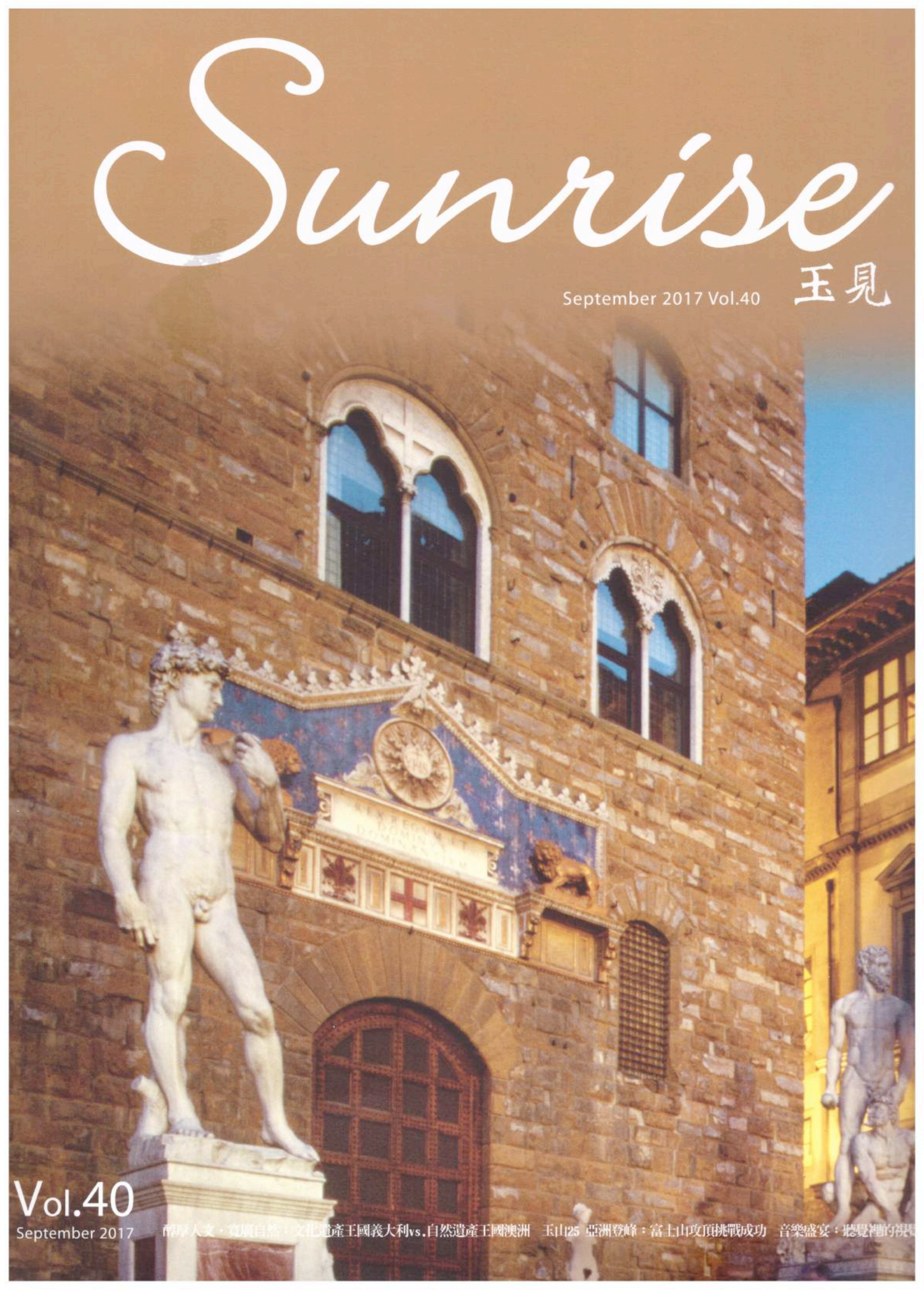
Sunrise

玉見

September 2017 Vol.40



Vol.40

September 2017

醇厚人文・寬廣自然：文化遺產王國義大利vs.自然遺產王國澳洲　玉山25 亞洲登峰：富士山攻頂挑戰成功　音樂盛宴：聽覺裡的視

專訪Ephernité法緹法式餐廳 黃詩文主廚

Breaking the Rules

打破規則的料理驚喜

位於安和路上的Ephernité法緹法式餐廳，開幕後不久就在美食界引起不小的話題，柔美纖細的主廚黃詩文擁有斐杭迪高等廚藝學校及曾在法國米其林三星餐廳L'Astrance工作的華麗經歷，現在她將以台灣小農的高品質食材，為客人帶來新穎優雅的味覺饗宴。

撰文／余安琪　攝影／詹建華　拍攝協力／Ephernité法緹法式餐廳

Ephernité由Vanessa主管廚房、夫婿Claude負責外場，一起打造夢想的餐廳。

對主廚黃詩文（Vanessa）來說，Ephernité法緹法式餐廳是她與今年8月剛新婚、出身法國餐飲世家的丈夫Claude的其中一個夢想實現。歷經法國斐杭迪高等廚藝學校（ESCF-Ferrandi）的高壓訓練，並且從同學的激烈競爭中脫穎而出，獲得進入全巴黎最難訂位的米其林三星餐廳L'Astrance實習門票。

