

孕育一個大廚的搖籃——保羅包庫司學院

樊秀玲

保羅包庫司學院（Institut de Paul Bocuse），是法國餐飲界的傳奇人物保羅包庫司，在1990年法國文化部長賈克朗的催生下所成立，原名「廚藝與旅館管理學校」（École des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie）。

包庫司其人

保羅包庫司目前經營的同名餐廳，在里昂北邊十公里的可隆橋金丘（Pont de Collonges au Mont d'Or）。這裡也是包庫司家族幾百年來的世居地，祖父經營了第一家「包庫司餐廳」，保羅的父親，喬治，在1925年取了「柯隆吉之橋客棧」主人的女兒，也就是目前餐廳前身。

1961年對包庫司是值得記憶的一年，在這一年裡他先獲得了「法蘭西最佳職人」的頭銜，接著又首次摘下米其林第一顆星，隔年再攻下第二星，1965年包庫司獲得了最高殊榮三顆星，至今不墜，並成為史上最長壽的三星餐廳。在米其林指南中，三星餐廳代代皆有，但能持續保持最高品質，菜色不斷推陳出新，在經營與藝術間拿捏平衡者，著實屈指可數。唯有對料理的熱情，才能支持一個人經營同一家餐廳四十多年，時值今日，保羅包庫司依舊屹立於法國料理界，光芒如昔。

當年祖父以「包庫司餐廳」為名創業，後來又將餐廳及土地頂讓給別人。包庫司家族世代守護的家園落入外人手裡，一直是大廚心裡的憾



事。在事業有成之後，包庫司終於有能力在1966年買回餐廳，重新掛上「包庫司」的名字。現在這個地方，為紀念附近索恩河上的巴伯小島的修士們，改名作「可隆吉修道院」餐廳，提供聚會、婚宴、尾牙的活動場所。

包庫司在1975年獲得榮譽軍團騎士勳章，授階大將軍，包庫司以頒獎給他的法國總統季斯卡為名，設計了一道「V.G.E.黑松露濃湯」，隨即成為一道膾炙人口的經典名菜。

廚藝學校之成立

包庫司談到廚藝學校的宗旨時說道：「學校每收一名學生，就是要與他分享共同的價值：尊敬，執著，慷慨，尊重地方特色的。教學小組和超過一千名畢業學員，以及遍布世界各地的舊學徒，都遵循著這些價值。」

包庫司學院每年招收一百一十名來自世界各地的新生，老師包括教職員有七十名，其中有三

名曾獲「法蘭西最佳職人獎」。學校位於里昂北邊十公里的艾居麗（Ecully），一座十九世紀的城堡Château du Vivier，周圍風景如畫，草坪，大樹，彷彿童話世界的場景。學校也備有宿舍，讓國際學生不致為房事煩惱。

以2008年為例，學生中法國人占百分之四十八，其他歐洲人百分之二十五，東方人占百分之十五。大家一起上課一起做菜，同學間很快就變成好朋友，畢業之後，同學間也常互相提攜。往往在法國，在墨西哥，在泰國，都有朋友的音訊，無形間縮短了地球的距離。

二〇〇八年包庫司學院成立了「食品研究中心」，和隆河阿爾卑斯省食品研究中心合作，研究員，博士生，食品業者，旅館業者，大家共同的研究目標是圍繞食物的三個主軸：美味與愉悅，健康，成本與效益。

這是一個專門為食物「解碼」的學術殿堂，舉凡食材的色澤，香氣，保存方式，烹調手段，不同食材搭配所產生的愉悅感，成本與行銷，都列入研究分析的對象。簡言之，為了讓「吃」的藝術更上層樓，而研究美味的進化與可能性。

秉持著相同的研究精神與對味道的熱忱，包庫司學院也跟咖啡豆供應商瑪龍勾合作，傳授咖啡密碼：五大洲的咖啡豆風格，烘焙秘法，及咖啡食譜。咖啡館已經是各大城市風景的一部分，一杯咖啡，代表了精神，活力，夢想，偷閒的午後時光，品味與生活，無怪乎年輕人視開咖啡館為實踐夢想的第一步！

