

# PRIME

ПОХОЖДЕНИЯ МИРОЕДОВ

## Traveller

**Искандер Халилов, Мария Богданович, Ю Несбё,  
Лори Родкин, Ральф Вессен  
и Максимилиан Бюссер**

о современном Баку, заповедной Австралии и Новой Зеландии, богемном  
Осло, осеннем Париже, окрыляющем Лондоне  
и удивительной Камбодже

А также:  
наши постоянные авторы  
**Марк Гарбер и Андрей Деллос**  
о дискотеках Одессы и перспективах Michelin в России

# УЛЬТРА ФИОЛЕТ

«Мультисенсорный» ресторан UltraViolet Поля Перэ – это история о том, почему будущее пока возможно лишь «где-то в Шанхае».

Слова Константина Полескова,

Фото Scott Wright (LIMELIGHT STUDIO)



Рассевшимся гостям показывают световое шоу, после которого едва ли начинаешь представлять, куда ты попал и что сейчас будет.

С

казать, что, запуская в 2012 году ресторан молекулярной кухни в Шанхае, шеф Поль Перэ не был уверен в успехе крайне неординарного проекта — значит соврать чуть менее, чем полностью. Тот самый Шанхай, который в силу культурной специфики трудно чем-то удивить, тот самый Шанхай, в чьи жернова от греха подальше иностранные шеф-повара в принципе не лезут, — этот Шанхай в 2012 году лежал у ног гениального Перэ... Носил на руках неподражаемого Перэ... Сдувал пылинки с достопримечательности по имени Перэ... И кажется, до сих пор испытывает неловкое чувство за то, что сразу не разглядел в этом французе, заявившемся в Китай в 2005-м в своей неизменной серой кепке, восходящую звезду или, скорее, «беззаконную комету», бренд, который нужно капитализировать, счастливчика и анфан террибля, которому все можно.

Первый вывод, который из этого следует, — мы знаем о вундеркинде Поле Перэ слишком мало, гораздо меньше, чем следовало бы. А биография у него впечатляющая. Юность проходила в парижском ресторане Mosaic, который критики упоминали не реже, на секундочку, дюкассовской «Ложки». Соперничество якобы завершилось личной встречей с маэстро высокой кухни, который рекомендовал Перэ шлифовать свою «французкость» в Юго-Восточной Азии. Слухи это или нет, но Ален Дюкасс позднее придет навестить ни на что не похожий UltraViolet и даже оставит восторженный отзыв на стене ангара, в котором установлен единственный столик этого экспериментального ресторана.

Перэ успешно перезапустил несколько ресторанов в отелях известных сетей: The Ritz-Carlton в Стамбуле, Pudong Shangri-La в Шанхае, в последнем и обосновался, обзаведясь партнером, открыв в 2009-м в историческом центре города уже собственный ресторан современной французской кухни Mt & Mrs Bund и отныне выезжая из города большей частью за сыпавшимися на голову наградами. Через четыре месяца после открытия Перэ уже имел «лучший французский ресторан в городе», а к открытию UltraViolet становился «лучшим шефом» (2012), имел на-





**Несмотря на переизбыток визуальных эффектов, главным гвоздем программы в UltraViolet все-таки является еда. Шеф Поль Перэ (на фото слева) лично следит за тем, чтобы гостям его ресторана было не только интересно, но и вкусно**

граду за «лучший ресторан» (2010-2011) и вывел Mг & Mrs Bund на 7-е место среди всех ресторанов азиатского региона – по версии гида Miel (2012).

Понятно, что и инвесторы, и критики, в том числе и придирчивые европейцы, готовы были благосклонно выслушать идею «счастливчика» о запуске мини-ресторана принципиально нового даже не формата (формат все-таки предполагает какую-то устоявшуюся форму), а генетики. Чтобы во главе угла оставались еда и ощущения от ее вкуса, но чтобы в процессе поглощения этой еды шеф мог продолжать управлять всеми чувствами, за эти ощущения ответственными. В этом было что-то от Фауста, но уж как-то аккуратно по-мефистофельски подоспело вхождение Mг & Mrs Bund в топ-100 ресторанов мира, да и перспективы вырисовывались отличные: кандидатура Перэ вошла в лонг-листы самых престижных цеховых премий еще и будущего года.

Итак, на что соглашались инвесторы UltraViolet? Прежде всего на то, чтобы воплотить сон Поля Перэ: он признавался, что идею «психорецепторного» ресторана вынашивал в течение 15 лет. Человек с такой интуицией имел достаточное количество времени, чтобы отшлифовать идею. И при ближайшем рассмотрении то, что выглядело безумием, оказалось технопровокацией футуриста. Возможно, именно географическая привязка Перэ к Китаю – столице мирового производства, стране возможностей – позволила говорить о «футуризме» на конкретных примерах: какие именно нужны кинопроекторы? Звукоусилители? Генераторы искусственного ветра? Синтезаторы запахов? Оборудование собирали по всему миру, но и запах, и ветер теперь можно было вызвать нажатием кнопки.

И в этом смысле даже в названии проекта хорошо акцентированы все его «фишки»: понятно, что «ультрафиолет» – искусственный свет – и есть футуризм, понятно и почему сделано разделение на «ультра», сверхъестественное. Виден и вызов обществу потребления, чем частенько любит прихвастнуть Перэ: violet мистически созвучен слову violence – «насилие». Вот так позволить маэстро за пультом запрограммировать все органы твоего восприятия? Да. Пожалуй. В очередь.

