

安邸 AD

2012 September 九月号 No.17

邮发代号为: 2-917

定价: 人民币20元 港币30元



ARCHITECTURAL DIGEST. THE MOST BEAUTIFUL HOMES IN THE WORLD 一家一世界

叶锦添、艾敬、陈幼坚、陆州、张亚东……

他们的那张乱书桌

不只是工作,其兴趣爱好、生活习惯全能从那张书桌看出来。

KARL LAGERFELD vs. MARC NEWSON

设计大师跨界对话

5位设计师自己的家

不同领域的设计师,会为自己营造怎样的品位安乐窝?

100+
卫浴新品中看中用

6.2~99m²
15间大小卫浴,超乎想象!

小浴室怎样做到小而精? 大空间又怎样打造家庭版SPA的极乐之享?

浴室风水解忧愁

DESIGN FOR HIRE

为“设计”买单

请个专业设计师为你设计家,留出一笔设计费预算,到底值在哪里?

ISSN 2095-1825



9 772095 182121

DISCOVERY

AD发现

新店、新餐厅、新去处——尽细捕捉城市生活潮流亮点。



光电美食

谋划了15年，仅有10个座位、20道唇舌间的美食、4小时的感官模拟秀让你的进餐背景如梦境变幻。宾客到齐，奇妙之旅马上就要开始，跟随法国帅哥老板Paul Pairet一起走进与梦境相连的真实通道吧！这一切就在时下上海最In的UV餐厅。

详情请见p60《梦境在舌尖》

餐厅 ADrestaurant

餐厅每晚都有四个小时由专业团队打造的声、光、电精彩模拟秀，餐厅背景能不断变幻，让你进餐的同时身未动，心已远！



Dream Scenes

梦境在舌尖

潮水不断拍打着礁石，淡淡月光掩映下，一小块鲈鱼肉滑过味蕾，一点点海盐、柠檬和橄榄油以及粗粝的海风味道，清晰而强烈地留在每个人的记忆里……没有交谈、没有社交，只是单纯地享受食物的滋味，这就是仅有十个座位的UV餐厅带给现代人的已然久远的用餐享受。除却食物，这里最大的特点就是采用了强大的声光电技术，甚至连气味和温度都可以被“操纵”，成为打造梦幻进餐背景的工具，而大厨配好的20道美食就是与梦境相连的真实通道。

“创造身临其境的就餐体验”是法国大厨Paul Pairet谋划了整整15年的计划。他想摆脱传统餐馆的束缚，寻找更好的食物表达方式。“点菜”是目前最普遍的操作流程，许多珍贵食材必须在上菜前数分钟里烹饪，厨房因此变得高度紧张甚至失控。而17、18世纪的贵族们享用的却是套餐模式，厨师完全掌握备菜节奏，更易呈现出食材最好的口感和品质。1996年Paul出售了自己在澳大利亚的餐馆，踏上寻找的旅程。15年里，他在法国东部小镇和巴黎有过三次类似的尝试，最终在上海实现了宏愿。“UV的就餐模式在几个世纪之前并不鲜见，《最后的晚餐》描述的就是类似场景。”AD

图1 用餐过后还可以到这个神秘又性感的酒吧喝上一杯。图2、3 店里有专门的技术团队利用声光电来营造各种不同的进餐氛围与背景：森林、海洋、超级玛丽和波普皇宫……图4 为了体现食材的完美，这里的餐食是事先配好的。图5 法国帅哥老板Paul Pairet就是这里的设计师，同时也是这里的主厨哦！



photographer: Scott Wright writer: 孜然 stylist: Sharon Leece editor: 胡蓉, 廖亚杰