

## 味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动



新民夜上海  
越夜越精彩

八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！

视觉设计：副怡歌  
本版编辑：季斌

### 申之魅

# “光明”呈现巴黎风味

忙碌的工作，快节奏的生活，在城市的喧嚣中，人们似乎都想要寻找一方让心情舒缓的绿洲，约上三五好友，用美食唤醒被外卖搅乱的味蕾，小酌一杯让情绪上扬，聊天的话题开始变得发散，你一言我一语，

每个人都跟上了节拍……如若可以，用一份美好的甜品收尾，你会发现，整个人都是舒畅的，那些难以言明的沉重感消失殆尽，心中的负能量被一片光明驱散，还有什么比这种减压方式更好呢？

或许正因为此，光明 Bright919 获得许多人的青睐，其轻松舒适的环境，美食与美酒的交互式体验，以及别具一格的菜肴设计，让人的舌尖有种在上海与巴黎的界线间游走之感。  
阿猫

### 意天涯

大悦城的马路对面，看似摩天轮的下面，有一家叫光明 Bright 919 的西餐店，从菜品到装饰，与国外无异，置身其中，有一种恍若巴黎、伦敦的感觉。

上海是座海纳百川的城市，当年中西大餐荟萃，造就了上海人对西餐有天然的亲近。红房子、德大、蕾茜、天鹅阁……这一串名字，曾经是上海人生活质量和视野境界的体现。飞速发展的今天，除了老派西餐，上海需要更多的像“光明”这样，符合年轻人口味的新锐餐厅，同步闻到来自世界各地美味的香气。

若丹

### 厨之神



刘阳  
光明 Bright919 主厨

如果不做一名厨师的话，刘阳现在应该是金融圈的一员，但做厨师是他的梦想，烹饪是他最挚爱的事业。为此，他放弃原来的学业，开始了成为一名厨师的征程。从加拿大温哥华到蒙特利尔，再到美国纽约、泰国曼谷，在当地知名餐厅历练，在名厨手下学习技

艺，天生对食物的敏锐及努力好学，令他的厨艺突飞猛进，先后

为米其林三星餐厅 Le Bernardin，以及米其林一星餐厅 Nahm 工作过。回国后，加入光明 Bright919，希望将融入自己独特理念的法国菜肴，带给更多人品尝。

### 荐好吃

光明 Bright919  
静安区西藏北路 191 号  
52956717

### pâté “恶魔般”的美味

Pâté 其实是一种肉食点心，即将熟肉裹于饼皮中，通常用牛肉、猪肉、禽肉及肝脏等作为内馅包入其中。相传，中世纪的人们为了使

另一部分切成小块，营造出绵密与扎实的丰富口感，随后将磨菇用橄榄油炒软后，放入肉块中拌匀。拿出面团压薄，摊入磨具中，灌入肉泥到底部，中间放入肉块和鸭肝，再填一层肉泥，最后用酥皮封口。重点是在酥皮顶部开得那三个小孔，以便于放入烤箱后，肉馅内的蒸气顺利排出。

从被裹入特制的酥皮那一刻开始，其状态就完全看不到了，烤好冷却后，在酥皮顶端三个用来排放热气的小孔中，倒入黑松露牛骨汁，在特定温度下结冻成型。被切开的 Pâté，内馅的横截面如同一幅画，而世界上没有一条 Pâté 是相同的。就算是制作的厨师，据说每次切开都是怀着志忑与期待的心情，他们也不知道每样食材是否能相处融合，又各司其职。

因为制作过程十分繁琐，在上海要吃到正宗法式 Pâté 可不是一件容易的事儿。这道被很多“法料迷”们称为“恶魔般的美味”，因为第一口你感觉不到那个点，第二口时你会来电，如果喝一口 Bright919 专业侍酒师推荐的红葡萄酒来搭配，那你将会彻底沉沦在 Pâté 的世界里，然后一口接一口……

### 无法阻挡的自制魅力

店家自制是个最勾人的招牌，这道自制风干鸭胸肉光听听名字，就想点来佐酒。法国人对于鸭胸肉可谓是有独钟，煎的、油封的、烘烤的、烟熏的等，不仅热菜的烹饪手法多样，他们的一道风干鸭胸肉也是全球闻名，通常这道菜会作为冷菜，用来搭配红酒，更能体会鸭肉在其他做法中无法呈现的鲜香。

将露杰鸭胸腌制 7 天，低温 2 天，再腌烤风干，鸭胸肉呈现出火腿般质感的红色，装盘时用刀切成薄片，即能看到迷人的纹理，由于露杰的鸭胸比较高脂，风干后肉质更加醇香浓郁，放入口中咀嚼，独特的鸭油香便会在舌尖四溢……品尝时，可先单吃鸭脯肉，然后再搭配芥末籽、白洋葱和黑橄榄一同食用，更会增加一丝清爽的风味，用红酒收尾，绝对能带来一种极满足的味蕾感受。

另一道自制特色名叫光明牛奶芝士，既然店名叫光明 Bright919，当然要用上海人喜欢的光明鲜牛奶来制作。从鲜牛奶里分离出的新鲜芝士，奶味十分浓郁，经由椰子脆片、玫瑰蜜瓜、意式烟熏腊肉片及黑

醋点缀后，这道牛奶芝士犹如一朵娇艳的花，摆在你面前，清爽的气息扑面而来，入口时云朵般的口感，带着些许熟悉的味道，这种独特的清新，让人不由感叹，“芝士”就是力量。由于这道菜吃得就是新鲜，且必须是手工制作，所以每天只能限量供应。

那个“集美貌与美味于一身”沪上最火的酸奶杯，从里到外全部都能吃醋，冰冰凉凉而又浓郁的酸奶味道被包裹在白色巧克力的外衣里，用小勺挖开，会有来自每个季节的水果代表等待着被采摘，这充满着健康而又美好的甜蜜，谁不爱呢？

自制甜品蛋糕，每次上桌都会引来一阵“啧啧”的赞叹声。小小的苹果、迷你的榴莲、酷闪的柠檬、逼真的桔子、可爱的礼盒……每一款都惟妙惟肖，每一勺都令人爱不释“口”，既可满足“拗造型”的拍照需要，又能带来极美妙的口感享受，如此这般，怎可错过。



肉食储存时间更长，会将饼皮包裹肉来烹饪，发展到后来，成为法国人餐桌上重要的美食之一。而在法国，Pâté 这种肉食点心属于 Pâtisserie（糕点）的一部分，所以制作 Pâté 的厨师也需要有一定的法式糕点制作手艺，才能完美呈现这道菜。

光明 Bright919 的主厨刘阳，早年在法国学习厨艺，后在纽约、温哥华等法国餐厅工作多年。对于这道 Pâté，刘阳采用了法国传统的制作手法。先将伊比利亚猪颈肉、猪五花肉、鸭肝浸入白兰地、波特酒中泡 24 小时。同时，将鸡蛋、面粉、黄油充分搓揉使之完美混合，制作成酥皮用面团并静置一晚。把已浸泡好的肉及鸭肝取出，放入开心果、杏脯、油封小干葱混合拌匀后，分成两部分，一部分做成肉泥，



令他的厨艺突飞猛进，先后

