



**omnivore**

**MAGAZINE**  
VOLUME 04  
5,50 EUROS

**AU NOM DU PAIN  
ULTRAVIOLET  
MICHEL TROISGROS  
LES KIDS VONT BIEN**

# ULTRAVIOLET LA DOUCE VIOLENCE DU PSYCHO-GOÛT

PRÉSENTÉ EN 2009 EN AVANT-PREMIÈRE AU FESTIVAL OMNIVORE DE DEAUVILLE,  
ULTRAVIOLET IMAGINÉ PAR PAUL PAIRET A ENFIN VU LE JOUR EN 2012 À SHANGHAI.  
RÉCIT D'UN DES TOUS PREMIERS REPAS.

TEXTE LUC DUBANCHET  
PHOTOS SCOTT WRIGHT OF LIMELIGHT STUDIO

Ultraviolet commence par un enlèvement. Il survient dans le restaurant le plus connu de Shanghai, Mr and Ms Bund, sur la petite terrasse ouvrant la vue époustouflante sur les tours de Poudong. Le verre de poiré granité d'Éric Bordelet pris à 18h45 précise n'est qu'un prétexte pour rassembler la troupe des dix dîneurs qui s'apprêtent à changer, sans le savoir, d'espace temps. Nous sommes les numéros 10 sur la courte liste des premiers dîners. 90 convives, pas un de plus, ont déjà expérimenté ce que chacun pressent comme une expérience sensorielle et culinaire du nouveau millénaire. La barre est haute, avant même d'avoir commencé. Mais le projet, dans sa douce folie et les 15 ans d'incubation qu'il a nécessité dépasse à lui seul toutes les exigences des mangeurs. « Ultraviolet est-il prétentieux ?, questionne lui-même Paul Pairet. La prétention est mon pire ennemi et la raison qui me pousse sans doute à me justifier pour la première fois dans une brochure. » Ces quelques lignes suffisent pour débusquer le phénomène. Pairet est parmi tous les chefs de la planète sans doute l'un des plus madré, roué, joueur qui soit. Alliant un humour dévastateur, une répartie aussi fulgurante qu'une accélération de demi d'ouverture, il cloue le mesquin sur son fauteuil et l'imbécile – qu'il soit client ou critique –,

au pilori du décapsuleur, la plus haute tour d'Asie qui surplombe Poudong. Sous la casquette kaki qui ne quitte plus son crâne, la fougue et l'énergie grondent.

« Chers hôtes, je vous prie de bien vouloir me rejoindre à cette table. Mon nom est Fabien et j'ai le plaisir de vous accompagner ce soir. » Fabien Verdier est français. Comme Pairet. Il est le MC d'Ultraviolet, entre butler tradi et pince-sans-rire, hôte mystique à la Mr Roarke de l'Île fantastique et ambianceur de soirée chic, c'est lui qui impose le rythme de la soirée, distribue les menus – de petits carrés de papier de soie imprimée qui se déplient en une grande feuille translucide et fragile. Les 10 hôtes ne perdent pas une miette de ses mises en garde et conseils (« des photos oui, pas de flash, pas de film, le droit de se laisser aller et d'avoir de l'humour... ») qui participent de fait à la mise en scène d'un dîner peu ordinaire.

## MONDE INCONNU

19h. Le soleil qui avait enfin percer la pollution de la mégapole chinoise commence déjà à disparaître sur l'horizon des tours. Il est l'heure de quitter le Bund pour la destination inconnue. « L'UVICO va venir vous chercher juste en bas. Je vous retrouve un peu plus tard. » L'ascenseur de Mr & Ms Bund prend inconsciemment la forme d'une première descente en monde inconnu – une seconde, une heure plus tard marquera la

