

不只是餐會！第二屆「野·臺·繫」12月8、9日嘉義登場

2018-11-09 19:58 聯合報 記者張芳瑜／即時報導

去年才發起的台灣在地餐會「野·臺·繫」，以台灣年輕廚師結合中彰投在地物產，成功舉辦、迴響不斷，因此，今年第二屆願意參加的職人踴躍，團隊人數和規模更上層樓，加上去年的經驗與默契，讓準備更為成熟精彩。台中英雄餐廳主廚蕭淳元、林凱維再次集結全台30多位廚師、甜點師、調酒師、冰品、巧克力師、陶藝家、食材生產者等各界職人，將在12月8、9日兩天，於嘉義文化創意產業園區舉行2018「野·臺·繫」餐酒會。發起人蕭淳元表示，希望藉由餐會推廣當地的食材、工藝品、職人和文化，為台灣餐飲文化帶來一點不一樣的視角。

不同於去年的中彰南投特色，今年改以雲林、嘉義和南投的食材以及風土文化為主題，而餐會核心價值，是希望讓更多人了解自己的土地。餐會幕後推手、當天也將與會說菜的美食研究者謝忠道表示，如此全面性的展現在法國都不常見。謝忠道相信，「這將是一個之後會被台灣餐飲歷史記住的事件，最可貴的是，活動不由官方贊助舉辦，而是一群民間職人、達人，熱情熱血共同發起的。」

除了豐盛的料理，今年「野·臺·繫」也已經不只是餐會，更希望透過職人自身的專業和力量，讓更多人以不同形式參與。例如，安工坊趙國佑師傅、堂本麵包店陳撫洸師傅，便以烘焙專業，提供身心上較為弱勢的創業家技術和開店輔導。這次年輕廚師也是合作對象知一，特別邀請嘉南藥理大學學生加入行列，發起人之一林凱維說，我們不透過演講或活動，直接讓學生和職人一起工作，希望先從小部分的人開始接觸，持續影響到更多人。

今年地點選在嘉義火車站旁邊的「嘉義文化創意產業園區」舉辦。該園區前身是台灣最早生產高粱酒的酒廠，連火車站都是為了方便運送原物料和酒而建，至今



超過百年的歷史。職人們花了半年的時間，探究台灣本地食材，推出僅此一次的全新菜單，詮釋屬於雲林、嘉義和台南的風味和文化，期待透過創意和手藝，讓大家從味覺找回對於土地和文化的連結。

餐點資訊

售價：午/晚間8道套餐，可選擇美酒或無酒精佐餐搭配，每位8,800元（已含料理、飲品以及10%服務費）

餐會地點：嘉義文化創意產業園區（嘉義市西區中山路 616 號）。

備註：訂位請洽野臺繫臉書粉絲團私訊，餐酒會完整菜單將於當天公布。

2018 野臺繫與會成員：

(菜單設計)

Tairroir 態芮、堂本麵包店、安工坊-Ann Bakery house、Hero Restaurant ヒーロー レストラン、鳥苑地雞燒 Yakitori&wine、FORE Restaurant- 柴燒牛排、Thomas Chien Restaurant、前風流小館主廚 Dana、Yu Chocolatier 畚室 法式巧克力甜點創作、Studio du Double-V、蜷尾家甘味処 散步甜食。

(餐酒搭配)

Weightstone 威石東台灣葡萄酒、詩人酒窖 Le cellier des poètes、啤酒頭 Taiwan Head Brewers Brewing Company、Bar TCRC。

(果汁與咖啡非酒精飲料搭配)

詩人酒窖 Le cellier des poètes、The Lobby Of Simple Kaffa Hotel V、Bar TCRC。

※ 提醒您：禁止酒駕 飲酒過量有礙健康





今年與會成員於台中試菜，為活動暖身。圖 / 野台繫提供



畚室巧克力創辦人鄭畚軒(左)、態芮Angela(右)合力設計主甜點。圖 / 野台繫提供



世界咖啡冠軍吳則霖(左)也參與這場盛會。圖 / 野台繫提供





嘉義洲南鹽場「日曬鹽花」為料理作最後調味。圖 / 野台繫提供



「野·臺·繫」餐酒會 下月嘉義登場

2018-11-10 21:10 聯合報 記者張芳瑜／台北報導

※ 提醒您：禁止酒駕 飲酒過量有礙健康

台灣在地餐會「野·臺·繫」，去年在南投酒廠成功舉辦了一場，結合台灣年輕廚師和中彰投在地物產的餐會。今年，台中英雄餐廳主廚蕭淳元、林凱維再次集結全台30多位廚師、甜點師、調酒師、冰品、巧克力師、陶藝家、食材生產者等各界職人，將在12月8、9日兩天，於嘉義文化創意產業園區舉行第二屆「野·臺·繫」餐酒會。發起人蕭淳元表示，希望藉由餐會推廣當地的食材、工藝品、職人和文化，為台灣餐飲文化帶來一點不一樣的視角。



