

在 Calvin 看来，法餐之所以闻名全世界，很大程度上是因为法国人对美食有一种特别的自信：“他们以法餐为豪，很愿意向全世界推广他们国家的美食。法餐能成为世界非物质文化遗产，厨师、菜品、名人效应，缺一不可。”

树下，细品一杯咖啡的味道。

法餐的文化自信

如果你知道最早抵达中国的寥寥几十个法国人中，除了传教士，还有厨师和面包师傅，你就很容易理解，为什么法餐和法棍，会闻名全世界，乃至于法餐在 2010 年时还被认定为世界非物质文化遗产。

虽然一提起法餐，人们总会想到动不动就十几道菜，一吃就是几个小时的 fine dining，但法国政府对法餐的定义却是：“法国土壤上所孕育的菜品、食材、农产品、厨具和餐具之集合。”

电视剧《繁花》里最长的一个镜头，可能是阿宝失恋时徘徊于普希金铜像旁的落寞身影。在桃江路、汾阳路、岳阳路的三街交汇处，记者见到了普希金铜像和一旁的法式餐厅“La Creperie”——它的老板 Calvin 是上海人，曾旅居法国，如今在上海经营着多家法餐，据说《繁花》拍摄到这个场景时，胡歌和王家卫都曾来过他的餐厅用餐。

在 Calvin 看来，法餐之所以闻名全世界，很大程度上是因为法国人对美食有一种特别的自信：“他们以法餐为豪，很愿

法式餐厅“La Creperie”。



一味可丽饼就能勾起无数身在上海法国人的乡愁。

意向全世界推广他们国家的美食。法餐能成为世界非物质文化遗产，厨师、菜品、名人效应，缺一不可。”

以厨师为例，每年评选“全球 50 最具影响力的法国人”时，总能看到法国厨师榜上有名，可见厨师在法国的地位相当高。最出名的法国厨师，往往是在巴黎声名鹊起，而后全球开店，将法餐文化带往世界各地——法国“世纪名厨”侯布雄（Joël Robuchon）旗下餐厅共计摘下 32 颗米其林星星，是全世界米其林星级总数最多的主厨。他的名言是：“世界上不存在完美的料理，一道菜可以做到更好。”2018 年他去世时，他的弟子、地狱厨神戈登·拉姆齐写下这样的悼念：“我们失去一位米其林教父，他是世界上最会装饰摆盘的厨师，他让所有厨师在睡梦中都保持警惕的心。”而侯布雄在上海的店，就曾开在外滩 18 号。

法国另一位“厨魔”保罗·派瑞特（Paul Pairet）在上海也有足足四家店，除了前卫的米其林三星“Ultraviolet”，高级法餐“Mr & Mrs Bund”，还有休闲的法式食堂“Polux”和主营烧烤的“Charbon”。像“Ultraviolet”这样接近行为艺术的料理，连法国本土都没有开，属于厨魔与魔都碰撞后的独特产物。

再说菜品。法国政府对本国食材有着严苛的“标注法定产区政策”，只有身为发源地的地区才有资格申请产地保护——