

PRESTIGE

法國米其林公佈 2025 摘星名單！在宮殿酒店中享受古典主義，還有最具巴黎風的星級酒館！

BY CECILY KAO

PUBLISHED: APR 10, 2025 04:03 PM TST | 1 MIN READ



米 其林指南照例在每年的春季公佈了最新的摘星名單。巴黎 Le Bristol 飯店正逢百年之際，其中兩間餐廳——Epicure 和 114 Faubourg 再次同時入榜，前者獲得三星，後者保有一星。這座飯店見證巴黎一整個世紀變遷的同時，餐桌上的光芒依舊。

Image : Le Bristol

古典莊園中的 Fine Dining

今年獲得米其林三星的 Epicure 餐廳，對 Le Bristol 飯店來說，是一種延續也像是一種轉折。距離 Arnaud Faye 在 2024 年 5 月接下行政主廚職位，不過一年光景，他和團隊已在這間老牌飯店中，慢慢勾勒出一套屬於自己的節奏與風格。



主廚 Faye 尊重食材的季節性，講究原味，也不避諱大膽地引入辛香對比，讓味道之間有更多的張力。他的料理看似簡潔，實則層層堆疊。蔬菜不再只是配角，而是整道菜的重心。在現在這個講求效率與穩定的高級餐飲世界裡，願意順應自然、放慢腳步的人仍不多。而三星的評價，或許正是對這樣選擇的一種肯定。



Epicure 餐廳 Image : Le Bristol

巴黎式小酒館

摘下一星的 114 Faubourg 是間不張揚卻頗有想法的小酒館。開放式的廚房讓整個兩層樓的空間多了些節奏感與活力，不大的餐廳中洋溢著輕鬆的氛圍，很有巴黎式的從容。這裡的菜單由 Vincent Schmit 和 Arnaud Faye 共同設計，搭配熟悉飯店酒窖多年的兩位侍酒師——Baptiste Gillet Delrieu 和 Serge Arce 一起挑酒。餐廳經理 Charles Franchet 則在前場維持著一種剛剛好的節奏。



114 Faubourg 酒館 Image : Le Bristol

每個月，酒館都會辦一次葡萄酒晚會。邀來一位法國釀酒師與客人一同品嘗四道式餐點與搭配的酒款，活動結束後，這樣的組合也會被放進當月的菜單中，繼續留在這家餐廳的日常裡。

延伸閱讀：

[在大直餐飲戰區上，泰市場周年慶為高端餐飲注入新活力！](#)

[米其林主廚讚譽細膩風味！台中第一間純板前天婦羅專門店！「龍富天婦羅」演繹台灣食材之美](#)