

2009曾台旅遊交流年，邀你品嚐山東極味饗宴／買旅人誌享抽獎，送你峇里島SPA5日遊（詳見P.167）

TRAVELER Luxe

「工作狂變成旅行家的進化論」

4 2009 April No.47 每月5日出版 定價NT\$250
特價NT\$169 / HK\$56

6種全新角度玩亞洲30+

春遊大計畫

峇里島SPA · 閱讀東京 · 新加坡美味 · 沖繩
&九州單車 · 上海新視界 · 屋久島森之境

GLOBAL VOYAGE

九州體驗捕魚趣，
另類日本新玩法

MICHELIN GOURMET

朝聖或懷舊
Le Relais Bernard Loiseau

FORMOSA

就是愛旅行！
旅行俱樂部報到

SPECIAL REPORT

加拿大，極光與狼

ENJOY

品酒第一堂課，
進入香氣芬芳的國度



MOOK 雜誌 1000種雜誌 1000種雜誌 1000種雜誌





Le Relais Bernard Loiseau
朝聖或懷舊

text 謝忠維 Hsieh Chung-Tao

photo 謝忠維 Hsieh Chung-Tao · Le Relais Bernard Loiseau



大 某個機緣，我到位在法國布根地區的 Relais de Bernard Loiseau 用餐。帶著一份虔誠的、像朝聖的心情。因為這裡不是一家米其林三星餐廳而已，還是數位法國大廚的誕生地；前一任主廚 Bernard Loiseau 不僅是一位大師，還是創造西方餐飲革命性變化的新廚藝的重要人物。

讓我們回到三十多年前的一份歷史性的美食宣言。

新廚藝運動的發端

1973年兩位法國記者 Henri Gault 和 Christian Millau 在其創辦的美食雜誌《Gault Millau》上刊登了一份「新廚藝十誡」(Les 10 commandements de la Nouvelle Cuisine)宣言，內容列出這群新派美食人物的十條廚藝規範：一、縮減烹煮時間。二、挑選使用市場上的新鮮食材。三、縮減菜單上的菜色。四、使用現代廚具並非必要。五、但是不該拒絕最新的烹煮技術。六、拿掉傳統常見的褐色和白色的醬汁(即加奶油或加糖調製的)。七、取消醃漬和酸腐的做法。八、烹煮的方法該融入健康的意識。九、以簡單的方式呈現菜餚。十、廚師要有創意。

當時沒人想到這份宣言創造了新廚藝運動，風起雲湧，從法國開始，影響普及全歐美洲，徹底改變了西方餐飲，也重新調整人類對飲食和健康的概念。

宣言出現後兩年，Bernard Loiseau 才 24 歲，卻已是這家當時舉足輕重的餐廳經理(當時主廚是三〇年代名廚 Alexandre Dumaïne)。1982年他買下餐廳經營，實現理想，不到10年就以驚人手藝拿下米其林三星。這段時間正是新廚藝運動的巔峰，他也是這波浪潮的大師之一，八〇年代法國美食的光彩很多都是從他身上發射而出的。

1986年 Gault Millau 封他為「年度最佳廚師」；1991年專

業廚藝雜誌《Le Chef》也同樣頒給「年度最佳廚師」的榮耀；同年，隔海的紐約時報都拿他當頭版標題人物，將他的名氣推上世界舞台。1995年法國總統頒給他騎士勳章(Chevalier de la Legion d'Honneur)，2001年頒給他更高的國家榮譽徽章(Officier de l'Ordre National du Merite)。20世紀最後的10年，他以精湛的廚藝睥睨整個西方美食界，光芒萬丈。

但是他卻還在2003年以不知名的理由，自戕而猝離人世。然而餐廳並未因他的離去而減弱光芒，由其遺孀 Dominique 以及跟隨他二十多年的二廚 Patrick Bertron 繼續經營，始終維持三星的榮耀不墜。

過日子的所在

Bernard Loiseau 的成功為新廚藝理念的實踐背書，象徵法國料理進入另一個層次境界，當年的許多作品在今日早成了料理經典。蒜泥香芹汁炸蛙腿就是其中最出名的一道，創出到今日，不曾從菜單上被換下來。

這裡不只是間高級餐廳，同時也是間頂級旅館，名稱就是 Le Relais Bernard Loiseau，四星 Luxe，是法國等級最高的旅館(法國沒有五星這個等級)，同時亦隸屬 Relais & Chateaux 系統。

外表看來並沒有大型現代酒店的華麗鋪張，更接近溫馨體貼的鄉間旅店，它的豪華在服務上。沒有過度裝修的門面，櫃檯也是僅能接待兩三人的空間，服務卻是難得的親切。此時是十一月底入冬之際，周圍布根地的葡萄田剛剛邁入休養季節，枯枝禿梗，外面的景色蒙著淡淡的霧氣，酒店裡我們聞到微微烘烤香氣和壁爐火光的溫暖。

