

PARIS MATCH

EXCLUSIF
WUHAN
LA VIE
SÉCRÈTE
DU FRANÇAIS
CONTAMINÉ

**KIRK
DOUGLAS**
DANS
L'INTIMITÉ
D'UNE
LÉGENDE

**Playboy, philanthrope
et chef de clan**

FRANÇOIS HOLLANDE
L'OBSESSION
DU RETOUR

UKRAINE
UNE GUERRE
DE TRANCHÉES
EN EUROPE

PAR BERNARD-HENRI LÉVY

OSCARS 2020
LA FÊTE
À HOLLYWOOD

www.parismatch.com

M 02533 - 3693 - F: 3,00 €



L'acteur est mort le 5 février 2020,
à l'âge de 103 ans.

01/19/2020 10:50 AM 100% REC. DE L'ÉDITION 357A 430 47 AM 3106 FIB. 3286 CAN. 6 85 001/01 523 007/0 - 450 87608-428 4759-35 4 100-354 10-5 804/103-330 87648-36 843/16-4414 1004-010-599 47104-90399 1104-5-609 1104-526 300/154-7-5 603 20000 0000

PAUL PAIRET LE TOP CHEF VENU D'AILLEURS

Le triple étoilé de Shanghai rejoint la 11^e saison de l'émission culinaire aux côtés d'Hélène Darroze, Philippe Etchebest et Michel Sarran. Portrait du plus asiatique des restaurateurs français.

Par **Clémence Duranton**

[@clemkduranton](https://twitter.com/clemkduranton)



Son accent reflète sa vie exotique. Une pincée de catalan, une cuillère à café d'anglais et un ingrédient indéfinissable qui caractérise ceux qui ont vadrouillé. Et, d'emblée, il y a quelque chose de chaleureux, mais aussi de très franc chez cet homme qui parle fort et rit de bon cœur. Paul Pairet est le nouveau juré toqué de « Top chef ». Jean-François Piège 2.0. En bien plus sympathique.

L'histoire commence il y a un an. L'émission fête sa décennie avec toujours plus de noms prestigieux – Alain Ducasse, Cédric Grolet, Arnaud Lallement... Rituel immuable, le présentateur Stéphane Rotenberg commence par le palmarès ronflant – « Il est triplement étoilé, a été élu meilleur restaurateur au monde... » Les candidats frétilent comme des crevettes dans l'huile. « Paul Pairet ! » Regards interrogatifs et applaudissements gênés – « Qui est-il ? Ai-je raté une page du "Petit manuel du cuisinier ?" » peut-on lire dans leurs yeux. Un four qui ne dure qu'une seconde. Les images du concept de son restaurant Ultraviolet, à Shanghai, mêlant bonne bouffe et expérience digitale, ont émerveillé le public. Sans crier gare, Pairet a ébloui la planète gastro.

**« METTRE
LA TECHNIQUE
AU SERVICE DE
L'ÉMOTION,
ÇA ME PARLE »
PAUL PAIRET**

« On était restés sur un sentiment commun très positif après mon passage, raconte le chef. La production m'a appelé et m'a demandé d'être juré. J'ai accepté tout de suite. Mettre la technique au service de l'émotion, ça me parle. »

A 55 ans, Pairet est du genre tenace. Il s'est mis derrière les fourneaux grâce à une anecdote qu'il aime raconter. « Je ramène toujours les choses au manuel de grand-mère Donald que j'ai eu quand j'avais 9 ans. C'est avec mes premières recettes, en voyant la réaction de mes parents quand ils goûtaient mes plats, probablement ratés, que j'ai réalisé le lien que ça pouvait créer avec les gens. » Son guide, il le conserve comme un trésor du passé qui lui rappelle les prémices de ses émois gustatifs, les bons petits mets de sa maman... Il se souvient aussi de sa première expérience parisienne à Maison Blanche, à la fin des années 1980, puis à la Grâce de Dieu, au Vésinet. Et c'est finalement au Cproc, le centre de formation gastronomique, qu'il perfectionne son geste. « Je préparais des stages pour des professionnels, donc on recevait tous les grands techniciens. Ces trois ans m'ont appris technique et pratique. » Il se voit alors calife en tablier, mais un restaurant étoilé ne se donne pas à n'importe quel rêveur, il faut l'avoir à la sueur de sa toque. « C'est élitiste mais c'est normal. Il y a du (Suite page 18)



Le chef étoilé dans son restaurant Ultraviolet, à Shanghai.

monde sur le marché, ce sont des labels de qualité comme pour les produits.» La solution pour lui est toute trouvée : aller se faire mijoter ailleurs. Hongkong d'abord, puis Sydney, Jakarta, avant un retour express à Paris, où il rencontre Alain Ducasse. « Je n'aurais pas été cuisinier sans Bocuse, c'est lui qui a permis aux chefs de devenir des artisans créateurs. J'ai admiré Jacques Maximin – ça me fait toujours bizarre qu'il m'appelle Paulo aujourd'hui –, je connais par cœur l'œuvre de Michel Trama, de Robuchon... Mais le seul que je considère comme le patron, c'est Ducasse. »

