

动感 橄榄餐厅评论

restaurant review

2009.06



大嘴·米高：澳门最吸引我的是美食
吉田真树：最爱爱知县的乌冬面
Antonio MOMPO：Paella让大家聚在一起享受快乐

50家 公园餐厅 仲夏必去

夏日炎炎
绿荫缭绕的一顿公园大餐好不惬意

5锅 上海最香 西班牙海鲜饭

《橄榄餐厅评论》招牌菜评选旨在评选餐厅出品的同类菜肴中
评价极佳、排名前五的菜品



零售价¥30 2009年总第18期



国内统一刊号 CN11-5299/G0
国际标准刊号 ISSN 1672-9269



前：主厨 Paul Pairet 后：餐厅经理 Fabian Verdier

Paul Pairet 在 Mr & Mrs Bund

“Mr & Mrs Bund 的菜单并不复杂，我只是想通过这份菜单，多给顾客一些选择上的自由，如果你连选择都不愿去做，那只能说你太懒惰。”



据 Mr & Mrs Bund 餐厅经理 Yves Godard 介绍，之所以要取名为 Mr & Mrs Bund，是因为这个名字很 Casual，很 Chic，简而言之就是很“潮”，而 Bund 与 Bond 在发音上又有重合，充满了酷劲。



Mr & Mrs Bund 餐厅位于外滩 18 号，前身是著名时尚餐厅 Sens & Bund。4 月开业伊始，就在上海重新刮起了一股时尚餐饮的热潮，强势的市场推广与外滩 18 号的先天优势让这里成为上海餐饮界在经济危机尚未退去之前的一个热点。而明星主厨 Paul Pairet 的入主，更为 Mr & Mrs Bund 带来“先锋餐厅”的称号。

Mr & Mrs Bund 餐厅在其设计精美的官网上用 Modern Eatery 来定义自己的餐厅定位，具体描绘如下：Mr & Mrs Bund is French, in the manner of Chef Paul Pairet: born, traveled, and globally stamped. Contemporary, but not stuffy. Relaxed, without sacrificing an ounce of chic.

什么是真正的 Modern Eatery?

为什么 Mr & Mrs Bund 餐厅的菜单引起争议?

且听 Paul Pairet 亲自为你讲解。

为什么离开以前的餐厅?

Paul: 在以前的餐厅，你当然可以在那里得到想要的东西，我离开那里是因为想做些不同的事。在 Mr & Mrs Bund，我们有 150 个餐位，全上海没有哪个高端餐厅有如此多的座位！我们以前的餐厅，理念是 Occasional Dining（偶尔光顾的餐厅），而在这里，我想要做 All-day Dining（可以经常光顾的餐厅）。

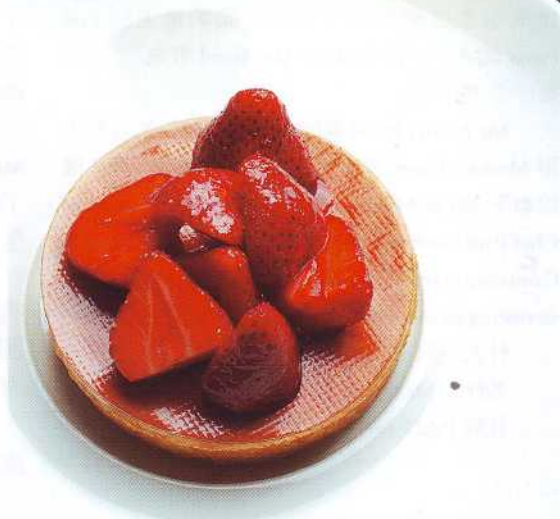
我发现有顾客一个月内会来好几次 Mr & Mrs Bund，这证明该理念在某种程度上已经获得了成功，但在以前的餐厅，这样的事几乎不会发生。

有人说你是上海餐饮行业内最昂贵的主厨，来到 Mr & Mrs Bund，你现在的薪水有多少？

Paul: 我向你保证这是个传奇的数字，但我不能向你透露具体的金额。我只能说，我是最昂贵



用 Petrus 1984 来搭配 Paul Pairet 的拿手好菜 Lond Shot Rib Bordelaise(上图)似乎有些奢侈,但绝对是完美的,所以如果你预算满满,一定不要错过。
Asparagus XL Hollandaise (右上) 是很多女性到 Mr & Mrs Bund 必点的。
Strawberry Filo Tartlet (右下) 与 Oremus Tokaji Aszu 2000 的搭配同样奢侈,但效果好的出奇。



的雇员,但对于一个雇主来说,这个数字不算多。

烹饪是门艺术,就像所有的艺术一样,艺术家们在不同阶段会有不同的偏好。你最近的偏好是什么?

