



Fine Dining Explorer
奢华餐影全球行

全球顶级米其林餐厅及世界五十最佳餐厅探访食录

[英] 陈嘉荣 (Kevin Chan) / 著 刘景峰 马金鸣 / 译



四川科学技术出版社

Fine Dining Explorer

奢华餐影全球行

全球顶级米其林餐厅及世界五十最佳餐厅探访食录

[英] 陈嘉荣 (Kevin Chan) / 著 刘景峰 马金鸣 / 译

四川科学技术出版社

• 成都 •

图书在版编目(CIP)数据

奢华餐影全球行 : 全球顶级米其林餐厅及世界五十最佳餐厅探访食录 / (英) 陈嘉荣 (Kevin Chan) 著; 刘景峰, 马金鸣译著. — 成都 : 四川科学技术出版社, 2017. 4

ISBN 978-7-5364-8603-4

I. ①奢… II. ①陈… ②刘… ③马… III. ①餐厅—介绍—世界 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第065766号

书名 奢华餐影全球行 全球顶级米其林餐厅及世界五十最佳餐厅探访食录
SHEHUA CANYING QUANQIUXING

QUANQIU DINGJI MIQILIN CANTING JI SHIJIE WUSHI ZUIJIA CANTING TANFANG SHILU

出品人 钱丹凝

著者 [英] 陈嘉荣 (Kevin Chan)

译者 刘景峰 马金鸣

责任编辑 张湑湑

校对 春平 竹林

责任出版 欧晓春

出版发行 四川科学技术出版社

地址: 成都市槐树街2号 邮政编码: 610031

官方微博: <http://weibo.com/sckjcbs>

官方微信公众号: sckjcbs

传真: 028-87734039

成品尺寸 185mm×245mm

印张 20.5

字数 410千

印刷 深圳市精彩印联合印务有限公司

版次/印次 2017年7月第1版 2017年7月第1次印刷

定价 98.00元

ISBN 978-7-5364-8603-4

版权所有 翻印必究

本社发行部邮购组地址: 成都市槐树街2号

电话: 028-87734035 邮政编码: 610031



作者简介 | Author's Profile

陈嘉荣 (Kevin Chan)，定居在伦敦的美食旅行家。他所运营的高端美食网站在欧洲远近闻名，广受包括全球美食评论家和顶级名厨在内的业界关注和青睐，其中很多名厨的餐厅都享有米其林星级荣誉。

Kevin 出生于饮食文化浓厚的香港，自小对美食具有极大的兴趣。他凭借高超的分析能力，在加拿大获得了数学专业荣誉学位。之后，他又考取了北美产险精算学会的保险精算师资格证。工作之余，探访世界各地的精致美食是 Kevin 最大的乐趣。

2005 年，Kevin 移居伦敦，在一家国际保险公司从事精算师工作。欧洲顶尖的饮食文化氛围使 Kevin 着迷，他开始流连于欧洲各地，后来发展到全球范围的精致美食餐厅。对他来说，多数时候的旅行实际上是一次单纯的味蕾享受。旅行途中，Kevin 用相机和文字记录下每一道珍贵菜品，将其汇集、制作，并建立美食网站，用自己专业的视角展示出一家又一家顶级餐厅的独特魅力，在英国拥有很大的影响力。同时，他曾为日本东京的生活杂志《Waraku》、英国《卫报》《伦敦泰晤士报》、美国《纽约客》和印度版《福布斯》的餐饮专栏供稿，并长期负责全球最大的美食社交平台 and 手机应用软件“Extreme Foodies”的全部香港版编辑工作。

2010 年，Kevin 开始参与世界五十最佳餐厅的评审工作。更可贵的是，他探访了 2012 年上榜的所有世界五十最佳餐厅，成为其历史上的第一人！这 50 家餐厅遍布世界 20 多个国家，费时、费资、费力，却丝毫阻挡不了 Kevin 追寻美味的脚步。迄今为止，他已走遍了世界 6 大洲 90 多个国家，光顾了大部分的米其林 3 星级餐厅。丰富的旅行经历和高端的饮食经验使 Kevin 对饮食独具见解，具有高水准的专业鉴赏能力。

