



The Dialogue of Gastronomy



2 圖片提供◎La Vie by Thomas Bühner 睿麗餐廳

專訪德國米其林三星主廚 Thomas Bühner
烹飪是流動的創意
以前瞻哲理翻轉大眾飲食舊習

作為 2018 全球百大最佳名廚排行 69、歐洲最佳百大餐廳排行 24 的米其林三星主廚，
Thomas Bühner 無庸置疑是世界上最負盛名的明星廚師之一。
這次攜手「風味睿麗餐飲」歷時 2 年共同籌備的「La Vie by Thomas Bühner 睿麗餐廳」，
在眾所矚目下於 NOKE 忠泰樂生活揭幕，他如何以獨有的三維料理哲學，
將自然、農民和物產融入創作，為台灣 Fine Dining 市場帶來全新的味蕾衝擊與感官享受？

「第一個維度，著重於食材各自的純粹天然風味；第二個維度，講究並調整烹調料理手法的過程；第三個維度，旨在全方位延伸連貫每道料理的風味，呈現最完美的一餐。」名列全世界130位三星主廚之一，Thomas Bühner開設的德國La Vie餐廳於2012年起連續7年蟬連米其林三星級殊榮，他解釋何謂「三維料理哲學」，同時指出La Vie睿麗餐廳將喚醒屬於烹飪的記憶，同時創造新的記憶點，「我認為菜色是沒有分界的，我們融合了台灣的山林、田野、河川及海洋所帶來最好的饋贈，並賦予其都會的風味。」

心之所愛 無懼窒礙

想更進一步認識Thomas Bühner的料理風格，我們不禁好奇位於德國奧斯納布魯克（Osnabrück）小鎮的La Vie餐廳在2018年歇業前，是一間什麼樣的餐廳？「座落在市政廳正對面，在逾600年的古典主義宅邸中，將古老建築與現代裝潢完美融合的兩層樓空間，一樓是用餐區及品酒雪茄室，二樓則為沙龍空間。」不同於台北朝氣蓬勃的商業氣息，奧斯納布魯克是一座擁有和平之城美譽的歷史名城，你可以想像漫步於城中首屈一指的名勝古蹟，包括羅馬式彼得大教堂、巴洛克宮殿、哥德式市政廳之間，再踏入這間被譽為富有創意的料理界先驅餐廳，在悠然閒適的氛圍中，Thomas Bühner突顯各食材的天然風味，並務求每道菜式之間在滋味和口感的和諧平衡，將乾淨、純粹及簡潔的品質忠實呈現，如鋒利之刃，力透紙背。

「2022年德國新增了17家米其林星級餐廳，總數創歷史新高，單就漢堡這個城市來看，米其林餐廳從一星到三星共有12家，而台北就有31家，這亦說明了為什麼我們看好未來台北在亞洲地區餐飲市場的影響力及商業潛力。」Thomas Bühner指出，比起在高級餐廳請客，德國人更偏好請朋友到家裡吃飯聚會，「當然，基本上不會有經營者想把Fine Dining餐廳開在購物商場裡面。」也笑言即使餐飲閱歷豐富，對於風味睿麗餐飲執行長吳睿弘要以此為台灣頂級餐飲揭開新篇章，他起初仍認為是大膽之舉。然而，受疫情劇烈影響，以往被精緻餐飲視為亞洲兵家必爭之地的上海及香港，在這兩年趨於保守且缺乏新資源挹注，反倒在持續高速發展的新加坡和東京之後，台北的發展性相當可期。



匠人精神 大師風範

La Vie睿麗餐廳旨在透過Thomas Bühner及團隊不斷交換想法、嘗試各種可能性，以打造出最美味的珍饈佳餚，並在米其林一星行政主廚楊展浩（Xavier Yeung）精湛的廚藝詮釋下，呈現出多樣化的當代歐陸料理Fine Dining體驗。「如同一場有著許多不同樂器共同演奏的音樂會，每一個味道都是重要的，而組合起來卻是如此獨特。」以貝多芬《第9號交響曲》為例，完整曲目長約1個小時，有時低迴、有時激昂，皆是為了呈現不懈追求藝術表現的過程，而Thomas讓團隊中的每個人都參與執行，並如首席指揮家，引導廚房及外場朝著明確的方向前進。



