

分子料理 × 老舊教堂裡的創意美食

The Jane Antwerp

撰文／林宜佑 圖片提供／Piet Boon、The Jane Antwerp
攝影／Eric Kleinberg、Richard Powers



「食物，就是我們的信仰。」米其林大廚 Sergio Herman 如此說。



1. Studio Job 設計的彩繪玻璃，俏皮地顛覆了聖堂的嚴肅氣質。
2. 餐廳是改造自老舊軍醫的小教堂。
3. 來自黎巴嫩的燈設團隊 .PSLAB 設計的大型吊燈。

「食物，就是我們的信仰。」——Sergio Herman

2013 年 11 月，米其林主廚 Sergio Herman 關掉自己開的餐廳 Oud Sluis，這間餐廳曾在 2005 年獲得米其林三顆星的殊榮，更被英國美食雜誌《Restaurant》選為「世界 50 間最棒餐廳」(The World's 50 Best Restaurants) 第 17 名，當時他解釋，為了料理開發以及陪伴家人，所以選擇暫離職場。

重視整體形象 G-Star 時尚制服 + 眾多裝置藝術

一直到 2014 年 3 月，他和夥伴 Nick Bril「重出江湖」，並選擇在比利時 Antwerp 一間軍醫裡的老舊小教堂做為餐廳，Sergio 以全新烹飪手法迎接全球各地的饕客，開幕至今不過半年，主餐區的座位預約就得等三個月之久，除了好奇嚐鮮的觀光客之外，還有慕名而來的「Oud Sluis 餐廳時期」老顧客。

「對我來說，在餐館吃飯並不只是品嚐料理而已。」Sergio 表示，空間的氣氛、設計都在餐廳的美食體驗裡面。所以他和 Nick 和多位設計師、藝術家聯手打造這座教堂餐館，像是荷蘭的專業空間設計團隊 Piet Boon、和時尚衣著品牌 G-Star Raw 合作的工作制服、Studio Job 設計的趣味彩繪玻璃、Kendell Geers 的前衛骷髏頭霓虹燈，而餐廳的裝置藝術燈具也是大有來頭，這個由 150 根支架組合而成的枝形吊燈，是出自黎巴嫩的國際照明系統大師級團隊「.PSLAB」的設計。

開放式廚房 食物的烹調過程就是一種藝術

有看過分子料理 (molecular gastronomy) 的烹飪過程嗎？Jane 餐廳裡特意打造開放式廚房，讓顧客能一邊等待、一邊欣賞大廚如魔術師般變出一盤盤美味佳餚。另外，主廚 Sergio 總能顛覆人們對於飲食的刻板形象，他擅長以多元融合的創意料理 (fusion) 改變食物的外型，重新塑造料理的外觀，更結合新鮮香草與繽紛多色的鮮花入菜，使得菜餚兼具細膩精緻的精湛廚藝及天然食材的芬芳。



分子料理的特色在於轉化食材原有的樣貌。



1. 餐廳裡的吧檯區 Upper Room Bar 提供特製調酒。
- 2.3. 空間依舊保留教堂莊嚴典雅的氣息。



農場直送的新鮮蔬菜。



SHED 連帶整治了一旁河川的生態環境。



食 品 安 全 × 美 國 加 州 的 農 會 有 機 食 物

Healdsburg SHED

撰文 / 林宜佑 圖片提供 / Healdsburg SHED、Jensen Architects



不使用農藥的有機蔬果十分適合做沙拉。



1



2

- 1. 健康美味的料理，來自新鮮無毒的食材。
- 2. 用最簡單的方式呈現食物的美味。



1



2

自從黑心油事件衝擊全台，台灣食品安全持續亮紅燈，經濟影響所及甚至連累香港；有鑑於科技的日新月異，加工食品得以在全球四處流通，未來的我們該如何選擇食材呢？來看看美國社區型「農場餐廳」如何吃得安心。

為了建立小農與社區民眾之間的距離，坐落於美國加州希爾茲堡的現代農場型餐廳「SHED」，打造了社區型態的蔬果農場，內部複合型態的空間包含市集、商店、咖啡廳及露天戶外座位區，還有開放給民眾上料理課程的大型開放式廚房，這裡不但可以購買當地新鮮蔬果、食用「低碳排」料理，還有休閒空間提供給民眾聊天、交換農作資訊。

負責建築設計的團隊 Jensen Architects 還結合了商店「永續利用」的精神，除了使用預鑄工法節省成本，還整治了一旁河川的生態環境，更以綠意共生與在地性質，貫徹了建築與商店的經營理念。

1.2.3. 內部還有販賣廚具及農耕工具。



3

四大美廚 × 在機場也能優雅用餐

The Gorgeous Kitchen

撰文／林宜佑 圖片提供／Blacksheep、HMHost International



英國四位知名美女廚師精心打造機場的健康輕食。



1



窗外的機場跑道是餐廳的特色景觀。



2



3

1.2.3. 由英國當地設計團隊 Blacksheep 打造的餐廳空間。



1



2



3

位於英國倫敦的希斯洛機場第二航廈（Heathrow's Terminal 2，也稱作 The Queen's Terminal）全新的機場餐廳「The Gorgeous Kitchen」，於今年 6 月正式開張。這間餐館主打以空曠航道作為窗外景觀，還有四位英國知名美女廚師精心設計的健康輕食，她們各自在料理界享負盛名，分別是英國前任皇宮御膳大廚 Gee Charman、Belgraves 酒店行政主廚 Sophie Michell、食譜暢銷作者 Jo Pratt，以及從網路 Youtube 嶄露頭角的料理達人 Caroline Mi Li Artis。

她們以豐富的料理經驗提供各國料理，但絕大部分是以英國在地、土生土長的新鮮食材做為基底，像是煙燻鮭魚佐香草生洋蔥、華爾道夫水果優格沙拉，除了標榜健康、清新之外，更要來自世界各地的觀光旅遊者都能在有限的時間內品嚐美食，以免錯過班機，從點菜到上菜最多只要 15 分鐘便可來一道迅速、美味的英式佳餚。

- 1. 在機場準備旅行之際，好好地犒賞自己一下。
- 2. 藍莓法式吐司。
- 3. 令人食指大動的香煎牛排。