

一间 | The Chop Chop Club 好吃的东西都靠抢

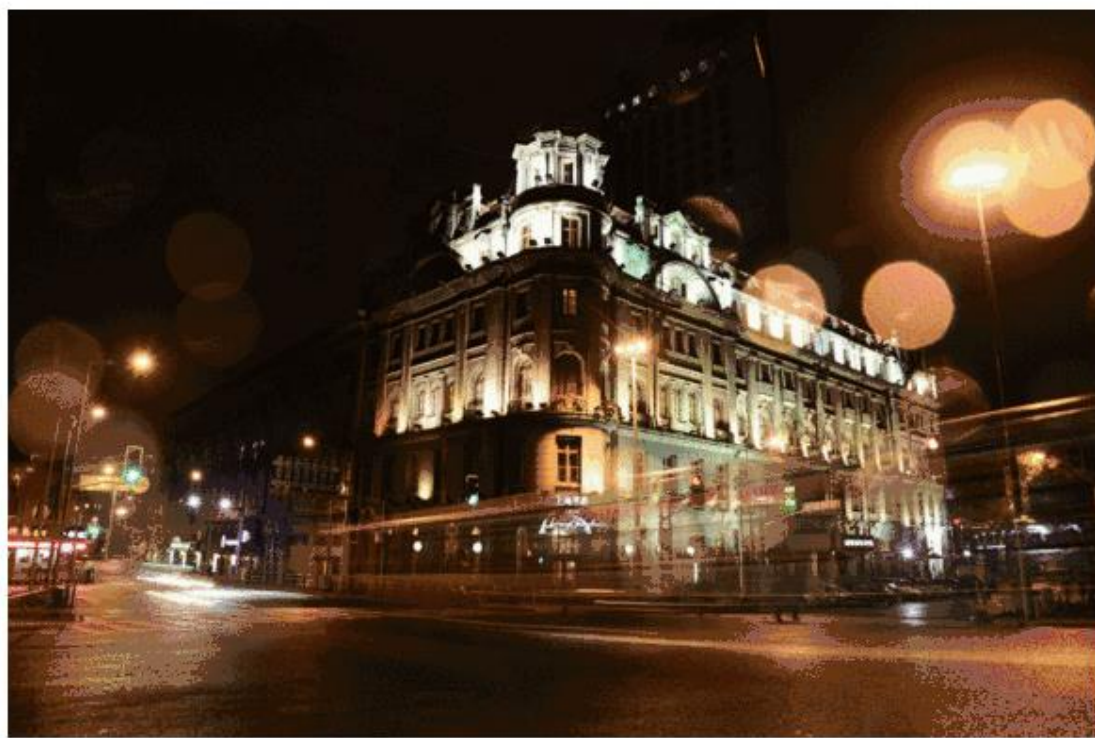
原创 2017-07-20 悦食Epicure 悦食中国

一间

每次推荐一个美味好去处

欢迎你也分享自己的有趣体验。

欢迎投稿：tuchan@yueshichina.com



20:00, 上海, 外滩。伴随着海关大楼“东方红”钟声响起的, 还有一家西餐厅内高亢的雄鸡鸣叫。

帅气的服务生提着刚出炉的美式烤鸡穿梭于各桌食客之间——“这是您点的烤鸡, 现在就让主厨为您切分出来。”



15分钟后，当海浪拍岸的声音跟随着赛车冲刺声响起，那正是烤多宝鱼掀开面纱的时刻。



这就是名厨Paul Pairet的最新作品，一家无论从点菜方式、呈现方式到厨房运营方式都与众不同的The Chop Chop Club.



▲名厨Paul Pairet

“开一家新餐厅不难，但在既有的位置上开一家新概念的餐厅，很难。”这家时下炙热餐厅的总经理，也是和Paul共同工作了7年的法国人Fabien Verdier说道：“从Mr.&Mrs. Bund到2017年大陆唯一获得“全球50佳”餐厅的ultravoilet,再到这里，Paul每一次都‘刷新了我的三观’。”

点菜方式是The chop chop club最能引起话题的一点。在餐厅最显眼处的两块大屏幕上，滚动显示着当晚烤



▲在餐厅里，时刻播报菜品余量的大屏幕是吸睛重点。

你必须“抓紧时机”拿下自己心仪的菜品，就像等待着开饭的小孩，谁先抢到鸡腿，谁就是赢家。“让食物来做决定”正是Paul Pairet所设计的精妙之处。

除了大屏幕和食物，餐厅里一些细节的变化也让我们看到名厨和团队的小心思：开放式厨房向外拓展了近1米，让食物的最终呈现过程一览无遗地展现在食客面前；

悦

食

Epicure



餐桌换上了全新定制的棉麻桌布和皮质手工拼接餐垫（或是定制转盘），加上品牌瓷器餐具与极具质感的刀叉，在还原法国乡村生活的过程中，不经意地强调着品质。

Paul Pairet的餐厅多次入选“全球50佳”榜单，这家The Chop Chop Club作为他的新作品，突出的正是“Chop Chop”的本意：下单要趁早！



《悦食 Epicure》x Paul Pairet

☐ 《悦食 Epicure》：Y

🔪 The Chop Chop Club主厨Paul Pairet：P

Y：新鲜的点菜方式，让大屏幕成了焦点？

P：当我开始这个项目的时候，初衷不是在餐厅里装一个大屏幕，大屏幕只是一个结果。最初，我只是想做一个简单、显而易见的事情，那就是whole piece cooking,这种在家庭料理里常见的烹饪方式，在餐厅里却很少见。

所以我们考虑如何把这个想法变成现实，在这个过程中，我们发现：一个很简单的想法，往往在实现的过程中会衍生出很多层、很多想法，逐渐变成一件复杂的事情，但最终，在成果呈现的时候，它又会变得很简单。这和我做菜的想法非常相似：很多时候，我开始有一个简单的想法，而实现它的过程会非常复杂，有很多技巧、手段，但最终它在餐盘里的结果，又会是简单的。



Y：你有没有担心这个过程可能会太复杂？

P：在这个概念里，我们想让食物来做主宰、做决定。有一些客人在第一次来的时候，的确会觉得很复杂，他们甚至会很焦虑地点一大堆食物，以至于没有胃口吃甜品，但他们在第二次来的时候就会发现，其实这一切并不复杂，你只要知道自己想要什么。

Y：所以你对厨房进行了改造？

P：是的。我把切肉的操作台往外移了，让食客能看到这里正在发生什么。同时，开放式厨房的正中央放着两台炭火烤炉和一台扒炉，都是非常不精确的家伙，甚至连我们都不知道它们会做出什么，所以它们最大的作用是烤物进行最后的加工：烟熏和上色。而在厨房的深处，则是一系列“精准”的设备，它们可以把温度精确到每一度，这是我们烹饪第一步发生的地方。



Y：有没有新的项目可以和我们分享？

P：听着，如果我有新的项目，一定不会和你们分享（笑）。本来在The Chop Chop Club之后我是有另外一个项目的，已经谈了快一年，但几周之前被取消了，我真的不明白为什么有那么多人有那么多时间用来浪费。但我也会慢慢寻找新的项目，你知道，我对那么多事情都充满着兴趣……

The Chop Chop Club

地址：上海市黄浦区外滩中山东一路3号2楼

电话：021-53085399

