

巴黎甜點店

——從右岸百年風華到左岸渡輪街百家爭鳴

吳欣曄

（一）巴黎右岸老祖母級的甜點精華

許多法國甜點最早是由於皇室聯姻而傳入，最知名的莫過於義大利甜點師傅跟隨下嫁法王亨利二世的凱薩琳麥迪奇（Catherine de Médicis, 1519-1589）到法國來。不僅於此，根據巴黎Stohrer甜點店官方陳述，1725年，波蘭國王Stanislas Leszczyńska當時亦是法國東北洛林（Lorraine）地區的公爵，他的女兒Marie Leszczyńska嫁給法王路易十五（Louis XV），同樣地，熱愛甜點的波蘭公主也把國王的甜點師傅Nicolas Stohrer一併帶到凡爾賽宮，此時甜點多為宮廷御用。隨著歷史的推展演進，法國開始有了專門的糕餅行會（corporation des pâtisseries），商業越趨興盛，爾後便有甜點店的創立。這位御用師傅亦創立自我品牌，1730年，甜點師傅Stohrer便在巴黎第二區舊市場（les Halles）附近經營以自身為名甜點店Stohrer，是至今在巴黎現存最早的甜點店（現址為51, rue Montorgueil, 75002）。

店內著名甜點為蘭姆巴巴（baba au rhum）與愛之井（puits d'amour），蘭姆巴巴為浸泡過萊姆酒糖漿的蛋糕。緣由是熱愛甜點但牙齒不好的波蘭國王Stanislas無法品嚐偏硬的亞爾薩斯地區咕咕霍夫奶油蛋糕，於是甜點師傅Stohrer便將咕咕霍夫蛋糕浸泡萊姆酒，方便國王品嚐。有一說是國王認為甜點形狀好似波蘭老祖母所穿的蓬蓬

裙，於是取自祖母（波蘭文babcia）的近似音baba來命名，另一說則是跟《一千零一夜》的故事主角阿里巴巴有關。1864年，知名畫家Paul Baudry被邀請來重新裝飾老店的建築外觀，百年老店自此保存至今。1992年，巴黎市政府在席哈克總統（Jacques Chirac）時期還下令為市內767個古蹟設立「巴黎歷史」立牌（panneaux « Histoire de Paris »）用文字介紹過去史實，強化地景印象，而Stohrer門外的立牌就是其中之一（圖一）。直至今日，屬於私有的甜點老店Stohrer仍依循過去傳統的生活方式使用並保存著，保有其活性的社會角色，並彰顯其文化資產的原有價值，穩固其甜點文化觀光地景的真實性。

1789年法國大革命之後，許多皇室廚師與甜點師傅紛紛散落巴黎各處，諸多為了生計而開店營業，19世紀初，最知名的甜點師傅非Marie-Antonin Carême莫屬，他於歌劇院附近開設了名為Pâtisserie de la Rue de la Paix的甜點店（現址為21, rue de la paix, 75002），以大型裝飾蛋糕（pièces montées）（圖二）著稱，傳統以許多小圓泡芙為主裝飾，以尖塔為形，他並將這有美感的產品展示於玻璃櫥窗前，經過的人們多佇足欣賞，這也是之後甜點店多將甜點展示於玻璃櫥窗或櫃檯給客人欣賞的先鋒，而這家甜點店一直維持到1813年。

