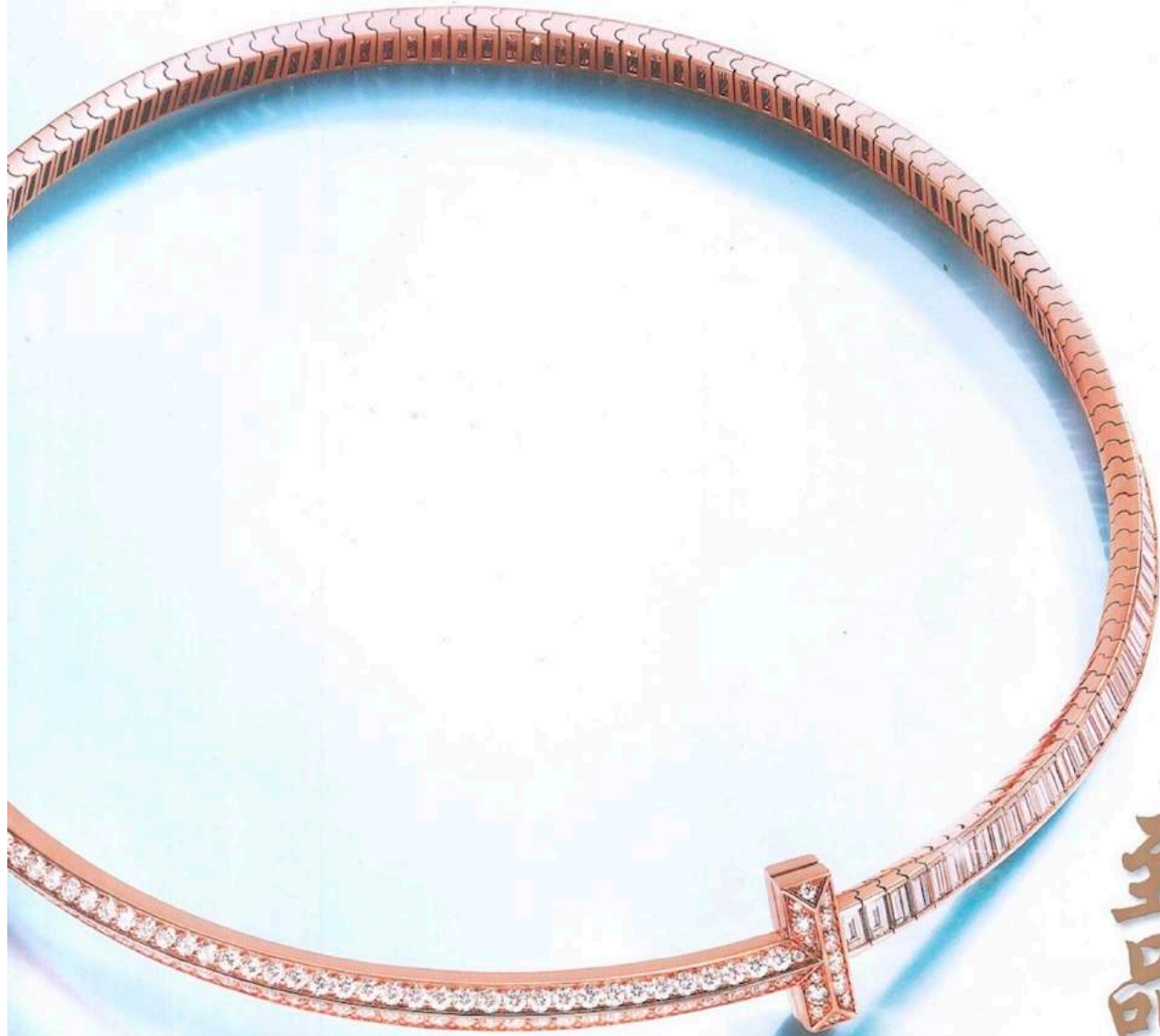


望

LEADER OF
A PREMIER LIFESTYLE
CHINA



TIFFANY & Co.

