ASIAS ASIAS BESTAURANTS 2013

sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna

Compiled by

William Reed Susiness Media



Paul Pairet

Uniquely imaginative and influential culinary pioneer

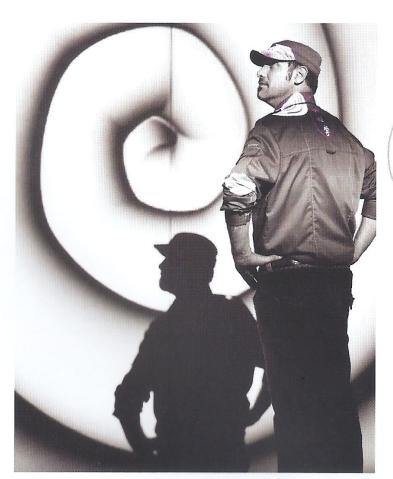


Chef Paul Pairet has worked throughout both Asia and Europe over nearly three decades, gathering influences and inspiration on his gastronomic journey. Now his own unique creative flair and reputation for imagination and innovation is in turn influencing chefs around the world.

The French-born chef oversees two very different but equally important restaurants in Shanghai with the VOL Group: the hugely successful haute bistro Mr & Mrs Bund, and his brilliantly avant-garde new venture,

Ultraviolet by Paul Pairet. These follow his ground-breaking spell at Jade on 36, the flagship restaurant of the Pudong Shangri-La Hotel, which he elevated to one of the most fêted gastro-destinations in China.

The 48-year-old receives the inaugural Lifetime Achievement Award, sponsored by Johnnie Walker Blue Label, at Asia's 50 Best Restaurants gala event. This award celebrates Chef Pairet's accomplishments and recognises his talent, innovation and contribution to Asia's restaurant industry.



The creative flair and reputation for innovation of this French-born chef, who has worked in Asia and Europe over nearly three decades, now influences chefs around the world







大厨 Paul Pairet 在亚洲和欧洲各地工 作了接近30年,在美食之旅中受到各 种影响, 也收集了各种灵感。现在, 他 独特的创造才能,以及在想象和创新方 面的声誉正在影响全球各地的厨师。 这位出生干法国的大厨现在上海与 VOL Group 管理两家风格迥异但都举 足轻重的餐厅: 获得巨大成功的高级餐 厅 Mr & Mrs Bund,以及他前卫的新 餐厅 Ultraviolet by Paul Pairet。在 此之前, 他在浦东香格里拉酒店开办了 旗舰餐厅 Jade on 36. 为中国饕餮最 爱目的地之一带来了提升。 这位现年 48 岁的大厨在亚洲五十最佳 餐厅盛会上获得了由尊尼获加蓝标赞助 的首届终身成就奖。这项大奖表 彰了 Pairet 大厨的成就, 并对他的才 华、创新,及其对亚洲餐饮业的贡献做 出了认可。

シェフPaul Pairetは、アジアとヨーロッパ で30年近く食に携わってきました。ガスト ロノミーの世界で、彼ならではの影響力と インスピレーションを統合させた料理を登 場させてきました。現在、彼のユニークなス タイルは、世界中のシェフを鮮烈にインス パイアしています。 フランス生まれの同シェフは、上海にVOL Groupと共同で、スタイルの大きく異なる、 しかし同様に重要な役割を持つ2つのレ ストランを展開しています。大きな成功を 収める高級ビストロ「Mr & Mrs Bund」 および斬新なコンセプトで注目される 「Ultraviolet by Paul Pairet」の2店舗 です。 この2店舗は、シャングリラ・ホテル 浦東を代表するレストラン「Jade on 36 」での革新に次ぐもので、彼はこのレストラ ンを 中国のレストランシーンで最も高い評 価を受けるひとつに成長させました。 若干48歳のこのトップシェフには、アジ アのベスト・レストラン 50祝賀会におい て、ジョニーウォーカー・ブルー・レーベル (Johnnie Walker Blue Label)がスポン サーを務めるライフタイム・アチーブメン ト・アワードが初めて授与されます。「ライ フタイム・アチーブメント・アワード」は、シ ェフPairet の才能と革新、アジアのレスト ラン業界への功績が広く認められての栄 誉ある受賞となります。





Ultraviolet by Paul Pairet

Shanghai · China

Ultra-avant-garde, multi-sensory dining in a mystery location





French-born chef Paul Pairet opened Ultraviolet in Shanghai in the summer of 2012, backed by VOL Group, with whom he already operates the wildly successful Mr & Mrs Bund in the city. Ten diners only arrive in a mystery location before a large pod-like capsule, where host-director Fabien Verdert introduces the 20-course menu.

