



历时三个月,上海静安与品牌方双向奔赴

“全球唯一”掀起商圈消费新浪潮

昨晚,“路易威登非凡之旅展览”拉开帷幕,位于上海兴业太古汇的路易威登全新概念地标“路易号”巨轮也迎来了第一批到访者。

作为“全球唯一”的“路易号”,将展览、美食、零售三合一,仅历时三个月便落地,难度可想而知。对此,静安区相关负责人表示,这是一场静安区与品牌方的双向奔赴。

为何选择上海静安

相关负责人告诉记者,LV选择上海静安,主要有三方面原因。

第一,品牌持续看好中国未来市场。“路易号”融合了“展览+精品店+餐饮”三种业态,真正的销售空间并不大,其核心考量在于品牌价值提升与文化传播,更源于对中国市场未来的长期看好。

第二,品牌适应消费偏好的变化。“路易号”通过打造互动式体验、沉浸式消费场景等,让购物成为一种社交和享受的过程,精准匹配了当前消费者对场景体验和社交需求的偏好。

第三,静安是高能级品牌集聚的“土壤”。南京西路商圈集聚了2000多个国内外知名品牌,国际品牌占比超过70%,为品牌企业之间相互赋能发展提供了优渥土壤和良好生态。

LV“巨轮”如何诞生

今年3月初,静安区相关负责人第一次听到LV的项目设计构想时,第一反应是“有点突然”。但他们快速作出两个判断:一是“价值判断”,“路易号”项目无论是从推动外资企业扩大投资、做大做强“首发经济”、提升商圈消费能级,还是从打造现象级时尚地标、提升中心城区品质的角度,都有着重要意义;二是“事实判断”,各个部门认为,短时间内在中心城区核心地段和有限空间打造出“全球唯一”的地标性建筑,在实操上有很大难度。

时间紧、任务重,“不可能”如何变为“可能”?这背后,有着静安“一流服务”的支撑——静安区委区政府成立工作专班,各部门抱着“把事情做成”的信念感和责任感去推进工作。静安区建立了“市区双牵头”工作机制,各区级部门及时与相应的市级部门沟通,在合法合规的情况下快速完成各项对接。

各部门协同发力。区安监、区消防等部门在规划期提前介入指导报批;区建管委对项目周边的电线杆进行迁移;区绿化市容局一体化设计调整市政花箱;属地街道做好项目周边道路非机动车管理;公安会同项目方研究活动打卡点与路线规划。

会掀起怎样的浪花

“带动人气,就能带动消费,提升整个商圈的活力。”静安区相关负责人透露,商业活动对静安消费拉动作用巨大。今年以来,南京西路商圈共举办近百场商业活动,带动消费达119亿元。

“路易号”落地后,南京西路商圈将形成新的时尚生态:东面有LV这样的国际顶流依托商圈深耕国内市场,西面有泡泡玛特旗下潮玩IP“Labubu”这样的国内顶流依托商圈走向国际。此外,张园东区也将按计划在明年推出,与南京西路商圈遥相呼应、互相赋能,带动整个南京西路商圈跃升为国际一流商圈。

为让更多品牌企业快速落地商业活动,静安正在探索建立重大商业活动“白名单”制度,对张园、嘉里中心、恒隆广场等常年高频举办活动的核心区域进行专项规划。

此外,相关负责人注意到,已有不少品牌自发在“路易号”周围“蹭热度”。“大量打卡人群恰恰是潜在的消费客群。我们也一直在思考,如何将‘路易号’带来的巨大人流有效转化为实际消费。”他透露,后续将积极链接合作品牌,对人流进行引导转化。本报记者 陈佳琳



展览将品牌存档资料巧妙融入展示墙,极具设计感

“路易号”内部究竟啥样

本报记者探营揭开展览、店铺、餐厅神秘面纱



一位手工师傅现场展示LV箱包的制作工艺 本报记者 胡彦珩 摄

刷爆社交平台的“路易号”,里面究竟是个啥样?昨晚,“路易威登非凡之旅展览”正式开幕,记者探营揭开内部神秘面纱。

外观为“巨轮”的“路易号”,内部巧妙融合了路易威登店铺、Le Café Louis Vuitton 餐厅,以及“非凡之

旅”(Visionary Journeys)品牌展览。

记者佩戴专属手环走进“路易号”,首先呈现眼前的是“非凡之旅”展览空间,总面积达1200平方米,纵跨两层。每个展陈空间主题鲜明、各有特色。比如,《箱筑奇景》沉浸式艺术装置以象征品牌工艺与开

创精神的Courrier系列硬箱为核心,构筑一座由80只硬箱组成的拱门,结构精妙、沉稳坚固,展现了路易威登的精湛工艺与结构美学。每一件硬箱模块皆以真实材质打造:木材、品牌经典Monogram帆布及考究金属配件。装置四周环绕巨型屏幕,延展叙事空间,宛若一道幻境之门引领观者步入艺术之旅。