至品生活

Noblesse



ISSN 1673-2855 09>
9 771673 285056
2020年09月刊 定价 ¥80 广告
邮发代码: 26-168

Paul Pairet: 造一出味觉绮梦

在首届“亚洲50最佳餐厅”颁奖典礼上即被授予“终身成就奖”，开创并主理的餐厅UltraViolet自该榜单创办起便年年上榜至今，在《米其林指南上海》推出后连续三年获得三星荣誉，上海可谓名厨Paul Pairet的一方福地。

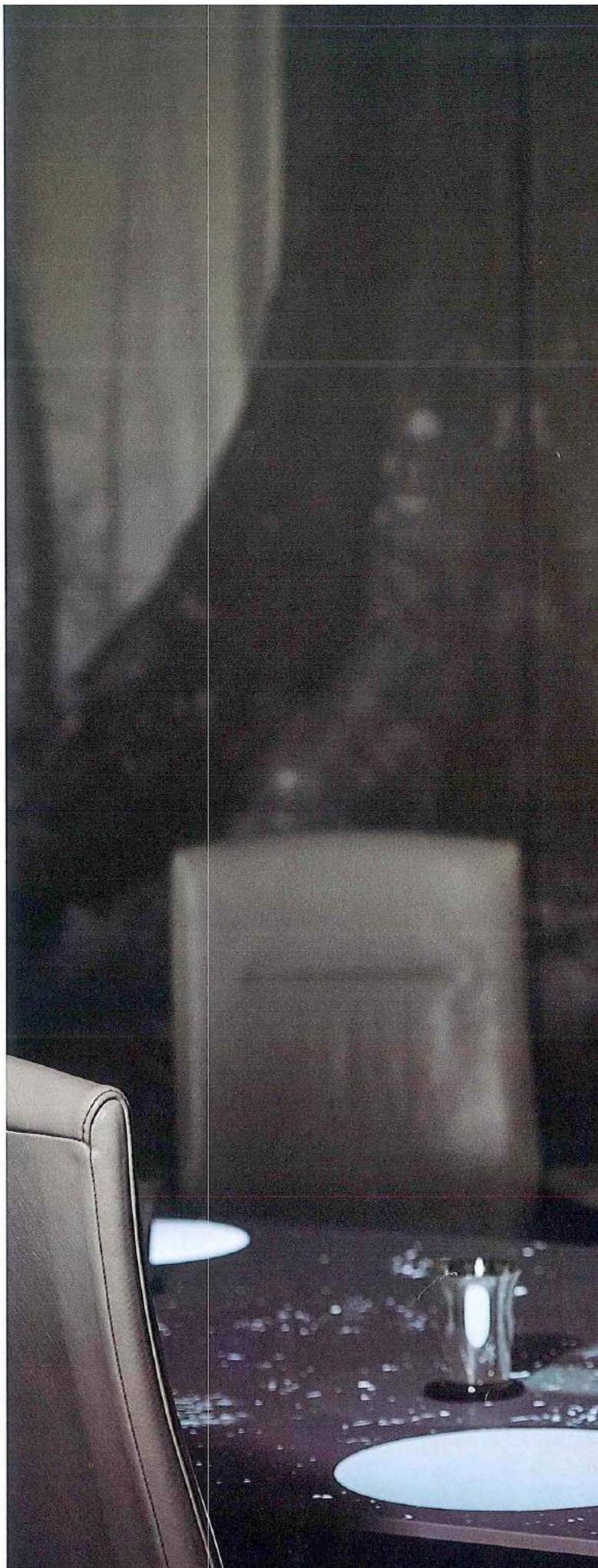
采访/撰文/编辑：C.H. 摄影：胡音 部分图片提供：Scott Wright

自UltraViolet开业之后，每次在餐厅见到Paul Pairet，他总是穿戴着标志性的灰色帽子和灰色工作制服。而在各种颁奖礼上，则是几乎一成不变的灰色外套和牛仔裤，质朴简单，仿佛领完奖转身换上厨师服，就能继续投入到厨房的忙碌中去。

回望15年前的初次见面，当时在浦东香格里拉大酒店翡翠36餐厅担任主厨的Paul Pairet穿着普通的白色西餐厨师服，略带一丝拘谨却又满怀憧憬地谈论着“Cuisine de voyage”的无形理念，他出品的套餐以颜色命名，没有菜名，只有食材的名字，这在当时已称得上前卫且特立独行。殊不知，有一个更加疯狂的想法，其实早在他来上海之前就已在心里发了芽。

