

# 巴黎不可錯過美食

## 1. Du pain et des idées

這家麵包店曾經獲選為巴黎最佳麵包師，自從第一次吃到他的 Pain au Raisin 之後，我每一次去巴黎都一定會去拜訪的麵包店。雖然法國的 Patisserie 大多都有很高的水準，但這家實在是太好吃了，從外部咬到內都是非常 **crispy and crunchy**，除了口感非常亮眼之外，它內部用料也非常實在，不論是巧克力或杏仁都可以品嚐到濃而不膩的香味，是一家到巴黎一定要試試的法式麵包店！



## 2. 米其林二星 L'Atelier de Joël Robuchon

到了巴黎怎麼能不去試試看最道地的米其林餐廳，這家米其林餐廳的創辦人侯布雄是得過最多米其林星星的大廚，可見其廚藝了得。而我這次去點了他的 Discovery menu，因為想把大多數的料理都品嚐過一輪，雖然加紅酒要超過 200 歐元，但我還是覺得非常非常值得，真的太好吃了。從餐前麵包到開胃菜到主菜都有著大廚們的用心，因為法式料理最著重的就是“Balance”，所以很多道料理都是可以相輔相乘，一道料理的刺激便是為了促動下一道的高峰。



### 3. 米其林一星 Les Fables de la Fontaine

這家是網路上找尋巴黎米其林就一定會出現的，主要原因在於他有一份很便宜的商業午餐只要 25 歐就可以享用到法國米其林的高水準美食！而在我這幾次的米其林體驗中，我覺得法式的前菜真的是太驚豔了，尤其是他們醬汁的多層次味蕾衝擊，他們可以用味道的堆疊打動你的舌脣，甚至是用溫度的變化做到不同的刺激，只能說真不愧是最懂得享受吃的國家！



### 4. Harry's New York Bar

這家店非常厲害，許多著名的經典調酒像是 Bloody Mary、French 75、Side Car 都是出自這家酒吧。而這家店好玩的地方除了最道地最正統的調酒之外，他們還在吧台有一個熱狗機，上面特別強調 “You must try our hot dog”，讓我覺得非常的酷，整個店內氣氛也非常舒適，到了晚上 6 點之後就幾乎是滿店的狀態，可見其在那麼多酒吧的巴黎是非常有象徵地位的一家指標。

