



FRENCH MAMA'S DISHES

法國媽媽的美味關係

雖然這陣子大家都在談論歐式建築的Bellavita，但是我們也注意到了新光三越A9二樓出現一處充滿濃濃歐風的咖啡廳，剛出爐的麵包和甜點在玻璃櫥窗內，像是在召喚著大家，逛街血拚一天之後，進來休息享用美食吧，Bon appetit！

TEXT : CHING-HUA LIN ART EDITOR : KAREN PAN PHOTO : WALLACE TSOI、PAUL

PAUL董事長賴郁芬到法國拜訪友人，看到鄉村的富豪們品酒享受美食，悠閒具品味的生活，簡直像《我在法國南部有間小屋》那般令人嚮往。於是，PAUL精心布置擺設，以法式VIP室營造貴婦們話家常的私密空間，懷舊復古的壁畫與骨董櫃，溫暖大地色調將法國鄉村風格原汁原味呈現，並融合古典宮廷沙龍的感覺，「每個角落都有一個風景，妳可以選擇不同的座位，感受不同的愜意氛圍。」她印象最深刻的是法國媽媽的家常菜，雖不像米其林餐廳那般，卻在平凡中潛藏著不平凡，這時我想起《料理鼠王》裡那道以番茄為主食材的ratatouille，還有《美味關係》裡梅莉史翠普以簡易家常的食譜如紅酒燉牛肉、馬賽魚湯、洛林鹹派等，為美國人帶來一股法式料理風潮，我想吃慣米其林的人或許沒興趣，但那可會失去了品嚐法式料理全貌、體驗生活熱忱的機會。

一般人以為法國菜就是要像米其林餐廳那般高貴，現在流行的fusion，我們習慣新奇百怪的食材組合，但在法國，所謂的fusion則是要延續傳統料理模式，再以不同的擺盤方式呈現。主廚林三賀（Allson）認為，要了解傳統料理而將本質變化出不同的層次，才叫做真正的fusion。擁有法國巴黎米其林一星和三星餐廳經驗，也是台灣米其林廚師協會的一員，待過台灣多家飯店法式餐廳，Allson對法國料理有種莫名的堅持，正是受到帶領Allson學習法國料理奧秘世界、也是他在亞都麗緻酒店工作跟隨的Herchembert主廚影響。Herchembert也是法國藍帶廚藝學校的講師之一，這位愛台灣的法國大師，讓我們看到了享用美食應有的美學態度。Allson認為，台灣民眾對於法國菜的想望，是必須要高檔、優雅，但其實跟中式料理一樣，也是有宮廷宴和一般平民百姓家常菜，兩者同樣講究食材的重要性。

PAUL新推出的三道「法國手工家常菜」：沙克奇燉豬頰、丹妮芙煎鴨胸、卡拉雞肉捲，看得出Allson崇尚傳統的堅持，源自法國中部的地方菜系，看似簡單的食材，做工卻十分繁複，Allson表示，因為法國媽媽們有的是時間，也滿足於家人吃得開心的幸福感，所以講究口感也不吝花時間慢熬精烹，PAUL廚房也不怕麻煩，從煮高湯、熬汁，甚至去骨、綁線、剁肉等，每個步驟都有耐性，也對川燙、煨燉、油煎等細節絕對專



3



7

INFORMATION

PAUL A9分店

地址：台北市新光三越A9館2樓

營業時間：10:30~21:00（依A9營業時間為主）

電話：(02)2721-6178

注。在品嚐主菜之前，我們對那一小盤彩色的配菜感到好奇，吃起來很像蒟蒻，酸甜滋味很是開胃，主廚笑說，他最喜歡看客人邊吃邊猜，很多人都猜不出它是什麼食材，很難想像它是豬頭皮！這盤油漬豬頭皮開胃菜，富含膠質，以橄欖油和紅黃椒搭配，原來法國菜不是只有松露、鵝肝，還有很多與中式料理雷同的食材。

卡拉雞肉捲 (Paupiette de poulet et son jus)

法國人對雞肉做法非常講究，雞腿的纖維較粗，營養成分相當高，加入蘆筍、甜椒等仔細地捲成厚度均勻的肉捲，慢火燉煮後，再以大火加上鮮奶油，把雞肉捲煎得通體金黃，配上雞骨與牛高湯熬煮而成的醬汁，佐以煨火慢煎的小洋芋，健康又養生。我倒覺得擺盤上根本分不出哪個是橫切的長棍麵包，還是站立的雞肉捲，吃進嘴裡竟有種驚豔的感覺。有意思的是，這是Allson和PAUL團隊別出心裁的設計，「因為PAUL是麵包店，所以我們將麵包融入新菜色擺盤當中，而不是像法國餐廳將麵包當配角另外裝籃。」也就是說，菜色是傳統，而擺盤是fusion。

沙克奇燉豬頰 (Porc à la bourguignonne)

法國人喜歡挑選豬頰肉做燉菜食材，一隻豬只有約400g的豬頰肉，肉質有彈性，富含油花。將多餘油脂剷除，再以勃艮地紅酒浸泡一天，用紅酒單寧酸將肉質表面封住水分，同時增加肉的鮮甜度，加入豬骨高湯及番茄碎燉煮3小時後，搭配口感較為紮實的迷你洋芋與珍珠洋蔥、紅蘿蔔及洋菇，呈現自然鮮甜清爽的口感，這道沙克奇燉豬頰之所以令我驚豔，是因為吃起來完全不像豬肉，很像牛肉，Allson說，法國人稱它為「法式牛排french steak」，因為第一次吃起來的口感以及肉色看起來都很像牛肉之故。

丹妮芙煎鴨胸 (Magret de canard aux sauce figue romarin)

以往只有貴族才能享有的料理，現在可是最受歡迎的菜餚之一。烹調法式鴨胸是急不來的，由於肉質較細緻，一般不超過200g，以迷迭香煎出原汁原味，為了保持肉質的鮮甜，內層大火煎至七分熟，表面厚實的油脂則以煨火慢煎成酥酥的口感，醬料以雞骨高湯與牛高湯熬煮而成，加入了蜂蜜及焦糖與無花果、葡萄乾燉煮而成，加入少許五香粉提味，搭配煨火慢煎的小洋芋，令人吮指回味。Allson解釋，鴨肉酸甜略帶一絲苦澀，必須搭配如李子、甜桃或無花果等較香甜的水果製成醬汁，才最對味。

1. 沙克奇燉豬頰用可愛的紅色小鍋子裝著，與多彩的配菜相映成趣，這也是法國總統沙克奇最愛的法式佳餚。
2. 法式VIP室懷舊復古的壁畫與骨董櫃，將法國鄉村風格原汁原味呈現。
3. 丹妮芙煎鴨胸與無花果葡萄乾汁液的完美組合，就像欣賞優雅的凱薩琳丹妮芙。
4. 一進入VIP室，可以從鏡子裡看到法國小廚師畫像的反射，煞是有趣。
5. PAUL早上9點就有早餐套餐，也是新光三越體系中，第一家唯一提供週末早餐的餐廳。
6. 主廚林三賀 (Allson) 對豬頰肉吃起來要像牛肉這件事十分認真對待。
7. 主廚變魔術把卡拉雞肉捲和長棍麵包混搭擺在一起，口感柔軟連不吃雞肉的我都十分驚豔。



4



5



6