

法國羅瓦河夢幻之旅

——台師大歐文所實習記實

張凱婷

2010年6月12日，歐洲文化與觀光研究所同學們懷抱著既興奮又期待的心情，踏上法國這塊令人嚮往已久的土地，展開為期整整一個月的學習之旅。

位於法國羅瓦河流域中心的法國昂傑大學（Université d'Angers），其觀光學院（IMIS-ESTHUA）已經擁有二十四年歷史，在文化觀光與服務招待業深耕多年，與產業合作相當良好，也致力於與國際交流，並於今年初與師範大學歐文所合作，為歐文所同學量身打造，結合法國羅瓦河歷史文化、美食、品酒與觀光行銷等主題，開設為期一個月理論與實務並重的課程。

因此，第一個禮拜的羅瓦河流域文化之旅，我們便親身走訪了包括昂傑城堡（Château d'Angers）、啟示錄掛毯（Apocalypse），以及羅瓦河享譽盛名的香波堡（Château de Chambord）、雪儂梭堡（Château de Chenonceau）與薇雍德希堡花園（Château de Villandry）等。在Agnès教授與Mieke教授精彩的講授下，同學們不僅聽得津津有味，課堂與課後都與老師們進行討論與分享。由於早在出發之前，同學們雖已做足了功課，但這完全是身歷其境的感動，與坐在教室裡盯著黑板上課完全不同。在聖約翰啟示錄掛毯（Apocalypse）裡，Agnès老師為我們講解每一幅壁毯（tapestry）的聖經故事，彷彿帶領我們走過文藝復興時期的歷史，領略壁毯藝術之美。Mieke

老師本身是專業導遊，生動活潑的課程讓我們印象深刻。她帶著我們探訪香波堡、雪儂梭堡與薇雍德希堡花園花園，走過香波堡中達文西設計的「雙螺旋梯」^{註1}、望著天花板的F字母與蠟蝕圖像^{註2}；穿越「皇后的城堡」^{註3}之林蔭大道、嗅到女人廚房戰爭的火藥味等等……。第一週的課程雖在此畫下尾聲，卻讓我們獲益良多。



2010年6月16日 歐文所與昂傑大學教授Agnès Poyet-Carrée於校外參訪昂傑城堡Château d'Angers合影。



2010年6月18日 歐文所與昂傑大學教授Mieke Overlaet於校外參訪雪儂梭堡Château de Chenonceau合影。

時序進入第二、三週。這兩週為法國美酒與美食課程。光聽這個名字，就讓我有種望塵莫及的距離感。畢竟在台灣，這樣的課程不只索費高昂，還有身分地位上的侷限等……。因此，懷抱這樣的心情，我們迎接著接連兩週驚喜不斷的味覺饗宴。紅酒、白酒、氣泡酒、玫瑰酒，一杯接著一杯，從喚醒我們的視、味、嗅覺開始，我們學著與葡萄酒「談戀愛」。這樣的浪漫氛圍暗藏在每一個品酒的小細節，在每一個酒莊主人的自信中。當他們敘說著對葡萄酒的情懷時，我們都可以感受到那種對於葡萄酒的堅持與驕傲。在這些日子裡，我們學習到葡萄栽種的學理知識，足踏葡萄園，感受法國人對「terroir」^{註4}的尊重；從Angers到Saumur、從葡萄酒到君度酒、訪問酒莊主人、拜訪飾酒師（sommelier）、參觀品酒協會、學習酒莊行銷、入深山尋覓昂傑大廚、工商管理學校（Centre de Formulation de la CCI）學習甜點製作、與品味米其林餐廳美食等……。對我而言，種種的體會，好像是在給予我們一個機會，接觸一塊原本認為遙不可及的領域，了解到原來生活可以這樣地被品味與尊重。感謝所有製造機會給我們的人，所有參與這趟「夢幻之旅」的老師、同學，感謝Jean Michel老師全程安排與解說，感謝邱大環老師精彩絕倫的翻譯與無微不至的照顧，感謝杜筑生老師機會教育我們時時注意禮貌，感謝司機大哥「黑先生」帶給我們「上山下海、出生入死」的體驗，簡直是我們的終極保鏢！這兩週的課程十分充實有趣，幾乎沒有一天可以鬆懈！第三周的最後一天，造訪了最令大家大開眼界的酒窖，品嚐著1985年份的Coteaux-du-layon（AOC），並抱著各自出身年份的美酒，滿載而歸……。



