

风度 *men's* **uno** CHINA

2013年12月号 总第117期

The Essence Of Life

吴秀波

生命的本质是简单

LIFESTYLE

大隐于市的
米其林之星

女神情结
大起底

独家报道

跟随Paul Smith
游伦敦

沈嘉伟与他的
L1时装王国

本月时尚关键词

皮革诱惑
廓形新风
夜宴时刻
多彩之旅

岁末特辑

迷你派对时代
年终装备欲望清单
来一款张扬发型
年度最热门的9个APP
大咖电影圣诞秀

Study
abroad

30+

留学

启动人生新模式

风度

人民币(RMB) 20元整

ISSN 1673-3789

12



9 771673 378130



www.hi-chic.com 奇客时尚网

扫描二维码即可下载iPad版电子杂志

下载网址: ipad.mensunochina.com

服装提供/Fendi 腕表提供/Cartier

GOURMET
UNO



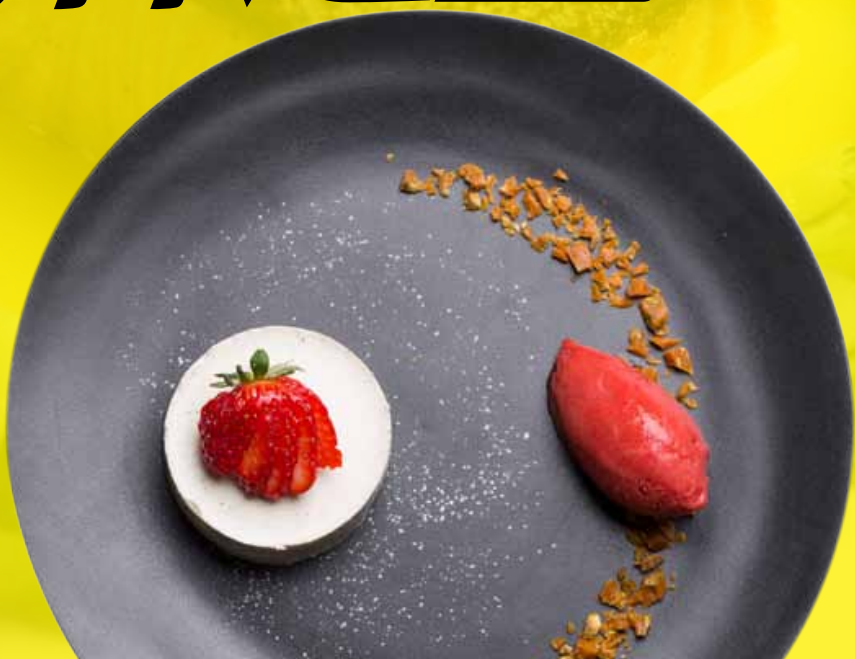
Hidden Michelin Star

隐藏的
米其林之星



编辑/Leilei Wu
文字/Vvka Yu
图片提供/各餐厅
设计/JUN

被誉为美食圣经的《米其林红色指南》早已是美食豪客们心中的葵花宝典，探究食物的赤子之心让他们不论是专程从一个城市飞到另一个，还是不厌其烦地辗转寻觅那些偏僻幽谧的餐厅位置，只要是指南上有米其林之星的诚意推荐，这一切都不算什么。但虽然米其林指南早已声名在外，却迟迟没有拥抱中国。2008年终于第一次发行中文版《米其林指南香港、澳门2009》后，聚集了众多高水准餐厅的北京、上海却没有得到米其林指南的加持。其实许多在国外获得多颗米其林星星殊荣的大厨都早已瞄准了上海、北京的餐饮行业，纷纷开设了分店，更甚者则直接把这里当做了主战场，创造了震惊世界的美食餐厅。尽管没有官方米其林之星的认证，但这些隐藏着的米其林水准的餐厅，都值得大家一探究竟。



SHANGHAI

Mr&Mrs bund

在外滩18号的历史性建筑红楼里开设着这样一个单纯，概念性高端的餐厅Mr&Mrs Bund。没有过多的繁花似锦，也没有奢华到叹为观止的浮华装饰，更多的是轻松宜人的氛围和含蓄低调的气氛。这家法式餐厅呈现的是以家庭式上菜方式，而在菜单的部分则被主厨带几分神秘地称为“declension”，无法直译这个单词，但大概就是“主题变化”的意思，可以把它当做是一次烹饪的即兴乐章，加入更多你想要的元素或口味，是不是有些令人迷惑的菜式？不然。其实Mr&Mrs Bund提供的是一场以人为本的料理体验，它的菜单都能够满足你的种种想法，跟着自己的内心走，不论有多少的怪点子都请告诉厨师，因为当你很想吃某种东西的时候，那些“差不多”或者替代品都是做不到的。而且在这边享受的是家庭式服务，餐厅摒弃了一道接一道的正式上菜方式，像传统的中餐一样同时上菜，主厨说道。“在七十年代之前的法国，所有餐厅都像我在Mr&Mrs Bund这样上菜的。”所以在这里厌烦等待食客终于不用饥肠辘辘地盼望主食了。

