

SPECIAL REPORT

Sweet Paris
甜蜜巴黎，
精品甜點新店直擊

法式甜點這些年幾乎是全世界當夯走紅，馬卡龍 (macaron)、火山熔岩巧克力是其中的明星。世界知名的大師 Pierre Hermé 的作品無論是設計、創意還是製作技術都臻出神入化，已成法式精品甜點的代名詞。這位大師自然有無數的粉絲與追隨者，但是這幾年巴黎出現幾位新的甜點師傅，他們不再追求新奇詭異的口味組合，也不將功夫盡下在表面的雕琢擺飾上（然而刀工技巧仍是一流），卻不約而同地朝一個新的方向：重新詮釋改良傳統的法式甜品。千層派 (millefeuille)、巴黎-布列斯特 (Paris-Brest)、聖多諾雷 (Saint-Honoré)、閃電 (éclair)、各式水果派巧克力派等，在他們手裡煥然復活，變得非常新穎、現代，達到更高的境界層次。

「復古成為一種超前」是當下法式甜點的趨勢。除了重新詮釋經典之外，新一代師傅也都特別強調產品的新鮮度，盡量縮短作品離開廚房到品者之間的時間與距離。Hugo & Victor 和 La Pâtisserie des Rêves 都是將甜品保存在特殊設計的儲藏冰櫃裡，外賣時再拿出來包裝；Jacques Genin和Carl Marletti的廚房就在店面裡，視外賣狀況將東西陸續少量地擺放在櫃中。Jacques Genin 甚至是唯一將千層派現點現做的糕餅師。這幾款甜點都不是創新的東西，是任一個專業糕餅師都該有的基本功力，然而在新一代的廚師手裡，過去甜膩、油重的傳統甜品變得口感更酥脆、更輕盈，口味更細緻，也更清爽怡人，叫人徹底改變對這些老掉牙甜點的刻板印象與品經驗。如果甜點在某些人心中是美食的「必要之惡」，現在這個「惡」可以刪掉，甜點只是美食之必要，而且讓人理直氣壯地沈淪、著迷。法國人吻頰道別，以臉頰和對方臉頰兩側碰觸，同時嘴唇做出噴聲，左右各一下輕觸當做道別。甜點就是那個餐後甜蜜的、不捨的、戀戀的道別。Pierre Hermé 有句名言：「鹹食養人，甜食悅人 (Le salé nous nourrit, le sucré nous réjouit.)」懂得享受甜食，才是懂得享受人生。這裡介紹的四位雖各有其招牌拿手之作，但是整體來說，所推出的甜品都在水準之上。

時尚尖端潮流的糕餅廚師
Carl Marletti

Carl Marletti 提供



Carl Marletti 提供



Carl Marletti 提供

這家小店開在巴黎第三大學附近著名的市集小街 rue Mouffetard 街尾的噴泉邊，2007年開幕時也是以一款檸檬派受到巴黎人的贊賞。Carl Marletti 出身麵包糕餅世家，其祖父就是麵包師，對糕餅製作的熱情與才華應該是天生流淌在血液中的。畢業自餐旅學校後，進入培養出許多當代糕餅大師（如 Pierre Hermé）的法國著名的 Lenotre 當學徒，後來跟過幾位師傅磨練基本功，轉入巴黎洲際飯店 Grand Hotel Intercontinental 的糕餅團隊。這裡成為他技巧熟練的養成之地。巴黎洲際飯店也負責知名的和平咖啡館 (Café de la Paix) 的甜點部門，年輕的 Carl Marletti 在前任主廚走後，成為帶領二十多人團隊的甜點主廚。在這裡他每天要完成200個千層派，但是讓他一舉成名的是在和平咖啡館時期，以模仿訂製時裝的概念結合時尚與甜點的創舉。每年請一位時裝設計師和糕餅師設計一款甜點，限量在咖啡館內推出（這項活動至今仍每年舉行），合作過的知名設計師包括：Agatha de la Prada、Stella Cadenta、Agnès b.、Chantal Thomass...每款時尚甜點先由設計師構思外貌造型，再由糕餅師設計口味質感，最後兩者共同合作將難題解決，非常考驗糕餅技術。曾經被受讚譽的有一款仿亮面皮革的紅釉手提包甜品，還有設計成一支破鏡面的高跟鞋甜點，都叫人非常驚艷。然而他獨立開店後的作品卻是絢爛回歸自然，以傳統甜點為主。檸檬派餅皮酥脆輕盈，不帶油膩之感，香氣自然優雅，不帶霸氣，口感柔滑，檸檬乳霜酸甜適中，與酥脆餅皮有著極佳的平衡口感，和上述的 Jacques Genin 並列為巴黎最好的檸檬派。千層派是另一招牌之作：略為焦糖處理過的千層派有濃厚的焦熟香，無比酥脆，味道也較為濃郁豐厚，顯示主廚的個人風格。另外，推薦其獨家的創意口味果醬：藍莓/紫羅蘭、玫瑰/覆盆子、芒果/白巧克力、柑橘/依蘭依蘭 (orange/ylang ylang)。單品甜點平均在3.5至4.5歐元。①



Carl Marletti 提供

Carl Marletti
add Carl Marletti, 51 rue Censier 75005 Paris, France
tel +33-(0)1-4331-6812
web www.carlmarletti.com
note 檸檬派、千層派、巧克力塔、英心泡芙都是傑作。