

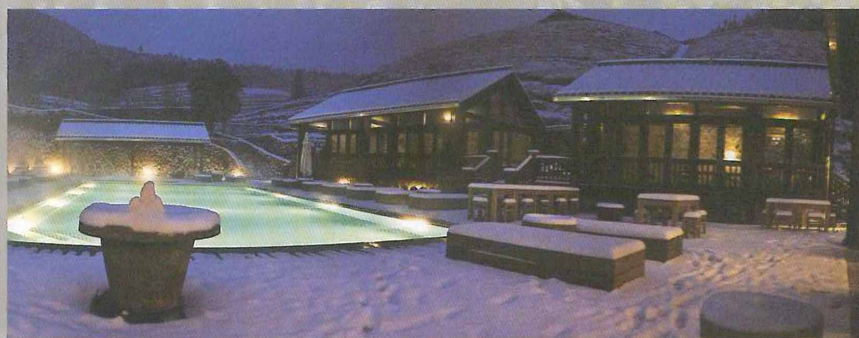
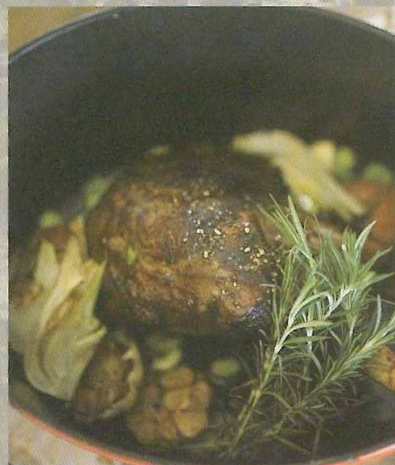
莫干山里法国山居

A FRENCH MOUNTAIN HOME ON MOGAN MOUNTAIN

隐逸在中国山间的法式风情

FRENCH SENTIMENT QUIETLY HIDDEN BETWEEN CHINESE MOUNTAINS

□ 文/顾燕



去莫干山之前便知道那是个美丽的所在，竹林摇曳，茶园飘香。莫干山，传说是干将与莫邪铸剑的剑池所在，与苏州干将路、莫邪路遥相呼应，传承千年，在1930年代便是上海一众文人雅士、社会名流避世休闲的好去处。莫干山里法国山居隐逸于连绵起伏的群山之中，掩映在大片的有机茶园和苍翠欲滴的竹林之间，是中国第一家法国乡村风格的奢华酒店。多年前，司徒夫和妻子李雪琳来到莫干山，从此这片土地占据了他们全部的激情。独乐乐不如众乐乐，他们希望大家能共同感受莫干山里法国山居的独特魅力。

进得门来，Tiger（主人家的狗）便热情地奔向我們，犹如许久不见的老友，恍惚间去的不是酒店，没有循规蹈矩的服务生，轻松、自在，不存在繁文缛节。主人司徒夫来自法国，说得一口流利的中文，俨然一副中国通的样子，他和温婉的妻子雪琳一起迎接了我们。

山居目前有28间宽敞的客房，从高耸的天花板、超大的浴室、仿古木质地板、额外增高的白色木制百叶窗，到设计复杂的手工水泥瓷砖地板、白色大理石柜台、黄铜饰品和大张的手织地毯，无不散发着古典优雅的气息，流露出独有的风格、魅力、舒适和特色。推开阳台门，一众山景尽收眼底，呼吸山间清凉的气息，实在是美轮美奂，心旷神怡，幸福感在瞬间蹭蹭飙升。下午来到著名的玫瑰园，那是司徒夫为雪琳种植的，每一株玫瑰他都亲自关照，悉心照料。

山居的法式美食也是独具盛名的，常常有近处的客人只为一餐美食驱车前来。山居的所有牡蛎、龙虾

和其他海鲜食材均为每周从法国进口，同时还供应每日摘自本地有机农场的新鲜果蔬。此外，山居还采用莫干山一年四季盛产的各种季节性果蔬入馔，例如南瓜、甜菜、草莓及芦笋等。行政主厨孟晨精心推出五道时令法式菜单，为宾客呈献顶级的法式晚宴。

酒店各处均设有独具匠心的私人用餐空间。两座池畔凉亭各可举办最多达12人的私人宴会，而酒窖餐厅则设有一张由整根原木制成的长桌，能同时容纳40人就餐。池畔餐厅全天候供应乡村风味菜肴，餐厅设有一直延伸至室外泳池的木质露台。晚间时分，宾客可在酒廊及炉边沙龙品尝经典鸡尾酒和山居酒窖典藏的采用生物机能酿酒法酿制的法式红酒。

法式烹饪学校为宾客提供了师从驻店鹅肝酱制作大师Fabienne La Beyerle，学习法式及其他西式菜肴烹饪之道的机会。课程最多可容纳8人，是理想的家庭、密友和团队拓展活动，课程从初级到高级一应俱全。课程内容非常丰富，包括学习鹅肝酱和朱古力熔岩蛋糕等的制作技巧。

交错繁多的山间小径可谓户外活动爱好者的天堂，可以徒步远足、骑车踏青或冬日滑雪等，而Tiger便是当仁不让的向导了。司徒夫也是骑行爱好者，他曾骑自行车丈量中国的旅程曾感染并激励许多人。全年恒温温泉泳池，缤纷多姿的活动、精致美味的佳肴、宽敞周绰的房间和豪华顶级的设施；享受乡间采茶的野趣，徜徉在玫瑰花丛中，偶尔体验一下路虎越野的激情，和挥杆高尔夫球场的潇洒……所谓世外桃源，也不过如此尔尔。