rupture définitive avec le monde des vivants. On quitte le luxe de l'avenue la plus chic de toute l'Asie pour s'engouffrer dans un Iveco customisé. Led violet, plasma diffusant le film de présentation d'Ultra-violet : mix hystérico-rigolo (Pairet ne se prend jamais tout à fait au sérieux) où, entre des séquences de *Docteur Folamour*, *Columbo* – oui l'inspecteur – tient un rôle de premier plan. « Dans l'épisode *Double Exposure*, l'inspecteur doit démasquer un médecin/assassin qui a découvert le pouvoir de la « suggestion gustative ». Il se sert d'images subliminales de désert et d'eau fraîche cachées dans le montage d'un film pour suggérer une soif irrésistible à son patron et pour tuer ce dernier au moment où il se dirige vers la fontaine à eau. » Ce sont les explications claires du chef après coup mais vous, à cet instant même, êtes encore dans l'UVICO. Vous regardez la vidéo, n'y comprenez pas grand-chose, tentez quand même de décrypter, entre sourire et confusion. Pairet, déjà, est en train de vous avoir. Ultraviolet est bien un projet où l'auto-suggestion tient une grande part. La puissance de l'image pour décupler celle de la cuisine. Mais vous n'en êtes pas encore là. Le bus défile pour l'instant dans les ■■■







■■■ rues de Shanghai, s'enfoncent dans les ruelles où il peine à se frayer un passage. Un moment, vous pensez reconnaître une rue de la concession française mais dix minutes de plus suffisent à vous perdre dans la ville tentaculaire. La nuit tombe sur les étales de bouffe ambulante, la fumée produite par les woks sur des feux de fortune parvient à s'immiscer dans l'habitacle, les pattes de canard pendouillent aux devantures décrépies, la nuée de vélos kamikazes s'écarte à peine. C'est une lente plongée dans la ville qui ne s'endort jamais. Destination inconnue. Ultraviolet doit rester secret. Une demi-heure plus tard – plus ou moins, on ne sait déjà plus –, le minibus longe un cours d'eau et pénètre dans un sombre garage. Ce pourrait être un guet-apens, la fin d'un voyage. Mais c'est un commencement. La petite troupe qui a fait connaissance se retrouve face à une porte de métal. Elle s'ouvre après quelques secondes laissant apparaître un sas de béton et de blancheur qui tranche dans la nuit profonde du garage. La seule issue. La porte se referme, laissant l'hôte désemparé. Car il faut quelques instants avant qu'une autre ouverture laisse apparaître un bar sur lequel dix verres vides sont alignés. Dans le silence qui s'est installé depuis la sortie du bus, les regards interrogent : Faut-il se servir, attendre ? Pour quoi faire ? On part finalement avec, poussés par l'envie d'explorer ce bâtiment qui semble l'hybride d'un Galactica et d'une villa de Frank Lloyd Wright. Verres vides - d'un apéritif avorté avant d'avoir commencé - pendouillant à la main, on doit pourtant encore attendre que deux immenses pans de mur coulissent dans une paroi pour découvrir ce que sera la salle-à-manger d'un soir.

## BLOC OPÉRATOIRE

C'est une capsule sombre d'une cinquantaine de mètres carrés. Une longue et large table blanche trône en son centre, entourée de dix fauteuils comme autant d'assises de pilotage de Concorde. La table est éclairée d'une lumière blanche d'où se détachent, en lumière violette, les noms de chacun des convives. Bien sûr, on sait qu'il s'agit d'un restaurant, que rien, à l'issue du repas ne sera vraiment grave. Mais on ne peut s'empêcher de jeter un coup d'œil intimidé au voisin qui n'en mène pas large non plus. Dans la pénombre de cette salle qui pourrait être tout aussi bien un bloc opératoire, chaque convive se retrouve face

