



ZDJECIE: ANNA DROZDOWSKA

SMAKI SZANGHAJU

Szanghaj to najbardziej kosmopolityczne i jednocześnie najbogatsze miasto Chin. W swojej historii znajdował się pod wpływem światowych mocarstw, stanowiąc główny azjatycki port handlowy między Wschodem a Zachodem. Ta rola wywarła nań ogromny wpływ – mieszkańcy Szanghaju są otwarci na nowości, również kulinarne.

Współczesna kuchnia Szanghaju, oparta na tradycjach chińskich, całymi garściami czerpie z najlepszych światowych wzorców, tworząc mieszanekę smaków, której nie znajdziemy gdzie indziej.

TEKST: ANNA DROZDOWSKA | KONRAD DROZDOWSKI PRZEPISY ZNAJDZIESZ NA KOŃCU MAGAZYNU.



SZANGHAJ

PAUL PAIRET

EGALITARYZM I WYRAFINOWANIE

Paula Paireta określa się mianem kulinarnego egalitarysty. Używa sardynek z puszki lub Nutelli, aby wykreować wyrafinowane dzieło kulinarne, a jednocześnie stosuje awangardowe techniki kulinarne do stworzenia najprostszycy potraw.

ZDJĘCIA: MATERIAŁY PRASOWE RESTAURACJI, SCOTT WRIGHT OF LIMELIGHT STUDIO







TARTA
CYTRYNOWO-CYTRYNOWA

Zauważono go już w paryskiej restauracji Café Mosaic. Tam zaczął się krystalizować jego styl – trochę francuski, ale nie do końca. Krytycy porównywali Mosaic ze Spoon Alaina Ducassa. Faktycznie, kuchnia Paireta zrobiła takie wrażenie na Ducassie, że w konsekwencji wpłynął on na następny wybór w życiu Paula – Stambuł. Pairet pracował tam jako szef kuchni restauracji Cam w hotelu Ritz Carlton, dzięki czemu szybko stała się miejscem numer jeden w mieście. Historia powtórzyła się w Szanghaju – Pairet przybył tu w 2005 roku, aby poprowadzić flagową restaurację hotelu Shangri-La – Jade on 36. W trzy lata później Jade uznano za najważniejszy adres kulinarny, a sam Pairet zdobył reputację awangardowego artysty, który bawi się formą i smakiem.

Kuchnia Paireta szybko stała się jednym z ważnych tematów poruszanych w kręgach towarzyskich, inspirowała, prowokowała, pojawiała się w magazynach i oczywiście zdobywała nagrody. Singapurski magazyn „DestinAsian” określił dania Paireta jako „prowokujące, eleganckie i przede wszystkim takie, które chciałoby się jeść zawsze i wszędzie”. W 2008 roku francuski krytyk kulinarny Jean-Pierre Gabriel przez tydzień wizytował restaurację Paireta. Wyjeżdżając, stwierdził, że gdyby Pairet pozostał we Francji, stałby się numerem 1 współczesnej kuchni.

Pairet zdobył uznanie smakoszy z całego świata dzięki odrzuceniu konwencji kulinarnych. Magazyn „Malaysia’s Flavours” określił go jako „intrygującego artystę, który nazywa siebie szefem kuchni”, Singapurski „Appetite” nazwał go jednym z sześciu najlepszych kucharzy Azji, a krytyk z „The Times” stwierdził, że gdyby mógł mieć ostatnie życzenie, byłaby nim kolacja u Paireta.

W 2009 roku Pairet otwiera w Szanghaju swoją restaurację Mr & Mrs Bund, a pod koniec 2011 roku rusza jego projekt Ultraviolet, do którego przygotowywał się przez 10 lat. Dwa miejsca – dwie skrajne koncepcje kulinarnego mistrza, który wciąż zaskakuje.

Imponujące menu stworzone przez Paula Paireta, nieformalna atmosfera oraz mistrzostwo w kreowaniu prostych i popularnych dań, które wszyscy kochają – to kwintesencja Mr and Mrs Bund.



