

# BAZAAR

Harper's

DELUXE

ONG  
2

DREAM  
DESTINATIONS

編造最尊貴的豪華旅程

GETAWAY IN LUXE

令人一生難忘的世外桃源

HOT SPOTS

世界各地潮流熱點

Travel

*Indulgence*

persbazaar.com.hk





HANGOUT

## the art of fine cuisine

來自世界各地的最精緻美食。

Veronica



Hawksworth的葡萄酒總監Terry Threlfall是世界知名的品酒專家。



David Hawksworth本身是位藝術愛好者，Damian Hirst的作品也成為餐廳的室內藝術裝置。



很少人會將加拿大聯想到星級美食，來自當地的名廚David Hawksworth成功平反，曾經在英國多間頂尖米芝蓮星級食府吸取經驗的他，2000年的時候決定回歸家鄉溫哥華，不久便成為「溫哥華年度最佳廚師」，並且是《BC Restaurant Hall of Fame》中的最年輕廚師。David Hawksworth在溫哥華的著名酒店Rosewood Hotel Georgia內開設Hawksworth，成為現時當地最多人談論的餐廳。斬新地演繹加拿大經典菜式，David Hawksworth最擅長利用當地的新鮮材料，配合具中西方元素的創意烹調手法，曾帶來海膽墨西哥辣椒香脆米飯、綠茶松露意大利飯，以及慢煮加拿大牛仔骨等經典菜式。

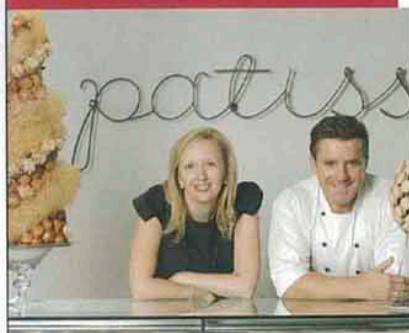
別出心裁的室內裝修是Hawksworth另一吸引之處，找來著名設計單位Munge Leung，為餐廳的主要4個部分Pearl Room、Bar & Lounge、Art Room及York Room注入個人風格。能眺望溫哥華美術館的York Room更以1920年代的藝術文化為靈感。本身熱愛藝術的David Hawksworth亦為餐廳帶來各款藝術裝置，除了有當地著名藝術家Rodney Graham和Brian Boulton的作品外，在英國生活期間David Hawksworth更愛上英國藝術家Damian Hirst的作品，Damian Hirst的《Big Love with Diamond Dust》更成為Hawksworth的搶眼佈置。Hawksworth的團隊亦不容忽視，身為Chef de Cuisine的Kristian Eligh同樣經驗豐富，而身為Wine Director的Terry Threlfall更是世界知名的酒品專家，曾贏取多個國際性獎項。

[www.hawksworthrestaurant.com](http://www.hawksworthrestaurant.com)

### AUSSIE FRENCH STYLE

一片法國北部風情吹到澳洲的Patisserie。啟發自法國諾曼第的地道甜點，Patisserie的行政總廚Vincent Gadan以蘋果、蘋果酒及芝士等美味材料炮製一連串下午茶美食。而大廚的另一靈感則來自著名食評家Jane Webster撰寫的最新書籍《French Ties-Love, Life and Recipes》，Jane Webster亦親自到訪Patisserie與各人分享飲食心得。

[www.patisserie.com.au](http://www.patisserie.com.au)



### SWEET MAJESTY

今年是英女王伊利沙伯二世登基鑽禧紀念，6月份更有全國慶典活動，位於英國倫敦騎士橋的5星級酒店The Berkeley，推出了名為Prêt-à-Portea皇室系列下午茶，以英國皇室成員曾經配戴過的帽飾為靈感。一款果仁糖夾心小泡芙其實是Princess Beatrice那頂曾經成為熱話的Philip Treacy帽子。而英女皇在1953年加冕儀式上所戴過的皇冠亦化身成為雲呢拿餅乾。另外當然少不了英國人民新寵劍橋公爵夫人Kate Middleton出訪加拿大時所配戴的Angela Kelly楓葉帽子。[www.the-berkeley.co.uk](http://www.the-berkeley.co.uk)



**HAWKSWORTH RESTAURANT**  
HARPER'S BAZAAR HK, MAY 2012 ISSUE

hawksworthcommunications