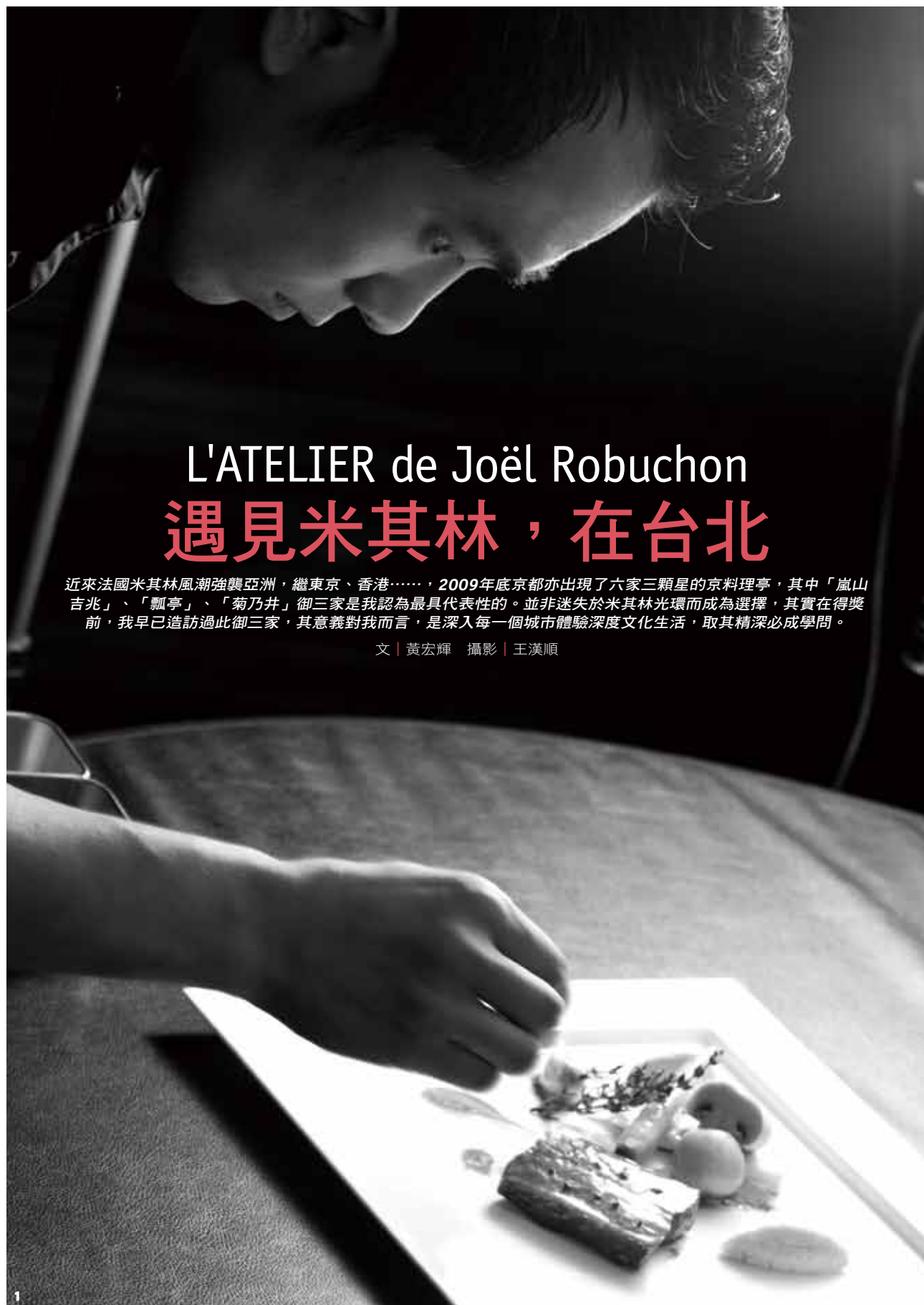




L'ATELIER de Joël Robuchon 遇見米其林，在台北

近來法國米其林風潮強襲亞洲，繼東京、香港……，2009年底京都亦出現了六家三顆星的京料理亭，其中「嵐山吉兆」、「瓢亭」、「菊乃井」御三家是我認為最具代表性的。並非迷失於米其林光環而成為選擇，其實在得獎前，我早已造訪過此御三家，其意義對我而言，是深入每一個城市體驗深度文化生活，取其精深必成學問。

