



*Paul Pairet in
COOKBOOK
Art and Culinary Process
at the Palais des Beaux-Arts*

October 18, 2013 – January 9, 2014

Along with other 20 world-acknowledged chefs, Chef Paul Pairet has been invited to exhibit his culinary creation in the show "COOKBOOK" – Art & Culinary, at the Palais des Beaux-Arts in Paris.

The COOKBOOK exhibition explores the relations between art and the culinary, examining their common approach to the transformation of materials.

Culinary research is in the process of being recognized as a fully-fledged art form. How can cooking become the subject of an exhibition? This show provides an exciting opportunity to explore the world of food as art.

COOKBOOK aims to set apart a number of components that make up contemporary culinary practice in order to identify the effects to, and the similarities with the artistic process.

In the central of the exhibition, contemporary art surrounds preparatory works such as drawings, sketches, collages, and videos executed by a number of well-known chefs from all over the world.

The creation that Chef Paul Pairet singled out for this occasion is a dish called "Tomato Mozza And Again". It belongs to a 22-course set menu that has been served in the world's first multi-sensory restaurant, Ultraviolet by Paul Pairet.

Tomato Mozza And Again contains 2 plates of what seems to be the same dish served together, a "Twin" dish.

The first plate: "Tomato Mozza" is a common savory dish.

The second plate: "Again" is a sweet-dessert dish, perfect imitation of the first one.

The visual deception (this is not what it looks like) of a dish served together with its Twin Mimetic induces a misleading taste expectation. This practices part of Psycho-Taste (subconscious perception of the taste before tasting), one of the foundations on which Chef Paul has been building up Ultraviolet's influential dining experience.

The Twins is a powerful concept to state the potential preeminence of the primitive senses (taste-smell) on the pre-conceived "artistic" ones (sight-sound, according to the public perception what Art is about).

COOKBOOK exhibition is now until January 9, 2014 at the Palais des Beaux-Arts in Paris.



Chefs represented: Ferran Adria, Antoni Aduriz, Inaki Aizpitarte, Massimiliano Alajmo, Yannick Alleno, Eneko Atxa, Massimo Bottura, Michel Bras, Pierre Gagnaire, Alexandre Gauthier, Bertrand Grebaut, Rodolfo Guzman, Daniel Humm, Virginio Martinez, Magnus Nilsson, Paul Pairet, Alain Passard, Daniel Patterson, René Redzepi, Davide Scabin, Michel Troisgros.

Contemporary artists: Christian Jaccard, Miralda, Daniel Spoerri, Alisa Baremboym, Alice Channer, Elad Lassry, John Tremblay, Venuz White.

About COOKBOOK at the Palais des Beaux-Arts

COOKBOOK is produced in collaboration with Andrea Petrini. Petrini is an author, journalist, food writer (COOK.Inc, Fool, Four, Lucky Peach, Obsession), road manager of the culinary pool GELINAZ! and chairman of the French jury of the 50 Best Restaurants Awards.

For more information: <http://palaisdesbeauxarts-en.tumblr.com/>

About Chef Paul Pairet and Ultraviolet

Serving the same degustation menu to 10 people only, at one single table and at the same time, Ultraviolet by Paul Pairet in Shanghai is the restaurant of its kind.

Conceived by Paul Pairet for over 15 years and supported by VOL group, Ultraviolet unites food with multi-sensorial technologies in order to create a fully immersive dining experience.

Ultraviolet is set to enhance every dish of its menu with its own atmosphere – tailored through the technology of the place, using sound, music, scent, light, and 360 surrounding visual projection.

For more information: <http://www.uvbypp.cc/>

Press contact:

Monica Luo

Director of Communications

Ultraviolet by Paul Pairet

M: +86 138 1838 7498

E: ml@uvbypp.cc





Paul Pairet
食谱艺展
艺术与烹饪
于 *Palais des Beaux-Arts* 展出

2013年10月18日—2014年1月9日

旅居上海的名厨 Paul Pairet, 与其他20位世界知名的厨艺大师, 应邀参与了在巴黎 *Palais des Beaux-Arts* (美术宫) 的“食谱”一艺术与烹饪特展, 在现场展示他的创作作品。

