

ISSUE 7/2013

# RUSSIAN ASIA

РУССКИЙ ЖУРНАЛ О ЖИЗНИ В АЗИИ

**НЕБОСКРЕБЫ И ФЭНШУЙ**  
Даосская магия на службе  
экономики Сингапура

**ИСКУССТВО**  
ART- Stage Singapore 2013

**БИЗНЕС**  
Оригинальные копии  
Бизнес: рожать детей

**КУЛЬТУРА**  
Север VS Юг  
Последний мастер



## ЗОЛОТАЯ ЖИЛА МАКАО

ISSN 2251-2705



9 772251 270006


В НОМЕРЕ: КИТАЙ, ГОНКОНГ, МАКАО, ТАИЛАНД, СИНГАПУР, ИНДИЯ, ЯПОНИЯ



# ULTRAVIOLET

SHANGHAI

All photos by Scott Wright of LimeLight Studio



*Ужин из двадцати перемен за столом в компании десяти незнакомых людей в закрытом ресторане, адрес которого тщательно скрывается, а попасть туда можно только с сопровождающим и по предварительной договоренности, – это концепция экспериментального ресторана Ultraviolet, открывшегося в мае 2012 года в Шанхае. Создатель проекта француз Paul Pairet утверждает, что вынашивал идею более пятнадцати лет.*

**Paul Pairet**, 47 лет, марселец, попал в Шанхай в 2005 году в качестве шефа ресторана Jade on 36 по приглашению отеля Shangri-La, который ему удалось превратить из обыкновенного “ресторана при отеле” в место, о котором говорят, где собирается определенная тусовка и где, возможно впервые в Шанхае, гурманам представилась возможность познакомиться с авангардной европейской кухней. После трех лет у руля Jade on 36 Paul Pairet сделал первый шаг на пути к кулинарной независимости – открыл свой первый ресторан-бистро Mr. & Ms. Bund на исторической шанхайской набережной Бунд. Ресторан Mr. & Ms. Bund с его простой популистской французской кухней и демократичной концепцией был принят на ура шанхайской тусовкой, а успех проекта вдохновил его создателя на новые эксперименты.

Открытия **Ultraviolet** ждали с нетерпением, еще в работе проект обрастал слухами, а описание, которое Paul Pairet дал новаторской кухне ресторана: “psycho taste”, вызывало недоумение. Многие упрекали маэстро в нагнетании

загадочности для привлечения внимания, однако господин Pairet опроверг слухи, представив наиболее полное описание и ответы на все возможные вопросы на сайте ресторана.

Paul Pairet утверждает, что его ресторан не имеет ничего общего ни с кулинарным шоу: какой-либо перформанс полностью отсутствует, ни с претенциозной мистификацией: сам проект – это в первую очередь попытка превратить все в забавную игру, развлечь, а не создавать ощущение важности и серьезности происходящего. «Претенциозность – наш самый большой враг, и именно поэтому я хочу особенно подчеркнуть, что не преследовал никаких мега-амбиций, создавая проект. Как и любой творец, я хотел бы, чтобы о нашем ресторане говорили, но не в ключе претенциозности», – говорит господин Pairet. В каждом интервью он подчеркивает, что его проект строится на инновационном подходе как к процессу приготовления, так и к принятию пищи: “Еда – это процесс, в котором эмоции играют не последнюю роль, они выходят за рамки просто вкуса, они создают настроение”.

Загадочный термин “psycho taste” оказался гораздо проще по своему содержанию, чем это казалось критикам проекта. Ultraviolet – это ресторан, в котором созданию атмосферы и эмоции уделяется ничуть не меньше внимания, чем кулинарии.

Для создания определенного эмпат-эффекта используется целый арсенал современных технологий: 360 градусные проекторы, звуковые установки с многоканальным окружающим звуком, инфракрасные камеры, датчики и диффузоры для ароматизации воздуха.

