

法二西浪漫之春 合肥迎来

明天,合肥就将迎来一位特别的客人,他是艺术家也是商人,是一个个人品牌也是法国文化生活的重要标志。他创造了可以计算的经济价值,他创造了不可估算的艺术品。他的名字大多数中国人都有耳闻:皮尔·卡丹。除了90岁高龄的皮尔·卡丹亲临马克西姆餐厅开业现场以外,全国政协副主席陈宗兴,11位全国政协委员,12个国家的外交使节,以及世界各国的葡萄酒专家,都将来到合肥,这为合肥吹来了一股时尚清新风。

然而,合肥迎来的不止是宾客,伴随着马克西姆餐厅的开业,法国美食、红酒文化以及法国艺术等话题也吵醒了合肥的春天。

文/记者 孙婷 图/倪路

红酒

中国有着源远流长的酒文化,同样,在欧洲,袋装红酒的历史也有6000多年了。明天,在欧堡万国酒庄开业的同时,“中国(合肥)世界葡萄酒高峰论坛”也将举行。

欧堡万国酒庄坐落于合肥金大地1912酒吧一条街,马克西姆餐厅的负一层,欧堡万国酒庄占地面积达2800多平

美食

法国美食和意大利美食是世界上仅有的被列为世界文化遗产的美食,所谓意面、法式餐包、生煎三文鱼,在合肥并不难寻到,只是马克西姆餐厅做出了纯正的法兰西美食,因为他们邀请了两位法国专业厨师,一位专业品酒师和一位经理,如此多外籍人士参与制作,可能合肥市任何一家五星级酒店都难做到。

作为举世皆知的世界三大烹饪王国之一,法国人十分讲究饮食,在西餐之中,法国菜可以说是最讲究的。法国人除了对食物讲究色香味及营养外,还特别追求进餐时的情调,法国人甚至将饮食赋予哲学的意义,将同桌共餐视为一种联络感情、广交朋友的高雅乐趣和享受。有一位被称为“世界级膳食家”的人曾说:“感受餐桌上的就餐气氛,就可以判断这个国家国民的整体个性。”

看看法国人的美味佳肴以及用餐方式,不由得会让人想到克莱德曼手指下流淌出来的串串音符,浪漫而隽永,

方米,是全国规模较大的地窖式豪华酒庄,以大规模、高品位、最专业为运营主线,致力于推广和普及葡萄酒文化,承接各国进口葡萄酒供应商与国内消费者的流通渠道,搭建社会精英集群社交平台,规范葡萄酒多元化经营终端。酒庄中珍藏有从世界各地空运而来的葡萄酒美酒,其中最高价值16万元一瓶。

葡萄酒文化是伴随着历史与文明成长和发展起来的,葡萄酒文化已渗透进法国人的宗教、政治、文化、艺术及生活的各个层面,与人民的生活息息相关。作为世界政治、经济与文化大国,葡萄酒文化也影响着全世界人的生活方式与文化情趣。

让你充分领略法式大餐散发馨香的艺术情调。

法国人爱吃面食,面包的种类很多,步入法国的城市,一家家面包铺随即映入眼帘,衣着整洁的店员满脸笑容,彬彬有礼地接待着八方的来客。法国人有边走边吃的习惯,儿童上学也喜欢手拿长面包,大口大口地啃食。

法国人大都爱吃奶酪;在肉食方面,他们爱吃牛肉、猪肉、鸡肉、鱼子酱,不吃肥肉、宠物、肝脏之外的动物内脏、无鳞鱼和带刺骨鱼;法国人特别爱饮酒,他们几乎餐餐必喝;除酒水之外,法国人平时还爱喝生水和咖啡。

过多的佐料,使食物失去了原本的味道,也麻痹了味蕾,让重口味的人们再也吃不出作物原本的纯香,而马克西姆所要做的,正是要帮人们找回消失的味觉。一道西兰花汤,绿油油的颜色,看上去像绿茶制作而成,尝一口,如果不说是西兰花,也许想不到,这一小勺一小勺被研磨成碎末的东西,是由西兰花加奶油和少许的胡椒制作而成。

小贴士

法国餐厅点餐顺序

第一道菜:汤类

有蔬菜汤和鲜美的海鲜汤,如洋葱汤、酥皮周打鱼汤和餐汤等。如果汤太热不能喝,不能用嘴去吹,要等到自然凉下来再喝。

第二道菜:头盘

一般是冷菜,如:酿蜗牛、鹅肝酱、沙律、越南炸春卷等。在上菜之前会有一道面包上来,如果要在面包上抹黄油的话,一定要把面包用手掰成可以一口吃下去的小块,临吃前在小块上抹上黄油,切忌把整个面包都涂上黄油。据说:吃面包“吃一口掰一口”的习俗已流传了几个世纪,为的是将吃剩下的面包分给穷人。

第三道菜:主菜

吃到这里才是法国菜的主菜了。主菜以肉类、海鲜为主,每个人可以根据胃口的大小点1~3道主菜,切忌进餐速度过快,大口吞咽食物不仅影响健康,也是失礼的表现。如果你是同他人共同进餐,那么要注意进餐的速度和大家保持一致,注意在野餐时切忌谈生意或者业务,要留到吃甜品时才能说。

第四道菜:甜品

在主菜以后,可以点一道甜品,可以是冰淇淋、蛋糕等食品。在享受甜品时不要把勺子含在嘴里,嘴里有东西时不要开口说话。法国餐的每一道菜与饮品搭配都是一门“艺术”。餐前一杯开胃酒不可缺少,就餐期间酒的种类、甚至颜色都非常讲究,所以酒类一般在点菜后才点。点肉类食品要配红葡萄酒,吃鱼虾一类的海味要喝白葡萄酒,有些人用餐后还喜欢喝一点白兰地一类的烈性酒。在就餐前酒时法国人常说的一句祝酒词是:“A Notre-sante!”意思是:“为我们的健康干杯!”



在合肥遇见皮尔·卡丹
MAXIM'S

