

Magazine cadeau offert par Costes

Palace

*Caviar
diamants,
monstres
et divas*

*Attention,
à Paris,
certaines
statues
sont des
répliques!*

*Jamel, sa
nouvelle vie à
Saint-Germain*

*Ora-ïto,
designer
prodige*

*Le réveil
du Palais-
Royal*

*Hedi Slimane,
tout est question
d'attitude*

*Stars
au palace*



Paul Pairet, .cuisinier inventeur

Paul Pairet est un chef chercheur. Testeur. Explorateur. Créateur de plats relevés. Pas d'épices, mais d'idées...

«Aujourd'hui, à Paris, plus personne ne veut aller dans les grands restaurants : faites le tour des étoilés, ils sont vides. Pas parce qu'on y mange mal. Parce qu'on s'y ennue. Alors il faut avancer. Avoir une tête d'avance. C'est là où j'interviens. Pour la première fois de ma vie, je n'ai pas de restaurant à faire tourner, pas d'obligation de résultat.» Déconnecté de tout lien avec la nourriture, Paul Pairet s'adonne à la recherche pure.

À lui tout seul, il est un véritable département *Development and Research* : on lui a demandé de travailler sur des petits sandwiches de thé anglais, il invente un procédé : un pain de mie extrêmement souple, un peu comme un petit matelas, pressé après la découpe au cœur de son élasticité, et monté comme un ravioli. Autoscellé, le pain interdit à la garniture de s'échapper. Mini-invention, ce «miniwich», s'il était breveté, assurerait à lui seul à son créateur de vieux jours dorés. Mais Paul Pairet n'est pas le genre à s'attarder à ces détails.

Pas plus qu'aux potentiels succès planétaires de deux autres de ses créations. «J'ai inventé une frite géante. Elle mesure vingt centimètres. Elle pourrait en faire trente. Je la vends à McCain, je suis riche...» Le hic, c'est qu'au *Ritz Carlton* d'Istanbul, lorsqu'il a voulu la refaire, elle explosait tout le temps. La raison ? En France, le taux d'humidité de la pomme de terre est fixe... Peu après avoir trouvé la solution adaptée à la variabilité de production de la pomme de terre turque, il invente un procédé de séchage permettant d'arriver au résultat du loukoum sans sa technique très lourde. Sucre, douceur, piquant. Avec le loukoum au coca, il tient là encore quelque chose... Il ne sait pas ce qui lui a pris d'ajouter dessus de l'huile de

TALENTS

truffe... C'est un bonheur de l'écouter raconter ses essais, à 90 % ratés : la craquante morte des crevettes noyées saoulées ou sa rencontre fusionnelle avec trois carottes mouillées... Cuisiner, c'est d'abord essayer de comprendre. Il continue, des années après, à s'extasier devant l'esprit de synthèse des très grands cuisiniers. «Les maths modernes, à quoi ça sert ? Peut-être à réussir des plats...» Des phrases de cet acabit-là, il t'en sort en veux-tu en voilà : «En France, on est globalement d'accord pour cuire les homards vivants, mais des crevettes, on se fout totalement. La belle crevette, tu la vois arriver dans un plat, frétilleuse. Noyée au cognac, elle se débat, saute encore devant toi, ses poumons se chargent d'alcool, son cœur flanche. Plongée via un goulot dans un bathyscaphe de bouillon, elle est récupérée pochée de l'autre côté, à l'épuisette. Et d'avoir goûté ces *drunken shrimps* que «la rigidité cadavérique rend claquantes entre les dents comme des Knacki Herta», c'est «comme d'avoir mangé une très bonne pêche sur un arbre : la référence. On a beau dire que tous les goûts sont dans la nature, il y a un bon absolu.» De cette aventure, l'ami Paul tirera la «papillote de verre», une cuisson «par propagation très douce d'une vapeur où les goûts se communiquent». En cuisine, on appelle ça une ouverture, un procédé qu'on peut à l'envi décliner...

À tout juste quarante ans, Paul Pairet, que *Libé* présentait, il y a quelques années, comme le «meilleur chef de l'avant-garde», et qu'à chaque ouverture de restaurant la critique entière inonde de compliments, est invraisemblablement inconnu du grand public. Trop drôle, trop moderne, pas assez prétentieux pour faire sérieux ?

