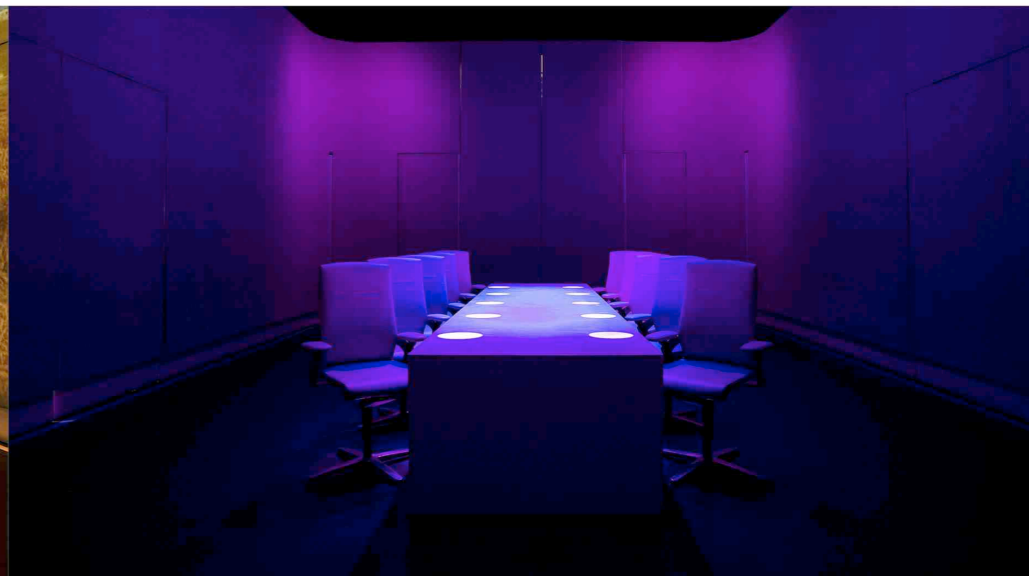




上海，最不缺的就是話題，最不絕的就是新意。去年5月起，上海潮人的焦點就是兩個字：UV (Ultraviolet)。一周5晚，每晚10位，22道菜，4個小時，參與者各有感受：有人形容是



一場儀式，有人看成是一場表演，有人以為自己掉進了異度空間……UV 一如紫外線，觸不到，摸不透，唯一一點大家都同意的，這是一場非一般的飲 • 食 • 體 • 驗。



車子駛到紅橋區的藝術倉庫，主持已悄悄消失，客人在不起眼的門外等待。進場後是一片紫紅的接待處，接待員默不作聲奉上餐前飲品，客人提問也不回應，保持神秘的其中一道就會打開，今天客人穿過廚房進入主廳。

進場



配料

坐定後留意廳內陳設，都是白牆、白椅、白桌子，是為方便投映畫面之用，例如吃甜品 Mandarine Mandarine 時，牆上就投映七彩柑橋，但無論多繽紛，影像都以靜態為主，以免食客睇到頭暈目眩！事實上，晚宴開首的門景上升效果，曾令客人以為自己身在電梯，上了一層樓！

交流



為免嘉賓對一幕幕畫產生「金屬疲勞」，晚宴中也有不少互動參與環節，甚至會獲邀與侍應跑圈！但大家最高興過於與總廚的「握手位」，先直搗 Paul 烹調蘿蔔蛋糕 (Suzette Carrot Cake) 的過程，然後通向廚房的門會打開，讓 fans 進入廚房聖地和 Paul 直接交流，窩心難忘。

謝幕



吃過最後一道「洗碗機」甜品 Isochan Dishwash 後，便是由終人散的時候，伴隨卡通片音樂尾播出工作人員名單，壓軸的是靈魂人物：Paul Pairet，就是 UV。

為了控制全局，4個多小時的晚宴期間，賓客可以在中間2段「廁所位」離場，每節來到偏廳休息。廳內陳列了照片，解構 UV 的建構過程。中間的巨型樹幹非常矚目，是總指揮 Paul 在郊外以低價向拾荒者買回來的寶貝，成為偏廳陳設。

