

国内统一刊号：CN51-0085 两叠¥2

# 家庭与生活报

**完全城市** 生活  
 P A R A L I F E  
 潮流·娱乐·生活 ISSUE.408  
 2010年09月01日出版

**生活专题** 乐活单车旅人  
 Riding in the city

**娱乐专题** 第8届国际影视展  
 看2011十大潜力剧

专访  
**张韶涵 天涯歌女**

专栏  
**水瓶鲸鱼X旅行团  
 减法双城记**

职场记  
**跟着杜拉拉GO，还是跟着米娅跑？**

夜精彩  
**申城夜店新接触**

饮食男女  
**Bonjour 型男主厨**

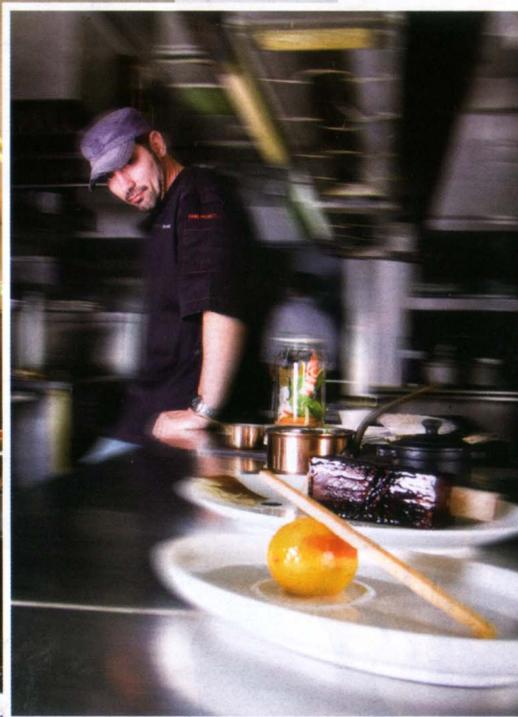


他的PROJECT RUNWAY



WHERE: 黄浦区中山东一路  
18号外滩18号6楼  
(近南京东路)  
HOOK: 021-63239898  
TIME: 周一至周—  
6.30-10.30pm (最后点单)  
周二至周六18:30-04:00

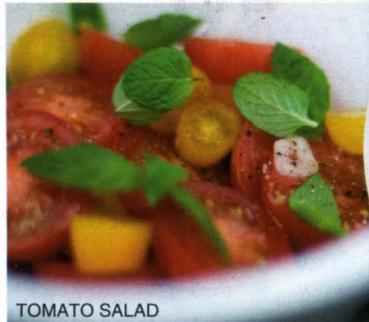
位于外滩18号的  
MR&MRS BUND



爱上PAUL的3款MUST-HAVE



PORK TERRIYAKI



TOMATO SALAD



CAPSICUM TAHINE



一分钟问你型不型

Q: 怎么看待人和食物的关系?

A: 吃或不吃, 这是个难题。

Q: 如果一个人想快速学会复杂的法餐礼仪, 有什么建议?

A: 不断地欣赏美丽的女人。

Q: 吃法国菜的时候建议听怎样的音乐?

A: 法国音乐, 最好是傻气的那种, 让你感觉身处巴黎。

Q: 法国料理似乎对情境感要求更多?

A: 即使用的是塑胶杯盘也好, 只有料理本身是最重要的。

Q: 对想要成为主厨的男性读者来说, 他们要怎么开始入门? 要准备什么?

A: 准备好奉献你的一生, 这将远超过对宗教的投入。入门也许从牛排薯条开始? 或者先买本“唐诺祖母的食谱”(很少见), 开始买些松露巧克力和月光柳橙(柳橙汁和石榴糖浆)。我就是这么做的。

Q: 平时会从什么地方找烹饪料理的灵感?

A: 我的狗是灵感最主要的来源, 他有着对食物绝佳的热情, 永远殷勤愉快, 也是在我深夜回家时唯一站着迎接我的。

NO.1  
型男主厨

PAUL PAIRET  
FROM: 外滩18号  
MR&MRS BUND  
国籍: 法国  
杀手锏: 24小时无  
休的趣味创意  
代表作:  
CAPSICUM  
TAHINE

