

2015 NO.04

[烹调知识 · 名厨]

COOKING KNOWLEDGE

Great Chef

FEATURE 专题

烹饪世界中的水火之道

如何成为一家有内涵的高颜值餐厅？

RMB: 30 元

总第486期

ISSN 1004-5783

CN 14-1087/TS

EX 最佳女厨师的七大关键词

大量的中国式美学

你了解厨师的衣食住行吗

关于餐饮大师夸张的几点建议



PAUL PAIRET

无法被归类的厨师

COVER 封面人物

ISSN 1004-5783



9 771004 578154

www.greatchef.com.cn

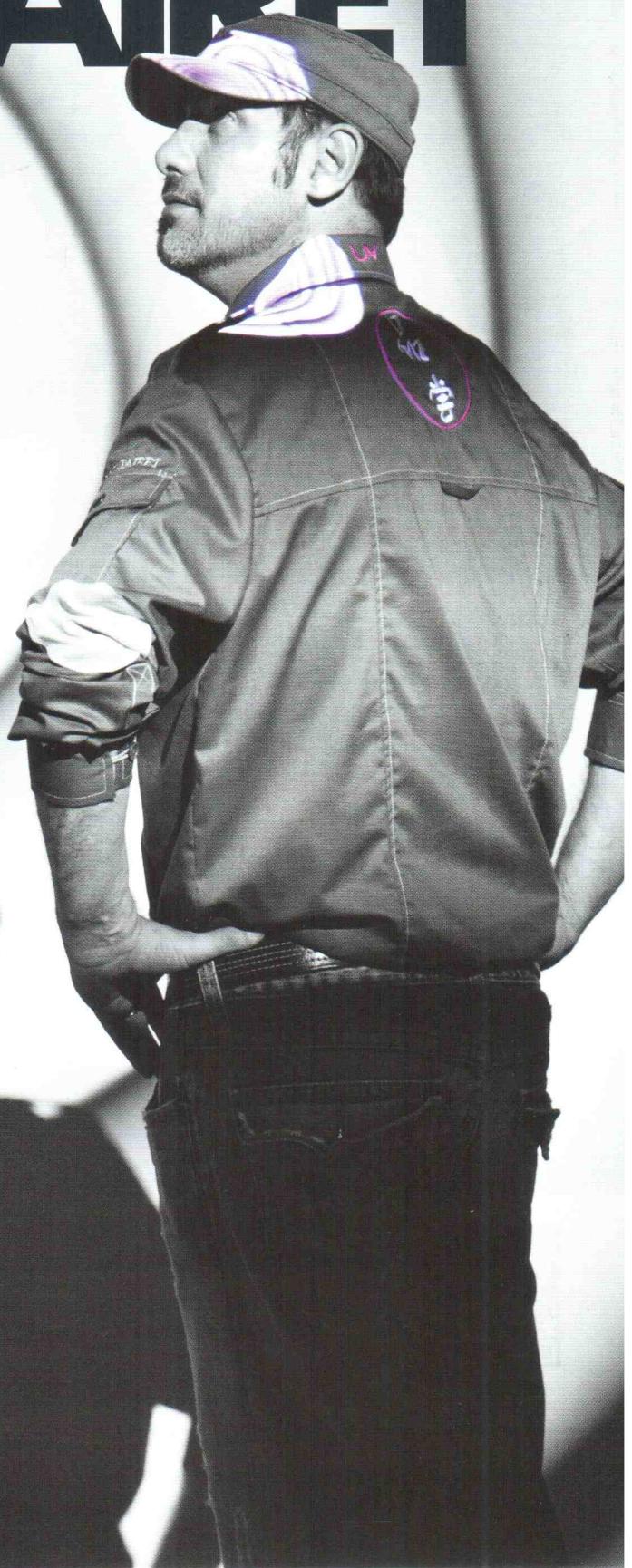


封面人物 COVER STORY

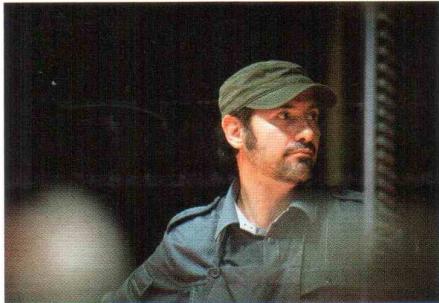
编辑、文 / 杨蓓怡 图片 / Scott Wright of Limelight Studio