à soi, à ses propres craintes, ses propres limites. C'est tout le rituel de l'accueil (« Bonjour Madaaaame, Moonseigneur, puis-je vous accompagner à votre table. »), la perception de ce qu'est supposé être une salle-à-manger, un serveur, la mise d'un couvert, qui s'en trouve chamboulés. Et ce n'est pas le compte-à-rebours, façon décollage de fusée, qui s'échappe en anglais de hauts parleurs à l'acoustique parfaite qui va vous rassurer. Le décollage à lieu... mais à l'opposé des étoiles. C'est le deuxième ascenseur de la soirée. Celui-ci est virtuel. L'écran à 360° faisant office de murs s'éclaire pour laisser apparaître un monte-charge. Puis c'est la descente, façon voyage au centre de la terre. Physiquement l'impression étrange que la capsule/restaurant rejoint le noyau en fusion de notre planète. Le silence s'est fait parmi les hôtes. Les pupilles se dilatent, le souffle est plus court. Puis c'est la plongée sans transition au beau milieu de la Galaxie, à des milliers de kilomètres de la terre, pluies de météorites, étoiles. Trou noir. C'est à ce moment là que l'une des grandes portes dissimulées dans le mur s'ouvre. Sur la psalmodie d'un chant grégorien, toute la brigade, capuche sur la tête, entre en procession, yeux baissés sur un bol tenu comme une offrande. Les dix moines/cuisiniers se placent derrière les dix convives. Le bol est déposé sur la table, les leds du plafond font scintiller son contenu : vert fluo. Ostie. Apple et wasabi. Fraîcheur et glacé piquant sous la langue. La procession repart sans un mot. La dégustation peut commencer. 22 strophes, autant de musiques, images, mises-en-scène pour les accompagner.

Le second tableau libère *West & smoke* d'Ennio Morricone et le « Foie gras, Can't quit », une mince cigarette friable qui croque, une fois passée dans une poudre de chou, sur un cœur de foie gras coulant. L'impression mélangée de fugacité et tout à la fois de persistance en bouche comme si quelques grammes d'une mousse injectée suffisaient pourtant à produire un lob entier. Puis c'est la Pop Rock Oyster, tea vert et citron qui irradie le palais (en fond sonore Pop-Pop de Comic Strip) avant que la pluie de Londres s'abatte sans transition sur la petite salle sous-terrine. Ce n'est pas tea time mais « **Micro Fish no chips** », combinaison démoniaque autour de l'anchois et de la **grosse câpre traitée en tempura**. Wouah ! La pluie cesse en une seconde. Fabien, le MC, réapparaît pour préparer la découpe de ce qui pourrait être un boudin blanc poêlé. Sur les deux guéridons apportés par l'équipe, il officie cérémonieusement mais le sourire aux lèvres – l'alchimie prend, il le voit aux yeux des convives. Un tronçon de boudin est déposé délicatement dans chaque assiette. « Guimauve de seiche, caramel de coco, ail et olive ». La quatrième

dimension s'ouvre un peu plus dans cette mise en abîme où rien ne ressemble à rien, où tout pourrait être leurre... S'il n'y avait le goût façon Pairet : « la nourriture prend sa source dans l'émotion et l'émotion va plus loin que le simple goût. L'émotion est influencée par vos souvenirs, l'ambiance, vos attentes, les personnes assises près de vous, votre chaise, votre subconscient... la lumière, la musique, tout ce qu'on appelle l'atmosphère. Ce sont ces paramètres externes qui construisent votre idée du goût, celui que vous aller expérimenter, ce que j'appelle le « psycho-gout » - souvenez vous de l'épisode de Colombo. L'imagination, c'est ce petit plus qui transforme l'appétit en désir ».

## UNE FEMME PLEURE

D'où vient Paul Pairet ? Du sud-ouest et des voyages. Sa bio donne une première trace de lui en Australie au mi temps des années 90. Il doit quitter son restaurant de Melbourne fermé par le propriétaire. On le retrouve alors à Paris, où il introduit sa vision cutting-edge de la cuisine au Café Mosaic. C'est ici qu'on le croise pour la première fois avant de le reperdre de vue au Ritz-Carlton d'Istanbul, placé là par un Alain Ducasse admiratif de son travail conceptuel et novateur. En 2005, il ouvre Jade on 36 à Shanghai, le restaurant du Shangri La à Poudong. Et devient carrément une star de la cuisine en Chine, repérable parmi tous par sa haute silhouette, sa casquette de GI masquant presque ses yeux et son caractère détonant dans un monde plutôt lisse. **Mr and Ms Bund, son deuxième restaurant à Shanghai** marque en avril 2009 la première étape menant à Ultraviolet. Le gastropub de plus de 200 couverts avec vue sur le Bund est le théâtre des expérimentations du chef, très vite considéré comme l'un des meilleurs restaurants d'Asie. C'est grâce à son propriétaire, JC Chiang, ayant fait fortune dans la chaussure, que Pairet



