

鹽漬塔斯馬尼亞鱈魚·涼拌卷心菜·檸檬蒔蘿膠



**INFORMATION**

**Marque**

地址：4/5 355 Crown Street, Surry Hills NSW 2010  
 電話：+61-2-9332-2225  
 傳真：+61-2-9332-3090  
 訂位email：marquerestaurant@bigpond.com  
 午餐僅於週五開放，中午12點開始。晚餐從週一至週六開放，晚上6點半開始。

雖說美食主義者對於評鑑制度的死忠支持，讓米其林位居不墜的神聖地位，然而，法國有米其林，澳洲則有廚師帽，擁有三頂高帽子榮耀的澳洲主廚馬克貝斯特（Mark Best）上個月在台北晶華酒店的訂位全滿，讓饕客大為驚豔，你若到澳洲旅遊，一定要前往他的餐廳朝聖！

**短**短幾天的客座，名廚馬克貝斯特（Mark Best），頂著Marque餐廳三頂廚師帽與《THE GOOD FOOD GUIDE》「2006與2009澳洲最佳主廚」光環，在台灣掀起一陣高帽子旋風。走進這家遠近馳名的餐廳，黑白極簡的空間僅50個位子，不諱眾取寵，每晚座無虛席的賓客，更是衝著餐廳主人名氣響噹噹的手藝而來。

