

lefigaro.fr

LE FIGARO

- Sans la liberté de l'homme, il n'est point d'éloge flatteur - Beaumarchais



FORMULE 1
LES COULISSES DU
RETOUR D'UN GRAND
PRIX EN FRANCE **PAGE 18**

SAINT-SYLVESTRE
PRÈS DE 100 000 HOMMES
MOBILISÉS POUR LA SÉCURITÉ
DU NOUVEL AN **PAGE 11**



POLITIQUE
Le FN à l'épreuve
des tensions
internes **PAGES 2 ET 9**

SYRIE
Un accord de
cessez-le-feu
conclu **PAGE 8**

TURQUIE
La romancière
Asli Erdogan
est libre **PAGE 9**

MÉTÉOROLOGIE
Une seconde
va être ajoutée
au temps universel
dans la nuit
du 31 décembre
PAGE 14

VENDÉE GLOBE
Fabrice Amedeo:
« Je vis un truc
de dingue » **PAGE 18**

**CHAMPS
LIBRES**
• La tribune
d'Edouard Tétreau
• Un entretien
avec Jean Picq
PAGE 22

**FIGARO OUI
FIGARO NON**
Réponses à la question
de jeudi:
Un candidat de gauche
sera-t-il présent,
selon vous, au second tour
de la présidentielle ?

OUI 14,1% **NON 85,9%**

TOTAL DE VOTANTS : 40 430

Votez aujourd'hui
sur lefigaro.fr
Êtes-vous favorable
au retour d'un Grand Prix
de Formule 1 en France ?

IMMOBILIER | RESTAURANT

AVIS D'EXPERT
CONSEIL EN BOURSE ET EN INVESTISSEMENT

PAR **BNP PARIBAS**
BANQUE PRIVÉE



GUILAUME BRATEAU
Directeur Commercial
chez BNP Paribas Banque Privée

Retrouvez
son point de vue dans
LE FIGARO MAGAZINE
page 98

2017, année à hauts risques pour l'économie mondiale

Entre l'arrivée de Trump à la Maison-Blanche, les tensions avec la Chine, les multiples élections en Europe et le risque de hausse des taux d'intérêt, les prochains mois sont chargés d'incertitudes pour les marchés financiers.

L'année qui vient s'annonce mouvementée pour le monde économique, qui aura rarement été confronté à autant d'inconnues. La principale vient des États-Unis, où Donald Trump a placé le protectionnisme au cœur de son programme, ce qui risque d'engendrer de vives tensions commerciales avec le monde en général et avec la Chine en particulier. Pour sa part, l'Europe vivra sous tension, avec des élections majeures en France et en Allemagne, où le score des extrémistes sera scruté par les marchés financiers. De même ces derniers suivront de près la mise en œuvre du Brexit, avec, à la clé, des discussions très tendues entre Britanniques et Européens. Enfin, alors que l'inflation réapparait, à travers notamment une reprise des prix du pétrole, les taux d'intérêt pourraient finir par remonter, ce qui alourdirait la charge financière des pays endettés.

→ AVEC DONALD TRUMP, L'EMPIRE CONTRE-ATTAQUE → POUTINE GONFLE SES MUSCLES POUR LE MEILLEUR OU LE PIRE → LE RETOUR AGRE-DOUX DE L'INFLATION → L'EUROPE FACE À LA MONTÉE DES POPULISMES → LA CHINE SE PRÉPARE À UNE GUERRE COMMERCIALE **PAGES 20, 21 ET L'EDITORIAL**



Vendée Globe : la remontée fantastique d'Alex Thomson

Depuis une semaine, le Britannique a repris plus de 700 milles sur le leader de la course, Armel Le Cléac'h. La remontée de l'Atlantique s'annonce haletante pour une arrivée aux Sables-d'Olonne vers la mi-janvier. **PAGES 12 ET 18**

Obama sanctionne Moscou en expulsant 35 agents russes

Le président américain sortant a annoncé jeudi le début d'une série de mesures à l'encontre de la Russie après son ingérence présumée dans l'élection présidentielle. Trente-cinq membres des services de renseignement russes ont désormais 72 heures pour quitter le territoire américain. En réaction, Moscou a juré hier soir ces initiatives « contre-productives » et a promis des mesures de rétorsion « adéquates ». **PAGE 6**

EDITORIAL par Gaëtan de Capelle gaetan@lefigaro.fr

La France joue son avenir

Les marchés financiers, comme chacun sait, ont horreur de l'incertitude. L'histoire récente (avec les crises de 2008 et 2011) nous a enseigné que, privés de repères, ils deviennent brutaux, gogoliers, imprévisibles. Et qu'ils peuvent provoquer des dégâts considérables, parfois irréparables. Le pire, dira-t-on, n'est fort heureusement jamais certain. Il n'empêche : avant d'avoir commencé, l'année 2017, avec ses multiples inconnues, a déjà de quoi donner quelques sueurs froides.

