

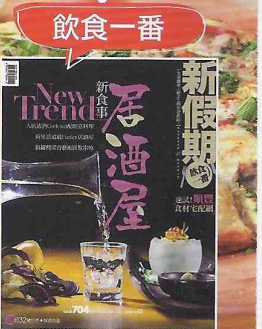
ISSN 1996 - 465X



4 895057 600015

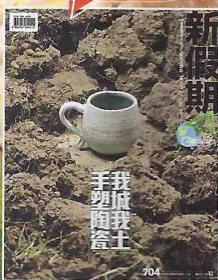
新假期

【全港讀者人數之冠旅遊雜誌】Weekend Weekly



飲食一番

Go Green



達人帶路!

海

浮誇VS地道

搵食秘店

issue 704 www.weekendhk.com 04/03/2013 逢星期一出版·一書兩冊只售\$12

• 淡季平遊東南亞\$1,999 套票 • 首爾 \$4,200 大學寄宿學韓語

中銀信用卡



LOVE TRAVEL

全港旅行社專享高達

100%

簽帳獎賞 詳情請參閱p.1



耗資近二千萬人民幣，以三年時間策劃的 *Ultraviolet*，
絕少接受傳媒訪問，開業一年，仍然像謎一樣。

富貴篇

上海人有錢又要面，極盡浮誇之能事的富貴餐廳，成為 Rich 2G 的食堂，步進餐廳有如踏上天梯，港女都可以變鳳凰！就等有「名人磁石」之稱的伍餐肉帶我們見識見識！

潛入謎樣餐廳 Speed Dating

出發來上海前，伍餐肉說了不下十次，有一間餐廳你必須要試：「如果上海有米芝蓮，膽敢講呢間一定係3星！」

無人知道它的地址、到底會吃什麼、有什麼搞作，但去過的人都讚不絕口，法國世紀名廚Alain Ducasse大讚“C'est magnifique et délicieux!”（壯麗而美味），美國名廚Mario Batali更專程從紐約飛去開生日會。

開業不夠一年，已獲《Condé Nast Traveller》選為最引人入勝的餐廳；在最近權威飲食雜誌《Restaurant》公布的「亞洲最佳50餐廳」中高踞第8位，排名比香港的3星米芝蓮Caprice還要高，年僅48歲的大廚Paul Pairet更得首屆終生成就獎，好不威水。

最架勢是餐廳每天只招待一枱十位客人，識食之人定富豪名人都要搭枱，間接讓你來個Speed Dating！

為了我的終生幸福，為了窺看號稱全亞洲最強廚房的底蘊，三個月前我已盯緊電腦，準時在網上訂位，不惜付上2,500人仔，也要一嘗Ultraviolet的22道菜晚宴！



《Restaurant》「亞洲最佳50餐廳」首次設立終生成就獎，亞洲多名廚競選中年僅48歲的Paul Pairet，他上星期便得意飛到新加坡領獎。



Ultraviolet籌備之時，Alain Ducasse已嚷著要親自掌廚，這位世紀神廚更成為餐廳首位客人。



餐廳一開幕，已獲另一權威旅遊雜誌《Travel + Leisure》選為2012年東南亞最佳餐廳。

Behind the Scene



一有空檔，Paul和副廚Greg便會在廚房旁的工作室內研究下年餐單，室內有大量最新科技，如可將泥土化為氣體的機器，仿如實驗室！大廚說設計一道菜最少要一個月呢！



後台像電視台製作部，共有10個電腦屏幕、56個擴音器、7部攝影機，由技術人員長期監控。

*"Ultraviolet offers food enhanced by
ambiance, not a show supported by food."*

總廚 Paul Pairet



10位侍應，訓練半年，上菜步伐一致，連捧碟的手指擺放都要執過，務求手心溫度不會影響食物。



員工的工作服都寫上餐廳的關鍵字，包括品質、情感、代表餐廳的紫色。



員工成日用消防梯從樓上辦公室
滑落地下廚房，好玩到暈！

戲劇之王 拒絕扮嘢

主導這場大龍鳳背後的，是法籍名廚 Paul Pairet，上海香格里拉西餐廳 Jade 36 的開國功臣，以前衛料理打響名堂，自立門戶後在外灘開設 Mr and Mrs. Bund，同樣攞獎攞到手軟，貴為亞洲最佳廚師之一，卻超級平易近人兼玩得，喜歡《教父》同金寶湯，最鍾意食燒肉！講到烹調，有姿勢有實際，仲幾靚仔！散場時當然要捉著他問個究竟。

WW：為甚麼會有開設 Ultraviolet 的構思？

Paul：早在15年前我已有這個概念，想重現18世紀法國的 Table d'hôte（即廚師發辦），認識的不認識的都圍在大桌上吃飯。環境和食物都要匹配，唔學似一些餐廳播貝多芬配青豆湯，烹調技巧上可以很前衛和實驗性，同時像我的個性一樣，充滿幽默感，但亦要讓客人有共鳴，勾起個人的回憶和情感之餘，還能夠實在，吃得飽！

WW：點解會選址在上海？

Paul：上海的飲食還在發展階段，但這兩年進步之快，拍得住任何一個世界級城市，而且本地人樂意接受新事物，Expats 又多，外國人飛來吃飯也很方便。

WW：食客應該用哪種心態來 Ultraviolet？睇 Show 定食飯？

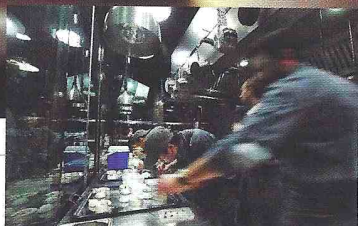
Paul：我相信聲音、影像、氣味和其他一切的科技也是為了提升食客的飲食體驗，簡單來說，食物是關乎情感、潛意識和五感，就是所謂的 Psycho taste 了。以一道松露麵包為例，在 Mr and Mrs. Bund 也可吃到，為什麼在這裡吃會更美味？因為沒有了森林的氣味和枯樹，你的腦子不能墮入在意大利冬天搜尋松露的場景，所以食客應該抱著開放好玩的態度享受用餐過程。

WW：技術上最困難的是什麼？

Paul：太多技術問題了，因為世界上沒有一間餐廳可作參考，我們都是邊摸邊做，例如香氣，好多餐廳會直接噴香水，但到下幾道菜還是縈迴不散，我們找到法國 Scentys 的氣味系統，可控制氣味在幾秒間完全消失，才不會影響下一道菜的氣氛。

WW：成間餐廳有10位侍應、15位工作人員，點解只招呼10位客人？

Paul：我認為10個人是廚房的極限，亦是餐廳可承受的虧損極限，不怕跟你說，如果要計，每位要收貴一倍才有錢賺！不過，我們有很多 Sponsor 支持，才可做下去，這裡客人和工作人員的比例是1:2.5，可說是全亞洲最高呢！



攝影師觀察了一整個晚上，Ultraviolet 的廚房好安靜，團隊之間話不多，卻十分有默契，大廚解釋因怕客人聽到人聲嘈雜，會影響體驗。

Ultraviolet by Paul Pairet

地址：秘密（於外灘18號 Mr & Mrs. Bund 集合前往，約15分鐘車程）

營業時間：星期二至六7:30pm-till late，星期日及一休息

收費：每位 ¥2,500 / HK\$3,100，22道菜，每道配一款葡萄酒或特飲

訂座方法：只接受網上訂座，最好於三個月前訂位，須即時全數以信用卡付款

網址：www.uvbypp.cc