PAUL PAIRER

无法被归类的厨师



Cooking style



Paul Pairet 出生并受训于法国，现于上海主理两家属性迥异的餐厅：大众流行的法式现代餐厅“Mr & Mrs Bund”，以及前卫实验属性的“Ultraviolet”。他对刻板守旧烹饪的摒弃赢得了全球食客们的心，他的美食作品和料理哲学也在国际上被广泛报道。2012年，历经15年构思筹备，Paul Pairet 主理的 Ultraviolet 横空出世，它是第一家自成一格，无法被归类的餐厅，旨在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，3年来，Ultraviolet 究竟有何魅力，让餐厅的热度和人气始终爆棚？

法式又非法式的前卫烹饪风格

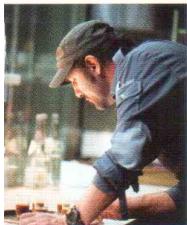
Pairet 最初在巴黎 Cafe Mosaic 崭露头角，多年在香港、悉尼和雅加达游历的影响最终结晶为他“法式又非法式”的独特风格。当时评论家们把 Mosaic 和 Alain Ducasse 的 Spoon 相提并论。事实上，Pairet 在 Mosaic 的烹饪技艺令 Ducasse 大为惊叹，这位大师级主厨亲自推荐 Pairet 至下一个目的地 伊斯坦布尔。于是，Pairet 将自己的才华带到了 Ritz-Carlton 的 Cam，把这家酒店餐厅变成了当地最前卫的用餐热点。

后来他也在上海重现了这一幕。2005 年，Pairet 来到上海主理翡翠 36，当时是

浦东香格里拉酒店的旗舰餐厅。三年间，他带有高度个人风格和百分百原创的菜式赢得了国际声誉：“以张扬的高超技术颠覆了食材结构及温度的处理，并且常常出人意表”。Pairet 的风格常被形容是令人惊喜、精准、机智和极简，而在翡翠 36 的几年间，他将其发展成为一个流畅独特、极富层次的烹饪艺术。当时翡翠 36 已经不光是一间酒店餐厅，而是“亚洲代表着精致和前卫的美食殿堂”，令无数人趋之若鹜。

2009 年 4 月 Pairet 与 VOL 贸御餐饮集团合作，带给上海“Mr & Mrs Bund”

现代法式餐厅。除了位于历史悠久的外滩，这家餐厅，更具意义地说，则代表了这位主厨的另一个热爱。Mr & Mrs Bund 抛开了门第之见，主题是简单与流行，为经典的法国菜系体现一种更为自由的挥洒变化。Pairet 在此塑造出了一个分享简洁精致料理的流行美食概念，该餐厅开幕仅四个月，即获得英国 Restaurant 杂志公布的 2013 年度全球最佳 50 餐厅榜单，被评选为世界第 43，以及 2014 年度亚洲最佳 50 餐厅名单中名列亚洲第 11。



Pairet 以其动人
心弦、极富挑战性的
菜式引发无数食客的狂热及好评。
数年来，Pairet 将其独到视野，展
现在世界各地举行的
全球餐饮界重量级聚会之上：

2007

San Sebastian
的 Lo Mejor de la
Gastronomia
(最佳美食学)；

2008

西班牙
Madrid Fusion，
Pairet 是唯一来自亚
洲的嘉宾主厨；
新加坡的
World Gourmet
Summit，主持烹饪大
师班；

2009

奥地利
Salzburg Hanger-7
博物馆内的知名餐厅
Ikarus，他获邀参与“年
度客座主厨”盛会；

2013

法国巴黎的Omnivore
Food Festival 演示他
的前卫菜式，这位屡
获赞誉的主厨不断挑
战食物形态的可能性，
同时也继续无私地分
享他对烹饪的理念和
研究。