Paul: 你说的没错!当然,你也可以说烹饪是种手艺,但手艺人也可以有艺术的感觉和作品。在烹饪上我从不跟风,我也不需要那样做。

如果你仔细看 Mr & Mrs Bund 的菜单,就会发现虽然它看起来很时尚,但传统的元素更多。在这个世界上有两种厨师:一种善于经过长时间的思考,并发明出新菜品;还有一种是随机式的,经常有很多想法。我属于前者。

我的计划是再开两家餐厅,一家是概念式餐厅,在那里你可以享用到 Extreme Food(极限味觉体验),当然可能某些人无法接受这样的风格。但如果你想要真正的味蕾历险,我们为你提供这个机会,它只会比翡翠 36 更好!

计划中的另一家则是制作简单食物的餐厅,它可能只有几个位子,提供的都是我平时会在家做的食物,简单而令人愉悦。

能解释一下 Mr & Mrs Bund 的菜单吗?有人说它太过复杂。

Paul: 其实一点也不。在 Mr & Mrs Bund,会有服务生推着餐盘过来为你服务,这和中餐厅很接近。说到菜单,它共分为 6 个大类,每个大类下按照顾客所需的分量、做法有不同的选择,如此而已。它并不复杂,我只是想通过这份菜单,多给顾客一些选择上的自由,如果你连选择都不愿去做,那只能是你太懒。

事实上,我们想建立一个时尚餐厅,它的定义是 Eatery,所以 Mr & Mrs Bund 有一套不同的服务体系。在菜单方面,我们也会考虑为第一次来的客人提供一份仅仅一页纸的推荐菜单。

在你眼里,如何才能保持一个餐厅的风格和服务质量?

Paul: 你可以训练出一个有效的厨师与服务团队,因此一个成功餐厅的模式是可以复制的。但厨艺界需要有多多样性。

在当今世界上,只有那么几个厨师和餐厅的名字是人人皆知的,我们为什么要成为这些厨师和餐厅的复制品呢?我们为什么要成为他们的 Sub-restaurant? 现在有很多年轻厨师非常出色,拥有自己的独特风格。

你对于米其林的看法有改变吗?

Paul: 如果米其林来到中国,来到上海,并授予你米其林星星,那是个很好的机遇。但我不会为米其林的侦探做菜。只有做我自己喜欢的菜,我才能做的好,我并不在乎米其林的侦探们喜欢什么样的风格。

最近你喜欢去什么样的餐厅?

Paul: 我愿意尝试各种食物。几乎在任何角落都可以找到出色的食物。比如在香港,我就去了刚刚被评选上的米其林星级餐厅,名字我就不透露了,但确实没有想象中的那么好。但后来我又去了 Eric Johnson(上海 Jean Georges 餐厅前主厨)在兰桂坊开的小餐厅,那个餐厅非常小,菜单极其简单,但我真的喜欢那里,价格也很合适呢!法式餐厅的价格总是很贵,而中餐厅有各种自由的价格分类。如果你想花钱,那就去贵的地方;如果你想吃便宜的地方,那就去!我是个热爱自由的人(笑),所以我一直很喜欢中餐厅。

最近你闲暇时你都有什么样的爱好?

Paul: 橄榄球一直是我的爱好。我曾在普罗旺斯队打球,当时甚至有进国家队的希望。当我安定下来后,也许会重操旧业,此外我总是在餐厅就餐,而且很少旅行……

当日菜单

Tuna Tin
Home Smoked Salmon
Chilled Tomato Cordsomme
Asparagus XL Hollandaise
Lond Shot Rib Bordelaise
Ceps Marrow
Beef Cheek Pot Au Feu
Strawberry Filo Tartlet
Orange Tart

当日酒单

Alfred Gratien Champagne
Brut Classique
Sigalas Assyrtiko-Athiri AOC
Greece 2007
Château Latour 1989
Château Petrus 1994
Oremus Tokaji Aszu 2000