序言 | Introduction

探索世界各地的精致美食是我人生的乐趣所在。

美食途中我用相机记录每一道菜肴，用文字保留它们的味道与温度。现在，我将这些图文整理并和盘托出，希望可以传递出当时的情景和原汁原味，供大家分享。书中的每一幅图、每一个字均来自真实的体会与心情写照。

10 多年来，西方高端饮食界一直被几位响当当的名字所占领。在以巴黎为中心的高端料理界，有 Joël Robuchon, Guy Savoy 和 Alain Ducasse，他们共同演绎着当今热门时尚法餐的最高境界；在辉煌一时的分子料理领域，有 Ferran Adrià, Pierre Gagnaire 和 Heston Blumenthal，他们打破常规、标新立异的行事风格曾是引领世界饮食的风向标；另外还有一群以 Gordon Ramsay 和 Daniel Boulud 为代表的厨师，他们放眼全球，努力将自己的饮食帝国扩大到世界各地。所有的这些厨室大咖都各具传奇故事，向无数包括我在内的美食发烧友展示着自己的过人技艺。长期以来，他们的餐厅广为人知，占据着各大媒体和私人博客的版面，不需我重复更多的内容。

因此，这本书的焦点不仅没有局限于那些光彩夺目的大牌餐厅，而且更加重视近年来在全球范围内知名度飙升最快、最具发展潜力的餐厅和厨师。对于专业的美食家来说，他们才是更值得关注的焦点。从“隐居”地球边缘的新生力量，到叱咤大都汇的光鲜名厨，每家名店的“掌门人”都各怀看家本领，正在或者即将在全球高端饮食舞台独霸一方。

当然，成功绝非偶然，任何顶级名厨都不会停止创新的脚步。随着时间的推移，也许书中的菜品会有所调整，但足以让您欣赏到每家餐厅的专属风格和食物的精神内涵。

超过 10 年的美食旅行离不开一位好帮手，那就是我要毕生感谢的知己 Jen。10 多年前，正是由她安排的那顿我的生日晚餐，成了我人生中精致美食体验的第一餐，从此开启了我对精致美食的兴趣。从那天起，每次旅行都有她陪伴左右，悉心安排。她的细心与包容让每次旅行都很完美。虽然我们不能再继续同行，但我会用接下来的每一餐来想念她。

另外，我要感谢我的良师益友古镇煌先生，他鼓励我出书，并给予宝贵的建议。我还要感谢 Andy Hayler 给了我灵感，启发我创建了自己的美食网站 Fine Dining Explorer，还有我长期的“饭友”兼“驴友”Ting So, Waswate, Yuuki (Dining Without Borders 的创建者) 和 Alan (Cumbria Foodie 的创建者)。最后，还要感谢我的大姐夫峰和大姐 Sanny 的仔细阅读、检查以及刘景峰翻译本书时的精心推敲和辛勤校对。

现在，让我们放松身心，开始慢慢体会本书奉献的丰厚的世界级美味！

Kevin Chan

2016 年 7 月 3 日于伦敦

译者的话 | Translator's Note

由于工作原因，我曾经采访过香港资深美食家、旅行家古镇煌先生。交谈中，我第一次接触到“米其林餐厅”和“世界五十最佳餐厅”这两个词汇。兴趣所致，怀着一颗同样火热的“吃”心，在之后的生活、工作中，我便对两者的信息关注有加，有了进一步的了解。在古先生的介绍下，我担当了本书的翻译工作。



近年来，随着国内外各类明星美食节目和餐饮出版物的蓬勃兴起，讲求饮食情调的国人越来越多，其眼界也越来越宽广。很多朋友对于西方延续了上百年的饮食品评标准早已不陌生，这些标准具有相当广泛的“象征”意味，其中当然以米其林餐厅最为出名。所以，我班门弄斧，为了方便更多读者和饮食爱好者的阅读，在此只作简洁阐述。

