

星星的滋味：謝忠道的法國米其林筆記

沒有米其林指南在挖掘這些執著於自己的想法、把自己土地裡的味道感情放
進自己土地裡的味道就沒放在餐盤裡的廚師。
法國的美食地圖不會如此吸引廣大。
一個好廚師可以不必顧及於金錢商業的遊戲規則，討好富饒名流，
而純粹真正懂得食物精髓的老饕食家才這千面吸引而來。



星星的滋味 【謝忠道的法國米其林筆記】



Restaurants Etoilés
selon Chung-Tao

作者 謝忠道

造訪法國33家
米其林餐廳，
品嚐美味的故事，
喫遍星級門道。

[星星的滋味：謝忠道的法國米其林筆記_下载链接1](#)

著者:謝忠道

出版者:墨刻

出版时间:2014-6-20

装帧:平装

isbn:9789862891643

造訪法國33家米其林餐廳，品嚐美味的故事，巴黎當紅甜點店同場加映，喫遍星級門道。

謝忠道：「沒有米其林指南在挖掘這些執著於自己的想法、把自己土地裡的味道感情放

在餐盤裡的廚師，法國的美食地圖不會如此恢弘偉大。一個好廚師可以不必媚俗於金錢商業的遊戲規則、討好富豪名流，而能將真正懂得食物精髓的老饕食家不遠千里吸引而來。」

被譽為世紀大廚的Joel Robuchon，位在巴黎的L'Atelier可說是世界各城市系列餐廳的典範，一道幾乎快被法國人摒棄的老掉牙法菜牛骨髓，到了大廚手上卻是現代感十足。

三星餐廳竟然出現了螞蟻？原來這是亞馬遜當地人的一種食品，捏起一隻嚐嚐，像咬嚼花椒粒，發出一股淡淡的奇香。以螞蟻入菜的L'Astrance是巴黎三星餐廳裡最有創意的，也是最難訂位的餐廳之一。

到蔚藍海岸度假，來品嚐馬賽鮮魚吧！無懈可擊的鮮美魚肉，搭配主廚畫卷一般層層釋出的醬汁滋味，Le Petit Nice要告訴你米其林三星標準：「值得專程前往」的真義。

造訪布根地酒鄉，非得來到收藏最完整布根地酒的La Cuisine不可，不但有機會能一嚐名莊的稀世珍釀，還可以品嚐最正宗的法國傳統菜式，法國菜演化至今的三十年落差，在這裡彷彿不存在…

隨著越來越多米其林星級大廚或客座或展店，我們對於駕馭這「星星的滋味」似乎越來越駕輕就熟。隨著旅法美食作家謝忠道一起進入米其林美食的世界，品嚐那一饌一飲的美麗，原來每個人都可以成為懂吃的饕客。然後，來到米其林的出生地法國時，就放膽將「品嚐米其林餐廳」列入旅遊行程表裡吧。

走進巴黎大街小巷，嚐遍主廚的精心巧手；悠遊法國，嚙出獨到的法式風華。會發現，原來吃懂米其林一點也不困難，現在就展開一場專屬於你的收集星星之旅。

此外，法式甜點正走紅，馬卡龍、火山熔岩巧克力更是明星中的明星，隨書同場加映巴黎新生代甜點師傅，看他們如何重新詮釋改良傳統的法式甜品，讓甜點變得非常新穎、現代，達到更高的境界層次。

【本書特色】

- 1.主要分為「巴黎篇」和「法國篇」兩大單元，旅居巴黎的米其林美食達人謝忠道親訪法國大城小鎮的星級餐廳，以自身的經歷和旁觀的超然角度，細細品評這些星級美味。
- 2.以文字寫下星級料理的美味，輔以精彩圖片，填補了讀者對米其林美食的想像。
- 3.娓娓道來星級大廚的生命歷程，使米其林餐廳不再難以親近，而是充滿生命力道和浪漫詩篇的餐廳。
- 4.文章最後提供米其林指南推薦菜色，幫助讀者了解到主廚招牌菜色。
- 5.提供米其林餐廳地址、電話、網址等資訊，幫助讀者找尋餐廳。

作者介绍:

謝忠道(HSIEH Chung-Tao)