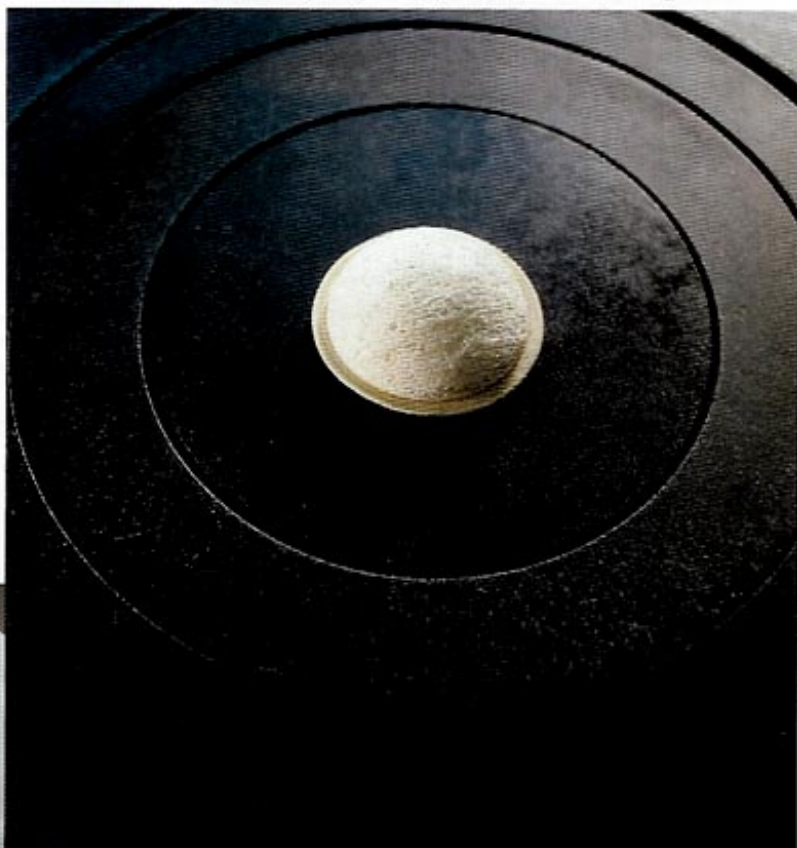
Pourtant, quand il envoie son serveur déposer devant le client attablé un petit pain dans lequel il plante cérémonieusement un couteau, ce n'est pas que pour l'étonner. Le client cherche son plat. Et trouve un loup de mer cuit dans le pain, dont la mie s'est gorgée de tout le jus du poisson passé à travers le citron confit, l'origan... Et il est tellement bon, ce pain de loup, que, paraît-il, les mitrons le ratent exprès : en restauration, les ratés, on a le droit de les manger à la cuisine.

Même aspect spectaculairement mijoté pour le poulet *hakka*, le vrai poulet du mendiant Jiao Hua Ji, enrobé de feuilles de lotus et cuit dans l'argile sur braise. Lui le prépare avec du mouton, dans un pot de fleurs : le serveur

Une invention de Paul Pairet : le «miniwich» un pain de mie extrêmement souple, un peu comme un petit matelas, pressé après la découpe au cœur de son élasticité, et monté comme un ravioli.

arrive avec son pot de fleurs, un joli pot de fleurs en terre orange recoiffé d'argile qu'il jette calmement par terre, et, du vase brisé, avec une petite ficelle intégrée, remonte le petit agneau dans sa croûte cassée. Volait aussi en éclats tout le rituel religieux chinois... En France, il a pu le faire une fois. Après, on lui a demandé d'arrêter : trop de dégâts. Sa passionnante expérience aura duré un an. Par choix.

Car la cuisine a un ennemi : la reproductibilité. On conçoit, on espère que d'autres vont pouvoir retranscrire cette sensibilité... Et en même temps, tout doit être réglé, chronométré, respecté. Ce qui laisse à l'exécutant zéro liberté et presque toujours, à l'arrivée, une grande frus-



tration des deux côtés. Si on le laisse faire, il va repartir en restaurant, «à l'étranger forcément...» Il signerait volontiers demain «là où la cuisine bouge : à Shangai...»

Perdus pour la France, alors, son œuf fumé au thé, son orange givrée si molle qu'on peut la malaxer ? Oubliée, la première coquille Saint-Jacques à ouverture automatique ?

À moins qu'il ne se trouve un nouveau «Pairet partner» pour l'aider. À enfin monter le «10», restaurant expérimental à une seule table où on ne saurait ni à côté de qui ni ce qu'on va manger. Ou à réaliser n'importe laquelle de ses bonnes idées...

SABINE EUVERTE

Photographies Jean-Marc Tingaud