这十几年来，他几乎所有的时间都辗转于三家餐厅之间，而他更常出现在他个人的“乐园”——UltraViolet的厨房和工作室里。这是他自己的圆梦之地，也是他的造梦之所。正如餐厅工作制服背后分别印有不同的汉字——“梦”“紫”“情感”“品尝”，相较于“全球首家感官餐厅”这个流于形式的大众印象，Pairet可能更希望来过UltraViolet的食客能对这四个简单的词汇有切身的感同身受，这是他开创体验式餐厅的初衷。

“工作室里有一把非常舒适的躺椅，我突发奇想时就会马上去厨房实践起来。”在我们造访UltraViolet的当日，Pairet突然想要研究怎么使用芝士来烤舒芙蕾，并计划将这道甜品纳入Mr & Mrs Bund重新升级后的新菜单。亲自站在烤箱前看着烤制过程的他，专注且满是期盼的眼神依然如昨。



Paul Pairet的传奇正在续写; Polux by Paul Pairet去年开业即食客盈门,
Mr & Mrs Bund不出意外将于今年9月重装升级, 而最令人欣喜的是,
UltraViolet时隔多年的新菜单也在循序渐进的加载中。



梦：表达自我的味觉实验

在UltraViolet出现之前，你很难想象，一家开在中国的餐厅可以是这样的：没有具体地址，只有十个座位，菜单长达十几甚至二十道，每一道都出其不意，每一道都精心设计，每一道都让人留下印象，在味觉、嗅觉、听觉、视觉、触觉的多重体验下，你仿佛端坐着游历于Pairet所营造的一幕幕真实场景里，当你沉浸并享受其中，时间稍纵即逝，一切意犹未尽。

有美食家和食客感叹，也许只有Pairet这种沉着冷静、拥有想象力但又对细节极为在乎的人，才能做出这样极致的餐厅。毕竟作为一个厨师，从餐厅概念、出品理念、菜单设计、体验设计到日常运营都一手包办，并没有看起来那么容易，而Pairet的成功，和他从小受到的教育及从厨经历息息相关。

出生于法国南部Perpignon的Pairet是法国籍的加泰罗尼亚人，小时候便被妈妈送去实验学校就读，接受偏重个体启发和创意的教育。于是Pairet逐渐成长为“德智体美劳全面发展”的优秀青年，热爱音乐、摄影和创作，同时是一位橄榄球球员和品学兼优的数理生，这为UltraViolet的数控创意和音乐审美打下了坚实的基础。