*Ужин à la carte из 20 перемен в ресторане Ultraviolet обходится в 2500 юаней (400 US\$), и за последние полгода его цена выросла на 500 юаней (80 US\$), а сам ресторан, по мнению читателей журналов *That’s* и *Time Out Shanghai*, был признан Рестораном года 2012 в Шанхае.*

Десять незнакомых человек, собравшихся за одним столом, во-первых, придают оттенок новизны происходящему, но в то же самое время не разрушают ощущение интимности. По мнению самого создателя проекта Ultraviolet господина Paul Pairet, десять – это идеальное число, напоминающее об обедах семнадцатого века d'hôte и достаточное для того, чтобы продегустировать одну бутылку вина, а также обеспечить абсолютную синхронность подачи блюд и создать некое смешение домашней праздничной вечеринки с профессиональным рестораном.

Выбор десяти гостей ограничен в рамках меню à la carte, а сам обед состоит из двадцати перемен, чей темп и порядок подачи является частью концепции “psycho taste”: вкус, структура и текстура блюд подобраны командой Ultraviolet в соответствии с программой вечера и могут меняться в соответствии с задачей маэстро. Обслуживанием ужинов занимается команда из 25

человек, и это, по словам господина Paul Pairet, – предельно допустимый максимум для того, чтобы проект не стал убыточным.

И, наконец, о еде. Сам Paul Pairet считает себя нетипичным представителем “французской кулинарной школы”: с того момента, как он впервые подошел к плите, и до того, как его имя стало на слуху, благодаря работе в Café Mosaïc, Paul тяготел к экспериментальной и авангардной кухне, – не исключение. Только представьте себе: похожий на сигариллу тонкий брикет фуагра, обернутый в прозрачный ломтик свеклы, который вы окунаете в капустный пепел со вкусом шерри, а в это время виртуальный сигарный дым клубится по стенам и, благодаря поддержке ароматизирующих воздух установок, вам кажется, что все происходящее – не больше, чем сон в стиле Сальвадора Дали, увлекшегося поп-артом. После столь трансцендентального опыта, вам вдруг предложат старомодный





стейк из сочной японской говядины с бокалом Бордо в классическом интерьере парижского ресторана, куда, благодаря проекторам и RGB подсветке, гости переносятся словно по мановению волшебной палочки. «Манипуляции с пространством призваны не отвлечь от еды, а наоборот, превратить весь опыт в нечто большее, чем банальный ужин!» – уверяет Paul Pairet, а нам остается только согласиться: создателя Ultraviolet можно упрекнуть в чем угодно, кроме банальности.— (RA)

Мы задали несколько вопросов PR-директору ресторана госпоже Монике Луо:

**RA:** Кто посещает ресторан чаще – иностранцы или китайцы?

**МЛ:** Иностранцев сейчас немного больше, чем китайцев. Отталкиваясь от числа гостей на наших ужинах, можно сказать, что соотношение где-то 6 к 4.

**RA:** Не планирует ли господин Pairet открыть филиал ресторана в другом городе Китая или Азии?

**МЛ:** Если говорить об Ultraviolet, я думаю, сейчас эта возможность исключена, потому что оригинальный ресторан был открыт не так давно – в мае 2012, и требует много сил и внимания. Однако, не буду скрывать, мы уже получили несколько подобных предложений. Что касается нашего второго ресторана Mr & Mrs Bund, то в наших ближайших планах есть открытие филиала за пределами Китая.

**RA:** Отвечает ли успех Ultraviolet ожиданиям господина Pairet?

**МЛ:** Да, я бы сказала, превосходит ожидания, особенно если говорить о внимании к нему со стороны прессы и аудитории.

**RA:** Как бы вы могли описать ваших клиентов? Кто они: гурманы, креативщики-эксперименталисты, богачи, уставшие от жизни или...?

**МЛ:** Вы, я... да кто угодно от бекпэкеров до CEO и гурманов-путешественников.

