

# Oggi

Beauty is Not Enough

# 今日风采

www.oggi.com.cn

# 12

每月1日出版

DECEMBER

2012

探访 Hermès爱马仕工坊的秘密

## 制造手工艺精品 的能工巧匠

零距离贴合肌肤  
“膜”法升级!

走近上海的  
法国大厨们  
找到热爱生活的方式

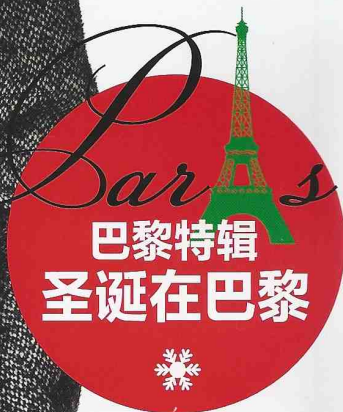
❄️ 给予你更多的力量和惊喜  
红色魔力圣诞季

PART 1 马力全开!“通勤大衣”一周三穿,天天精彩

PART 2 休闲至上!最新“周末大衣”风光无限

PART 3 些许华美!约会盛装——“周四·周五大衣”

PART 4 本期登场的51款“三款应景大衣”全景图鉴



巴黎特辑  
圣诞在巴黎

变身“心机素颜”美人!  
这个冬季,  
要做完美底妆派!

# 三款应景大衣 装点一周时光

ISSN 1672-156X



上海人民美术出版社  
定价人民币20元

# 走近上海的 法国大厨们

*Bon Appetit!*  
找到热爱生活的方式

撰文 Candy (儒星工作室) 摄影 斯科特 Scott Wright of LimeLight Studio 编辑 Iris 版式设计 张立莉



“没有诗歌，没有音乐，没有艺术，没有良心，没有感情，没有朋友，没有书籍，我都可以活下去，但是作为文明人的我离不开美食。”

——18世纪法国哲学家狄德罗



今年，由Paul主理的Mr & Mrs Bund 荣登全球50 Best最佳餐厅榜第56名，成为唯一入选该榜单的内地餐厅。

# Paul Pairet

## 五感美食 感官盛宴

苏州河畔，熙熙攘攘。谁能想到，在临河的创意园区内，藏着一家世界上独一无二的前卫实验性餐厅：Ultraviolet。从登陆上海的第一天起，就以其神秘的用餐布置、强烈的感官效应和精致的 Avant-Grade Cuisione 分子料理引爆了一场美食感官风暴！

主厨 Paul Pairet 是 Ultraviolet 的缔造者。在业界的出色声誉并没有让他止步，如今的他继续以其动人心弦且极富挑战性的菜式创作手法，将 15 年来的美食构思完美呈现。

### 神秘的“前戏”

白天的 Ultraviolet 餐厅看上去并没有什么特别。这家投资超过 250 万美元的餐厅，里面却只有一张餐台、十把座椅，以及满室白色的墙壁，只是在挑高的屋顶上安装了一系列多重感官科技设备。除了左侧的墙壁上留有許多客人的赞美之言和某设计师的强力创作外，Ultraviolet 的一切都看似普通。而实际上，来这里用餐的所有客人都必须先上网预订，付了订金才行。如此重金相待，只提供晚餐的 Ultraviolet 究竟有何特别之处？未知的菜肴，未知的用餐地点，未知的环境，未知的用餐同伴——这是所有客人都必须经

历的一场“前戏”，由此而产生的神秘感能调动足够的好奇心，令人产生无尽的期待。

随着 10 位训练有素使者的到来，食客们将依次品尝晚宴的 22 道料理，每一道依次上桌的美食都是一篇新鲜无比的剧目，能够渐次激发出你所有的感官能量。

### 15 年的执著

创办类似 Ultraviolet 这样的餐厅，这个念头在 Paul 的心中转了足有 15 年。“我希望在最恰当的时候准备食材和料理，掐准最好的用餐时间和时机。坦白说，现在大部分的餐厅都很难做到最完美，而这正是我的梦想。” Paul 指着身旁超大的监控屏幕说，“这就是为什么我们要安装这些设备，我们想做到最好，也一定要做到最好！”

事实上，最初 Paul 的想法要更简单一些，那就是为客人打造一桌家庭式的晚餐，可供十多个人享用，而晚餐的一切都按照他的安排进行。时至今日，他所精心营造的一切也脱离不开食物本身，丰富的背景、不同的香氛都是为了烘托出这一本质。

在 Ultraviolet 餐厅，你能看到 300 岁的古树和悬在上空的餐厅改建过程的照片，一种时空穿越感油然而生。这个小房间躲在餐厅房间的背后，将在某个关键的时候出场，用厚重的香味迷倒众生。

Paul 将自己对美食的另类追求完整地注入 Ultraviolet，力求一切都尽善尽美。所以他可以花费 6 个月来创作一份菜单，可以

专程为厨房设计独特的通风设备，愿意找裁缝制作独有的员工制服，情愿花很多时间和 Ultraviolet 团队排练晚餐的步骤……这一切的努力只为那一系列令人绝对惊艳的瞬间。

### 挑逗你的“心理味觉”

“当你闻见牛肉的味道，或许能想起以前妈妈做的家常菜，或是某日和恋人的一顿晚餐。人们对食物的感觉总是和情感有关，所有的心情、记忆和环境，甚至身边的人，都会影响食客的情绪，这就是心理味觉。在我的餐厅，我想尽可能地影响客人的心理味觉，让他们把注意力都放在食物本身，感知食物。”正因为如此，餐厅内所有的视频效果和香氛、音乐和食物造型，都是为了这个目的而存在，这更是 Paul 会聘请外籍多媒体创意师、电脑技术人员的意义。

在香港、悉尼和雅加达多年的游历感悟，都被 Paul 转化成美食中的独特气息与质地，那些看似灵光乍现的创意其实都源于他曾经历的一切。Paul 所准备的菜品，无一例外地体现了精准、机智和极简的独特风格，他为客人们拉开一场前所未有的盛宴，一场为美食量身定制的感官盛宴——从味觉到视觉，从听觉到嗅觉，全面覆盖。对于 Paul 而言，他所追求的正是如此：让美食超越唇齿的感知，而融合以灯光的无尽演绎、音效的无穷变幻、香氛的迷醉世界，以及投影的缤纷五彩，由此创造出完全超乎你期待的用餐感受。

### Profile



Paul Pairet 出生并受训于法国，曾先后在上海的“翡翠 36”和“Mr & Mrs Bund”工作并树立了卓越的业界口碑。目前开创了前卫实验属性的“Ultraviolet”。



用餐室的组合元素包含灯光、音效、乐曲、香氛，以及流动舒心的空气，令人沉浸的视觉投影、影像和想象力……当然还有美食。



在 Ultraviolet 的每道美食组成的晚宴，意味着实验性和舒适性兼而有之，既令人惊艳，又令人欣慰。



一张仅能容纳 10 人的餐桌。一份 20 道菜组成的「前卫」套餐。一场非同一般的体验就此开始，由美食主导。