旅館餐廳是一間佔地不小的舊式布根地傳統莊園建築改建而成的，過去是驛站，保有原本的樸樸風格，老舊而〇

01 橡果牛奶糖 / 栗子
檸檬蛋糕 02 房間走廊
精緻，很溫馨的老房子
才有的味道。03 鐘空塔
鐘錶師傅後院的中心
十六世紀文藝復興時
期的產物，現在很少
見了。

溼潤的木樑，磨平光滑的地板，歲月的痕跡裡卻有著現代的舒適設備，如溫水泳池和SPA，或是透明玻璃卻鑲著蝕磨磚塊的電梯。這裡僅有三十二間房，別的房间我不清楚，至少我這一間寬敞舒適，走出對著花園的陽台上，清冷的空氣和鳥鳴，很清楚的，這裡不是讓人過夜的地方，是讓人過日子的。

餐廳是個半圓形的空間，像是蓋在花園裡再用玻璃圍蓋起來的地方，看上去是即使冬季仍整修得非常整齊的花園。如果下雪，大概可以聽到雪花落在頂上玻璃屋頂的輕微聲音吧。潔白無暇的桌布餐巾，高挺雅致的銀製燭台，透明瑩亮的水晶高腳杯，一身黑白制服的服務生在做最後的完美檢驗。

01 腸胃生輝，幾乎不帶油膩，解甜淡著，是七〇年代新廚藝理念的代表作。02 蒜泥蛙腿，是巴爾主廚Bernard Loiseau的成名作，已經從這道料理中的經典。03 野蒜係水素龜蛤維維，野蒜和藍莓果凍，香料酒醬汁。04 多年收藏的陳酒，這裡有全世界第一瓶二的布根地酒釀。05 乳劑推車，布根地以鮑魚乳劑出名，如Epoisse, Abbay de Cîteaux，這裡自然都不缺。06 廚師Bernard Loiseau(左)和現任主廚Patrick Borron，繼續維持三星，延續傳奇。07 上個世紀法蘭西廚師遺產的代表人物Bernard Loiseau。

對經典的期待

我們一行由 Dominique Loiseau 夫人親自接待，在一間掛著幾幅現代畫作的廳裡，侍者端來用布根地氣泡酒crement 加水調製的開胃酒，氣質優雅的她向我們一一握手問候。非常標準的法式開場序曲，侍者來去，一如法文常說「如芭蕾舞般」的優雅身段，專業而有效率。

如果說我對這一餐有著如許的期待，那是這些年來對新廚藝那個時代的憧憬嚮往，雖然現代法國菜都是新廚藝後來的子子孫孫，但就像聽慣今日的嘻哈電音，再回頭去回味披頭四的搖滾一樣，不禁油然升起一種對經典的震憾期待。

今晚的菜單入座前就放在桌上了，拿起一看，四道菜全是 Bernard Loiseau 當年的成名之作，所搭配的酒也支支名

貴精彩，期待之情再被往上推高一層。這我一點都不驚訝，此餐廳藏酒之豐，法國乃是全世界少有餐廳能及，況且地處布根地酒鄉心臟地帶，數量多達45000支，最完整的布根地酒收藏，甚至有傳奇名莊如 Henri Jayer 的數款稀世珍釀。

第一道就是上述的傳奇經典名菜蒜泥香芹汁蛙腿 (jambonnettes de Grenouilles a la puree d'ail et au jus de persil)。這道菜視覺上是奇妙的體驗，蒜泥脂黃，香芹墨綠，炸得金黃酥香的蛙腿橫陳其中。剗時蒜泥的香氣盈滿整個餐廳，不是刺鼻辣衝的蒜臭，是婷婷裊裊的蒜香，蒜泥的質感一如薯泥而更勝薯泥，輕爽柔美，更似慕斯。洋香芹粹取成汁，入口後沒有草腥味，也沒有慣有的濃稠土氣，只是單純的香芹之香。蛙腿當然柔嫩彈牙，鮮美難言。卑詭的是，這道菜給我的不是驚喜，倒像是複習，可見這道菜被抄襲拷貝的情形。雖說這是傳統的布根地菜餚，但是據說本地已經沒有青蛙可食，所有的蛙腿食材都從土耳其或亞洲進口的，這是一點小小的遺憾。

搭配的酒是 Chassagne-Montrachet 1er cru Les Embrazees 2004 - Bernard Morey。蒜味香芹都不是容易找到酒搭配的味道，這款兼有清爽酸味和蜂蜜白果香氣的白酒，豐富而厚實，對於蛙腿是輕巧的均衡搭配。

