

Paul Pairet, un cuisinier hors des sentiers battus à Shanghai



Le livre de Grand-mère **Donald** est certainement à l'origine de l'engouement de **Paul Pairet**, originaire de **Perpignan**, 43 ans, pour la cuisine. « J'aimais ce livre, que j'avais demandé à ma mère à l'âge de 9 ans, car je trouvais les dessins amusants. » confirme-t-il. Loin des clichés de chef mondain, cet homme au franc parler, aime les produits populaires, qu'il sait anoblir, au risque de parfois surprendre. Spaghettis au coca-cola, glace au Nutella, foie gras au chocolat, sa créativité s'exprime en priorité sur les contrastes. Après avoir officié avec succès au restaurant **Jade on 36** du **Shangri-La** de **Shanghai**, le voici aux commandes du célèbre **Mr & Mrs Bund** et du non moins étonnant **Ultraviolet** sur l'autre rive. Flash-back.

Un plat réussi est un plat qui sollicite tous les sens !

Ases yeux, un met se doit de se mettre en valeur, sans artifices, sur une assiette sobre, par sa seule présentation. Un plat réussi est un plat qui sollicite tous les sens, précise-t-il !

Il a appris la cuisine en colonie de vacances, et notamment la technique des frites. Son professeur de cuisine à l'école hôtelière de Toulouse lui a enseigné trois principes qu'il n'a jamais oubliés et qu'il applique encore aujourd'hui : importance du produit, osmose et différence.

Une créativité sans borne

Marqués par des chefs célèbres, **Jacques Maximin**, **Michel Trama**, ou **Alain Ducasse** qu'il admire et considère comme un ami, on retrouve chez lui le souci de l'authenticité du produit qu'il s'efforce d'exalter dans ses plats.

On le retrouve chez **Mr & Mrs Bund** avec ses **267 plats** dont ses plats « signature » comme le turbot, cassoulet, risotto ou son dessert cuit à la vapeur dans un bocal. Explosion de saveurs en bouche, le produit est toujours sublimé par les épices qui l'accompagnent, mais jamais à son détriment.

Votre philosophie de cuisine ?

Ma philosophie de cuisine se résume dans la réduction ! Le plus difficile, aller à l'essentiel en se détachant du superflu. Tous les six mois je change les plats.

La définition de votre cuisine ?

Elle est globale. Il n'y a aucun préjugé. Pour exemple, en amuse-bouche, je peux proposer une boîte de sardine travaillée en mousse.

Comment vous vient votre créativité ?

Je pense à la cuisine 18h/jour.

Quelles sont les qualités principales pour être à votre niveau ?

De la passion qui chez moi est intacte et de la détermination qu'il faut nourrir

Quels sont les chefs qui vous ont marqués ?

Joseph Lampreia, **Jacques Maximin** (le premier qui a créé le compressé), **Michel Trama**, et surtout **Alain Ducasse**, qui m'a beaucoup aidé.

J'ai beaucoup d'admiration pour ce grand chef. Il est la conséquence d'un **style**. Sa plus grande force, avoir retrouvé l'esprit du terroir, l'authenticité des plats.

Et **Jean Louis Coste**, un génie dans un autre domaine.

Quels sont les plats chez vous que vous jugez étonnants ?

Etonnants, ils le sont peut-être pour mes clients mais pas pour moi : Mon pain à la mousse de beurre, mon canard laqué, le citron confit ou le Toffee, composé de lait concentré, de caramel et de mousse de pomme verte. Ou bien les coquilles St Jacques cuites en jarre (bocal transparent) avec entre autres de la vanille de Madagascar

Votre plat signature ?

Le citron confit.

Cuit pendant environ 12 heures, il demande trois jours de préparation..

Il se déguste avec de la glace vanille à l'intérieur et de la chantilly.





Parlez nous de votre concept Ultraviolet ?

J'ai voulu créer un concept de restaurant différent et novateur, plutôt une sorte d'expérience à vivre pour mes clients dans un endroit improbable.

Dans le cas présent, le restaurant est situé dans un quartier inconnu. On entre par un entrepôt, puis un parking, enfin dans un sas grillagé pour l'entrée afin de créer le doute et l'interrogation et pour finir un espace modulable. **Fabian Verde**, le directeur accueille les clients et les accompagne dans cette expérience novatrice.

Le projet originel du concept était de se débarrasser des contraintes du service et de créer une ambiance par rapport aux plats.

L'idée aujourd'hui : maîtriser le temps de cuisson et accepter de déguster à l'aveugle, une vingtaine de plats autour d'une table d'hôtes pour 10 personnes durant 3H30 en changeant de décor à chaque service.

Chaque plat est précédé ou accompagné d'un scénario musical, visuel et olfactif.

Pour ce faire, nous avons utilisé les technologies les plus pointues et créé une salle à cet effet.

Tout est synchronisé et télécommandé entre lumière, musique, présentation des plats et odeurs.

C'est véritablement un vrai show où l'on fait appel aux quatre sens.



Quel est le luxe pour vous ?

D'avoir la possibilité de m'exprimer. La liberté et le temps de le faire, enfin les souvenirs

Le comble du luxe ?

De ne pas en avoir besoin

Le luxe dont vous ne sauriez vous passer ?

Le saucisson

Si vous étiez un plat ?

anchois grillé à la calabraise




Si vous étiez un vin ?

Un Banyuls

Votre adresse préférée à Shanghai

Table One (à l'hôtel WaterHouse) et Franck Bistrot.

Katya PELLEGRINO, Octobre 2012

 Partager sur Facebook

 Tweeter l'article

Mon avis :

Un grand chef qui dépasse ses maîtres. Ses plats sont époustouffants de sobriété et toujours étonnants dans les alliances.

Les saveurs ne sont jamais pompeuses, mais d'une étonnante simplicité. Le goût du produit est toujours mis en avant

Son restaurant **Ultraviolet** est une expérience totalement inédite qui mérite le détour.

Compter environ 230 € pour l'Ultraviolet

Pour **Mr & Mrs Bund** : environ 60 à 70 € mais il est possible de prendre un plat ou une salade pour environ 15 à 17 €