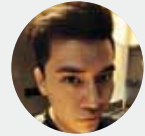


人均 | 482rmb
地址 | 上海市黄浦区中山路18号6楼
电话 | 021-6323 9898

分享体验

这家餐厅给我的感觉是性价比很高，拿所谓的米其林等级和菜品价格来说，个人觉得十分合理。其次每道菜都非常精致，鲑鱼和扇贝的口感新鲜而且配料也相对比较出彩，一大份的牛排量有时两个人吃也不为过，还有值得推荐的就是他们家的鱼汤，浓郁得让人停不下来。而在风景方面依靠着江边，透过窗户看着夜色再品味一下厨师的好手艺，感觉很惬意，是值得周末放松或情侣来的有情调的好地方！

Daniel long
年龄：26岁
职业：客户主管



Ultraviolet

为什么要隆重介绍Paul Pairet先生开设的这家Ultraviolet餐厅呢？因为几乎无法给这个创意餐厅来个准确的定位，简单地来说他是由一个20道菜品组成的神奇故事。在此餐厅里所有客人都会围坐在一起，每一个人都会品尝同一个套餐的美食，没有多余的装潢，没有无谓的加工，没有图画也没有能欣赏的景观，但整个餐厅都安装了高端多重感官科技的设备，用灯光、音效、乐曲、香氛，流动顺心的空气和让人身临其境的投影，只能说全球只有在这里，Ultraviolet，第一家此种类型的实验式餐厅，浑身都是与众不同。

1

何时何地

首先他的确切地址只能说是上海某处，因为餐厅会通知预定客人一个集合点之后才会统一送到Ultraviolet，所以要说出具体地址，估计只有你自己去了才知道。

3

绝不是想象中的奢华餐厅

在这里能称的上“豪华”的估计只有洗手间了，餐厅以最直白最单纯的理念出发，用混凝土和玻璃相结合，打造前所未有的“前卫”风格。但你要说他不够用心思的话，那绝对是大错特错。45道门、8.5米高天花板、56只扬声器、7台高清投影仪、一颗300岁的古树，和250万美元的投资，等等这些还在继续，但只有10个座位，每晚用餐人数只有10人，但规模确是相当于一座奥林匹克足球场。

2

首次体验“心理味觉”

前来体验Ultraviolet的人千万不要只抱着来吃一顿好的心理，因为在这里味道是它的主焦点，而食物又与情感有关，情感驾驭味觉，你的心情、记忆、期待等等都会让食物产生不同的味觉，这边是Ultraviolet带你第一次体验的“心理味觉”。他将运用种种科技来激发并控制心理味觉，加强对食物的感知，更懂得如何吃。

4

用餐房间

一张餐桌，十把椅子和白色的墙壁。他的唯一装饰只有灯光、声响、气味、图像，和你的想象力，当然还有不可或缺的美食，依旧是亚洲最高科技的厨房之一。在此用餐时每一位客人都有2.5名员工服务，细致入微。

主厨档案



Paul pairet

- 2005年，加盟上海浦东香格里拉大酒店翡翠36
- 2009年，开设并担任Mr&Mrs bund的主厨
- 2012年，由英国《餐厅》杂志主办，在该奖项10年的历史中，首次有中国大陆（不包括香港和澳门）的餐厅入选百强 - Mr & Mrs Bund, 名列第95
- 2012年，开设并担任Ultraviolet餐厅的主厨
- 2013年，“首届亚洲50最佳餐厅”宣布Paul Pairet荣获首届终身成就奖

分享体验



Yun Yang
年龄：26岁
职业：资深产品设计

用好吃已经不足以形容他的亮点，这绝对是一场五感的盛宴。每时每刻都是抱着好奇在品尝美食，因为每一道菜投射出的光都是不同的，他们家卖的是概念，是文化和意识去结合美食的构思，每一次间隔都是主厨的用心和想法，全程细节节奏把握得当，每道菜也是层层递进，虽然这顿饭一吃估计得要4-5小时，但一丝不苟的精神是始终如一的，如果号称自己是美食家，我觉得有必要去体验一下。

人均 | 2500rmb
营业时间 | 周二至周六，只有晚餐
预定网站 | www.uvbypp.cc



图片提供/Scott Wright of Limelight Studio