

**VANITY  
CHAUD**



**Le pouvoir des t...**  
« Charmed » va faire son grand retour



**Chaud lapin**  
Les nouvelles révélations olé olé de Frédéric Mitte...



SAVOIR-VIVRE | **FOOD**

Mis à jour le 22.09.2016 à 09h43 | Publié le 01.12.2015 à 17h30

## La grande bouffe

# Tour du monde des menus-dégustations XXL



8 / 9





Photo Scott Wright

### ULTRAVIOLET, SHANGHAI, CHINE

**Le chef :** **Paul Pairet**, classé à la 24e place parmi les **50 meilleurs restaurants au monde**. L'aventure d'**Ultraviolet** se veut *James Bond-esque* : rendez-vous dans le restaurant du chef **Mr&Mrs Bund** au centre de **Shanghai**, d'où on se laissera conduire dans un lieu tenu secret. L'entrée se fait par un hangar industriel et un ascenseur métallique pour 10 convives seulement. Et à chaque plat, une nouvelle bande son.

**Le menu :** UVA ou UVB, 20 plats, 4 000 yuan (en semaine) et 6 000 yuan (le week-end) avec accords de vins.

Indéchiffrable, évidemment ! Mais on devine le *Fish-No fish* et on nous promet une mousse de foie gras *ultra-light* ! On sait qu'il y a des intermèdes, des goûters et des piques-niques... Ainsi que des tentations intitulées *Ostie*, des guimauves de Sseiche, une bouillabaisse encapsulée, des sucettes de concombre, une soupe tomate-pêche et une crème brûlée d'avocat au Nutella. Ça suffit largement pour prendre un vol direct.

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



### KATIA KULAWICK-ASSANTE

Katia Kulawick-Assante, journaliste *freelance* et tête chercheuse de tendances, a été rédactrice

8 / 9