「我們生活中很重要的事，就是知識與生活技能的傳承。學校裡教授的並不是幾道菜的做法，而是料理的技術和飲食的藝術。年輕人踏入學校，就要把服務當作自己的生活哲學。」校長艾爾維·弗勒利說。學校的氣度優雅，從不在小節上斤斤計較。打破了盤子，老師不是破口大

罵，而是連忙關心學生「有沒有受傷？」品酒課堂上喝的酒，全是法國各地農夫的佳釀。每天在課堂上習得的菜色，吃飯的時候都變成老師與同學間共同分享的佳餚，饋賞一天的辛勞。

至於教學的成果究竟如何？不妨讓數字說話：畢業生三個月內進入職場的比例——百分之百。四分之一的學生自行創業；百分之四十的學生在畢業三年內擔任主廚的職位。

課程內容

正規班的課程設計為兩年半，「料理技藝和餐飲管理」，除教授做菜，還包括品酒，衛生規範，餐廳經營，成本分析，旅館管理，甚至美學等等。畢業學生可獲得「保羅包庫司學院料理高級文憑暨廚藝級餐飲管理證書」，這是法國官方認可的一個文憑。

學校從1998年起即和里昂第三大學合作，增設學士學位，邁向學位國家化與國際化。獲得上述文憑的學生，可再進行一年的進修，學習企業管理的知識，經過里昂大學與包庫司學院的雙重考核後，獲得學士學位證書：

- 一、由里昂第三大學管理學院（IAE de Lyon）發出的「餐旅國際管理職業大學文憑」；
- 二、或由保羅包庫司學院發出的「國際餐旅大學文憑暨餐旅國際負責人證書」。這兩者都是法國官方認可的文憑。

入學資格對一般台灣人而言不難，有高中會考文憑或同等學歷即可。

兩年半的課程規劃，可以見右頁表格作說明^註：期望取得大學文憑的學生，也可在兩年半的課程結束後，再修習一年的課程，順利畢業後，便可獲得法國的專業學士文憑（licence professionnelle）。

基礎課程

7個月	實務70%	理論30%	實習一：4個月
-----	-------	-------	---------

精熟與管理訓練

7個月	實務60%	理論40%
-----	-------	-------

4個月	實務80%	理論20%	實習二：6個月
-----	-------	-------	---------

實務是包庫司學院重視的部分，每階段的課程最後都以實習作結束。學校會協助學生尋找實習的餐廳和飯店，通常都是熱門的米其林餐廳或有名的高級旅館，也幫學生出具推薦信函。許多學生畢業後，往往就在實習的餐廳或飯店轉為正職了。

給業餘愛好者的課程設計

非專業人士是否也有機會學習法式料理呢？包庫司學院也提供一般大眾短期課程，從一天、三天，到三週、六週的課程，並附設有設備齊全的宿舍。

以三週的課程為例，第一週為「傳統料理」，將廚房中最重要衛生觀念、食材處理方式告訴你，基本刀功，醬汁熬煮，以及魚、肉、海鮮的料理技法。對法式料理有了基本認識後，第二個禮拜進入所謂「摩登廚藝」課程，告訴你當下最新的料理趨勢，乘盤的藝術：堆疊的高度，顏色配置，或玻璃器皿的搭配等等。法式料理這門技藝，在無數職人的默默耕耘下，已經是一門學問，一門工藝，近代又陸續出了幾位璀璨耀眼

的天才名星，將料理推往名符其實的「藝術」境界。第三個禮拜的主題為「甜點」，也分成經典與當代兩部分，前者如蛋糕，布丁，慕司，冰淇淋等；以及水果塔，和用蛋白糖霜與鮮奶油製作的點心等等。後者包括近年極流行、充滿視覺變化的杯子甜點（verrine），馬卡龍，水果甜點。

（本文作者於2003年取得本校料理高級文憑，在法國數家米其林餐廳實習及工作，目前為台北即將開幕的君品酒店行政副主廚。）



註解：

資料來源：http://www.institutpaulbocuse.com/fr/etudiant/arts_culinaires_et_management_de_la_restaurant