ZDJĘCIE: SCOTT WRIGHT OF LIMELIGHT STUDIO

Mr & Mrs Bund – Esencja kuchni

Mr & Mrs Bund to prostota i sama esencja kuchni, bez zbędnych fajerwerków, z imponującym *menu* liczącym ponad 300 pozycji. W restauracji panuje nieformalna atmosfera, mimo że znajduje się ona w historycznej kamienicy na słynnej promenadzie Bund. Przez większość roku z tarasu można podziwiać przepiękny widok na rzekę Huangpu, pływające barki i futurystyczną panoramę najwyższych budynków świata.

W Mr & Mrs Bund Paul Pairet wykorzystuje swój talent do kreowania kuchni popularnej – francuskiej w podstawie, z międzynarodową nutką w finiszu. – Nie chodzi tu o żadne autorskie dania – mówi Pairet – koncept jest otwarty, mogę kopiować międzynarodowe hity lub gotować coś typowego. Każdy, kto tu przyjdzie, znajdzie coś, co lubi. Od dawna chciałem otworzyć taką restaurację – z dobrą popularną kuchnią i daniami, które wszyscy kochają.

Czy to restauracja francuska? – Może bardziej francuska, niż to, co robiłem ostatnio, ale nie lubię przypinać restauracjom etnicznej łatki. Jest tu pewna mieszanka stylów, jednak nie nazwałbym tego kuchnią *fusion*. Na przykład od dawna zamiast soli dodaję sosu sojowego, lecz nie można powiedzieć, że od razu robi się z tego *fusion*. Inny przykład – kurczak na zimno z sosem *aioli*. Do *aioli* dodaję odrobinę czarnego octu i sosu sojowego, ale nie nazwałbym tego daniem azjatyckim – bo to wciąż bardzo francuskie danie.

Koncept ogromnego *menu* – przypominającego kartę dań z chińskiej kuchni – jest jednak unikatowy: polega na łączeniu elementów wspólnych dla różnych potraw.

– Jeśli oferuję kuchnię popularną, muszę zapewnić duży wybór kombinacji – można wybrać stek z jednym sosem, drugim razem z innym sosem – dzięki czemu można uniknąć zjedzenia drugi raz tego samego dania, nawet jeśli się kocha steki. Innymi słowy, pomysł polega na łączeniu elementów – to trochę jak kreatywna zabawa – wybieram jedno główne danie, dobieram do tego jeden z wielu dodatków, a innym razem więcej niż tylko jeden – mówi Pairet.

– Jednak nie tylko układ *menu* kojarzy się nam z chińską restauracją – także wspólne biesiadowanie i nakładanie potraw ze wspólnych półmisek. Wbrew pozorom, tak jadło się również we Francji jeszcze w latach 70. Trochę się to różniło od chińskiego obiadu – tu mamy małe kawałeczki, wszystko nabiera się pałeczkami. We Francji serwowało się większe kawałki, każdy stanowił mniej więcej porcję na jedną osobę – dodaje.

Flagowe dania Mr & Mrs Bund to *foie gras* na chrupiąco, mus z tuńczyka serwowany w puszcze czy tarta cytrynowo-cytrynowa, specjalność Paireta, uznana przez CNN za najlepszy deser w Szanghaju.

Sposób serwowania wina również wpisuje się w styl kuchni popularnej. – Do karty wybieramy oczywiście wina francuskie,



ŻEBERKA WOŁOWE
z sosem bordelaise
z borowikami

ale ponad połowę oferty stanowią gatunki z innych krajów. Stosujemy system dozowania wina Enomatic, który sprawia, że nasi goście mogą próbować wielu znakomitych win w mniejszych ilościach – mówi Fabien Verdier, *operations manager* w Mr & Mrs Bund. – Nie trzeba kupować całej butelki wina, jak ma to miejsce w większości lokali. System umożliwia nalewanie bezpośrednio z butelki, a smak i charakterystyka trunku nie zmieniają się do trzech tygodni po otwarciu. Zachęcamy do tego, aby nasi goście próbowali wielu gatunków i podchodzili do wine baru – to sprawia, że atmosfera w restauracji staje się mniej formalna, ludzie stoją, rozmawiają, jak na imprezie u znajomych, czują się swobodnie.

