

LA CUISINE EST UN EXCELLENT VECTEUR DE COOPÉRATION ENTRE LA FRANCE ET LA CHINE



INTERVIEW

PAUL PAIRET

Quelles sont vos perspectives de développement en Chine ?

Nous souhaitons consolider notre offre, plutôt que d'ouvrir de nouvelles adresses. Nous avons actuellement 5 restaurants à Shanghai : Ultraviolet, Mr & Mrs Bund, Polux, Charbon et Roodoodoo. J'ai commencé en Chine, à Shanghai, en 2005 au Shangri-La, avant d'ouvrir en 2012 le restaurant Ultraviolet qui, avec ses 3 étoiles Michelin, est notre fer de lance et n'a pas vraiment souffert des récents aléas de la pandémie. Nos autres adresses, qui ont une capacité plus importante, sont en revanche plus sensibles aux flux des voyageurs. Nous n'avons pas encore retrouvé l'affluence d'avant le Covid-19, qui a lourdement affecté le secteur de la restauration, même si notre clientèle revient peu à peu. N'oublions pas que Shanghai a été fermée pendant plus de trois mois. C'est extravagant quand on y pense. Mais les autorités chinoises font depuis beaucoup d'efforts, et de façon très efficace,

« Je suis ravi de voir que l'on célèbre l'amitié et le tourisme culturel entre la France et la Chine. Il s'agit de deux grandes nations, notamment sur le plan gastronomique. La cuisine est un excellent vecteur de coopération. »

« Dans nos restaurants, nous sommes dans une vérité avec des goûts très marqués. Nous ne cherchons pas à nous adapter au gout local, ni à diluer nos menus dans une approche « fusion ». Nous proposons une cuisine pointue, parfaitement assaisonnée et au meilleur niveau. C'est ce qui fonctionne, je crois. »

pour rouvrir les frontières du pays, attirer les touristes et faire en sorte que l'on retrouve une activité économique dynamique.

Comment expliquez-vous le succès de l'offre culinaire française, et plus spécifiquement la vôtre, en Chine ?

Ce n'est jamais facile d'expliquer ce que l'on fait et pourquoi cela plaît. Je dirais simplement que nous proposons une offre très éloignée de l'offre culinaire dite « internationale » que l'on retrouve notamment dans les hôtels de luxe. On y mange certes très bien mais les menus proposés sont assez fades. Dans nos restaurants, nous sommes dans une vérité avec des goûts très marqués. Nous ne cherchons pas à nous adapter au goût local, ni à diluer nos menus dans une approche « fusion ». Nous proposons une cuisine pointue, parfaitement assaisonnée et au meilleur niveau. C'est ce qui fonctionne, je crois.

Quels sont les goûts et les profils de vos clients ?

Je n'en sais rien et heureusement que je ne cuisine pas en fonction des goûts et des profils de nos clients. Nous cherchons simplement à proposer le meilleur dans notre catégorie. Nous revoyons des classiques en se disant, à chaque fois, que nous devons les magnifier. Nous sommes, comme d'autres, des représentants de l'excellence française.

Est-ce que cette année 2024 peut être un "accélérateur" pour vos activités en Chine ?

Nous ne souhaitons pas accélérer nos activités mais plutôt les consolider. Je suis en tout cas ravi de voir que l'on célèbre l'amitié et le tourisme culturel entre la France et la Chine. Il s'agit de deux grandes nations, notamment sur le plan gastronomique. La cuisine est un excellent vecteur de coopération.

Propos recueillis par P. TI



美食是中法合作的绝佳载体



采访

保罗·派雷

« 我很高兴看到一系列正在开展的庆祝中法友谊和文化旅游的活动。中国和法国是两个伟大的国家，尤其在美食方面。美食是两国合作的绝佳载体。 »

您的业务在中国的发展前景如何？

我们希望做好现有的餐厅，而不是开设新的餐厅。目前我们在上海有5家餐厅：Ultraviolet、Mr&Mrs Bund、Café Polux、Charbon和Roodoodoo。2005年初到上海，我在上海香格里拉酒店工作；2012年开办了Ultraviolet餐厅，该餐厅荣获米其林三星，是我们所有餐厅中的领军者，没有受到疫情太多的影响。而其他餐厅，尽管容量更大，但更易受到旅客流量的影响。虽然我们的客流正在逐渐好转，但仍未恢复到疫情前的水平。疫情对餐饮业带来了前所未有的冲击，尤其是上海那段长达三个多月的封控，这是很难想象的。然而，中国政府始终不遗余力地推进高效有序的重启计划，吸引游客，经济活力得以重新释放。

您如何理解法国美食在中国取得的成功，特别是您带来的法国美食？

要解释我们所做的事情以及其受欢迎的深层原因绝非易事。简单来说，我们提供的美食与豪华酒店中所谓的“国际”美食截然不同。那里的食物固然美味，但菜品却平淡无奇。在我们的餐厅，有着对独特风味的执着追求，我们拒

« 在我们的餐厅，有着对独特风味的执着追求，我们拒绝盲目迎合大众的味蕾习惯，也不喜采取刻意的“融合”方式，因为这样的妥协会使我们的菜品丢失了灵魂。我们致力于提供最前沿的烹饪艺术，每一道菜肴都精心调味，以确保口感与品质达到极致。我认为这才是卓越佳肴的关键所在。 »

绝盲目迎合大众的味蕾习惯，也不喜采取刻意的“融合”方式，因为这样的妥协会使我们的菜品丢失了灵魂。我们致力于提供最前沿的烹饪艺术，每一道菜肴都精心调味，以确保口感与品质达到极致。我认为这才是卓越佳肴的关键所在。

您的顾客的口味和特点是怎样的？

或许我无法掌握所有味蕾，不能兼顾所有顾客的口味和特点，但我会力求在厨艺上做到出类拔萃。我们专注于提供同类产品中最好的。我们反复研磨经典菜品，每一次菜肴的呈现都如同一次自我超越的承诺。我们认真诠释法国料理的卓越不凡。

2024年是否会成为您在中国加速开展业务的契机？

我们不急于加速拓展业务，而是要巩固现有的业务。无论如何，我很高兴看到一系列正在开展的庆祝中法友谊和文化旅游的活动。中国和法国是两个伟大的国家，尤其在美食方面。美食是两国合作的绝佳载体。

采访人：P. TI

