

WWW.DESIGNALIVE.PL

DESIGNALIVE

MAGAZYN PIĘKNYCH IDEI

NR 7 LATO 2013 CENA 20 ZŁ (W TYM 5% VAT)



ISSN 2083-9693
07 >
9 772083 969000
INDEX 281581

OBIAD NA KSIĘŻYCU

Szanghajska restauracja Ultraviolet łączy jedzenie z multi-sensoryczną technologią, zmieniając zwykłą fizjologiczną czynność w ceremoniał zaspokajania wszystkich zmysłów

TEKST: EWA TRZCIONKA ZDJĘCIA: SCOTT WRIGHT

Z dawało się, że kierowca zablądził. Samochód zatrzymał się przed jedną z lokalnych odrapanych fabryk. Czy to tutaj? Drzwi otwarte. Nikogo w środku, tylko białe, ascetyczne, nieskazitelne, majestatyczne... stół. Nagle, niepokojący gong i odliczanie: „6, 5, 4, 3, 2... Apollo Misja na Księżyc 1969. Awaria zasilania!”. Wszystko milknie. Zapada ciemność gęsta jak smoła. „Huston. Mamy problem...”. W pokoju robi się przeraźliwie zimno. Świst zamieci zbliża się tuż przed moje oczy. Stół zaczyna świecić czystą śnieżną bielą...

Pierwsze danie – jabłkowa pianka z wasabi. Na ścianach wyświetlają się obrazy. Krótka informacja od obsługi: „Witajcie w domu”. Możemy jeść. Orzeźwiająca, bardzo rześkie, zbyt

rześkie! To świeżość wyolbrzymiona do istoty mrozu. Od teraz czuję chłód, ale i przyjemne obudzenie.

Paul Pairet, z pochodzenia Francuz, prowadzi w Szanghaju dwie restauracje, jedna to popularna francuska Mr & Mrs Bund, druga – Ultraviolet to prawdziwa awangarda gastronomiczna. Samego Paireta można nazwać bardziej wizjonerem i reżyserem doświadczeń kulinarnych niż kucharzem. Do Ultravioletu nie idzie się na obiad lecz na jeden z seansów działających na wszystkie zmysły.

Dźwięk, obraz, chłód i ciepło, powiew wiatru, zapach i smak 20 niewielkich dań w synchronizacji przeprowadzają gości przez zaskakującą historię. Wystarczy poddać się i popłynąć z prądem, doświadczać balansu, rytmu i eksperymentu z własnym ciałem i umysłem.

www.uvbypp.cc

