

# Valeurs actuelles

Chaque  
jeudi

N° 3952

Du 23 au  
29 août 2012

3,50 €

www.valeursactuelles.com

# Comment la France soigne ses clandestins

- LES SCANDALES DE L'AIDE MÉDICALE D'ÉTAT
- CE QU'ELLE COÛTE AUX CONTRIBUABLES

DOM : 4,90 € - BELGIQUE : 3,90 € - SUISSE : 5,50 FS - MAROC : 45 DH - TUNISIE : 2,9 DT - ZONE CFA : 2 600 CFA - CANADA : 5,50 DC - MAYOTTE : 5,50 €

**Valérie Pécresse**  
"Fillon, notre atout maître"

La croissance, c'est pour plus tard

Histoire : Mendès France, l'inattendu

M 02810 - 3952 - F - 3,50 €



# TENDANCES

Séries d'été



**Les ambassadeurs de la gastronomie française** Cinquième escale de notre tour du monde, avec le meilleur chef de la grande métropole chinoise.

**C**asquette kaki vissée sur la tête, Paul Pairet ne tarit pas d'explications sur son tonitruant *Ultraviolet*, « le projet de [sa] vie ». Installé à Shanghai depuis 2005, le chef français raconte son aventure, quelques mois à peine après l'ouverture de son nouveau restaurant, dont Alain Ducasse a été le tout premier client : « *Après deux ans de travaux, un an de retard, 8 000 expressos et*

*50 000 cigarettes, Ultraviolet a finalement ouvert ses portes à la mi-mai.* »

Paul Pairet, la référence de la cuisine française dans l'une des plus grandes villes du monde. Page de droite, la salle "UV Room Carrot". Un scénario pour chaque entremets.

Unique en son genre, l'endroit est un lieu très confidentiel : une table de dix personnes, un menu unique de vingt-deux plats, une ambiance sonore, visuelle et olfactive, un "scénario" pour chaque entremets. C'est le projet un peu fou que Paul Pairet rêvait de monter depuis quinze ans. « *L'idée était de pouvoir cuisiner à haut*

*niveau en maîtrisant le temps, et donc aussi l'atmosphère* », explique le chef originaire de Perpignan, qui aime tout

# A Shanghai, avec

Par JULIE DESNÉ

# Paul Pairet

contrôler. Un *fish & chips* revisité ? Il arrive dans un décor de pluie londonienne, clapotis en fond sonore, avant qu'une projection lumineuse du drapeau britannique vienne habiller la table d'une nappe virtuelle sur *Ob-La-Di, Ob-La-Da*, la célèbre chanson des Beatles. Ce n'est plus une bouchée qu'on déguste, mais un petit bout d'Angleterre qui vous prend au cœur de Shanghai. Paul Pairet appelle cela le « *goût psychologique* », moment qui titille le cerveau autant que les papilles et rend le plat d'autant plus mémorable.

Le restaurant *Ultraviolet* en dit long sur la personnalité de celui qui l'a porté pendant tant d'années. Sur son assurance, d'abord. Celle d'un projet d'exception, lui permettant de s'exprimer au meilleur de son art : « *L'idée m'est venue quand j'étais en Australie. Je cherchais un moyen de mieux m'exprimer techniquement. Il fallait se débarrasser des contraintes de cuisine et de carte.* »

*Ultraviolet* reflète aussi sa persévérance, presque de l'entêtement. « *Ce projet, je l'ai déjà raté trois fois* », reconnaît Pairet, qui laisse filtrer une certaine fierté d'avoir tenu bon. La dernière fois, c'était avec Costes et Baccarat, à Paris. Le projet a capoté au dernier moment. Le Catalan ne s'en formalise pas. C'est pendant son errance parisienne qu'il a été débauché par le groupe Shangri-La pour venir à Shanghai.

