



PAUL PAIRET Le baroudeur de la cuisine

Rien ne laissait présager que Paul Pairet devienne un jour chef de cuisine du nouveau Café Mosaïc à Paris, qui vient d'être distingué par «trois fourchettes» Michelin. En effet, ce scientifique de formation a d'abord passé un bac C avant d'intégrer une école hôtelière, celle de Toulouse, où il a passé son BTS cuisine avec succès. « La cuisine a toujours fait partie de mes passions, tout comme la photo et le rugby, raconte-t-il. Dans ce métier, j'ai toujours été fasciné par la rigueur des techniques et des compositions culinaires, assez proche finalement de l'exactitude scientifique. » A l'issue de son cursus,



Paul Pairet, le chef du Café Mosaïc à Paris.

Paul Pairet démarre ce qu'il appelle son « parcours de voleur », c'est-à-dire son apprentissage chez différents chefs. Il séjourne dans plusieurs maisons, en commençant par La Maison Blanche à Paris, alors sous la houlette de José Lampréa, puis chez Daniel Balester et Joël Robuchon, entre autres. Des périodes

brèves mais enrichissantes. Rapidement, il gravit les échelons et s'intéresse à la formation. Il intègre le Ceproc à Paris en tant que responsable des stages culinaires. Pendant trois ans, il enrichit son savoir-faire grâce aux chefs de cuisine qu'il côtoie. Une expérience qui lui donne des ailes et le convainc de rechercher une place de chef de cuisine, afin de pouvoir s'exprimer pleinement. « Ceci m'a poussé à partir à l'étranger, ne trouvant pas une situation répondant à mes attentes en France, compte tenu de mon manque d'expérience », explique-t-il. A 28 ans, le voici débarquant à Hongkong à la tête du Restaurant de France du Méridien de Kowloon. Six

mois plus tard, la direction le projette « corporate chef », autrement dit responsable de l'ensemble des restaurants du groupe. Une expérience formidable mais, au bout de deux ans, l'appel du grand large se fait ressentir. Il décide alors de partir en Australie puis, pendant six mois, il voyage à travers le monde à la découverte des nouvelles saveurs. Il s'aventure à Londres, à Barcelone, au Portugal et vient même tester la température côté français. Et en 1995, il décide de se poser à Sydney en Australie. Il s'installe au Mesclun pendant près de deux ans. Puis, le restaurant ayant été vendu, il repart à la conquête du monde. La « fusion food » fait fureur

en Asie. Le voici donc de nouveau parti pour l'aventure au Japon, à Hongkong et en Indonésie. Il projette de s'installer en Indonésie, où il rencontre sa femme. Mais les tensions politiques et économiques le ramènent à Paris en 1998. Là, il rencontre Charis Kyriakou, directeur du Relais Carré d'Or, qui recherche un chef de cuisine pour le Café Mosaïc, alors en construction. Il soumet sa carte à Patrick Derderian, designer du restaurant. Sa « cuisine de voyage » séduit les deux hommes et l'ensemble de l'équipe. Si, aujourd'hui, le restaurant de l'avenue George V à Paris, après quatre mois d'ouverture, semble avoir « décollé », c'est un peu grâce à lui. ■ B. T.