

【上海】颠覆吃的传统，Paul Pairet 大玩味觉心理游戏

Posted on 八月 14, 2017 by Saya Deng in 食达专栏, 中国0 comments



作者：Jocelyn Chen

本文曾刊登于《安邸AD》2017年5月刊

照片：Jocelyn Chen



UV 后厨探秘专访，由 that's Shanghai 拍摄采访，时长 19 分钟。

Back Stage at Ultraviolet by Paul Pairet / Video via That's Shanghai

眼看 2018 上海米其林指南九月份又即将揭晓，第一届仿佛昨日一般，许多人为 Ultraviolet 没有拿到三星而感到扼腕，然而在过去一年来，UV 依旧是世界 50 最佳餐厅 (World's 50 Best) 的宠儿。

中国大陆本土餐厅在世界 50 最佳餐厅 (World's 50 Best)，甚至亚洲最佳 50 餐厅似乎不容易获得评审青睐，只有以五感料理著称的紫外线 Ultraviolet 能够年年掳获芳心，今年甚至是世界 50 最佳餐厅唯一上榜的大陆餐厅，也使得主厨 Paul Pairet 成为当今上海或整个中国大陆最具话题性与指标性的明星厨师。



微信号: tastytrip

12 年的创意实验，Paul Pairet 让世界看见中国

很难说紫外线提供的是哪一国料理，只能说他提供的是彻头彻尾的创意与前卫，为人著称的沉浸式体验，让客人花 4 千或 6 千人民币，不只满足味觉、视觉，而是加上听觉、嗅觉、触觉的整体五感享受。紫外线一次招待 10 位客人，无论彼此认识不认识，大家坐在一张桌子上，在与食物相应的声光效果中享受 20 道菜，每道菜的菜色主题不同，但都具备极简、纯净的个人风格，搭配与菜色相应的声光甚至嗅觉效果后，就能让人五感全开。





Paul Pairet 是天才型的人，能发挥艺术家的巧夺天工，又兼备电影导演般的节奏掌控能力，在他完全主导下，上门客人能放下所有俗事，掉入他精心设计的圈套。Paul Pairet 来自法国，他的伯乐是法国名厨 Alain Ducasse，1998 年 Ducasse 发掘当时在 Café Mosaic 工作的 Paul Pairet，将他带到伊斯坦

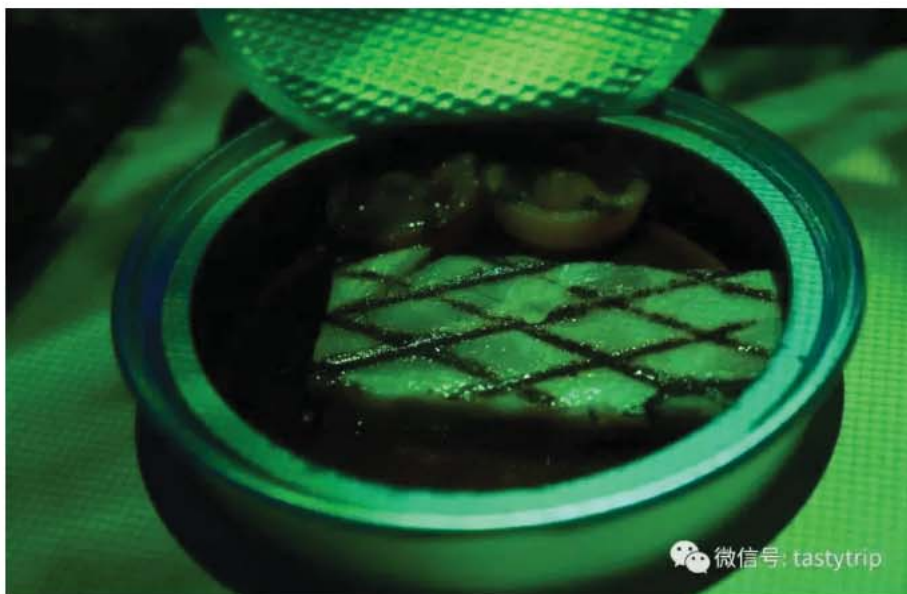
堡 Ritz-Carlton 的餐厅 Cam，Cam 成为伊斯坦堡首屈一指的高级料理餐厅后让 Paul Pairet 声名大噪，2005 年他将成功经验复制到上海浦东香格里拉酒店，开设自己在上海的第一家餐厅 Jade on 36，2009 年在上海外滩开设摩登法国菜 Mr & Mrs Bund，成为中国大陆第一家被列入亚洲 50 大餐厅榜单的餐厅。

