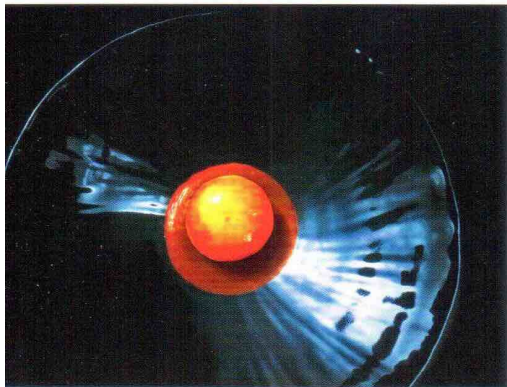




万宝龙艺术赞助人系列卢奇亚诺·帕瓦罗蒂限量版书写工具  
向艺术赞助人传奇男高音歌唱家致敬





## SHOCKING DELICACY

### Paul Pairet 绽放灵感，用美味表达自我

“如果一道菜不需要再增减任何东西，那么它就做好了。”无论是对待烹饪、食材、技术还是口感，Paul Pairet 都丝毫不带偏见，毫无背景及名声影响，心怀简单纯粹的理念。

初

见 Paul Pairet 便在 Ultraviolet，他坐在电脑旁，似在寻找细小瑕疵，眼神专注、神态极为认真。采访如期进行，流畅对答之余，偶有搞怪神情出没，Pairet 留给笔者的印象是极富个性。

Paul Pairet 生于法国，是固执的完美主义者。1998 年，他在巴黎 Cafe Mosaic 崭露头角，曾游历香港、悉尼、雅加达等地，他在旅行中邂逅的气息、质地、香气和风味是其独特美食风格的灵感和根源，令人印象深刻，评论家难以找出合适的词语形容，但美味令食客们欲罢不能。

直到 2005 年，他来到上海为香格里拉酒店开设了翡翠 36 餐厅。短短三年，翡翠 36 便从“酒店餐厅”中脱颖而出，

成为亚洲代表复杂和前卫的美食殿堂，令宾客趋之若鹜。2008 年，Pairet 离开翡翠 36，在外滩 18 号这栋历史性建筑之内加盟 VOL Group。在法式“现代餐厅”Mr&Mrs Bund 内，打造出分享简洁精致料理的大众流行美食概念。

2012 年 5 月，Pairet 和他的团队在历经三年多的筹备后，终于揭开 Ultraviolet 的面纱：一个令人兴奋、前所未有的餐饮概念，一个 Pairet 本人酝酿了超过十五年的项目。这个只有十个位子的超感官餐厅，是第一家自成一格、无法被归类的餐厅，将美食与多重感知科技相结合，营造出令人完全沉浸其中的用餐体验。所有灯光、视觉投影、音效、乐曲、香氛和情境，都搭配著名的前卫菜系，依

照每道菜的主题而量身定做，进而加强及丰富美食感受。

近年来，Paul Pairet 凭借其独到的洞察力多次获奖，并将这种视野展现在全球餐饮界重量级人物的聚会之上。2007 年 San Sebastian 的 Lo Mejor de la Gastronomía 和 2008 年的 Madrid Fusion，他是唯一来自亚洲的发言嘉宾主厨，并在 2008 年新加坡的 World Gourmet Summit 进行烹饪演示。

2009 年，Pairet 受奥地利 Hanger-7 博物馆内知名餐厅 Ikarus 之邀，成为其最成功“客座主厨计划”当中的明星成员之一。这位屡获殊荣的主厨最近一次参与的国际盛事，是 2013 年的法国 Omnivore Festival 美食厨艺展。



**LE :** 生活中的很多故事都被演绎在精彩的菜品之中, 在您看来, 烹饪与生活之间的关系是怎样的?

**Paul Pairet :** 于我而言, 烹饪占满了我的生活, 是任性表达自我的唯一方式。

**LE :** 开餐厅之前是否做过市场调查? 一切都尘埃落定之后, 是否有意料之外的事情发生?

**Paul Pairet :** Mr&Mrs Bund 是我第一个大众化、商业化概念的餐厅设想, 也是脑海中唯一做过类似“市场调查”的项目, 当时是 2008 年底, 我去了香港一些比较流行且受欢迎的餐厅试餐, 如此而已。试餐结果并没有影响我对 Mr&Mrs Bund 的设定, 舍弃高端餐厅严肃正经的就餐氛围, 让长年拘谨的法餐变得放松, 希望这间法国餐厅可以提供给宾客我最爱吃的经典菜式, 一个像是朋友家的法式公寓, 这才讨人喜欢。

Ultraviolet 的概念 17 年前就有, 这是最能表达自我的方式, 是非常私人的想法。在上海之前, 有 3 次机会可以实现这个概念, 最后一次是 2002 年在巴黎。

这是我人生中最重要的项目, 一切构成与外在市场状况没有任何关系。我对符

合”潮流趋势没有兴趣, 但并不代表我不欣赏某些正面的潮流。

意料之外的是, 对于这间体量极小的餐厅, 我们低估了困难度。在工程建造期间, 由于无前例可循, 许多部分都是做、做错、拆、重做循环反复, 甚至还有重做三次的部分。

**LE :** Ultraviolet 荣获“亚洲五十佳餐厅”第三名, 很多去过餐厅的客人都对其感官视觉效果赞不绝口。创立 UV 餐厅的灵感源自何处?

**Paul Pairet :** 1996 年, 我在悉尼, 为 12 个人准备晚餐, 决定菜单、灯光、音乐、餐桌、布置等所有用餐相关细节, 这种做法去除了一般餐厅点餐系统对于厨师的限制。

在一般餐厅, 厨房必须将菜品预先准备到某个程度, 等待客人在不同时间点单, 厨房无法预估何时点菜, 仅能在限制之下, 尽力将出菜品质控制到最好。

我的想法很简单, 就是设定晚餐的所有细节, 知晓几位客人、何时来、何时开饭, 所有菜式的准备时间可以正确地往后推算。待宾客坐定, 可以确保所出菜品正是它刚做好的高峰状态。

简言之, 我只想用这种方式, 把我所

爱的菜式, 以最佳状态, 在最佳时机, 于最佳情境下, 让宾客享用。

现今的 Ultraviolet, 辅以科技, 实现我对不同菜式主题的情境变换, 这些沉浸式的感官效果是餐饮界首例, 可能有人觉得惊奇新鲜而着重此部分; 于我而言, 食物才是最重要的。这些情境完全是为了衬托并加强菜式主题, 让宾客在享用时自然拥有较为深刻的感受和记忆。

**LE :** 在中国生活这么久, 一定结交了很多朋友, 平日里友人相见, 都会讨论什么?

**Paul Pairet :** 我认为是“朋友”并不多, 且以厨师居多, 休假时除却陪伴家人, 做的事情都与食物有关。我会与他们在国外见面, 或他们来上海, 谈论的大部分事情都与职业或行业有关。听起来很无趣? 但美食永远有趣。

### Mr & Mrs Bund

电话: 021-63239898

地址: 上海市中山东一路 18 号 6 楼 (靠近南京东路)

### Ultraviolet

营业时间: 周二至周六, 只供应晚餐, 会通知已订位的客人会面地点和时间, 所有客人将同时被送到 Ultraviolet。

订位: WWW.UVByPP.CC 线上预订





