

## 上海浦东香格里拉大酒店 第七届“歌剧之夜”

时间:10月20日  
地点:大宴会厅(上海市富城路33号)  
电话:021-68828888

简介:作为在上海首创这一活动的酒店,浦东香格里拉大酒店将再次呈现一个精彩绝伦的美食和艺术饗宴。从香槟鸡尾酒会开始,直至包含有精心挑选葡萄酒的歌剧晚宴。享受歌剧晚宴之后,可以至酒店久负盛名的露天花园阳台品味巧克力。酒店还特别安排了歌剧之夜客房套餐。



餐厅评论 restaurant review 014

### REVIEW 观点

# China Needs Food Critics

## 中国需要餐厅评判体系

文 | Jerry 编辑 | 洪亮



Paul Pairet 在世界食品博览会“名厨讲堂”现场传授的4道菜:

菜肴一:

Luna Dandelion

配料:吞拿鱼、花泥、卵磷脂粉、酱油芥末泡沫、酱油芥末卤汁、蒲公英装饰物、日式青芥末奶油。

菜肴二:

Duck A l' Orange Sunny

Side up  
配料:青豆泥、鸭肉片、含羞草蛋黄、椰奶琼脂冻、培根汁、绿色蔬菜。

菜肴三:

Jumbo Shrimp Citrus Jar

柠檬对虾罐  
配料:大虾、香菜、泰式酱油汁、混合橙汁、密封罐装饰物。

菜肴四:

Choco Foie Gras Opera

热情果鹅肝巧克力蛋糕  
配料:鹅肝冻、鸡蛋吐司、焦糖榛子、白菌油、海盐、柠檬酸盐、钵特酒凝胶、热情果凝胶、巧克力薄片。

“菜光做得好吃并不够,一道菜除了好吃,还应当有趣、新潮、富于勇气和创新精神,甚至好玩,那也不为过!”在上海浦东香格里拉大饭店翡翠36餐厅主厨 Paul Pairet 的眼里,厨师应当是艺术家。

Paul 迎面走来,带着微笑,非常礼貌地与《橄榄餐厅评论》杂志记者握手致意,用他带着浓郁法国腔的英语问好。棱角分明的脸庞、坚定不移的目光、高挺的鼻梁以及下巴刚毅的线条,充分表明了这位大厨是位意志坚定的人物。

还没等记者坐稳,Paul 已经将记者抛给他的第一个问题坚决驳回了。

“谁告诉你我是个先锋派(Avant-Garde)厨师?” Paul 用他犀利的眼神望着记者。“我不喜欢别人这样定义我。没错,我的确发明了很多菜式,做了很多别人没有想到过的菜肴,但那是我的工作,我只想做好自己的菜!”

但无论如何,Paul Pairet 的确给了很多人 Avant-Garde 的印象。Paul 来自法国南部的马赛,在2006年12月到浦东香格里拉酒店的 Jade on 36 餐厅担任主厨以前,曾在世界各地的五星级宾馆和米其林星级餐厅工作过。

在香港,他做的甜点“西红柿塞豌豆、甜米和干酪”让美食家们赞不绝口;在澳大利亚的 Mesclun 餐厅担任主厨期间,《Vogue》杂志称赞他“敢于用强烈的、非同寻常的风味来创造挑战性的味觉大餐”;《Life》杂志土耳其版杂志称,Paul 在伊斯坦布尔的 Cam 餐厅创新的菜肴让每一个用餐者“每吃一口都像是变幻了时空”;在法国,批评家将他的先锋派餐厅 Mosaic 与 Alain Ducasse 的 Spoon 餐厅并列。著名美食家 F.G. Herme 在他的《Super Cocotte》一书中用天才来形容他。

如今,他在翡翠36施展着才华。Paul 表示,翡翠36是他工作过的最好的餐厅之一,而且给予他足够的自由和权力。Paul Pairet 每年都要推出40个全新的菜肴,这是他的主要任务,下面24个厨师分为4个部门,为他提供协助。“我

是这里独一无二的主厨,厨房的一切我都要打理。”

《橄榄餐厅评论》:您喜欢中国菜吗?

Paul:我认为中国菜非常好,也很喜欢吃。但中国的厨师们有个很不好的习惯,那就是相互间从不交流做菜的方法!为什么要将配方隐藏起来呢?我不理解。这是一个全人类的地球,所有的厨艺都应当是互通的。

《橄榄餐厅评论》:我们杂志专门定位于餐厅评论,作为一名大厨,您怎样看待餐厅评论?

Paul:我认为现在上海乃至整个中国还没有一个关于餐厅、美食或大厨有分量的评判体系,这可不是件好事。有了评论,有了级别,有了大量的美食评论家,才能促使厨师们做好菜,促进餐厅在服务上的成长。我知道这是一个悖论,但这个体系一定要有,关键是如何看待它。

《橄榄餐厅评论》:就像米其林(Michelin)的餐厅评级?

Paul:每个厨师都很关注米其林的评级,这很自然,我也并非无所谓。但米其林设立的评级制度带来一定的负面效果。米其林创立起了一套评级体制,这套体制使得餐厅和大厨为了获得米其林的认可而拼命努力,这样一来,餐厅就放弃了自己的标准而去附和米其林的标准,大厨也丧失了自己原有的风格。

米其林已经成为餐厅和大厨成长的障碍,这不是什么好事!就我个人而言,不能评上并不重要,就像我刚才说的,我只想做好自己的菜,坚持自己的风格!

《橄榄餐厅评论》:那么查氏(Zagat)餐馆指南呢?

Paul:它与米其林的最大不同点在于:米其林是由一帮专家评选出来的,代表的是专家们的眼光,而查氏代表的是大众的选择。我虽然不想厚此薄彼,但我认为查氏相对来说更为民主,我更愿意得到大众的认可!