– Mr & Mrs Bund oferuje najpopularniejsze drinki, jednak jeśli klient chce trochę zmienić smak – ma taką możliwość. Martini? Proszę bardzo – klasyczne, jabłkowe, arburowe... Szanghajczycy uwielbiają nowości, są uzależnieni od próbowania coraz to nowych rzeczy, jednak czasami czują się zmęczeni tym eksperymentowaniem. Nie tylko w Szanghaju, nawet w Paryżu, większość osób chce, żeby martini smakowało i wyglądało jak martini – mówi Fabien Verdier.

Strój obsługi – dzinsy, conversy, podkreślają luźny styl miejsca. Nierzadko nagle gaśnie światło, wjeżdża tort, sztuczne ognie

MUS Z TUŃCZYKA NA GRZANKACH



SZANGHAJ

– ktoś ma właśnie urodziny, wszyscy śpiewają *Happy Birthday*, składają życzenia, inni goście przyłączają się do zabawy.

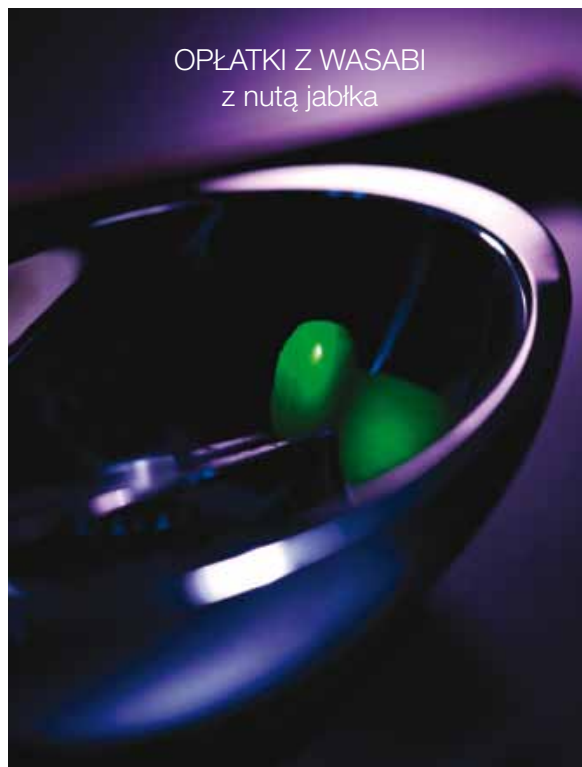
– Chcemy, żeby nasi goście czuli się tu jak w domu, może w elegantszej wersji swojego domu, ale jednak w domu. Jako jedni z pierwszych mamy lokal otwarty do 4 rano, to jest swojego rodzaju nowość w Szanghaju, bo tak naprawdę nie wybieramy restauracji głównie ze względu na jedzenie czy picie. Wizyta w restauracji to coś znacznie więcej. Po powrocie do domu nie pamiętamy już dokładnie, co jedliśmy, po miesiącu natomiast pamiętamy już bardzo niewiele. Pozostaje jednak uczucie, jakie towarzyszyło nam zaraz po wyjściu. Towarzyszy nam ono długo – opowiada Verdier. – Dlatego tak bardzo dbamy o to, żeby po wyjściu nasi goście mieli jak najlepsze odczucia – wbrew pozorom nie jest to takie proste! Jedzenie i picie to oczywiście podstawa, ale istotna jest też muzyka, oświetlenie, obsługa – sposób, w jaki rozmawiamy z klientami, ale też jak odnosimy się do siebie nawzajem, jak odbieramy telefon, jak ubrani są kelnerzy, jak ubrani są goście – wszystko to tworzy niezapomnianą atmosferę.