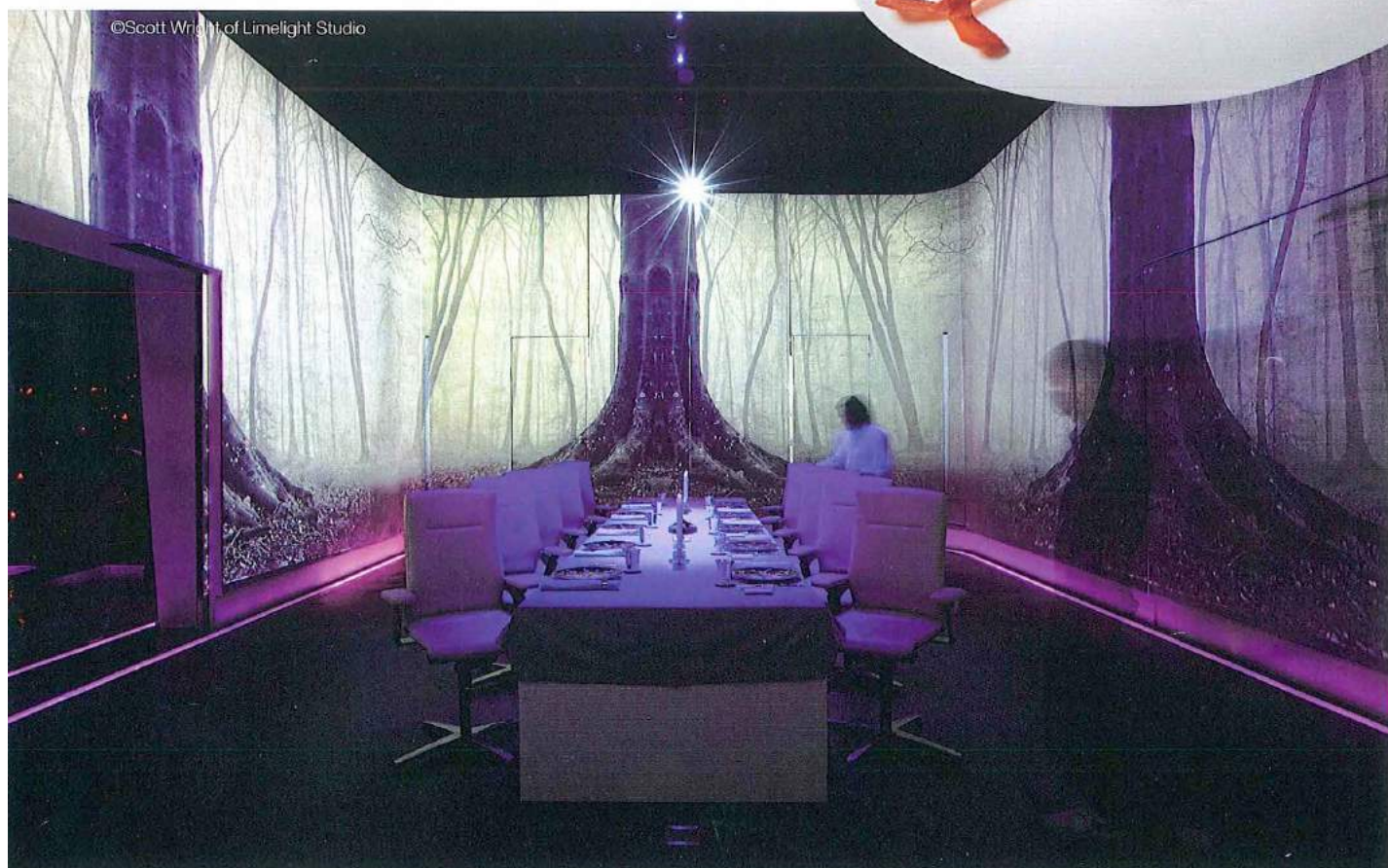
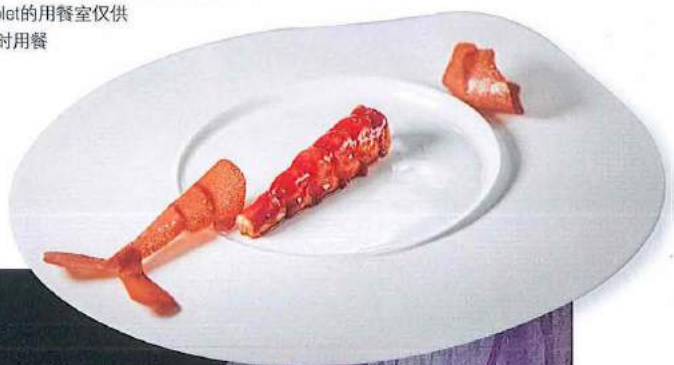
一个偶然的的机会，他发现烹饪这件趣事充满了未知的惊喜，就像在实验室里做实验一般，每天烹饪美食都不会觉得枯燥，他逐渐开发出了自己的厨艺潜能。在自主报名考入的Toulouse酒店管理学校里，Pairet已经开始酝酿他的厨师梦。1998年，他在巴黎的马赛克咖啡馆(Cafe Mosaic)首次引起人们的注意，之后他游历巴黎、香港、悉尼、雅加达和伊斯坦布尔，开启了自己的逐梦之旅；最终在2005年来到上海，开始书写自己的传奇。

要做一家实验性的感官餐厅的梦想，最早起始于1996年的澳大利亚，当时Pairet被迫将自己经营的小餐馆卖给了别人。在沮丧中，他特别想做一家完全能表达自己的餐厅，因为食物是他表达自我的唯一方式，但传统点餐餐厅制约了这种自由。Pairet离梦想最近的一次是在2002年的巴黎，巴卡拉水晶几乎已经答应为他注资，但因为媒体提前透露了这笔投资而横生枝节。

