

GASTRONOMY 玉盤珍饈

Lucie – From Memory to Palate 味蕾中的記憶

written by 葉翠 | May 24, 2024



勃艮第紅和皇室藍的色調，搭配昏黃的燈光和植物深色牆紙，賦予了餐廳一種典雅的氛圍，而混凝土柱子的結構則為它注入了現代工業風格。大理石吧台置於餐廳中央，旁邊的牆上懸掛著鏈環藝術裝置，重現70年代法國黑幫電影《生龍活虎 (Borsalino)》中楊波·貝蒙 (Jean-Paul Belmondo) 和亞蘭·德倫 (Alain Delon) 的經典場景。餐廳角落散佈著多件藝術品，包括一幅彩繪玻璃風格的畫作，由加拿大藝術家Daniel Mazzone描繪了已故法國歌王賽吉·甘斯柏 (Serge Gainsbourg)；以及一幀餐廳創始人祖母的黑白照片。



去年底，這家新開的法國餐廳Lucie選址多倫多金融區，匯聚了來自法國的優秀廚師團隊。其創辦人Yannick Bigourdan在法國南部長大，在市内擁有兩家餐廳，分別是Trattoria和Carbon Bar。然而，Lucie卻是他擁有的首家法國餐廳，其名字正是為了紀念他的祖母Lucie。這位慈愛的祖母，為他創造了珍貴的童年時光。當時其父母工作繁忙，祖母則負責照顧他的一切。每當他放學回家後，祖母家都會飄滿美食的香氣。祖母給予他無盡的愛，而這家餐廳是他對祖母無私奉獻的致敬。



以本地野味入饌

當晚，我們品嚐了一份七道菜的嚐味菜單。入座後，侍應推著餐車，上面陳列著三款氣泡酒，晚餐便由其中一瓶玫瑰香檳揭開序幕。第一道前菜是慢燉紅頭菜，紅菜頭層層疊疊，夾著煙燻鱈魚皮，並搭配法國菜的必備配料——奧斯特拉魚子醬和梅爾檸檬奶油，呈現出精緻優雅的擺盤；接著是法式清湯，它以蘿蔔和辣根等蔬菜悉心熬製，清澈鮮嫩，底部是來自卑詩省的三文魚塊。



v魚類主菜是大西洋比目魚，廚師將青口釀入魚塊一同烹調，以保留魚肉的鮮嫩口感。法式醬汁經過十多個小時的濃縮，旨在引出食物的原味而非掩蓋，追求食材和調味的完美比例。這道菜使用了濃郁的南圖阿蝦醬，配以可食用的香脆魚骨。侍應為我們淋上細緻的奶油泡沫，佛手柑風味則為整道菜增添了一絲神秘的氛圍。



青口釀入大西洋比目魚，配以可食用的香脆魚骨

法國菜以野味入饌並不罕見，Lucie為我們帶來了兩道肉類主菜：鵝鶉和兔鞍，皆來自安大略省的本地農場。鵝鶉以紅酒濃汁烹調，佐以黑松露和稀有食材婆羅門參。婆羅門參經過慢燉後，帶著淡淡的甜味，類似於牡蠣，因而被稱為「牡蠣菜」，能為鵝鶉的鮮美口感增添層次；兔鞍則在慢火中燉煮，肉捲切開後，能看見肥嫩的兔肉中藏著鵝肝，並鋪上了兩塊香氣濃郁的黑松露。伴碟的是一個迷你兔架，以及慢燉馬鈴薯和帶有堅果和大地風味的康提起司，它們被色彩繽紛的醬汁所包圍。最後，晚餐以菠蘿雪葩和66%黑巧克力伴百香果雪葩作結。



從童年回憶汲取靈感

Bigourdan的願景是讓餐廳代表「巴黎正在崛起的烹飪趨勢」，因此他直接從法國招募了多位廚師，由行政總廚Arnaud Bloquel領導。Bloquel出生於法國南部，在加魁比海長大，塑造他成為一個包容不同口味的廚師，融合法國和加勒比海的雙重飲食文化。

