



## 瑞士美食周米其林星厨 Marc Strebel 期待与您相见

- 1. 本次您为 TRB Forbidden City 瑞士美食周设计的菜肴有何特别之处？灵感是什么？**

这次的菜肴也是我们在瑞士自己的餐厅 La Maison du Village 里所提供的，食材取自中国。我希望告诉人们，在瑞士我们制作富有创意的精致美食，而不仅仅是传统菜肴。
- 2. La Maison du Village 餐厅为本次瑞士美食周提供的标志性菜肴是什么？您的菜肴如何受到您所在地的影响？**

我们没有真正的标志性菜肴，但对于这个菜单，我们选用客人一般最喜爱的或最令他们惊艳的。我的菜肴受到日常食物的影响，并且尊重一些季节性食材无法全年获得的事实。
- 3. 对于这次在 TRB Forbidden City 的瑞士美食周，您特意从瑞士带来了哪些食材？**

我们带来一种手工苦艾酒，产地离我的餐厅只有数公里远，采用了我们地区特有的药草。
- 4. 通过菜单，您希望美食评论家或普通食客对您的烹饪或瑞士美食有什么印象？**

我希望他们能够充分享受食物，并对食材的一些不同搭配组合感到惊讶。
- 5. 对您来说什么是瑞士美食？您如何描述您的烹饪风格？**

典型的瑞士美食是简单而令人愉悦的（如奶酪火锅、烤奶酪、黄金土豆饼）。我会将我的烹饪风格描述为原汁原味、使用新鲜和时令食材、仅仅为家庭式菜肴。
- 6. 您从哪里找寻灵感？您和您在 La Maison du Village 餐厅的团队如何保持创造性并不断满足挑剔食客的需求？**

灵感来自各方面。我受到当地生产商的启发、在不同风格餐厅用餐、阅读、街边小吃、instagram 等。与团队分享彼此经历对保持创意非常重要。批评总不太容易面对和处理，但它令我们成长。
- 7. 这是您第一次来中国吗？您对中国美食有哪些了解？**

是我第一次来中国。在欧洲，我感觉周围都是亚洲各类美食。我对中国美食并不是特别了解，但是我知道在你们的文化中小吃似乎很重要。
- 8. 您在此次在 TRB Forbidden City 的瑞士美食周有何期待？**

认识新的人、去发现另一个国家另一种文化、寻找新的灵感。