

至尚生活 一流品位

# 尚流TATLER

May 2015



汤子嘉  
蒋琼耳  
周大为  
传承新义

初夏轻防晒

走进2015  
米兰世博会

葡萄酒之乡  
纳帕谷漫游

一脉相承的新世代精神

# New Generation of Power

人民币80元



### 扎实的根基

UV的瞩目让许多人以为Paul只一味代表前卫先锋，其实凡事亲力亲为(好比图中他坐的大树根便是自己寻来的，相当自豪)与扎实的烹饪技艺才是他的根基





# 梦想实干家 Reality Show

每一位被 Ultraviolet 征服的食客都有很大一部分原因是想要体验那份重新挖掘并被激发的对于食物的梦想的实现过程。全方位调动感官及记忆如同梦想成为现实。而实现者，正是 Paul Pairet

**不**久前，2015 年亚洲餐厅 50 佳榜单放榜，上海的 Ultraviolet by Paul Pairet (简称 UV) 以全亚洲第 3 名荣获中国最佳餐厅奖，餐厅主厨 Paul Pairet 的另一间位于外滩 18 号的 Mr & Mrs Bund (简称 MMB) 餐厅也拿到了第 21 名。针对榜单众说纷纭，各有意见。但若从引领饮食潮流概念，带动全球烹饪技术与用餐体验发展的榜单设置初衷角度而言，UV 可说是全世界的代表之一。不过餐厅主人 Paul Pairet 的造梦故事，还是要从“Long long ago 前”说起。

## 梦想的起点

Paul Pairet 出生在法国南部加泰罗尼亚地区的一个叫 Perpignan 的城市，所以他是法国加泰隆地区人(法国南部加泰罗尼亚地区)。小时候有两件事，催生了他对烹饪的兴趣和热情。他 9 岁时的生日礼物是一本名为《Les Bonnes Recettes de Grand Mere Donald》的书(书名中文粗译为《唐老鸭祖母的美味菜谱》)。他因为喜欢上一则迪斯尼的广告而想要那本书，至今他仍然保有这本书(就放在 UV)。另一件事则是他 14 岁在夏令营的厨房打工，当时负责厨房的厨师 Feti，教他如何做炸薯条。如何以两段式手法做出好的薯条以及当中运用的科学原理，让他惊喜着迷，进而让他对于烹饪科学以及知识有了兴趣。

大约 18 岁时，Paul 面临了人生的一个重要新阶段。当时他有 3 大兴趣：运动(他曾是橄榄球队，差点进了职业球队)、摄影以及烹饪。他也坚信兴趣可以成为日后的职业。然而，他在前两项入学考试时都失败了。让他惊讶的是，法国图卢兹市的酒店管理学院接受了他的入学申请。而在那里的第一堂烹饪课，给他的冲击和影响太过深刻，点燃了他对烹饪世界的热情。讲课的是 Paul 遇到的第一位烹饪教授 Jean Pierre Poulain (至今在烹饪科学中仍为富有名望的教师之一)。老师

用了胡萝卜和水举了个例子，演示最根本的烹饪科学。3 个装了水的杯子：第一杯，装了刚切成丝的胡萝卜；第二杯，用盐水浸泡过 24 小时的块状胡萝卜；第三杯，整棵未处理的胡萝卜。显而易见的，3 杯水呈现出 3 种不同程度的胡萝卜色，代表 3 种不同的释放，渗透以及浓度结果。他顿悟，了解并运用原料之间相互的化学作用以及控制机制，就是烹饪的本质。“我成为主厨其实比许多法国厨师晚。他们大概 14 岁左右就开始厨师的工作，而我则是大约 20 岁才开始。可以说我做厨师将近 30 年了。背景并不重要。重要的是你的热情、兴趣、韧性以及让这股热情有增无减的能力。大部分对这种工作有热情的人，对于‘发现新事物’也很热衷。这不是指单纯做出已存在的事物。在这行，你必须学习，没有捷径。这个工作必须学习许许多多基础的技术和知识，你无法一开始就有创意。无论背景如何，基础训练大约要花上 5 年甚至更多的时间，才有可能成为一个熟练的厨艺工匠。”Paul 说就他的情况而言，年轻时所学的科学，乍看之下似乎跟烹饪无关。然而因科学而培养的逻辑解析和合成能力，让他的创作变得有趣。