米其林是世界上最大的轮胎制造商，在 1900 年巴黎世博会期间，它的创办人看到了旅游业的发展可以给公司业务带来新的机遇。为了促进轮胎销售，公司出版了供驾驶者在旅途中选择餐厅的指南，名为《米其林美食指南》。因该指南的封面通身为红色，故也称“米其林红色宝典”。此后该指南每年更新一次，逐渐被美食家奉为至宝，誉为欧洲的美食圣经，它至尊无上的“3 颗星”是全球高端餐厅都梦寐以求的权威认定。

《米其林美食指南》对于餐厅的评定非常严格，大多数餐厅并没有星等级。如果是被授予星级的餐厅，共分 3 个等级，即 1 ~ 3 颗星，主要依据餐厅的烹饪水准来评判。即使是米其林 1 星，在欧美餐饮界也已是很高的荣耀。星级具体的定义是：

❀ 1 颗星：“值得停车一尝”的好餐厅。（这样的评述当然是为了照顾轮胎客户需求）

❀❀ 2 颗星：一流的厨艺，提供极佳的食物和美酒搭配，“值得绕道前往”的餐厅。

❀❀❀ 3 颗星：完美而登峰造极的厨艺，“值得专程安排旅行”的餐厅，可以享用到手艺超绝的美食、上佳的餐酒、零缺点的服务和极雅致的用餐环境。

数着米其林的“星星”吃大餐，在欧洲乃至世界很多国家是一种高级别的享受。本书出版在即，恰逢《米其林美食指南·上海 2017》正式发布，这是《米其林美食指南》在中国内地的首次发行。也就是说，从 2016 年 9 月份起，中国内地才在上海诞生了第一批米其林餐厅。在此之前，米其林餐厅只在中国香港和澳门地区有所覆盖，台湾地区也没有。

长期以来，在国内的大城市，一些餐厅仰慕其名，非常愿意借鉴这种西方饮食概念，自创了“米其林摘星餐厅”“准米其林餐厅”，甚至有“米其林 5 星厨师”的说法和称号。事实上，米其林星级只是对于餐厅的评级标准，并不授予厨师。

下面要说的世界五十最佳餐厅，同样是现代西方饮食界评定餐厅的一面金字招牌。本书的作者 Kevin Chan 就曾经担任过其评审员。



《餐厅》(Restaurant) 是英国一本专为餐饮业人士及美食爱好者开办的杂志，集中介绍世界餐饮业的高级食府。2002 年，该杂志开始主办评审全球最棒的 50 家餐厅排行榜。为了最终结果的真实权威，评审团

将全球划分为 20 多个地区，每个地区设有一名专业知识资深的主席，负责筹备投票小组投票，小组成员包括资历丰富的大厨、餐厅老板、媒体人和美食评论家，获选的 50 家餐厅名单会在每年年中举办的颁奖典礼上公布。目前，它和米其林餐厅相同，是全球公认的最具权威性的饮食业荣誉。

早在 2013 年，世界五十最佳餐厅便开始把目光锁定在亚洲，创建了亚洲五十最佳餐厅评选。亚洲五十最佳餐厅和世界五十最佳餐厅的评选机制完全一样，只是把范围缩小到了亚洲区域，中国内地早有多家餐厅上榜。本书中，每家餐厅首页的标题旁都注明了其所获得的荣誉。

围绕上述两种饮食概念，Kevin 不拘泥于大众热点，而是凭借自身中西合璧的个人意趣，在众多“获星”和“上榜”餐厅中精选出最具个体魅力和发展潜力的餐厅展现给大家。对我来说，翻译这本书是一次不同寻常的经历，好像跟随作者的脚步完成了一次全球美食之旅，既领略了世界各地的风土人情，又见识了不同地域的顶级美味佳肴。尤其是书中精美的照片，真实、鲜活地还原了菜品的样貌，让我身临其境，看到了他眼中惊艳的美食世界。

