

Dossier - Projet

Paul Pairet



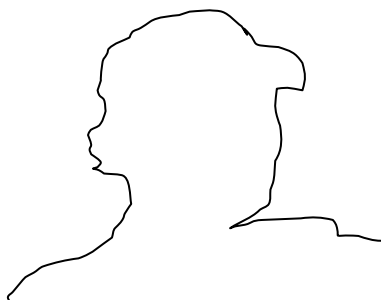
© Scott Wright of Limelight Studio

MadrigalProd

Jean Marc Nègre madrigalprod@yahoo.fr – tel : 33 6 45 98 51 99
Isabelle Hiffler madrigalprodcom@yahoo.fr – tel : 33 6 88 59 84 23
Fabrice Raina fabrice-raina@wanadoo.fr – tel : 33 6 87 84 72 13

Sommaire

- « Sous la Casquette de Paul Pairet »	3
- Objectifs et intentions	4
▪ Un nouveau documentaire pour en dire un peu plus	
▪ Une relation privilégiée	
▪ « Zone interdite »	
▪ La réalité des rêves	
- Exploitation et opportunités	6
▪ Un outil de valorisation	
▪ Tribulation d'un français en Chine	
▪ 50 ^{ème} anniversaire des relations franco-chinoises	
▪ Destination France	
- Zooms	7
▪ Paul Pairet, l'homme de Shanghai	
▪ Les partenaires, la « lumière noire »	
- Acteurs	8
▪ Réalisation : MadrigalProd	



« Sous la casquette de Paul Pairet »



© Scott Wright of Limelight Studio

Qui est cet homme qui fait parler de lui dans tout Shanghai et dans le monde entier ? Boîte à idées bouillonnante, cuisinier high-tech à la pointe de l'avant-garde, ce businessman talentueux ouvre ses portes à un ami quelque part à Shanghai...

Ainsi le restaurant « Ultraviolet », temple de la haute cuisine dédié à tous les sens, devient pour un moment le cadre d'une rencontre unique qui permet de dresser le portrait chaleureux d'un ami et nous laisse pénétrer dans les coulisses de ce rêve gigantesque.

Chapeau ! c'est résolument la marque d'hommage la plus adaptée à ce cuisinier hors du commun toujours muni de son couvre-chef fétiche. Sous sa visière jaillit un regard généreux vers l'incroyable et fascinante ville de Shanghai qui l'a accueilli il y a 9 ans, offrant alors la magie de tous les possibles. Entrepreneur inlassable Paul Pairet est aussi un homme joueur qui a aujourd'hui double casquette ! Séducteur du tout Shanghai qui brille avec « Mr and Mrs Bund », sur le site imprenable du boulevard le plus célèbre de Shanghai, il compte également parmi les grands chefs de la gastronomie internationale avec son restaurant « Ultraviolet » qui se situe sur la liste des meilleures tables d'Asie.

Agitateur des palais, cuisinier provocateur, metteur en scène, il orchestre la quintessence du goût en convoquant tous les sens : une expérience unique

proposée dans ce restaurant mystère, un concept insolite où se mêlent technologie, savoir-faire, imagination et rigueur pour une alchimie parfaite des

sens. Personne ne s'étonne de voir cet orfèvre des fourneaux reconnu par tous les grands noms de la gastronomie et courtisé par tous les médias, la réputation de son talent n'étant plus à faire. Et tant que nous n'en avons pas encore ras la casquette... Il fera encore beaucoup parler de lui

Mais qui se cache sous la fameuse casquette de ce cuisinier célèbre ? Comment son histoire, son enfance, son pays natal, le conduisent vers ce destin à l'autre bout du monde ? Comment est-il parvenu à réaliser le rêve de cette incroyable aventure des sens ?

MadrigalProd propose d'aller à l'écoute de cette expérience captivante pour dresser un portrait différent, de s'infiltrer en « zone interdite » pour dévoiler l'ampleur des machineries du spectacle.