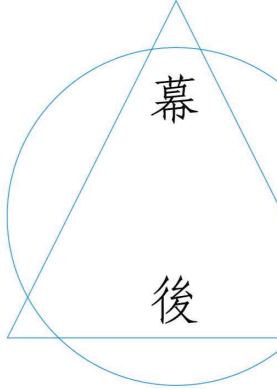
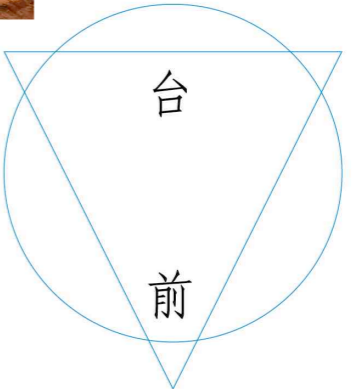


小休

集合



客人先於 Mr & Mrs Bund 集合，簡介後由主持陪同乘專車前往 UV。公開解釋此舉是因為餐廳位置不好找，想體貼客人，但相信另一原因是確保無人進入。UV 體驗在車上已開始，沿途以噴嚏的心跳聲、雷雨聲效和短片，助客人放空，寧神準備。

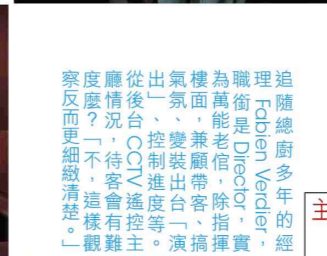


備菜



人客還未動身，下午的 UV 已得忙碌，25位工作人員各自在「後台」廚房準備菜式，侍應倒酒、抹刀叉、控制台反覆測試投映器、音響。今天客人會由廚房入場，所以大家似乎分外緊張。

主持



追隨總廚多年的經理 Fabien Verdier，職銜是 Director，實為萬能老信，除指揮樓面，兼顧帶客、搞氣氛、變裝上台「演戲」、控制進度等。從後台 UV 遙控主控應情況，待客會有難度麼？「不，這樣觀察反而更細緻清楚。」

執位



診客人離場小休時，侍應快速換上下一節的陳設，美輪美奐的杯盤刀叉和廚具都有贊助，是變相的「廣告位」。2000萬人民幣資金，原來遠不足以實現 UV，剩下3成的支出全靠十多個大牌贊助，其中 Booatou 獨具慧眼，早在總廚於巴黎籌備這個項目時，已答應相

清場



廚房空無一人，你以為曲終？其實人未散。在 UV，廚房也是「舞台」一部分，所以總廚要求食客離席和入席時，廚師也要避席配合。工作人員身上都帶備毛巾一條，每做完一個工序就抹抹，務求廚房一塵不染，方便「隱身」。

指揮台



控制音樂大細和影象快慢的地方，雖然流程已經定了，但是還是需要隨工作人員，透過 CCTV，監控 UV 內外的情況，重點自然是主廳客人的動靜，從小熒幕中往往看到最真切的反應。

上菜



客人進入主廳後，準備上第一道清口菜。上菜收碟一般只要4人，但有時也會1對1的侍候，例如有煙霧效果的菜式，就要一起揭盅，有時連洗碗碟都要到場。綵排多時，侍應訓練有素無 ZG，而且經過近一年工作，仍然樂在其中，對菜式也瞭如指掌，可流利回答客人查詢。

(圖片：Scott Wright@Limelight Studio)



Folie Gras - Can't Quit
影像·配樂：香煙點燃黑白片段 + Emilio Morricone 西部片配樂
煙可以戒，美食不能戒！第一道前菜就是食煙，用紅莓些利酒薄片捲住濃滑鵝肝醬，紅菜磨成灰，沒煙癮的我也一吃上癮。

No Shark Fin Soup
影像·配樂：中式大紅燈籠 + 鄧麗君《甜蜜蜜》
總廚 Paul 最喜歡顛覆傳統概念，這道魚翅登場時一室紅囂囂，以中式玻璃盅上桌，原來是用番茄和桃肉做的齋魚翅，比我們的碗仔翅 sweet 好多！



Bread
影像·配樂：枯樹風景 + 深秋配樂
這款烤多士是總廚年輕時最愛的小吃，在他任職的多間餐廳都推出過不同版本，UV 版撲實中隱藏一層名貴的松露，竟吃出一絲悲涼，淚已流下來了。



Cucumber Lollipop
影像·配樂：印尼皮影戲 + 峇里民族樂曲
這條冰鎮青瓜雪糕，是 UV 版加多沙律，和第一道蘋果 Wasabi (Ostie) 同屬清口菜，味道不能說好吃，但卻是我最「估佢唔到」的一道菜。

