



狂放与优雅 客厨马提亚Matthias Speybrouck

对于比利时大厨Chef Matthais马提亚来说，狂放与优雅这两个形容词，不但不冲突，反倒是一种厨艺的水乳交融。狂放代表着他无边无际的创意和想象力，而优雅则源自于对所呈现美食的细腻要求和恰当的拿捏。

餐厅的名字-法文Va et Vient, 翻译成英文乃是Comes and Goes, 中文我们贴切的称他做”霎来即去”，而餐厅的名字也很贴切地体现出其经营理念和精髓-在这里，季节性的食材是盘中主角，而随着季节的更迭交替，马提亚也随之呈现出多变的精彩创意和大胆的味觉可能性。在这里，食客享用着浓缩着大厨和其团队厨艺精华的品鉴套餐，套餐本身并不强调传统法餐的奢华与繁复，而着重在Chef Matthais在精心琢磨后的去芜存菁；每道菜浅尝即止的量，反而让人意犹未尽，每个滋味的纯粹呈现，反而是最难能可贵的直接感动。