歐文所於CCI學習甜點製作當天，接受昂傑當地記者採訪之報導。

最後一周的的觀光課程，包含觀光的包裝、行銷與管理，Jean Danion老師特別提醒我們在觀光的同時，必須注意各觀光景點的外圍設施，如城堡之路標指示清楚程度、小冊子語言提供多寡、服務人員的專業度或「廁所」的完備程度等……，這些都是平時最不起眼，但對觀光行銷而言，可是十分重要的！畢竟一個觀光景點的成功，除了景點本身，這些針對觀光客提供的貼心小設施可是有加分的作用。其中，最令我印象深刻的，則是我對「導遊」與「導覽」工作的另一層體認。在我們參觀昂傑市一個小教堂（The Trinity Church of Angers）時，導覽的婆婆已經高齡八十幾歲了，卻仍然賣力生動的為我們解說教堂裡一景一物，從歷史、藝術史、文學角度切入，把這座教堂之美發揮的淋漓盡致！身為自願投身導覽的業餘導覽員，不只讓我們看到她的專業，還看見了她的熱忱與生命力閃閃發光！此外，在造訪Rochemenier的地下洞穴（Troglydte）時，導覽先生的活力也令大家印象十分深刻！不只如此，在地下洞穴也學習到一種「小而美」的行銷包裝，其方式為遊戲設計，把景點利用類似「大地遊戲」的方式，先利用導覽使觀光客有初步認知，再讓觀光客親身跑關解

謎，探索未知。這樣的方式，不僅使遊客更瞭解景點的歷史與資訊，更能促進遊客間的討論，增加趣味性之餘，大朋友小朋友也都能優遊其中，並提高觀光客的回流率。這令我直接聯想到台灣的觀光發展，或許，這樣的觀光設計與人員培植，正適合台灣小而美的觀光特質，值得我們學習與效法。

身為觀光研究所的學生，自然需要從體驗導遊工作開始，瞭解這個產業。老師事先分配主題，告知大家在課程結束前最後一天，擔任英語導遊，為老師們導覽羅瓦河流域風采。這個活動算是為整個課程做最後驗收，也是我們回饋所學的時刻，大家拿出拿手絕活，如歐文所蘇子涵同學，本身即為台灣專業的英語導遊，就在遊覽車駛過羅瓦河時，帶領大家唱起台灣童謠「白浪滔滔」與外國老師們分享。在歌聲中，我們度過了一個歡樂的下午時光。就在這天的下午，大家在Saumur碼頭坐上遊河船，在小船緩緩在河面上行駛中，為這趟旅程畫下完美的句點。在昂傑停留的最後一天，同學們還相約前往宿舍附近的冰淇淋店，與可愛的冰淇淋婆婆合照，買了最後一支冰淇淋，正式向相處了一個月的昂傑小鎮說再見。



攝影於離開昂傑的最後一晚，
可愛的冰淇淋婆婆與最後的冰淇淋！

這些生活的點點滴滴，妝點我們的昂傑之旅，而這些小小的感動卻是此行最完美的見證。這一切都必須感謝歐文所、昂傑大學等所有相關人士的努力，才得以成行。然而，最要再三感謝的，就是我們的此行的爸爸媽媽——邱老師與杜老師。我們看到老師凡事親力親為、明快果決的領導風格，及永不缺席地陪我們上山下海、日曬雨淋……，陪我們這幾隻「小羊」走過一關又一關。在最後一天北上巴黎「楓丹白露」的車上，遊覽車司機與我們發生不愉快的糾紛，邱老師的明快的處理方式，完美化解了這件事，才能讓大家平安的抵達巴黎。這，只是其中一個小例子，卻讓我們永難忘懷。「老師，你們是最棒的！我們愛你！」

