

品
鑑

LUXE

“2011上海国际商务航空展”官方合作媒体

MARCH 2011年3月号



忘情海岸

Taste 品味 | LIVING

Mr&Mrs Bund

——由Paul Pairet 主理的现代法式餐厅

菜单的核心概念被主厨带几分神秘地称为“declension”。这个词无法直接翻译，Paul Pairet认为最接近的意思大概就是“主题变化”。

编辑：YVONNE 文字与图片提供：VOL GROUP



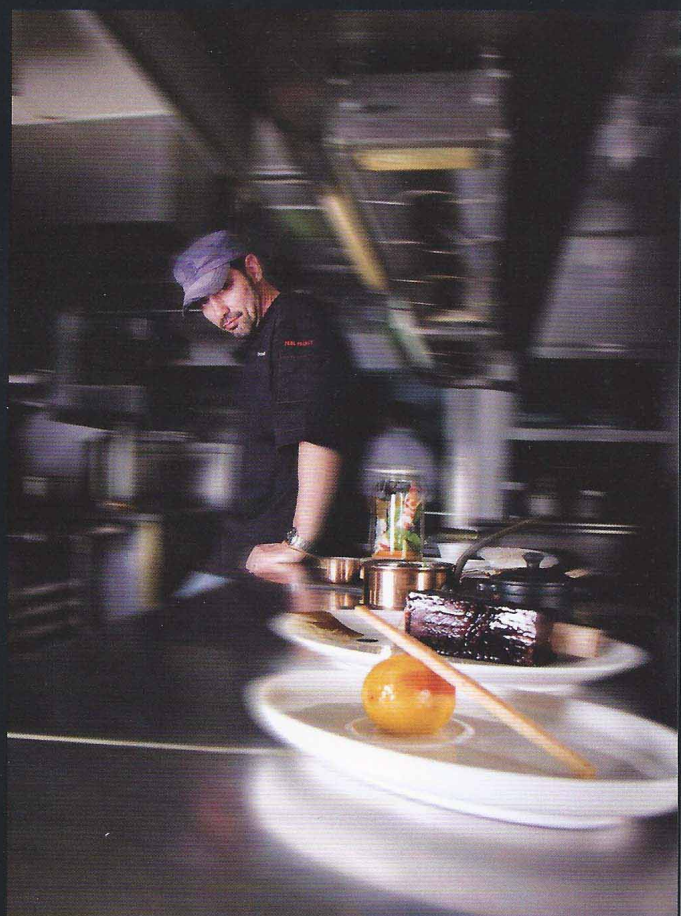
首 要而言，Mr & Mrs Bund是单纯的。没有不必要的花哨成分。尽管餐厅位于外滩18号这栋历史性建筑之内，餐厅气氛却轻松宜人。它有着绝佳的外滩位置，但环境含蓄优雅，毫不浮夸。

主厨Pairet以前卫料理名扬国际，之前曾主理过浦东香格里拉的翡翠36餐厅。这一次，Pairet将其精练才华转向了大众流行美食——法式内核，国际化外观——以家庭式的上菜方式在现代餐桌上为您全新呈现。

菜单的核心概念被主厨带几分神秘地称为“declension”。这个词无法直接翻译，最接近的意思大概是“主题变化”。你可以把它看作是烹饪的即兴重复乐章。例如，先点上一道多宝鱼。然后再选择其做法：可以是原味、佐格尔诺布式酱汁、佐伯那西酱汁、或佐松露柠檬奶油。或许你更想点鸡肉来搭配伯那西酱。又或者是虾。不，还是牛肉吧。也许你想点一份炸土豆去搭配多出来的松露、一份土豆泥去蘸酸豆奶油汁，或是一份青豆佐意大利芹奶油酱。你想点什么都没问题的。

“Mr & Mrs Bund是一间由顾客主导的餐厅，透过他们自己知道和想要的来选择，” Pairet解释说。“每位客人在我们菜单提供的种种可能之中，一定能找到最适合他或她的。”