Crucially, each course is coupled with an aural offering: films and effects projected onto all four surrounding walls; bespoke lighting directed onto the dishes; and olfactory accompaniments piped into the room. Despite that, Pairet insists the food itself takes centre stage in the performance and that the hi-tech stimulants are there to support and enhance his dishes. Menu highlights include frozen apple wasabi, truffle-engloved lamb and Balinese cucumber lollipops. It is outlandish and occasionally challenging stuff, but Pairet and team succeed in retaining a sense of lightness and fun. Certainly, Ultraviolet's diners find it

difficult not to smile throughout much of the globe-trotting four-hour extravaganza.

Pairet has worked on the idea for some 15 years, and investment in the purpose-built space and state-of-the-art technology is huge. But it takes the idea of multi-sensory food consumption - blurring taste with emotion - to an unprecedented, inspirational level.

Behind the stove: Paul Pairet and head of research Greg Robinson



Style of food: Globe-trotting avant-garde Standout dish: Encapsulated Bouillabaisse

c/o Bund 18, 6/F, 18 Zhongshan Dong Yi Road, Shanghai 200002 +86 021 6323 9898 uvbypp.cc





Pairet insists that the food itself takes centre stage in the Ultraviolet performance, and that the hi-tech stimulants are there to support and enhance his dishes

*

出生于法国的Paul Pairet在2012年的夏季于上海开设了由VOL 集团支持的Ultraviolet。他已经在城市里与VOL集团一同合作运营那非常成功的Mr & Mrs Bund。 十位食客到达在一个大豆荚状的舱前面的神秘位置后,东主兼主任Fabien Verdert将介绍20道菜的菜单。

关键的是每道配搭着听觉上的享受;影片和效果投射在四面围墙;定制的照面射菜肴;菜肴的香味也伴随着入室。尽管如此,Pairet坚持食物本身占表演的中心舞台,而其高科技刺激物只是抵的中心舞台,而其高科技刺激物只是括本结苹果芥末,松露恩勒夫羊肉和巴厘尔结苹果芥末,松露恩勒夫羊肉和巴厘尔有挑战性的食物,但Pairet及他的小组成功地保持轻松和乐趣感。Ultraviolet的食客必定发现在大部分周游列国四个小时的晚餐盛会里,都无法不笑。

Pairet已经孕育了这个概念有大概15年,投入特别建造空间和最先进技术的资金巨大。但它把多感官用餐 - 将品味与情感模糊 - 升华到一个前所未有和鼓舞人心的层次。

0

フランス生まれのシェフPaul Pairet は、2012年夏に、VOL Groupと共同で上海に「Ultraviolet」をオープンしました。同じく同社と共同で手がける上海の「Mr & Mrs Bund」も、大きな成功を収めています。 この「Ultraviolet」で食事ができるゲストは、1日10名のみに限定されよす。指定の場所に到着した予約客は、行き先を知らされないまま、「秘密のカブセル」へと向かいます。ここで、ホスト責任者のFabien Verdertが20コースからなるメニューを紹介してくれます。

さらに、各コースには、メニューにあわせて選ばれた音楽が流れるだけでなく、全面がスクリーンとなっている壁にはプロジェクターを使って画像や音響が流れ、照明が料理を引き立て、さらにそれぞが思なるイテクを駆使るとで、料理をさらに引き立てものがパフォ刺激することで、料理をさらに引き立てもした。りんごとわさびのシャーベット、ラムのトリュフ添え、バリ風キュウリのロリーののトリュフ添え、バリ風キュウリのロリーでは、りんごとがあります。実に風変わりでもが、Pairet氏とそのチームは、軽妙で楽しい一面を感じてもらえる創作料理を生み出します。Ultravioletは、4時間の華やかなショーを分に満喫するダイニング体験を約束してくれます。

Pairet氏は、構想に15年間を費やし、このユニークなスペースの建設と 最先端技術に膨大な投資をしてきました。こうして、五感を刺激し、味覚と感情が融合する、これまでに例のないインスピレーションレベルで楽しめるコンセプト・レストランが誕生しました。





Mr & Mrs Bund

Shanghai · China

Playful haute French bistro with chef Pairet's signature twists

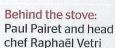


When Shanghai-based chef Paul Pairet left the gastronomically inventive Jade on 36 to open Mr & Mrs Bund in partnership with the VOL Group in 2009, it looked ostensibly like a shift back towards the chef's classic French roots. But that doesn't take into account Pairet's unique approach to dish creation at this elevated but accessible venture.