Ultraviolet – kulinarna gra zmysłami

O 7:30 w barze w szanghajskiej restauracji Mr & Mrs Bund zjawiają się wszyscy goście. Nie zostaną tu jednak dłużej niż kilka minut. Ostatni łyk szampana i kierowcy otwierają drzwi do czarnych vanów. Kilka zakrętów w lewo, kilka w prawo i auta zatrzymują się przed starym fabrycznym budynkiem. Otwierają się automatyczne drzwi i goście wchodzą do ciemnego wnętrza prowadzeni ścieżką ułożoną ze świateł w podłodze. Otwierają się kolejne drzwi, goście zajmują miejsca przy stole. Brzmi jak scenariusz z filmu sensacyjnego? Tak właśnie wygląda początek wieczoru w Ultraviolet, najnowszej restauracji słynnego szefa kuchni Paula Paireta. Projekt w zasadzie nie przypomina znanych nam restauracji, choć oczywiście serwowane jest tam jedzenie przygotowywane przez jednego z najlepszych szefów kuchni świata. Ultraviolet to znacznie więcej, to opowiadanie kulinarnych historii, gra zmysłami, które w wykreowanym przez mistrzów iluzji środowisku, w zaskakujący sposób odbierają smaki, zapachy i dźwięki.

Rozpoczyna się odliczanie... 6, 5, 4, 3, 2, 1. Na ścianach przesuwają się obrazy dające złudzenie zanurzania się pod powierzchnię Ziemi... Całkowita awaria zasilania, robi się ciemno i zimno, słychać wycie śnieżnej zamieci. Ascetyczny stół jest podświetlony na białą, gospodarz wieczoru rzuca krótkie „Witajcie w domu”, za chwilę pojawi się pierwsze danie – seriola podawana z lodową sałatką jabłkową. Wrażenie chłodu potęguje się ..., bo w Ultraviolet chodzi właśnie o wrażenia, których nie znajdziemy nawet w najlepszych restauracjach świata.

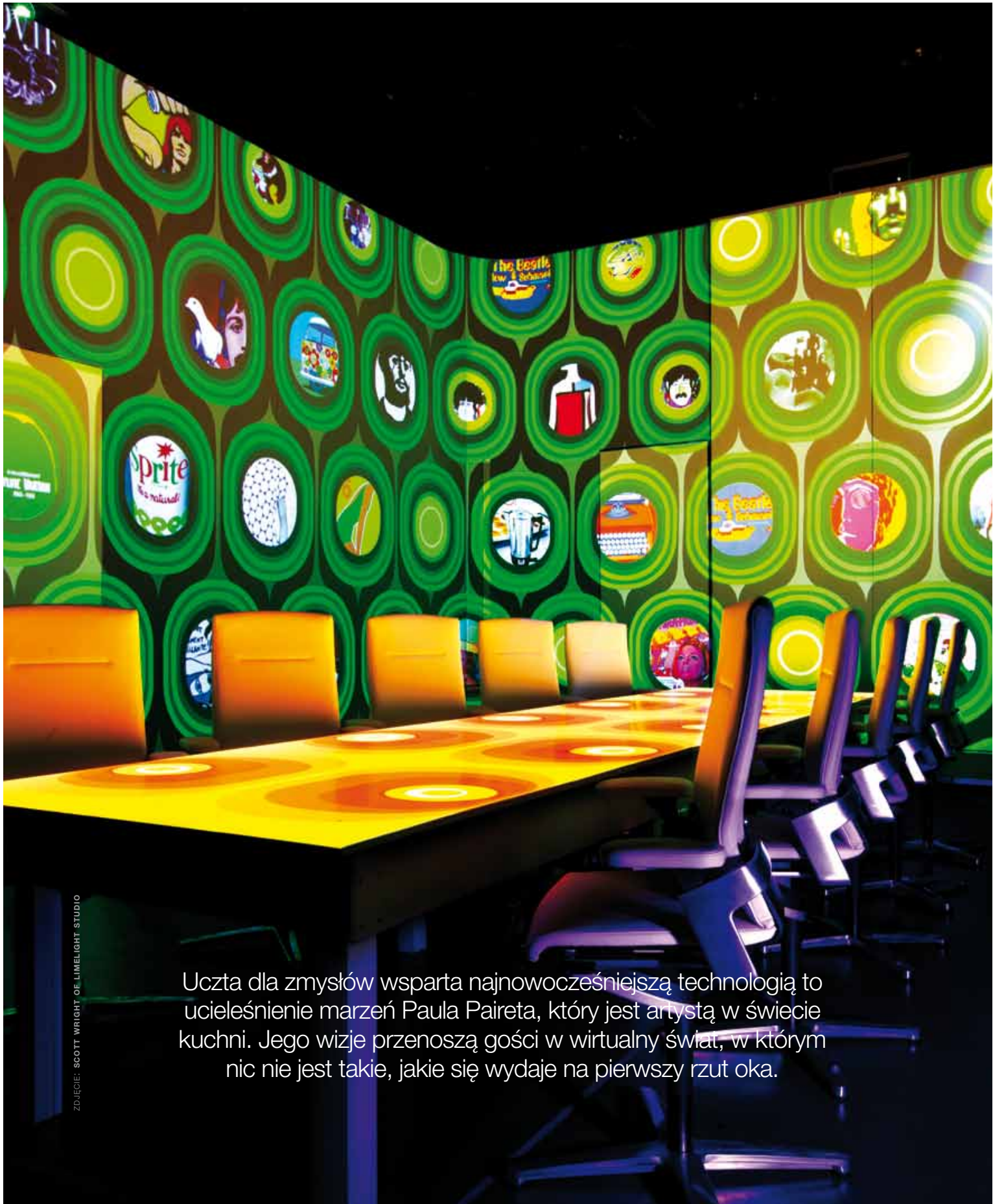
Technologiczne zaplecze Ultraviolet wygląda jak minicentrum zarządzania lotami kosmicznymi. Rzędy serwerów odpo-