選用嘉義「邱家兄弟水產」無毒養殖魚池生產的食材。圖 / 野臺繫提供

不同於去年的中彰南投特色，今年改以雲林、嘉義和南投的食材以及風土文化為主題，而餐會核心價值，是希望讓更多人了解自己的土地。餐會幕後推手、當天也將與會說菜的美食研究者謝忠道表示，如此全面性的展現在法國都不常見。謝忠道相信，「這將是一個之後會被台灣餐飲歷史記住的事件，最可貴的是，活動不由官方贊助舉辦，而是一群民間職人、達人，熱情熱血共同發起的。」



嘉義洲南鹽場「日曬鹽花」為料理作最後調味。圖 / 野臺繫提供



世界咖啡冠軍吳則霖(左)也參與這場盛會。圖 / 野臺繫提供

除了豐盛的料理，今年「野·臺·繫」也已經不只是餐會，更希望透過職人自身的專業和力量，讓更多人以不同形式參與。例如，安工坊趙國佑師傅、堂本麵包店陳撫洸師傅，便以烘焙專業，提供身上下較為弱勢的創業家技術和開店輔導。這次年輕廚師也是合作對象知一，特別邀請嘉南藥理大學學生加入行列，發起人之一林凱維說，我們不透過演講或活動，直接讓學生和職人一起工作，希望先從小部分的人開始接觸，持續影響到更多人。

今年地點選在嘉義火車站旁邊的「嘉義文化創意產業園區」舉辦。該園區前身是台灣最早生產高粱酒的酒廠，連火車站都是為了方便運送原物料和酒而建，至今超過百年的歷史。職人們花了半年的時間，探究台灣本地食材，推出僅此一次的全新菜單，詮釋屬於雲林、嘉義和台南的風味和文化，期待透過創意和手藝，讓大家從味覺找回對於土地和文化的連結。

【餐點資訊】

售價：午/晚間8道套餐，可選擇美酒或無酒精佐餐搭配，每位8,800元（已含料理、飲品以及10%服務費）

餐會地點：嘉義文化創意產業園區（嘉義市西區中山路616號）。

備註：訂位請洽野臺繫臉書粉絲團私訊，餐酒會完整菜單將於當天公布。

2018 野臺繫與會成員：

(菜單設計)

Tairroir態芮、堂本麵包店、安工坊-Ann Bakery house、Hero Restaurant
ヒーロー レストラン、烏苑地雞燒 Yakitori&wine、FORE Restaurant- 柴燒
牛排、Thomas Chien Restaurant、前風流小館主廚 Dana、Yu
Chocolatier 畚室 法式巧克力甜點創作、Studio du Double-V、蜷尾家甘味处
散步甜食

(餐酒搭配)

Weightstone 威石東台灣葡萄酒、詩人酒窖 Le cellier des poètes、啤酒頭
Taiwan Head Brewers Brewing Company、Bar TCRC

(果汁與咖啡非酒精飲料搭配)

詩人酒窖 Le cellier des poètes、The Lobby Of Simple Kaffa Hotel V、
Bar TCRC



嘉義洲南鹽場「日曬鹽花」為料理作最後調味。圖 / 野臺繫提供



畚室巧克力創辦人鄭畚軒(左)、態芮Angela(右)合力設計主甜點。圖 / 野臺繫提供



今年與會成員於台中試菜為活動暖身。圖 / 野臺繫提供

※ 提醒您：禁止酒駕 飲酒過量有礙健康

想知道更多旅遊美食資訊，請追蹤按讚「[udn走跳世界](#)」

[巧克力](#) · [麵包](#) · [甜點](#) · [嘉義旅遊](#)

- [麗星郵輪](#) · [寶瓶星號](#)～買一送一！

延伸閱讀



不只是餐會！第二屆「野·臺·繫」12月8、9...