



REDEFINED OUR GENERATION OF TAIWANESE FLAVOR

江振誠 的 創作哲學

對江振誠來說，旗下每一間餐廳、每一道料理，都是他的藝術創作：

「作品完美了，就讓它停留在最完美的樣子。」

而將在四川成都推出回歸後的首個餐飲項目「成都廊橋THE BRIDGE」的他早已做好準備，華麗轉身，再創新經典。

Text_Angel Yu Photo_石吉弘、RAW

當江振誠宣布，由他一手打造、獲新加坡米其林評鑑二星肯定的餐廳Restaurant ANDRÉ，將於2018年2月結束營運，他本人即將回歸台灣；消息一出，引起各界驚呼與揣測。在江振誠的自傳作品《初心》中，曾經提到，小時候若不是媽媽常跟他玩美食猜謎，以遊戲方式要他從食物風味中猜出使用食材，料理或許就不會成為他的興趣。「媽媽曾在日本的中國餐廳工作10年，她對我們考試成績的要求不太嚴格，唯獨對吃這件事情，反而非常重視。她覺得營養很重要，不能夠隨便。」當其他同學都是帶著便當到學校蒸的時候，媽媽會堅持做好便當親送，四菜一湯；就算是想吃泡麵，媽媽煮的泡麵裡面也一定會加進肉片、蛋、青菜、油蔥，變身成豪華版泡麵。

「其實我從小最想做的事情是陶藝、雕刻，但是因為我哥哥姐姐對料理沒有興趣，而從小就喜歡窩在廚房、陪媽媽煮菜的我，受到了啟蒙，覺得有責任延續媽媽的料理想法，才開始將自己對美術的熱情，轉嫁到餐飲料理上，覺得料理也是藝術的一部分。」就讀淡水商工餐飲科時，江振誠被分配到亞都麗緻大飯店巴黎廳做學徒，當時，巴黎廳是台灣最早引進正統法式料理的餐廳之一，也是他廚師生涯的起點。

始終不變的初心

嚴長壽總裁曾經提起他對江振誠印象最深刻就是：他當時在亞都麗緻工作的時候，竟然上了兩個時段的班，分別在亞都麗緻的巴黎廳與點心餐廳工作。江振誠笑著說：「那是我人生當中體力最好的時候！我在當時台灣最好的法國料理餐廳工作，但是廚房的分工很細，做料理的不會做甜點、甜點師傅不會煮菜，但我認為料理跟甜點是一整套的完整體驗，全能的主廚應該是要兩者兼具的，因此我白天、晚上各上8個小時的班，同時學習法國料理與甜點做法。」令人好奇這樣體力負荷得來嗎？「我的想法一直都很簡單，我只是覺得，我沒有其他的嗜好，我喜歡這個工作，我可以多做一點。」

不過直到江振誠到了法國習藝時，才把料理當作自己一生的志業。「我認為料理中更多的是創作、是情感，把歷史的味道傳承，加上自己的想法。中餐無法有太多天馬行空的想法，但是法國料理可以用自己的想法去詮釋。我的啟蒙老師是法國最年輕的米其林主廚——法國雙子星主廚Jacques & Laurent Pourcel雙胞胎兄弟，跟德高望重的主廚完全不一樣，他們是穿牛仔褲做菜的，他們讓我知道法國頂級的料理，不只是在料理精進，更是一種生活態度，還有對音樂、設計的敏銳感，我是在這樣的環境跟著他們耳濡目染，一做就是9年。」

江振誠自認是個完美主義者，打從心裡就是要做獨一無二的料理，而且會心無旁鶩地達成心目中的「完美」。



1



2

1. 對江振誠來說，RAW講究的是一種生活的態度，以敏銳的觸角探索台灣，結合設計、美食、在地人文，發展出RAW的獨特生態。
2. 江振誠與RAW團隊徹底顛覆並重新建構台灣滋味，創造屬於台灣的Bistronomy。
3. 「西瓜 | 鮪魚 | 牛番茄」在夏季把西瓜最棒的味道風乾後預藏起來，竟有像生牛肉的口感，與風乾牛番茄與黑鮪魚一起吃，鮮美又清爽。
4. 「水果玉米 | 台灣味噌 | 台梗九號」以握壽司型態呈現，水果玉米搭配台梗九號米、藜麥做成的溫潤醋飯，配上60年老店的台灣味噌，風味香醇開胃。
5. 以南方松切塊重新組裝的「松流雲」吧檯，呼應江振誠提倡的CRAFT & NATURE（工藝與自然）哲學。



