

酒店
风云

HOTEL

53
2014年5月刊
总第53期

封面
故事

最有氧的山中雅居

恋上“高海拔”酒店

自驾游

古运河漫行 探古访幽得清闲

美食

你知道吗？ 这些有趣的美食

珠江
特别推荐 维港 **VS**
停泊在港湾

第一团队
dyteam.com



定价：18元 (RMB) 294元 (港币)

ISSN 1003-2738





「你知道吗，这些」

「文、编：邵阳 / 摄影：王政 / 美编：刘倩 / 素材提供：赏味传播」

有趣的 主食？



ULTRAVIOLET: 我们吃进的迷思幻想多过于卡路里

图片: Scott Wright of Limelight Studio

多重感官餐厅“紫外线”(Ultraviolet), 由法国厨师Paul Pairet开设, 集美食与各种感官科技于一体。这是一间极具神秘气质的创意餐厅, 拥有未知的地址、360度主题影像墙面和餐桌以及创意无限的菜肴。餐厅只有10张座位, 每晚呈现20道前卫料理, 集多媒体效果的感官用餐体验, 神秘且不可告人的餐厅位置, 来去由私属专车接送……这些都让顾客感觉像一次梦幻旅程。

抵达Ultraviolet, 先按照要求在上海外滩18号Mr & Mrs Bund餐厅的楼下, 搭上前往Ultraviolet的迷你面包车。司机一袭黑衣, 车子转过苏州河沿岸几条小巷, 停靠在一个破旧的由老工厂改造的“创意园区”里面。客人下车便看到一栋看似仓库的厂房, 门会自动打开。穿过了另外两道门, 便抵达Ultraviolet的主餐厅。Ultraviolet的主餐厅是一个类似“骇客帝国”电影里的科幻实验室, 纯白色的主色调又带有未来感。位于这个高耸白色空间的正中央, 是一个巨大的白色长桌和10张白色工作椅。头顶上, 是多部投影机和镁光灯组成的, 空气中散发着某些未知香料的的味道。

待将所有客人坐下后, 四面墙上的大屏幕突然亮起, 四面墙上的影像逐渐转变, “5、4、3、2、1……欢迎来到Ultra-

violet”, 随着一个男人的声音, 厨房的门打开, 神奇的感官体验便由此开启。

美食是体验Ultraviolet的主要原因, 而味道是它的主焦点, 以其中两款给大家介绍: 第一个Amuse Bouche, 是一个由青苹果与芥末制成的急冻冰糕(Ostie, Apple-Wasabi), 爆炸式的冰凉口感。其中一道前菜形状酷似雪茄, 放在一个金属质感的容器里, 容器里还有一些类

似烟灰的粉。这只“雪茄”的外壳是糖浆制成的, 里面包裹着鹅肝慕斯。品尝的方式是沾一下烟灰缸里的粉, 再搭配口感浓郁的西班牙雪莉酒(Sherry), 两者都具备微甜口感, 搭配非常相得益彰。在上这道菜的时候, 背景是意大利烟枪作曲家Ennio Morricone的配乐, 四面墙上投射出美国西部荒野的影像。

另一道是Truffle Burnt Soup Bread(松



在这个充满魔力的城市中, 吃独特的美食成了人们追求的一种时尚, 从感官出发, 便是独特美食的赏味开始。我们本期就给大家介绍两家有趣的感官美食店: 一家是2012年开业的“Ultraviolet感官餐厅”, 一家是今年春天面市的“MISS MA蔬彩马卡龙专门店”, 从视觉到味觉都是一场奇妙之旅。



露炙烤汤汁面包), 这道菜登场的时候被放置在一个圆形的透明玻璃盖中, 里面是雪茄烟雾。透明罩下的面包浸在奶油酱汁中, 上面是泡沫, 另一面则是烤过的松露, 搭配来自美国加州Francis Coppola酒庄的Chardonnay白葡萄酒。背景墙上 是森林的动画, 空气里散发着淡淡的松木香。而这个时候, 面前的一堵墙缓缓打开, 一棵300年老樟树的根部出现在眼前, 震撼大家的眼球。这简直是感官料理和当代装置艺术的结合。

消费方面, Ultraviolet仅开放三个月前的定位, 且只提供晚餐, 每晚只招待10位客人, 所有客人将同时从外滩出发, 同时入座, 每位客人价格3000元。

PAUL PAIRET: ULTRAVIOLET主厨及创始人

PaulPairet生于法国并在法国学习厨艺, 1998年, 他在巴黎CafeMosaic崭露头角, 多年游历的影响开始浓缩为他独特的另类法式风格。Pairet曾经周游四国。2005年来到上海, 为香格里拉酒店开设了翡翠36餐厅。2008年, Pairet离开了翡翠36, 在外滩18号这栋历史性建筑之内加盟VOL Group。Pairet的风格被定为前卫象征主义, 但最重要的是, 它口感坚定, 只需尝上一口便令你的味蕾欣喜若狂, 这位曾经的理科学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。”

@ 预订: Ultraviolet: <http://www.uvbypp.cc/>

MISS MA马小姐: 会说话的蔬菜马卡龙

在环球金融中心三楼, 一间不大的门面, 明亮又时尚, 门口的玻璃橱窗里摆放着五颜六色的马卡龙和蛋糕等甜品, 这里便是MISS MA的主场, 这些甜品都是她的作品。而她制作的马卡龙绝对不是法式传统甜腻的口味, 而是选取了当季蔬菜作为原材料, 各种口味都让人吃惊。同时这也是大蔬无界美素馆全新打造的又一健康饮食。MISS MA出生在厨师世家, 现在是大蔬无界的甜品师, 在甜品的创作上有很多独到的想法, 大蔬无界的创始人宋渊博很爱才, 筹备一年便为MISS MA专属打造了这样一个舞台, 做喜欢的事。店里的人喜欢喊她“七七”。

马卡龙来源于法国, 口感甜腻又有些干, 大部分的中国人吃不惯。七七也有同样的感受, 所以她在制作之前都会考虑到原材料的搭配, 反复尝试, 同样要跟大蔬无界的理念保持一直——健康、素食。她坚持不用任何添加剂、色素、明胶等化学成分, 用各类蔬菜汁给马卡龙上色。比如绿色马卡龙, 是由菠菜和小麦苗制成; 黄色是辣椒和柠檬的混合, 橘黄色是胡萝卜和白扁豆的提取……而产品是根据24节气变换推出, 在每个季节为人们补充不同的能量元素。白扁豆是七七很喜欢的一种食材, 因其本身含有糖分, 适合跟很多食材搭配, 不需要再加入蔗糖也会让口感微甜。

