

JUIN-JUILLET-AOÛT 2020

fou de CUISINE #20

TENDANCES / RECETTES / PAS À PAS / PRODUITS / RENCONTRES

LES 50 PLUS BELLES RECETTES DE CHEFS POUR FÊTER L'ÉTÉ



- Juan Arbelaez
- Anthony Avoine
- Alexia Duchêne
- Marc Favier
- Jérôme Jaegle
- Vincent Jouyaux
- Clément de La Jonquière
- Stéphanie Le Quellec
- Romain Meder
- Tabata & Ludovic Mey
- Chloé Monchalain
- Paul Pairet
- Alain Pégouret
- Jean-François Piège
- Kelly Rangama
- Yoni Saada
- Pierre Sang Boyer
- Olivier Valade
- Alcidia Vulbeau
- Dan Yosha

PRESSMAKER

BEIGIË/LUXEMBOURG/DOM: 7,95 €
 CANADA: 12,75 \$ CAN • ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL:
 8,40 € • MAROC: 7,50 MAD • SUISSE: 12,90 CHF
 M 07999 - 20 - F - 7,50 € - RD

Masterclass

DAN YOSHA

LA MAGIE SHABOUR

Biopic

STÉPHANIE LE QUELLEC

LA SCÈNE ET MOI

Tac au tac

PAUL PAIRET

INTERVIEW EXCLUSIVE

Paul Pairet, L'ULTRA-CHEF

Installé à Shanghai depuis quinze ans, ce génie de la cuisine d'avant-garde possède trois restaurants, mais c'est son Ultraviolet qui fait de lui un OVNI sur la planète des chefs triplement étoilés. Vingt plats, dix couverts, et trente-cinq personnes en backstage : UV, c'est un « arty-show » culinaire mis en sons, lumières et odeurs, où tous les sens sont ébouriffés. Rencontre avec son chef ultra-toqué...

L'EXPÉRIENCE ULTRAVIOLET, C'EST PLUS QU'UN DÎNER DANS UN RESTAURANT. DU COUP, C'EST QUOI? UN DÎNER SENSORIEL ?

Ultraviolet, c'est mon rêve professionnel. Le projet de ma vie. Il a vu le jour en 2012, mais j'y travaille depuis 1996. C'est la cristallisation de mes voyages, de mes expériences, de mes échecs. En revanche, une chose est sûre, ce n'est pas un dîner-spectacle. Sinon, nous n'aurions pas besoin de développer une cuisine de ce niveau. Cela n'a aucun intérêt d'illustrer de la mauvaise bouffe de façon extravagante !

CHAQUE ASSIETTE S'ENCHAÎNE DANS UN ENVIRONNEMENT IMMERSIF PARTICULIER AVEC DES SONS, DES ÉCLAIRAGES, DES IMAGES À 360 DEGRÉS, PARFOIS MÊME DES ODEURS... QUEL EST L'OBJECTIF? DÉCOUPLER LES SENS OU INFLUENCER LE GOÛT ?

Pour expliquer l'idée qui sous-tend Ultraviolet, j'aime évoquer le concept de « psycho-taste », c'est-à-dire la réalité du goût. On goûte plus avec notre cerveau que physiologiquement. Par exemple, dans mon menu UVB*, on diffuse des images d'un poulet énorme qui rôtit, avec le son de la peau qui craque et de la graisse qui crépite. Avant même d'avoir quelque chose dans son assiette, on se met à saliver, c'est la manifestation physiologique du goût psychologique. À partir de là, je définis le goût comme le différentiel entre l'attente et la première bouchée, qui va donner une gradation à ce goût que l'on avait pressenti.

INCROYABLE! MAIS VOUS DEVEZ VOUS ENNUYER QUAND VOUS ALLEZ AU RESTO...

(Rires.) Non, pas du tout. Je ne me fais jamais chier (sic). Je suis très bon public s'il n'y a pas d'arnaque. L'ingrédient le plus com-

pliqué à trouver, c'est l'honnêteté dans l'assiette. Un restaurant de pizzas peut tout à fait me bluffer.

SI VOUS N'AVIEZ PAS ÉTÉ CUISINIER, VOUS AVIEZ UN PLAN B ?

Prof de sport. C'est la seule chose pour laquelle j'avais un peu d'intérêt. Mais j'ai lamentablement échoué à l'admission en fac, à Marseille, avec l'option natation. L'épreuve consistait à faire une longueur en apnée, attraper un canard et revenir avec. J'étais lessivé, j'ai attrapé le mauvais canard et du coup, mon voisin et moi, on a commencé à se battre. On s'est fait éliminer tous les deux ! (Rires.)

COMMENT AVEZ-VOUS DÉCOUVERT VOTRE TALENT POUR LA CUISINE ?

