

至品

LEADER OF
A PREMIER LIFESTYLE

CHINA

TIFFANY & CO.

蒂芙尼 纽约始自 1837



Noblesse



2014年9月刊 定价 ¥ 80
邮发代码: 26-168

至品生活

让我们访问那些与Noblesse共同成长的行业领袖，与Noblesse一样，他们的事业开始于十年前，经过十年的历练而获得丰收的喜悦，下一个十年将更加根深叶茂……



Ultraviolet餐厅创始人Paul Pairet

十年

精烹细作

●● 中国的高端餐饮业在这十年间飞速发展，也迅速地经历优胜劣汰。如今的市场已趋于成熟，米其林不再具有号召力，食客对那些真诚、有趣、高性价比的优质餐厅更加忠实。●●



直至今日，Paul Pairet依然记得十年前刚到上海时，心里对上海城市建设的赞叹以及在餐厅里向服务员要的第一杯温水。2004-2005年正是中国高级西餐厅起步的时候，上海外滩的Jean Georges和M on the Bund等标志性餐厅陆续开业，Pairet也在那时受邀首次到访中国，成为上海浦东香格里拉大酒店翡翠36餐厅的主厨，“当时中国高端餐饮市场的巨大潜力也让我有信心在这片土地上实现理想”。

由Pairet主理的翡翠36在开业以后广受好评，当时看来极其新奇前卫的分子料理使其成为城中备受追捧的高级西餐厅。一时间，各路媒体竞相报道，海内外食客蜂拥而至，Pairet也逐渐成为中国最具人气的世界级名厨之一。所幸Pairet并没有因为如日中天的名气而忘记初衷，随后的日子里，他尽可能地推脱采访邀约，每天待在厨房里研究新菜式，为心中的理想积蓄能量。“十年以来，我的想法和目标从未改变过，只是做了一些不同的事情。我来到上海后开设的3家餐厅概念各不相同，翡翠36是上海标志性五星级酒店里的拥有前卫料理和优质服务的高级西餐厅；外滩18号的Mr & Mrs Bund走的则是时髦平民化的法餐路线，料理以客人的需求为本，当然也会加入我个人的理念；而Ultraviolet则呈现了我理想中的餐饮概念，以美食为主导的感官餐厅，提供超乎想象的先锋餐饮体验。”

虽然曾经肩负多颗米其林星星，但这十年来，Pairet对米其林星级评定和米其林星级大厨的看法始终如一。在他看来，米其林星级大厨在眼下的餐饮市场里早已是过时的话题，中国食客对星级厨师的盲目追随也在这十年内时过境迁。“不可否认，一些曾在米其林星级餐厅服务过的大厨来到中国后，为这个市场增添了许多可能性，但米其林星级是对整个餐厅的评定，这意味着曾在这家餐厅工作过的厨师个人的成就并不能与餐厅的星级相提并论。”Pairet说，米其林评级系统只是涵盖了世界上的一部分国家，其他地方还有很多伟大的厨师。同时，米其林星级对欧洲许多优秀厨师而言也越来越失去意义，因为在他们眼里，只有挑剔而又忠实的食客才是最大的肯定。

十年之前，Pairet并没有预料到自己的梦想能这么快在中国实现；十年之后，他已经开始为自己在中国的餐饮王国规划下一个十年。