

# 马克西姆合肥奏响田园牧歌

在中国,很少有一家酒店有一百多年的历史,很少有一家餐厅如此固执地坚持自己的“血统”,然而在法国,马克西姆餐厅却是这样的典范。3月27日,全球第11家马克西姆餐厅就要在合肥正式开业了。由蒂凡尼品牌切割及人工镶嵌的玻璃顶,餐厅四壁悬挂的枫栗叶灯饰,从欧洲空运过来的宗教画,短绒地毯和芳香四溢的鲜花,法式小情歌和古老歌剧,餐厅中央的舞池和钢琴演奏……这一切,将给合肥吹来一股清新的法国田园风。文/记者 孙婷 图/倪路

## 马克西姆在世界

法国人无疑是骄傲的,因为梵高,同样也会因为马克西姆,否则,一家拥有120年历史的餐厅,不会在全球只有11家。因为马克西姆拒绝粗制滥造。

1893年,马克西姆·加雅尔开了第一家马克西姆餐厅,由7位来自不同领域的艺术家打造而成,当时法国艺术界新古典主义盛行,马克西姆餐厅成为艺术家们的聚集地,也是法国上流社会的栖息所。二十世纪70年代末,马克西姆餐厅运营进入困境,

马克西姆家族迫于压力,不得不将之转手他人,但是,他们并不只是根据价格来决定将餐厅卖给谁,而是希望马克西姆一直由法国人经营,这是出自保留法兰西风味的考虑。

1981年,法国时装大师皮尔·卡丹先生以150万美元在巴黎买下马克西姆餐厅,他请专家将餐厅装修一新,在墙上画了希腊神话中的美丽女神,而背景则是一片田园牧歌式的优雅、安静和舒适的情调:餐厅里摆设了线条流畅的木雕木饰,洋

溢着一派古色古香而又充满现代艺术气息。皮尔·卡丹聘请名厨,精心制作餐点。他做的最重大决策是:菜肴、价格等全部为普通百姓量身定做。

马克西姆餐厅原本是只对对上流社会开放的,如今却欢迎普通百姓,而自皮尔·卡丹经营餐厅起,马克西姆全天开放,营业额逐渐上升,而非从前的仅仅靠艺术来养活餐厅。正是皮尔·卡丹的经营之术,才将马克西姆餐厅开到了世界各地。

## 马克西姆在合肥

明天,90岁高龄的皮尔·卡丹先生就要来合肥了,为全球的第11家马克西姆餐厅站台。如今在中国,一共有3家马克西姆餐厅,北京有两家,其中开在崇文门饭店的那家,是皮尔·卡丹先生在国外开的第一家分店,也是全球第二家,当时投资350万美金。上海大剧院内的马克西姆餐厅,只做简餐。算起来,合肥的马克西姆,才是中国真正的第三家分店,同时,合肥分店也是马克西姆在中国规格最高的一家,如此受到皮尔·卡丹先生的青睐,是有缘由的。

3月23日,马克西姆品牌大中华区首席执行官郑思褪女士来到合肥,在为合肥店开业的辛苦忙碌中,

郑女士抽出了一个下午茶的时间接受本报记者的采访。

25年前,郑思褪女士还是一名年轻的记者,因为在北京采访皮尔·卡丹,而结缘马克西姆,更是为皮尔·卡丹先生工作至今,一晃,四分之一世纪过去了。提起皮尔·卡丹,郑思褪女士说,“他不止是我的老板,他是我的偶像。”

这种自豪感洋溢在郑思褪与记者对话的字里行间。谈起马克西姆餐厅,她强调,“我们不是要卖食品给消费者,他们买的,而是法兰西生活艺术的经典。我们不止做纯天然的、不加一点味精的食物,更是展现一种优雅健康的生活理念。”

“虽然都是外来餐厅,但马克西姆不是麦当劳,这里不会有像《双截棍》这样的音乐,开业我们不会请明星来,它的一切都是优雅安静的,两个M差别大了。”

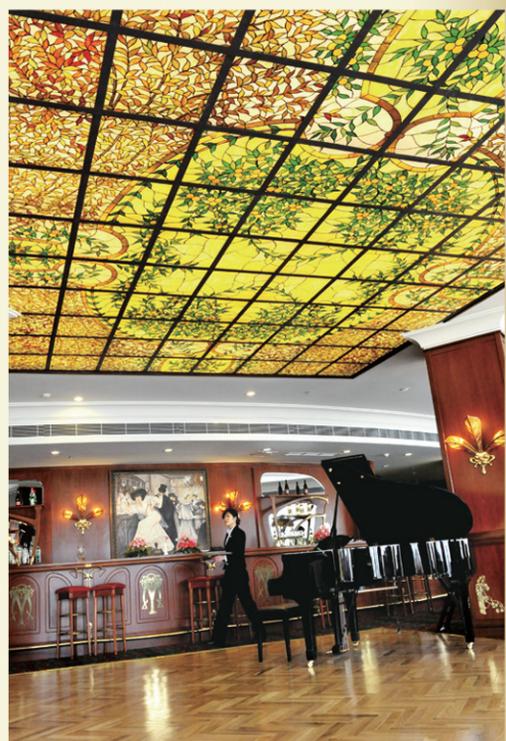
在这里,你不但可以品尝到纯正的法式餐点,享受到4个专业外籍人士的品质服务,还有百种中国名茶。“这百种茶是我花了2年时间,在中国各地精选的,其中安徽茶占7种。”

“当你在品尝法式餐包的时候,我想你肯定不想喝立顿那样的袋泡茶,因为中国人对茶叶要求是很高的,我们不会用粗制滥造的茶来配我们的西餐。餐厅加入中国茶元素,本来就是东西方文化的一个碰撞。”

### 温馨提示

如果说纯正的西餐厅,马克西姆绝对是合肥的第一家。在马克西姆用餐,除了尽量穿正装以外,还要先了解以下几点:

- 1、刀叉的使用顺序是由外向里的,餐厅会根据您的点餐,依次摆放餐具,这时,您应该先用外面的餐具。
- 2、在马克西姆永远都是女士优先,所以请不要催促服务生上餐。
- 3、来到马克西姆,相信您会自然而然地安静下来,因为这里的一切都让您觉得惬意。



在合肥遇见皮尔·卡丹  
MAXIM'S