此外，從1682年開始就連續四代擔任法國國王路易十四、路易十五、路易十六「御口官」（officier de bouche）的Dalloyau家族（始自

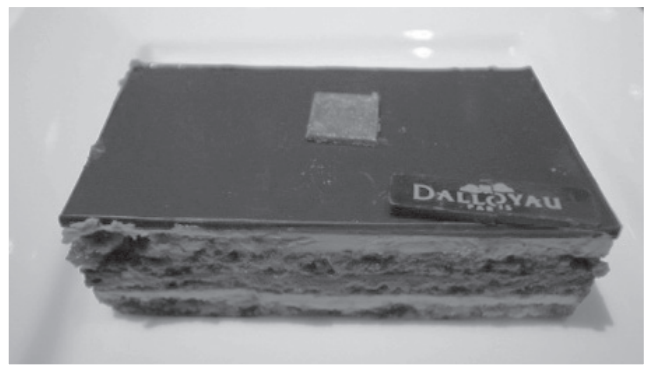


圖一：Stohrer門外的「巴黎歷史」立牌。



圖二：大型裝飾蛋糕（pièces montées）。

Charles Dalloyau），為了因應法革造成的社會型態改變與演進，也為了延續作為御用廚師的家族歷史，第二代繼承者Jean-Baptiste Dalloyau於1802年在巴黎政商名流流連之處Faubourg-Saint-Honoré路上創立了第一家以Dalloyau為名的甜點美食之家（101, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008），吸引客源皆為中產階級與皇室之輩，並開啟外帶服務之首。至今仍為經典且熱潮傳至日本、台灣的甜點歌劇院（Opéra）（圖三），是第三代繼承者Cyriaque Gavillon於1955年的創作，以三層杏仁海綿蛋糕（biscuit Joconde）為主的長方型甜點，這三層分別浸以咖啡糖漿、咖啡奶油餡、巧克力甘納許於上，最後在頂端棲以一層如鏡面般的黑巧克力釉彩糖霜，其妻子以Opéra命名，作為向曾



圖三：Dalloyau的歌劇院蛋糕（opéra）。

在店內的一位女舞者致敬。第四代繼承者Nadine Gavillon Bernardé為了兼具歷史氛圍且與時共進，她在2005年接受alive優生活雜誌專訪時曾道出：「我每年都會親自去看服裝展與織品展，感受一

下今年流行的線條、顏色、質感的趨勢。所以Dalloyau即使有兩百多年歷史，產品還是那麼的時尚！」2007年，法國政府甚至頒發Dalloyau國家遺產獎項EPV，即「活的遺產企業」（Entre-



圖四：巴黎最早的茶沙龍Ladurée (salon de thé)



圖五：Angelina百年來著名的熱巧克力 (chocolat chaud)

prise du Patrimoine Vivant)，以表揚他們世代為法國卓越工藝長久以來的努力。

19世紀末，巴黎因為奧斯曼公爵（Baron Haussmann）為其都市地景改頭換面的「大工程」（les grands travaux），許多店家也跟上這股運動而賦予其建築裝潢嶄新面貌，百年的馬卡龍創始老店Ladurée就是其中之一。由Louis Ernest Ladurée創於1862年，一開始在巴黎Royale街上只是一家麵包店（18, rue Royale, 75008），因為「大工程」這個契機與誘因，Ladurée在1871年轉型為以甜點為主，麵包為輔的甜點沙龍，並在當時邀請知名畫家Jules Cheret為Ladurée在Royale街的總店裝飾與作畫，尤其天花板的天使與仙女圖有梵諦岡西斯汀教堂與巴黎歌劇院的影子。因為大工程所帶來的嶄新面貌，巴黎城市儼然成為整座露天博物館，再加上從1889年開始的巴黎萬國博覽會（l'Exposition Universelle），艾菲爾鐵塔、火車頭改建的奧賽美術館等龐大建築物的誕生，吸引前所未有的人潮湧入巴黎，人們喜愛戶外娛樂與活動的程度超越過去。這時，女孩子們也變得熱愛公共場合，認識新朋友，文藝氣息濃厚的咖啡館與甜點鋪結合而成的甜點茶沙龍（salon de thé）（圖四）就在Ernest Ladurée夫人的靈光乍現下於巴黎問世。

爾後，1903年，正值法國美好年代（Belle Époque），奧地利甜點商Antoine Rumpelmayer在巴黎創立了知名的甜點茶沙龍Angelina，為了向其媳婦Angelina致意而創，建築風格保留美好時代優雅華美的樣式。座落在第一區Rivoli的拱廊街上（226, rue de Rivoli, 75001），杜樂麗花園旁。從開業至今的這一百多年期間，一直是皇室貴族與文人墨客聚會的場所，舉凡文學家普魯斯特（Marcel Proust）或是時尚教主香奈兒（Coco Chanel），皆是座上賓。百年來著名的店內甜

點與飲品是蒙布朗（Mont Blanc）與熱巧克力（chocolat chaud）（圖五），至今，無論是巴黎當地人或是國際觀光客皆來朝聖，每日座無虛席。美好年代的歷史建築、歷史名人的留連足跡、百年經典甜品風味，這些都是Angelina這百年老店每日吸引賓客蜂擁而至之因。