本书原文中有一个重要的词汇“Fine Dining”，在中文里很难找到合适的词对应，大致可概括为“精致餐饮”。经营“精致餐饮”的餐厅多数奉行预约制原则，要求所有客人穿正装或礼服就餐，餐桌必须铺桌布等，具有一系列严格规范。通常，一餐“Fine Dining”会包含很多道菜，可称为“尝味套餐”。尝味套餐在第一道菜之前会有开胃小菜，在主菜之后有清口小菜或者前甜品帮助客人向正式的甜品过渡。套餐结束后，用几份花式小点心配茶或咖啡作为尾声也是必不可少的。每位就餐者都是单独享用一套餐品，不与同伴分享共食。席间，每道菜会根据实际情况搭配一小杯葡萄酒，种类从起泡酒、白

葡萄酒、红葡萄酒到甜酒，因菜而异。一般来说，一顿完整的尝味套餐吃下来需要3个小时，方能尝遍厨师悉心准备的各种美味和佳酿。大部分米其林餐厅和世界五十最佳餐厅的饮食都属于“Fine Dining”的范畴。不过近年来，“Fine Dining”的发展越来越人性化，很多米其林1星餐厅也接受客人便装就餐。

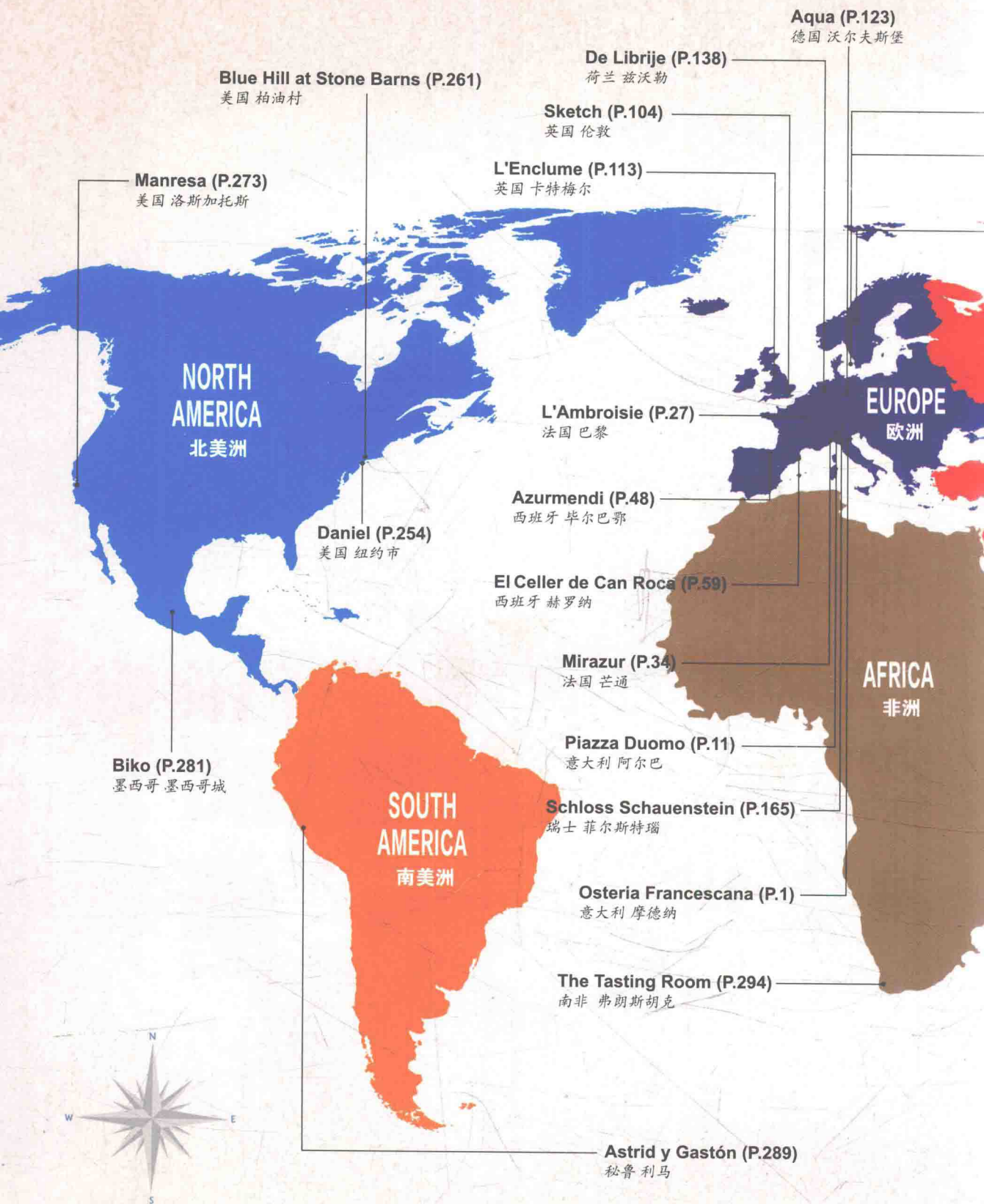
书中提及的一些西方食材在我们日常生活中并不多见甚至见不到，部分我已加以简单注释，另有一些新进的烹饪词汇，比如分子料理、真空低温烹饪法等，也未作赘述。