彰化人，大學畢業後赴法國唸書。之後對法國飲食文化產生興趣，並企圖深入體會了解，目前以美食記者與作家的身分長期旅居巴黎，為台灣、大陸、法國的旅遊與美食報刊，撰寫飲食文化文章。著有：《美饌巴黎》（林裕森合著）、《羅亞爾河城堡傳奇》（林裕森等合著）、《巧克力千年傳奇》、《餐桌上最後的誘惑》、《比流浪有味》、《

星星的滋味》、《慢食之後》、《飲酒書》等書。

忠道的巴黎小站：www.chungtao.tw

目录:【謝忠道自序】

【巴黎星級的日常21+】漫步巷弄間，彷彿一個轉身就能品嚐一家星級餐廳，這是專屬於巴黎人的日常。

眾神的美饌 L'Ambroisie de Bernard Pacaud

世紀大廚的精神 L'Atelier de Joel Robuchon

三星餐廳裡的螞蟻 L'Astrance de Pascal Barbot

當代與現代美味的高度 Le Jules Verne

亞倫杜卡斯學派 39V de Frederic VARDON

再訪 Ledoyen de Christian Le Squer

宮殿旅館裡的廚房 La Cuisine du Palace Royal Monceau

量身訂做的美味與美感 Sur Mesure par Thierry Marx

貝殼裡的珍珠 Epicure d'Eric Frechon

飲茶，超塵絕俗 Yam' Tcha d'Adeline Grattard

三星水準的兩星餐廳 Le Cinq d'Eric Briffard

美食長廊53號 Passage 53

無國界料理，還在嗎？ Restaurant Kei

巴黎天空下的日法料理 Sola — Hiroki Yoshitake

美食廚房藝廊 Ze Kitchen Galerie — William Ledeuil

什麼都不多，卻什麼都有 L'Abeille de Philippe Labbe

縮短食材與餐桌時間距離的追求者 Arpege d'Alain Passard

時光停駐的路易十三客棧 Le Relais Louis XIII de Manuel Martinez

好魚先生餐廳 Chez Auguste de Gael Orieux

食材決定菜單 Thoudmieux de Jean-Francois Piege

坦率自然，如詩般純淨 Pur' de Jean-Francois Rouquette au Park Hyatt

如煙花燦爛Le Cinq

【附錄】甜蜜巴黎，精品甜點新店直擊

【法國旅途中的美味12+】或到蔚藍地中海度假，或上高山小木屋滑雪，或赴酒鄉品酒，行旅法國，總少不了品嚐米其林餐廳，為旅途增色。

朝聖或懷舊 Le Relais Bernard Loiseau

在地素材，世界格局 Le Petit Nice de Gerard Passedat

驚喜，讚嘆與感動 Hostellerie Les Gorges de Pennafort de Philippe Da Silva

1+1=4，四星主廚Nicolas Sale La table du Kilimandjaro et Le Kintessence de Nicolas Sale

香檳美食天堂 L'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement

離開巴黎最好的方式 La Table du Connetable — Arnaud Faye

置身世外的寧靜 La Cote St-Jacques de Jean-Michel Lorain

瘦身料理始祖三星名廚 Les Pres d'Eugenie de Michel Guerard

小木屋裡的大餐廳 La Bouitte

高山上的飽滿景致 L'Oxalys de Jean Sulpice

湖畔有美食 Restaurant Yoann Conte

布列塔尼的美麗角落 Le Domaine de Rochevilaine

【附錄】解讀法國米其林

．．．．．(收起)

[星星的滋味：謝忠道的法國米其林筆記_下载链接1](#)

标签

美食

饮食

米其林

旅行

写食主义

下午

评论

其实大部分的内容还不错，但我实在受不了食评中出现这样的文字：“然而它的味道是单纯的深沉，却又清晰明亮，是破晓时分轻拂过辽广无边的海面的轻风，或是朗空下皎月静照的轻柔静谧的大洋，带着纯洁明晰的透明感……”不就是一道鲈鱼鱼子酱么至于么？

[星星的滋味：謝忠道的法國米其林筆記 下载链接1](#)

书评

[星星的滋味：謝忠道的法國米其林筆記 下载链接1](#)