2015

新加坡评选出的亚洲
50 家最佳餐厅中，
Ultraviolet 排名亚洲第
三，中国第一。



ULTRAVIOLET

Ultraviolet 餐厅 多重感官高科技

接下来，这位“前卫”主厨是否仍有惊人之举？

没错！就是 Ultraviolet 餐厅的创立。

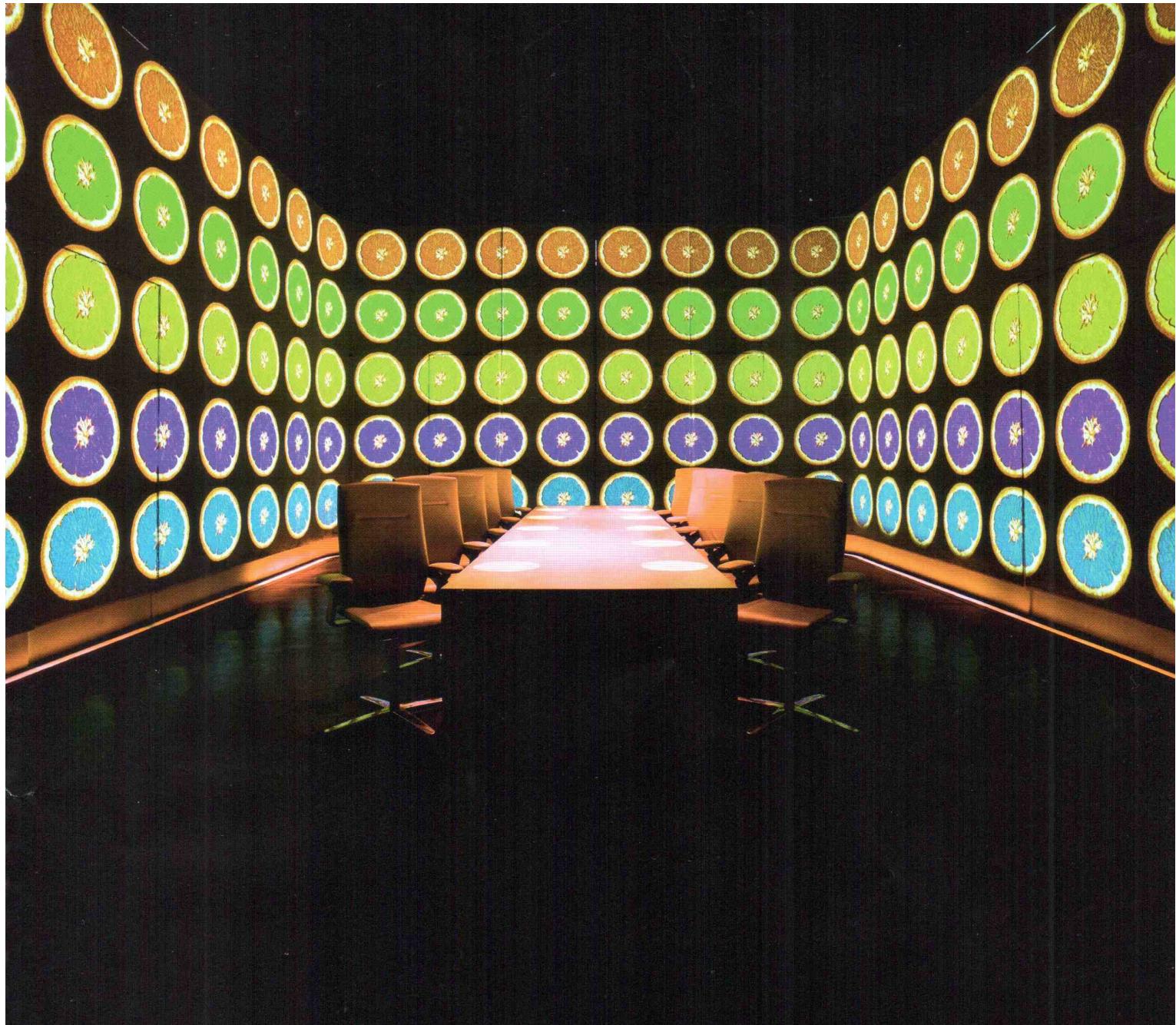
Pairet 历经 15 年构思，并在 VOL 集团的支持下，实现了“Ultraviolet by Paul Pairet”，它是第一家自成一格，无法被归类的餐厅，将美食与多重感官科技相结合，营造出令人完全沉浸其中的用餐体验。Pairet 第一次公开向世界发布 Ultraviolet 这个独有的餐饮概念，是在 2010 年在法国 Deauville 举办的第五届 Omnivore Food Festival 厨艺高峰会，餐厅于上海建造筹备了 3 年，2012 年 5 月揭幕。

