

法国大厨：用美食营造上海新地标

在上海这座国际化大都市里，他感受到烟花绽放的生命巅峰状态。

□ 撰稿 | 湘 君

拥有百年历史的“上海第一花园马路”新华路，一座漂亮的老洋房静静伫立，格子窗透出温暖的灯火，花园里更是风月无边。每年的冬天，圣诞树上亮起了彩灯，鼓风机吹起漫天飞雪，引得路人纷纷进来打卡拍照，感受浪漫的异域风情。十年来，这家在各方支持下的法式餐厅，已成为老城区的一个新地标。

自开业的第一天起，餐厅里便全部爆满。室内及花园露天餐位，永远供不应求，老板都无法加塞。餐厅一年中有两个多月的固定歇业时间，还规定了就餐时限：17:45—20:30 是第一场，翻台后 20:30 开始第二场，来自世界各地的客人依然络绎不绝。

是什么给了它这样的底气？又是什么牢牢吸引了品味挑剔的上海食客？我们走进这家既网红又神秘的法国餐厅，一探究竟。

“不要问我为什么喜欢上海，先天注定”

餐厅以主厨的名字命名。Nicolas Le Bec 先生出生于巴黎，13 岁进入巴黎酒店学校，从业 30 年开设多家餐厅，在国际餐饮界获奖无数。他在法国的餐厅荣获“米其林



二星”，在上海的餐厅荣获中国美食标准的“黑珍珠一钻”。

Le Bec 从小有着强烈的探索意愿，法国局限了视野，他渴望看到世界的全貌。16 岁就开始到纽约工作，25 到 40 岁之间他的工作轨迹几乎遍布全世界。其中印象最深的三个城市是：纽约、圣保罗和上海。在上海这座国际化大都市里，他感受到烟花绽放的生命巅峰状态。

“不要问我为什么喜欢亚洲，喜欢上海，我解释不来，先天注定

的。”小时候在法国看电视，他就对中国文化产生了兴趣；后来在美国“百老汇”附近工作，离“中华街”很近，他常去那里吃东西，感受浓郁的中华气息；再后来回法国工作，仍与很多亚洲朋友保持着密切联系。无论是颜色、味道还是风俗习惯，生活中点点滴滴的中国文化对他产生了深刻影响。当然，最主要是遇到了中国太太，为了爱，义无反顾地来到中国。而太太常常笑着补充说：“他从小就喜欢亚洲，我只是最后那个把他拿下的人。”

“2010 年结婚时老公没给我买钻戒，”太太爆料说，“他送给我一尊佛像。”与众不同的结婚礼物是 Le Bec 对太太的心意：尊重她的信仰，嫁给他之后也不要改变心中所爱，让她随时感到自在、平静而快乐。佛像跟随他们从法国来到上海，因为当时租房子搬家不便，两人一合计干脆把它放餐厅里，将阳光房改造成中西合璧的佛房，没想到成了最抢手的就餐区域。

门厅旁的鞋柜里放着一家四口的鞋，让客人一进来就产生“做人客”的既视感；洗手间美轮美奂，盥洗台上方挂满主人的结婚照，不仅彰显卫生无死角的自信，更是强化了个性——这不是一家商业餐厅，而是充满个人风格的家。

上图：法国大厨在上海开设的“黑珍珠一钻”餐厅。