這些右岸百年甜點老店至今仍在（圖六），因為其背後故事與法國歷史的連結而使其地位不凡，進而今日仍有絡繹不絕的人潮慕名而來消費，使巴黎甜點店成為一種特殊的人文地景。

（二）渡輪街——另一條巴黎左岸的甜點動脈

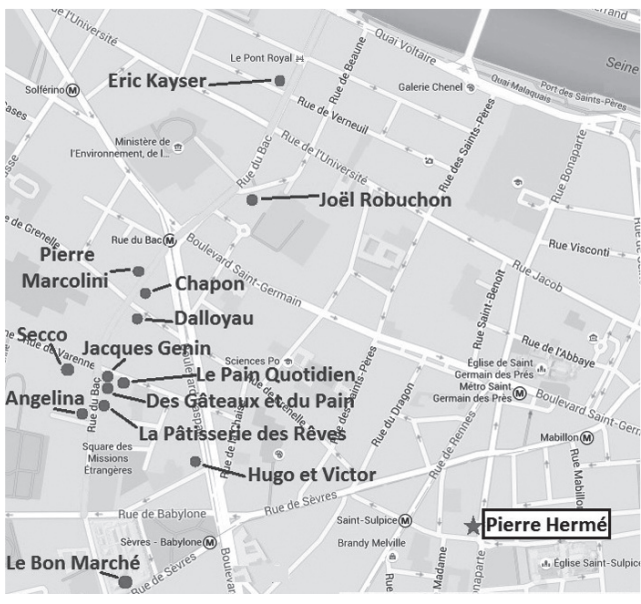
見證了右岸老祖母級的歲月風霜，巴黎左岸如雨後春筍般林立的甜點新秀，亦出色誘人，

享譽國際的非第六區甜點之神Pierre Hermé莫屬（即Saint Germain des Près地鐵站附近）。一個月前，我又隻身前往巴黎拜訪友人兼再訪幾家甜點新秀，一路從艾菲爾鐵塔那一帶漫步至塞納河左岸渡輪街地鐵站。在巴黎觀光漫遊，晃過兩、三條街就有一家甜點店，這已經沒有什麼好驚訝的了！心想四、五年前，這裡有兩、三家造訪過的知名甜點店，想與友人再訪。卻一邊走著，一邊被新座落於此街的甜點店數量嚇到，一條龍般從街頭延伸到巷尾。連忙拉著一旁幾年前曾在巴黎進修甜點的友人說：「妳看，Jacques Genin也來這裡開了分店！」就在這家精品甜點分店隔壁竟然連著另外一家，「太扯了，我們才說要去龐畢度中心附近嗜女甜點師傅開的Des Gâteaux et du Pain，這裡就新開了一家！」這兩年是怎麼回事？精品甜點店全都擠進這條小街了。



圖六：巴黎右岸百年甜點老店。

渡輪街（rue du bac）的興建起源於十六世紀中期，亨利二世為了從左岸運輸石塊至塞納河右岸以興建當時的杜樂麗宮而設，因此將這綿延一公里左右、寬僅有20公尺的小窄街取名為渡輪（bac），當時連繫渡輪街與右岸密特朗碼頭的皇家橋（Pont Royal）尚未興建。十七世紀至十九世紀末，這條街充斥著貴族政要與文人雅士宅邸，屬上流階級社區，甚至法國經典甜點千層派的創始店就是在這條小街的28號誕生，1867年，由當時知名的甜點師傅Adolphe Seugnot所創。今日，這條以家居精品聞名的小街，亦因許多甜點師傅、巧克力師傅的進駐點綴更顯亮眼，無論是百年老店亦或甜點新秀都想於此小徑分一杯羹。甚至管轄此區的第七區政府（la Mairie du 7ème）見此街漸漸成為巴黎其中一條最美的甜點與巧克力櫥窗，於去年開始於六月中與發想此活動的創辦人Florence Mazo Koenig、商家們共同舉辦「渡輪街甜味週」（Bac Sucré）的活動，包括甜點教學工作坊、甜點優惠活動、幼兒甜點遊戲等等，以連繫、活絡此區居民、外來遊客與甜點商家的彼