简言之，这是由一张长桌，10 个位子，20 多道前卫料理菜式套餐，5 种感官，共同演绎的一场完全沉浸式的美食体验之旅。由多重感知科技的支持，包含视觉，听觉，和嗅觉元素的全面组合，依照每道菜式的味觉主题而量身设计的情境，进而提升对盘中飧的感受。几乎是立即地，Ultraviolet 震撼了上海，热情的赞誉从顾客，同业以及食评家们蜂拥而至，被许多体验过的美食家们视为终极美食体验圣地。

深受全球餐饮界瞩目，Ultraviolet 一举拿下首届 2013 年，以及 2014 年度亚洲最佳 50 餐厅排名第 8 的殊荣，进而更在

英国发表的 2014 年度全球最佳餐厅百大名单中名列世界第 58。在 Mr & Mrs Bund 之后，Ultraviolet 成了此份榜单中第二家来自中国大陆地区的餐厅，同时也是这份评选单历年来最小客容量与最年轻的进榜餐厅。

Pairet 更以其“才华，创新，以及对亚洲餐饮业的贡献”，获得了首届亚洲最佳 50 餐厅组织的终生成就奖。如同这个前卫的实验性餐厅，Pairet 被餐饮界部分人士形容为“疯狂，出人意料，不合常规”。Pairet 自己则说，“由食物所唤起的体会与情感，才是最重要的”。



美食平等主义者

无论是将罐装沙丁鱼变身为精密前卫的高级料理，还是用复杂前卫的技巧打造最单纯的法式美食，主厨 Paul Pairet 是个美食平等主义者。Pairet 十分讲究食材的平等性，无论是对待烹饪、食材、技术，口感还是味道，他都丝毫不带偏见，毫无国界背景及名声的影响。他将之称为就像“用新生婴儿的眼睛去看”：每次都像第一次品尝，发现探索，没有包袱与成见。

他认为沙丁鱼罐头并不比新鲜沙丁鱼“差”，它们纯粹只是不同的产品；鹅肝，在本质上，并不比一片面包更符合高端餐

饮的要求；松露也不比可口可乐更为有趣——此一说法在餐饮界曾激起千层浪。若说味道，没有“更好”或“更差”，只有一个由各种不同味道组合起来的世界，像是用开阔自由的想像力来调色作画。“最重要的是，味道必须是非凡绝佳，口感坚定，只需尝上一口便能令味蕾欣喜若狂，让大脑踏上一场环球之旅，或重温回忆”。

除了味觉，他大玩视觉和嗅觉戏法，将幽默感注入食物，挑战你的固有观念和期望，让你忍不住停下来想一想：怎么回事？为什么？一道简单的面条，呈同心圆状，用新鲜墨鱼做成；带有超大尺寸牛骨

的牛小排油润闪耀；柠檬塔则是一颗完整可食的柠檬……这位曾经的理科学生心怀一个简单的理念：“如果一道菜不需要再增减任何东西，那么它就做好了。它可以是有趣的，新颖的，大胆的；也许是令人震惊的，美丽的，舒心的，甚至是滑稽的，但永远必须是好吃的。”

随着 Ultraviolet 的揭幕，Pairet 重申他的个人创作料理，这套 20 道菜式左右的套餐，融合了实验与温馨，前卫与单纯。这是象征性的前卫，不是空虚的抽象，它有着丰满实在的质地！



它是什么，为何出现，味道如何？

它是什么

一张仅能容纳十人的餐桌。一份 20 道菜组成的“前卫”套餐。所有客人围坐一起，一场非同一般的体验就此开始。主厨 Paul Pairet 和 Ultraviolet 团队精心打造的感官盛宴徐徐拉开帷幕。没有多余的装潢，没有无谓的加工，没有图画，没有观景，Ultraviolet 生性精粹简练。餐厅特别安装了高端多重感官科技设备，令人沉浸的视觉投影，每一道菜式都搭配了依其味觉而量身定制的氛围。