随着境外旅行在中国的日益普及，不少有经济实力的游客会把奢华一餐列为行程的头等大事。当真是“没有美食的旅行，是不完整的旅行”！所以，有一本真实记录正宗的米其林餐厅和世界五十最佳餐厅的中文书籍做参考，是非常难得和必要的。如 Kevin 在序言中所说，他为我们浅尝当代西方最前沿的“精致餐饮”提供了新的思路，帮助我们在出发前甄选出最值得一尝的顶级美味，这也是我翻译此书的目的。

世界辽阔，跋涉千山万水，只求一次舌尖的悸动。让美食与远方在我们的餐桌上展开，这是生活多么美好的礼物！上菜！

刘景峰

2016年10月8日于北京



Blue Hill at Stone Barns (P.261)
美国 柏油村

Manresa (P.273)
美国 洛圣加托斯

NORTH AMERICA
北美洲

Daniel (P.254)
美国 纽约市

Biko (P.281)
墨西哥 墨西哥城

SOUTH AMERICA
南美洲

De Librije (P.138)
荷兰 兹沃勒

Sketch (P.104)
英国 伦敦

L'Enclume (P.113)
英国 卡特梅尔

L'Ambroisie (P.27)
法国 巴黎

Azurmendi (P.48)
西班牙 毕尔巴鄂

El Celler de Can Roca (P.59)
西班牙 赫罗纳

Mirazur (P.34)
法国 芒通

Piazza Duomo (P.11)
