

RAW, encuentra la frecuencia de resonancia con la pista delantera del mundo

Sep 04, 2017

Texto / Ouyang Chen suave --Fotografía / Wang Defan -- Figura / RAW



A finales de 2014 abrir la puerta de la RAW, hasta ahora casi tres años. En contraste con los restaurantes que sólo detonaron al principio del día, Jiang Zhencheng cumplió la promesa de poner a Taiwán en la plataforma mundial, además de los premios internacionales como Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, Deja que el mundo vea el llamado sabor de Taiwán. ¿Cómo lo hizo? De hecho, regresa como un chef que

mejor sabe, en este restaurante, la comida y el sabor de Taiwán, Estados Unidos y la comida más importante del mundo que compiten entre sí, y luego descubrió que ambas partes tienen la misma idea, y entonces ni siquiera conceptual Línea.



Si desea enumerar las noticias anuales de la industria alimentaria de Taiwan este año, a principios de agosto en la RAW este "TICKETS X RAW" evento, absolutamente lista. Porque es la primera vez en España que la leyenda Albert Adrià se presenta por primera vez en Taiwan. Él y su hermano Ferran Adrià, el último en España 加泰隆尼雅 restaurante de gestión El Bulli, principios Michelin Samsung no dice, pero también ganó cinco veces "los 50 mejores restaurantes del mundo" la lista, fue ampliamente considerado como el fundador de la cocina molecular, El estado de la industria alimentaria mundial no puede ser descrito. Tal años puede hacer que más de 200 millones de personas loco para pedir el chef para 8.000 personas, ha llegado en Taiwán este año, dos días una noche del viaje, Wind & Fire, manejando tres cenas, una conferencia, y una combinación sin precedentes a finales de los alimentos, Bebidas, música y proyección 3D de la discoteca super situada.

En diferentes lugares, implementar el mismo concepto

Por supuesto, el peso pesado de Albert Adrià puede decirse que no tiene precedentes, pero antes de eso, RAW también saludó a los chefs de todo el mundo. Entre ellos Virgilio Martínez, el primero de los 50

mejores restaurantes latinoamericanos en 2016, Joris Bijdendijk del restaurante RIJKS en el Museo Nacional de Holanda y Dan Hunter de Brae en Australia en los últimos años. Sin embargo, el cocinero de cross-país invitado, jugar cuatro manos juntos, de hecho, ha sido durante mucho tiempo la práctica de la comunidad de cocinar. Jiang Zhencheng dijo: "Ahora la elección de todo el mundo no parece demasiado estrés, como si yo estoy con el lado del faraón puede llegar a la mirada de cruce, no hay meta real". Pero, ¿cómo puede suceder esto en RAW? Los visitantes no son bien conocidos, "cada chef seleccionado, con RAW están haciendo lo mismo en diferentes niveles." Virgilio de Taiwán y la misma comida rica de Perú, a través del restaurante para reproducir la imagen del entorno doméstico, Joris lleva al equipo a practicar el concepto Slow Food, preparando excelentes comidas con ingredientes locales, Dan combinará comidas y alojamiento para llevar la experiencia perfecta del lujo más prístino. Estos son y RAW no perder los alimentos, prestar atención al concepto de comida de temporada coinciden.



Y este pesado debut de Albert Adrià, en la categoría "creativa" y ecos RAW. Esto no sólo puede referirse a los alimentos. Los hermanos Adrià anunciaron que el restaurante estaba cerrado en el 2011 de El Bulli, y luego, en el contexto de una pequeña comunidad de Barcelona, en colaboración con el Grupo Iglesias, un grupo local de catering llamado elBarri, El programa, que consta de seis restaurantes completamente diferentes, incluye una combinación de tradicional y moderno BODEGA 1900, un estilo latino PAKTA, un moderno

restaurante mexicano, HOJA SANTA, Niño Viejo, TICKETS, un homenaje al estilo de vida, y ENIGMA, que acaba de abrir este año y es conocida por su experiencia gastronómica privada ultra-única. Este enfoque multidimensional, con una imagen completa de sus ideas cambiantes, así como dejar a los invitados por "caminar", puede establecer todo tipo de ambiciones deliciosas. Este punto, y justo a la derecha y establecer seis restaurantes Jiang Zhencheng, tienen el mismo propósito. Desde la adición de la filosofía octogonal de Restaurante André, el sabor principal de RAW de Taiwán, a la reciente nueva abierta, haciendo hincapié en la raíz de la comunidad Meat Smith, cada restaurante en nombre de su punto de vista de una tendencia mundial de alimentos, posicionamiento claro, nunca repetir.



