



客厨：馬克·斯特雷贝尔 Marc Strebel



TRB 餐饮集团创始人 Ignace Leclair 先生特邀瑞士阿尔卑斯地区 La Maison du Village 餐厅一星主厨 Marc Strebel 和他的合伙人兼餐厅经理 Caroline Arlettaz 女士为京城带来瑞士现代创意美食。TRB Forbidden City 是北京 TRB 好客餐饮集团开设的第二家精致餐饮场所，餐厅位于北京最具有历史意义的核心地带——故宫东华门旁，与紫禁城遥遥相望。从精心准备的创意菜肴到京城最大葡萄酒储备之一，客人可以在那里享受一场隆重的美食盛宴。

10月19至21日，主厨 Strebel 将联手 TRB Forbidden City 为食客奉上精致的四道式午宴及五道式晚宴，烹制当代创意瑞士美味，为餐厅呈上源自瑞士阿尔卑斯山脉的一味清新，餐厅同时将提供搭配酒水供选择。本次 Strebel 主厨客座 TRB Forbidden City 是由瑞士驻华大使馆发起的瑞士美食周的重要活动之一，旨在向中国美食评论家及爱好者介绍瑞士的高端精致美食及浓郁的葡萄酒文化。

主厨 Strebel 的菜品通常会被认为是一种创意料理，时而还带有一丝意想不到的惊喜。他尊重每一道菜品原材料的纯天然特色，并在此基础上融入他的个人灵感和发现。Strebel 在瑞士纳沙泰尔湖畔拥有自己的餐厅 La Maison du Village，此次瑞士美食周期间的菜品也是他在瑞士自己餐厅内所供应的，食材则取自中国。主厨还特意从瑞士带来神秘的苦艾酒，原料产地离他的餐厅不远，采用了当地特有药草。现年 40 岁的主厨 Strebel 曾在顶级豪华酒店 Le Montreux Palace 工作及培训，2012 年，他带着其属于自己的独特料理哲学，与合伙人 Caroline Arlettaz 共同打造了餐厅 La Maison du Village。





主厨 Strebel 是一名完美主义者，他的料理哲学体现在：可以在放松的环境内，营造一种简约而又高雅的美食体验。他坚持亲选料理原材料，使菜单以及他的料理哲学保持食物的纯天然特色。