圖七：巴黎左岸渡輪街（rue du bac）的甜點奇景。

此交流，今年的「渡輪街甜味週」活動也即將於6月15~19日展開。到底是哪些賣弄甜味的商家，獨佔一隅，亦或如曹操的戰艦——首尾相連，形形色色招蜂引蝶而使渡輪街成為甜點迷採蜜的朝聖之路呢？

依序從街頭（靠近塞納河皇家橋與奧賽美術館一側）至巷尾（靠近巴比倫路與同名地鐵站一側），約莫有十三家（圖七），各個大有來頭，就讓我挑選數家從街頭說起吧！

MAISON KAYSER

18, rue du bac, 75007（休一）

這個來自法國東北甜點之鄉——亞爾薩斯——的Kayser家族，歷代皆從事麵包師傅一職，今日已是第六代。而Eric Kayser在巴黎第五區開設第一家職人麵包店（boulangerie artisanale）至今已二十年，足跡遍及世界，東京、台北亦有其分店。他的維也納甜麵包（viennoiseries），像是最普遍的可頌（croissant）與葡萄蝸牛捲麵包（pain au raisin），絕對是在巴黎享用早餐的首選之一，想起好幾年前有好友從美國紐約與英國約克來訪時，美好的巴黎早晨就是與女孩們一同前往渡輪街的Maison Kayser（圖八），在室內一隅慢慢享用著蓬鬆酥脆的可頌、啜飲著熱咖啡，再漫步至轉角的奧賽美術館賞畫。這裡亦販售天然酵母麵包（pain au levain）或無麩質麵包（pain sans gluten）唷！

ATELIER JOËL ROBUCHON

5, rue Montalembert, 75007（無休）

星級主廚Joël Robuchon的法式餐酒館，外觀是低調的奢華、室內卻營造出熱鬧共享的拉丁美洲氛圍，顧客不僅饗有精緻佳餚，透過公開廚房親眼欣賞主廚的廚藝秀亦是一大亮點。在此用餐，口袋裡的小朋友可要準備好啊！

PIERRE MARCOLINI

78, rue du bac, 75007 (休日)

比利時家喻戶曉的巧克力師傅及世界甜點冠軍得主，Pierre Marcolini的巧克力專賣店已遍佈國際各大城市。除了擔任法國知名甜點技藝實競節目《誰是下一位甜點大師接班人？》(Qui sera le prochain grand pâtissier?)的主要評審外，他亦被法國《費加洛》雜誌評選為2016巴黎五大巧克力師傅之一，他的極其方正委內瑞拉產地級Chua黑巧克力片單品 (Chua du Venezuela grand cru) 出色亮眼。

CHAPON

69, rue du bac, 75007 (無休)

八零年代曾於英國白金漢宮擔任女皇的御用冰淇淋師傅，而後成為巴黎最佳的巧克力師傅之一，其巧克力慕斯與榛果巧克力尤為知名。

DALLOYAU

63, rue de Grenelle, 75007 (無休)

JACQUES GENIN

27, rue de Varenne, 75007 (休日一)

Jacques Genin是法國巧克力界的奇才之一，其檸檬塔被法國《費加洛》雜誌評選為2009巴黎第一，與第五區的Carl Marletti齊名；起士蛋糕評選為2012巴黎第二。熱巧克力、焦糖糖果、水果軟糖亦榜上有名，個人則獨鍾聖歐諾黑焦糖巧克力泡芙千層 (Saint Honoré)。充滿現代感與明亮簡潔的店面為其風格 (圖九)。

DES GÂTEAUX ET DU PAIN

89, rue du bac, 75007 (休二)

Claire Damon是巴黎鮮有的幾位女性甜點師



圖八：歷經第六代的知名法國麵包坊Eric Kayser。



圖九：精品甜點巧克力店Jacques Genin。

傅之一，曾與甜點之神Pierre Hermé共事，亦曾於 Ladurée擔任主廚、於Plaza Athénée與甜點界型男Christophe Michalak合作。其甜點店帶有神

秘又奢華之感，優質男店員亦擄獲不少女性芳心。甜點師傅擅於完美地將果香融入甜點中，像是芒果、水蜜桃、杏桃、檸檬、黑醋栗、大黃等等，科西嘉島葡萄柚與玫瑰慕斯蛋糕（pamplemousse rosa individual）為今年春天代表作，大溪地香草椰香芒果塔（la mangue et vanille de Tahiti）其塔皮香酥濃郁但不減芒果香甜，個人推薦（圖十）。

