

Le Goût du Pain

精品麵包飄麥香 Le Goût

妳知道麵包也要事先預訂嗎？近來因吳寶春師傅等人在法國麵包賽得到世界冠軍，在台灣掀起一波歐式麵包熱潮，Le Goût 麵包店有了寶春師傅冠軍麵包的加持，更顯矜貴。

TEXT：CHING-HUA LIN ART EDITOR：UNA CHANG PHOTO：KNIFE

就像限量精品一樣的「那個」麵包，沒有事先預訂，很可能要等上好幾天！如同貴婦們寧願盼上5年才能拿到野生鱷魚皮柏金包，「那個」由日本進口頂級麵粉、台灣在地手工龍眼乾、獨家培養老麵酵母等製作而成、世界麵包冠軍吳寶春師傅的秘方傳授——桂圓酒釀，像是一顆顆寶石釀在外脆內軟歐式麵包體裡的幸福滋味，即使需要親自到店內預購，也讓人心甘情願。

走進「Le Goût」。那個麵包店，挑高的長形店面與簡約吊燈、木質裝潢和擺設，透明玻璃冰櫃擺著太魯閣鮮奶和義大利汽泡式礦泉水，櫃台後方玻璃落地窗則可看到麵包師傅們來來回回辛勤地將成型的麵團放進烤箱、將剛出爐熱騰騰的麵包拿出來響應排隊等候的人們；牆上散布一些世界各地特色麵包模型，世界麵包冠軍吳寶春師傅的冠軍麵包荔枝玫瑰也在上頭；眼尖的人會注意到牆上的一個手寫簽名，那是曾經五度榮獲日本「電視冠軍」糕點烘焙大賽優勝的甜點主廚小山進（Susumu Koyama）。其實，「Le Goût」現有的設備和場地，是當初讓寶春師傅在比賽前夕訓練之用，有了苗栗苗林行的大力支持，日本進口頂級麵粉和法國進口、台灣唯一

的長形石板烤箱等，都讓寶春師傅無後顧之憂地練習，才能在法國比賽發光發熱。

成功不是一蹴可幾，識英雄的伯樂也得有眼光和膽量投資，進口日本頂級麵粉材料十幾年的苗林行，經營者林瓊書先生對於台灣本地的農產，尤其是小農，特別支持。他帶領我們前往廚房重地，親自介紹霧峰張春夏自種自烘的荔枝乾，肥厚的果肉帶著香氣，「我們去農場時龍眼正好在開花，每顆挑選的龍眼都是最大顆的；荔枝皮薄，所以如何控制火候，烘乾後的果殼不致凹陷，張老先生都八十幾歲了，這沒有多年經驗是辦不到的。」張先生的女兒更將自家果乾送去SGS檢驗，為消費者把關。還有高雄鴻旗有機農場的有機黑豆「高雄7號」，「我當初看到這個自種自曬的黑豆，很感動，粒粒飽滿，原來台灣也能種出這麼高品質的黑豆；」濃郁的埔里有機玫瑰、台南關山張錫斌的手工炒黑糖……也熱心介紹給顧客。他回憶，有次和寶春師傅走在路上，聊到怎麼樣能做出讓大家喜愛的麵包，「誠心誠意」4個字就已足夠。

廚房角落擺著一台培養魯邦種「老麵」的老窖機，可說是店內麵包風味迷人的大功臣。「魯邦」（Levain）是法國的乳酸菌，可以防止麵包老化，增添小麥風味的一種酵母，而「老麵」其實是發酵過的麵團，可說是液體的魯邦，能幫助麵包熟成，酵母菌在恆溫機器裡快樂地成長，做出來的麵包當然也是快樂的麵包。做歐式麵包的原料，不外乎酵母、麵粉、水、鹽，然而，能把簡單的原料混合變出美味彈牙的麵包，則考驗著師傅的技術與經驗。28歲才進入烘焙界，擁有11年經歷、前天和烘焙掌門、目前擔任Le Gout主廚的游永生說，「Le Goût」強調的是麵包原物料品質，做出來的麵包自然也很好吃。他說，有些麵包店使用天然酵母，但自製天然酵母的乳酸菌不夠，麵包吃起來雖軟，卻無法增添小麥的香氣，「加點老麵就能讓麵包口感更紮實更具風味」。

