

享受米芝蓮法國菜

造福語障兒童

從事貿易起家的黃家寧及夫人何淑英，其後在港代理比利時名廠朱古力 Leonidas，8年前開始從事餐飲事業，先後開設了法國餐廳La Parole及尚善·和式料理，目的不是為了賺錢，這兩間餐廳除了提供高級美食外，均融合了社會企業概念，餐廳的收入扣除成本開支後均全數撥款營運註冊非牟利機構——庭恩兒童中心，協助有語言障礙的小朋友克服困難，並定期在餐廳內為家長舉行燭光晚餐。客人品嚐美味食品有口福之餘，還是積福，因為施比受更有福。 文、攝：吳綺雯

La Parole及尚善·和式料理、Leonidas朱古力零售店，均屬於社企Confiserie Benji旗下，跟黃家寧及夫人何淑英傾談，感覺到他們愛好飲食之餘對慈善工作的熱誠更濃，不遺餘力經營這兩間餐廳都是為了幫助有語言障礙兒童及青少年。

近年不少社企都搞餐廳，多是運作相對簡單的自助小食店或咖啡店，格調與食物是較大眾化；黃生黃太卻開高格調的法式餐廳、日本餐廳，他們認為社企餐廳都要有吸引力和競爭力才能長久生存下去；而La Parole選擇在上環食廈「柏廷坊」，黃太何淑英表示食其租金較平，可以慳成本，留多些錢幫人。難怪有食客封La Parole為「良心法國餐廳」。

美味法式餐飲 La Parole

La Parole餐廳忠於法式餐飲傳統，致力為大家帶來色香味俱全的法式美饌。因老闆做貿易飛來飛去，食盡不少美食，要求自然嚴格，食材全部採用新鮮材料，目前仍舊是每周從比利時空運半噸朱古力及一些獨特配料來港炮製美食。



Eric細心炮製菜式

La Parole餐廳得到法國「米芝蓮」星級廚師坐鎮，其餐廳行政總廚Eric Taluy年僅27歲，為法籍年輕總廚，畢業於法國著名餐飲學院，曾於法國Tignes著名老字號Le Chalet Bouvier餐廳跟隨「米芝蓮」星級廚師J.M. Bouvier學習廚藝。Eric更於去年獲「米芝蓮」星級廚師J.M. Bouvier及Benoit Gersdorff共同推薦為上海世博比利時展覽館餐飲部行政總廚。他離鄉別井來港發展，黃氏夫婦視他如親兒一樣看待，每次到其他食肆品嚐美食，均會有Eric的份兒。他擅長以傳統法國精緻細膩的烹調方法配合時尚風格菜色擺設，將食物味道推至更高層次，而且他還親自挑選環境音樂，以法國柔和音樂為主，讓La Parole餐廳成為食客的新寵兒，可見Eric極細心。

Eric創製的法式香煎龍蝦配野菌龍蝦汁(左)及極級肉扒配香濃紅酒汁伴松露飯(右)。

精緻菜色 配合不同季節

筆者就前菜、主菜、湯及甜品，甚至特色飲品均品嚐過，色香味俱全，令人食指大動。法國鵝肝、烤小牛仔肉配以香草醬汁伴上黑木耳菌、白酒泡沫釀蝦、西冷牛扒意大利飯等。當中值得推介的有前菜法國鵝肝配莓子三重奏，大廚將鵝肝兩邊煎香，做成皮脆肉軟的效果，吃下去有陣陣的油香，將濃郁的松露香味融入軟滑的極品鵝肝，將鵝肝獨特的味道帶出更高層次，而且還有另外兩種食法，一為莓子包着鵝肝醬，一為以鵝肝醬配以莓子，再在下放一塊餅乾，亦其濃郁。另外，鮮大蝦配白酒泡沫汁貌相非常特別，泡沫圍着大蝦，彷彿如雲上的蝦，當打開大蝦，發現原來裡面藏有蘑菇及意粉，非常特別，增添滋味。而野菌松露湯、法式龍蝦湯、皇牌比利時Leonidas朱古力熱飲都不能不試。

配合不同季節，餐廳亦會推出限定菜色，來自法國西北部布列塔尼省的藍色龍蝦，珍貴罕見，大廚將百香果及香橙融入於醬汁中，讓食客品嚐龍蝦的鮮味外，更有清新果香味，如此嫩滑柔細的滋味，必定令食客的味蕾大動。老闆更強調他們的食物不落味精的，崇尚原味。