葡萄酒单与菜单的大众流行风格如出一辙。中央大厅内摆放着





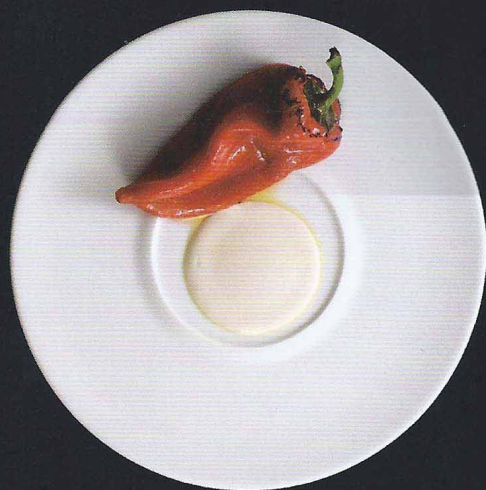
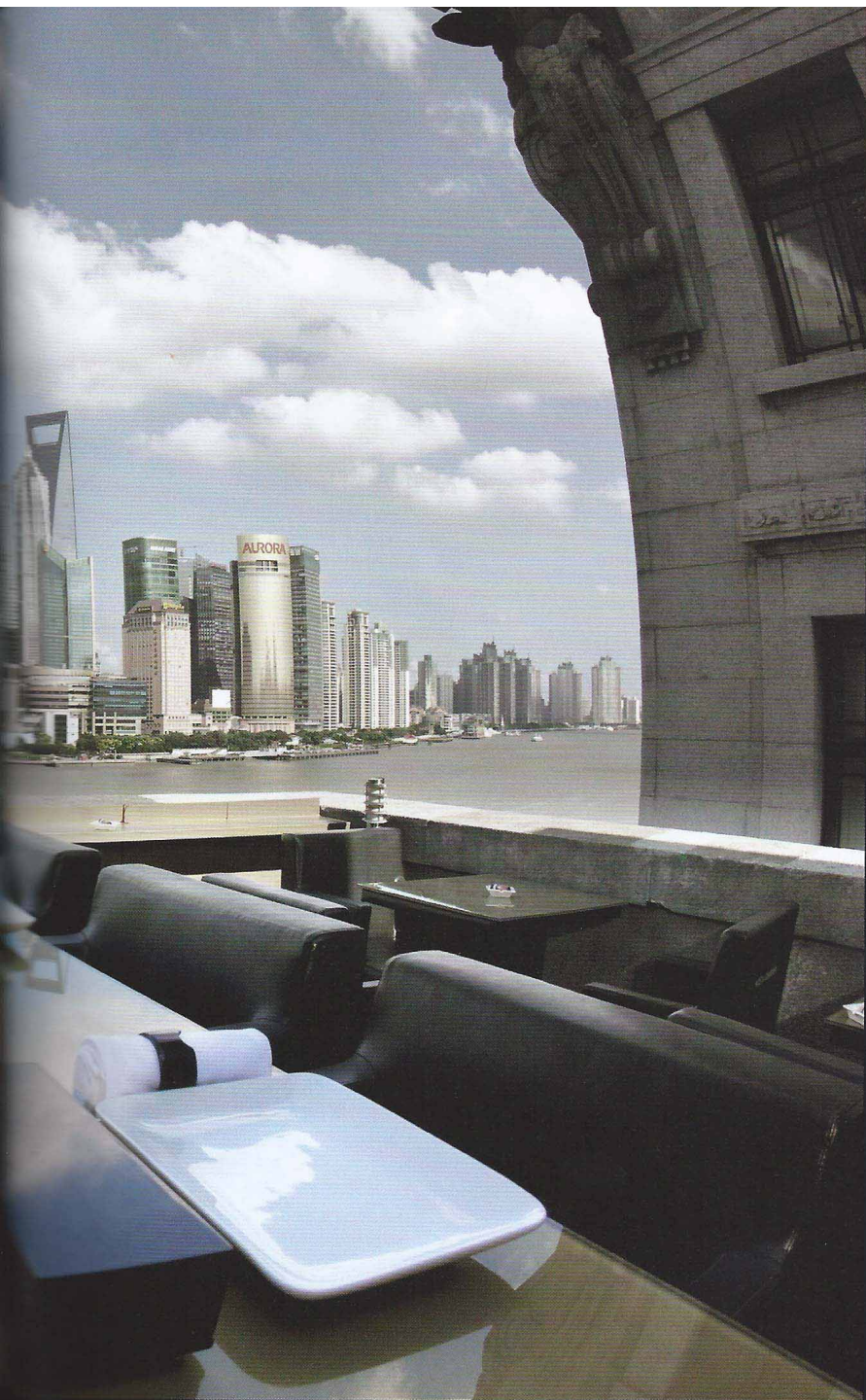
一张精美的公用餐桌，两侧有Enomatic葡萄酒鲜饮机。有了葡萄酒保存及服务的最先进技术，Mr & Mrs Bund能够——让我们骄傲地大声宣布——提供可单杯点用的32种葡萄酒，每一种都有不同分量可选。个性化的酒单中既有鲜为人知的珍贵佳酿，也有当之无愧的经典，涵盖各个价格档次，在鲜饮机和完整酒单上均可点用。

在上海这样一个未来之都，Mr & Mrs Bund的酒单却选择了向往日致敬。过去200年间的经典在这里得以重现——让你从里暖到外的威士忌混饮、有着一兑二强劲比例的Fish House Punch、足以让Count Camillo本人引以为傲的Negronis——我们酒单的灵感来自过去的黄金时代。口味正宗。精彩绝伦。这里没有大口狂饮的啤酒和果冻

酒，有的只是一口饮尽的强劲短饮。事实上，在一个比任何其它城市都更像《银翼杀手》场景的大都会中，对经典的复兴无疑是新鲜之举。

Mr & Mrs Bund对传统的颠覆不仅止于料理和酒饮。那只是个热身。请注意它的：

◆ 家庭式服务：Mr & Mrs Bund相信分享。这一理念影响了众多细节——餐厅摒弃了一道接一道的正式上菜方式，采用了和中餐十分相似的轻松程序，尽管Pairet指出法餐在历史上也是像中餐那样同时上菜的。“法国的用餐方式曾经和中国的一模一样——公共的、分享的方式——直到不久之前的新式法国料理。”



◆ 让你松开领带的氛围：在餐厅随便转上一圈就能证实，它既非外婆式的法式家常小馆，亦非典型的外滩高档餐厅。服务生穿着牛仔裤和匡威鞋在餐桌边服务。客人离开自己的座位互相攀谈，自己倒些葡萄酒，精心挑选的音乐充满活力。

◆ 不尽欢不归的营业时间：每周有五个晚上，Mr & Mrs Bund将营业至凌晨4点。午夜过后，音乐可能会更热烈，灯光可能会更幽暗，但料理将照常供应，葡萄酒也将照上不误。我们不需要告诉你那意味着什么。

建筑在永恒经典之上的独特用餐体验。鼓励客人们啜饮、品味和更换不同葡萄种类、产区及酒庄的葡萄酒点单方式，能够满足各种情绪、配菜和突发灵感的需要。宛如周日晚餐般的服务方式和态度，让你如沐春风。

美食家和爱酒人，生活品味家和夜猫子们，大家一起来狂欢吧！■