In a large, strikingly designed and quietly luxurious space, Mr & Mrs Bund successfully marries a relaxed, bordering-on-casual atmosphere and service style with brilliant twists on bistro dishes: signatures include Meunière Truffle Bread, Boston Lobster in Citrus Jar and Long Short Rib Teriyaki – all executed to Pairet's characteristic perfection, of course.

Billed as a new style of 'Modern Eatery', Mr & Mrs Bund has been a hit with the business and gastronomic élite of China's largest city - and beyond - from its very inception. It has also paved the way for restaurants in mainland China on an international scale by

making its début in the top 100 of the World's Best Restaurants in 2012. Despite the opening of its sibling, Ultraviolet, last summer, the output from the kitchen has remained as consistently top-notch as previously, while the dining room and bar continue to be thronged on a nightly basis.





Style of food: High-end contemporary French bistro cooking

Standout dish: Candied Lemon & Lemon Tart

Bund 18, 6/F, 18 Zhongshan Dong Yi Road, Shanghai 200002 +86 21 6323 9898 mmbund.com





In a large, strikingly designed and quietly luxurious space, Mr & Mrs Bund successfully marries a close-to-casual atmosphere with brilliant twists on bistro dishes

当驻上海的主厨Paul Pairet离开有美 食创造美誉的Jade on 36, 与VOL 集团合作于2009年开设Mr & Mrs Bund, 表面上看似回到主厨的经典法 国根源。但那没考量到Pairet在这高尚 但易干到达的合资餐厅之独特菜肴的 创造。

Mr & Mrs Bund在一个宽大,设计引 人注目及清静中带奢侈的空间,成功地 结合轻松,接近休闲的气氛,以及具 有夺目曲折小酒馆菜肴的服务风格: 特色的菜肴包括煎松露面包,在柑橘类 罐里的波士顿龙虾及日式照烧长短排 骨 - 很显然,全都烹制出Pairet的特 有完美。

被宣传为'现代食堂'新风格的Mr & Mrs Bund自开幕以来已在中国最大城 市,以及更远处的商业和美食精英圈子 里一炮而红。它也为中国内地的餐厅 在国际规模上铺路,首次在2012年世 界100最佳餐厅亮相。尽管它的姐妹餐 厅Ultraviolet在去年夏季开幕, Mr & Mrs Bund的厨房烹煮出来的佳肴还是 如以往般保持其一流美味,餐厅和酒吧 每晚也都挤满餐客。

上海で活躍するシェフ、Paul Pairetが、 独創的なメニューで定評のあるレストラン 「Jade on 36」を離れ、2009年にVOL Groupと共同で「Mr & Mrs Bund」をオ ープンしたときには、同シェフのルーツであ る本格フランス料理レストランの登場かど 思われました。しかし、シェフPairetのユニ ークなアプローチは、高級な創作料理では なく、緊張しない雰囲気で楽しめることを 目的にしたものでした。 大邸宅のような重厚なつくりで、静かで優雅な空間「Mr & Mrs Bund」は、カジュアルでリラックスした雰囲気 とサービス、さらに上品なビストロスタイルのメニューが人気です。特選メニューには、黒トリュフの香りが濃厚なムニエル・トリュフ・ブレッド(Maypiero Trufflo Broad)、ボストンロ (Meuniere Truffle Bread)、ボストンロブスターや照り焼きショートリブなどがあ り、完璧主義として知られるシェフPairet の 究極の品々が登場します。 「モダンレストラン」の新しいスタイルと 言われる「Mr & Mrs Bund」は、そのオ プン当初から、中国最大の都市「上海」 のビジネスエリートおよび美食家に高い 評価を受けています。またこのレストラン

は、2012年度世界のベスト・レストランの トップ100にランクインしたことで、国内外の注目を集め、中国本土のレストラン業界 を牽引してきました。昨年の夏には、姉妹店 「Ultraviolet」がオープンしたにもかかわ らず、料理は以前と変わらぬトップレベルのクオリティーを維持し、ダイニングルーム とバーは、毎晩、多くの人で賑わいます。