这场名为“食谱”的艺术展, 探索艺术和烹饪之间的关系, 展现两者之间的共同之处, 也就是转化原材料的处理过程。

美食研究已正在成为全面成熟的一种艺术形式。要如何将烹饪变成展览品? 这次的秀展提供了令人兴奋的机会, 以欣赏艺术的方式一窥美食世界奥秘。

“食谱”意致从当代烹饪手法当中突出部分组成元素, 并显示其与艺术创作过程的影响效果和相同之处。在展览的中心, 当代艺术品环绕此次主题作品集, 包含了图画, 素描, 拼贴画作以及录像等等, 皆是由受邀的世界名厨制作。

主厨 Paul Pairet 为此选择展出的创作, 很有趣地名为“番茄奶酪再来一次”。此道菜式被收录于全球首家多重感知餐厅 *Ultraviolet by Paul Pairet* 当中, 一套22道菜的套餐之内。

“番茄奶酪再来一次”由两盘外表相同的菜式组成, 并于同时间上菜, 是一道“双胞”菜。

第一盘: “番茄奶酪”, 平常的咸味沙拉。

第二盘: “再来一次”则是甜点, 完美仿制第一盘。

这道菜式的视觉蒙蔽手法(真实不同所见), 加上同时出现的双胞形态, 会误导人们期待中的味道。这也是主厨 Paul 所谓的心理味觉(在真正品尝之前, 潜意识影响之下在心理产生的味道)的一部分演示, 他以其为基础之一, 在*Ultraviolet* 设计出影响人心的美食体验。

此双胞菜式是个强而有力的概念, 表达了某种潜在的完美冲突和对比, 人们原始感官表现(味觉—嗅觉)相对于先入之见的“艺术”感受(以大众所熟知的艺术而言, 为视觉—听觉)。

食谱艺术展于巴黎的 *Palais des Beaux-Arts* 展出至2014年1月9日。

受邀参展名厨: Ferran Adria, Antoni Aduriz, Inaki Aizpitarte, Massimiliano Alajmo, Yannick Alleno, Eneko Atxa, Massimo Bottura, Michel Bras, Pierre Gagnaire, Alexandre Gauthier, Bertrand Grebaut, Rodolfo Guzman, Daniel Humm, Virginio Martinez, Magnus Nilsson, Paul Pairet, Alain Passard, Daniel Patterson, René Redzepi, Davide Scabin, Michel Troisgros.



合展现代艺术家：Christian Jaccard, Miralda, Daniel Spoerri, Alisa Baremboym, Alice Channer, Elad Lassry, John Tremblay, Venuz White.

关于巴黎Palais des Beaux-Arts 的食谱艺术展

Andrea Petrini 为食谱艺展之策划人，身兼作家，记者，美食写作（COOK.Inc, Fool, Four, Lucky Peach, Obsession），美食组织GELINAZ! 的规划管理者，以及全球50最佳餐厅法国评选代表主席。

更多资讯请洽：<http://palaisdesbeauxarts-en.tumblr.com/>

关于主厨 Paul Pairet 与 Ultraviolet 餐厅

同一张大桌，10位客人，同时间享用同一套品味套餐，上海的 Ultraviolet by Paul Pairet 是第一家自成一格的餐厅。

名厨 Paul Pairet 超过15年的构思，加上 VOL集团的支持，Ultraviolet 成功结合了美食与多重感知科技，打造完全沉浸式的用餐体验。

透过高科技运用声音，音乐，香氛，灯光，以及360度环绕视觉投影，Ultraviolet 的每道菜式，皆有为其订制的情境氛围与之辉映。

更多资讯请洽：<http://www.uvbypp.cc/>

媒体联络：

Monica Luo

Director of Communications

Ultraviolet by Paul Pairet

M: +86 138 1838 7498

E: ml@uvbypp.cc





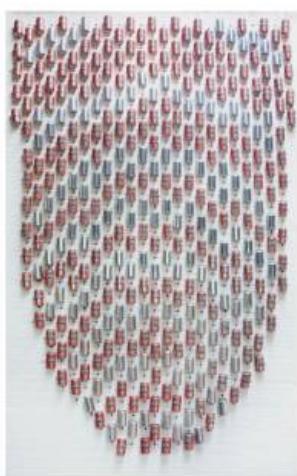


Exploring Food as Art at Paris's Palais des Beaux-Arts

by Egmont Labadie 16/10/13 1:52 PM EDT



Detail of Gianfranco Baruchello's "La Bonne Soupe" (1978), Fondazione Baruchello, Rome
(Courtesy Beaux-Arts de Paris)



Mralda, "Tongue Can - Champagne cola taste," private collection. Courtesy the artist.