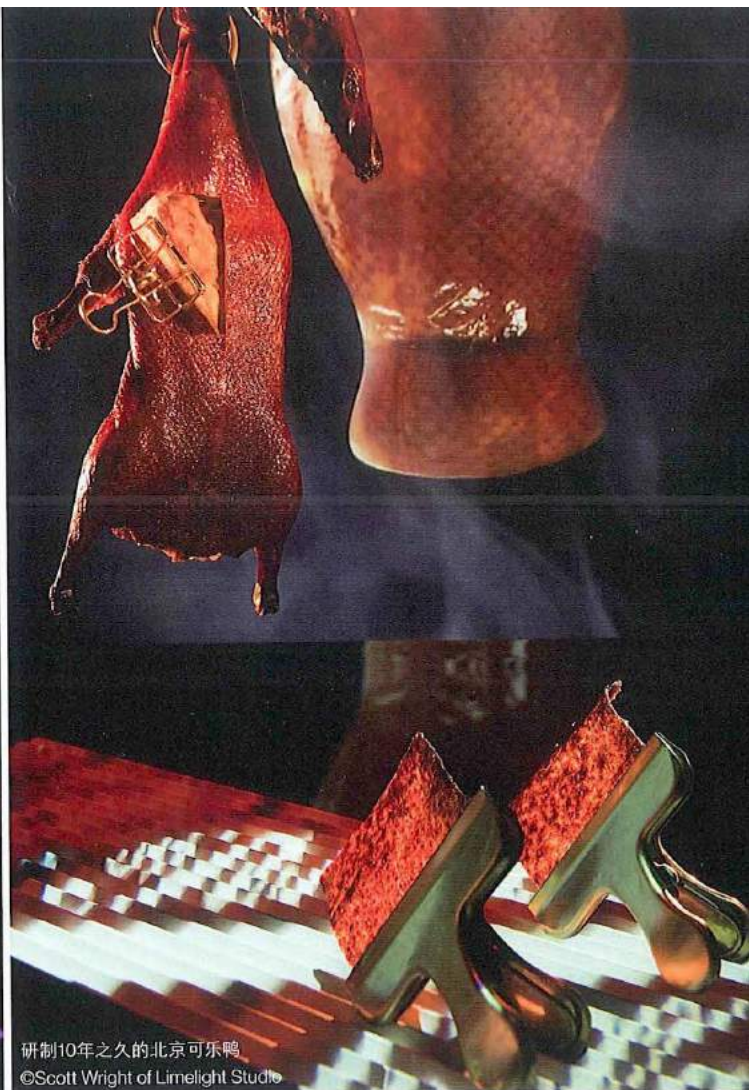
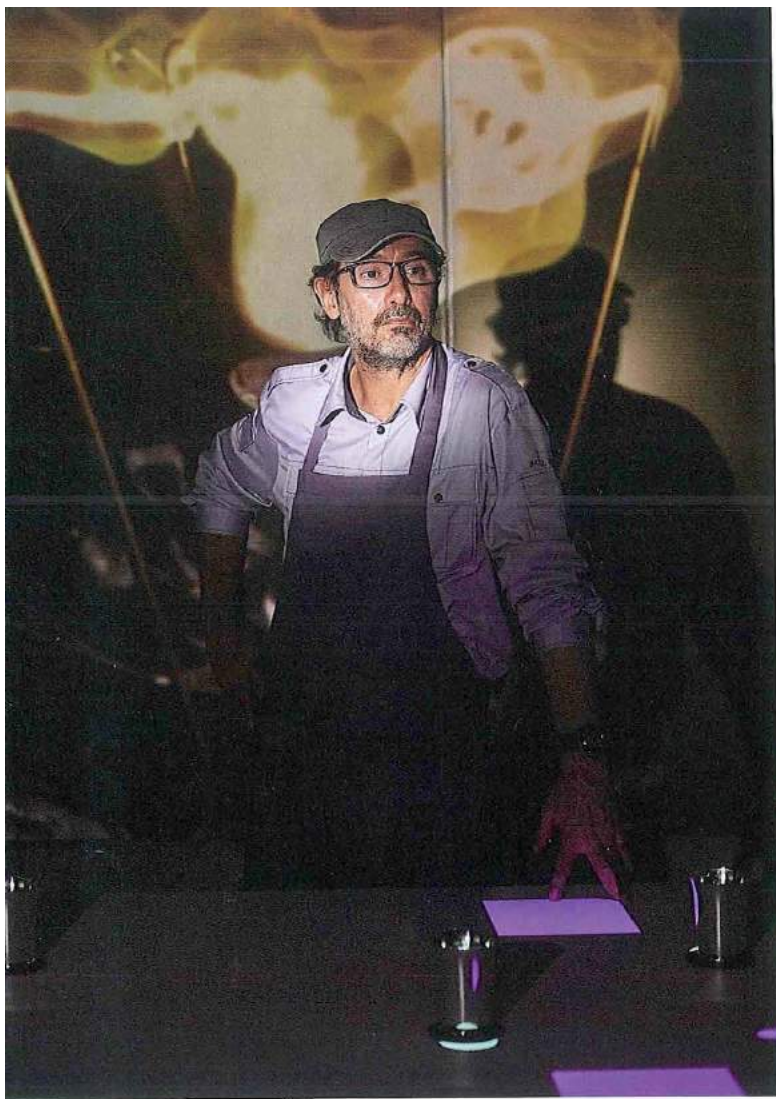
那么，他想通过怎样的一家餐厅来表达自己呢？他想要摒除传统餐厅对厨师的限制，所有的选择权和决定权都在主厨手里，他决定今晚做什么菜，他也想控制客人入席的时间以确保精准的体验。“最早没有所谓的感官体验，只是想由我来掌控什么菜搭配什么音乐，并希望能保持食物最原始的样子，比如我可以用蒸汽锅来蒸海鲜。”在Pairet的理想中，这张只有12个人同时用餐的桌子可以叫做“最后的晚餐”，他留着大胡子为大家做饭，就像那张名画里的耶稣基督，一切尽在他的掌握之中。