實際上，Vanessa若是選擇留在法國發展，相信前景是無可限量，然而她決定回台灣，以Ephernité法緹法式餐廳做為發揮廚藝的舞台。

為菜單找尋優食材

在號稱是巴黎最難，甚至是全法國最難訂位的米其林三星餐廳L'Astrance裡，主廚Pascal Barbot以真實材料和自由創造引導整餐，以想像力完成讓客人驚喜的菜式。在L'Astrance實習期間，Vanessa接受主廚Pascal Barbot的指導，因而也嚮往這樣的模式，希望能將沒有既定菜單、一切依主廚使用每日新鮮食材製作的創意料理帶回自己的家鄉。

「當一個廚師，特別是對食材很狂熱的廚師，餐廳開設的地點就非重要。在法國雖然從主廚身上學到很棒的技法，也有很多好食材，但是台灣的亞熱帶氣候及風土對植物栽種其實有相當的優勢，能培育出味道極佳的蔬菜與水果，加上台灣四面環海，從漁場到餐桌的距離很近，因此海鮮特別新鮮，讓回到台灣的我能取得更多高品質的食材，再運用我在國外學到的技術詮釋料理，這就是吸引我想回來台灣開餐廳的理由。」Vanessa興奮地說道。

她覺得自己很幸運，在台灣認識了熱情的小農：「我們的蔬菜有80%是來自陽明山上的小農阿任大哥，他所種的蔬菜只提供我們餐廳使用，部分是留給他的家人。從餐廳開幕到現在，彼此

左圖：外型繽紛討喜的迎賓小點固定有3款，讓人對接下來的饗宴充滿期待。
右圖：Ephernité法緹法式餐廳的空間素雅，沒有過多的裝飾。

的配合一直很有默契，我有想要的食材或是給他一些特別的種子，阿任大哥都會想辦法試種。海鮮部分則是另一位大哥，他們家族成員捕到最好的魚獲就留給我們。」Vanessa發現在台灣做生意非常看重感情，合作久了之後，因為了解她對品質的重視、欣賞她做生意的方式，更會想要提供最好的食材給她。

為味蕾設計新口感

平常說「字如其人」，其實從料理也可以看出一位主廚的個性。外表嬌小的Vanessa就非常有想法、不喜歡一成不變，所做的料理擺盤風格細膩，但又偏愛大量使用香草類的香料，讓料理散發著清新奔放的味道。她在餐廳附近租了一個辦公室跟倉儲，在三面採光的窗台上，栽種像是馬約蘭、檸檬草、甜羅勒、薄荷及萬壽菊等食用花跟芽菜，它們全都是她料理的美味來源。

因為是無菜單料理，會視當天提供的食材及客人需求調配菜色，基本上包括了迎賓小點、前菜、兩道主菜、pre dessert（清爽甜點）、主甜點，還有最後的小茶點。在我們到訪當天，開胃小點共有3種，第一道的炸魚球佐法式芥末美乃滋，酥脆同時有馨香口感；第二道是西瓜冷湯搭配嫩薑Sorbet，冰涼清爽給予味蕾微刺激；第三道有著可愛的櫻桃造型配上脆餅，原來它是雞肝慕斯外面裹上櫻桃醬，不僅味覺迷人，還有無比驚喜的視覺享受。

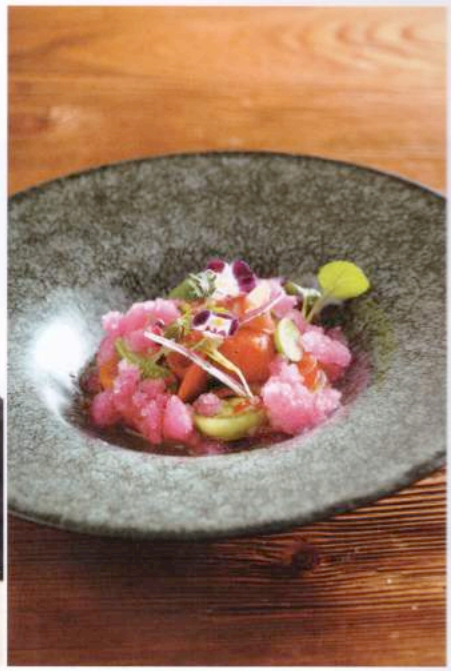
一道番茄沙拉裡就使用了8個品種的番茄，Vanessa笑說因為她找到很多不同的種子，然後請農夫大哥幫忙栽種，結出了多種番茄的果實，於是Vanessa將這些番茄組合在一起，再搭配原產墨西哥和中美洲地區的野生水果「西瓜黃瓜」及小芽菜，並以紫蘇油醋調味，品嚐時予人冰冰涼涼、酸酸甜甜的清爽感覺！

