghai. Quelque part dans la ville, au fond d'une ruelle perdue, une barrière se lève pour laisser entrer un minibus sur le parking sinistre d'une usine désaffectée. Les dix passagers ne se connaissent pas. Ils se sont rencontrés une heure auparavant, en suivant des indications reçues par courriel.

Le maître de cérémonie tambourine contre l'entrée en métal. Le choc de ses poings résonne dans l'immense hangar. La porte s'ouvre et les visiteurs pénètrent dans un sas plongé dans la pénombre, habité par les puissants battements d'un cœur humain. Une grille crisse dans le silence. Toujours personne en vue. Les convives atteignent le centre de l'intrigue : une pièce entièrement blanche où trône une immense table nappée d'une lumière vio-

lette. Cet espace de 80 mètres carrés leur servira de salle à manger pour le dîner. Les voici embarqués dans une aventure qui les marquera à vie. Ce n'est pas un repas, c'est une expérience qui éveille tous les sens, ravive les souvenirs et excite la curiosité.

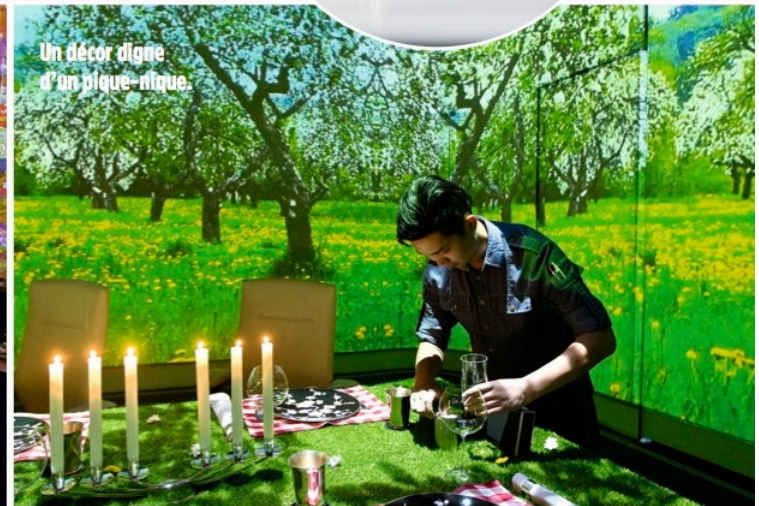
Chacun s'assoit à la place qui lui a été attribuée. Subitement, tous les murs se couvrent de graffitis criards, une chanson de John Lennon retentit. Elle sera bientôt couverte par un assourdissant compte à rebours qui annonce le début du périple gourmand. Les murs se mettent à bouger, la table paraît comme propulsée dans les



Paul Pairet dirige sa brigade de main de maître pour préparer par exemple son pain à la truffe noire et à la sauce meunière.



Pour son plat baptisé « Royco Deluxe », le cuisinier a choisi de projeter sur les murs d'innombrables paquets de soupe.



Un décor digne d'un pique-nique.

confidentiel au monde

étoiles. Désorientés, les hôtes ont la sensation de chuter dans le vide. L'illusion s'appuie sur la manipulation par l'image, un signe annonciateur pour la suite de la soirée, car chez Ultraviolet la surprise est permanente, rien n'a le goût de ce à quoi il ressemble.

Psychanalyse. Deux guérilleros surgissent d'un passage dissimulé dans la paroi. Accompagnés d'une musique chamannique, ils secouent des shakers d'où s'échappe une fumée glacée, de l'azote à -180 °C. Ces soldats aux yeux cachés sous la visière de leur casquette militaire mélangent plu-

sieurs produits pour préparer le « paloma, grapefruit, pomelo, nitro » qui sera servi dans une cuillère à café.