返樸歸真的原味

第二道仍是海鮮，青貝龍岸扇貝/生 佐伍嫩蒜苗/海鮮湯汁 (St-Jacques et huître de la baie de Quiberon aux poireaux nains, buillon iode au poivron pequillo)。蟹醬幾乎是一目瞭然



01



02



03



04



05



06



07

的材料：扇貝、生蠔、蝦子以及嫩蒜苗，淺淺地裹在沒有勾芡的清淡醬汁裡。每種食材的味道都乾淨鮮明，有種清亮的快感。海鮮醬汁比較接近濃一點的湯，純粹在襯托食材。以現代的角度看，味道略顯簡樸，而其中所暗合理念的確實是我想像中的新廚藝料理，在戰後大魚大肉的飽足厭膩後的返璞歸真。

第三道酥皮河鱈佐紅蔥酒醬汁 (Sandre a la peau croustillante et fondue d'echalotte, sauce au vin rouge)。紅蔥燴煮成泥，上面墊以魚皮煎至酥脆的河鱈魚排，再淋上紅酒調煮的醬汁。魚無庸置疑的鮮美，火候也意料中的無懈可擊，醬汁譜和勻稱，若說上一道菜略顯簡樸，這道菜卻是似曾相識了：這樣的作法被其它廚師演繹過多少次，又衍生出多少版本了！若說這是這道菜最正宗的味道，我微弱的失落感可能是來自這道菜所凸顯法國菜演化至今的三十年落差。一如看到老祖母的陳年手帕，不是念舊懷古，不是滿足好奇，而是訝異自己對那個時代的無知。

這時候上的是兩款出色的布根地紅酒：Beaune 1er cru Les Cras 1998 - Domaine Germain 和 Pommard 1er cru Grands Epenots 1998 - Michel Gaunoux，前一支果香清雅，用來佐配紅酒鱈魚；後一支濃厚豐潤，則是等待下一道既狂野又細膩的野鹿肉。

野鹿佐水燉鰻魚、野菇和藍莓果凍，香料酒醬汁 Cote et selle de chevreuil, fondant de coing et navet, gourmandise a la gelee de myrtilles et jus facon vin chaud。鹿肉有兩種不同部位，柔嫩無方的脊肉和略帶咬勁的小排，熟度無可挑剔。野菇是帶有如普洱茶般微味口感的 trompette des morts，是季節性的菌菇食材，鰻魚藍莓香料酒等都是季節性的材料和鹿肉自然搭配。然而不知為何，所有食材的味道豐富卻零散，整道菜少了一種整體感，甚至現代感。

似曾相識的時代味道

然而幾支布根地酒卻沒叫人失望，1998年的 Pommard 比預期的更優美，越喝越有感覺，幾乎已經凌駕菜色本身了。最精彩的是搭配乳酪的白酒 Meursault Chevalines 1999 - Coche-Dury。Coche-Dury 在許多評鑑上都名列世界百大酒莊之一，是布根地頂級莊園。這支 Meursault 的表現確實不俗，雖然仍算年輕，已經展現其獨具的個性，濃郁而帶有烤麵包香氣，是辨識度極高的名酒。

最後上場的是甜點：榛果牛奶糖/栗子檸檬蛋糕/龍膽酒檸檬雪碧 (Nougatine a la cazette de noisette, fondant au marron et citron confit, gratine a la gentiane et sorbet citron)。搭配奧地利的麥桿甜酒 (vin de paille 將採下超熟葡萄曬在麥桿上進行一段時間的濃縮乾燥製成甜酒，而不是以麥桿釀製) Golser Strohwein 1998 - Georges Lunzer。甜點自然是細緻可口，然而再一次是酒給我更多驚喜，它所展現的豐富性，本身絕對可以當一款液體甜點來細細品嚐了。

法文有個字「deja vu」，意思是「似曾見過」，已經被英文甚至其它語言接受使用，尤其在其心裡學上。這個詞在表示一種對熟悉事物的不確定感，有時也可能是對自己感知經驗的質疑。這次晚宴讓我不斷地重新檢驗自己對新廚藝理念的認知，想像那個我不曾認識的時代味道，我嚐到的卻是有點異感的似曾相識。

也許是因為時代已經走很遠了，懷著虔誠的心，我本以為是前來朝聖的，後來發現竟是在博物館裡走了一圈，讓我的法國料理經驗在時空縱橫軸上找到一個過去模糊的定位。

Le Relais Bernard

Loiseau

add 2, rue Argentine,

21210 Saulx, France

tel +33 (0)3 8090 5353

web www.bernard-

loiseau.com

e-mail Loiseau@

relaisdetaux.com