文 | 黃宏輝 攝影 | 王漢順

- 1.L'ATELIER de Joël Robuchon日籍料理長「須賀洋介」。
- 2.L'ATELIER de Joël Robuchon餐前麵包：芝士軟麵包、蝸牛可頌、培根麵包、短棍麵包、蕃茄乾麵包。
- 3.OSCIETRE魚子醬與海膽佐白花椰菜鮮奶油。



黃宏輝 2007年《極上之味》（La Vie出版）一書一出版獲得「講義雜誌年度最佳美食作家」。在作品「璞石麗緻溫泉會館」受到普遍矚目之前，是一位以「旅行」與「美食」聞名的建築師。受到彼得梅爾《About Taste》一書的啟發，對「雪茄、紅酒、魚子醬」的想法，從道德淪喪的貴族奢侈品，變成中產氣質教養的根基，自始認真研究浸淫品味生活。2008年底出版《極上之宿》蟬連兩個月誠品暢銷榜第一名；2009年底新作《極上之湯》LV旗艦店特別為其舉辦新書發表會，一推出即成為啟發日本頂級溫泉旅館追尋者的聖經。

根源於法國的米其林，十年前三大「Jean George」、「Allen Ducas」、「Joël Robuchon」早深植於我腦海，而其中Joël Robuchon在亞洲展店迅速，最後亦進駐了台灣，無論媒體如何大量報導其二十多顆星的光芒，最引我好奇的則是其駐台主廚「須賀洋介」日本人身份基因難以臆測的可能。

L'ATELIER de Joël Robuchon台北店的空間印象一反眾人所知的巴黎人文風情，呈現極度現代大都會的簡單明快節奏，尤其在大黑的背景之下，點綴性的東方紅色彩更顯其現代東方的潮風。正式而繁複的西式料理的餐飲習慣通常是方桌長桌，在此卻化身為更輕鬆的調性，一長排吧檯式的用餐空間，不知不覺中更貼切台灣人慵懶不受拘束的心情狀態。常問一般台灣

友人巴黎美食經驗，不習慣的絕對是四、五個小時不耐的冗長時間，二是正式拘謹對於「好動」到幾近放肆的台灣客，短時難融入其文化禮儀。於是這看似夜店潮風的空間氛圍，卻是適合在地dinner moment的風情。

來過L'ATELIER de Joël Robuchon的人一定對於餐前的麵包印象深刻，一般西餐不過只是麵包塗個奶油，而此六、七種不同口感風味——芝士香濃軟麵包、蝸牛可頌膨鬆奶味極香、培根麵包幾乎可當成正餐食用、短棍麵包外酥脆內微潮軟，尤其是蕃茄乾麵包令人難忘，所幸樓下SALON DE THE de Joël Robuchon專賣店可供販售外帶，除了近年「Paul」麵包傳奇文化之外，更將這法國人的玩意大大地推廣，見識何為真正法國人的生活型態。

洋式和風輕啟味蕾

前菜「OSCIETRE魚子醬與海膽佐白花椰菜鮮奶油」正是一道完全呈現日籍料理長「須賀洋介」的Fusion功夫。將日本海膽打成泥，上方注上一層清高湯冷卻成凍加上OSCIETRE魚子醬，最上方再注一層白花椰菜與奶油的混合稠泥狀體，最後將葉綠素粹取精華素，以50秒鐘時間「精準唯美」在器皿邊點上48點，此時要考驗屏氣凝神、控制呼吸，以精準眼力算準各點點距與大小。以湯匙往下挖上一匙，豐富的夾層中所見「形」的三個層次與五種顏色，如同千層派而入口滋味卻似日本料理的大和風味，而那奶油白花椰泥卻是法式香氣，這混合風一開始便征服了眾人想一探「Joël Robuchon」的好奇之心，心口皆服。