Cruzar la señal, jugar a las ideas de cocina

Pero ya que son llegados a la mesa, y sólo comparten la experiencia de negocios naturalmente no es suficiente. Lo más especial de esta cena es que los dos chefs unos a otros un signo del otro, y luego la auto-interpretación. Albert recoge el "Carmen Bell Cheese" (Camembert), uno de los tesoros de la ciudad de Jiang Zhencheng, que originalmente era un pastel de queso. Albert hizo un queso español con crema y no tenía salsa de avellana dulce, por lo que el sabor general más ligero, Y luego con galletas de crema para comer, se convierten en un postre alternativo dulce y agradable. Jiang Zhencheng desafió la más popular Air Baguette de los TICKETS, llenando linajas de lentejas, aceite de oliva y pimienta en los palos huecos originales, Mes de los cerdos de nuevo al aceite, y luego rociado con huevos en conserva en el polvo negro, lleno de sabor asiático, las personas de uno en uno. No sólo los

invitados tienen un buen amigo, las dos partes a través de este equipo de cooperación, sino también hacer cada uno más habilidad.

Y el más Jiang Zhencheng feliz, o Albert se enamoró de Taiwán este asunto. Y luego ocupado con los huéspedes a comer un círculo. Tallarines de carne, pollo salado crujiente, fruta de temporada, se han convertido en el favorito de la gran comida de la gente. Porque lo suficientemente feliz para atreverse a desafiarse unos a otros para comer, e incluso después de que Albert mismo hervido paella española recompensa a todo el personal. "Dijo que tendría que regresar esta mañana, que tenía mucha comida buena y que usaba ingredientes taiwaneses, y pensé que era un paso en la industria de la cocina taiwanesa", dijo Jiang. Con la conexión de los mejores chefs del mundo mirar con orgullo, llenó su rostro.

【 El contenido completo por favor vea "[LaVie](#)" Edición de septiembre de 2017

RAW，找到和世界前線料理共振的頻率

Sep 04, 2017

文／歐陽辰柔

攝影／汪德範

圖／RAW

2014 年底敞開大門的 RAW，至今也快滿三年了。和一些只有初開幕時引爆話題的餐廳不同，除了在國際評比如「世界 50 大最佳餐廳」（The World's 50 Best Restaurants）上屢屢告捷之外，江振誠兌現了承諾，把台灣放上世界平台，讓世界看見所謂的台灣味。他怎麼做到的？其實還是回到身為廚師最擅長的事，在這間餐廳裡，將台灣的食材和味道，與全球頂尖佳餚相互競美，然後發現原來雙方都有一樣的理念，進而做到概念上的連線。

如果要列出今年台灣料理界的年度新聞，八月初在 RAW 的這場「TI CKETS X RAW」盛會，絕對榜上有名。因為這是西班牙傳奇巨匠 Al

bert Adrià 首次來台獻藝。他和哥哥 Ferran Adrià，過去在西班牙加泰隆尼雅經營的餐廳 El Bulli，早早獲得米其林三星不說，還五度奪下「世界 50 大最佳餐廳」榜首，被外界視為分子料理的創始者，叱吒全球料理界的地位不可言喻。這樣一個一年可以讓超過 200 萬人瘋狂爭取 8,000 個訂餐座位的大廚，卻在今年抵台，兩天一夜的風火行程，祭出三次餐會，一場講座，和一晚史無前例，結合美食、酒水、音樂和 3D 投影的超級夜店。