从展览一层启程,游览至二层空间,随后便可进入路易威登专卖店,此处展售精选女士及男士皮具、配饰、鞋履及旅行系列。Le Café Louis Vuitton 餐厅则位于三层,设有吧台和雅座,可供小憩;用餐区域陈设精致,巧妙融入远洋游轮元素,柔和的灯光令木质表面更显温润,书架上陈列着品类丰富的精选书籍,还有一个室外露台为宾客营造优雅惬意的海滨格调。

本报记者 陈佳琳

创意亮点纷呈

昨天,古猗园餐厅内莲藕飘香,一道道色香味俱全的创意菜令人眼花缭乱。比如“莲心蟹影栖翠翁”,板栗冬瓜雕刻成的容器中,盛满用莲子、绿豆、花胶和蟹粉熬制的汤,鲜香味美。“最特别的是,板栗冬瓜又糯又香,与平时在家喝的冬瓜汤口感不同。”古猗园餐厅行政总厨章宇康介绍。此外,一道“藕脆牛嫩荷韵香”也很入味,牛小排加上荷花、荷叶和藕,腌制2—3小时后,莲藕的香味都融入了牛肉中。

今年的冷菜和点心则令人眼前一亮。“藕香果味马卡龙”将鹅肝、用红酒浸泡的藕片、火龙果做成了粉嫩可爱的马卡龙饼干造型,鹅肝的软糯和莲藕的鲜嫩融为一体,中西结合,口感丰富。“红桂花香莲子”将莲子打成泥,制成白色小盏,香甜的莲子羹缀以金桂,增添了几分桂花香。

去年,嘉定区的松茗园茶室首度参加“荷香盛宴”比赛,其作品“荷花糕”至今仍保留在古猗园餐厅的菜单中,深受游客喜爱。今年,松茗园带来了“荷花茶”与“荷花唐果子”茶点。总经理王丽告诉记者,荷花

莲藕做成马卡龙 泡椒藕带入小笼

古猗园“荷香盛宴”限时回归

夏日荷塘虾滑、烤菜香煎红鲞饼、黑醋汁淋芝士藕圆、福禄藕香老鸭煲……一年一度的古猗园“荷香盛宴”又来了!30道以荷莲入菜的创意菜肴昨日同台比拼,从中遴选出的两大套餐今起在古猗园餐厅推出,成为即将开幕的“上海荷花睡莲展”的一抹亮色。

茶采用新鲜荷花与当年新制的明前龙井井制作,“将龙井茶叶放在荷花中自然晾干1—3天,荷花香气中带着绿茶的清雅,夏天喝清热解暑”。而与此搭配的“唐果子”源自唐朝,各种荷花造型的茶点玲珑可爱。“外皮是白芸豆加莲蓉,内馅是芋泥加奇亚籽。奇亚籽适合血糖高的老年人,芋泥则是上海人喜欢的口味。”业务经理汪春燕说。



新品风味独特

现场,古猗园餐厅的师傅们还展示了国家级非遗项目“南翔小笼制作技艺”。

6位师傅每人制作一个口味,除了原味鲜肉外,还有咸蛋黄鲜肉、马兰头鲜肉、泡椒藕带、三色荷藕、全家福等。只见师傅们手法娴熟,速度快,不一会儿装满小笼的笼



▲ 三色荷藕小笼
▲ 藕香果味马卡龙

屉就全了起来。

据介绍,正宗南翔小笼每只有18个褶子,每只小笼重量为24克,其中馅料16克、皮8克。每天,每位师傅要制作1800只小笼,手速最快的包一只仅需6秒。

记者获悉,黄白相间的泡椒藕带小笼是今年推出的新品,黄色的面皮为南瓜汁制作,代表泡椒,白色面皮则代表莲藕,内馅用泡椒腌制,

口感酸辣,藕带则来自山东马踏湖。这款小笼目前已在古猗园餐厅推出,6只价格为36元。

此外,三色荷藕小笼是风靡多年的“老网红”,每年都会出现在“荷香盛宴”套餐中,其红色面皮为火龙果汁,代表荷花;绿色为菠菜汁,代表荷叶;白色则代表莲藕。

两大套餐可选

章宇康介绍,此次竞赛共有30道菜展开比拼,师傅们将结合了莲藕、荷花、荷叶元素的创意融入新研发的菜肴中。最终,遴选出8道冷盆、12道热炒和汤、3道点心进入“荷香盛宴”套餐的菜单中,泡椒藕带小笼也将被纳入其中。

“今年的‘荷香盛宴’推出6人套餐和10人套餐。6人套餐包括4道冷盆、8道热炒和2道点心,售价1688元;10人套餐包括8道冷盆、12道热炒和3道点心,售价2888元。”章宇康介绍,与往年相同,今年的“荷香盛宴”也是限时供应,供应时间为今起至8月中旬,有意品尝的游客须提前一天拨打餐厅电话(021-59124233、18918611773、15201820813)预订。

本报记者 金旻隼