

CI | COMMERCE INTERNATIONAL

L'ACTUALITÉ DES CHAMBRES DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DANS LE MONDE
LATEST NEWS FROM CHAMBERS OF COMMERCE AND INDUSTRY AROUND THE WORLD



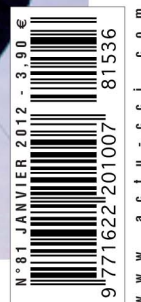
100 hôtels

POUR VOS CONFÉRENCES
EN EUROPE

100 hotels for your conferences in Europe

Stratégies : Data Room Services protège vos données
Strategies: Data protection with Data Room Services

France : Pau mise sur le tourisme d'affaires
France: Pau invests in business tourism





Dîner branché en Chine

Les restaurants occidentaux avec leurs terrasses panoramiques en plein centre historique font un tabac dans les villes de la Chine du XXI^e siècle.

On boit une coupe de champagne sur la terrasse avec une vue imprenable sur le mausolée de Mao et sur l'Assemblée populaire de la République de Chine. Le nouveau restaurant pékinois *M Capital* a pignon sur rue. Place Tiananmen, ce temple de la « branchitude » se situe à deux pas de la Cité interdite. Son ambiance feutrée mi-restau' mi-boîte et son style soigné à la française attirent la jeunesse dorée. « Pour tout le monde, le niveau de vie a augmenté à Pékin. Les gens préfèrent s'acheter une BMW qu'une voiture chinoise. Avec la cuisine européenne, c'est la même chose », observe Espen Harbitz, directeur général du *M Restaurant Group*. Le Danois a déjà développé un même établissement à Shanghai, il y a dix ans. Le restaurant pékinois sert une cuisine européenne moderne. Au lunch, le *smorrbrod* (toast beurré et garni) est de mise, et au dîner, le crémeux

Maison de la Chine

La Maison de la Chine à Paris, qui organise des voyages en groupe ou sur mesure, propose un séjour de 3 jours dans *The Schoolhouse* au pied de la Grande Muraille où un couple sino-américain a redonné vie à tout un village. 15 villas, rénovées par les maçons et les souffleurs de verre autochtones, entourent le restaurant.
www.maisondelachine.fr

risotto ai funghi est enrichi de truffes chinoises. Un autre Européen, le belge Yuan van Wassenhoven réalise, actuellement un concept ambitieux. Le cofondateur du *Tempelhotel* fait rénover un temple tibétain du XV^e siècle à 300 m au nord de la Cité interdite. Les bâtiments sont richement sculptés et l'un d'eux, déjà achevé, sert d'espace de réunion ou de séminaires. « Le but est de proposer une plate-forme d'échanges entre les secteurs privés européen et chinois »,

explique cet ex-banquier qui vit en Chine depuis 1990. Cette cité silencieuse proposera 8 chambres d'hôtel sous les toits en pagodes. Le restaurant a ouvert récemment dans l'ancienne salle de prière et le look y est très minimaliste. Le silence est religieux, l'ambiance un brin snob. Le saumon fumé se déguste sous un velouté de chou-fleur et sous les yeux attentifs du personnel chinois. Plus décontracté, un arrêt à *The Schoolhouse* s'impose lors