**水電工轉行一鳴驚人**

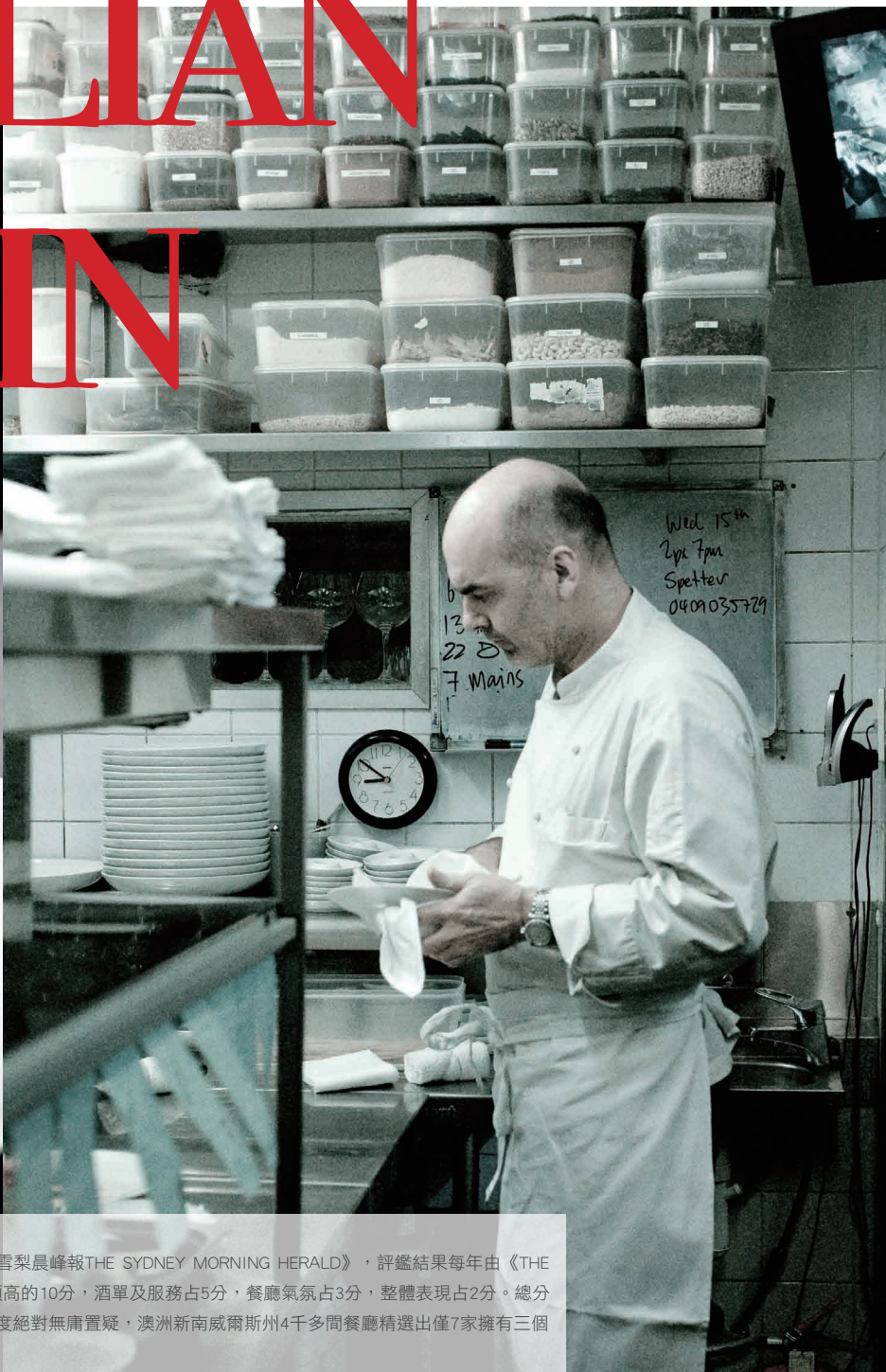
馬克主廚的料理融合歐亞風情，視覺與味覺都令人驚豔，站穩澳洲美食界第一把交椅，得獎紀錄輝煌，人們都說他是天才型廚師。有意思的是，現年44歲的馬克，在還沒入行當「總舖師」之前，曾經在黃金礦場當水電工，還在潛水艇工廠待過，直到25歲那年到朋友開的小餐館幫忙，才發現了烹飪的樂趣，決定踏入料理世界。馬克主廚剛出道在雪梨的法國餐廳當學徒時已嶄露頭角，1995年初試蹄聲開了一家Peninsula Bistro，但後來決定要再繼續學習法式料理的精髓而前往歐洲，師承知名的法國米其林三星L'Arpège主廚Alain Passard與英國米其林二星Le Manoir aux Quat' Saisons 的主廚Raymond Blanc。學成歸國的他在2000年開設Marque餐廳，竟在開幕5個月後，以驚人氣勢獲得兩頂高帽子的殊榮，之後也年年入選高帽餐廳，還在2004年起到現在都是三頂高帽子的最高榮譽得主！

因為水電工的背景，讓他可以在料理機器上「動點手腳」，例如切肉機一般頂多切到1公分，馬克就是有辦法改成能切出0.5公分薄度！

**澳洲廚師帽的創意魔法**

**AUSTRALIAN MICHELIN MAGIC**

TEXT：CHING-HUA LIN ART EDITOR：KAREN PAN PHOTO：WALLACE TSOI、Marque、法蘭絲



**廚師帽評鑑制度**

米其林餐飲評鑑以星星為標誌，澳洲則以廚師帽（Hat）為餐廳評分，評鑑標準源自《澳洲世紀報THE AGE》及《雪梨晨峰報THE SYDNEY MORNING HERALD》，評鑑結果每年由《THE GOOD FOOD GUIDE》出版，等同於米其林的美食寶典。澳洲廚師帽的評鑑方式：餐廳評比滿分20分，美味度占頗高的10分，酒單及服務占5分，餐廳氣氛占3分，整體表現占2分。總分超過15分才有資格掛上廚師帽，19分則已接近完美。廚師帽的評分著重在菜色本身，所以評鑑出來的餐廳美味程度絕對無庸置疑，澳洲新南威爾斯州4千多間餐廳精選出僅7家擁有三個廚師帽殊榮，馬克的Marque餐廳便是其一，擁有19分的最高殊榮。

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 Cellar 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)