5 圖片提供◎La Vie by Thomas Bühner 睿麗餐廳



6 圖片提供◎La Vie by Thomas Bühner 睿麗餐廳

1 Thomas Bühner將於La Vie睿麗餐廳帶來原汁原味的歐陸法式饗宴外，也將注入當代和歐亞融合的全新菜式風格。2 Thomas Bühner和米其林一星行政主廚楊展浩（Xavier Yeung）工作起來一拍即合。3 La Vie 睿麗餐廳由知名德國設計師 Olaf Kitzig親自規劃整體空間。4 摩納哥皇室御用品牌Pieter Stockmans及由鶯歌窯廠特別打造的餐具。5 馬賽魚湯／干貝／海膽。6 青鮑／小黃瓜／柚子。

兩人合作始於Thomas擔任顧問的高雄萬豪酒店Majesty美享地餐廳，提及Xavier他讚譽不絕，「無論是烹飪理念、經營觀點，以至對團隊夥伴的訓練和管理方式，我們的想法都十分契合，他是非常有條理的主廚，能悉心照顧、打理所有大小事，且始終保持高度專注。」另一方面，18歲便進入香港半島酒店Gaddi's法國餐廳，Xavier經歷澳門米其林三星餐廳Robuchon au Dôme、香港米其林二星餐廳Amber Restaurant、米其林一星餐廳ÉPURE等洗禮，竟以「反差萌」來形容Thomas，「過去我的工作經歷告訴我，和三星主廚一起工作不可能有太多自由度，往往只能參照制定的食譜依樣畫葫蘆，當初Thomas在自己的IG上為美享地徵才，我毛遂自薦後，來台灣做的每一道菜，他卻從來沒有給過我任何指令或作法。」



採訪開始前，透過半開放廚房的玻璃窗口，匆匆一瞥看到La Vie睿麗餐廳工作現場，Thomas與Xavier正在討論為這次拍攝而準備的菜色，顛覆了我們印象裡所有美食影集中地獄廚房的高壓肅殺，反而顯得溫馨和諧，如Thomas形容——他們默契好得像異父異母的兄弟。執行長吳睿弘透露，Thomas自兩年前的遠端會議，直到親自飛來台北坐鎮，不曾發過任何脾氣，面對大家的疑難雜症，他總是不厭其煩地再三分析，直到問題獲得解決。「討論是進步必經之路，我不認為展現專業等同於需要高聲講話，只有當我開始變得沉默、不再分享意見的時候，表示我想中止合作或對這件事情失去興趣。」Thomas Bühner甚至全程參與廚房設備的規劃及配置，審慎考量廚房整體的工作動線、效率和節能等方面的要求。

Thomas Bühner

1962年出生於德國里森伯格，1989年成為傳奇廚師Harald Wohlfahrt於德國拜爾斯布龍的米其林三星餐廳Schwarzwaldstube主廚，2001年獲法國高特米魯美食指南（Gault Millau）評為「年度最佳新銳廚師」，僅僅5年後即獲評為「年度最佳廚師」。2006～2018年在奧斯納布魯克經營La Vie餐廳，獲高特米魯19高分和米其林三星。餐廳歇業後，持續以客座主廚、演講者、精緻飲食顧問等身分受邀，活躍於全球餐飲業，2023年在台北開設「La Vie by Thomas Bühner 睿麗餐廳」。