From France

The Innovator

「我醞釀了15年的
構思，
終於在上海實現；
我一生無憾。」

Paul Pairet ★ 法國人 ★ Ultraviolet 創辦人及總廚



UV的精神，就是品嚐。

我最早、最深刻的一段飲食記憶，是一顆桃。

我在法國南部的一個農鄉小鎮長大，那一帶靠近西班牙，天氣暖和，某一天，我跟祖父騎着單車駛過桃樹下，那是收成的季節，果子熟透，飽滿甜美，陽光灑在桃子上的光輝，這麼多年後，都仍歷歷在目。

也許你會認為，是時間美化了我對桃的印象，但我確信那是心底真實的回憶。

每個人都有一套存在於他心目中的味道 (Psycho taste)。食慾，不止包括味覺，還有視覺、聽覺、嗅覺，以至情感和潛意識，食物未入口，單是語言，已經能引起聯想。

肚子餓的時候，想起燒雞，我們就能「嗅」到燒雞的味道，垂涎三尺；提起番茄，腦中就浮現出番茄的樣子。我在UV想做到的，就是在一個我可以全盤控制的環境，通過影像、音效、香氣和氣氛等等，深化他們對味道的記憶。儘管影像看似譁眾取寵，但這絕不是一場騷！主角，始終是菜式。

今天你們所體驗到的一切，我敢說是完美的，因為我在腦中已經反覆構思了15年。

客人置身其中，4個多小時很快就過去，背後可是用了3年籌備。物色了十多個地方，才選定這個舊倉庫，從頭建構，主廳建了拆，拆了建，菜單和排序改了26次，試業總排30次，連客人在門外等多久，甚麼時候播甚麼音樂，甚麼時候上菜，每道菜吃多少分鐘，都由我掌控，都經過計算。花200萬人民幣，由25人團隊服侍10位客人，現在的收費只及成本的一半，在商言商是划不來的，一切只為讓客人能專注品嚐我們做的菜式。

菜單裏有一道鋪了泡沫汁的松露小吃 Biedt，我在其他餐廳也以不同方式推出過，

UV的版本卻把某位客人惹哭了，相信是上菜時配合了雪茄煙霧、蒼涼的林景投映和配樂，勾起了他對那種味道的聯想和情感吧。

又有一次，一對年輕男女帶了父母同來，我心想糟了，傳統老一輩會明白 Avant-garde 的飲食概念嗎？

結果他們卻是我歷來最投入快樂的一對客人。不過，偶爾還是有聯袂前來，分心只顧聊天的客人，所以最後有甚麼得着，是悉隨尊便，各有不同的。

你問我UV是否非要在上海辦不可？

那也不盡然，不過，事實是我在歐美城市先後試過3次，2002年巴黎那一次，連贊助商都有了，但就是沒有成事，最後來到上海，終於得到 Mr and Mrs Bund 老闆首肯，大力支持。資金是其一，觀眾是其二，上海飲食界仍方興未艾，還有很大的發展空間，人們也有足夠好奇心去欣賞我的心思。

UV目前3個月的期都排滿了，就算我母親大人說明天要來吃，都只能安排她在後台(苦笑)！

不止本地人欣賞，連我敬重的前輩 Alain Ducasse 都來試過。

另一次更是大陣仗，有6個米其林廚師特意由法國飛來吃，慶賀其中一人生辰，那晚在座加起來恐怕有10顆星吧！

得到同行肯定，我當然高興，但我最受還是在「實驗室」研究菜式。現在我正忙着定新菜單 UV(B)，預計今年內與現在的 UV(C) 輪流推出。

也許將來我還會有了新的意念，不過，我不貪心，情願專注做好手上的事。可以實現UV，我對自己、對飲食界已經有交代，一生無憾。



Ultraviolet • 網址: <http://uvbypp.cc> (官方網頁)、www.paulpairet.com (總廚個人網頁) • 營業時間: 星期二至六 7pm-11pm、星期日、一及不定期日子休息、人均消費: 22 道菜連酒水每位 \$3,100, 特別嘉賓晚宴 (Guest Star Series) 每位 \$6,200。註: (1) 食客將獲電郵通知, 7pm 於外灘 Mr and Mrs Bund 集合 (地址: 中山東一路 18 號), 然後乘專車前往 (2) 名額有限, 請於 3 個月前上網訂座 (<http://uvbypp.cc/bookings/>), 須以信用卡預付全數。



晚宴如火如荼之時，
PCC 和副手亦忙於在
「實驗室」研究新菜。