



ASIA'S
50
BEST
RESTAURANTS
2014

sponsored by
S. Pellegrino & Acqua Panna

Compiled by
William Reed 
BUSINESS MEDIA

11. Mr & Mrs Bund

Paul Pairet's reinvention of the democratic French bistro



Last year's position:

7

On the pass:

Chef-patron Paul Pairet (right) and head chef Raphaël Vetri

Style of food:

High-end contemporary French bistro cooking

Standout dish:

Candied lemon & lemon tart PP



Paul Pairet is one of the world's most inventive chefs. But the Frenchman's signature creativity and imagination are not immediately apparent in the deceptively simple menu and style of Mr & Mrs Bund. This modern take on a classic French bistro is more subtle in its radicalism, in contrast to the mind-blowing experience of eating at Ultraviolet by Paul Pairet, also backed by the VOL Group.

Mr & Mrs Bund opened on Shanghai's famed riverside area of the same name in 2009, after Pairet had built a stellar reputation on the other side of the Huangpu at the gastronomically inventive Jade on 36. The large space, with obligatory knockout views over the evolving city skyline, has been hugely popular, fulfilling his stated ambition of creating a relaxed, democratic, accessible eatery majoring on large sharing dishes.

The menu, overseen by head chef Raphaël Vetri, is unmistakably French in origin - it includes foie gras, frogs' legs and boeuf bourgignon - yet unusually wide-ranging for such a high-quality establishment. It is also unmistakably Pairet, with reinventions and twists on classics including 'picnic' chicken aioli, black cod 'in the bag' and meunière truffle bread. It makes for a delicious and unusual, but still very comfortable, experience.

Bund 18, 6/F, 18 Zhongshan Dong Yi Lu, Shanghai
200002

+86 21 6323 9898

mmbund.com



This large, hugely popular space fulfils Pairet's stated ambition of creating a relaxed, democratic, accessible eatery majoring on large sharing dishes



Paul Pairet是全球最有创意的厨师之一，但Mr & Mrs Bund貌似简单的菜单并不明显地展现这位法国厨师传说中的创造力和想象力。相反地，这家经典法国小餐厅的现代版是因它的精细才激进，与同样是由贸御企业管理咨询（上海）有限公司支持的Ultraviolet by Paul Pairet有鲜明的对比。

Mr & Mrs Bund于2009年开业，以上海著名的外滩命名，当时Paul Pairet已因他在黄浦的另一边成立且别具创意的翡翠36餐厅成为了美食界的明星。至今Mr & Mrs Bund非常为大众喜爱，其舒适的空间让客人尽情享受上海迷人和不断演变的天际，重点是大份量的、一起分享的美食，从而令Paul Pairet达成他要创造一家轻松、大众化和开放的餐馆的梦想。

菜单由厨师长Raphaël Vetri负责，显示出明显的法国起源（包括鹅肝、蛙腿和红酒烩牛肉），但在高级餐厅中可算是异常的广泛。在菜单上也能看到Paul Pairet的标志，包括“野餐鸡肉佐蒜泥酱”、“袋蒸黑鳕鱼”和“松露原味面包”等新创菜式。Mr & Mrs Bund给顾客提供一个舒适、美味和独特的就餐体验。



ポール・ペレ氏は世界で最も創意に富んだシェフの一人と言われます。しかしながら、ミスター&ミセス バッドのシンプルなメニューからは、このフランス人シェフの創造力と想像力は、一見明らかではありません。そのかわり、この伝統的なフランスピストロで演出されるモダンさは微妙で、同じくVOLグループと手を組むウルトラバイオレット パイ ポール・ペレ(Ultraviolet by Paul Pairet)でのショッキングな体験とは全く対照的です。

ペレ氏は、黄浦江の反対側にある、ガストロノミー的独創色の濃いジェード・オン36(Jade on 36)で完璧なまでの評価を得た後、ミスター&ミセス バッドを2009年、上海の有名なりバーサイド地域にオープンしました。それ以来、開発の進むスカイラインの、息をのむような景色が望める大きなスペースは、絶大な人気を集め、ペレ氏が目標とした、和めて大衆向けに入りやすく、ほとんどの料理が大皿で出され、それを分け合って食べさせる店、を見事に全うしています。

ヘッドシェフ ラファエル・ヴェトリ氏(Raphaël Vetri)がマネージするメニューは、フォアグラ、フロッグレッグ、ブフ・ブルギニオなど、間違いなくフランス発祥のもですが、これ程までに上質なレストランとしては珍しく、幅広いメニューを取り扱っていることが特徴となっています。そして又、いかにもペレ氏らしいアレンジが、'ピクニック'チキンアイオリ、'袋入り'ブラックコッドやムニエール・トリュフ・ブレッドなどの伝統料理に表現されています。他に類を見ない程美味しく、そして何と言っても居心地のよいダイニング体験を約束してくれます。