1.新鮮香草生食活鯛與生蠔佐Oscietre魚子醬。2.炙燒北海道干貝佐香橙薑末奶油醬汁。3.嫩煎鴨肝佐牛肝菌燉飯。4.香煎白鮫魚搭配燉煎芥菜及半天筍。



另一道前菜是「新鮮香草生食活鯛與生蠔佐Oscietre魚子醬」，主要以「吉拉多生蠔」（當今世界上公認最美味的生蠔）與新鮮活鯛生魚片剁碎成丁混合櫻桃泥、蕃茄泥加以VITTEL礦泉混合成TARTAR，上方舖陳酸漬大黃瓜片，一旁佐以一大匙魚子醬。先是生蠔與活鯛生魚片丁的海鮮冷感，當中因VITTEL泉富有礦石味，同時大黃瓜的酸勁與魚子醬豐厚油脂香氣，看不見「形而上」的層次更是鮮明，仔細回想又是一道和洋混合風中的極品。

「炙燒北海道干貝佐香橙薑末奶油醬汁」——新鮮北海道干貝在軟嫩狀態下直接快火炙燒，底層是海藻、迷迭香、柳橙與奶油混合醬汁，干貝上方撒了松子和帕馬火腿薄片。焦炭香脆又軟的鮮貝一口咬下湯汁直流，而帕馬

火腿薄脆與松子香脆的口感合而為一，兩種不同口感混搭，又是和洋再次的融合。

「嫩煎鴨肝佐牛肝菌燉飯」——法國進口鵝肝近已少見，取而代之多是鴨肝，而我個人喜好鴨肝較鵝肝不會味膩而重，也少了許多油脂。鴨肝雙面煎過微焦內層飽滿軟嫩，與小而壯碩的牛肝菌鐵網碳烤相搭（松茸、羊肚菌、牛肝菌三者並稱世界三大珍菌），底層則是義大利米加入雞汁燉煮而成濃稠燉飯。野味十足的牛肝菌與味重的鴨肝本就相對，搭上吸滿雞高湯與鴨肝油脂的燉米飯，三種濃厚味道齊聚卻似系出同門。

細緻、
多層次的表現就是真功夫

「香煎白鮫魚搭配燉煎芥菜及半天筍」——台灣俗語「一鮫二鮓三嘉納（鯛）」，另一說「有錢吃鮫，沒錢免吃」，當中道盡鮫魚在台灣本地魚種的領先地位。其肉質渾厚緊實彈牙，卻又極致細嫩，除了搭配芥菜與半天筍等極具本地代表性的野菜，其真要領便是宜蘭三星蔥絲與奶沫的佐料組合，細切香氣撲鼻的三星蔥絲與法國味代表的奶沫，台灣混合的新品種充滿新奇之味，其泡沫之細緻在台灣法國料理更是少見（由奶沫的細度便可知主廚之功力）。

全世界最好品質的真鯛來自日本明石海峽，台灣嘉納雖同種類，其口感與甜度卻有明顯差別，主要因為明石海峽的漩渦急流造成其體肉優質難比。「日本鯛魚佐百合柚子清湯與紫蘇花」



這一道主菜是以日本大和基底調味——山椒、紫蘇花、菊、百合、芽蔥（京都細蔥）為料，佐以魚骨高湯調出京料理之味。當中最精粹之處，應是以高溫薄油淋上帶鱗片的真鯛魚塊，此手法稱為「油水分離法」，外表水份在高溫油反覆淋上後，自然脫水而鱗片成捲曲狀（立鱗），更特別的是，這鱗片酥脆入口即化，亦是近來流行食鱗法增加膠原蛋白的珍品。除了味覺之外，視覺上的美感驚豔，讓人回想而京料理的傳統與創意！