Où que l'on tourne la tête, le brouillard est singulièrement épais. Aux États-Unis, d'abord, avec l'imprévisible Donald Trump, dont les penchants protectionnistes sont lourds de menaces pour le commerce mondial. Les frictions avec la Chine - qui se raidit elle-même sous la férule du président Xi Jinping - sont déjà palpables. En Europe, ensuite, qui va vivre sous tension avec des élections en France, en Allemagne, peut-être en Italie et en Grèce, et qui va en principe entrer - dans le dur - du Brexit. Mais aussi en Russie, avec un Vladimir Poutine de plus en plus actif et ambitieux. Si l'on y ajoute la perspective d'une hausse des taux d'intérêt, la désattribution du Moyen-

Orient et le risque terroriste, omniprésent, voilà qui fait beaucoup...

Les périodes de grand trouble sont aussi celles où s'exacerbent les rapports de force. Hélas, pour affronter ce monde plus dur, plus agité, la France n'est pas au mieux de sa forme. Affaiblie par des décennies d'années de laisser-aller, qui ont saigné à blanc ses finances publiques et gravement affecté sa compétitivité, elle n'est plus en mesure de dicter sa loi à qui que ce soit. Ni à ses concurrents, devenus souvent plus performants, ni aux marchés financiers, à qui elle doit rembourser plus de 2000 milliards d'euros de dettes.

C'est dire l'importance de la présidentielle de 2017, où deux camps vont s'opposer. Celui, à gauche et aux extrémistes, qui peine de continuer comme si de rien n'était, au nom d'un modèle social pourtant périmé et exsangue. Celui, à droite, qui propose de se retransformer les manches, au prix de quelques sacrifices, pour permettre à la France de reprendre son destin en main... ■

CANAPES DUVIVIER

Au-delà du temps et des modes

VENTE PRIVÉE ANNUELLE
L'ÉCOLE DU JOURNALIER
offres exceptionnelles sur toute la collection



CANAPES, LIVERIE, MOBIILIER - à 200 M D'ENNEVAL

Paris 15^e - 7/7 - M^e Boucicaut - F. gratuit - www.topper.fr

Canapé, convertible, mobilier :
63 rue de la Convention, 01 45 77 80 40
et 145 rue St-Charles, 01 45 75 02 81

Liberte : 66 rue de la Convention, 01 40 50 02 10
Amores lts : 60 rue de la Convention, 01 45 71 90 49
Dressing Colo : 543 rue Saint-Charles, 01 45 75 95 15
Meubles Gauche : 147 rue Saint-Charles, 01 45 75 02 81

Espace
Topper
1969-1999
90

Paul Pairet, le toqué du Bund

SUCCÈS Ce chef français a ouvert à Shanghai un restaurant singulier, Ultraviolet, sans équivalent sur la planète gastronomique. Pour déguster un menu unique à plus de 800 euros par tête, la liste d'attente est de trois mois.



Sébastien Falletti
@fallettiweb

Shanghai

Le rendez-vous est pris devant un entrepôt délabré, près de Suzhou Creek. Drôle d'endroit pour une rencontre, dans la nuit interlope tombant sur ce canal crasseux de Shanghai. Un rideau de fer coulisse et l'on pénètre dans une antichambre à la lumière tamisée. Soudain, les cuivres d'*Ainsi parlait Zarathoustra* résonnent, et une porte s'ouvre sur une salle de contrôle que l'on dirait sortie de 2001, l'*Odyssée de l'Espace*. Les 190 cm de Captain Paul Pairet, fier de son effet, trônent sur l'un des dix fauteuils en cuir blanc.

Avec, en guise de toque, une casquette poivre et sel, assortie à sa barbe, des Nike aux pieds et un jeans déchiré sous son tablier : le plus grunge des chefs étoilés.

Dans quelques minutes, dix convives venus du monde entier décolleront dans cette capsule pour un voyage culinaire multisensoriel ébouriffant de 22 plats mis en musique et en parfum. Une liste d'attente de trois mois, pour un menu unique à plus de 800 euros par tête, sans équivalent sur la planète gastronomique. « Il y a peu de gens qui peuvent dire qu'ils ont assouvi leur rêve. Moi je l'ai réalisé », explique-t-il avec son accent rocaillieux de Perpignan. Aucune vantardise dans ce propos, mais plutôt l'aveu d'un créateur à fleur de peau, obsédé par la perfection. L'ouverture d'Ultraviolet, UV, en 2012, élu parmi les 50 meilleurs restaurants du monde, a été « le plus beau souvenir de ma vie. Il y avait un niveau de tension dans la cuisine... On se serait cru dans une église », se souvient, ému,

le chef formé à Toulouse. Plutôt que d'un dîner, il faut parler d'une expérience gastronomique totale, jouant sur tous les sens pour toucher nos émotions intimes. « C'est comme une pièce de théâtre, j'ai envie qu'ils repartent avec un souvenir », explique le gaillard de 52 ans. Lorsqu'il met en scène « l'essence de l'huile », un parfum d'algue envahit la pièce, bercé par le ressac qui lèche les murs transformés en écrans géants.