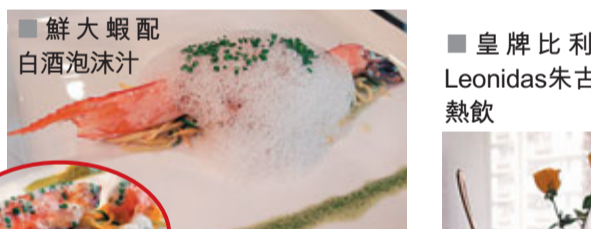
法國Rougie 3A鵝肝配莓子三重奏



法式龍蝦湯

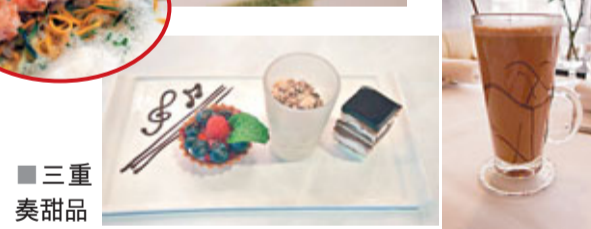


野菌松露湯



鮮大蝦配白酒泡沫汁

皇牌比利時Leonidas朱古力熱飲



三重奏甜品



皇牌比利時Leonidas朱古力熱飲



La Parole行政總廚Eric Taluy與黃家寧夫婦如一家人般，非常親密。

La Parole
地址：香港上環文咸東街22-26號柏廷坊三樓
訂座電話：2436 4099



La Parole環境優雅

餐廳設計 典雅時尚

法國人愛浪漫，餐廳環境很注重，坐在La Parole餐廳內感覺室內設計簡約而優雅。餐廳糅合典雅與現代時尚的元素，加上浪漫醉人的法國優美樂曲，讓我們在優雅的環境中品嚐佳餚美酒。當我們進入餐廳，便置身於散發出舒適雅致的環境，再加上亮麗的水晶燈作點綴，配合鋪設黑金花雲石的地面及風格時尚的傢俱，令我們體會法國人獨特的現代美感。其中餐廳中的一棵插花最令筆者注目，總之，La Parole典雅舒適的環境，令人大快朵頤的美食及殷勤親切的款待，令我們在盡情享受法式盛宴的同時，又能做一點點慈善，一舉兩得。



這盤插花配在一盞水晶燈下，非常吸引!

獨具一格 尚善和式料理



前菜



廚師推介壽司定食(限定5客)，HK\$350。

另一間由黃氏夫婦主理的社企餐廳為日本料理尚善，當時開張時正值日本地震後不久，市民對日本菜的信心危機存有戒心的時候，在香港的日本餐廳「捱打」之際，尚善·和式料理卻選擇在此逆市情況下開業，以日本最經典和頂尖烹調廚藝「會席kaiseki」殺出重圍。

尚善·和式料理友情禮聘到殿堂級廚師八木總彰(Yatsuki Fusaaki)加盟主理，八木先生曾於明星級料理MEGU擔任總廚，經驗創意毋庸置疑。今次他空降尚善·和式料理，要以最經典的日本傳統廚藝，將尚善·和式料理打造成獨具一格的和式料理，以真正的日本口味，留住食客的心，與業界一起走出陰霾。

會席料理最特別是「不時不食」，食材選料講求季節感，廚師只選取最當造的食材設計菜譜。例如，六月份是鱈魚、鮭魚、飛魚的當造季節，會席菜餚份量較精緻，菜譜內有數款前菜、刺身、燒物(包括鱈魚和牛肉)、煮物、炸物、食事(包括手握壽司及卷物或烏冬)和水果甜點等。一道道佳餚均用心裝飾擺設，然後送到客人面前，讓客人嚐到各款料理的純粹，八木先生希望在炎熱初夏，給客人帶來爽朗、清新和典雅的佳餚。

餐廳室內設計由著名日籍設計師柴田治精心打造，整個環境以簡潔高雅為主題，利用木的裝潢融合整個室內設計中。除此之外，設計師特別利用紅、黑兩色設計了兩幅主題畫於餐廳及VIP房內，感受到和風味道。

尚善·和式料理環境簡潔高雅

尚善·和式料理
地址：香港上環文咸東街22-26號柏廷坊七樓
訂座電話：2851 9883

食法國菜 緊記要訣無失禮

一聽到食法國菜大家都較為緊張，擔心不懂餐桌禮儀及用膳細節失禮人，然而現代人吃法國菜已盡量一切從簡，但法國菜始終都是比較講究精緻，有些餐桌禮儀和用膳常識真的不可不知，既然眼前有位專家黃太，當然希望她分享吃法國菜的要訣！

黃太表示用膳常識方面，首先吃法國菜一定要配白酒或紅酒；紅酒配紅肉，白酒配白肉，吊起食物味道，至於甜品多數會配甜餐酒。因為法國人極重品味，加上紅酒、白酒都有去油膩消脂作用。

法國人講究美感，所以極重烹飪藝術，會在伴碟方面下不少工夫，每個餐廳行政總廚都一定自創一款獨有調味汁，所以各式主菜都伴以不同種類的汁，我們享用主菜時一定要連同汁一起品嚐，這才能吃到法國菜最終的味道。與中國菜不同，通常中國菜的汁都是剩下來。

假如吃過一道主菜，吃完第一道(通常是海鮮)