另外選擇的主菜尚有「板燒澳洲和牛佐鑄鐵鍋鹽烤時蔬及百里香」與「嫩煎百里香羔羊」，和牛與羔羊肉的品質均為上選，口感亦是恰如其分。各式主菜均為各食材變成美食的代表性，展現其對烹調這手藝昇華為藝術。

以富麗驚艷畫上完美句點

我常對友人說，飯後甜食對法國人而言是另一道「甜的主菜」的開始，絕非一般。招牌響亮的「咖啡慕斯珍珠糖球佐香橙冰淇淋及黑醋栗醬」一上桌，果然成為整晚最高潮，珍珠金的圓球閃耀亮麗，看了老半天眾人皆不忍下手破壞這難得一見唯美的畫面。以手工自製香橙冰淇淋為主，佐以黑醋栗醬、巧克力醬搭新鮮薄荷葉與無花果，而最終極絕招便是中央那一顆糖衣珍珠球。原是咖啡慕斯為內餡，外層裹以糖衣再以氣打攪成球狀，手持湯匙輕輕敲碎表面糖衣，其內半真空的咖啡慕斯乍現，糖衣與慕斯的口感脆軟相反，其味清甜又濃郁。當糖衣珍珠球破繭那一剎那，我直歎鬼斧神功也！

另一道甜主食為「覆盆子野莓佐啤酒花冰沙附氣泡甜酒」，

依下而上各層次是紅石榴醬、白色杏仁凍、噴金白巧克力碎片、汽泡甜酒中飄浮著藍、紅、黑醋栗，及啤酒花製成的果凍與碎片，看似不過多層次的堆疊，待快飲畢之時才能發現此道甜食特殊的奧秘——「那一根吸管」，原來吸管竟是以糖製成的，吸食之後慢慢融解而成碎糖片，混入剩下的碎片、果凍與各式野醬菓當中再一飲而盡。這根糖吸管小小角色卻是後知後覺的大驚怪！

試圖解析這挺令人好奇的日本人「須賀洋介」，一是使用法國、日本、台灣各具特色食材（生蠔、魚子醬、鴨肝、帕馬火腿、牛肝菌、奶油、百里香、迷迭香；海膽、真鯛、干貝、山椒、紫蘇花、芽蔥、薑末、高湯；鮭魚、芥菜、半天筍）；二是在法國料理的傳統濃郁味道裡

潛藏著日式的清淡；三是日式「魚生」的重覆出現（生蠔、生鯛、生海膽）；四是「糖衣珍珠球」與「糖吸管」以物理變化的另外面貌呈現，神來一筆為創意料理與Fusion帶來最佳註解。

我第一次造訪L'ATELIER de Joël Robuchon留下深刻印象，餐後與主廚「須賀洋介」相談甚歡之餘，得知主廚隔日便要交接重回巴黎，於是當下又訂了隔日最後的午餐。這「最後的午餐」更令眾食客歡呼不已，原來世界級明星主廚「Joël Robuchon」本人來到店中坐鎮演出，在大師手藝之下彷彿是經驗了一趟朝聖之旅，但是緣身於台北。

「Joël Robuchon」介紹了下一任義大利主廚「Angelo Agliano」，以日籍主廚在這一年帶點個人色彩的演出，讓台北食客眼界大開，也打開了國際視野；下回義大利人的法國菜又會有何驚喜？眾人拭目以待！

L'ATELIER de Joël Robuchon
Add／台北市松仁路28號5F（Bella Vita）
Tel／02-8729-2626

1.板燒澳洲和牛佐鑄鐵鍋鹽烤時蔬及百里香。2.嫩煎百里香羔羊。3.咖啡慕斯珍珠糖球佐香橙冰淇淋及黑醋栗醬。4.覆盆子野莓佐啤酒花冰沙附氣泡甜酒。5.世界級明星主廚「Joël Robuchon」。