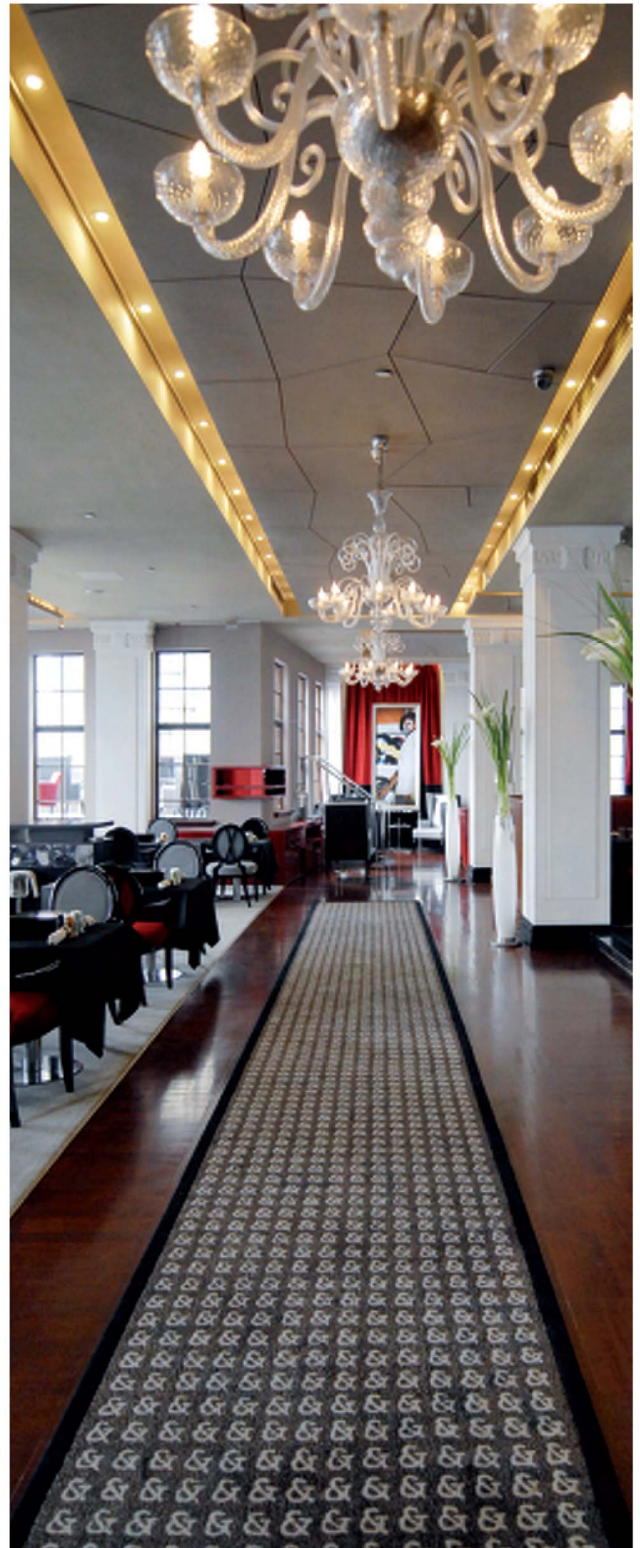
Paul Pairet,
le chef du
Mr & Mrs Bund,
à Shanghai.
French chef of
Mr & Mrs Bund
in Shanghai.

d'une visite de la Grande Muraille. Les plats – un minestrone version ratatouille, *Working Man Noddles* ou *Mushroom Ravioli* – ne sont pas révolutionnaires, mais l'idée concept, dans l'ancienne école d'un petit village en pleine campagne, est plaisant.

À Shanghai, le chef cuisinier français Paul Pairet fait un tabac. Même Bill Clinton a dîné à l'une des grandes tables rondes chez *Mr and Mrs Bund*, donc au Bund, avec vue sur le Huangpu et les gratte-ciel de Pudong. Clinton a savouré ce même panorama et l'ambiance glamour avec un *montagne saint-émilion* et un *château roc de chalon 2006* fruité et corsé. La brasserie est remplie d'expatriés. Quatre blondes discutent en anglais, des hommes parlent affaires et les Chinois y viennent dîner à l'heure habituelle vers 18h30 ou à partir de 23 heures lorsque *Mr and Mrs Bund* propose un menu à 150 yuans (environ 18 euros).

La brigade en cuisine de 25 à 35 personnes est capable d'assumer une carte « *brasserie française* » de 274 plats. Cela va du casoulet aux pâtes au foie gras, du caviar au poulet à la mayonnaise truffée. On peut aussi choisir une simple salade, des sashimis, du tartare ou couronner la soirée avec l'impressionnante crevette tigre fraîche de la mer de Chine, cuite à la vapeur à l'intérieur d'un bocal en verre. C'est la plus ancienne des créations de Paul Pairet (PP) qui surprend également avec sa *Lemon & Lemon Tart PP*, présentant en vedette un succulent citron confit pendant 72 heures. « *Il y a des gens qui viennent trois fois par semaine, parce que c'est comme une cantine* », explique Paul Pairet. Pourtant, le ticket moyen tourne autour de 600 yuans (environ 71 euros).

Le Frenchy au franc-parler concocte actuellement un autre projet, plus « *trendy* » encore : d'ici peu, 10 personnes par soirée pourront déguster, à un endroit encore tenu secret, une dizaine de plats, synchronisés à un montage musique et images défilant sur les murs de l'*Ultraviolet* qui ne sera pas vraiment un restaurant ni une boîte, mais plutôt une maison culinaire pour « *faire l'épreuve* » des sensations et des goûts. Également sur le Bund avec une superbe terrasse, le *Shook* marie les cuisines occidentale, thaïlandaise, malaysienne, japonaise et chinoise dans l'ancienne annexe du *Peace Hotel*, reprise et rénovée par le groupe Swatch. Ne pas rater la salade de poulet très rafraîchissante, le confit de saumon à cuisson lente et, pour la frime, un kir royal sur la terrasse sur fond de musique techno. ●



FASHIONABLE DINING IN CHINA

Western restaurants with panoramic terraces at the heart of historic centres are making a killing in 21st century China.



