



杰出厨师 Paul Kahan

2013 JAMES BEARD AWARDS

文 / Angela Dansby 译 / Yu Long

At this year's James Beard Awards, Chicago confirmed its reputation as one of the nation's best cities for dining and drinking, with local chefs bringing home honors for Outstanding Chef, Best Chef Great Lakes and Best Bar Program.

5月6日，被誉为餐饮界奥斯卡奖的James Beard Awards（詹姆斯·比尔德基金会奖）在纽约举办了年度盛会，以表彰出色的厨师和饭店。有三项大奖都来自芝加哥这一全美最佳餐饮城市之一：厨师Paul Kahan、Stephanie Izard和The Aviary酒吧。Blackbird饭店大厨Kahan，与纽约Momofuku Noodle Bar的David Chang打成平手，一起拿下James Beard最高奖“杰出厨师”的殊荣。Girl and the Goat的大厨，也就是曾在Bravo电视台Top Chef节目获得第四季冠军的Izard获得了五大湖区最佳厨师奖。The Aviary在调酒师Charles Joly的带领下获得了最佳酒吧的殊荣。“在这里你可以见到全国乃至全球最好的厨师，所以这是一个认识和你拥有共同热情的人的绝佳机会。”Joly说。

杰出厨师 Paul Kahan

“我非常兴奋，因为David也是我十分敬重的好友。能和他一起拿奖比我单独获奖还开心。”Kahan于2004年获得中西部地区最佳厨师，并于2007年被提名杰出厨师。“得奖对我们所有饭店的团队都是肯定。所有长期为我们饭店贡献的员工都值得获奖。”他说。

Kahan说他在芝加哥的饭店，包括Blackbird、Avec和The Publican，都非常“独特和当代”。它们的食物都“推陈出新却又平易近人”。影响他厨艺最大的因素来自于季节、他的院子，以及他在芝加哥经营熟食店的父亲。

于1991年开张的Blackbird以优质食材而闻名。海鲜方面最著名的有油甘鱼塔塔，烟熏北极红点鲑以及烤大比目鱼。碳烤鲟鱼配香菇，洋葱面，杏干和乳酪（\$40）是这里的必点餐品。开胃菜可以选择菊苣沙拉配脆皮土豆、罗勒、培根和荷包蛋（\$14）。这是唯一一道开店至今一直存在的餐品。如果想了解Kahan的才华，也可以选8道试吃菜单（每人\$120）。巨星大厨还会为大家提供什么惊喜呢？Kahan说他会继续在芝加哥开更多的饭店，其中包括2013年底在Thompson Hotel开张的新概念店。

五大湖区最佳厨师 Stephanie Izard

Izard打败了另外两位来自芝加哥的厨师——Next的David Beron和Sepia的Andrew Zimmerman。她说她得知获奖时简直不敢相信，高兴到脑袋一片空白。Izard在2012年也被提名该奖。Girl and the Goat在2011



1. Paul Kahan, 2013 James Beard Awards 杰出厨师 © Kent Miller
2. Stephanie Izard, 2013年五大湖区最佳厨师。2008年Top Chef第四季冠军。Girl & the Goat, Little Goat 餐厅主厨。
3. 杰出酒吧The Aviary团队。Grant Achatz（中），The Aviary老板，米其林三星餐厅Alinea主厨。Charles Joly（左二）为The Aviary酒品总监。
4. 获奖餐厅Blackbird招牌甜点 Montblanc © Christian Seel



年也被提名最佳新饭店。她的饭店自2010年夏天开张以来一直是订位不断。Girl and the Goat的菜单包括从山羊身上提取的原料，还有别的肉类，海鲜以及蔬菜。事实上，这里的素食也值得尝试。像嫩煎绿豆配鱼露和腰果（\$9）还有kohlrabi沙拉配茴香、山羊奶酪、蓝莓、烘杏仁和姜汁（\$8）。烤嫩章鱼配茴香、蚕豆、罗勒和腌芥菜子黄油（\$13）是一道非常出色的海鲜类餐品。对那些更爱冒险的食客，碳烤猪颈肉配煎蛋、罗望子、香菜、土豆和红酒酱（\$16）是很好的选择。

“我们做的食物充满新颖的口味，但是都可以被顾客接受，”Izard说。“它们都充满独特的组合和大胆的酱汁，但是都是以慢食的方式呈现。”除此之外，Girl and the Goat提供手工啤酒和自酿酒。另外在街对面便是新开的Little Goat，全天候供应创意美式料理。

Izard的厨艺受到很多影响。最初的影响来自美食节目“You Can Cook”和“The Frugal Gourmet”。之后便是厨师Mario Batali和Jean-Georges Vongerichten，还有每一位她曾经共事过的厨师。她的母亲对她也影响颇深。“她厨艺了得。她是第一位使我对厨房感兴趣的人，”Izard说。

Izard的粉丝很快就可以在自家厨房重现大厨的美食了。她即将推出酱汁和香料系列产品，还将发表一本Girl and the Goat的美食书。

杰出酒吧 The Aviary

The Aviary是一家只接受预订的鸡尾酒吧。这家店训练调酒师像训练大厨一样，就是为了使

他们能够利用新鲜的材料调制出绝佳的酒品。

“作为一间酒吧，首先最重要的是Beard基金会现在认可我们的鸡尾酒了，”Joly说。“这对于10年前或5年前的境况来说算得上是一大飞跃。我非常高兴可以见证这一进步，并成为这个创意团队的一员。”

Joly说当2012年8月获悉有机会可以在Grant Achatz大厨的世界闻名的Alinea和Next饭店工作时，他便毫不犹豫地答应了，这对于他来说简直是天时地利人和。Joly曾经掌管芝加哥首批鸡尾酒吧之一的The Drawing Room还有2013年最佳酒吧提名的The Violet Hour。

The Aviary有许多充满想象力的饮品，价位大约在16美元，口味基调环绕在蓝莓、爆米花、咖啡、姜和松露等食材，并且都色香味俱全。“如果我们能成功一次，那我们就能想办法使它成功一千次。我们不限制自己的创造力。一旦有了灵感，我们就会动脑筋利用几十年的经验来实现它。”Joly说。

在颁奖盛会上，The Aviary以电影“海底两万里”（20000 Leagues Under the Sea）为灵感制作了15加仑的鸡尾酒。这款酒加入了海带以增加海滩气息，还融合了伏特加、杜松子酒、荔枝和茶。混合的过程中融合了多种材料，所以每一口的口感都不一样。

“这是一个年度盛会，如果你被邀请为一众行家制作鸡尾酒，你就必须得‘现’。这个‘现’不是出现的意思，而是把你的能力展现给大家。”Joly说。



芝加哥地区获奖者与提名

杰出厨师

Paul Kahan
餐厅: Blackbird
619 W. Randolph St.
312.715.0708

五大湖区最佳厨师

Stephanie Izard
餐厅: Girl & the Goat
809 W. Randolph St.
312.492.6262

杰出酒吧

The Aviary
955 W. Fulton Market St.
312.226.0868
每晚六点、八点和十点开放少量定位

五大湖区最佳厨师提名:

Next餐厅的Dave Beran

Sepia餐厅的Andrew Zimmerman

杰出酒吧提名: The Violet Hour

杰出餐厅提名: Spigaggia

最佳新进餐厅提名: Grace

年度新秀厨师提名:
The Purple Pig餐厅的Jimmy Bannos, Jr.,
Blackbird餐厅的David Posey

杰出服务提名: Topolobampo餐厅