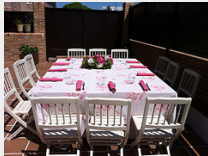


Momentos exquisitos

por Mesa de Temporada



Like 95 Send

28 DE NOVIEMBRE DE 2011

Ultraviolet



Codigos QR

NOS HAN PROBADO

1247

twitter

Follow

Perfil Linked in



Ver todo mi perfil

DEGÚSTANOS

Entradas

Comentarios

Ultraviolet, el sueño del chef francés Paul Pairet, está cerca de hacerse realidad. La frívola ciudad de Shanghai es el escenario elegido para presentar este restaurante experimental concebido para degustar el denominado concepto del "Psycho taste" (Todo sobre el gusto, pero sin el gusto).

El objetivo que se ha marcado Paul Pairet es que los comensales que tengan la suerte de poder sentarse a la mesa de su restaurante disfruten de los platos más allá del sentido del gusto. Por otro lado, el equipo de Pairet no deja al azar ningún detalle y han optado por no desvelar la localización de Ultraviolet, alimentando la curiosidad y la expectación. Una excelente campaña de comunicación que ha conseguido que todo el mundo quiera hacer una reserva.

¿Qué factores influyen en la percepción de la comida? "La expectación y la memoria, el antes y el después y la mente sobre el paladar", dice Paul Pairet a unos periodistas españoles. Por ese motivo el chef francés trabaja para dar un ambiente adecuado a cada plato. En **UV** el plato principal es la emoción.

Algunos datos interesantes de **UV** son: cada noche cenaran en una misma mesa y el mismo menú 10 comensales. Se les citará en el otro restaurante del chef francés, Mr&Mrs Bund, una furgoneta con los cristales tintados les conducirá al secreto lugar. El menú degustación consta de 20 platos y un precio entre los 1700 y los 220 Euros. La experiencia tiene una duración de cuatro hora. 25 personas trabajarán en el experimental restaurante.

Para más información visitar la página web <http://www.uvbypp.cc/>

Buen provecho

Cocinado por Momentos exquisitos a las 11:49 PM

Recomendar esto en Google

Especies: chef, francés Shanghai, Ultraviolet

Sabores: Dulce (0) Amargo (0) Salado (0) Picante (0)

0 comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Please switch to

COMENSALES

PRUEBA A CATARLOS:

[El Comidista](#)

[Directo Al Paladar](#)

[Gastronomía y Cía.](#)

[Salsa de chiles](#)

NetworkedBlogs

MdT
MesadeTemporada

MesadeTemporada 3 de Olano 2008: O de caldo para asomar la patata. Tres eran tres los cerditos de Looney Tunes. El 3 de Olano p... bit.ly/AEaf15
about 1 hour ago · reply · retweet · favorite

MesadeTemporada Ensalada de espinacas, garbanzos crujientes y yogur: La ensalada con sorpresa. / AINHOA GOMÁ Con el permiso de m... bit.ly/xq2rtp
2 hours ago · reply · retweet · favorite

MesadeTemporada ROBINFOOD / Carrilleras y manos de cerdo estofadas + Puré de peras asadas y ajos: La receta la puedes leer a con... bit.ly/wtLLS7
18 hours ago · reply · retweet · favorite

twitter Join the conversation