Ultraviolet，第一家此种类型的实验式餐厅。

为何出现

餐厅通过量身定制的情境，让人拥有更强烈、更富有趣味、更有挑战性，更具互动的用餐体验，在这里，食客的味觉感知将得到呵护、加强、沉溺、抑或是简单的支持。发挥难以捉摸的“心理味觉”的作用，体会与味觉有关的一切——除了味道本身，以及对味觉的影响。Ultraviolet 提供一场大胆私密的用餐体验，它运用了全部的感官认知，创造出终极奢华：情感。

味道如何

食物不就是味道吗？美食是前来体验 Ultraviolet 的主要原因，而味道是它的主焦点。不过，认为食物只和味道有关则是一个天真的想法。食物最终与情感有关，而情感则驾驭味觉。食客的心情、记忆、所处环境、期待、坐在身边的人、椅子、潜意识，都会影响到你的情绪，还有灯光、对于某段音乐的回忆、景观、一股特别的香氛，所谓的氛围，以及让你对即将尝到的食物产生心理预期的外部因素——你的心理味觉。

什么是“心理味觉”？

心理味觉是除了味觉本身之外，与味觉有关的一切事物。它包括期望与记忆，过去

与将来，大脑与味蕾。它是影响我们味觉认知的一切元素。看到一个番茄，你的大脑会动用它的记忆，来告诉你它的味道如何。闻到烤面包的香气，你仿佛可以尝到它烤好之后的味道。这种潜意识的作用一直环绕在我们身边。我们在实际品尝之前都会发挥自己的心理味觉。Ultraviolet 运用了种种科技来激发并控制心理味觉，加强人们对食物的感知，而这些科技是传统上使用在不相关领域中的。

充满未来感的餐室

一张餐桌，十把椅子和白色的墙壁，它的装饰只有灯光、声响、气味、图像、想象力、情境……和美食。这一项目的整个挑战，是对互相冲突的科技进行调和，将它们隐藏起来，同时将其复杂的操作流畅化。电脑控制的 RGB 灯、LED 地板灯带、旋钮投影仪、UV 灯泡、高清屏幕墙及桌面投影、干香扩散器、形状跟踪识别器、红外线摄像机、多频环绕声音响系统、个人激光扬声器、定温气体吹送涡轮……所有感知科技都藏在餐室的天花板和墙壁内，全部从单独的“技术控制间”内进行遥控，但这所有的高科技，都是为了衬托大厨创作的“盘中餐”。

高科技厨房

混凝土和钢筋，黑和白，亚光和闪亮……Ultraviolet 的厨房有如一块技术宝石，包裹在种种设计之中，厨房设备和用具都来自市场上最出色的品牌。相对小型十人餐桌而言，这个厨房委实太大，但它的一部分也将计划被用作研发工作室。