意大利 阿尔巴

Schloss Schauenstein (P.165)
瑞士 菲尔斯滕瑞

Osteria Franciscana (P.1)
意大利 摩德纳

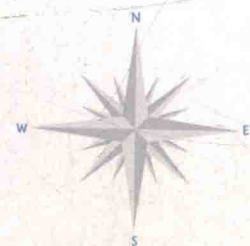
The Tasting Room (P.294)
南非 弗朗斯胡克

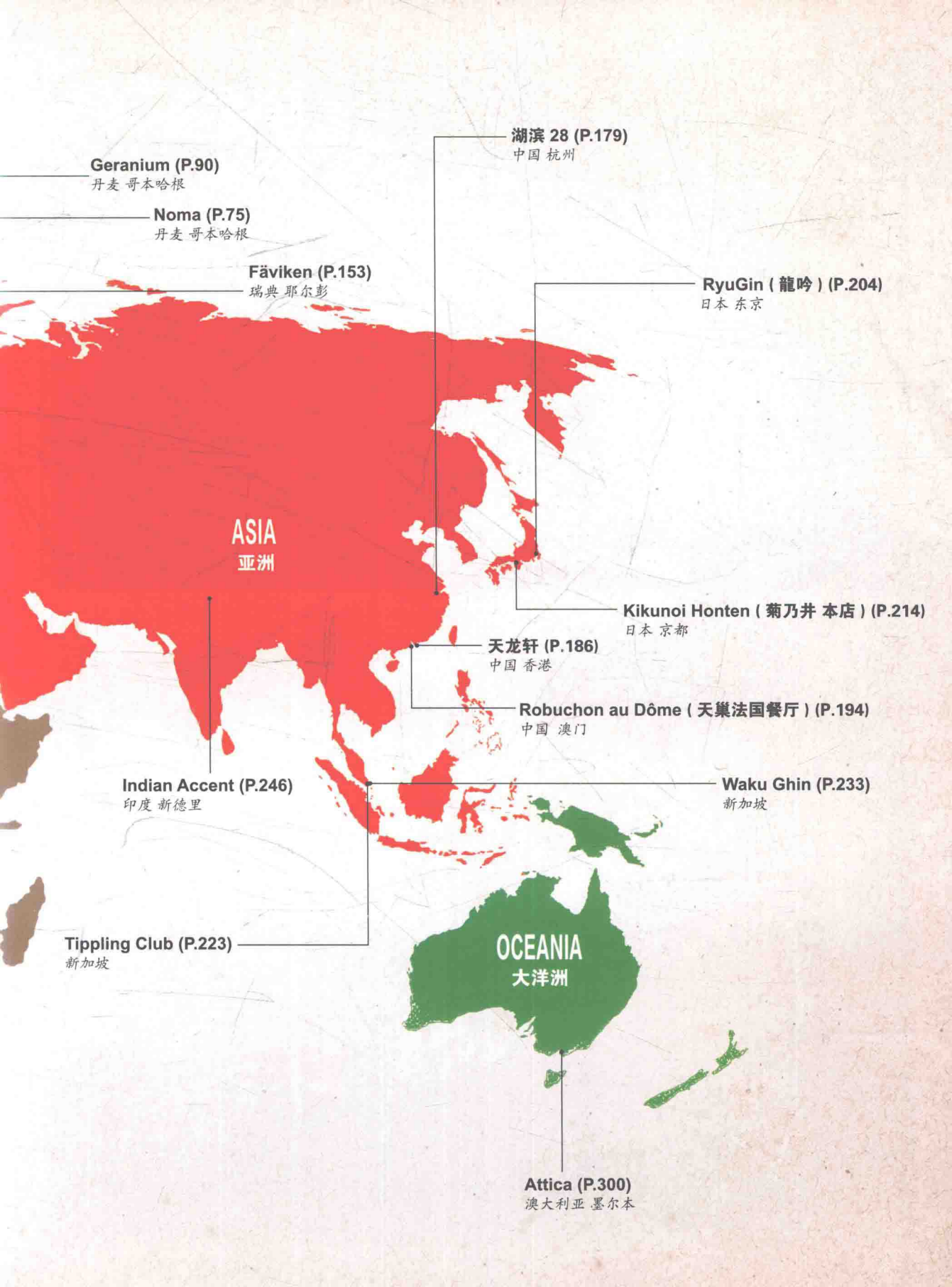
Astrid y Gastón (P.289)
秘鲁 利马

Aqua (P.123)
德国 沃尔夫斯堡

EUROPE
欧洲

AFRICA
非洲





Geranium (P.90)

丹麦 哥本哈根

Noma (P.75)

丹麦 哥本哈根

Fäviken (P.153)

瑞典 耶尔彭

湖滨 28 (P.179)

中国 杭州

RyuGin (龍吟) (P.204)

日本 东京

ASIA
亚洲

Kikunoi Honten (菊乃井 本店) (P.214)

日本 京都

天龙轩 (P.186)

中国 香港

Robuchon au Dôme (天巢法国餐厅) (P.194)

中国 澳门

Indian Accent (P.246)

印度 新德里

Waku Ghin (P.233)

新加坡

Tippling Club (P.223)

新加坡

OCEANIA
大洋洲

Attica (P.300)