ZDJĘCIE: SCOTT WRIGHT OF LIMELIGHT STUDIO

wiadających za kreowanie wirtualnego świata i ekrany przekazujące operatorowi obraz z kilkunastu niewidocznych dla gości kamer robią kolosalne wrażenie. Zaplecze to jedna z najnowocześniejszych w Azji kuchni, wyposażona we wszystkie możliwe akcesoria, również maszyny do przygotowywania dań kuchni molekularnej czy ekstraktory smaku. Dla zaledwie 10 gości każdego wieczoru dostępnych jest 450 różnych elementów zastawy. Wszystko to ukryte jest przed ich oczami – dla nich zostaje rozkoszowanie się smakiem potraw podanych w wykreowanym przez mistrza kuchni świecie. Sama jadalnia wygląda niepozornie, jednak dzięki specjalnej technologii projekcyjnej na ścianach pojawiają się obrazy dające realistyczne wrażenie przebywania w pokazywanych miejscach. W jednej chwili goście znajdują się w dziewiczym lesie, za chwilę na lodowej pustyni.

– W Ultraviolet podawany będzie między innymi homar gotowany pod ciśnieniem, z dodatkiem wodorostów i przypraw, które mają dać efekt jak najbardziej zbliżony do wody morskiej. To danie ma być wyrazem morza w jego najczystszej postaci. Ultraviolet jest hołdem dla smaku – mówi Paul Pairet. Jest to przykład restauracji, która nie została stworzona, aby zaspokoić gusta klientów. – To ekspresja mojej osobowości, mojego stylu gotowania i mam nadzieję, że odwiedzający Ultraviolet goście podzielą moją pasję. Dla szefa kuchni jest to szalenie istotne, szczególnie



ZDJĘCIE: SCOTT WRIGHT OF LIMELIGHT STUDIO

Uczta dla zmysłów wsparta najnowocześniejszą technologią to ucieleśnienie marzeń Paula Paireta, który jest artystą w świecie kuchni. Jego wizje przenoszą gości w wirtualny świat, w którym nic nie jest takie, jakie się wydaje na pierwszy rzut oka.



Paul Pairet to kulinarny eksperymentator, stara się wciąż poszukiwać.

jeśli tak jak ja uwielbia awangardowe podejście do gotowania – dodaje Paul Pairet. Jedną z niespodzianek, która czeka na gości w Ultraviolet, jest zupa pomidorowo-brzoskwiniowa. Wygląda jak całkowicie przezroczysty płyn z przezroczystymi paskami i przypomina zupę z płetwy rekina. Smak jest całkowicie zaskakujący. Podobnie *foie gras* w kształcie cygara w chrupiącej truskawkowej otoczce, przykryte kielichem wypełnionym ekstraktem zapachu dymu z najlepszych kubańskich cygar. Po uniesieniu szklanej pokrywy i zjedzeniu pierwszego kęsa mamy wrażenie, że przenosimy się w inne miejsce... wokół widzimy obrazy wilgotnego lasu, gdzie na pewno można znaleźć mnóstwo trufli...