LA PÂTISSERIE DES RÊVES

93, rue du bac, 75007（休一）

Philippe Conticini是重量級的法國甜點師傅，其巴黎·布列斯特（Paris-Brest）被法國《費加洛》雜誌評選為2010巴黎第一，最能呈現原汁原味食譜的濃郁榛果香，適合需要熱量的冬季享用。其將經典甜點圓形的聖歐諾黑焦糖泡芙千層（Saint Honoré）再現為方形亦出色誘人。展店風格呈現強烈的色彩運用美學，以春天的粉紅為包裝盒飾、夏天的檸檬黃綠為櫥窗主題、純粹的白色為室內主色調，與店名「夢想甜點店」呼應出

夢想初始的明亮、童趣感，更以另類餐桌展示如藝術品般的甜點展示如藝術品般的甜點，蓋上玻璃罩，以環狀的動線和其他甜點店做區隔，充滿前衛大膽之感（圖十一）。

ANGELINA

108, rue du bac, 75007（無休）（圖十二）

HUGO ET VICTOR

40, boulevard Raspail, 75007（無休）

Hugo & Victor以精品的展店方式做為整家店的風格，個性的亮黑色調與現代展示燈，凸顯玻璃櫥櫃中甜點作品與介紹立牌，彷彿走進香榭麗舍大道的精品店，高貴精緻。這些精緻又前衛的美學符碼展現，直接定位甜點的實質與無形價值，精品化甜點，也間接定位了消費族群，走向奢侈品等級的甜點美食觀光。其費南雪（financier）被法國《費加洛》雜誌評選為2011巴黎第一、巧克力塔（tarte au chocolat）為2015巴黎第三，葡萄柚塔（tarte au pamplemousse）更有其



圖十：Des Gâteaux et du Pain的大溪地香草椰香芒果塔（la mangue et vanille de Tahiti）。



圖十一：精品甜點店La Pâtisserie des Rêves。

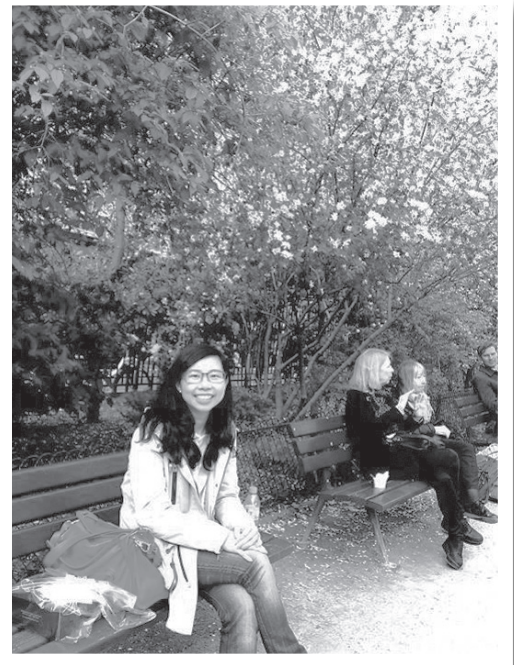


圖十二：百年甜點老店Angelina。

擁戴者，他們亦是將甜點與葡萄酒作飲品搭配的先鋒。

介紹了那麼多渡輪街的甜點名店，若是您不想多花費於茶沙龍，而附近沒有一處空間能讓旅人靜心品嚐，豈不是太可惜了！別擔心，我都幫您勘查好了，就在甜點店Angelina對面、la Pâtisserie des Rêves再往街尾走一點點，有一在地人常帶孩子散步、野餐的巴黎外方傳教會公園（Square des Missions Etrangères）（圖十三），春夏時節，百花盛開、綠意盎然，只要您別忘了在離開甜點店時，與店員索取餐巾紙與湯匙或刀叉塑製餐具唷！

（本文作者畢業於國立台灣師範大學歐洲文化與觀光研究所、法國昂傑大學觀光學院，現旅居法國）



圖十三：巴黎外方傳教會公園（Square des Missions Etrangères）。