## 力量之城

为什么会落脚在上海并且扎根于此，是我一直很好奇的地方，Paul 说：“我想，这几年来，跟我在 2003 年第一次来上海时的印象相同，当时我待了一星期。2005 年开始我在上海工作居住，印象也是一样。对上海，我最强烈的印象，是她的力量。从空气中你听得到这股力量的声音，这是个永不停歇、异常忙碌、发展快速的城市。所以这是我们所说的上海的活力，是我最印象深刻的，是当初吸引我来的原因之一。当然还有两个主要原因，那就是目

MMB 的  
新菜漂浮岛



前的餐厅与我的团队。”

2008年,Paul得到VOL集团老板JC Chiang(蒋至强)的认同,愿意支持他进行自1996年以来的梦想,也就是现在的UV;条件是替VOL做出一个受欢迎、能盈利的餐厅,也就是现在的MMB。Paul同意了。所以事实上,并不是先做了MMB,才着手UV。正好相反,Paul心念不忘的,一直是他深信可以让他发挥到最好状态的UV(当然当时还没有Ultraviolet这个名字)。当时外滩18号6楼还是Pourcel兄弟的Sens & Bund餐厅;不论菜品如何,生意量以及名声都逐年退步。为了UV的项目,Paul接下该楼层,设计了MMB的特殊经营模式,经过数个月的简单改装,MMB于2009年4月开幕。就在2009年后半年,他和团队就开始寻找UV的地点。UV的原始概念发想后,16年来历经澳大利亚悉尼、美国迈阿密以及法国巴黎3次机会,他终于在上海完整实现。

谈及来到中国与上海地发现,Paul说:“在UV这个独特的概念餐厅里,我们可以看到更多人的内在,我们整晚看着,观察他们对菜式如何反应。你可说这里是研究社会学的绝佳场所,当然这不是我们的重点,我们只是做得到。我一直认为中国人非常地好奇,不只是上海人,而是广泛地说。这是我们外国人常常忘记提到的。当我们在做UV项目的时候,很多人都以为中国人绝不会单独来用餐,都以为中国人只会凑10个人然后订整张桌子,事实证明这是错的。我在年轻中国人身上早已发现,他们对许多事物充满好奇,

**记忆的梦境** MMB的法国尼斯洋葱番茄酥,卖相和味道都极佳



## 所有的烹饪和与之有关的一切, 都与化学变化有关

之后的结果更出乎我的期待,不只有年轻人,有成就的人,甚至学生等等的混合族群。在UV用餐的不只有中国人,但中国客人是我们餐厅的顾客组成的核心之一。这是很有趣的一点,基于此点,我们可以设计,可以展现创意。只要能执行得正确,你可以在上海做很多新的事情,甚至比在世界上其他城市里能做的还要多。”

在推出UV的过程中,Paul觉得最困难的,无疑是餐厅的工程建设,把这项目完整执行出来,真的花了很长时间。“这是个很小的、只有10位客人的餐厅项目,却是极为少见的复杂,尤其是没有前例可循。建立这个餐厅的确非常复杂,我们与来自各地的专业人士工作,当中有许多人,认为尺寸‘小’,困难度也小,事实上却很大,他们当时并不了解会那么艰难。所以我们在建设这个餐厅部分延迟了许久才完成,就像是每当做出真正新的东西,过程当中肯定会遇到许多的阻碍。若是要说我最大的满足,就是最后的结果,第一天我们开幕的时候。我可能再也无法遇到在这家餐厅当初开幕那天的心情。当时也就是现在你看到的团队,每个人都非常努力工作,在开幕那天展现出完美的第一顿晚餐,我们感受到有股前所未有的感激;相信我,我很少这样说。当晚在团队中有种紧张感,那么强烈的专心以及正向的