Projet

Objectifs et intentions

Un nouveau documentaire pour en dire un peu plus...

Du golfe du Lion à la Mer de Chine, de la culture traditionnelle méditerranéenne à l'avant-garde du nouveau monde, la trajectoire de Paul Pairet est une exploration permanente du monde culinaire. Expériences, rencontres, innovations, succès, marquent inlassablement le parcours de cet aventurier perfectionniste. Sillonner ses chemins depuis les terroirs de son enfance offre un contrepoint nouveau pour aborder la vie et la création de l'entrepreneur shanghaien.

Ses racines catalanes ont-elles aiguisé ses goûts ? Rudesse, lumière et saveurs méridionales de la France rurale ont elles favorisé l'éveil sensoriel... l'élève qui se prédestinait aux sciences s'est finalement tourné vers les métiers de la cuisine et très vite s'est mis en marche à travers le monde vers le « restaurant de ses rêves ».

Pour ce nouveau documentaire, un œil éveillé par l'histoire d'une amitié se pose sur un compagnon de route pour en enrichir le portrait, en dire un peu plus ou différemment...

Une relation privilégiée

Pour pénétrer dans cet univers intime bien loin de la modernité exubérante de Shanghai, il fallait **un regard « ami »**. Jean-Marc Nègre, réalisateur pour MadrigalProd, offre l'opportunité d'une approche complice car une vraie amitié le relie à Paul Pairet depuis de longues années. À ses débuts, après chaque nouvelle absence, un appel soudain de la gare ou de l'aéroport et Jean-Marc récupérait le cuisinier-voyageur dont il acceptait toutes les farces. Le caractère exclusif de cette amitié présente naturellement **les meilleurs atouts pour appréhender l'imaginaire de ce cuisinier hors pair.**

Zone Interdite

Un « Cuisinier fou » au pays des Merveilles ! Ce magicien obstiné a le secret de convoquer tous les sens pour une mise en scène féérique des saveurs.

Il pourrait être directement issu d'un conte de Lewis Carroll... Mais l'onirisme qui flotte dans l'atmosphère de ses soirées exclusives ne procède pas seulement de l'imagination de l'auteur, il repose sur un professionnalisme extrêmement exigeant et une rigueur de tous les instants.

En effet, en s'avancant peu à peu dans la logique du projet, on comprend que les assiettes d'exception dressées pour le bonheur de 10 convives seulement ne laissent rien au hasard, que le service improbable qui honore tous les invités simultanément n'est que la partie infime et visible de l'iceberg. Une équipe de choc se tient dans les cuisines, espace plus étendu que la salle même de dégustation, incroyable laboratoire de recherche et de création. On est dans le saint des saints de l'audace et de toutes les expériences, là où se déroule toute la préparation des 20 plats et de leur mise en scène ; zone interdite encore restée à l'abri des caméras en présence des invités.

En exclusivité, mais tout en respectant l'intimité et le secret du concept, **Paul Pairet livrera l'« inside » de l'événement**, ouvrira son atelier en pleine activité livrant toute la chorégraphie du dedans au dehors, la trajectoire des plats de l'idée à la sollicitation des palais.



MadrigalProd

Jean Marc Nègre madrigalprod@yahoo.fr – tel : 33 6 45 98 51 99
Isabelle Hiffler madrigalprodcom@yahoo.fr – tel : 33 6 88 59 84 23
Fabrice Raina fabrice-raina@wanadoo.fr – tel : 33 6 87 84 72 13

La réalité des rêves

Pour quelques cuillères de temps subtil en bouche régies par l'éveil harmonieux des sens, c'est toute une armée entière qui déploie forces et stratégies dans l'envers du décor. Tout est dans l'accord entre simplicité et complexité, entre aisance sophistiquée et démesure du projet. On sait que pour la globalité de cette entreprise inouïe, il faut compter plus de 2 personnes pour chacun des hôtes !