*Ultraviolet* est l'aboutissement d'une démarche perfectionniste, que Pairet partage avec la plupart de ses confrères. Dans son laboratoire attendant à la cuisine vitrée, vêtu de l'uniforme militaro-urbain qui habille tout le personnel, jean et chemise à poches multiples, il travaille tel un savant, enthousiaste sur ses prochaines créations, avec son dévoué second, Greg Robinson, qui le suit depuis 2005. Certains plats du menu UVA – le premier du restaurant – ont demandé pas moins de 250 essais avant d'obtenir le résultat attendu : « *On n'a pas fait les choses à moitié. Après, on peut toujours faire mieux, il n'y a jamais de fin.* »

Imprégné de multiples influences glanées au fil de ses pérégrinations, de Sydney à Hong Kong en passant par l'Indonésie ou la Grande-Bretagne, Paul Pairet attache peu d'importance à la géographie. Mais c'est finalement la Chine qui lui a ouvert la porte du rêve :



PHOTOS : SCOTT WRIGHT / AUMELIGHT STUDIO

« *J'aurais pu monter le projet d'Ultraviolet n'importe où ailleurs. Mais Shanghai est une ville en construction dans beaucoup de domaines et c'était peut-être plus facile de faire accepter ce projet dans un tel contexte.* »

Il a débuté dans la métropole chinoise aux fourneaux du *Jade on 36*, au dernier étage du très chic *Shangri-La*, en plein cœur de la skyline shanghaienne. Le groupe taiwanais VOL (Visual Orient Limited) le débauche en 2008. Le contrat est clair : il lance une brasserie chic à succès au numéro 18 de la mythique promenade du Bund, le long de la rivière Huangpu. En échange, VOL soutient le projet d'*Ultraviolet*. Promesse tenue par chaque partie. Le restaurant *Mr & Mrs Bund*, qui a conservé quelques plats typiques du chef, sert en moyenne 275 convives chaque soir. De son côté, VOL a patienté deux ans et financé les deux tiers des 2,5 millions de dollars d'investissements nécessaires à la construction d'*Ultraviolet*.

### « C'est un métier dans lequel il faut se battre sur tout »

Shanghai et son inépuisable énergie vont bien à Paul Pairet, dont le moteur est la fascination sans faille pour son métier. « *J'ai vu des gens passionnés, de talent, mais 95 % ont changé de carrière en cours de route*, résume-t-il. *C'est un métier dans lequel il faut se battre sur tout et avoir une passion inaltérable.* » La sienne semble inoxydable. Serait-ce parce qu'il sait aussi distiller de l'amusement dans sa cuisine ?

Sa « légèreté » remonte peut-être à sa découverte de la cuisine, à 9 ans, dans *les Bonnes Recettes de Grand-Mère Donald* : « *Depuis le temps que je le*

*raconte, je vais finir par l'amener au bureau, ce livre, car je l'ai chez moi à Shanghai* », glisse-t-il amusé. L'ouvrage a laissé des traces dans le menu d'*Ultraviolet*, qui compte un entremets directement inspiré de l'orangeade clair de lune de l'aïeule palmipède.

Le côté festif de la cuisine l'a séduit, adolescent, alors qu'il remplace un jour par semaine le chef de la colonie de vacances où il fait la plonge. « *J'y ai vécu mes premiers succès faciles. Croque-monsieur en entrée, raviolis en plat et dessert au chocolat. Ils applaudissaient. Je me disais : "la cuisine c'est fabuleux, on peut parler aux gens."* »

Son côté castor junior prend ensuite le dessus en laissant la chimie confirmer sa vocation. Il ressort conquis d'un cours dans les premières semaines au lycée hôtelier de Toulouse, où son professeur met trois carottes dans trois verres d'eau différents. L'une râpée, l'autre coupée, la dernière entière. « *Les différentes couleurs de l'eau montraient tout le principe de l'osmose* », se rappelle-t-il.

La chimie aurait pu être, comme le rêvait sa mère, l'autre destin de Paul Pairet, s'il n'avait déserté les bancs de son IUT dès le premier jour de la rentrée après son bac scientifique. C'est finalement en cuisine qu'il aura installé son laboratoire, où ce chercheur insatiable n'en finit pas de susciter l'étonnement. ●

[www.uvbypp.cc](http://www.uvbypp.cc)

**La semaine prochaine**  
Sébastien Archambault  
à Washington.

Lire aussi page 56 :  
« *Shanghai, du Bund aux lilongs* » >>