

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

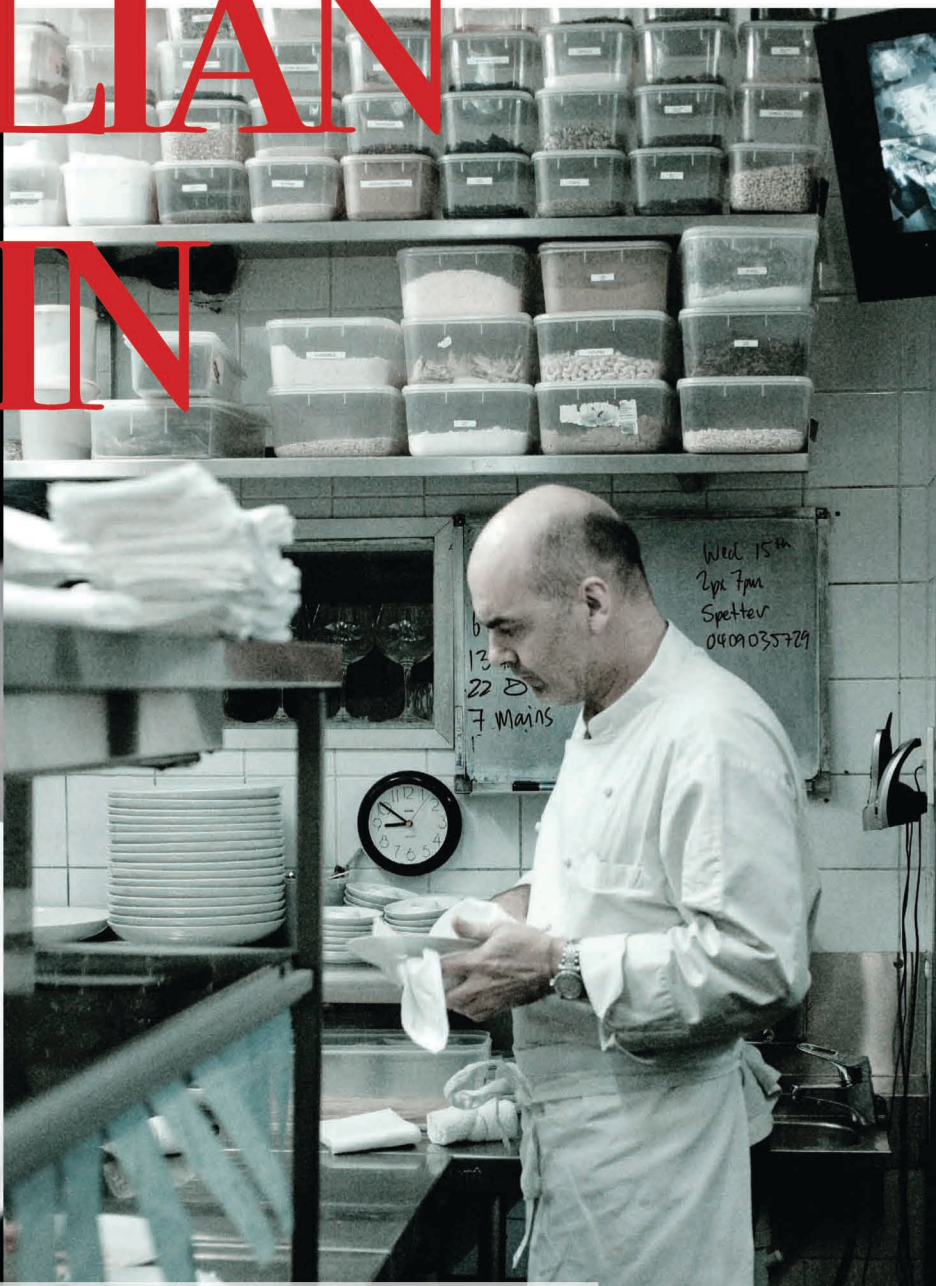
馬克主廚的料理融合歐亞風情，視覺與味覺都令人驚豔，站穩澳洲美食界第一把交椅，得獎紀錄輝煌，人們都說他是天才型廚師。有意思的是，現年44歲的馬克，在還沒入行當「總舖師」之前，曾經在黃金礦場當水電工，還在潛水艇工廠待過，直到25歲那年到朋友開的小餐館幫忙，才發現了烹飪的樂趣，決定踏入料理世界。馬克主廚剛出道在雪梨的法國餐廳當學徒時已嶄露頭角，1995年初試蹄聲開了一家Peninsula Bistro，但後來決定要再繼續學習法式料理的精髓而前往歐洲，師承知名的法國米其林三星L'Arpège主廚Alain Passard與英國米其林二星Le Manoir aux Quat' Saisons 的主廚Raymond 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。