在这里,你能吃到跟家里一样的食物

你没看错,蔡嘉在杭州开了家餐厅

陈婕/文 魏志阳/摄

从小小一块甜品拿破仑开始,7年来蔡嘉法式甜点圈粉无数。直到去年蔡嘉开到了西湖边的嘉里中心,创始人Linda Wang接受了本报记者专访,许多吃货才第一次知道,原来蔡嘉的创始人是地道的杭州姑娘。

用甜品抚慰你的心还不够,这回,Linda还想要用一箪食、一瓢饮温暖你的胃。今天,Linda Wang又把第一家食馆开在了嘉里中心2楼。在正式开业之前,记者提前探了营。

蔡嘉的创始人Linda,是一个婉约清秀的杭州姑娘。

全手工制酱,用明治无糖酸奶腌鸡翅是食馆,更是家的一部分

400多平方米的空间、57个座位,巨大的水培芭蕉叶和尤加利叶错落有致。没有花哨的装饰,只一面墙上挂了4幅刘天暐先生的行草书。在蔡嘉食馆,看似轻松随意,实际上延续了蔡嘉法式甜点的DNA,格外讲究食材。为了煮出一碗完美的白米饭和红米饭,“超级细节控”Linda准备了好几个日本电饭锅;酱料坚持自己熬,青酱用的是现刨干酪、罗勒、橄榄油等,蛋黄酱则必须选用7天之内的兰皇蛋,确保新鲜;怎么样让印度烤鸡翅入味却不刺激,开烤之前必须要用明治无糖酸奶腌制按摩……

蔡嘉食馆的官方定位是蔡嘉从知名蛋糕品牌,转型全方位复合餐饮的首家概念店。不过,在记者看来,蔡嘉食馆,更是Linda家的一部分。

为了能多陪陪父母,去年蔡嘉回家了。Linda告诉记者,开业以来,父母几乎每周去店里下午茶3~4次。

“爸爸对吃比较挑剔,他在家就只愿意吃妈妈烧的菜。但妈妈年纪越来越大烧菜比较辛苦。”Linda说,多年来始终都是父母在无条件支持自己的学业和创业,回报他们是初衷和动力。“做孩子的不能每天陪在旁边,就想有个食材让人安心的餐厅能满足爸妈的口味。吃完还能去对面吃个甜品再慢慢逛回家。”

无论是蔡嘉法式甜品还是食馆,Linda有个标准:一切跟家里的一模一样。此前,Linda曾在上海开过厨艺课,有小伙伴担心,把食谱都泄露出去,大家不是在家吃了吗?Linda却很坦然,“换个角度想,在餐厅里也能吃到跟家里一模一样的食物,他们才会更安心、更坚定地爱上这家餐厅。”

按照Linda的设想,食馆是个任性随意约会和吃喝快活的地方。从上午10点半到晚上10点,即使过了饭点,在蔡嘉食馆也能吃到喜欢的那口,喝到想喝的那杯。100多元的人均,同样的食材标准,价格却只有高级餐厅的三分之一,一切都是轻松自在的。

从甜品到全餐,学习脚步不能停做饭是为了让更多人体验幸福

Linda特别喜欢做饭,在公司厨房里有一个永远都塞得满满的大冰箱,里头都是精心挑选的好食材。当夜幕降临,白天各处忙碌的小伙伴纷纷回到办公室,开始工作整理,Linda则开始动手做饭,办公室进入一天当中最热闹的时间。

许多人想象不到,悉尼蓝带西点和法餐双科出身的Linda,其实成长于医生家庭。父亲王长根堪称业界传奇名中医,从事肝胆肾结石症的中医药研究治疗工作40多年,治疗的患者超过45余万人次。上世纪九十年代初就因独创“分娩排石法”享誉中外,创造了非手术排石史上的奇迹,他还研制发明了治疗肝胆结石国家级新药国药准字号“金钱胆通”口服液。

没继承父业悬壶济世,Linda选择了能让更多陌生人体验幸福的美味事业,镇定面对创业过程中的一切艰难和快乐。

转眼,蔡嘉品牌7年了,Linda依然坚持亲自研发及品控。她还习惯每年预留一定时间去蓝带世界各地分校进修,更深入学习了解当地风土食材及烹饪方式后,再冷静思考,并尝试各种菜系精华融会贯通。

作为一个追逐自由意志的果敢女性,遵照自己的内心,倾力打造属于蔡嘉的美味瞬间,“喜新厌旧”的Linda有许多想法,未来还会有哪些好玩的可能,答案就交给时间吧。

精典菜品推荐

罗勒辣椒炒精气神猪肉碎(微辣/辣)

这次蔡嘉食馆推出了不少套餐,精气神猪肉碎是其中一款。精气神黑猪于长白山林间散养选育而成,因其运动量大肉质紧实,肥而不腻。精气神猪肉碎搭配绿叶色拉、白饭/红米饭/螺形意大利面/乌冬/酷司酷司(主食五选一)、是日例汤、迷你前菜&小甜品的套餐,价格99元。

古老耶芝士焗龙虾

古老耶芝士质地细致坚硬,跟每日新鲜采购的龙虾一起焗烤后,味道比普通奶酪浓郁,但毫无侵略性,让人忍不住再去品尝第二口。套餐价278元。

Aperol Spritz开胃酒

Aperol Spritz是极受意大利人欢迎的那一杯。酒精度低,结合香料与橙子的甘味和苦涩,它好看得让人不舍得喝,口感清爽。售价42元,套餐+30元可配。

印度风味烤鸡翅

外表看似普通,但咖喱味儿十足,且完全不刺激,秘诀就在于酸奶的加入。3只29元,6只54元。