The show ["Cookbook."](#), on view at the **Palais des Beaux-Arts** (the exhibition space of the **Ecole des Beaux-Arts**) from October 18 through January 9, 2014, occupies a space where art and food intersect. But while an event like the [Biennale d'Issy](#) explores art that treats issues of food and the food industry (see some artworks [here](#)), "Cookbook" aims to explore the creative component of contemporary cuisine.

The curators focus on components of the culinary arts such as transformation and the structure and substance of ingredients, showing their connections with artistic practice and identifying issues that are common to both disciplines. They draw from **Claude Lévi-Strauss** regarding the culinary categories of the raw, the boiled, and the roasted, which are three systems of treating ingredients as well as three aesthetic classifications.

Journalist and

food writer [Andrea Petrini](#) helped to select the chefs whose work is included in the show. Pioneers of inventive Spanish food such as

Van Cleef & Arpels

Ferran Adrià and **Andoni Aduriz** are featured, as well as chefs who are close to nature like **Michel Bras** and **Alain Passard**. The new Nordic locavores **René Redzepi** and **Magnus Nilsson** are also part of the exhibition, along with the spectacular alchemist **Paul Pairet**, who participated in Paris's **Omnivore Festival** earlier this year (read full story [here](#)).

In addition to this ambitious program, "Cookbook" also contains a historical section drawing from the Beaux-Arts collection, projects by students and graduates, and a retrospective of painter, poet, and filmmaker **Gianfranco Baruchello**, who paid particular attention to nature, daily life, and the food chain throughout his multifaceted creative activity, even setting up a farm in the Roman countryside during the 1970s.



TAGS [Lifestyle](#) [Food & Wine](#) [News](#) [Ferran Adria](#) [Alain Passard](#) [Michel Bras](#) [Edible art](#)

**SIGN UP FOR YOUR LOCAL
ART & CULTURE NEWSLETTER**
Get our best stories delivered to your inbox

Type Your Email Here

GO



gazzetta gastronomica

MANGIARE | CUCINARE | BERE | DORMIRE | VIAGGIARE

Reportage | Scienza | Arte&Design | Memoria | Ritratti
Wiki | Libri | Eventi | News | Video | La Vostra Gazzetta

So
Pr
Fe
“p
le
ED

● EVENTI

DELL'ARTE E DELLA CUCINA: COOKBOOK HITS BEAUX-ARTS

di Tokyo Cervigni | 29 ottobre 2013 alle 9:38 | 5 | [Lascia un commento](#)



E venne il giorno in cui i cuochi furono esposti alle Beaux-Arts di Parigi.

È stata inaugurata il 18 ottobre e durerà fino al 9 gennaio 2014 l'esposizione **"Cook Book – l'art et le processus culinaire"**. Fortemente voluta dal direttore della scuola di belle arti di Parigi **Nicolas Bourriaud**, che da anni cerca di far entrare la cucina nel programma culturale della scuola.



Prodotti e Pattern
Virgilio Martinez

No, non vi preoccupate, l'idea della mostra non è rispondere (per l'ennesima volta) alla soporifera e sempreverde questione se la cucina sia o no una forma d'arte. **Andrea Petrini**, direttore artistico dell'esposizione, rende onore al **processo creativo in cucina**. L'idea è quella di far scoprire come vengono associati gli ingredienti per plasmare delle emozioni che partono dalle papille gustative.

Mi perdo fra le sale decadenti dell'École Beaux-Arts, in cui i dipinti squarciati dal tempo e coperte da un leggero velluto di polvere sono nascoste da giganti pannelli bianchi, che rendono il luogo vergine. Un cubo bianco in cui esporre le opere, una pancia vuota da riempire di vivande.

Ma è facile distrarsi, fra le opere, si muovono sinuose e leggere le studentesse d'arte (tutto d'un tratto rimpicciolito non aver studiato arte in passato). Beaux-Arts è un *catwalk di seduisantes jeunes filles* che regalano sorrisi e commentano il minimalismo di alcune opere e l'erotismo involontario di altre.



Pelle di Latte
Michel Troisgros

Il latte cagliato di **Michel Troisgros** va oltre i monocromi lacerati di Fontana. Nella sua tridimensionalità sposa la fantasia erotica umana, andando a (con)fondersi con l'Origine du Monde di Gustave Courbet.