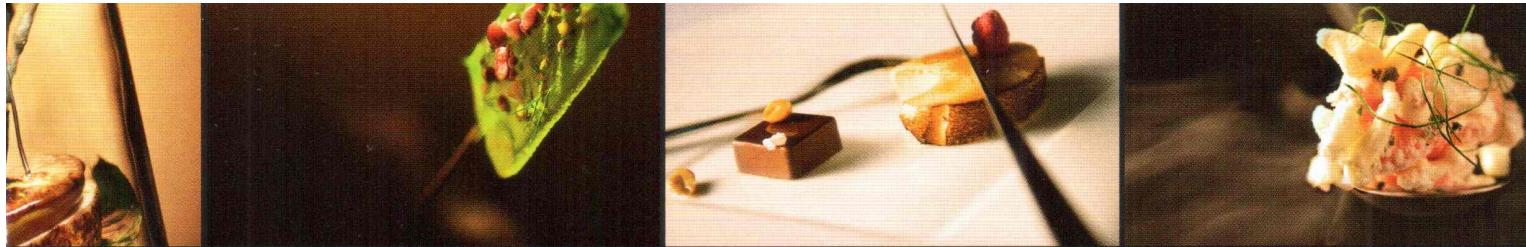
全方位感官体验

客人被从指定的地方带到餐厅后，餐厅灯光渐暗，好戏即将上演。然后，让所有人大开眼界的一刻出现了——四面墙上

的大屏幕突然亮起，你会感到整个房间在迅速下沉（原因是巨大投影给人的错觉），画面有些像科幻电影的开头，房间下沉得越来越快，四面墙上的影像迅速转变，你不知所措但被强烈的吸引。20 道佳肴 +12 道酒水的套餐被划分为不同的主题，每一道菜都会搭配独特的餐具、影像、音乐、气味，屏幕上会显示相关菜品名称信息，菜品的造型和创意烹饪也让人惊喜连连。比如“岩盐七星鲈鱼，碎海胆配海水，青柠泡沫”呈上桌的时候，客人可以看到环幕上的海浪、海鸥、鲸鱼，通过装在天花板的四组气味投射机闻到海藻的气息，甚至感受到太平洋上的微风；又如一道“松露烤面包”，客人可以闻到松露、泥土和青苔的味道，听到野猪的叫声，画面则是一组土地下沉的画面，仿佛把食客带到了地球中心。

不被季节牵着走

Ultraviolet 目前有两套菜单，客人在网站上订位时可以看到菜单内容，食材都是主厨在供应商里找到的最好的品质，Pairet 强调：“好的厨师能把所有好的食材做好，不应该被季节牵着走，所以在 Ultraviolet 并没有季节性菜单这么回事。”尽管餐厅取得了巨大的成功，对于纷至沓来的各种开店邀约，Pairet 依旧谨言慎行，他需要投资者对于他有百分之百的信任，并且他也没有功成名就的浮躁，必须要想好做什么，怎么做，才会放手去执行。如今，Pairet 正在创作餐厅的第三套菜单，预计第三套菜单出炉，要花费整整一年的时间。对于餐厅的高标准人均消费，主厨是这么说的，“虽然每个餐位售价高达 4000 元，但人均成本高于 5000 元（当你把几个外籍多媒体创意师、电脑技术人员、厨房成本全部考虑进去的话）。所以从一开始，Ultraviolet 并不是以盈利为目的，它是这个市场上最独一无二的概念。”



ULTRAVIOLET 数据

29.5	吨钢材	900	平方米项目 专用面积	1102	平方米混凝土 (墙壁和地板)						
13850	米缆线	1750	平方米油漆 (天 花板和墙壁)	503.55	平方米环氧树脂						
2250	米电气 地板导管	589	平方米 石膏板	32	台交流电机	454	米交流电管道				
150	米运输干线	95	平方米 空调管道	465	米下水管道	350kw	电力配防爆 4 立方米 LPG 煤气室				
1	个新房顶 (沟通 有误的意外结果)	8.5	米高天花板	131	个电源插座	27	只探烟器	8	只探热器		
15	只防火安全 扬声器	45	道门 (包括 8道自动门)	176.5	平方米玻璃	146	只灯泡 (不包括 LED 灯带)				
6	只电动机 皮带轮	10	面电脑 屏幕	56	只扬声器	7	台高清投 影仪	4	台干香扩 散器	12	台 CCTV 摄像机
为 10 位客 人配备	4274	份餐具	亚洲最高科技 的厨房之一	15000	封电邮	30GB	UV 文件				
300	公斤被消灭的 双层吉士汉堡	8000	杯双份 espresso 被喝掉								
80	个地方	25	名员工服务 一位客人	2500000	美元 投资						
1	年的延迟开业	10	个座位	5	个月选址						

换言之，它的规格相当于一座奥林匹克足球场，足以容纳一家 100 席位的传统餐厅，却只每晚服务一桌 10 人的客人。没有商业模式，没有参考物或比较物，Ultraviolet 餐厅确实无法归类。这可能是对这一餐厅项目的最佳定义。C

TIPS

营业时间为周二至周六，只供应晚餐。
餐厅会通知已订位的客人会面地点
和时间，然后所有客人将同时被
送到 Ultraviolet。

菜单是约有 20 道菜的套餐，
包含饮品的佐餐搭配，
套餐起价为每人 4,000 元人民币。
订位需在餐厅网站线上预订

WWW.UVByPP.CC