



The Italian Passion in Robuchon

米其林義式熱情

米其林推崇者對於位在Bellavita 5樓的L'Atelier de Joël Robuchon餐廳絕對不陌生，10月初候布雄先生旋風來台，將日本籍主廚須賀洋介帶回巴黎之後，欽點義大利籍主廚Angelo AGLIANÒ來台接棒。

TEXT : CHING-HUA LIN ART EDITOR : UNA CHANG PHOTO : KNIFE LU



1. 豬肝醬松露小龍蝦義大利麵餃。
2. 覆盆子野莓啤酒花冰沙，先以糖製成的吸管喝掉杯底紅色grenade糖漿和Muscat餐後酒，再打破表面白巧克力，混合覆盆、桑椹和杏仁香草凍，吃法多元，是十分討喜的特色甜點。
3. 特色主菜「香煎酸豆裹石老魚初榨橄欖油牛蒡泥」(LE NAPOLÉON)，因為石老魚頭長得像拿破崙戴著的帽子，故以此為名。主廚將台灣產的芥蘭花捲成小小的做擺盤裝飾。



香菇球裹豬腳佐水波溫泉蛋

當義式元素融入法式料理風格，將產生什麼火花？進入Robuchon體系僅3年，曾待過香港、摩洛哥和巴黎等店的義大利籍新主廚Angelo AGLIANÒ，首度來台就大手筆將義大利頂級白松露呈現給台灣饕客，「我已經找到義大利品質最好的白松露，自11月起，L'Atelier de Joël Robuchon的新一季菜單將以白松露入菜，歡迎大家前來品嚐。」他表示，白松露產季一年只有兩個月，是最珍貴的食材。「今年的松露生長條件很好，較去年品質更好。」

饕客必點的經典開胃菜，當屬「香菇球裹豬腳佐水波溫泉蛋」(LE SHIITAKE)，以豬腳和豬耳朵為基底，鋪上香脆的日本Shiitake菇，蒸半熟的蛋，蛋白泡泡灑上火腿薄片、帕米森起司和松露，Angelo也認為這道菜將義大利與台灣連結在一起了，「因為豬腳和豬耳朵也符合台灣人的口味。」當一刀切開半熟的蛋，流出來的蛋黃汁液與松露搭配的口感十分契合。另外，兩顆看似簡單的義大利麵餃，包著鮮甜小龍蝦和義式燉飯，淋上特別製成的粉紅色鵝肝醬汁，再仔細灑上磨碎的松露，就成了候布雄餐廳的經典開胃菜！



Robuchon獨創的法國料理吧台用餐形式，坐在高腳椅面對開放式廚房，看著廚師裡的精采表演，已在紐約和東京造成風潮。

Angelo由衷認為這是候布雄經典中的經典，「候布雄先生將義式麵餃開創了新的境界，因為餃皮較厚，偏亞洲式作法，加上法式的鵝肝醬汁，義法中三種結合變化出候布雄 Atelier (工場) 的精神。」侍酒師Benoît MONIER也特別喜愛這道菜品，他特別推薦兩款法國葡萄酒與之搭配。「來自勃根地的夏多內白酒，有點木桶味，優雅的酒體個性可平衡鵝肝醬的豐潤、保留龍蝦的清新香氣，以及松露的味道，取得一種更深沈的層次感。」又或者，可以挑支2004年的Meursault Perrieres 19 Cru葡萄酒，它雖然是Vintage，但沒有特殊味道搶掉任何食物的口感，很開展、馥郁，圓潤平衡龍蝦的海鮮味，富層次的口感也能和松露與鵝肝醬一起配合演化，是很有意思的組合。

說到選酒，Benoît特別強調，許多人太在乎葡萄酒的「好」與「壞」，但事實上，葡萄酒是有生命的，每支酒都有其個

性，太過平衡的酒有時則會太搶風頭，而有時預期不怎麼樣，卻可能讓人驚訝，「品酒應是愉悅的，第一步應該是要能快樂的品嚐，不要一直想著它的單寧酸、香氣、口感，而是純粹地享受葡萄酒為這一餐帶來的美好。」

對料理充滿熱情的Angelo，在家卻不會為自己下廚，「只有在度假時，我會做菜給父母親或朋友吃，我比較喜歡分享我的料理熱情，而不是獨樂樂。」跟隨候布雄先生之後，打破了Angelo以往義式料理的方式與思維，「候布雄先生開啟了我的視野，他鼓勵我們不斷嚐試，讓我看到許多料理的可能性。」現在偶爾會以法式，例如使用一點牛奶軟化食材，不過他笑著說，還是會悄悄加一點義式精神。他舉例，家庭式的義式燉飯 (Risotto Mantecato)，就是十分鮮活的料理，「我們從小看著媽媽料理，這個動作叫做『la mantecation』，以一點米、奶油、帕米

森起司，以及足夠的空間 (空氣) 搖鍋烹煮，光是料理的過程感覺就很棒。」他也堅持80% 使用台灣食材，從最基本的當地特色找出變化的可能性。

義大利人喜愛使用香草作菜，Angelo 最愛的則是羅勒，他笑說，「我簡直可以徜徉在羅勒堆裡。」來自義大利南方小島西西里島的Angelo，爽朗的笑容和南歐人特有的熱情，相信能在須賀洋介之後，為台灣饕客帶來另一種用餐感受。背負著候布雄先生的期許，Angelo希望帶給台灣饕客的是「將我想分享的料理情感，以及我所理解的候式料理精神，融入一些我的個人特色，帶給大家一個特別的、充滿愉悅的美食饗宴！」