7 La Vie睿麗餐廳首季菜單經歷半年以上的討論與溝通才定案，未來不排除和全球其他知名主廚合作四手聯彈或快閃客座。8 馬賽魚湯／干貝／海膽。

重新定義行業標準 形塑當代美食價值

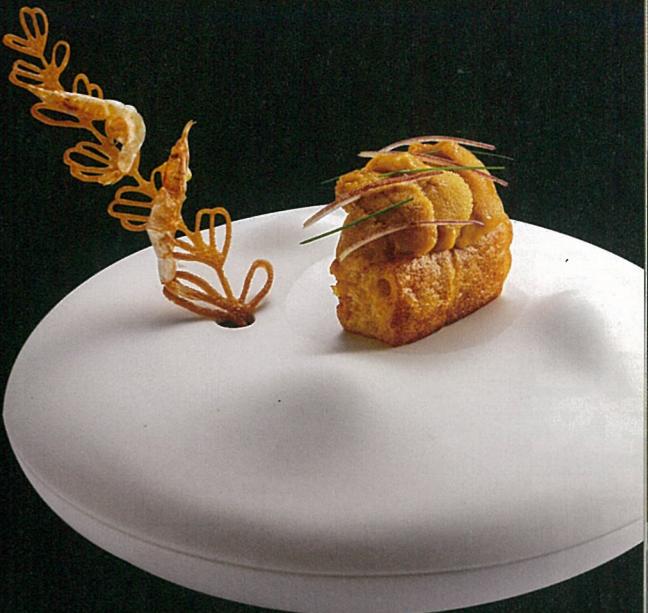
「同仁們工作時數很長，我們的設計必須符合人體工學，確保大家的舒適，另外，即使廚房與中島長期使用，若定期保養清潔，就能維持接近全新的使用狀態。」針對工作檯面高度、檯面下踢腳板材質與角度、和外場齊平的廚房地板、無壓迫感的一體式全區照明、具導流正負壓平衡的專業煙罩設計、冷凍櫃不同溫度的需求及容量大小規劃等，Thomas專程前往德國頂級商用廚具設備製造商MKN總部，當面溝通所需規格，讓內場團隊可以在廚房內更加高效工作，提供零妥協的飲食服務。同時，為了展現台灣城市和自然風貌的多樣性，他也委託認識多年的老友、德國知名設計師Olaf Kitzig替La Vie睿麗餐廳規劃整體空間，以綠色、岩石和藍色等大地色為基調，搭配宛如台灣北部金瓜石的低調璨金色，映照島嶼歷史，及包容性和靈活性。

「對我而言，生活中任何微小事物都可能成為靈感，而顧客賦予這一切重大的意義，他們的好奇心與期待之心，都讓我們開心並要求自己做到最好。」走進La Vie睿麗餐廳，可以驚喜發現比利時藝術家Pieter Stockmans的瓷器作品，其工作室專注於製作高品質純手工瓷器，經過17道縝密工序後，作品完全沒有孔隙，不用上釉就可以輕鬆使用和清洗，深受許多世界知名米其林大廚喜愛。而餐廳獨家引進的土耳其手工玻璃家飾品牌NUDE Glass頂級酒杯，則採用獨特的離子鍍層製作技術，最大化地傳遞葡萄酒的層次風味，讓賓客可以更明確感受到酒的香氣層次及前所未有的品嚐風味。另外，鳶歌的餐瓷團隊在NAKNAK設計總監曾彥文及ADC STUDIO創意總監Karen的帶領下，成員們共同思考如何將代表大自然景致的感性自由曲面線條，以不同形式「融合」代表烹飪科學技藝的理性幾何元素，La Vie睿麗餐廳每款餐瓷都設定成不同層次的白色，搭配局部上釉的平滑觸感與不平滑手感，Thomas Bühner指出：「『融合』象徵來自歐洲的Fine Dining與台灣飲食，兩種文化碰撞後的新樣貌，同時也是豐沛奔放的大自然食材與精準掌控的廚藝疊加。」

在地化敘事、國際化展示 發揮積極影響

既然提到了大自然，我們看到首季菜單中，有台灣的美濃綠胡椒、枋山芒果、山當歸葉、澎湖海菜、旗山檸檬等元素，Thomas Bühner還語帶興奮地與我們分享，前陣子在高雄海產店吃到的「豆豉鮮蚵」令他回味無窮，並在Xavier協助安排之下，兩人也共同前往台南紅蘿蔔農場、新竹竹地雞牧業、基隆崁仔頂漁市等產地走訪，「如果我們用的花椰菜需要搭飛機，那它必定不是最好的，就像法國生蠔落地台灣的時候，也早就不新鮮了。」強調季節是大自然給主廚的限制，但La Vie睿麗餐廳並不會以只用本地食材作為唯一準則，Thomas在德國只要遇到媒體詢問自己多久更換一次菜單，「雋永的菜色，能讓顧客離開後，持續傳述在這裡發現的食材魅力。此外，最好的創意並非得完全依賴新食材，從日常食材中探索出截然不同的口味和質感，同樣迷人。」他總如此從容回應，並補充：「就我所知，許多義大利餐廳50年都未曾換過菜單，非但沒有流失顧客，顧客還很樂意每次去都點一樣的！」

從業逾30年，至今仍每天清晨5點半起床，和太太一起喝咖啡、讀報的Thomas Bühner，去年在肯亞、印度、越南、泰國等旅途中，浸潤於異域文化激發飛揚思緒；今年，則更期待聚焦台灣，不僅頻繁與在地農夫和供應商交流，也藉由睿麗餐廳的開幕，得以讓全球餐飲業目光投向台北，成為國際饕客們品味鑑賞 Fine Dining 的必訪之地。■



8 圖片提供◎La Vie by Thomas Bühner 睿麗餐廳