

台灣唯一的米其林三星 為什麼是頤宮拿下？

若把米其林評鑑比喻為一場考試，想得到好成績，除了天生資質之外，努力的程度也是關鍵。《天下》記者長期追蹤在首屆《台北米其林指南》，唯一獲得三星的君品酒店「頤宮」中式餐廳，透過君品酒店總經理盛治仁的專訪、行政主廚陳偉強的理念，與美食評論家的觀察，看看頤宮為什麼能夠奪下米其林三星。



為了迎接這一場「考試」，頤宮中餐廳暫停營業了一個多月，進行內部整修，並趕在米其林台北版名單發布的3月14日，再次開門迎賓。（延伸閱讀：[台北米其林完整名單：這20家餐廳，為台灣摘下24顆星星](#)）

「我們從『據說』米其林要來，傳出風聲就開始準備，已經準備兩、三年了，」但盛治仁強調，這次暫停營業純粹是整修耗損器材跟升級，因來客數遠大於餐廳開幕時設定，並非為了米其林。

不過，重新開幕日期的確是配合米其林發布，而選了3月14日。

暫停營業、撤掉座位，只為迎戰米其林？

盛治仁說，微調細節包括從座位的距離、菜色的擺盤、服務的方式等，不斷調整。他舉例，為了要讓客人有舒適的用餐環境，餐廳撤掉不少座位數，少掉一成，這意味著會少掉容納的客數與營業額。

為了要讓菜色穩定，亦頻繁訓練內場廚房、外場服務等，試新菜、找好食材之外，「我們請外場服務生充當試吃員，自己服務自己，用更高、更專業的標準，嘗試矯正錯誤。」

米其林正式發布前，盛治仁透露，大約去年9月，曾有人介紹自己替米其林工作，直接來詢問餐廳資訊。「聽說」初步名單確認後，才由密探來評鑑，但店家不知道密探是誰，名單也完全是機密，都是等到最後結果，才知道自己是否入榜、能奪得幾星。今日宣布後，電話跟網路都爆了。

奪得三星後，盛治仁說，「開心一定有。但老實說，覺得壓力很大，可以用戒慎恐懼來形容，有點高興不起來。剛剛我們把團隊聚集起來談話，要大家更加努力，千萬不可以掉以輕心。我擔心團隊因驕傲而鬆懈，從現在開始，必須用更高的標準來看自己，如果覺得自己很棒，那就完蛋啦。」

「頤宮」中餐廳的法文是「Le Palais」，為宮殿之意，餐廳的簡介指出，在此用餐「將體驗前所未有的優雅與從容，重新打造生活上的用餐品味。」

用餐氛圍以「遊園」為構想主旨，傳遞如同中國園林景觀般的意境。頤宮中餐廳除了傳承以君品酒店的法式基調設計，並以「西方人眼中的東方世界」角度，呈現東、西方藝術與文化融合的新意境。

行政主廚陳偉強：把客人當父母，用心料理有感情的菜

「對待客人心，如同父母心，」頤宮行政主廚陳偉強說，廚師是個需要莫大熱情的工作，「當你做菜給父母品嚐時，你絕對不會隨便料理就上桌，你一定會希望父母對你做的菜色，表達肯定、獲得稱讚，同時感到驕傲。我將每位客人當成自己的父母，以十足的心意料理，呈現每一道充滿感情的菜餚。」



頤宮的行政主廚陳偉強擁有 35 年的廚藝經驗，擅長大中華料理，時常運用創意融合各大菜系（君品酒店提供）。

香港飲食節目主持人、有「少年食神」之稱的林澄光（Michael Lam）指出，「可以被選為三星的餐廳，出品當然是同類型之中最好。每一次出品的平均非常重要，環境和服務也是因素之一，」而他觀察，「君品酒店的陳偉強師傅，出品真的非常優秀。」

頤宮中餐廳另一位靈魂人物是行政主廚陳泰榮，擅長廣東傳統菜的他，擁有超過 30 年的中式料理經驗，亦曾在台北喜來登、寒舍艾美酒店等飯店任職。烹調風格是將傳統老菜的風味，以西式擺盤呈現華美現代風格。