

# 星星的滋味：忠道的米其林筆記



[星星的滋味：忠道的米其林筆記\\_下载链接1](#)

著者:謝忠道

出版者:墨刻

出版时间:2009-5-19

装帧:平装

isbn:9789866500220

第一本米其林餐廳中文專書！

「回歸到一個純真無瑕的孩子的味蕾，把自己的味覺放心地交給廚師。越像個沒有味覺偏見的孩子，越能體會每道菜的深層樂趣。」——謝忠道

米其林在你眼裡該是什麼樣子？

是一本握有大廚生殺大權的紅色小冊子？是視星等如命的激情廚師？還是料理手法極其華麗而且貴到不行旁人勿近的餐廳？

吃了百顆星星的米其林達人謝忠道，專訪米其林評鑑的總編輯，要帶你探究你不知道的米其林，這次更走訪法國大城小鎮，一邊帶你一嚐法式極品美味，一邊娓娓訴說星級餐廳和大廚的小故事，讓品嚐米其林不只是享受，更是一種感動。

華麗豐厚、顛峰極致的法國菜展開一場場滿足視覺與味蕾的饗宴，就連單純、簡單的風格料理，也同樣讓人意猶未盡。跟著謝忠道的腳步，彷彿嚐遍米其林美饌精華。

【本書特色】

◎旅居巴黎的米其林美食達人謝忠道親身走訪法國大城小鎮的星級餐廳，是第一本米其林餐廳的中文專書。

◎專訪米其林評鑑的總編輯，米其林密探大解析！

◎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。

◎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。

◎提供米其林餐廳地址、電話、網址等資訊，幫助讀者找尋餐廳。

### 【名家推薦】

◎嚴長壽（亞都麗緻飯店總裁）

「讀著這些生動的文字，令人彷彿品嚐到這些美味的盤中餚，頓時原諒了他獨嗜美食的口福，深受鼓舞地想效法他的行動，這就是忠道的文字魅力所在。」

◎林裕森（葡萄酒及美食自由作家）

「這本米其林食記只有十數家，有如冰山之一角。但卻是最迷人的那一角。讀來像是十多趟有忠道親自相伴，極精彩的美味旅行。」

◎葉怡蘭（飲食旅遊作家・《Yilan美食生活玩家》網站站主）

「讀到忠道將這享用過程點滴形諸文字，而且是如此細膩優美，彷彿又再次身臨其境，重溫那一場又一場奢華感官饗宴。」

◎草莓圖騰（部落格傳奇天后）

「我所認識的法國，至少有很大一部份是透過忠道的書寫而來，我在他的文字裡面，更加領略法國一飲一饌那種精深搏大的美麗與藝術。」

作者介紹:

謝忠道HSIEH Chung-Tao

彰化人，大學畢業後赴法國念書。為了尋覓美食周遊列國，在旅程中找到味蕾的感動，將世界美味端上每個人的面前，現在旅居巴黎，是《TRAVELER Luxe旅人誌》專欄作家，廣受讀者歡迎。著有：《美饌巴黎》（與林裕森合著）、《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》、《慢食：味覺藝術的巴黎筆記》...等書。

其中《慢食：味覺藝術的巴黎筆記》一書，獲2005年博客來「年度百大」網友推薦、2005年金石堂「年度十大最具影響力的書」，引起熱烈迴響。

忠道的巴黎小站：[www.chungtao.idv.tw](http://www.chungtao.idv.tw)

目錄: 推薦序

用熱情譜寫而成的美食樂章——嚴長壽  
不只是繞道，還要專程去吃——林裕森

無比豐饒的，奢華感官盛宴——葉怡蘭  
忠道筆下的美饌文化——草莓圖騰

作者序

從好奇到享受

法國頂級美食的靈魂大使Les Ambassadeurs

色彩與美味的巴斯克魔法師Le Rosewood

普羅旺斯春天的滋味Hostellerie Berard & Spa

最低調的三星主廚Christian Le Squer – Ledoyen

複雜中見單純Philippe Etchebest

橫看成嶺側成峰La Table de Lancaster

傳統為裡，現代為外Restaurant Chantecler

以生命做菜，為希望調味L'Esperance de Marc Meneau

兩人四手的協奏曲Richard & Christopher Coutanceau

華麗豐厚的煙花燈火Le Cinq

每一口都實在Pergolese de Stephane Gaborieau

當簡單變成風格Gill

附錄1：分子廚藝 & 西班牙elBulli

132 elBulli，過去與未來的星空

附錄2：Interview：the Chief Editor of Michelin

156 米其林總編Mr. Jean-Luc Naret獨家專訪

• • • • • [\(收起\)](#)

[星星的滋味：忠道的米其林筆記 下载链接1](#)

## 标签

美食

米其林美食旅行

谢忠道

米其林

生活与情趣

饮食文化

饮食

藝術

## 评论

書封以及...總之是怎麼了？內容寫得很好！選的都是精華、寫的到位真誠，從眾米其林餐廳的品、賞，為讀者拼構出一幅法國料理地圖。

-----  
星星的滋味

-----  
[星星的滋味：忠道的米其林筆記\\_下载链接1](#)

## 书评

書中介紹的米其林餐廳從廚師的技藝、他們對待料理的精神、對美的追求與對創意的探索，兼及作者所品嚐分享的每一道菜（前菜主菜甜點）的滋味描寫，彷彿躍上舌尖的色香味一般，整個讀來十分全面，讓讀者對法國料理有更深的認識，真正從藝術的角度去賞味法國料理。

-----  
[星星的滋味：忠道的米其林筆記\\_下载链接1](#)