

## Archives

### La gastronomie française s'installe à Shanghai, à un an de l'Expo 2010

24.04.2009

De grands noms de la gastronomie française ont pris position à Shanghai, à un an de l'ouverture de l'Exposition universelle avec ses millions de visiteurs que doit accueillir la métropole de l'est chinois. Après avoir quitté la mythique promenade du Bund, les frères Pourcel, deux étoiles au guide Michelin pour leur restaurant de Montpellier Le Jardin des Sens, se préparent à revenir en mai 2010 au dernier étage du Pavillon français. **Paul Pairet, star montante de la cuisine française à Shanghai, traverse le fleuve Huangpu dans l'autre sens pour ouvrir au n°18 du Bund.** Sur le toit du Pavillon France, offrant une vue sur les rives du fleuve, le restaurant "Sixième sens" veut permettre aux quelque 10 millions de visiteurs attendus dans le bâtiment de vivre "une expérience esthétique et gustative inoubliable", en service continu de 10 heures à 22 heures, horaires d'ouverture du site de l'Expo 2010. "Le restaurant comptera environ 150 couverts et offrira une cuisine à la croisée des recettes locales et des recettes méditerranéennes dont les frères Pourcel ont l'habitude", explique Franck Serrano, directeur du Marketing et de la Communication pour le Pavillon. "Leur connaissance de Shanghai a clairement joué dans le choix de Jacques et Laurent Pourcel comme représentants de la gastronomie française dans le Pavillon, dont le parcours sera dédié aux cinq sens. De la même façon que pour l'architecte : Jacques Ferrier avait déjà construit en Chine", souligne M. Serrano. Les menus d'un service de restauration rapide et de salles de banquets seront également signés par les chefs montpelliérains. Au Pavillon français, "on mangera du Pourcel", résume Jacques Pourcel sur son blog. Les jumeaux sont en train de concocter les menus des six mois de l'Expo qui ouvrira le 1er mai 2010. Pendant ce temps, le Bund fait peau neuve. L'avenue en bordure du fleuve, qui compte de nombreux immeubles classés du début du XXe siècle, est en chantier depuis plus d'un an. **Au n°18, quelques travaux ont également été entrepris au sixième étage pour transformer l'ancien Sens & Bund des frères Pourcel en un nouvel établissement. Mr. & Mrs. Bund a ouvert ce mois-ci sous l'égide de Paul Pairet. Très à l'aise avec la cuisine moléculaire, le Catalan, qui a fait ses classes à Paris, Hong Kong et Sydney, veut revenir à une carte française plus traditionnelle. "Ca me manquait de ne pas pouvoir aussi proposer des choses simples. A Mr. & Mrs. Bund, on voudrait un restaurant plus populaire, au sens consensuel du terme", explique le chef quadragénaire. "Nous voulions sortir de la haute cuisine telle qu'elle existe aujourd'hui à Shanghai. Le marché n'est pas là, d'où l'idée d'un endroit un peu plus +costien+", renchérit Matthieu Brauer, directeur de VOL, société taïwanaise gestionnaire, en faisant allusion au chic décontracté des établissements de l'Hôtel Costes à Paris.** Après les Pourcel, dont le nom n'avait pas suffi à remplir les tables du Sens & Bund, le Bund 18 s'est offert une étoile montante de la cuisine française. Depuis son arrivée à Shanghai en 2005, Paul Pairet s'est taillé une réputation qui dépasse les frontières de Shanghai, aux commandes du "Jade On 36th", restaurant gastronomique de l'hôtel 5 étoiles Shangri-la. Au 36e étage de cette tour du quartier financier de Shanghai, sur l'autre rive du Huangpu, en face du Bund, le Français a reçu les éloges des critiques gastronomiques internationaux. A Mr. & Mrs. Bund, la cuisine se veut donc moins expérimentale, mais Paul Pairet a déjà un nouveau projet en tête pour la fin de l'année, en parallèle à son nouvel établissement. Une table pour dix, où il reviendrait à une cuisine d'auteur.

AFP

Cet article a été publié dans la rubrique Flash actualité - Culture