在不同地方，落實相同概念

當然 Albert Adrià 的重量級可謂前所未有，但在此之前，RAW 也迎接過世界各地的主廚。包括 2016 年率領祕魯餐廳 Central 奪下「拉丁美洲 50 大最佳餐廳」第一名的 Virgilio Martínez，荷蘭國家博物館餐廳 RIJKS Restaurant 的 Joris Bijdendijk，以及澳洲近年超火紅餐廳 B rae 的 Dan Hunter。不過，主廚跨國客座，大玩四手聯彈，其實早是料理界的慣例。江振誠說，「現在大家的選擇好像沒有太講究，彷彿我跟隔壁的老王都可以來 crossover 一下，沒有真正的目標。」但這種事怎麼會在 RAW 發生？來客座的人不是有名就好，「每一位挑選的主廚，跟 RAW 都是在不同層次做同樣的事情。」Virgilio 來自和台灣同樣食材豐饒的祕魯，透過餐飲重現家鄉環境的意象；Joris 帶領團隊實踐慢食（Slow Food）理念，用當地食材製作精緻餐點；Dan 更將用膳和住宿結合，帶旅人完整體驗產地最質樸的奢華。這些都和 RAW 不浪費食材，重視季節食物的理念不謀而合。

而這次重磅登場的 Albert Adrià，則在「創意」的範疇上和 RAW 遙相呼應。這可不單指作菜。Adrià 兄弟在 El Bulli 如日中天的 2011 年宣布餐廳休業，而後就在巴塞隆納一個小社區 500 公尺的範圍內，和當地餐飲集團 The Iglesias Group 合作，啟動名為 elBarri（意思即為「社區」）的計畫，陸續開了六間風格完全不同的餐廳：包括結合傳統與現代的 BODEGA 1900，用拉丁手法做日本菜的 PAKTA，現代墨西哥餐館 HOJA SANTA，展現傳統墨西哥街頭小吃的 Niño Viejo，向西班牙無拘無束生活型態致敬的 TICKETS，以及今年剛開幕、以超獨特私密用餐體驗聞名的感官餐廳 ENIGMA。這種多角經營方式，完整呈現出他們多變的創意，還有讓來客藉「散步」，就可以集滿各色美味的野心。這一點，和恰恰好也和開設六間餐廳的江振誠，有異曲同工之妙。從畢現八角哲學的 Restaurant André，主打台灣味

的 RAW，到最近新開、強調扎根社區的 Meat Smith，每一間餐廳代表他認為的一種世界 food trend，定位清晰，□不重複。

互出招牌，大玩烹飪創意

不過既然都抵台了，只分享經營心得自然不夠。這次餐會最特別的是，兩位主廚互選一道對方的招牌，再自行詮釋。Albert 挑了江振誠的鎮店寶之一的「卡門貝爾乳酪」（Camembert），這原本是起司蛋糕，Albert 選用西班牙乳酪搭配奶油製作，刷上沒有甜味的榛果醬，讓整體口感更為輕盈，再搭配奶油餅乾食用，成為輕快愉悅的另類甜點。江振誠則挑戰 TICKETS 最受歡迎的「空氣法棍麵包」（Air Baguette），在原本空心的法棍中，填入台灣扁豆、橄欖油、胡椒粉做成的□餡，抹上用鹽醃製一個月的豬背油，再撒上皮蛋磨成的黑粉末，滿滿的亞洲風味，讓人一口接一口。不只客人有口福，兩方的團隊透過這次合作，也能讓彼此的功力更深厚。

而最讓江振誠開心的，還是 Albert 愛上台灣這件事。再忙也要帶客人去吃一圈。牛肉麵，鹹酥雞，當季水果，都成為這位分子料理大神的最愛。因為□開心，才敢挑戰互相出餐，甚至會後 Albert 自己煮起西班牙海鮮飯犒賞全體員工。「他今天早上□還要再來，他吃了很多好吃的東西，也用了台灣食材創作。我覺得這是（台灣料理界）又跨出一步。」江振誠□。用料理連線全球頂尖廚師的得意神情，洋溢臉上。

【完整□容請見 [《LaVie》](#) 2017 年 9 月號】