與Bigourdan一樣，啟發Bloquel對烹飪的熱愛的是他的兩位祖母，分別來自法國和意大利。Bloquel在訪問中表示：「雖然她們處於兩個截然不同的烹飪領域，但她們對美食有著共同的熱情，教導我分享美食在與人交流中的重要性。」從法國搬到多倫多，Bloquel坦言全因這家新開的餐廳，他說：「機緣巧合下讓我遇到了Bigourdan，他向我提出了這個新挑戰。我和他出身相似，都來自法國西南部，並受到祖母傳授的烹飪文化的滋養。我們的故事彷彿交織在一起，珍惜共同的情感連結和傳統。」



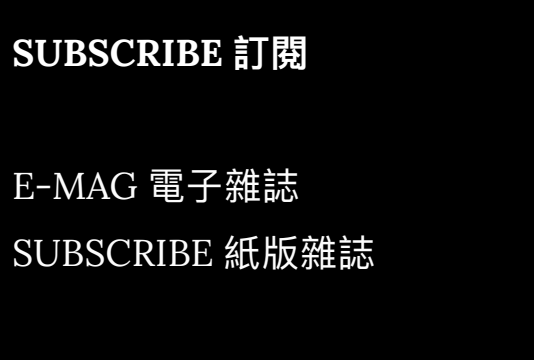
Lucie行政總廚Arnaud Bloquel

問及品嚐菜單背後靈感，他表示：「菜單結合了我和Bigourdan珍貴的烹飪記憶，以及安大略省的時令食材。對我來說，美食就像一首交響樂，能夠喚起深刻的情感時刻。法國美食深受地中海的影響，精髓在於香料和洋溢的陽光氣息。這些原料淋上橄欖油後，便能創造出一道道複雜而樸實的菜餚。」他續稱：「我堅信任何菜餚的精髓在於，透過精心炮製的醬汁來協調所有食材的味道。這個原則深深根植於祖母的教導中，她們會花數個小時來熬煮醬汁，途中耐心觀察變化，調製出細膩濃郁的風味。」

Bigourdan和Bloquel從童年回憶中汲取靈感，融合了法國和加勒比海的雙重飲食文化，每道菜都將食材的精髓和烹飪的藝術完美結合。正如Bloquel所說，美食猶如一首交響樂，而Lucie餐廳則是這場交響樂的指揮者，將食客帶入一場無比美妙的味覺之旅。

0 comment | 0 | f t w s

葉翠



ABOUT 關於我們

ABOUT US 關於我們
ADVERTISER 廣告洽談
CAREERS 工作機會
POLICIES & PROCEDURES

CONTACT US 聯絡我們

info@pureluxurymag.com

《至尊》雜誌 2024年三、四月刊



李炳憲 人生不留遺憾 | 時尚大片《像素世界》和《秘密花園》 | Maison Francis Kurkdjian 揮灑詩意與生活美學 | Patria 小巷中的西班牙風情
READ NOW | 馬上閱讀

POPULAR POSTS 排行榜

- Dare to Dream 心有猛虎 石赤不奪 – 楊紫瓊**
Michelle Yeoh
- Le temps perdu 離時光駐留**
- Golden Slumbers 金色夢鄉**
- Blooming 恣意青春**
- Initial B 頭文字B**
- Play by my own rules 追尋真我**
- Sentimental moments 心靈深處的柔軟**
- Finer Things 一白，六出花。如瑾英，似玉蕊。**
- Rebel at Heart 天生叛逆**
- Laid-back 悠然自得**
- Moving Still 動靜一如**
- Powerfully Feminine 力量·盛放**
- RÊVE 繁夢·逐夢**
- FASHION FORWARD 明日的遐想**
- VIVANT「野蠻生長」**
- Caroline Scheufele – Never Stop Creating 卡羅琳·舍費爾 – 標新立異 永無止境**
- 為什麼華人喜歡勞力士手錶？**
- 首屆FoodBall 美饌晚宴**
- 細節的藝術：香奈兒獨家新年啟容**
- CHANEL 香奈兒2019早春度假時裝系列 青春洋溢的航海之旅**