C'est le premier des vingt-deux plats du menu intitulé « UVB », qui bouleversera durant trois heures le palais excité des dix élus qui patientent depuis quatre mois pour ce souper inimaginable à 300 euros le couvert mêlant sons, lumières, images, effets spéciaux et diffuseurs d'odeurs. Un moment de folie pure, véritable psychanalyse gastronomique d'un chef français touché par la grâce, Paul Pairet. Ce Catalan de Perpignan a accompli « le rêve de toute une vie ». Son idée avait

germé quand il était en Australie en 1996 – il voulait la baptiser La Scène! – sans qu'il puisse la concrétiser. « J'avais tellement été frustré que je m'étais juré quoi qu'il arrive de la réaliser un jour », raconte ce globe-trotteur des fourneaux passé notamment par Hongkong, l'Indonésie, la Turquie...

Lorsque Paul Pairet débarque à Shanghai, en 2009, pour ouvrir Mr and Mrs Bund, il en profite pour ressortir son concept des cartons. Il visite en l'espace de neuf mois 80 lieux pour dénicher sa pépite. « Il fallait quelque chose en rez-de-chaussée, aucun pilier et une énorme hauteur de plafond! Ça a été incroyablement ■■■

REPORTAGE PHOTO QILAI SHEN/SINOPIX-REA



A l'issue de chaque dîner, Paul Pairet trinque avec ses hôtes en cuisine.



Un poisson se cache dans ce rectangle lumineux de gelée et d'épices.



Cette volaille géante accompagne la dégustation du poulet rôti aux sarments de vigne.

■■■ *dur de réunir toutes ces conditions*», se rappelle, du haut de ses 49 ans, celui fut à la tête du Café Mosaïc à la fin des années 90 à Paris.

Le projet met trois ans pour sortir du béton. L'inauguration se déroule le 18 mai 2012, après que Paul Pairet a fait 50 dégustations avec sa brigade de vingt cuisiniers et dix serveurs. Les dix couverts s'arrachent pour 10 000 euros aux enchères. Et devinez qui, six mois avant l'ouverture officielle, le 25 novembre 2011, joue le premier cobaye d'Ultraviolet... Alain Ducasse. «*Magnifique et délicieux!*» avait confié à l'époque au *Point* le chef à la constellation d'étoiles sur la planète. Gilles Goujon (L'Auberge du vieux puits, à Fontjoncouse), après sa visite en 2013, déclarait: «*J'ai aimé, j'ai pleuré. Que d'émotions!*» Quant à Yannick Alleno (Cheval Blanc, à Courchevel), il encensait Paul Pairet: «*C'est le Vatel de la cuisine!*»

Démiurge. Ultraviolet est assurément bien plus qu'un restaurant. C'est une escapade gustative unique magnifiée par la technologie numérique. Un instant où le temps s'arrête. Imaginez-vous déguster une huître au caviar, à la mousse d'eau de mer et au jus de citron, confortablement installé au milieu de l'océan Atlantique avec le roulis des vagues qui s'échoue sur des rochers enveloppés d'une brume iodée. Ou savourer sur un fond d'opéra une généreuse mouillette de pain croustillante surmontée de trois lamelles de truffe noire et d'une émulsion de sauce meunière en plein sous-bois au pied d'un chêne majestueux transpirant les saveurs de terre fraîche. Ou encore vous délecter d'un poulet rôti aux sarments de vigne avec une tranche de foie gras grillée pendant qu'une volaille géante tournant sur une broche vous fait saliver avec ses odeurs et ses craquèlements de peau croustillante.

Désolé, mais la dégustation s'arrête ici. Pas question de vous en dire plus sur les dix-neuf autres tableaux imaginés par le démiurge Paul Pairet. Les décors changent, les musiques s'enchaînent, la chorégraphie du service étonne les hôtes hallucinés, immergés dans le scénario passionnant d'un vaudeville à rebondissements.

Une sorte de mise en bouche, histoire d'aiguiser l'appétit des plus curieux d'entre vous qui seraient tentés de faire le déplacement jusqu'à Shanghai. Et, assurément, l'illumination de Paul Pairet vaut, à elle seule, le voyage ■