Il semble que seuls l'étonnement des invités, la satisfaction de leurs papilles prévalent à l'accomplissement de l'extrême. L'ampleur de la tâche dépasse largement les cuisines et convoque une multitude de métiers et de compétences. Citons notamment le talent de tous les techniciens impliqués dans « les effets spéciaux », les montages sonores, les projections, le juste dosage, l'assemblage, le réglage des parfums, des odeurs, des températures, des musiques, des images... Mais aussi faut-il évoquer l'accueil des convives, le transport, la logistique, la communication, la recherche des partenariats et la gestion financière...

L'activité du restaurant Ultraviolet est un investissement humain et matériel colossal qui ne répond pas à une logique commerciale commune. Et parce que dans ce monde de l'« ultra » on côtoie aussi l'extra, le mega, le mutli et autres superlatifs... on ne sait imaginer jusqu'où nous conduira Paul Pairet dans ses aventures. Quels nouveaux schémas se profilent sous sa casquette ?



Projet

Exploitations et opportunités

Un documentaire plein d'humanité, de vérité et d'humour qui pourrait bien confier le rôle d'ambassadeur à un sourire et une casquette...

Un outil de valorisation

Le support prévu est un documentaire audiovisuel d'une durée de 50 minutes format TV. La conversion en différents formats permet également d'être diffusée sur le web à des fins de valorisation et de promotion, mais aussi peut faire l'objet d'une édition de DVD(souhait de Paul Pairet).

Tribulation d'un français en Chine

À travers ce travail de portraitiste, nous souhaitons que **ce documentaire illustre le chemin d'une réussite exemplaire** à l'instar de nombreux acteurs français qui prennent part à l'explosion de la nouvelle économie chinoise. En effet, le parcours de Paul Pairet s'intègre avec force dans l'énergie de Shanghai, prend place dans sa croissance fulgurante, aux confins de la modernité. Il symbolise concrètement l'intégration des entrepreneurs français à l'origine de nombreuses initiatives innovantes.

50^{ème} anniversaire des relations franco-chinoises

Ce projet contribue ainsi à la vitrine du commerce français en Chine qu'il est heureux de vanter en cette année 2014, date anniversaire du début des relations diplomatiques entre la Chine et la France impulsées par le Général de Gaulle en 1964.

La mise en valeur de vies talentueuses illustre aussi le fondement de ces succès qui procèdent des relations internationales établies depuis 50 ans et **favorise le rayonnement de toute l'identité française.**

Toute l'année 2014 est marquée par des événements artistiques et culturels auxquels on accorde un impact médiatique important, contexte exceptionnel à saisir...

Destination France

L'art culinaire français demeure au cœur du patrimoine national et les créations de Paul Pairet sont une expression originale qui participe de l'image prestigieuse et qualitative de la France. Aussi il n'est pas inutile de mentionner que la clientèle dans ce Shanghai déraisonnable rassemble les chinois gastronomes et les voyageurs potentiels attirés par la mode, les parfums et la gastronomie de l'hexagone...

Le tourisme est aussi un aspect majeur de cette évolution accélérée des marchés et des échanges entre la France et la Chine (En 2011 on enregistrait 1,1 M de visiteurs chinois en France et l'on sait que Shanghai compte parmi les 3 principaux territoires émetteurs...)

Paul Pairet, l'homme de Shanghai...

Identité

Nom : Pairet

Prénom : Paul

Nationalité : Français, catalan, de racine et de cœur, parfois parisien mais quand même un peu asiatique et très chinois depuis 2005.

