

胃口有限，但回忆无限 客厨Vilhjalmur Sigurdarson

大厨Vilhjalmur Sigurdarson，或是相熟的人和员工们亲昵地称呼他为**Chef Villi**，奉“爱和家庭”为人生最高宗旨，并亲力亲为地实践此信念。他说“餐厅所有的动力来源都是家庭。最开始的时候每个人的想法都是怎么做出有意境的菜品以博得眼球。而现在我只想做出好吃的菜品，吃到嘴里之后会让你会心一笑，感到温暖”。

在开设属于自己的*Souvenir*餐厅之前，*Chef Villi*曾在许多知名的厨房中磨练着他的技艺，如伦敦的*Texture*（米其林一星），比利时的*In de Wulf*（米其林一星），*Hertog Jan*（米其林三星），*La Buvette*。这些经验或多或少都影响着他的烹饪风格，但食客们对*Souvenir*最津津乐道的是大厨的创造力和巧思，是对每一样食材的尊重，是从舌尖上可品尝到的真挚与不做作。*Chef Villi*对*Souvenir*的定位一直很明确并坚持-使用当地农人，渔夫，肉贩提供的最好和最新鲜的食材，以不过于复杂的方式，诚实地做出会让人微笑的料理。



Souvenir 现已是一家声名远播的“目的地餐厅”，吸引让许多人驱车数小时前往只为此享用一餐，并在开业三年之际，获得*Gault & Millau* 高特米鲁的15分高分评价（满分为20分，至今没有餐厅获得过）。但其实这些对*Chef Villi*来说，名声人气都或许只是浮云，最重要的是，永远保持他创业的初衷-也是餐厅名字*Souvenir*的缘由-提供一顿让人开心愉悦的用餐体验，一次的美好难忘时光，成为长久烙印在心头上的“纪念品”