“想象力是一面放大镜，
将需求转换成欲望。”

由上至下：
UVC菜单第一幕“海洋”里的西班牙龙虾；
UltraViolet的用餐室仅供
10人同时用餐



©Scott Wright of Limelight Studio



研制10年之久的北京烤鸭
©Scott Wright of Limelight Studio

紫：感谢科技，但不止于科技

“紫外线(UltraViolet)不会自称是世界上最小的餐厅、首个神秘场所、最豪华的餐厅……但它无疑是最具实验性的，就像一场有趣、大胆、具有个性的电影。但是，这并不是创新的所在，最重要的是，UltraViolet是第一家尝试将食物和多感官技术融合在一起的餐厅，我们创造了一个完全身临其境的用餐体验，光线、投影、声音、音乐、气味、气流、温度也是菜单的核心成分。”

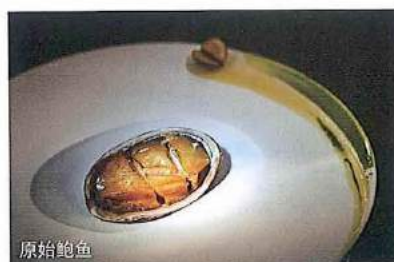
以上这段被写在官方预订网站上的话，Pairet希望看到的人都能读两遍，理解UltraViolet的真正价值：没有特别浮夸的装饰，没有想象中的现场演出，而是通过最好的灯光、合适的音乐和气味的影响带来无与伦比的用餐体验，创造“一千种哈姆雷特”的味觉记忆。

而这场复杂的体验Pairet整整设计了3年，投入高达250余万美元，硬件复杂到足以支撑起一个奥林匹克等级的足球场。如今使用的场地也是几经周折才找到的，此前寻访了不下80个地点。这个原来是录音摄影棚的场所满足了Pairet挑高足够、相对密闭、没有柱子的需求，其顶部留有设备操作及维修空间，让数控的实现变得轻松。

当Pairet刚开始设想这种体验的时候，还不知道技术上是是否可行，现在灯光、投影、音效、香氛和感知技术都可以通过一个中控台来控制，这让高科技成了很多人对UltraViolet的印象。

其实这些科技只是辅助工具而已，核心依然是Pairet对自我的表达。在餐厅于2012年开幕之前，全球虽然已有个别主厨开始做所谓的感官元素搭配食物（比如英国家餐厅在上一道名为“海洋之声”的菜品时，会在旁边放一个iPod，让食客品尝时戴上耳机聆听海洋的声音），但这种刻意且繁琐的操作反而会破坏吃饭的自然感受被破坏。