Âge, évaluation : À l'énergie : 20 ans, au nombre de voyages : 80 ans, au nombre d'idées : 120 ans

Signes particuliers : Casquette kaki, look « frenchy »

Traits spécifiques : Perfectionniste, aventurier, scientifique, créateur, séducteur de palais, coqueluche de tout Shanghai

Activités principales : Cuisinier de l'exception, entrepreneur sans limite, chercheur de goûts

Quelques dates

2005 : Arrivée en Chine à Shanghai. Ouverture du restaurant gastronomique de l'hôtel Shangri-La : **Le Jade on 36**

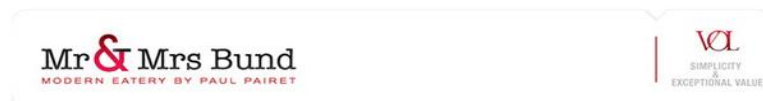
2009 : Rencontre avec le groupe VOL Ouverture du restaurant **Mr and Mrs Bund**, classé « Best French » That's Shanghai.

2012 : Ouverture du restaurant **Ultraviolet**. Mr and Mrs Bund est classé à la 7ème place de « The Miele Guide »

2013 : **Ultraviolet** est classé à la 60^{ème} place au palmarès des 50 *Best Restaurants of the world*. **Paul Pairet**, avec Joël Robuchon sont alors les deux seuls chefs sur la liste des 50 à la tête de deux restaurants classés !



Paul Pairet | Lifetime Achievement Award 2013 Asia's 50 Best Restaurants
No. 8 in Asia 2013 Asia's 50 Best Restaurants
No. 60 in the World 2013 The World's 50 Best Restaurants 51-100 list
The Gold List Restaurants 2013 Condé Nast Traveller UK
The Best of 2012 Travel + Leisure Southeast Asia
Best New Restaurant 2012 SmartShanghai
Best New Restaurant 2012 That's Shanghai
Best Chef 2012, 2013 That's Shanghai



No. 43 in the World 2013 The World's 50 Best Restaurants
No. 7 in Asia 2013 Asia's 50 Best Restaurants
No. 7 in Asia 2012 The Miele Guide
No. 1 in Mainland China 2013, 2012 The Miele Guide
Restaurant of the Year 2013, 2011 City Weekend
Best French 2013, 2012, 2011, 2010 City Weekend
Best French 2013, 2012, 2011, 2010, 2009 That's Shanghai
Best Fine Dining 2012 That's Shanghai
100 Best Go List 2010 Food & Wine Magazine US
Best Chef 2013, 2012 That's Shanghai
Paul Pairet | Lifetime Achievement Award 2013 Asia's 50 Best Restaurants

Les partenaires, la « lumière noire »

L'essence même du concept Ultraviolet réside dans l'expérience de l'émotion, la recherche et l'art, libérée des contraintes lucratives grâce à la confiance des financeurs. La table la plus chère de Shanghai n'est pas une source de profit mais « **Ultraviolet by Paul Pairet** » est une signature garante d'un haut prestige et c'est pour cela que le groupe VOL (Visual Orient Limited), spécialisé dans les spots d'avant-garde du nouveau Shanghai, a choisi de se positionner aux côtés de Paul Pairet dans cette aventure. De nombreux autres partenaires ont souhaité jouer la carte de ce marketing sélectif pour un gain d'image plus qu'un gain financier...

Le succès de l'entreprise doit beaucoup à la réussite de cette chaîne de partenaires qui contribuent au « rayonnement Ultraviolet », et comme la lumière noire rend visible ce qui est invisible à l'œil nu, ils permettent à Paul Pairet de rendre l'impossible... possible.



Acteurs

Réalisation : MadrigalProd

MadrigalProd confie ses créations à **Jean-Marc Nègre, réalisateur.**

Initiateur de nombreux projets autour du son et du documentaire sonore, il travaille également l'image en exploitant principalement la dimension humaine. Jean-Marc est sensible aux « gens », aux « autres », son regard et son écoute lui permettent de saisir l'essentiel, de dresser des portraits authentiques et ainsi de donner la voix aux témoignages dans des domaines et des secteurs d'activités très différents.

MadrigalProd répond à des commandes mais fait aussi le choix de mettre en œuvre ses propres initiatives, quand ces dernières servent ses valeurs et lui permettent de militer par le son, l'image et l'humain.