澳大利亚 墨尔本



目录 | Contents

欧洲

意大利 摩德纳 Osteria Francescana	1
意大利 阿尔巴 Piazza Duomo	11
法国 巴黎 L'Ambroisie	27
法国 芒通 Mirazur	34
西班牙 毕尔巴鄂 Azurmendi	48
西班牙 赫罗纳 El Celler de Can Roca	59
丹麦 哥本哈根 Noma	75
丹麦 哥本哈根 Geranium	90
英国 伦敦 Sketch	104
英国 卡特梅尔 L'Enclume	113
德国 沃尔夫斯堡 Aqua	123
荷兰 兹沃勒 De Librije	138
瑞典 耶尔彭 Fäviken	153
瑞士 菲尔斯特瑙 Schloss Schauenstein	165

亚洲

中国 杭州 湖滨 28	179
中国 香港 天龙轩	186
中国 澳门 Robuchon au Dôme (天巢法国餐厅)	194
日本 东京 RyuGin (龍吟)	204
日本 京都 Kikunoi Honten (菊乃井 本店)	214
新加坡 Tippling Club	223
新加坡 Waku Ghin	233
印度 新德里 Indian Accent	246

北美洲 / 南美洲

美国 纽约市 Daniel	254
美国 柏油村 Blue Hill at Stone Barns	261
美国 洛斯加托斯 Manresa	273
墨西哥 墨西哥城 Biko	281
秘鲁 利马 Astrid y Gastón	289

非洲

南非 弗朗斯胡克 The Tasting Room	294
---------------------------	-----

大洋洲

澳大利亚 墨尔本 Attica	300
-----------------	-----



主厨：Massimo Bottura

www.osteriafrancescana.it

Osteria Francescana

意大利 摩德纳



THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS

🏠 Osteria 意为客栈。Francescana 客栈有 100 年的历史，旧时一直接待南来北往的马车车夫。客栈所在的马路对面就是著名的 Francescana 大教堂，其修道士以热爱自然和动物闻名。

意大利摩德纳一直以黑醋闻名美食界，其实，这座小镇的魅力远不止于此。

想要了解当今最前沿的意大利美食，去大厨 Massimo Bottura 的餐厅最为合适，这便是我们此行的目的。自 1994 年厨师 Massimo 接管以来，这家餐厅便在米其林的光荣榜上逐年晋级，分别是 2002 年的米其林 1 星、2006 年的米其林 2 星和 2012 年的米其林 3 星，并在 2016 年世界五十最佳餐厅排行榜上荣居榜首！

走进餐厅，入口处的整面墙被刷成绿色，给人自然和温暖的感觉，像是来到了朋友的家。

我们经过书架和阅读区便进入了宽敞的餐厅。厨师 Massimo 和他的太太 Lara 都热衷现代艺术，看起来他们更希望把这里布置成艺术文化走廊。



面包和橄榄油



海岩石

这里的菜单虽然只有意大利文，不过我还是能够大概看懂有两套尝味套餐可供选择：经典套餐和时令套餐。对于我们这样挑剔的食客，单单一种尝味套餐已不能尽兴。我们希望厨师多推荐几道，这样可以更全面地领略他的烹调风格。

开胃菜海岩石的外形看起来是超现代派作品。用一块洋溢着海洋鲜味的松糕做开餐，这样的做法并不多见。松糕的底部是蛤蜊味，中间是对虾味，上层是墨鱼味。如此不可多得的菜式设计预示着一一次大胆新奇的美食体验即将盛大开席。

我真不敢相信这竟是我们的第一道菜，阵仗好像世界杯开场 5 分钟就射门得分一样，让人欣喜。单凭这第一道虚拟烤什锦鱼就足够让这次摩德纳之行物超所值！散发着浓浓海水鲜香的牡蛎、对虾、龙虾和亚德里亚海鲤静静地躺在冰块上，真像是一个微缩的海鲜市场，其中的惊喜部分就埋藏于冰面之下！



“虚拟烧烤”

当我们凿开冰台的一瞬间，仿佛置身于强烈的木炭烟雾之中，这就是所谓的“虚拟烧烤”。无论从想法还是真实效果上，第一道菜都是如此动人心魄，完全出乎意料。只有在这里，我们才能见识到“烤的生鱼片”！