4



5

創造完美的用餐體驗

江振誠從創意新派料理做起，了解是怎麼一回事之後，才再回過頭來看傳統是什麼樣的方式。他到了法國里昂、巴黎，從老一輩的師傅身上學習法國傳統料理的精神。「當你知道那個DNA，你才會知道怎麼進化，對我的啟蒙老師來說，他們是已經有基礎後再發展創意料理，但是我的基礎是薄弱的，所以我開始興起回去尋找那個根的念頭。」

而選擇在新加坡開自己的餐廳Restaurant ANDRÉ，正是他處於30歲左右，介於男孩蛻變成男人的分水嶺，應該要做些重大決定的時刻。「所以我決定回來亞洲，在法國那麼多年，我對法國的一切已經非常了解，但是我對亞洲文化是陌生的，我在每一個階段都會思考一件事，檢視自己什麼是不足的，什麼是需要補強的，那個時間點的我覺得自己的文化是不夠的，希望讓自己更完整。」當時亞洲能夠接受原汁原味的法國料理的城市，當屬東京、香港跟新加坡，而江振誠曾經在法國工作時期受邀到新加坡表演，有一定的熟悉度，才會決定以新加坡做為餐廳的落腳處。

Restaurant ANDRÉ收穫無數光環，不但《時代》雜誌兩度將其評選為「印度洋上最偉大的料理」，於2016年新加坡米其林指南中評鑑為二星，在2017年聖沛黎洛全球50最佳餐廳中名列第十四、亞洲50最佳餐廳名列第二，但我詢問本人面對這些榮耀的心情時，他的表情卻是異常淡定。「我從不覺得得獎對我來說是壓力，或是應得的。我最常跟我的團隊說的是，『不要讓任何的成績去影響我們的心情！』我們唯一可以控制的是，每天有30位客人會來用餐，我們要如何照顧好每一位客人，每天檢視他們走出餐廳時是不是滿意的。」

用創意找出熟悉的台灣味

「回到剛剛的話題，我常常在想，大家好像都比我還緊張，我永遠都是只做我覺得應該做的事，很清楚的知道自己要的是什麼。就像我旗下的6間餐廳每一個風格都不同，因為我把料理當作是創作的方式，就像我不會畫重複的畫，我不會想要一直做同樣的事。」他也將這樣的理念落實在RAW的概念之中：將台灣人的飲食記憶，透過非傳統的料理方式，重新發掘、組合各式菜餚與飲品的新創意，呈現台灣人最熟悉的味道。而這樣的想法，也在台灣掀起熱潮，用創意發掘台灣食材的更多可能。「我很樂意看到這樣的風潮在台灣發酵，藉由RAW這個品牌讓大家看到台灣有很好的人事。就像之前我們在RAW的菜色用了花蓮泥火山豆，吸引很多國外媒體前去採訪。台灣有很多各式各樣的食材，但我覺得可惜的是：在台灣當然就要吃台灣的好東西，為什麼要給我吃伊比利豬？」

正是因為這樣的推波助瀾，RAW把很多廚師逼到農場去，親自去了解食材，更用心地去對待食材，「如果有一天我們的廚師到別的地方工作，也希望他把這樣的習慣、想法擴散出去。我把RAW當作是一個推廣台灣好食材的平台，很驕傲地告訴大家說我們使用的是宜蘭的三星蔥、櫻桃鴨，或是某一家小農耕種的有機蔬菜……。」

做出即將交回米其林、回台將所學傳承給年輕學生的宣告，江振誠透露他的想法：「我回台灣有一個很重要的任務，希望讓年輕的廚師能夠有一個明確的目標：『有一天我有可能變成江振誠！』我是台灣人，我跟大家的背景是一樣的，只要認真做、做對的事情，就有成功的機會。另外，我也想在廚師的養成時期給他們一個更多元的管道，我覺得我有這個責任跟義務，希望讓年輕人看更多國外的資訊，除了廚藝，更帶他們認識料理結構、色彩、構圖等美學品味，料理不僅是味覺，更是一場感官饗宴。」



3