

至尚生活 一流品位

尚流TATTLER

SHANGLIU TATTLER

LINDAN &
XIE XING FANG

林丹、谢杏芳
赢来的爱情

白先勇
中国执迷

ALAIN
DUCASSE

世纪名厨
盛宴实况

Splendid
Love

最甜蜜浪漫的私属爱情故事



ULTRAVIOLET BY PAUL PAIRET

很萌很纯真

认真工作的男人最有魅力，而全心投入不计回报的厨师，则一定是一个充满童心与天真的人。Paul Pairet就是这么一个厨师，凭着他前几家餐厅的巨大成功，本以为完全可以照本宣科，一样会有大把捧场客。哪知道去年他的Ultraviolet by Paul Pairet横空出世，终于一了他要开一家完全实现自己对于食物理解的餐厅的愿望同时，也给这个热爱美食与美酒的世界，带来了专属于他的纯真与热情。

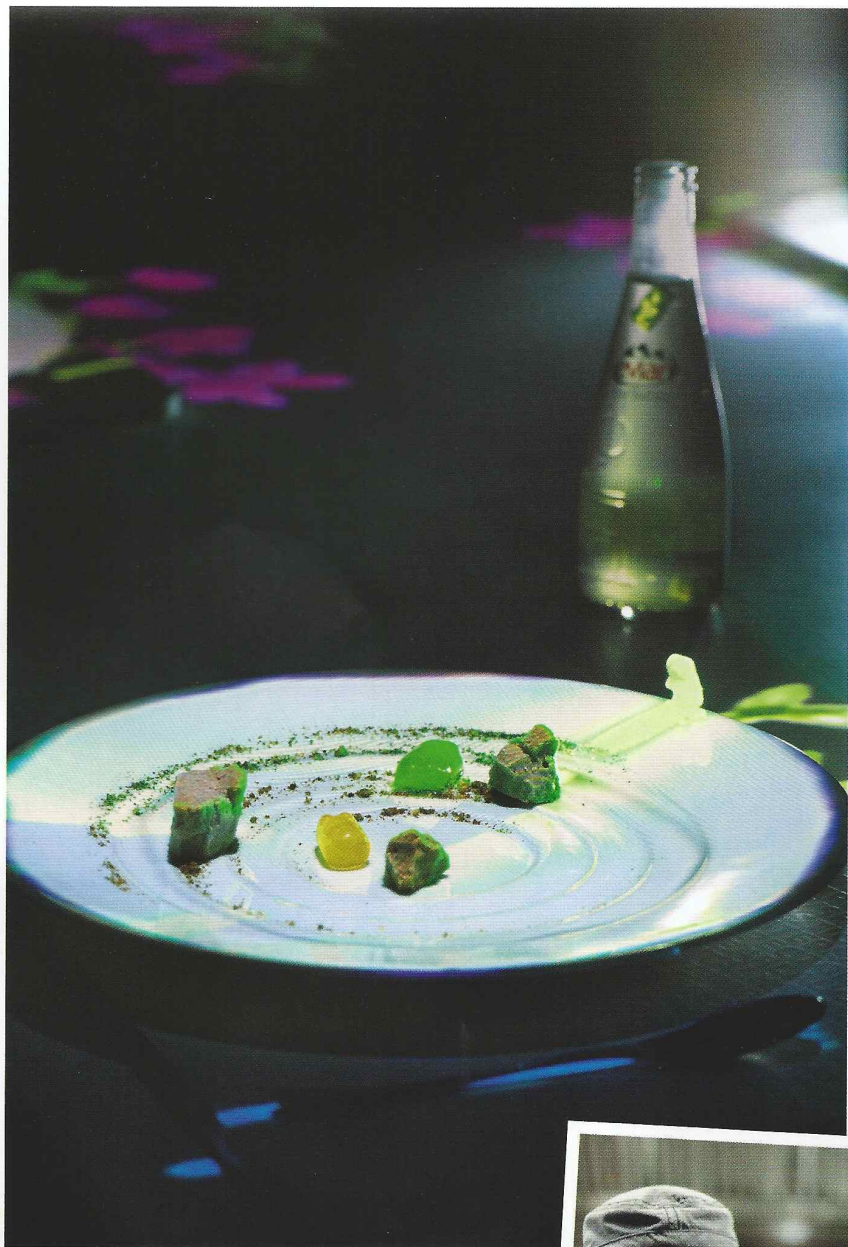
Ultraviolet是一家每天只做晚餐时段总共10位客人的奇妙餐厅，一顿晚餐超过4小时，不变的固定统一菜单令每位客人都要一起试上超过40款餐酒搭配，加上配合得天衣无缝的特别定制音乐、视频与气味喷雾，这家全方位满足感官的美食体验型餐厅，就是为了实现Paul的理想，也造就了如今3个月的订位计划从无虚席的盛况。

而这次我们推荐的这款甜品“冬眠熊软糖及可乐冰山(Hibernatus Gummies & Cola Rocks)”就是其中的一道菜品，选择它，是因为它恰恰能最好地表现出这个法国厨师的纯真与干净。

首先来看甜品的搭配——材料主角：世界食品加工业内两大代表性产品，可口可乐与Haribo Gummy Bear软糖。而这两款材料也是Paul小时候自己最爱的食物之一。按照餐厅的惯例，所有的菜品都有一整套完整的感官体验搭配，这道甜品的搭配是——视觉：5种颜色的软糖熊在墙上视频中赛跑，同时餐厅工作人员也会进场绕长桌赛跑烘托气氛；听觉：超级马力欧电玩游戏背景音乐；饮料：依照熊软糖的5种口味来调味的Evian水。在某个中场休息时间，餐厅工作人员会先让客人选自己喜欢的软糖颜色。通知厨房后，会照客人的选择摆盘。

出菜之后，客人除了会看到自己选的软糖熊，配上该口味特调的Evian(厨房以Evian+Gummy Bears调味)。例如选了绿色熊，就会配绿色的Evian，瓶边还会放一只绿色熊。然后墙上5只不同颜色的熊开始赛跑，最后才知道谁选的熊赢了比赛。

碟上的小熊正在以柠檬和正山小种茶制成的糖



浆内“冬眠”，被可口可乐冰岩石山包围。可不要被简单的外形给迷惑了，当舌尖顶破糖浆外膜时，你会发现质感奇妙的外膜不仅口感独特，而内里的Gummy Bears已经融化成液态，这样的口感看似容易，实则是餐饮潮流高科技的浓缩体现，海藻酶与钙化科技的双重作用，加上3次8分钟的精准试剂浸泡才能够实现标准的口感体验。再配上以液态氮急冻的可口可乐，既好玩又新奇。

可口可乐与Haribo软糖虽是人工制食品，但其特殊口感和使人上瘾的口味多年来风靡全球，无数人从小吃到大，屹立至今。Paul很欣赏这种征服世界的“休闲食品”，并不因其为人工食品而限制自己的美食创作。当初创作的缘由，主要是Paul想利用这两大历史性产品打破人们对人工化食品部分的误解和迷思；加上卡通的投影和电玩音乐，完全展现人为、人工创作的童年乐趣。

纯真与单纯，与被赋予越来越多意义的食物相比，甜品本身所有的这种精神，恐怕才是那么多人始终不分年龄、性别、背景都喜欢它的原因吧。■

从上至下
冬眠熊软糖及
可乐冰山；
Paul Pairet

友情提示
餐厅自2月7日至
18日放假年休，
暂停营业