创意无限 从左到右 UV的用餐环境全方位调动感官体验；UV的罐中鸡；MMB的芒果甘草脆饼

压力，是相当少见的。虽然现在大家都已经很熟练，仍是专注一致，很优秀地工作。所以这是我最大的满足，能够在经历了这么久的时间，最终做出符合我心里所想要的。说真的在建设餐厅的两年多以来，我尚不能确定是否能成功，一直到开幕的前10天仍无法呈现我心理所想的，当时我很沮丧。那开幕前最后10天，所做出来的渐渐成型；到了开幕那天，所有人那么地专注，那么地高兴参与和展现这个项目。那是个难忘、精彩的一天！真的！”不难从Paul的描述发现，他对于自己梦想的作品与团队的骄傲之情。

### 前卫风格下的原始形态

Paul说评价他是前卫风格，是对的；但若是说他们正处于分子料理风潮中，那则是错误的结论。他认为“现代”并不是意指对于食材的化学反应有多少了解。所有的烹饪和与之有关的一切，都与化学变化有关。简单举例来说，食盐，在化学来说就是氯化钠；再强调，所有的一切皆与反应有关，元素之间如何相互作用，进而产生最后的味道。所以就工作方式来看，你可以说所有的厨师皆有些化学家的背景。但是这跟化学本身无关，至少是人们对于工业上所谓化学的认知无关。重点是你能结合运用多少其他领域的知识和技术，做出符合你心里所想的，借此演绎成菜式。他不久前才做了一些事：先在心中有个想法，然后在处理材料的过程中，照着想法发展，所有做法都朝着

单一目标前进。大多数情况下，你并不需要和他一样的理科背景来做这些事。所以有时，就像他说的，厨艺知识的纯熟，掌握得越多，就越不需要随时开发新技术；知道得越多，越容易。

很多人，包含Paul自己在内，尤其是被归类为前卫或创意菜系的厨师，都被问过这个问题：你的灵感从何而来？Paul说其实灵感无处不有：“它其实是，我再次强调，为了我最喜爱的，任何事物皆可能成为灵感来源。有时你也可以为了找到灵感而思考，坐下来，想想现在可以做什么，想做什么，想表达什么。拿我的菜式‘再生生蚝’做个例子，这道菜是2013年的创作。我其他许多菜式是更久以前的创作，对我而言新或旧的创作没有差别，并不因为新就代表更有现代感。从一开始，我就知道我想做出的生蚝，希望能达到等同于我另一道菜式的象征意义，那道菜就是‘柠檬柠檬塔’。当时做‘柠檬柠檬塔’，最终它就是一颗柠檬；我认为要做出柠檬之王，就必须回归它最初的原始形态。所以说回我要做的生蚝，我就想：我最喜欢的是什么；这次我从味道发想。我说过，有时程序是反过来的，有时从心里有的概念出发，很少从技术层面开始，多是由概念而导致技法，或是由想要的味道而衍生出技法。而这个生蚝，我从最初就知道最后的味道会是什么；我要它是个纯粹的生蚝，非常冷，充满柠檬味，我要表达我最喜欢的生蚝吃法，也是许多人喜欢的，而我必须以现代，或是前卫的形式诠释出来。”①

### Paul Pairet 小问答

**Tatler：**2015年，你有什么计划？

**Paul Pairet：**有什么比休假(在某个海滩上发呆)更好？当然不一定能够实现。能执行的，是完成UV的第三套菜单UVC。我们已经晚了一年了……

**Tatler：**如今对世界餐饮潮流的认识是什么？在新加坡领奖的感受是什么？

**P.P.：**我对所谓的“潮流”不太注意，但是我很欢迎正面的影响，例如许多青年主厨，专心致力于自己的小餐馆，用料严格，无论风格是传统，现代，或极度个人化，只要是概念执行得彻底，菜品真的好吃，就很好。

**Tatler：**在业余的时间里，你的生活主要是做什么？

**P.P.：**就是吃美食(真有创意啊)。

**Tatler：**最近1年有哪些上海和世界上的餐厅，是你吃过觉得很有趣的？

**P.P.：**挺多的，很难一下子说完，必须说是Eleven Madison Park, NYC。Daniel Humm将很好的概念执行得彻底，菜式设计、调味、服务、用餐过程不时表现出来的点子和幽默，我都非常喜欢。