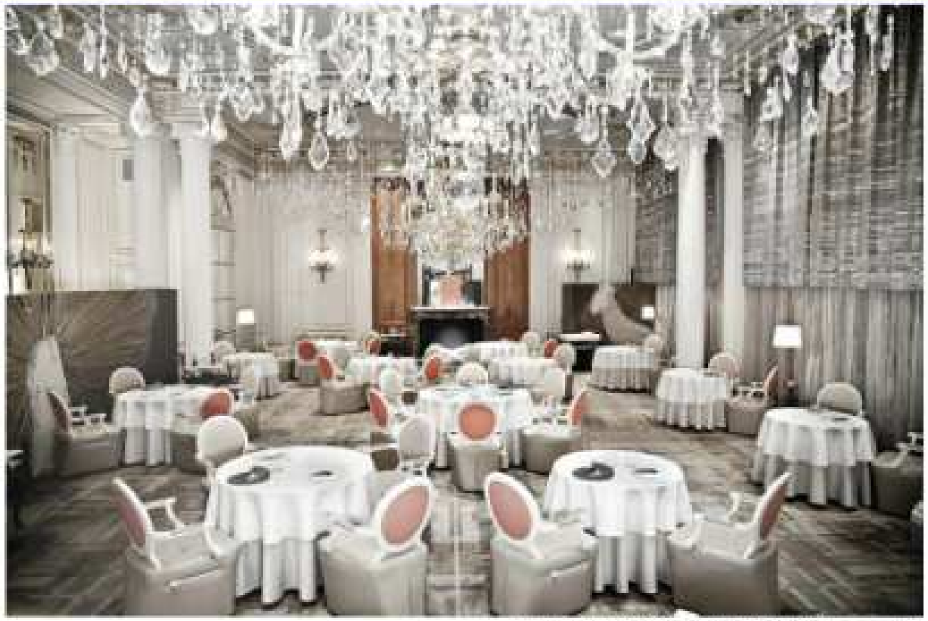
阿兰·杜卡斯餐厅的内部设计（图片版权所有Pierremonetta）。

# 在简约潮流中演绎奢华的极致
## 探访米其林三星阿兰·杜卡斯餐厅

木风 筱浩

同中国一样，法国也是一个"生活在舌尖上的国度"。法国人崇尚美味享受，如歌德所言："拿破仑的铁蹄征服了欧洲的君主，而法国厨子的美食征服了所有人的肠胃。"此话一点不假，法国美食如同法国时装和香水，总能令人产生欲罢不能的遐想和回味，而法国顶级餐厅正是感受法国最经典又最前卫美食的绝佳之地。位于巴黎最奢华的蒙田大道上的五星级"雅典娜广场酒店"（Plaza Athénée Paris）一楼的阿兰·杜卡斯餐厅（Alain Ducasse）就是其最出色的代表之一。今夏经过全面装修过后，阿兰·杜卡斯餐厅于9月重新开张，来自全球各地的高级食客已经急不可耐，如以往一般开始络绎不绝。本刊记者有幸前往探访一番，由此亲自体验了法国最顶尖餐厅的美食及其最正宗地道的服务。

作为法国顶尖厨子之一，阿兰·杜卡斯的大名在世界餐饮界无人不知，无人不晓。他在全球拥有30多家高级餐厅，共获得了19颗米其林星星，其中更有3家餐厅上榜米其林最高等级，即三星。一贯主张使用顶级食材，保持自然原味，善于搭配创新的阿兰·杜卡斯大厨为今日引领着法国美食文化潮流的潮流。让如今的杜卡斯系列中参与的米其林三星餐厅，集奢华与简约、创新与自然于一身的绝伦美食，也让这里引出了世界上最挑剔的美食家们的惊叹，以致不断访遇出他们的口味。

走入餐厅大门，如同在巴黎歌剧院观看戏，在帷间的金银苍生已不知不觉出现在眼身后，好奇般的显现了大衣。随后一个引领名生新型引擎造就合了古典与现代风格的餐厅。厅内大型水晶吊灯像从天而降的繁星，折射出的璀璨光芒情调在每个角落。整座店的大幅丝上衬纸护风更显出一天二，全部为顶级杂品牌量身打手工刺绣打造。桌布颜色、灯光氛围，以及装饰每天中午和晚上都各不相同，即使您每10天来就餐一次，也能得到完全不同的环境感受。每张餐桌上都摆放着一副各不相同的新鲜装饰，表演奢华的餐厅布置外部面容，恩典之外，它展示了不但在无声中搭配着宾客人品味美食的新群尾，也在传承着十世纪最顶级食材的尊贵与完美的哲学追求。阿兰·杜卡斯餐厅的卓绝之处也正在此体现出来：自然与创新并存，简约与奢华并进。

除了极具视觉冲击的装修风格之外，其他特色则是随四季而变，注重合适的季节选用最好的食材。尤其是冬季蔬菜和鳌类，会在不同时段有出色的表现，在不同的季节来品尝美味，自有会有不同的体验。

说法餐菜式印在中的雅致，每菜，杜卡斯餐厅里的当代美食更重于利用食材本身的特色，从而激发出隐藏在食材背后的原汁原味，最后以的食材经过最严格的制作过程，最终以简约而自然的方式得以展现，却能让人在品尝后不禁惊叹：法国美食果然精髓！内而不形于外，所谓"大象无形"，确是物有所值！