除了与吃饭搭配的体验，其实UltraViolet还有隐藏的触控式科技——根据某道菜做了动态，然后请客人做一个动作来触发，这个动作也成了整个用餐体验的一部分。时间精准的影像、音乐切换要求10位客人同时开始用餐，这也是为何他们会选择在外滩18号集满所有客人后再一起送至餐厅的原因。搭配的香味投递也都有精准的位置，因此整个餐厅只能提供一桌10个座位，而客人也会因此而变得更加亲密和专注。



原始鲍鱼



月之菇

品尝：食物没有价值上的高低之分

Pairret的工作服背后，印着的是“品尝”，食物是UltraViolet一切的开始，味觉也是五大感官中最重要，但味道本身在Pairret看来很容易受到各种外在因素的影响，这些因素包括如今在UltraViolet所能体验到的一切。从开幕到现在已经8年过去了，餐厅一直都只提供三种菜单、三种价位的套餐，分别是4,000元/位、6,000元/位和8,888元/位。三种菜单分别都有4,000元/位和6,000元/位的价格可供选择，菜品完全相同，区别仅在于酒水，而8,888元/位的UVX则融合了三套菜单中最具代表性的菜和最上乘的配酒，堪称“顶配”之选，而最难预订位置的也恰恰是UVX。

三种菜单的名字UVA、UVB和UVC短而简单，但菜单却是又长又繁复。每道菜上桌时也不会有人讲解，但声效、视觉、气味等意料之外却又时机正好搭配，帮助每个人身临其境地感受到这道菜在选材、味道上的用意和想要呈现的风味，而且每个人的理解和感受都不尽相同，这便是品尝的有趣之处。“我们有一道菜在三套菜单上都有，你在Mr & Mrs Bund也可以尝到，就是松露炙烤汤汁面包。食客们会说在UltraViolet吃到的更好吃，虽然呈现方式有点不同，但食材、做法都是一模一样的。”Pairret为松露烤面包设计的场景是秋天充满雾气的森林。除了身处清晨森林里的视觉效果，你还会闻到树木混合着泥土的潮湿气息，夹杂着一些树叶的清爽，耳畔响起的是“秋天林地—雪茄&卡尔尼瓦丝钢琴独奏曲”，即使穿着夏天的衣服，你也会觉得仿佛遁入深秋。油然而生的飘零感，让眼前的松露面包与自然紧紧地连接在一起。

在Pairret的烹饪理念里，食物是没有“贵贱”之分的，他不太认同那些强调食材稀有便昂贵的餐厅。时令的概念是对的，但并不意味着因为时令就毫无节制地提升原有的价值。比如在我

们当日品尝的UVC+套餐里，就有时令的菌菇，但在他眼里，就和黑胡椒牛肉里的生菜一样，被最大程度地尊重，以最合适且最有意思的方式呈现在餐盘里。

在UltraViolet完整的品尝体验中，最难以察觉但几乎人人都受到影响的，便是味觉记忆对心理的暗示。“有点像我们看到酸的东西就会分泌唾液一样，人们对食物的记忆是最深刻的。”你闻到面包的香气，自然而然会觉得面包肯定很美味；你看到一个番茄，就会去想象它的多汁和酸甜。所有的外部因素都建立了你对将要品尝的食物的先入为主，这些其实是潜意识里的记忆在作祟。试想一下，眼前所有的灯光都熄灭了，黑暗中桌子尽头的大门被打开，只看得到铁锅中有火焰在熊熊燃烧，越烧越旺的同时，背景音乐响起，像是有人在火堆边呐喊争吵，直到火光熄灭，各种鲍鱼在变幻如海底的桌面上跳跃。你闻到了一丝海边篝火的烟熏味，即将上场的这道原始鲍鱼会是哪种滋味？



铺上绿草地，打开你的野餐罐头，在轻松的音乐里自己做一个牛油果培根生菜番茄堡



“人类的情感是互动的，某些触动我的东西可能也会触动你。很多人来到这里后，除了味觉的记忆，也被唤起了某个情景的珍贵回忆。”

Paul Pairret和厨师团队正在测试Mr&Mrs Bund重装后的新菜





嵌在画框里上桌的“蘑菇菇菇菇菇菇菇菇”
©Scott Wright of Limelight Studio

情感：人类的终极奢侈

“地狱钟声敲响帷幕，忽然间的升降将彼此带进歌德教堂，‘圣体’启动味蕾，冰鲜的清脆点燃序幕……滑顺的生蚝在嘴里的跳动犹如上世纪60年代波普艺术反抗当时的权威文化和架上艺术，跳脱框架。”这是某位食客在食评网站上写下的洋洋数千字食评中的一段，而这样的食评在UltraViolet屡见不鲜。

