

雖然他的創意菜色讓他看起來像個破壞分子，但是選擇當令食材以求達到原汁原味的堅持，則令人讚賞，他與澳洲50個小型農場簽約，以利每天都能拿到當天最新鮮最好的食材。他強調自己的菜色並不是分子料理，但喜愛旅行的他，也會將旅行中的味道融入菜色研發裡。

馬克巧妙地將兩種具衝突感的食材做出諧調平衡，大膽的創意試驗，充滿迷人又難以抗拒的魅力。不以一般使用「佐」、「襯」等形容詞描述，而是以食材直接命名，我們就能知道菜色裡頭包含了什麼樣的食材，但是看到菜上桌後，還真難分辨，就以這道槍烏賊燉飯、明蝦、咖哩葉（Calamari Risotto with Prawn & Curry Leaf）來看，說是燉飯，但是完全沒用一粒米，燉飯沒有飯，這可奇了，原來是把槍烏賊切成米粒狀，然後在最短的時間內加入韭菜丁、奶油、鹽、胡椒做成綿密的口感，再蓋上把明蝦拍扁的餅乾做裝飾，明蝦鹹餅乾卻有乳膠泡泡的膨鬆口感，怎能不令人拍案叫絕！

而杏仁凍、澳洲藍泳蟹、西班牙冷湯、玉米布丁、燻魚子醬（Almond Jelly with Blue Swimmer Crab, Almond Gazpacho, Sweet Corn & Avruga），這個落落長的菜名，則是選擇澳洲特有藍色的藍泳蟹，口感十分奇特，蟹肉鬆軟且無太鮮明的味道，西班牙冷湯有點呈膠狀，是由杏仁麵包、水、橄欖油、鹽巴，以及黑胡椒製成，是西班牙的傳統菜；那一坨杏仁泡泡很像空氣，黃色的玉米粒取出後加熱勾芡，極具東方味，再配上口感獨特由鱈魚卵及墨魚汁調製後煙燻的魚子醬，灑上香鬆的杏仁屑，馬克主廚說這道菜吃起來就像爆米花灰塵，豐富的層次口感令人驚豔。

#### 人生的五種詩意

餐廳的招牌前菜冷熱有機半熟蛋（Chaud-Froid Free Range Egg），是馬克在巴黎L'Arpège工作時，師傅Alain Passard的經典作品。Marque餐廳一直到現

在仍不斷研發新菜色，這道菜卻保留在菜單上從沒被換掉過，他說，這是要向師傅Alain Passard致敬。他把蛋白分隔掉，將蛋黃加熱到55度C，再注入肉桂、丁香、薑、肉荳蔻和雪利酒醋打發的鮮奶油，滴上幾滴楓糖漿而成，用稍鹹的麵包棒沾著吃，最後再以湯匙品嚐裡面漸熟的蛋黃。最妙的是，他就是有辦法將蛋黃保持在攝氏65度C而逐漸熟成，這時他像個哲學家說，仔細品嚐它，「口感層次有些許的冷、熱、甜、鹹、酸，就像人生一樣。」

我不太喜歡芥末的嗆鼻味道，但不得已被馬克主廚的巧思佩服得五體投地，這道煙燻章魚、芥末冰淇淋、芥末子時蘿墨魚汁（Smoked Octopus, Mustard Ice Cream, Braised Mustard Seeds, Dill & Squid Ink），他將低溫烹調的煙燻章魚放上一球芥末冰淇淋，還用可食用的小花和紫羅蘭裝飾，很有東方禪風，不過熱盤上的冰淇淋融化得超快，大家緊張兮兮的樣子頗滑稽，而我驚覺吃完剩下的黑色墨汁與融化的綠色冰淇淋，殘留在盤上的景像就像是一幅水墨畫，饒富詩意。

如同他的姓（Best）一樣，所有經過他的巧手烹調出來的美食，絕對要是the Best（最好的）；他在家裡則偏好烹調義法小吃，馬克建議，在家作菜除了精心準備之外，要將料理程序精簡到最低，以免煩人的洗碗工作。原來負責作菜的馬克主廚僅守「一鍋」原則，是因為家裡的規矩：誰作飯誰就負責洗碗盤！



槍烏賊燉飯、明蝦、咖哩葉



煙燻章魚、芥末冰淇淋、芥末子時蘿墨魚汁，黑色墨汁與融化的綠色冰淇淋，殘留在盤上的景像就像是一幅水墨畫



冷熱有機半熟蛋



杏仁凍、澳洲藍泳蟹、西班牙冷湯、玉米布丁、燻魚子醬



搭配名廚的酒，當然也不能馬虎，澳洲酒王奔富酒廠知名的酒窖系列紅白酒，以及數度獲選年度百大風雲酒的蘿絲蔓酒廠的GSM紅酒堪稱澳洲美食最佳夥伴。蘿絲蔓的Diamond Cellars Traminer Riesling 2008蕾絲琳白酒，口感帶點淡淡清爽的甜味與迷人的果香味，與馬克的海鮮料理超級對味，吃一口菜再喝一口酒，風味全然不同的變化，十分神奇。（飲酒過量有礙健康）