味觉与心理的游戏 – Ultraviolet

Pairet 在上海的成功，让他愈来愈敢尝试创新，2012 年源自 Pairet 的心理味道理论 “psycho-taste” 的餐厅 Ultraviolet 紫外线诞生，以科技大玩饮食的心理游戏，Pairet 自己形容紫外线的科技感堪比一套 NASA 系统。Pairet 的成功除了掌握最好的时机之外，他超前卫的风格，突破当时北京奥运后在中国大陆发展初期的传统精致料理框架，令市场惊艳，不但让世界看见中国，也让自己享誉国际。







微信号: tastytrip



微信号: tastytrip



微信号: tastytrip

中国消费者创意接受度被严重低估

由于他是第一批进中国开发高级料理产业的外籍厨师之一，对于中国这十几年来的高级料理产业变化，以及中国对 Pairret 的料理风格与信仰产生什么影响，他的答案完全展现一级厨师忠于自我的一派潇洒，他认为中国对他研发菜色并没有产生影响，但对于经营的模式的确有一定的影响。但他强调，其他

人低估中国人对高级料理的接受度，他认为中国消费者充满好奇心，对于新事物接受度高于预期。而中国对他的影响是在经营策略，譬如 Mr & Mrs Bund 就是按照中国人的饮食习惯，推出分享的用餐模式。

他也不认为自己的成功是因为眼光独到，他说餐饮产业是不可预测的，唯一能做的就是尝试，而他在上海餐饮业背后投资公司 VOL Group 的支持下的确拥有非常大的自由度。随着中国市场能见度与重要性与日俱增，高级料理在中国是否正处在一个转折点上，Pairet 不认为是转折点，而是稳定进化的过程，现在中国市场已逐渐成熟，米其林指南进入中国大陆，加速催化吸引许多西方厨师前来发展。

新餐厅 The Chop Chop Club - 严肃的对待食物 愉快地享用

Pairet 今年初在上海尝试一家充满家庭风味的以烧烤为主的餐厅 The Chop Chop Club，“Chop Chop”的意思是“快快！”，所以一到餐厅便可以看到巨大的时间看板，依照食物出炉的时间来点菜。



食物最佳时间点与状态下的呈现

Chop Chop 比较像是集结 Pairet 过去在世界旅行的回忆，强调的不是烹饪技巧与设计花样，而是让食物自己说故事，因此烹饪时间必须掌握得非常精准，又为了要保留食物的原汁原味，避免切割后导致风味流失，因此餐点都必须大份量呈现。无论是 Ultaviloeet 或是 The Chop Chop Club，都是遵循在食物最佳状态呈现给用餐的客人，让食物主导一切便是 Pairet 目前遵循的大原则。印象中把食物呈现的时间点看待如此严谨的餐厅尚有寿司之神小野二郎坚持的不能让寿司等待，还有瑞典靠近北极圈的 Faviken，Magnuss Nilsson 每 180 秒上一道前菜，都是这些坚持成就一代大师。

对于食物严谨的背后，用餐的客户急忙“快快”（Chop Chop）的抢单以及喝着整瓶调制好的鸡尾酒，与厨房里的军事般的系统形成强烈的对比。严肃的对待食物，愉快地享用，是 Paul Pairet 的用餐哲学。





微信号: tastytrip



微信号: tastytrip

有媒体以奢华形容他在餐饮圈的地位，但 Pairet 一笑置之，他认为是时间的累积，而不是金钱价值的累积。与 Pairet 一起并肩作战十几年的 Unico (The Chop Chop Club) 总监 Fabien Verdier 称 Pairet 是他所见过最有创意的人，就我们在许多场合的观察以及采访当中认为，Pairet 是一个非常聪明的艺术家，从他在中国十几年的发展轨迹来看，他的确具备与众不同的眼光，同时他也非常内敛、风趣，慢熟的他不是一个社交长才，但他的信仰以及呈现出来的作品，已经让整个中国与世界不得不把焦点放在他身上。

毕竟，上海能有多少餐厅能让世界各地的饕客名厨放下一切，千里迢迢来到中国，Paul Pairet 他办到了。每一座城市都有他的地标，没有 Ultraviolet 的上海，不再完整。

我一直认为，

Ultraviolet 提供的不仅仅是食物，

是如梦似幻的浸润式用餐体验，

他创造的是回忆的价值以及力量。

It's the power of memories that really counts.



