

# Shanghai macadam<sup>®</sup>

[Home](#) [Escape](#) [Coup de fourchette](#) [laPetiteLibrairie](#) [Shanghai est une fete!](#) [Luxe](#) [ShanghaiGirly](#)  
[MyShanghaiMacadam](#) [About Us](#)

Publié le **21 février 2012**

[Suivant](#)



## **Restaurant Shanghai. Mr & Mrs Bund, une cuisine contemporaine Française à Shanghai.**

**A conversation with Chef Paul Pairet**

Mr & Mrs Bund, cuisine contemporaine Française à Shanghai.



*paul-pairet*

**-Quelle est la différence de Mr & Mrs Bund par rapport à Jade 36 ?**

Mr & Mrs Bund c'est de la consensuelle food et le concept est large. Je reproduis des hits internationaux, de la food standard, chose que je pouvais faire à jade 36.

**-Qu'est ce que la consensuelle food ?**

C'est de la cuisine populaire, pour tous. Chacun peut trouver quelque chose qu'il aime sur notre carte. Cela fait longtemps que je voulais ouvrir un restaurant comme celui-ci. J'adore cuisiner certains standards, des classiques !

**-C'est un restaurant français?**

Plus que ça. Je n'aime pas donner un caché ethnique. Il y a des styles et des ingrédients mixtes, je dirai que c'est de la cuisine fusion. Par exemple je préfère la sauce soja au sel et je le remplace dans de nombreux plats. De même dans mon poulet à l'aïoli, j'ajoute du vinaigre noir de soja, un mixte asiatique. Cela donne un goût très spécial. La cuisine Française a toujours intégré de nombreuses influences : par exemple le gingembre, le lemongrass...mais la base est absolument française. C'est un restaurant familial, très relax mais toujours avec délicatesse et design.

**No. 7 in Asia 2011/2012 The Miele Guide**

**No. 1 in China 2011/2012 The Miele Guide**

**Restaurant of the Year 2011 City Weekend**

**Best French 2010-2011 City Weekend**

**Best French 2009-2011 That's Shanghai**

**100 Best Go List 2010 Food & Wine Magazine US**

Le 6ème étage du Bund18 s'ouvre sur Mr & Mrs Bund. Une cuisine moderne française du Chef Paul Pairet et de VOL Group pour les gourmands et bons vivants. Pairet a reçu de nombreuses distinctions pour sa cuisine avant-garde avec à Shanghai le très fameux

Au menu tout ce que le Chef nomme « declension », (pas de traduction possible), un mélange intéressant de cuisine fusion. Alors choisissez le Turbot grenoblois, le turbot à la béarnaise ou à la truffe nouvelle et meunière. Ou encore le poulet à la béarnaise. Tout est délicieux et le restaurant est très accueillant pour les familles. On y va pour se détendre et innover. On aime !

[www.mmbund.com](http://www.mmbund.com)

**Français expatriés à Shanghai French expatriates, Francophiles, find out more about Shanghai on our facebook pageShanghai Macadam Magazine: [http://www.londonmacadam.com/blog\\_shanghai](http://www.londonmacadam.com/blog_shanghai)**

**And follow the French conversation of Shanghai Macadam on our twitter @ShanghaiMacadam : <https://twitter.com/#!/ShanghaiMacadam/>**

Ce contenu a été publié dans [Coup de fourchette](#) par [parismacadam](#), et marqué avec [French in Shanghai, restaurant Shanghai](#).  
Mettez-le en favori avec son [permalien](#).