師傅們早上6點就開始做麵包，8點多陸續出爐台式麵包類和法式可頌類，其餘歐式麵包在中午到下午兩點全都上架。一般的製作流程，是將麵粉加水加酵母攪拌後-->放入四門發酵箱基礎發酵-->在「整型桌」分割-->鬆弛（重組受傷的麵團組織）-->再放入四門發酵箱二次發酵-->進烤箱烘焙。從開始到完成大約需要五、六個小時，等待換得幸福滋味，大家都心甘情願。



牆上示範各國特色麵包，寶春師傅的蝴蝶形狀荔枝香玫瑰也在其上。



（由上至下、由左至右）覆盆子奶酪，NT\$40、丹麥紅豆吐司，NT\$120、桂圓酒釀，NT\$400（須現場預購）、蔓越莓乳酪，NT\$30。

最受歡迎的品項當屬「丹麥紅豆」，游師傅解釋，丹麥麵包以28°C凍藏方式製作，油質才不會分離，烤出來的麵包才能一層一層地完美呈現，皮酥餡Q，深受女性顧客喜愛。布里歐吐司則是以麵粉、蛋、法國A.O.C奶油等製成。口感極度柔軟的布里歐，曾是法國大革命前夕瑪麗皇后的名言：「人民餓到沒有麵包吃，為什麼不給他們吃布里歐？」法國長棍麵包（Baguette）則是麵粉、水、鹽、魯邦種酵母，以室溫發酵，更添麥香，皮薄肉多、外脆內軟，飽含水份的紮實口感，連法國人吃了都說是實實在在的法國味；另外還有冷藏5°C法國麵包，麵粉加水放整晚發酵熟成，口感較甜，皮厚肉少，質地比法國長棍更紮實；而起司蔓越莓法國，烤成淡咖啡色的法國麵包團，加上Mozzarella起司、Cream起司，以及酸甜的進口蔓越莓，香脆內軟的法國麵包一起咀嚼，香氣在口中久久不散。

取了個法文名字「Le Goût」，是因為林瓊書很喜歡這句法文「Le gout du pain」（意指麵包的風味），但由於一整句太長，才縮減成「Le Gout」（法文意思是味道、品味），不只法文名字饒富詩意，中文名字更有意思，將「Le Goût」取譯音而成「那個」，殊不知是否為隱喻或雙重幽默。地點選在內湖，林瓊書也有一個小故事，當初原本計畫在台北東區開店，卻因東區店面多為矮式房舍，無法符合室內設計需求、租金較高，且電壓也不足裝置法國進口的烤箱，在友人的介紹下來到內湖科技園區，即使假日、晚間或春節無人潮的危機，林瓊書仍毅然決然大膽進駐。

常常到常常到日本觀摩的他，認為台灣的烘焙界比起日本差了30年，原因在於烘焙界的觀念、態度和傳承，「我想證實，別人不做或不敢做的事，我能做到，而且要做得跟日本一樣甚至更好的品質。」林瓊書說，「好的麵包=好材料+好設備+好技術」，麵包為日常消費品，「Le Goût」提供的就是一種平價奢華，以些許代價得到滿滿的幸福，「我們有能力做好吃的麵包，就想辦法做出好吃的麵包給客人。」



店內美味麵包全靠這台法國進口的石板烤箱。

Le Gout Boulangerie
營業時間：全年無休，AM 7:00~PM 9:00
地址：台北市內湖區瑞光路188巷58號
電話：02-2658-7316
www.legout.com.tw

