



Eric 推荐的软巧克力



“普罗旺斯”这个法国南部的神秘地方,是很多人向往的休闲之处,然而现如今这个地方已不再是一个单纯的地域名称,更代表了一种简单无忧、轻松慵懒的生活方式;一种宠辱不惊、去留无意的闲适意境。吸引你的除了满眼的粉紫色薰衣草,还有那里诱人的法国美味以及闻名于世的葡萄酒。当你心驰神往的时候,告诉你其实打个车,你便可以享受到来自于普罗旺斯的美味和气息。



打个车去普罗旺斯

Eric 开了一家 Provence (普罗旺斯)

白色衬衫,蓝布牛仔裤,一个干干净净的普罗旺斯人 Eric 在曙光路附近的白沙泉开了一家法国餐厅。一切都很自然,自然得和家一样。饭店的名字就叫做 Provence (普罗旺斯)。

你会很诧异,这个地方和热闹的曙光路就只有一路之隔,却有着世外桃源的灵气,茂密的树荫让你偶尔瞥见一束阳光,呼吸的却是充满凉意的空气。Provence 就在路的深处,是个独一无二的小洋楼。小小的,温馨极了。

推门进去的一瞬间,会觉得这就是一个法国人的家,有酒柜、有吧台、有壁画、有小阳台,壁画也都是普罗旺斯的美丽风景以及出自毕加索的抽象画。Eric 正坐在最里间的窗边,捧着他的笔记本电脑,透着绅士的眼神,和你点头示意。你可以和他打声招呼,闲聊几句,但是他不会来给你推荐菜,在这个法国人眼里,必须尊重客人的个人想法,就在法国的所有餐厅,一切点餐都必须由你自己决定,当然你可以提出任何原料和调味上的要求,而餐厅也会根据你的需求来制作。

这个法国人喜欢用五分钟来装盘

不像中餐,这里点菜需要先点头盘(Starters),再点主菜(Main course),等你吃

完头盘,餐厅会让你休息片刻再上主菜,所有的过程来得很闲适和自然。如果你习惯了中餐从头到尾噼里啪啦全上来,接着一顿海吃的快感,那么来这,你定会是另一种体会,因为吃饭其实是一个过程,而不是吃饱就好。于是你在这里吃上好几个钟头的饭也在情理之中。

这里的菜都太好看了,像是艺术品,这也是法国菜的最大特点,在融合了各国美食的基础上,还要把它做得像是一件作品。“use your hart”Eric 说一个好厨师必须是用心做菜的,这在全世界都一样,无论中国菜还是法国菜,用心来做菜,那必定是拥有感情的一件作品。

“我们法国餐厅做菜,需要两分钟来装盘,在中国也许两秒钟就能搞定。这是一个习惯。”Eric 说他很愿意花五分钟来装盘,把菜装得就像是漂亮的艺术品,而法国人也很愿意等待一个菜的漫长而惊喜的制作过程。因为他们很在乎那样漂亮的东西摆在面前,即使是用来吃也不马虎。

这里的软巧克力你也许一辈子都会记得

Eric 向我推荐了一款值得一尝的点心,他说,你尝了便知道,你会一辈子记得这个味道的。那是个其貌不扬的甜品,黑黑的有点像糯米糕,但是入口你就觉得不凡,浓浓的巧克力味道,却一点都不甜腻,这是巧克力吗?如此松软! Eric 很得意地说,这就是巧克力,叫

做 soft chocolate(软巧克力)。在我不住的逼问下, Eric 终于神秘地透露是因为加进了鸡蛋清,所以口味如此的松软。“每个女孩子都会爱这个,每个人来这里必定会点上这个点心。”

当然这只是一道小点心,至于其他的美味都是地道的法国菜,原料都来自法国,主人精心选取的美食和美酒。如果只是普通吃个饭,这里倒是有便宜而经济的套餐,比如普罗旺斯套餐或者薰衣草套餐,从汤、前餐、主菜到点心全都有了。价格也只有 68-88 元一位。

小小的餐馆里有来自法国乃至世界各地的酒

满满的酒柜上摆了好几十种葡萄酒,据说大都来自法国,也有来自其他国家的酒。在这里你可以要一杯酒坐在吧台小聊一阵。Eric 还向我演示了品酒的过程,他拿出来了 2003 年的法国葡萄酒,倒进一个水晶玻璃杯子里,“拿杯子的时候必须握在底端,如果握着杯身,手心的温度将会影响酒的品味。”这个时候可以用一张白色的餐纸放在杯身下观察颜色,一般年份久或者葡萄质量不一样颜色也有深浅。再是摇晃,他告诉我第二个步骤便是闻味,一摇晃,空气就会混进酒中,这个时候你就能闻到更为浓烈的葡萄酒味。再是品尝和回味。按照他的说法,酒并没有好坏,只有个人喜好,所以他不能给出什么样的酒是好酒这样的答案。