Expérience totale

« UV est le projet de sa vie. C'est un perfectionniste, mais qui met une touche enfantine dans ses plats », explique Monica Luo, en charge de la communication de l'empire Pairet qui s'apprête à ouvrir une troisième adresse à Shanghai.

Pour Pairet, les plats ont de la mémoire. Ce globe-trotter, qui est passé par le Ritz Carlton à Istanbul, Hongkong, Sydney ou le café Mosaïc à Paris, veut créer une recette souvenir de chacune de

ses vies, dans une démarche protestienne. Comme ce poulet grillé aux sarments de vigne, hommage aux racines catalanes de son père, fonctionnaire des PTT. Ou ce « steak frites sashimi », mariage d'une tranche de thon rouge et de pommes frites qui ressuscite le goût d'un tartare parisien égaré en Asie grâce à la rencontre subtile de la moutarde et du wasabi.

Étonnant pour un provincial qui confessait « n'avoir aucun goût pour les voyages ». Depuis, il a découvert les horizons lointains avec son épouse indonésienne avec qui il a eu un enfant. La première métropole de Chine est maintenant son fief, et les plus grands viennent rendre hommage à sa cuisine d'avant-garde. « Ce n'est pas que du show. Il est talentueux et intelligent. C'est de la cuisine, quoi! », explique Pierre Gagnaire. Un compliment de « Monsieur Gagnaire », comme l'appelle avec humilité Pairet, vaut bien plus que les deux étoiles que lui a décernées Michelin. « Ils sont froids, ils n'ont pas d'émotion », tempère ce grand sensible qui en voulait trois ou rien.

Pairet a « déconstruit » le restaurant pour en inverser les règles. Dans la soucoupe volante UV, le client n'est pas roi, mais s'adapte à l'assiette servie selon un script minuté de 2 heures 30. Le produit dicte le timing, il faut le consommer « au pic », explique le chef. En cuisine, ou plutôt « backstage », 28 cuistots cosmopolites déroulent la mise en scène avec la précision d'un métronome. « 2 minutes 15 », hurle à ses équipiers Glen Tay, leur donnant la cadence, comme pour le compte à rebours d'une fusée. Sur les écrans de contrôle, l'équipe surveille les convives absorbés par cette expérience totale.

Derrière une vitre violette, le chef est en pleine expérimentation, tentant de réinventer un classique sandwich BLT (bacon, laitue, tomate) dans son « lab ». « J'ai fait un bac scientifique et étudié le latin car ma mère voulait que je sois quelqu'un de respectable », explique Pairet. Il a penché pour les chiffres, jouant les Geo Trouvetout de la gastronomie. Normal, pour celui dont le premier livre de cuisine fut les « recettes de Grand-mère Donald ». « Il repousse sans cesse les limites. Le plus difficile est de le suivre lorsqu'il est « dans la zone », qu'il invente quelque chose de nouveau. C'est comme un puzzle », explique Greg Robinson qui le seconde depuis 10 ans. Et lorsque ses cuistots manquent un épisode, le « volume peut monter rapidement » dans la cuisine, explique l'un d'eux... Sa dernière trouvaille, fruit de dix ans d'expérimentations, est la star du nouveau menu qui a été dévoilé le 20 décembre : le canard laqué au coca ! « J'aime transformer l'ordinaire en extraordinaire », explique Pairet. Un voyage qu'il peaufine depuis des mois dans son « lab » et qui sera ponctué du haka des All Blacks en hors-d'œuvre sonore. « Ce ne sera pas pour les débutants! », prévient le toqué du Bund. ■

IL NE PEUT EN RESTER QU'UN

« Une analyse intelligente et originale. Brillantissime ! »

Gérard Collard

« Eclairant. »

Jean Sévillia

« Un formidable rappel à l'ordre pour ceux qui seraient tentés de l'oublier : oui, décidément, l'Histoire est tragique. »

François d'Orcival



Bio EXPRESS

1964 Naissance à Perpignan (Pyrénées-Orientales).

1985 Ecole hôtelière à Toulouse.

1996 Dirige le café Mosaïc à Paris avant de partir pour Hongkong, Sydney et Istanbul.

2005 Arrive à Shanghai, au Jade on 36, restaurant du Shangri-La.

2009 Ouverture de Mr&Mrs Bund, qui revisite les classiques pour devenir une institution de Shanghai.

2012 Lancement d'Ultraviolet, son projet d'avant-garde qui rejoint la liste des 50 meilleurs restaurants du monde, 2 étoiles au Michelin.

2017 Ouverture d'une pâtisserie au Bund.