Paul Pairet to kulinarny eksperymentator, stara się wciąż poszukiwać. – Swoją pierwszą książkę kucharską dostałem od matki w wieku 9 lat. Była to książka z przepisami Kaczora Donalda. Do dziś uważam ją za jedną z moich najważniejszych i mówię to zupełnie poważnie. Książka została wydana około roku 1973, kiedy dominowało tradycyjne podejście do gotowania – mówi Paul Pairet. Kiedy ją opublikowano, nie nawiązywała w żaden sposób do zasad gastronomii, ponieważ jej adresatami były dzieci. Dzięki temu było w niej wiele przepisów z zaskakującymi zestawieniami składników. – Myślę, że właśnie ta książka utrwaliła we mnie niekonwencjonalne podejście do kuchni – dodaje. W roku 1998 zostałem określo-

ny przez „New York Times” jako Mad Max francuskiej kuchni, ponieważ w jednej z potraw używałem kremu Nutella. To, co może wydawać się nieodpowiednie w danym czasie, staje się powszechne zaledwie kilka lat później.

Ultraviolet czynny jest 5 dni w tygodniu, codziennie przyjmowanych jest jedynie 10 gości, którzy zasiadają przy wspólnym stole. Większość z nich nie znała się wcześniej, co potęguje wrażenie przygody. Serwowanych jest 20-25 dań, każde ma inną oprawę dźwiękową, wizualną i zapachową. Takie *menu* zapewnia perfekcyjne dobranie i przygotowanie dań, ułatwia też jednoczesną obsługę wszystkich gości, którzy uczestniczą w prawdziwym spektaklu. – Jest to supernowoczesna koncepcja, a jednocześnie nawiązanie do najstarszych tradycji biesiadowania, kiedy kolejno serwowano dania przygotowane przez kucharzy – mówi Paul Pairet. – Goście nie wiedzą, jaka potrawa zostanie podana za chwilę i jaki świat zostanie przez nas wykreowany – dodaje. Jadąc na kolację w Ultraviolet, można być pewnym, że przeżyje się coś zupełnie wyjątkowego.

– W Ultraviolet chcemy sprawdzać, czy jesteśmy w stanie dodać do dań coś, co może niekoniecznie natychmiast je ulepszy, ale sprawi, że całość wywoła niepowtarzalne doznania, których nie znajdziemy gdzie indziej – mówi Paul Pairet. – Możemy odwracać uwagę od doskonale znanego wszystkim dania, na przykład poprzez odgłosy gładania podczas serwowania ostrzyg. Tak samo możemy wzmacniać doznania, kierując uwagę gości na odpowiednie elementy wizualne czy dźwiękowe, posługiwać się zapachami czy nawet światłem ultrafioletowym. Ponieważ koncepcja Ultraviolet jest bardzo nowa, z pewnością część naszych planów okaże się strzałem w dziesiątkę, jednak część może się nie udać – dodaje.

Rezerwacji można dokonywać wyłącznie *on-line*, obowiązkowe jest wpłacenie depozytu. Rezerwacje przyjmowane są jedynie z trzymiesięcznym wyprzedzeniem, więc pomimo długiej listy oczekujących możliwe jest jeszcze zarezerwowanie miejsca w tym roku.

– Ultraviolet to na pewno projekt mojego życia, który na długie lata zaspokoi moją potrzebę kreowania kuchni. Jest to narzędzie, które otwiera całe mnóstwo możliwości, mnóstwo nowych pól do eksperymentowania. Po pierwszym roku działania Ultraviolet na pewno się zmieni, ponieważ zbierzemy doświadczenia wpływające na postrzeganie projektu przez nas samych. Już w fazie uruchamiania Ultraviolet widzimy, że część elementów daje wartość dodaną potrawom, a niektóre są po prostu zbędne, więc z nich rezygnujemy.

Pewne jest, że projekt Ultraviolet jest na tyle nowatorski i unikatowy, że dla wielu smakoszy i żądnych nowych doznań turystów będzie to główny cel wyprawy do Szanghaju.



ZNIEWALAJĄCE FOIE GRAS