旅 TRAVELER Luxe 人誌

自然與人文美景，在悅榕庄找到世外桃源／2012「金鼎獎-最佳健康與休閒雜誌」

TRAVELER Luxe 旅人誌

| 工作狂變成旅行家的進化論 |

9 2013 September No.100 每月1日出刊 定價NT$250
特價NT$169 / HK$56

酷旅行 100+

療癒系壯遊／世界遺產移動中／航向宇宙
百萬年極地冒險／博物館寫日記
良辰吉時限定／佔領世界角落／五感大挑戰
我最棒的玩樂導師／絕叫飆速體驗

WHAT'S HOT
心動九州，迎接美好旅程
夏日熱遊，檳城動靜皆宜新魅力
那一年，富士山上的風景

MOOK 墨刻出版 http://travel.mook.com.tw
ISSN 19984537 09
9 771998 453000
城邦書號：KG1100 書店退書期限：102年11月01日

旅 TRAVELER Luxe 人誌
酷旅行100+
2013.09 NO.100

Ⅲ.Sense on The Edge！五感大挑戰 **Shanghai** | **text** 陳昱安 **photo** Ultraviolet

22

Ultraviolet
tel +86-(0)21-6323-9898
time 每週二至六18:30~23:45
price 每人RMB2,000
web www.uvbypp.cc
email info@uvbypp.cc
note 採預約制

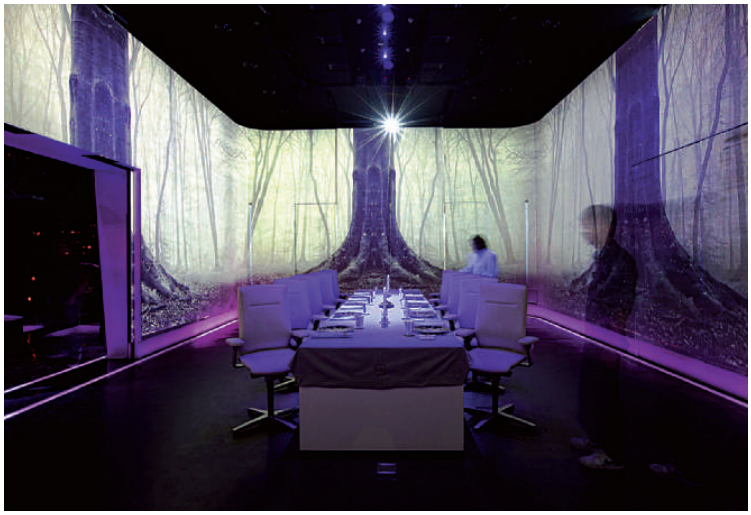
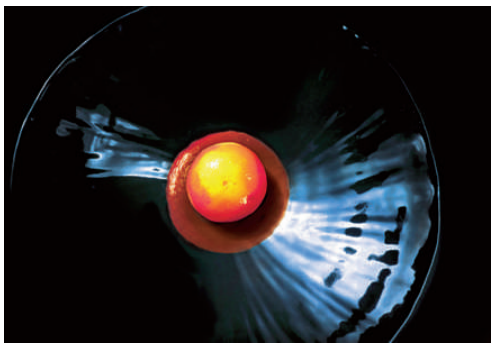
Ultraviolet
你品味故你在

品嚐一道美食講究色、香、味，到餐廳用餐講究氣氛和服務，從實際接觸的體感到心中腦海記憶裡的感受都會在一頓晚餐中發生。2012年夏天開幕，位於上海的Ultraviolet 餐廳是由台商跨海經營，特別請來法國主廚Paul Pairet 擘畫這場實驗性的飲食新體驗，把「吃飯」這件事該要經歷的聽、觸、看、嚐、聞五感再次放大，給予一種很實際卻又超現實的詮釋。

讓「品嚐」先行，是 Paul Pairet 構思這場飲食實驗的宗旨，因此，整個用餐空間屏棄精雕細琢的裝潢擺設，甚至顧客在用餐前也不知道今晚去哪吃飯，得先在主廚經營的另一家餐廳「Mr&Mrs Bund」集合，由專車接駁，而這些只是為了去除傳統用餐印象干擾的序曲。

餐廳每晚只接待10位顧客，22道佳餚、用餐時間4小時，

每道菜餚出場時都搭配了不同的音樂、聲光投影效果、氣味，像是前菜用紅莓捲鵝干醬塑成煙捲樣子盛盤，上菜配樂就是西部片電影配樂加上黑白影像；以小黃瓜為主要食材製作的涼菜時，就配上印尼皮影戲片段和峇里島民俗音樂。在設計所有環境效果時，主廚強調每個人都有自己心中對於某樣食物的味道（Psycho Taste），而這些影像視覺、環境、音樂，都只是強化每個人對於食物味道的記憶，而不該搶去食物本身的風采。

Paul Pairet 在經過15年的醞釀後，終於在上海實現這場味覺饗宴。用餐方式看來新穎，但其中有些概念來自17、18世紀就有的飲食習慣，例如：顧客共用一張桌子享用主人預備的固定菜式，這在當時稱為「table d'hôte」。至於限定10位客人，則是 Paul Pairet 多年主廚經驗：10人份量的餐點最能掌控到最高品質、10人共同用餐最容易帶動愉快的社交氛圍、一瓶紅酒可平均分出適當品嚐份量給10位用餐者等等。

準備要感受一下如何用最大感官來品嚐料理、記憶食物味道了嗎？請記得，Ultraviolet 只接受線上預訂。