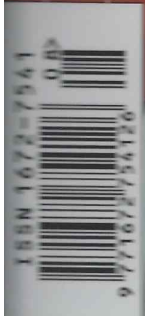


RELUXE 金卡生活

2012
AUGUST
8月

ISSN 1672-7541 (国内统一刊号)
CN 31-1036/J (邮发代号：25-10)
¥20.00/人民币36.00/5.84.00



中国唯一跨银行发行 高端持卡人专享
生活艺术杂志

一顿饭的梦想

NO RESERVATION

毫无疑问，
梦想使我们的生命显得浪漫和意义非凡，
如果再加以热情，
它一定可以制作出一道精彩纷呈的饕餮大餐！

文 / Laura 摄影 / 小齐、Jason-L、Scott Wright of TimeLight Studio



来自世界各地的食客们，心甘情愿地排队轮候，希望能在这几家沪上最热的餐厅定到位子。美味的食物、美丽的风景、美好的心情，都是吸引他们的理由，但是大家的内心里其实怀揣着另一种心思：厨师神奇的双手，能将平凡的食材制作成诱惑的美食。这些餐厅的主人原本也都是平凡的人，但是他们却凭借着自己对于美食的热爱、对于梦想的坚持，将原本平淡的生活制作成了精彩无比的人生大餐。

几乎每个人都有自己的梦想，但不是每个人都能去坚持实现自己的梦想。就像英国诗人丁尼生说的：“梦想只要能持久，就能成为现实。”虽然只是吃一顿饭而已，可是远观他人生活，又何尝不是反观自身？

神秘厨房

Ultra Violet 创意餐厅

地址：上海（预订：<http://www.uvbypp.cc/>）

“希望你来正式用餐的时候，可以忘掉所有酷炫的效果，用你所有的感官来感受这里的美食。”—— Paul Pairet

即便是去用过餐的客人，也说不清楚Ultra Violet 创意餐厅的具体位置所在。餐厅的地址是保密的，每天只接待十位客人。客人需要提前从网站上预订位子，在确定的时间从外滩18号出发，由一辆专车负责送到餐厅——就像在拍一部探险电影，即使是在从不缺乏传奇的上海，这样的用餐体验也是令人兴奋的。

Ultra Violet是法国厨师Paul Pairet的心血之作。虽然他被称为“鬼才厨师”，但是这个法国人的梦想却是一个温馨淳朴的家庭式厨房餐厅。因为热爱美食与烹饪，他曾只身去澳洲钻研厨艺，也是在那里迷上了HOMEWORK式的氛围，萌发了自己拥有一个只招待少许客人的家庭厨房式餐厅的梦想。为此，Paul Pairet一直努力，无论是到世界各地选址，还是寻找志同道合的合作伙伴。在十年前，Paul Pairet曾经有一个机会，有人愿意全力赞助他在法国巴黎开设一家这样的餐厅，可惜因为场地的原因，梦想还是搁浅了。在来到上海入驻外滩十八号的Mr & Mrs Bund餐厅后，Paul Pairet独创的极具科技色彩的创意料理风靡全城，而上海的东西融合古今交杂的城市氛围，也给了Paul Pairet更大的舞台——十年以后，Paul Pairet以全世界第一个通过多媒体演绎的全感官餐厅Ultra Violet，作为自己梦想的现实演绎。





餐厅的专车经过苏州河沿岸的几条小路，最终停在了一幢看似仓库的老厂房前面。感应门自动打开，黑漆漆的入口处闪着一道紫色的荧光，没有通常餐厅一般的服务员前来领位，客人们一路前行至主餐厅。高耸的白色房间里，只有一张巨大的白色长桌和10张白椅，四周的墙面则是多部投影机 and 镁光灯组成的360度影像屏幕。客人的名字显示在桌面上，在随后的用餐过程中，四周的墙面和桌面都会同时根据不同的主题食物而变幻影像。一切都很有科幻感，尤其是搭配着Paul Pairet最擅长的分子创意美食——当以糖浆和鹅肝慕思制成的酷似雪茄的前菜，被放在一个金属质感的容器里端上桌子的时候，背景是意大利烟枪作曲家Ennio Morricone的配乐，四面墙上投射出美国西部荒野的影像；当Truffle Burnt Soup Bread（松露炙烤汤汁面包）登场

的时候，令人吃惊的一幕诞生了：面前的一堵墙缓缓打开，出现在眼帘的，是一棵300年的老樟树的根部！活生生的、巨大的樟树根基一清二楚展现在你眼前，装置艺术就这样与你的餐盘融合。

多年来，Paul Pairet不断行走于世界各地，不断尝试多种合作与改变，或许，这种绚烂的效果，是当年的Paul Pairet未曾料想到的，但他很明确地知道，梦想的阳光总会照进现实。这样一间令食客们总是会WOW的餐厅，拥有的也正是梦想的魔力。

TIPS:

Ultra Violet只开放三个月前的定位，只提供晚餐，每晚只招待10位客人，所有客人将同时从外滩出发，同时入座，价格2000元/位。



神秘大厨 Paul Pairet