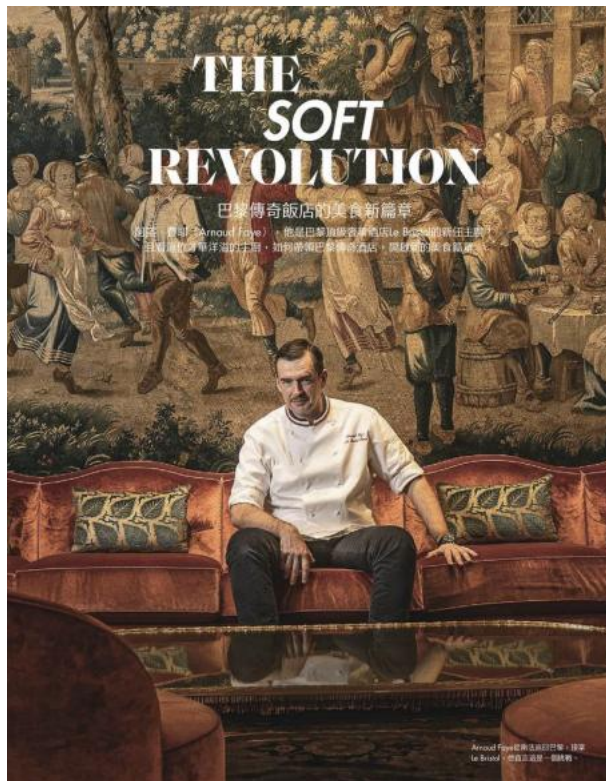


ELLE



巴黎，一座充滿歷史與藝術的城市，擁有許多世界級的奢華酒店，而 Le Bristol 無疑是其中最具有代表性的一間。這座建於1925年的宮殿級酒店，不僅象徵著巴黎人的優雅生活，更是全球旅人心中「法式奢華」的典範。

Le Bristol 坐落於第8區的Faubourg Saint-Honoré街上，這條街道本身就是巴黎高級時尚與文化的縮影，Chanel、Dior、Hermès等精品店比鄰而居，使這家酒店成為法國精緻生活的象徵。

為傳奇酒店進行一場美食革新

作為巴黎首屈一指的奢華酒店，Le Bristol 擁有著令人驕傲的歷史，像是招牌餐廳Épicerie自2009年以來使摘下來其林三星，成為全球賓客夢寐以求的美食殿堂。過去25年來，這裡由傳奇主廚Eric Frechon領軍，他不僅為 Le Bristol 贏得無數榮耀，也奠定了酒店在巴黎美食界的巔峰地位。

而巴黎美食最熱話題，就是阿諾·費耶 (Arnaud Faye) 接任 Le Bristol 的行政總廚，負責整個酒店的餐飲運營。對於巴黎人來說，這不僅是一次主廚更替，更是一場優雅的美食革新。



46歲的阿諾·費耶（Arnaud Faye）本可鋒芒畢露，然而他卻展現出一種冷靜、專注而沉穩的態度，他說：「接替Éric Frechon（在Le Bristol任職25年，其中15年獲得米其林三星）是一個挑戰，這個過程需要時間，並且我的任務範圍廣泛，涵蓋整間酒店的所有餐飲部門。」換句話說，他要管理380名員工，負責從米其林三星餐廳Épicure、豪華小酒館Le 114 Faubourg，到宴會、Café Antonia、客房服務，以及巧克力工坊、烘焙坊、手工義大利麵工坊等各個部門。「我不是要求推翻一切，而是希望根據我的願望讓這個體系逐步演進。」這位2018年獲得法國最佳廚師（MOF）頭銜的廚師補充道。

融合靈魂與極致食材的精緻料理

對客人而言，這些變化也許不太明顯，因為Le Bristol的服務依舊完美無瑕，菜餚仍然美味非凡。然而，細心的饕客仍能感受到微妙的不同。例如，在他於南法Èze擔任la Chèvre d'Or（米其林二星）主廚期間，他更加傾向使用橄欖油，而非傳統法式料理中常見的奶油與鮮奶油。此外，植物性食材的使用比例增加，例如龍蝦與哈密瓜的搭配，讓人聯想到摩納哥的奧蘭花園。他還大膽地在宮廷式菜單中加入創意，例如勃艮第燉牛肉搭配茄子、骨髓與煙燻薑汁等……沒有激進的改變，而是一場充滿靈魂的細膩革新。





Arnaud Faye料理細膩、地道，美食是
使用最優質食材，又對地球負責。

曾在法國南部掌廚多年，如今回到巴黎，當基洋訪問他，這兩地的美食文化對他的料理風格的影響時，Arnaud Faye回答：「我在加入法國南部蔚藍海岸的餐廳前，便已在巴黎工作。巴黎是一座著全法美食精華的城市，讓我能以更宏觀的視角呈現不同地區的風味。在我的料理中，有些靈感來自南法，以陽光豐饒的風土風味為基底；有些則向我的故鄉奧弗涅（Auvergne）致敬，展現那片土地的傳統滋味。因此，當我來到這家傳奇餐廳，我延續向風土致敬的核心想法，使用的蔬菜大多來自巴黎周邊的精進農場，確保新鮮度與產地的可追溯性。」

他表示：「這是我非常重視的課題，我們依然親自處理大量食材訂單，與供應商的緊密聯繫至關重要。因為，對我而言，真正的美食，是能夠從人性化的角度出發，選擇最好的食材，在最適合的時機使用它們。」

ELLE GOURMET



雙連北歐海鱈魚佐紅蘆薈汁、油煎鮑、青豆與石斑蟹。



芝士、檸檬、巧克力。

Arnaud Faye也特別分享高級餐飲的未來趨勢，是在保有經典精神的同時，融入更具當代意識的元素，高級餐飲業必須站在環保轉型的節點，帶領建立更具責任感的餐飲模式。例如，植物性食材將扮演越來越重要的角色，因此他特別推出全素饗宴菜單（Menu tout Végétal）。

「餐飲界對於手工藝人的推崇與本地小農的支持也將更加強化，這不僅提升了食材的品質，也讓料理更具文化溫度與可持續性。」他分享Le Bristol與一群熱愛工藝的手工藝人、生產者與畜牧業者合作，建立了一個可持續的食材供應體系。「我們的菜單不僅強調風味與質敏，更承載著對環境與傳統技藝的尊重。我們的目標是打造一種既能滿足味蕾、又對地球負責的精緻餐飲。」

在Épicerie，每一道菜都宛如藝術品，擺盤之美幾乎讓人捨不得動刀叉，而醬汁更是精緻到讓人想細細品嚐，連最後一滴也不放過。在Le 114 faubourg，這家高級小酒館的菜單每月更新一次，由行政主廚Vincent Schmitt負責，當前菜色包括令人驚豔的燉牛與野菇塔、細緻入味的慢燉羊肉，以及令人無法抗拒的梨子與栗子甜點。

這位對美食充滿熱情的主廚，面帶微笑地說：「Le Bristol是一間非凡的賓館飯店，但相信我，最精彩時刻，尚未到來。」他自信地說，因為他將為賓客帶來更加美好的無盡饗宴。■