



混搭的法国味道

Paris Tour巴黎塔在璞邸酒店的1~2层, 350平方米的建筑面积, 独立两层。一楼主要是酒吧区域, 二楼是餐厅和包房区域。老板上海人, 旅居法国25年。在巴黎埃菲尔铁塔下也开过一间餐厅。餐厅风格很混搭, 门口的感觉很巴黎, 而里面的酒廊, 包括二楼, 又有一点东南亚或者中式的味道, 甚至还有两尊3.2米高的金色大佛。餐厅的招牌是海鲜拼盘, 这是巴黎人宴会经常有的大餐, 海鲜均从国外进口, 海鲜的品类则会根据时令更替, 通常会有面包蟹、法国生蚝、波士顿龙虾、海螺等。中午的商务午餐性价比很高。

PARIS TOUR 巴黎塔

上海雁荡路99号(近南昌路)
021-6333 7232



现代法餐搭配晚餐酒

Pelham's餐厅位于外滩华尔道夫酒店, 昔日的上海总会旧址, 做法国菜, 似乎是天经地义的事。或许和餐厅简约的风格相匹配, 这里做的也是简约法餐, 以当季食材为主, 擅用海鲜和肉类, 阿拉斯加帝王蟹肉卷配鱼子酱; 鹅肝二重奏, 鹅肝酱配香煎鹅肝和和牛刺身都是招牌的创意法菜。值得一提的是, 遵循了品尝法餐前饮用餐前酒的传统, Pelham's也推出了餐前酒, 晚餐前客人可先于廊吧品尝餐前酒, 随后移步至Pelham's, 享受现代派的摩登法餐。

Pelham's

上海中山东一路2号外滩华尔道夫酒店内
021-6322 9988



看莫奈画展 品尝莫奈晚餐

作为感受法国味道的一部分, 能够在Paris Rouge, 和那些几乎都在法国生活或工作过的服务生聊个天, 也是乐趣的一部分。今年, “法国”特别热, 大概也要归功于K11楼下的莫奈画展。而Paris Rouge的这套莫奈晚餐, 风格也跟之前的传统法餐有所不同。餐桌上以莫奈名作“睡莲”装点, 而每道菜品, 都在色调、光影, 甚至感官上和莫奈画的风格相呼应, 也是很别致的体验。

Paris Rouge Café & Restaurant

上海圆明园路(洛克外滩源)133号女青年会大楼1楼102铺
021-5386 6011



比法国更法国

由法国人设计, 还原传统法国风貌的, 还有离上海不远的莫干山里法国山居, 眼下, 这是双休日潮流男女常会选择的一处度假型酒店。该酒店由一位在上海多年, 深谙两国文化的法国人司徒夫创建, 位于山林之中的法国山居从外观到细节都洋溢着浓郁的法式情调, 其中的法国餐厅, 做的也是地道法国菜。

法国山居

浙江湖州德清县莫干山镇紫岭村仙人坑茶场
0572-8052 958

大餐之外, 还有法国味道……



法式甜品 追寻MOF大厨的身影

这家甜品店, 或者按照官方的说法, “顶级法式甜品艺术空间”, 将在5月底开业。虽然尚未开业, 不过已经为本城甜品爱好者普及了一个关键词——“MOF”。即将领衔这间甜品店的, 是法国人, 甜品大厨Pascal Molines。这位样貌严谨的法国大厨, 17岁开始做甜品, 师从各位法式甜品大师, 1999年带队让法国人拿到了世界甜品大赛的冠军。世界杯甜点大赛是甜点界最高水准的比赛, 两年举办一次, 以国家队的形式参赛, 每队由一位领队(Président)、一位糕点师(Pâtissier)、一位巧克力专业师傅(Chocolatier)和一位冰点专业师傅(Glacier)组成, 每位师傅从业时间不得少于7年。不过Pascal最耀眼的, 还是他作为“MOF”奖得主的大厨。

在法国, 各行各业都可以成为艺术。而MOF奖, 就是手工艺人的最高大奖, 从1913年开始, 每4年举办一次。比赛过程“惊心动魄”, 要花上三天时间, 经历多轮比赛。所以至今为止, 也只有117名甜品师拿到过这个奖。也只有MOF奖得主, 才有机会穿上那件绣有红白蓝法国国旗领子的厨师服。因为MOF难得, 所以各色政要、明星、艺术家都可能成为Pascal的粉丝。不过对Pascal, 这大概是不值一提的事。

Le Reve据说会在呈现法式甜品精华的同时, 吸纳部分中国元素, 比如用到莲子、红枣之类。不论如何, 法国MOF还是足以叫人期待。

Le Reve

上海北京东路99号1楼



法式小酒馆BISTRO

其实感受法国味道的另一个侧面是那些热闹的法式小酒馆。上海的法式BISTRO做得已经很到位, 其中有名列各色餐厅榜单的Frank。氛围轻松活泼的小酒馆, 亲和力超强的法菜, 颠覆了人们对于法国菜刻板的固有印象。

Frank

上海武康路376号武康庭内

BISTRO LE VIN

上海长乐路936号