

动感 橄榄餐厅评论

restaurant review

2012.07



高以翔：“高富帅”販售加州美食
Martina Hill：每个人心中都有个“吊丝女王”
Joël Robuchon：一道好菜不要超过三种食材

盛夏纳凉

北京胡同撒欢

来！吃海螺

伦敦6日 奥运美食游

“女吊丝”的逆袭

天然雕饰“家”

京沪穗电影院 周边38家餐厅

零售价
RMB¥30 / HK\$50 2012年总第21期



9 771672 926042 07
国内统一刊号 CN11-5299/G0
国际标准刊号 ISSN 1672-9269



Paul Pairet 完美主义的梦幻大厨

在上海，对西餐口味追求执著的人一定知道 Paul，这位 Mr & Mrs Bund 的创始总厨已在多年前就给上海的西餐味蕾带来了无限惊喜。而现在，Paul 带着他的梦幻之作 ULTRAVIOLET，突破味觉，从五感上再度给我们带来全面的震撼。

Paul Pairet 生于法国并在法国学习厨艺，他曾经周游数国——巴黎、香港、悉尼、雅加达、伊斯坦布尔——直到他 2005 年来到上海。他在旅行中邂逅的气息、质地、香气和风味是其独特美食风格的灵感和根源，令人印象深刻，欲罢不能。

2009 年，在 Mr & Mrs Bund 这家非常法式的“现代餐厅”内，Pairet 打造出了一个分享简洁精致料理的大众流行美食概念。它是法式的，正如 Pairet 本身是法国人：生在法国，游历天下，身上带着国际化印记，是固执的完美主义者。

与其他一些国际顶级大厨非常注重食材的“矜贵”不同的是，Paul 是个崇尚美食平等主义的人。



这位曾经的理科学
生心怀一个简单的
理念：“如果一道
菜不需要再增减任
何东西，那么它就
做好了。”



主厨推荐

水是每道菜之间最好的过度者，依云天然矿泉水平衡的矿物质含量让水质口感更圆润，而丰富的钙则增加清甜的口味。在品尝每道菜之间，能使口味中和，帮助更好地品味下一道菜。10 度左右的水温最能品尝矿泉水本身所特有的味道。也可提升食物的味道。

无论是早前在翡翠 36 餐厅将罐装沙丁鱼变身为复杂前卫的高级料理，还是在 Mr & Mrs Bund 用复杂前卫的技巧打造最单纯的法式及世界美食，他都丝毫不带成见、不偏不倚地投身其中。

在 Paul 看来，食材本身只有常见和稀少之分，有些食材本身有独特的口味并且生产的数量稀少所有才有了“矜贵”这样的说法。不同的食物从口感和香气上都有独一无二的特点，如果将这些元素“分配”到最重要的位置，让它们物尽其用才是厨师的职责。“当然，同种食材间不能‘一视同仁’，挑选好品质的食材是绝对必要的。” Paul 打趣道，“另一件必不可少的重要元素就是水，在用餐时，搭配不同风格的天然矿泉水，不仅能提升食物的美味，而且可以平衡味蕾对于不同口味的感受。如何在适当的时候为客人提供搭配的水，也是每个厨师必须有所把握的。”

近日，Paul 的梦幻之作——ULTRAVIOLET 在上海低调开幕，这个 Paul 酝酿了近十五年的梦幻餐厅可谓是全球第一家将味觉和其他各种感官完全融合的餐厅，特别安装了高端多重感官科技设备，组合元素包含了灯光，音效，乐曲，香氛，流动舒心的空气，以及令人沉浸的视觉投影。一张仅能容纳十人的餐桌、一份 20 道菜组成的“前卫”套餐，每一道菜式都搭配了依其味觉而量身定制的氛围，如此创新与大手笔，就连美食教父阿兰杜卡斯也对其赞不绝口，只能说 Paul 愿意将他的梦想之作开在上海，实在是我们的口腹之福。