之後，侍應會送上一杯雪糕，你不用奇怪，雪糕多數是用果汁或香檳做，除了讓口腔清爽之外，更有助增進你食下一道菜的食慾。

法國人對湯和甜品都很重視，不過都是份量小而精的，你千萬別埋怨這碗細碗湯。

餐桌禮儀方面：吃法國菜用餐具的禮儀跟吃西餐一樣，用刀叉時記住由最外邊的餐具開始，由外到內，不要見到美食就撲上去，注意儀態。吃完每碟菜之後，將刀叉到處放，又或者交叉及亂放，非常難看。正確方法是將刀叉並排放在碟上，叉齒朝上。

就算椅子多舒服，坐姿都應該保持正直，不要靠在椅背上面。當進食時身體可略向前靠，兩臂應緊貼身體，以免撞到別人。

吃完食物之後，抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，要注意儀態，用餐巾的一角輕輕印去嘴上或手指上的油漬。

文：焯玲

萬聖節的「南瓜花」



歐洲的南瓜籃。(攝於荷蘭、阿姆斯特丹)



Whim之新作「Hallowhim」系列，優雅中的怪異感。



除了鮮花，香草類的花卉配上小南瓜亦可。

萬聖節是香港重要的節慶之一，很多市民均藉此狂歡。節慶本來就是花藝創作的好題材，有否想過創作以萬聖節為題的花飾，怪異一番！

在外國，萬聖節的花創非常普遍，艷紅閃橙、蝙蝠鬼魂五花百門，但那些「非我杯茶」。它們要不就是把一大堆鮮橙血紅的花束堆砌(南瓜的普遍形象是橙色)，便說是萬聖節的花創，牽強且略欠美感；要不便把蝙蝠、女巫、魔鬼、墓碑、靈魂等預製組件強加於鮮花中，使之過於形象化、卡通化。

若果想創作一個對點到題、形象清晰到位，而不失優雅大方的萬聖節的花飾，可以從顏色搭配、主題配件及線條形狀三方面考慮。顏色方面，較深的綠色可作為主色，因為深綠是植物的代表色，讓眼睛看得舒服，亦可帶來一點點萬聖節的詭異氣氛。鮮艷的橙色可以用，千萬不能多；較淺的橙色既能點題，亦可跟深綠色形成顏色的對比。有關萬聖節的主題配件當中，南瓜可說是最具代表性的植物，利用大小不一的南瓜配合花卉是個好主意。平日的花藝講求整體線條的美感與協調，以怪異為主題的萬聖節絕對是一個作大膽嘗試不同線條形狀的好機會。

明天便是萬聖節，祝各位「Happy Hallowhim！」

文：Henry

Henry Leung (whim@live.hk)
自由花藝工作者，Whim首席花藝師。曾遊歷歐、亞多國，考察與花藝相關的物事，最終希望創作具本土風格的花藝。此外，亦參與飾物創作及寫作等藝術工作。

花事了



明天便是萬聖節，祝各位「Happy Hallowhim」。



Whim之新作「Scaryland」，小吊鐘+番石榴+草皮。

萬聖節好去處

消費Guide

文：雨文

荷里活廣場 搞鬼雕刻蛋糕店

鑽石山荷里活廣場開設全港首間「搞鬼雕刻蛋糕店」，由即日起至10月31日，展出十個以萬聖節為主題的多層高立體蛋糕，當中多個焦點展品乃獲得荷里活巨星御用蛋糕大師Karen Portaleo(普德奧)全新設計，體積達一立方米的巨型立體蛋糕，為大家炮製最驚嚇的搞鬼體驗。



置富都會 禁毒鬼屋

由鳳凰慈善基金會、香港金鐘青年獅子會及灣仔中西區工商業聯合會聯合主辦的禁毒鬼屋服務計劃今天在紅磡置富都會商場準備了一連串精彩活動及萬聖節鬼屋，大家可免費親身進入創新的禁毒鬼屋，感受毒品的禍害。同時，鬼屋內更設有解說區及設有由禁毒處提供的禁毒展板，為青少年提供正確的禁毒資訊。當日，更會為市民提供免費萬聖節化妝，共同歡度開心的萬聖節！

時間：下午2時至7時 地點：Exhibition Venue A 查詢：www.antidrughouse.com

新都城中心 「哪」驚喜大抽獎

恒基兆業將軍澳MCP新都城中心2期及3期推出全新iPhone App，你只需於App Store搜尋「MCP新都城中心」即可免費下載，隨時隨地獲得最新商場及消費活動資訊、獨家商戶e-Coupon。現在，MCP新都城中心由即日起至11月10日再推出一「哪」驚喜大抽獎，手機用戶只需透過App簡單「哪」一「哪」指定的圖案密碼(右圖)，即可參加一「哪」驚喜大抽獎，有機會贏取電影換票證或現金購物禮券，盡享吃喝玩樂Jeso優惠。



one2free上台送迪士尼門票

今個萬聖節，斷頭騎士與一眾鬼怪臨臨香港迪士尼樂園，one2free客戶亦有機會感受到迪士尼黑色世界的驚心體驗。由即日起至10月31日，你只需選擇指定服務計劃將可獲贈香港迪士尼樂園門票2張。另外，如於店內購買指定產品，即可獲贈香港迪士尼樂園限量版精品及其他豐富禮品。