**“L'ÉMOTION EST INFLUENCÉE  
PAR VOS SOUVENIRS,  
L'AMBIANCE, VOS ATTENTES,  
LES PERSONNES ASSISES  
PRÈS DE VOUS, VOTRE CHAISE,  
VOTRE SUBCONSCIENT...”**

PAUL PAIRET

réalise enfin le rêve de quinze années : un lieu multi dimensionnel et multi sensoriel. Il le présentait en avant-première sur la scène du Omnivore Food Festival de Deauville en 2009 ! « Cela faisait déjà trois ans que nous le mettions au point. Il a fallu encore trois ans pour le réaliser. » Deux millions d'euros plus tard, Ultraviolet transgresse enfin les règles, réinvente le restaurant sans oublier la cuisine.

Car dans les faits, c'est bien le goût que le chef restitue magnifiquement. Mise-en-scène, images, sons, tout cela pourrait tomber à plat, pire, devenir simplement ridiculement kitsch s'il n'y avait derrière cela un travail forcené sur la matière. Imparable quand le « Lobster essentiel » crisse sous la dent, homard minéral, granitique, correspondant à la perfection au Riesling Grand Cru de Jomeyer. On échange un regard ému avec le

voisin d'en face – un chef parisien très connu, hyper exigeant, passé par l'école de cuisine la plus implacable. La curiosité et le soupçon d'appréhension qui se mêlaient depuis le départ se transforment plat après plat en admiration. De l'hilarante bouillabaisse encapsulée (« Ah que c'est bon la bouillabaisse, ah que c'est bon bon bon », chante Fernandel en jetlag complet d'histoire et de fuseau horaire) à la séquence de plats bourgeois revus et corrigés – bar Monte Carlo “you are not in The Louis XV”, agneau truffé, ou simple waggyu grillé jusqu'au détonnant dessert « Ispahan dishwash » où Pierre Hermé pourrait se réincarner en plongeur d'un soir [on

vous apporte ce qui ressemble à un plateau de self sale), tout sonne juste, équilibré, sensible. Et parfois même bouleversant. Une jeune femme pleure de belles larmes, submergée par l'émotion d'un plat s'intitulant « Pain », épaisse et étroite tartine croustillante sur un beurre onctueux aux truffes. Un paysage d'automne envahit alors la salle-à-manger, Debussy ou Chopin (à ce stade là, déjà, on ne sait plus) s'insinuent sous la peau et cette petite tartine déclenche ces larmes. « Après ça, on peut prendre sa retraite » balbutie le chef/hôte d'un soir. C'est magique. »

Ce soir là, il y eut d'autres mets stratosphériques – une sublime salade patiemment construite et méthodiquement détruite à l'azote liquide pour en révéler, là encore, une incroyable dimension –, d'autres regards émus et même une course (oui une vraie course) autour de la table entre hôtes et équipe de cuisine. À une heure du matin, soit cinq ou six heures après son commencement, l'expérience prenait fin dans l'UVICO encore tout engourdi de ce travail délirant sur le rythme, l'image, l'effet de surprise, la réécriture complète de ce que peut être un accueil, un service, une cuisine du 21<sup>e</sup> siècle. Non décidément, ni arrogance, ni prétention chez Pairet. Derrière le rêve fou et conceptuel, cette volonté de maîtriser par l'illusion et la mise en scène nos émotions gustatives, le trouble de manger et vivre une immense poésie. ■

**ULTRAVIOLET**

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

MENU UNIQUE : 300 EUROS

RÉSERVATIONS : [WWW.UVBYPP.CC](http://WWW.UVBYPP.CC)