抵達巴黎的第三天，邱老師帶領大家前往「駐法國台北代表處」訪問。呂慶龍大使親自為我們做簡報，並時時感念杜筑生大使對於他今日成就的深遠影響！此外，大使介紹「交響情人夢」與代表處的拍攝景點，並解說當初接受日本拍攝的初衷，就是為了要「想空想縫作外交」！（台語）不只要無所不用其極的推廣台灣，還要時時記得，在嚮往外國文化的同時，也要從自身文化下手，向外國人推廣自己的文化！最後，代表處還招待我們享用整整一個月沒吃到的中式餐點！當同學們看到好久不見的「炒飯、炒麵」時，感動之情溢於言表，胃口隨之大開！這些，一切的一切，都讓我們回味無窮。

這一個月就這樣畫下尾聲，但對於參與本次實習的每位同學，一定都有各自的感觸。對我而言，我看到的，是昂傑大學在觀光領域的專業程度，以及他們對本次計劃的重視與用心。讓我們學習到，如何在國際學術交流的往來，與異文化磨合、接納，與融合的過程中，收到「教育觀光」的附加效應。更期待未來兩校能持續合作，

讓學弟妹也能感受到我們的感動與被重視；也期許所上同學們在未來，找到文化觀光領域中最能發揮的專長，一塊能讓自己投注全部熱忱的領域，為台灣的文化觀光產業，盡一份力，就像教堂婆婆帶給我們的感動一樣。

最後，To各位歐文所的姊妹們：「不要浪費」！與大家共勉之。

（本文作者為台師大歐洲文化與觀光研究所研究生）



歐文所學生與昂傑大廚相見歡

註解：

1. 雙螺旋梯（或螺旋雙梯）據說為當年法蘭斯一世為避免王后和他的情婦正面相遇引起尷尬和糾紛，特地請達文西設計的，堪稱建築史上一奇。所以香波堡也有「征獵與愛情堡」之名。
2. 「F」字母代表法蘭西斯一世；而蝶螭圖像則象徵皇室。
3. 雪儂梭堡（Château de Chenonceau）經歷數個名女人先後接手這座城堡，為雪儂梭堡增添了許多的神秘想像，包括與法王安利二世共享這位男人的Diane de Poitiers以及Catherine de' Medici。因此雪儂梭堡也擁有「皇后的城堡」等稱號。
4. 一般中文將『terroir』翻譯成『風土』，也就是指葡萄生長環境的風土特色，而其所涵蓋的內涵包括，土壤、氣候（微型氣候）、適合種植的葡萄品種，這些條件構成葡萄的生長環境，也影響著葡萄酒釀製的特色與風味，所以在每個不同的區域範圍內便有不一樣的風土條件，因此所釀製出的葡萄酒也就具有不一樣的地方特色。而法國的法定產區制度便是從這個觀念而來。在自然葡萄酒中更是強調與重視所謂的『terroir』，而他們認為所謂的真正『terroir』葡萄酒，除了土壤、氣候與葡萄品種外，還有「人」！「人」對葡萄酒更有著無遠弗屆的影響，因為人對於葡萄的栽種與釀造的方式更是展現出『terroir』的關鍵性所在，而這『人』的條件往往是一般葡萄酒中所忽略的。簡而言之，在自然葡萄酒中對terroir葡萄酒的定義為：terroir葡萄酒 = 土壤 × 氣候 × 人 / 品種。Retrieved from 網路資源：<http://blog.ihmarke.com/vedio/terrior.html>

陳淑娟律師要開業了

8月中旬接巴黎陳淑娟律師來電，通知自9月1日起，將變更地址及電話號碼等所有聯繫方式，簡單的說，就是陳律師自9月份起要自行開業了。

其實，聽到陳律師要自立門戶並不令人感到意外。陳律師曾在台北理律事務所工作，也在巴黎著名的律師事務所Gide Loyrette Nouel擔任律師多年。以她二、三十年來承辦過台、法間大小法律案件的經驗（看來她無所不能），以及她親切為台商解決問題的態度，已經為她贏得了許多好評。因此，她宣佈出來獨當一面，只是意願與時間的問題而已。

陳律師的新地址：20, rue Fortuny, 75017, Paris。電話：01 45 05 15 65。

在此祝她開業大吉，鴻圖大展！