Lors de ma première leçon à l'école hôtelière de Toulouse, avec l'un des meilleurs professeurs français. Jusque-là, la cuisine n'était qu'un hobby que je pratiquais avec *Les Bonnes Recettes de grand-mère Donald*. En une seule leçon, cet homme, a fait ressortir toute la passion que je pressentais en moi pour la cuisine. Il a présenté trois verres et trois carottes. Dans le premier verre, la carotte était hachée, l'eau était devenue orange ; dans le deuxième, la carotte était simplement émincée, l'eau était légèrement colorée ; dans le troisième, la carotte était plongée entière, l'eau était transparente. Au travers de cette simple démonstration, il nous a expliqué tous les processus d'osmose et d'échanges qui sont les principes fondamentaux de la cuisine. J'ai compris que c'était un terrain d'exploration infini.

QU'EST-CE QUI VOUS INSPIRE ?

N'importe quoi peut m'inspirer. Une armoire, un souvenir, une balade dans une ville... On peut tout transformer en élément d'inspiration.



© Scott Wright

CELA FAIT PRÈS DE QUINZE ANS QUE VOUS ÊTES À SHANGHAI : VOUS SENTEZ-VOUS PLUS CHINOIS OU FRANÇAIS ?

Chinois, non. Je ne parle même pas la langue ! Mais je suis très attaché à ce pays, et je déteste qu'on le critique. Si j'en suis là aujourd'hui, c'est aussi grâce à la Chine. J'y ai eu des opportunités que je n'aurais pas eues ailleurs.

VOUS N'AURIEZ PAS PU IMAGINER UV EN FRANCE ?

Ce projet est unique, et il a vu le jour car nous sommes à Shanghai. Ici, la logique des chiffres n'est pas celle d'un business à la française. Il faut avoir les moyens de tabler sur du long terme. Même si la crise que nous vivons va peut-être tout remettre en question...

C'EST QUOI LA CUISINE D'AVANT-GARDE DONT VOUS VOUS REVENDIQUEZ ?

Un restaurant d'avant-garde, c'est un restaurant qui apporte quelque chose de nouveau avec un plat. Un concept, une technique ou un mode de cuisson. Quelque chose qui n'avait encore jamais été réalisé, même si c'était à la portée de tout le monde.

UN EXEMPLE ?

La guimauve de seiche en spirale. Techniquement, c'est très bête, mais personne n'a encore jamais réussi à reproduire ce plat. Ni agar-agar, ni hydrocolloïdes, c'est juste une farce fine toute simple, comme une quenelle de brochet. L'astuce réside dans le pochage à très basse température. Puis on laisse reposer ce boudin et c'est quand on le remet sur le feu qu'il souffle.

POURQUOI AVOIR ACCEPTÉ D'ÊTRE JURÉ DANS « TOP CHEF » ?

J'y avais été en tant que chef invité l'an dernier, ça s'était très

bien passé, j'avais envie de renouveler l'expérience. « Top Chef », c'est sérieux. Et puis j'avais un projet d'ouverture à Paris qui tombait en même temps, et cette exposition médiatique aurait pu m'aider à démarrer puisque je n'étais pas connu du grand public. À ce jour, la crise sanitaire a eu raison du projet...

VOUS VOUS TROUVEZ COMMENT DANS LE PROGRAMME ?

Ils ont été hyper-bienveillants avec moi, même si je trouve qu'ils me coupent beaucoup dans mes commentaires de plats. Je me fais rigoler et je fais rire mon fils, c'est le principal.

IL Y A UN EFFET « TOP CHEF » À 10 000 KILOMÈTRES DE LA FRANCE ?

Pas vraiment, non, je suis tranquille ici. Je peux encore aller acheter ma Vache qui Rit dans un supermarché sans me faire repérer ! (*Rires.*) Je pense au pauvre Philippe Etchebest, il ne peut pas sortir dans la rue sans provoquer une émeute. Je n'avais jamais vu ça avant de me balader avec lui à Paris !

UN SECRET ?

Je pense avoir été recordman du monde de consommation de Nutella en 1996 ! À l'époque, pour ne pas polluer mon palais car je goûtais plein de choses, je ne mangeais pas de la journée. C'est un principe que j'applique toujours : pour cuisiner, il faut avoir faim. Du coup, quand je rentrais vers 1 heure du matin, je mangeais quelque chose de rassurant, de très simple, la même chose tous les soirs, pour avoir un point de repère. Alors pendant six mois, j'ai avalé un pot de 500 grammes de Nutella tous les soirs !

** En fonction des jours, Paul Pairet propose un menu dégustation différent : UVA, UVB ou UVC. UVA est le premier menu créé en 2020.*