

Catalans d'ailleurs

Paul Pairet, un chef voyageur

Rien ne prédisposait Paul Pairet, né à Perpignan en 1964, au voyage et à la cuisine. Le hasard qui aurait aussi bien pu le mener à la photo ou au rugby, va en faire un "cuisinier voyageur".

Après un bac C, il intègre l'école hôtelière de Toulouse, là, un de ses professeurs, Jean-Pierre Poulain, va lui faire découvrir une approche à la fois scientifique et sociologique de la cuisine, va lui ouvrir, en fait, le monde d'un art éternel et suffisamment vivant pour se renouveler sans cesse. Dès lors, il se passionne pour la recherche et la création en cuisine - Dès 1983, il monte à Paris, il va y passer près de 10 ans auprès des plus grands chefs - et puis il va partir à Hong-Kong, une ville riche où l'on aime les grands restaurants. Il y restera 2 ans - pendant ses vacances, il voyage et découvre de grandes tables à travers le monde - l'Angleterre, l'Amérique, l'Indonésie, l'Australie... Il s'arrête à Sydney, ville jeune et qui bouge, ville à la culture internationale - plus de 100 nationalités s'y trouvent mêlées - Ville qui sait reconnaître les maîtres, tel le japonais Tetsuya, qui combine avec bonheur un art du décor à la japonaise et une technique française, d'autres comme Guillaume Brahimi ou Philipp... élève de Paul Bocuse et là avec passion, il va inventer une cuisine ouverte aux saveurs du monde, mêlant Orient et Occident, (citons des nems au chocolat).

Aujourd'hui, il s'installe à Paris, Mosaïc - 46 avenue Georges V - 75008 Paris - et nous donne ainsi l'occasion de déguster quelques-unes de ses créations :

- coquilles St Jacques "pince à linge" avec une marinade cantonaise
- des escargots (bien sûr) mais en coque de moelle
- un maquereau laqué avec des tomates au vinaigre noir, à la crème d'aneth...
- ou des crevettes "en pot" au parfum d'anis, dont il vous offre la recette :

Les crevettes "en pot" au parfum d'anis

- Il vous faut six pots de confitures, type "le parfait" ou à vis, 30 grosses crevettes fraîches (24 gambas à défaut), 6 cuillerées à soupe de Ricard, 6 cuillerées à café de graine de fenouil, 1 citron, 1 orange, 1 bulbe de fenouil frais, 1 bouquet d'aneth (persil à défaut), sel et poivre.
- 24 h avant : dans les six pots, répartissez équitablement fenouil frais, grains de fenouil, aneth, ajoutez dans chaque pot 1 zeste de citron et 1 zeste d'orange. Salez légèrement et poivrez les crevettes entières, enfouissez-les dans les pots, fermez, placez au frais.
- Le jour même, portez de l'eau à ébullition dans un grand faitout pouvant contenir les pots. Pendant ce temps, chauffez 30 cl d'eau, retirez du feu, ajoutez le Ricard, versez équitablement dans les pots, refermez aussitôt, plongez les pots dans l'eau bouillante, comptez 8 mn de cuisson.
- Servez aussitôt accompagné des sauces de votre choix - mayonnaise parfumée au curry ou gingembre, sauce à nems (dans les épiceries orientales) sauce soja, etc...