



平衡之美与必要-客厨科恩Koen Verjans

对于平衡这两个字，我们知道其重要性但是又有多少人做得到？对于大厨科恩Koen Verjans来说，平衡源自于他对美食的追寻与掌握之间，发扬在他细腻厨艺与大胆奔放的创意之中。

在掌舵Innesto之前，科恩在比利时数家名门正派但也以严格出名的餐厅磨练他的专业，如Oud Sluis (米其林三星), De Librije (米其林三星) 与t' Zilte (米其林二星). 在这些大名鼎鼎的餐厅工作期间，他渗透了经典，但他也同时不断思考如何把这些技巧转化成一个全然自我的风格，如何在传统和革新之间找到最恰当的平衡，而答案都在他独当一面的Innesto餐厅内可被找到和品尝，也因为科恩炉火纯青的技巧和日益求新的巧思，餐厅于今年获得米其林的青睐，被赋予一星的荣耀。

大厨科恩的料理，如同许多当代新派欧洲（尤其是北欧和荷比卢地区）的年轻一辈厨师一般，特别注重与强调食材的新鲜品质。但让人格外向往的是科恩将这些食材带到更高一个层次，透过专业与专注，他在味觉的酸甜苦辣，口感的爽脆和柔软，摆盘的美感和乾净，手法的经典和创新，找到了最佳平衡和感动人心的刚好。

品尝科恩的料理，如同一次如沐春风的恋爱，它同时平衡了占有和满足的欲望，填满了心灵和感官的渴望。