8. Ultraviolet by Paul Pairet

Brilliant multi-sensory dining experience now in its second incarnation

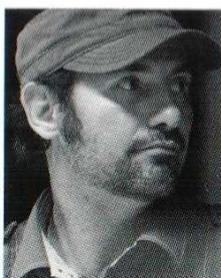


Last year's position:

8

On the pass:

Chef-patron Paul Pairet (right) and head of research Greg Robinson



Style of food:

Globe-trotting avant-garde

Standout dish:

Chocolate foie gras tartines

c/o Bund 18, 6/F, 18 Zhongshan Dong Yi Lu, Shanghai
20000

+86 021 6323 9898

uvbypp.cc



It's doubtful there is a more avant-garde restaurant experience in the world than at Paul Pairet's unique Shanghai project. The French-born chef premiered the theatrical Ultraviolet by Paul Pairet in the summer of 2012, backed by VOL Group, with whom he already operates the successful Mr & Mrs Bund in the city. Last year he lifted the curtain on the second incarnation of Ultraviolet: UVB (as opposed to UVA) played out in the same space but with a very different production.

Ten diners only per night arrive in a mystery location and enter a large pod-like capsule, where host-director Fabien Verdier introduces the 20-course menu. Crucially, each course is coupled with a sensory offering: films and effects projected onto surrounding walls; bespoke lighting on dishes; and piped olfactory accompaniments. Despite that, Pairet insists that the food - including dishes as unusual as savoury chocolate foie gras tartine and cod fillet in lime-scented aspic - takes centre stage, while the hi-tech stimulants support and enhance.

Pairet and his team succeed in imbuing the four-hour globe-trotting experience with a sense of fun. But this takes the idea of multi-sensory food consumption - blurring taste with emotion - to an unprecedented, inspirational level.



Pairé insists that the food - including dishes as unusual as cod fillet in lime-scented aspic - takes centre stage, while the hi-tech stimulants support and enhance



我们很难相信世界上有比Paul Pairé的上海项目更先锋的餐厅。这位出生于法国的厨师于2012年夏季在贸御企业管理咨询（上海）有限公司的支持下（他们已成功携手经营同城的Mr & Mrs Bund）推出了这个具戏剧性的Ultraviolet by Paul Pairé项目。

他去年揭开了Ultraviolet的第二化身，UVB（与UBA对照）在同一个空间创立，但有个别突出的效果。

每晚只有十位客人到达神秘的场地，进入一个大型的容器，然后主人Fabien Verdier会介绍UVB二十道菜的菜单。最重要的是，陪同每一道菜是各种感官的享受：电影和影像放映在四边的墙上；精心设计的灯光照明各款菜式；不同的气味输送到房间里。但尽管各种花色，Paul Pairé坚持食物还是他们的重点，菜单包括不寻常的巧克力鹅肝法式饼和鳕鱼柳青柠肉冻，而上述高科技的刺激有支持和提升味觉的作用。

Paul Pairé与他的队伍有效地用欢乐渗透这个维持4个小时并且环游世界的经历，把多感官进食的概念（即把味道和感情的界限变得模糊）带到前所未有的、鼓舞人心的高峰。



ポール・ペレ氏のユニークな上海プロジェクトほど、アバンギャルドなレストラン体験を提供する場所が他にあるとは言いがたいでしょう。ペレ氏は2012年の夏、演劇的なウルトラバイオレット パイ ポール・ペレを'初公演'、既に国内で成功を収めているミスター&ミセスバッドと同様、VOLグループと手を組みました。

昨年彼は、ウルトラバイオレット第二の化身UVB(UVAに対して)を、全く別のプロダクションを使用し、同じ場所でも幕開けさせました。

一夜10人に限定されるゲストは、謎のロケーションで大きなさやのようなカプセルに入り、ホスト、ファビアン・ヴァーディエー氏から、20コースメニューの紹介を受けます。極めて重要視されるのは、全ての料理に演出される聴覚体験。四方の壁に設置されたフィルムとエフェクト、料理を照らす特注の照明、そして嗅覚を刺激する'つけ合わせ'のアロマが、パイプを通して部屋に流されます。もっとも、特異なセイボリーのチョコレート・フォアグラ・ターティーンやライム風味のアスピックコッドのフィレなど、食事そのものが主役であり、ハイテクを駆使し刺激することで、料理をさらに引き立てるとペレ氏は言います。ペレ氏と彼のチームは、4時間の華やかなショーを存分に満喫するダイニング体験を生み出すことに成功しました。しかしそれはまた、五感を刺激し、味覚と感情が融合する、これまでに例のないインスピレーションレベルで楽しめるコンセプトの誕生を意味します。