

The Good Life

47

BUSINESS | CULTURE | DESIGN | ARCHITECTURE | MODE | VOYAGES | LIFESTYLE | N°47 MARS/AVRIL 2021 | 5,90 € | www.thegoodlife.fr

Le premier magazine masculin hybride : business & lifestyle

CE QUI FAIT RAYONNER LA FRANCE DANS LE MONDE

SON ARTISANAT, SES PRODUITS DE LUXE

SON INDUSTRIE NAUTIQUE ET AUTO

SES AVIONS ET SES FUSÉES

SES FROMAGES, SES VINS, SES CHEFS

SON ÉQUIPE DE FOOT ★★

SON ADN, SA CULTURE

SES PHOTOGRAPHES DE NU

SA TECH (... LA FRENCH TECH)

SES PROBLÈMES, SES AMIS

SES AMOURS, SES EMMERDES

SES HÛÎTRES, SES MACARONS

ET SA JOLIE MUSIQUE, CHABADA BADA

NUMÉRO SPÉCIAL FRANCE

260 pages à 360° pour tout
savoir de ce qui se passe
en ce moment !

France is
beautiful

France is
back

Liberté

Égalité

Fraternité

L 14005 - 47 - F : 5,90 € - RD



 L'esprit français en cinq images emblématiques.



LES CHAMBRES DE L'HÔTEL HOXTON ONT CONSERVÉ LE CHARME DE CE SUPERBE HÔTEL PARTICULIER DU XVIII^e SIÈCLE, SITUÉ RUE DU SENTIER, À PARIS. LES CORNICHES, LES MOULURES ET LES PARQUETS CHEVRON EN BOIS REFLÈTENT LA GRANDEUR HISTORIQUE DU BÂTIMENT, ANCIENNE DEMEURE D'ÉTIENNE RIVIÉ, QUI FUT CONSEILLER DE LOUIS XV... EH BIEN !



PHOTO: SCOTT WRIGHT OF LIMELIGHT STUDIO

UNE SEULE TABLE, DIX COUVERTS, UNE ADRESSE QUE LES CONVIVES DÉCOUVRENT À LA DERNIÈRE MINUTE ET 22 PLATS UNIQUES QUI CÉLÈBRENT LA GASTRONOMIE FRANÇAISE: C'EST CE QUE VOUS RÉSERVE L'ULTRAVIOLET, LE RESTAURANT-CONCEPT TRIPLEMENT ÉTOILÉ DU CHEF FRANÇAIS PAUL PAIRET, À SHANGHAI.

10 chefs installés à l'étranger



Amaury Guichon

Chef pâtissier, fondateur de l'école Pastry Academy, à Las Vegas.

Sur Instagram, il est le chef pâtissier le plus suivi au monde. Propulsé par sa participation à l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » en 2013, Amaury Guichon a aujourd'hui 2,6 millions d'abonnés. Ce Franco-Suisse, mordu de pâtisserie depuis l'adolescence, fait ses classes chez Lenôtre, à Paris. Les vidéos tutorielles qui dévoilent les secrets de fabrication de ses pâtisseries en trompe-l'œil lui assurent très vite une renommée. Il marie avec brio minutie française et esthétique américaine. Dès 2013, il part travailler à Las Vegas à la pâtisserie Jean-Philippe. À seulement 29 ans, Amaury Guichon ouvre l'école Pastry Academy et parcourt le monde pour animer des master-classes.

Pastry Academy by Amaury Guichon : 201 E. Charleston Blvd, Las Vegas. www.thepastryacademy.com



Ludovic Lefebvre

Chef propriétaire des restaurants Petit Trois et Ludobab, à Los Angeles.

Né à Auxerre et formé par Alain Passard et Pierre Gagnaire, Ludovic Lefebvre s'envole pour L.A. à l'âge de 25 ans. Un temps chef des restaurants L'Orangerie et Bastide, il lance le pop-up itinérant LudoBites en 2007, qui s'exporte jusqu'à Hawaï. En parallèle, il écrit deux livres et participe à l'émission télévisée « The Taste ». Son credo ? La gastronomie française à la sauce *comfort food*. Aujourd'hui à la tête de six restaurants, « Chef Ludo » doit surtout sa renommée à la table contemporaine Trois Mec, inaugurée en 2013 et récompensée d'une étoile six ans plus tard. Et si la crise du Covid le pousse à fermer Trois Mec en 2020, le chef rebondit : il lance Ludobab, qui met à l'honneur le kebab au feu de bois.

Petit Trois : 718 N Highland Avenue, Los Angeles. Tél. +1 (323) 468-8916. www.petittrois.com



Paul Pairet

Chef propriétaire des restaurants Ultraviolet (3 étoiles Michelin), Mr & Mrs Bund et Polux, à Shanghai, et juré de l'émission « Top Chef ».

The Good Life : Qu'est-ce qui vous a poussé à tenter votre chance hors de France ?

Paul Pairet : J'ai un bac scientifique et j'ai commencé la cuisine assez tard ; je n'ai jamais fait partie du sésail. Même si je n'avais pas l'âme d'un voyageur, j'ai été attiré par la liberté qu'offre l'étranger. J'ai d'abord travaillé à Hong Kong, puis à Istanbul. À Paris, j'ai failli ouvrir Ultraviolet, le projet de ma vie, mais ça ne s'est pas fait. Je suis alors parti à Shanghai où mon concept – un restaurant de 10 couverts proposant une expérience multisensorielle – a pu aboutir en 2012. Si j'étais resté en France, j'aurais encore attendu longtemps avant de réaliser ce rêve !

TGL : Vous vous affranchissez des codes de la haute gastronomie. Vos restaurants sont-ils pour autant identifiés comme français ?

P. P. : J'ai deux restaurants franco-français aux influences larges : la brasserie Mr & Mrs Bund et le bistrot Polux. Quant à Ultraviolet, il n'est pas

perçu comme un restaurant français et attire une clientèle internationale. Ma cuisine est personnelle, c'est l'aboutissement d'un long travail et je la nourris de mes expériences. Dans toutes les régions du monde, il y a des choses intéressantes à emprunter, et particulièrement en Chine. J'imagine qu'être un chef français est un gage de qualité, mais aujourd'hui on va au-delà du positionnement ethnique d'une cuisine. Ce qui compte, ce sont les produits, les créations.

TGL : Souhaitez-vous continuer à développer vos affaires, à Shanghai ou ailleurs ?

P. P. : J'aimerais ouvrir d'autres restaurants à l'étranger. Ce qui m'intéresse c'est de faire de l'ordinaire de façon extraordinaire. Je réfléchis à un bar-resto du coin, façon PMU, qui proposerait des plats simples et bien exécutés, comme un poulet mayonnaise ou une très bonne soupe à l'oignon. Et si j'ai accepté d'être juré de « Top Chef », c'est notamment pour me faire connaître des Français, car je devrais bientôt ouvrir un restaurant à Paris. Comme une passerelle entre Shanghai et la France.
Ultraviolet by Paul Pairet, www.uvbypp.cc