«Большая просьба: никому не сообщать адрес, – просит официальный сайт UltraViolet, за прошедший год взлетевшего на восьмую позицию в рейтинге лучших ресторанов азиатского региона. – Мы находимся «где-то в Шанхае», а вас встретят в условленном месте». Конспиративность в предвкушении небывалого «мультисенсорного эксперимента» лишь разжигает аппетит. Этому же способствует и шампанское, которым угощают ожидающих. Вот-вот сюда, в «условленное место», ресторан Mг & Mrs Bund, – за ними заедет автобус, чтобы отвезти в тайник. Речь идет только о тех счастливчиках, которые за три месяца забронировали столик через сайт и оплатили задаток. Поскольку меню ресторана UltraViolet представляет собой сет из 20 перемен блюд, стоимость ужина известна заранее: около \$315 с человека. Сравнимо с новогодними предложениями ресторанов в московских отелях. Далеко не самых топовых...

Путь на автобусе занимает не более 30 минут, причем все окна тонированы «вовнутрь»: ни один человек еще не видел, как именно из центра города его вывезли на территорию заброшенной промзоны. UltraViolet занимает здесь 900 м<sup>2</sup> – площадь как раз одного из ангаров. На стене этого ангара Ален Дюкасс и оставил свой автограф со словами: «Волшебно и вкусно!». Гостей в темноте, мимо строительных лесов, ведут к входной двери, за которой – кипучая жизнь современного молекулярного ресторана. UltraViolet работает пять дней в неделю, со вторника по пятницу, только на ужин. Мимо кухни, режиссеров, звукооператоров и видеоинженеров посетителей ведут в центральный блок – сам зал ресторана. Он крошечный. На 10 человек, не более. Но и не менее, из-за трехмесячной очереди, – ровно столько мест, по пять с каждой стороны, предусматривает единственный стол. Официантов здесь тоже 10.

В зале выключен свет. Но глаз различает абсолютно аскетичный интерьер: здесь нет ничего, кроме мебели. И стол, и стулья, похожие на офисные, пол и стены – почти белые. На месте каждого гостя фиолетовым лучом выведено имя. Вся техника спрятана за обшивку стен, прежде всего – комплекс видеопроекторов. Рассевшимся гостям показывают световое шоу, после которого едва ли начинаешь представлять, куда ты попал и что сейчас будет. Техника впечатляет. Проекторы охватывают 360° пространства, но отдельно есть возможность вывести видео «на стол», «на стены», «в тарелку». Так, при подаче рыбы и морепродуктов именно ваша тарелка может превратиться в морское дно.

Пересказывать меню молекулярной кухни – крайне благодарное занятие. Но следует сказать, что каждый из 20 мини-сетов представляет собой комбинацию авторского блюда, напитка или супа и сопровождения – конкретной композиции (например, Эннио Морриконе, шум морских волн, раскат грома, джаз-фанк, Эдит Пиаф, звук парижского ресторана), или запаха (например, сигарный дым), или, к примеру, ветра. Сет может быть очень легким, основным или десертным. Вот как критик описывает один из первых сетов: с хлебом, похожим на церковный, подаю яблочный васоби. В качестве сопровождения – перезвон колоколов готического собора. А, например, сет «с сигарой» недавно выглядел так: на тарелке лежит суповой сухарик, сверху на нем наструган трюфель, масло с которого частично пропитывает белый хлеб, на трюфеле – шапка из пены «белого молекулярного соуса», гренка накрыта стеклянным стаканом, сняв который почувствуешь концентрированный сигарный аромат. На стены выводится проекция деревянного забора, стол – сухая трава. Из динамиков звучит композиция Carnivale для пианино в исполнении Гонзалеса... ☺



## ЕСЛИ ВЫ В ШАНХАЕ...

Гостей в темноте, мимо строительных лесов, ведут к входной двери, за которой – кипучая жизнь современного молекулярного ресторана.

### **The Peninsula**

Выбирая отель в Шанхае, имеет смысл прежде всего рассмотреть «представителей» азиатских сетей. Например, The Peninsula. 235 просторных номеров и сунитов с видом на набережную, несколько ресторанов, бар, спа-центр... Один из лучших отелей в городе и прекрасно расположен.

[peninsula.com/shanghai](http://peninsula.com/shanghai)

### **Mandarin Oriental**

Новейший отель Шанхая, принявший первых гостей всего несколько месяцев назад. 362 номера и сунита оформлены в современном стиле с азиатскими мотивами.

[mandarinoriental.com/shanghai](http://mandarinoriental.com/shanghai)

### **Pudong Shangri-La**

Отель расположен с противоположной стороны реки от знаменитой набережной Bund, в восточной части города, где сосредоточена вся его деловая и финансовая активность.

[shangri-la.com/shanghai](http://shangri-la.com/shanghai)

### **The Portman Ritz-Carlton**

Лучший номер здесь носит название Hospitality Suite, и его описание действительно выглядит гостеприимно: две спальни и гостиная оформлены в «старошанхайском» стиле с яркими цветовыми акцентами, а в стоимость входят Wi-Fi, скидка 10% на массаж в спа, а также транспорт от отеля до нужного вам адреса в Шанхае.

[ritzcarlton.com](http://ritzcarlton.com)