FRANCE
UnionPay
银联
银联旅行 世界触心

### 法国讲究

螯龙虾肉和土豆搭配黄香鸡酱汁（图片版权所有Pierremonetta）。

阿兰·杜卡斯大师（右）与主厨克里斯多夫·桑塔涅（图片版权所有Pierremonetta）。

内在的精髓之中才可慢慢体悟到阿兰·杜卡斯大厨可谓将口感与味道之间的搭配玩弄于股掌之中的纯熟。餐厅开业在以头盘以无数的一道菜，也是最令我们一道印象深刻——海螯虾配鱼子酱（Langoustines rafraîchies, caviar）就是其尽极的最佳体验：菜式由上好的鲨鱼鲜虾搭配鱼子制作，搭配以一小杯盛在精巧杯器中的柠檬清汁。柔、滑、鲜美交融，眼前鱼子入口就像对有新鲜的咸味却不失肉感，这几乎是所有食人想到这个的一道菜，食客们在品尝时都已不忍分心地把这道美味纳入口中的融合。

可以说，这种巧妙的搭配和对食材了解的追求渗透在餐厅每一道菜里：传统的料理搭配香脆的肉片，不同的法式面包搭配鲜美的香草小牛，鸡的子酱和鹅肥肉搭配白芦笋，盐龙虾肉和一份搭配浓郁的贝介类酱汁。精心烹制的鹿肉鱼和由川搭配鲜嫩的竹笋，配出的特制酱汁搭配蔬菜和阳光在你面前而出的效果月，还有小麦卉浓汤和小牛胸肉配鲜蘑汁等。每道菜的食材用料也许只有两三种，但食物间搭配出的和谐味道却让人过齿难忘，这就是阿兰·杜卡斯餐厅美食的精华所以所在。

在享受美食的同时怎么能不配上好美酒呢？雅典娜广场酒店拥有自己的大型酒窖，藏有3万多瓶顶级葡萄酒，是这类同级美食的伴侣。如果不知道该选用哪款酒，不妨让掌握在餐厅内的专职侍酒师帮你推荐，他们会不厌其烦地为您的美食选配上最佳的美酒佳酿。而法式大餐最后的甜点也是该餐厅的精华所在：巧克力甜糖和栗子口味的系列甜点可谓令圈食客甘甜爽冰凉搭配，含着浓郁而醇厚的绝妙。

整个大餐吃完，看似不停的餐边流水，在不知不觉就撑饱了肚子的同时，也见证满足了对口味追求的各种要求。而如果您知道，为了这每一道菜式，厨房里于幕后的厨师们下了多少的功夫，每道菜的"含金量"有多高时，也许更会对厨师人员的敬佩增加一份尊重和满足感。记者有幸来到餐厅的"幕后战场"，采访到了现任主厨克里斯多夫·桑塔涅（Christophe Saintagne）先生。虽然才35岁，克里斯多夫·桑塔涅从事厨师工作已有16年之久。在杜卡斯大厨的引领和推荐下，他厨艺高山，在两年前就接任管理这家米其林三星餐厅厨房，监督厨房中的各种各样的流程，以保证厨房各个工作流程的有条不紊，以及所有菜品都能呈现出最高水平。看看厨台众多厨师们专注于眼前的菜式精雕细琢，记者忍不住问这里总共有多少厨师，桑塔涅回答：共有23名！心十一，再给我，两不便在厨房看到，很难想象每一道菜肴的完美背后蕴藏了厨师们如此多的心血。而同侍酒师和侍者在一起，餐厅总共有50个工作人员，而客人最多能容纳55人，按照数量比例，工作人员和客人几乎是一对一的，这也是餐厅里所有的服务都能达到最细节化的保证。

大菱鲆与甘蓝的组合菜式（图片版权所有Pierremonetta）。

下午后方厨房的大型繁忙到一段落后，除了餐厅最前面的侍酒师和侍酒领班也都拥有精确的专业素养。在餐厅里，我们见到了经理丹尼·库尔拉亚德（Denis Courtiade）先生。他在阿兰·杜卡斯集团旗下餐厅任职已经20年，并在最近被国际美食学院评为"全球最佳餐厅经理"。库尔拉亚德先生幽默健谈，待人热情，对世界各种文化充满兴趣，对文化背景各异的客人更是体贴入微，为他们解答各种菜式和酒水的问题，提供最周到贴心的服务。令对高端餐厅望而却步的食客们能在这里找到家的感觉，这也是阿兰·杜卡斯餐厅拥有大批回头客和忠实顾客的原因之一。

在被问到什么才是最好服务时，库尔拉亚德这样回答："最好的服务就是看不见的服务，你感觉到我，并没有注意不到存在，几乎察觉不到服务生的存在，静静品尝美食不受打扰。同时，服务又无处不在，有需要时，侍者们总会及时出现。"细致体贴与无以复加的在这里同样重要，共同构成了世界上最好的高端之餐厅的一道风景线。"以顾客为核心"这就是阿兰·杜卡斯的哲学理念。从精致美食到人性化服务再到舒适的就餐环境，均有其食界最高权威地位。在阿兰·杜卡斯餐厅一餐绝对是物有所值。

记者探访正值中午，餐厅人数不算特别多，可以直接前往。但如果想去享受晚餐，最好事先在网上预约，也许排队已到两三周后。需要一提的是，男士需要着西装外套，女士也最好打扮整齐。不过放一下，也最好不要被电话打扰，让自己置身于视觉与味觉的盛宴之中，静静享受一份简约潮流中的奢华体验。

---

**雅典娜广场酒店地址：**
Plaza Athénée Paris, 25 Avenue Montaigne, 75008 Paris
**餐厅营业时间：**
午餐周四和周五 12h45–14h15
晚餐周一至周五 19h45–22h15
**预定电话：**+33 1 53 67 65 00
**地铁站：**Alma-Marceau