Avec l'approbation du pape de la profession, il part à Shanghai en 2005. Prend les commandes du Shangri-La puis, en 2009, ouvre enfin son premier restaurant, Mr & Mrs Bund, aux inspirations

françaises. En 2012, naît l'ovni Ultraviolet. « C'est le projet de ma vie. C'est une forme de cuisine d'auteur. Il nous faut deux ans pour faire un menu. » Le restaurant, dont l'adresse est tenue secrète, ne dispose que de dix couverts autour d'une grande table, reflet de la tradition du partage à l'asiatique. Les réservations sont ouvertes tous

les quatre mois... et affichent complet en une poignée d'heures. L'addition ? Huit cents euros en moyenne. Exorbitant, certes, mais justifié par la vingtaine de plats du menu, la qualité des produits, l'expérience digne d'un son et lumière à Disneyland et les trois employés à la disposition de chaque convive. Petit dernier, la brasserie Polux, là encore à Shanghai. Tous fermés en ce moment pour cause de coronavirus. « Je ne suis pas dans l'analyse politique, et je regrette qu'on ait toujours tendance à donner une image de la Chine qui n'est pas celle qu'on voit de l'intérieur. On oublie de dire que c'est un pays très social, au service de l'économie, des gens. La Chine veut faire monter le niveau de vie de la population. Ça m'agace qu'on ne parle que des côtés négatifs. »

Sa cuisine elle, est à son image. « On sent mon origine catalane dans la puissance des goûts. Je ne supporte pas la trop grande subtilité, j'aime que les saveurs soient marquées. Et j'essaie toujours d'avoir une technique et une texture inédites. Je ne mets rien de démonstratif dans mes assiettes, je dépouille beaucoup. L'ajout est de la compensation. »

Peu à l'aise avec l'idée de bavarder sur sa petite personne, il devient intarissable quand on le lance sur ce qu'il y a dans nos assiettes. Le Frenchy peut parler soupe à l'oignon et charcuterie pendant des heures, et confie que c'est le saucisson qui lui manque le plus en Chine. « Le luxe ne me gêne pas, mais j'aime l'idée d'être démocratique dans ce que l'on propose. Il ne faut pas oublier que c'est un métier d'accueil et une forme de divertissement, quelle que soit la qualité de la cuisine. Tous mes restaurants ont une ambiance de partage. » L'art du bon goût à tous les étages. ■

CD

JURÉ TOQUÉ

« Dans "Top chef", j'ai été un agneau ! » Paul Pairet



Paris Match. Vous êtes amateur d'émissions de cuisine ?

Paul Pairet. Bien sûr. J'ai profité de cette nouvelle expérience pour revoir deux saisons entières de "Top chef". J'aime

Gordon Ramsay et les classiques de Jamie Oliver. Même s'il est très critiqué, il a vraiment apporté un style visuel et culinaire. Mais je limite quand même... Ça me donne l'impression de ne pas m'arrêter de travailler. Quand je rentre, je regarde les émissions sur les crimes pour m'endormir. Bizarrement, ça me détend.

La gastronomie est-elle suffisamment représentée à la télévision ?

Ce qui manque, ce sont les programmes de fond où on peut comprendre ce qu'est le métier de chef ou de restaurateur, voir le travail de création, décortiquer la recette. Il y a des éléments qu'on pose dans une assiette qui paraissent très simples mais qui demandent énormément de travail. "Chef's Table" est un très bon exemple mais, et c'est ce qui explique pourquoi on ne l'a pas fait, il y a une partie plus intime qui me gêne.

Justement, ça ne vous fait pas peur d'être exposé ?

La notoriété est intéressante quand elle sert les projets professionnels. Il n'y a pas d'intérêt à se faire plus reconnaître que ce que l'on est connu. Ce qui

m'embête, c'est que je ne sais pas si je vais encore pouvoir aller acheter de La Vache qui rit. On me dira : "Comment ça, vous n'achetez pas de produits frais ?" Heureusement, je peux m'échapper à Shanghai. Et je ne suis pas au stade de Philippe [Étchebest], qui, quand il coupe une tarte, a 86 000 vues !

Vous appréhendez de savoir quelle image vous allez renvoyer ?

Je ne connais pas le personnage que je suis dans "Top chef". Je sais qui je suis en tant que chef de cuisine mais c'est différent. Là, je suis juré au service d'un candidat, donc avec plus de compassion. J'ai été un agneau ! Je me suis attaché aux participants.

Interview Clémence Duranton, « Top Chef, saison 11 », à partir du 19 février sur M6.