為料理創造多層次

主菜的魚選用肉質細緻的野生紅條，佐以竹筍與雞湯熬製成清甜淡雅的醬汁，上面妝點了農夫大哥栽種的秋葵、有機大麥、竹筍及柑橘洋菜，最後倒入客家桔醬跟檸檬做成的慕斯，增添清新的酸甜風味。

另一道主菜是勃根地紅酒燉和牛頰，屬於特別菜單才有的菜色，由於使用的是品質極佳的和牛頰，油花豐富且帶著牛筋，與下方的薯泥一起品嚐時，更能感受到香醇軟嫩帶Q、入口即化的肉質，充滿濃郁葡萄果香的醬汁，則在口中散發出令人迷醉的甜味與肉香。此外，Vanessa還搭配了台灣本地少見的蘆筍花、甜菜根、炸米果及蕃茄蔬菜泥，讓這道和牛頰的口感更多層次。

在享用肉類主食之後，會準備一道讓客人清新味蕾的雪酪。Vanessa這次設計了外觀充滿泡泡的冰品，取自四



左上：Vanessa特別喜愛使用特殊品種的食材入菜，例如小巧可愛的西瓜黃瓜，即很適合使用於蔬菜沙拉、涼拌、醃製及調製雞尾酒。
左下：Claude會針對每道料理為客人挑選適合的搭餐酒。
中圖：嬌小纖細的Vanessa對於料理有著追求完美的堅持。
右圖：使用8樣不同品種番茄、以紫蘇油醋調味的番茄沙拉，外觀與口感均非常吸引人。

果冰的意象，以法式的技法將香茅口味雪酪、醃漬的火龍果、西谷米與一些果乾，呈現四果冰酸甘甜的感覺。接著現身的主甜點一端上桌就成為視覺焦點，芒果造型卻取名「This is not a Mango！」原來，Vanessa運用巧思將水蜜桃與芒果做成冰淇淋，然後用可麗餅包起來，另外還有百香果脆糖霜及馬鞭草晶凍，她即建議客人把所有元素敲破後再混著一起品嚐，結合清爽、creamy等豐富口感非常新穎有趣，她笑著說：「就是喜歡打破規則，創造意想不到的組合。」這樣的性格其實也表現在最後的小茶點上，除了開幕以來就固定提供的甜點「龍眼花蜜口味馬德蓮」之外，「花椒巧克力口味泡芙」就是將香料運用得大膽又奇巧的作品。

為客人帶來好心情

Ephernité堅持使用好品質的食材，並且珍惜所有食材、絕不浪費，Vanessa自豪地說道：「在Ephernité的食材耗損率非常低，因為浪費的不只是錢的問題，還有農夫的心血，所以我們都是帶著感謝的心情使用這些食材。加上是預約制的餐廳，既能控制食材的量，更能盡量從頭到尾善用整個食材，例如將美觀的蔬菜端上桌呈現給客人之後，其他的部分還可做成蔬菜汁、蔬菜泥，或是做成醃漬品及餅乾。」蘊含在料理當中的惜福想法，也成為與客人互動時的溫暖調味料。

從開幕到現在，Ephernité法緹法式餐廳就一直採取預約制、無菜單料理的形式經營，她認為餐廳的運作模式非常個人化、客製化，工作時很像運動員腎上腺素分泌的感覺，其實相當耗費腦力，例如外場人員就須具備各種專業知識，能依據客人需求提供餐酒搭配等，而內場則是在客人臨時對某些食材或調味提出意見時，能即時有所應變。Vanessa也同時談到了自己心態的些微調整：「剛開始，因為專注於想傳達自己對料理的熱情，便一古腦地投入其中，原本是希望藉此讓客人更了解我們，結果卻忘記也要觀察客人的喜好。」

對Vanessa而言，每位客人用餐目的並不盡相同，但無論是想要嚐鮮、感受奢華氛圍或是與人相聚的樂趣，餐廳都應該能提供不同的服務，不僅讓他們吃得開心，更要讓人吃得懂，因此她努力地藉由料理表達自己的想法，跟客人期待的體驗之間取得一個平衡。現在，她會隨著每個人的背景拿捏分寸，並且希望客人能以open mind的心情享用料理帶來的驚喜。

Ephernité法緹法式餐廳
用餐前敬請先預約，主廚將會以最新鮮的食材、最迷人的料理迎接您的到來！
地址：台北市大安區安和路二段233號
預約電話：（02）2732-0732

左上：以水蜜桃、芒果為主要食材做成的甜點「This is not a Mango！」，充滿了主廚的巧思。
左下：野生紅條魚搭配竹筍與雞湯熬煮的醬汁，突顯出魚肉的鮮甜滋味。
右上：這款泡泡造型的pre dessert（清爽甜點）靈感是來自四果冰。
右下：勃根地紅酒燉和牛頰是特別菜單裡的菜色，嚴選高品質的和牛頰肉質極佳。