

上海是个时时刻刻在变化的城市，**改变是唯一不变的东西。**

每当看到孩子们楼上楼下跑来跑去，大人们舒服地坐在壁炉旁边喝酒，三两朋友愉快地聊天，他们就会心满意足：“这就是我们要的氛围，这就是我们追求的烟火气。”

“对我来说，从来没有竞争对手”

每天早上7点到店里，开始剪海胆制作酱汁，进行餐前准备。然后约见供应商、内部试菜或处理餐厅事务；下午5:45正式进入晚餐时段，直到晚上10点。“我从来缺席过一场用餐，只要是用餐时间我永远都在餐厅。”以一天250个客人计算，一共要出1000多道菜，Le Bec每天待在厨房里的时间超过16个小时！

“他工作起来就像个疯子。”太太感叹道。在一起生活15年，最佩服他的自律和勤劳，不管前一天多晚，第二天早上都会按时起床。有一次他整理花圃，不小心被打碎的花盆割伤了脚流了好多血，去医院脚缝了8针之后，回来像个没事人一样又上了灶台。

Le Bec自己倒是轻描淡写：“退休对我不存在的。对我来说，这不是工作，是兴趣，也是生活的一部分。”

在厨师的眼里，碟子就是画盘。这份超乎常人的热情，不仅体现在餐饮的精益求精，还上升到对艺术

的极致追求。“对我来说，从来没有竞争对手。”这句话并非目空一切的傲娇，而来自埋头追求完美的匠心匠气。别人的评价他充耳不闻，别家餐厅的好坏与他无关，只要每天待在厨房里，他就很开心了。他会下令把一大块牛肉削至中间一小块精华部分，也会督促员工大刀阔斧修去粗叶只留下菜心，他还会死磕一朵雕花的无死角美貌……

这个时候，他就是个完完全全的“独裁者”。只要经过门口，很多客人都能听到他激情洋溢的咆哮声，与厨房繁忙的锅碗瓢盆声一起，汇成一首日常又特别的交响曲。

上海是个时时刻刻在变化的城市

追随他多年的老客人都知道，



左图：Le Bec 和他的中国太太。

餐厅里有一份“隐藏菜单”，但谁都无法提前获得“剧透”。你将获得惊喜的大小，取决于他瞬间的灵感和情绪。但吃过的客人纷纷表示感动：“每吃一道菜，都像与大厨握手。”

大厨做菜天马行空，让旁边人要跟上节奏倍感压力，连太太都忍不住抱怨：“你老是变我怎么跟上你？”大厨振振有词：“活着就是要变，不变化，毋宁死。”

上海十年，Le Bec意识到：“来到一个新的国家工作，不能一成不变地用法国方式，否则只会关门。”餐厅渐渐融合了中西风味的菜肴，如一道法式炒蛤蜊，就加入四川豆瓣、花椒、干辣椒等，烹出面目一新的本土味道；春卷作为一种上海小吃，也出现在法餐的点心中。

独树一帜的休假制度在餐饮界也极为少见：周一一放假（员工修整放空，夫妻俩陪伴孩子），8月放假一周（法国暑假），10月放假一周（中国国庆节），春节放假两周。因为大多数员工来自外省市，他们更愿意加班赚钱。Le Bec则鼓励他们假期尽情地玩，开拓眼界，调节心态，主动学习。员工们渐渐理解了刀子嘴豆腐心的老板，咆哮是希望他们成长，不能在舒适地带停留太久。

“上海是个时时刻刻在变化的城市，改变是唯一不变的东西。无论做生意还是做人，都要永远准备好，时刻跟上城市的变化。”

至于未来，这位勤劳的法国大厨想得很通透：“人生很短，哪怕每天工作20小时。我没有远大的梦想，因为每天都活在梦想里。”