



自然美食家：客厨 Gunther Hubrechen

以同名餐厅 *Gunther's* 闻名的 **Gunther Hubrechen** 已成为新加坡，甚至整个亚洲饮食界不容忽视的力量。九年多以来，他的餐厅一直为当地呈献最高级的现代法国佳肴。如同他呈现的美食一般，Gunther大厨本身的作风也是如此明快，精准，优雅，和不喧哗取众。我们已经迫不及待将这位创意十足，对食材尊重无比的大厨介绍给TRB的各位食客了。

来自比利时，大厨在青少年时期就立下成为专业厨师的志向。在离开厨艺学校之后，他曾在多家欧洲响当当的餐厅内学习锻炼，如比利时的 *Le Bouquet*、*Gravin van Buren* 餐厅及巴黎的 *L'Arpège* 餐厅，他在这家巴黎餐厅跟随大厨 Alain Passard 工作了5年。Gunther在2002年来到新加坡，加入著名的 *Les Amis* 餐饮集团并在2007年8月份开设了 *Gunther's* 餐厅。

Chef Gunther 提倡的“自然美食”料理，他独具创意的烹饪风格，都让他的餐厅永远高朋满座并且获奖连连，好比在2009/2010年度 被 *MieleGuide* 评为亚洲十大餐厅，2010年在著名的圣佩莱格里诺全球100家最佳餐厅中名列第84名。