不需要美食家的加持，也不需要刻意寻找溢美之词，即使是普通食客也能写出这样感同身受的文字，因为除了味觉记忆这个品尝感知的设定之外，用餐氛围的巧思让所有感官随着味觉的递进而唤起情感的共鸣。有人会因为西班牙红虾这道菜里的虾尾口感很像小时候的虾片而怀念过去，有人会因为餐厅专门设计的“路边摊”尝到黑胡椒牛肉配米饭、西瓜而想念故乡，也有人因为尝到了一道在国外吃过的甜品而想起旧爱。

“在UltraViolet，我选择的是我喜欢的音乐、我看过的电影片段、我喜欢的艺术作品给我的灵感。”UVC算是Pairet最近推出的套餐，一共分为海洋、陆地、亚洲和甜品四幕，其中亚洲这一幕最为特别，以笔墨山水恢宏开场。除了前面提及的新加坡路边摊，你会听到《茉莉花》的法文版，你会吃到北京烤鸭的可乐版，这是Pairet的情感表达，也是很多外国人对中国及其他亚洲国家最具记忆点的印象。

Pairet告诉我们，《茉莉花》的法文版他小时候就在法国听过，直至来到中国，他才知道原版是中文的民谣，这让他触景生情的同时又觉得是一个很好的融合点。北京可乐鸭挂在架子上绕场一周，但上桌时却只剩一片鸭皮，油脂充足，可乐味浓，而鸭皮又是非常脆的。这简单的一片鸭皮背后，是Pairet 10年的努力尝试与钻研，甚至还找来了科学家帮忙分解可乐的构成。

有人说情感是人类的终极奢侈，而在Pairet的世界里，记忆和情感因为食物而共存，食物本身不奢侈，但因为食物而创造出来的这一场绮梦，的确足珍贵。

Ultra Sweet 16
Noblesse
Ultra Violet Shanghai



Paul Pairet特别为本刊
16周年手写祝福语

Noblesse专访主厨Paul Pairet

Noblesse，你已经在中国工作了15年，你认为中国的高级餐饮有何变化？

P: 这十几年，上海的餐饮界有了非常有趣的变化，比如出现了像Da Vittorio这样优秀的意大利餐厅，还有一家本地厨师开设的餐厅Stonesal也很不错，我很惊喜每年上海的餐饮都有进步，虽然没有飞速发展，但都是在往好的方向走，尤其是一些有才华的本地厨师，让整个餐饮行业变得有趣。

N: 你对于一家“好”餐厅的定义是什么？

P: 需要有均衡的构成，在有意义的选址，提供有所思考的美食，并搭配相匹配的价格。好的餐厅和厨师能带来影响市场的想法，而不能只是顺应这个市场。

N: 在UltraViolet，通常会如何进行一套新菜单的创作？

P: 一整套菜单至少需要一整年的设计和创作，我会先考虑大致的方向，再顺着方向回顾并随时检阅团队和我自己的想法，然后一个个开始测试。有时候也会在旅行或者生活中突然产生新的想法，我在开心或者放松的时候就会有很多灵感。我最终放入菜单的一道菜，好是不够的，在此基础上，还需要有趣。因为我们有很长的晚餐菜单，每一个阶段、每一道菜都需要有意义、有态度，可以给享用的人带来感官上的惊喜。

N: 你和上海有着不解之缘，最早是出于什么原因来到上海发展？现在对这个城市是什么感觉呢？

P: 当时选择翡翠36，是因为有足够的自由，这对厨师而言非常重要。我也在上海实现了多年的梦想，就是开办了UltraViolet这家独一无二的餐厅，所以我对上海的感情很特别。

N: 已经连续多年获得米其林三星荣誉，你对未来有什么期待吗？是否会因为要保持星级而产生压力？

P: 未来我想要米其林四星（笑），真的，我们可以试试。我当然希望能保持更长的时间，但有时候你也不知道世界怎么变化。我不会因为星级而有压力，只关注出品和团队的成长。