Carpaccio di Orata su Corteccia
Alajmo

Massimiliano Alajmo, fotografato da Sergio Coimbra, dà un'anticipazione del suo nuovo libro, *Fluidità*, mostrando il suo lavoro con l'acqua con la stratificazione di texture e paesaggi di un carpaccio di orata disposta su una corteccia d'albero.



Twins

Paul Pairet

Paul Pairet, dell'Ultraviolet di Shanghai, sorprende mettendo in scena il suo concept Twins, in cui due piatti esattamente uguali sono serviti al cliente con la differenza che uno è costruito in chiave salata e l'altro in chiave dolce.

Alexandre Gauthier riproduce il suo *brainstorming* creativo nell'ideazione della sua "Pomme de terre grenaille" appendendo foto, disegni e note su un appendiabiti traballante e su cui hanno inciampato in molti (me compreso).

Bertrand Grébaut di Septime evoca in un video il suo passato da graffitario, ritornando negli oscuri corridoi ferrati della metro di Parigi, stavolta in veste di cuoco, utilizzando i binari come plancia per cuocere il cuore di un vitello.



Earthquake

Rodolfo Guzman

Il cileno **Rodolfo Guzman** riassume la violenza di un terremoto nella voluttà di una meringa. Raccontando in suoni e immagini il deserto che si crea da un bianco d'uovo, dal suo incipit, plasma vitale senza forma, alla sua metamorfosi completata, in un disco solido, terroso e desolato che riproduce il deserto di Atacama e da cui spunta un germoglio.



Pelle di pollo
René Redzepi

Dalle cicatrici sulla pelle della terra si passa alla croccantezza della pelle di un pollo. **René Redzepi** presenta la sua eterea e trasparente “But the skin is the best part of the chicken”, fantasma di un pollo cui è reso onore con un’ostia monolitica che ne riassume l’essenza.



Se avete dubbi sull’esistenza di una vita oltre la morte, **Davide Scabin e Bob Noto** svelano l’arcano. La vita dopo la morte esiste: ha la forma di una consommé ed è servita in una flûte di champagne. Questa è la storia di Orazio, un bue di 580 chili che vive adesso in forma di gelatina nei frigoriferi del Combal.Zero.



Le opere sono tante e divertenti: **Inaki** è un carcerato sotto sorveglianza; **Andoni** (chi lo avrebbe mai detto) si concede la sua marchetta con il caviale Per Sé; i fratelli **Adrià** riproducono su una parete il loro Taller e il manifesto della loro cucina; il miracle kid **Magnus Nilsson** dipinge un paesaggio uscito diritto da "The Road" di Cormac McCarthy (o molto semplicemente la skyline della sua Fäviken) in un acquarello ottenuto con ceneri, carbone e conchiglie.



Faviken
Magnus Nilsson

Ma l'esposizione non si limita alle opere dei 20 cuochi internazionali. Il discorso è complesso e crea un dialogo a doppio senso fra artisti e cuochi. Una parte storica mostra alcuni disegni e opere che hanno al centro il tema de cibo, protagonisti dunque Goya e Arcimboldo, e che evolve fino alle immancabili installazioni di pasti consumati e resi eterni di **Daniel Spoerri**.



Variations on a meal by Noma Copley
Daniel Spoerri

A chiudere la complessità ed ecletticità della mostra sono le opere di **Gianfranco Baruchello**, presente a Beaux Arts con i suoi lavori dedicati all'azienda Agricola Cornelio. Nei suoi disegni e modellini, Baruchello presenta lati divertenti del lavoro quotidiano, mostrando che anche una vita intera passata nello stesso posto è un continuo mutare di situazioni.

Che la cucina sia arte o meno poco ce ne importa. La cucina è un **laboratorio** da cui escono creazioni, studiarne il processo costruttivo è oggetto di interesse per capire cosa si nasconde sotto la pelle dell'apparenza. *"Oggi tanti piatti si somigliano, cosa diventa interessante? Scoprire il percorso con cui due persone raggiungono due cose apparentemente simili ma diametralmente opposte"* Bottura dixit.

Ed in questo che il Twins di Paul Pairet è forse il lavoro che rappresenta meglio il senso non solo dell'esposizione, ma della cucina di oggi. A voi ora il compito di venire a Parigi.