You can sip a glass of champagne on the terrace while enjoying an incomparable view of Mao's Mausoleum and the Great Hall of the People. This new restaurant in Beijing, *M Capital*, is found in well-known surroundings: Tiananmen Square, this fashion temple just near the Forbidden City. The cosy ambiance of this half-restaurant half-nightclub and its preened French style are attracting the Beijing rich kids. "For everyone, the standard of living has increased in Beijing. People prefer buying a BMW to a Chinese car. With European cuisine, it's the same thing," observes Espen Harbitz, General Manager of the *M Restaurant Group*. This Danish man already developed a similar establishment in Shanghai ten years ago. The Beijing restaurant serves modern European cuisine. At lunch, *smorrebrod* (toast) is found on plates; at dinner, creamy *risotto ai funghi* is enhanced by Chinese truffles. Another European, Belgian Juan van Wassenhoven is currently developing an ambitious concept. The co-founder of the

Maison de la Chine

The Maison de la Chine in Paris, which organises group or personalised trips, is offering a three-day stay in *The Schoolhouse* at the foot of the Great Wall, where a Chinese-American couple has given new life to a whole village. Fifteen villas, renovated by local masons and glassblowers, surround the restaurant.
www.maisondelachine.fr

Temple Hotel is renovating a fifteenth-century Tibetan temple 300 metres north of the Forbidden City. The buildings are richly sculpted and one of them, already completed, serves as a meeting or seminar space. "The aim is to offer a platform of exchange between European and Chinese private sectors," explains this former banker who has been living in China since 1990.

This silent city will offer 8 hotel rooms under its pagoda roofs. The restaurant opening recently in the former prayer room flaunts a very minimalist look. The silence here is religious, the ambiance a little snobbish. Smoked salmon can be tasted with a cauliflower soup, under the attentive gaze of the Chinese staff. The more relaxed *Schoolhouse* is a must during a visit to the Great Wall. Dishes – including a ratatouille-version of minestrone, working man noodles or mushroom ravioli – are nothing revolutionary, but the concept in a former village schoolhouse in the middle of the countryside is agreeable.

In Shanghai, French chef Paul Pairet is a great success. Even Bill Clinton has dined at one of the big round tables at *Mr. and Mrs Bund*, evidently at the Bund, with a view of the Huangpu and the silhouette of Pudong skyscrapers. Clinton savoured this same panorama, this glamorous atmosphere, with a *Montagne Saint-Émilion* and a strong and fruity *Château Roc de Chalon 2006*. The *brasserie* is full of expatriates. Four blondes speak in English, men discuss business, and the Chinese come to dine at the usual time of 6.30 pm or else from 11 pm onwards when *Mr. and Mrs Bund* offers a menu for 150 yuan (around 18 euros).

The 25- to 35-strong brigade in the kitchen is capable of putting on a "French *brasserie*" menu offering 274 dishes, ranging from cassoulet to pasta with foie gras, from caviar to chicken



and truffled mayonnaise. You may also choose a simple salad, sashimi, a steak tartar, or else crown the evening with the impressive fresh steamed tiger prawns from the South China Sea, inside a glass jar. One of the oldest creations from Paul Pairet (PP) is also the surprising *Lemon & Lemon Tart PP*, presenting a succulent lemon candied over 72 hours. "There are people who come three times per week because it's like a canteen," explains Paul Pairet. Despite the fact that it costs an average of around 600 yuan (71 euros) per head. This candid Frenchman is currently cooking up another project, more trendy this time: soon, ten persons per

evening will be able to taste, in a spot still under wraps, around ten dishes, synchronised to music and images projected onto the walls of *L'Ultraviolet*, which will neither be a restaurant nor a nightclub exactly, but rather a culinary house to experience tastes and sensations. Also on the Bund with a superb terrace, *Shook* marries Western, Thai, Malaysian, Japanese and Chinese cuisines in the former annex of the *Peace Hotel*, taken over and renovated by the Swatch group. Don't miss the very refreshing chicken salad, the slow-cooked salmon confit, and for the fun of showing off, a kir royal on the terrace against a techno music backdrop. ●