

TERRES
CATALANES

C TERRES ATALANES

Pyrénées Roussillon Méditerranée

Villages auxurits

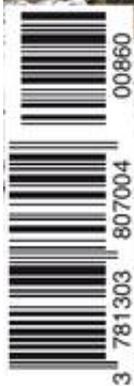
TOME 2

BOLQUÈRE • FONTRABIOUSE
LLO • PORTÉ PUYMORENS

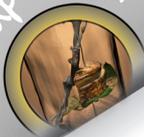
CALENDRIER GOURMAND 12 recettes "locavores"

LA QUILLANE 1^{er} circuit de conduite sur glace ! • VINGT / VINS Osez les beaux flacons !

FONT-ROMEU Un chalet comme un Kapla • TALENTS Paul Pairet, le virtuose de Shangai



Coup d'œil



PAUL PAIRET le Catalan "made in China"



IL POURRAIT ÊTRE LE FERRÁN ADRIÀ DE SHANGAI. PAUL PAIRET S'EST FORGÉ UNE BELLE RÉPUTATION DE L'AUTRE CÔTÉ DU MONDE, AVEC SON ULTRAVIOLET, UN RESTAURANT OÙ LA TABLE EST VÉCUE COMME UNE EXPÉRIENCE INÉDITE.

RENCONTRE AVEC L'ENFANT DE CORNEILLA-LA-RIVIÈRE.

TEXTE DIDIER THOMAS-RADUX
PHOTOS SCOTT WRIGHT
SAUF MENTION CONTRAIRE



Une porte sombre, qui semble colmatée de plaques métalliques, près d'un parking à voitures superposées dans l'arrière-cour d'un immeuble quelconque. Est-ce bien l'entrée du restaurant le plus couru d'Asie, là où l'on voit le monde en marche ? C'est la question que se posent chaque fois les clients de cet étrange établissement, arrivés en groupe après un rendez-vous sur la principale artère de Shanghai où un minibus les a pris en charge pour les amener, après bien des détours, devant cet ancien entrepôt à l'adresse secrète.

Se rendre à l'Ultraviolet, l'un des restaurants de Paul Pairet à Shanghai, capitale économique de la Chine, n'est pourtant pas donné à tout le monde, puisque le prix du menu y oscille entre 500 et 700 €, ce qui n'empêche par le restaurant de faire le plein trois mois à l'avance. Il faut dire que la salle ne contient que... 10 places. Et cet établissement, ouvert en mai 2012, est régulièrement cité parmi les meilleurs restaurants du monde. Dans son dernier classement, effectué par les cuisiniers eux-mêmes, le magazine *Le Chef* l'a placé au 22^{ème} rang mondial, aux côtés des Ducasse, Bocuse, Robuchon

et autres stars internationales des fourneaux : dîner à l'Ultraviolet, c'est vivre une expérience rare, gustative, olfactive, auditive.

TABLE RECOUVERTE DE GAZON

Ce qui est expérimenté, c'est un repas onirique où tous les codes habituels sont renversés pour vivre comme jamais et de façon intense, dans une pièce transformée en laboratoire sonore et visuel, la dégustation d'une vingtaine de plats. Jouant avec les techniques de la cuisine moléculaire, Paul Pairet crée des ovnis culinaires de haute volée, à l'instar de son poulet cuisiné avec un sarment de vigne et du foie gras dans un bocal ou encore son pain de truffe. De la grande cuisine. Il invente des recettes qui font le tour du monde comme le citron reconstitué que certains chefs reprennent même, en oubliant de mentionner sa paternité.

« La convocation de tous les sens augmente la mémoire du plat » a l'habitude d'expliquer le chef, qui joue avec ses souvenirs gustatifs d'enfant. Ainsi, après une pause, quand les clients reviennent dans la salle, la table est-elle recouverte de gazon afin de restituer l'atmosphère des

pique-niques de son enfance, pour déguster un plat à base de poisson agrémenté de fenouil, de riz et de mayonnaise. Un plat qu'il dégustait le dimanche en famille, dans la plaine du Têt non loin de Corneilla-la-Rivière dont il est originaire.

LA PUISSANCE DU GOÛT

Paul Pairet, formé à l'école hôtelière de Toulouse avant de partir à Paris et de prendre le large vers l'Australie puis l'Asie, est un enfant du pays fier de ses racines, que l'on retrouve dans la cuisine qu'il propose aux riches Chinois et aux clients venus des quatre coins du globe. « *Ma plus grosse référence catalane, c'est la puissance du goût. C'est une des caractéristiques catalanes que j'aime beaucoup. Et puis dans mes menus, il y a deux moments où je rends hommage à mon père, qui faisait bien sûr des grillades aux sarments de vigne - un grand souvenir ! Mon entrecôte aux sarments est un rappel de ces souvenirs, tout comme le poulet grillé, également avec des sarments. En fait, il y a trop de références à mes racines !* » plaisante le cinquagenaire, physique altier et casquette vissée sur la tête façon Che Guevara.

Même s'il revient régulièrement dans les Pyrénées-Orientales voir sa famille (sa mère vit à Canet-en-Roussillon), Paul Pairet reste plus connu en Asie ou aux Etats-Unis que dans son propre pays. Paradoxe d'une vie de l'autre côté de la planète, entamée voilà plus de vingt ans. Mais au travers de sa cuisine et des vins du Roussillon qu'il fait découvrir au tout Shanghai, le cuisinier virtuose reste un éternel ambassadeur de son pays natal. Il n'y a qu'à l'entendre parler pour savoir rapidement d'où il vient ! □

Dix places, pas une de plus, à la table secrète de l'Ultraviolet, le restaurant ultra select de Paul Pairet à Shangai.

Une pièce transformée en laboratoire où tous les sens sont convoqués, y compris l'émotion, avec ce gazon censé restituer l'atmosphère des pique-niques de l'enfance.

Parmi les "ovnis culinaires" proposés, le poulet dans un bocal, ou la tomato pomodamore destructurée.



© Didier Thomas-Radoux

