



本周嘉賓：
Arnaud Barthelemy(栢雅諾)
法國駐港澳總領事

主持：
吳翠寶 (GiGi)

現任法國駐港澳總領事栢雅諾的外交之路，始於在波斯尼亞實習，並由一位談判專家，晉身為戰略投資基金總監，及後再成為法國駐港澳總領事，推動法國在港澳兩地的經濟、文化及教育。在繁忙的生活中，他不忘享受工作帶來的樂趣，和各地美食帶來的滿足。香港的蒸魚，還有在北非淺嘗過的 Tajines，同樣教他念念不忘。

美食外交



撰文：Bessie / Jayce 攝影：周耀恩

紐約油封鴨

栢雅諾在大學主要修讀經濟、法律及國際關係，畢業後隨國家行政學院在波斯尼亞實習，及後在法國外交部處理與法律有關的事務工作，跟着又成為歐洲事務部的內閣長，再成為法國外交部政治及保安事務局特別助理，處理政治與保安等有關事務。

之後他在紐約聯合國紐約總部法國常任代表團安全理事會（歐洲及亞洲事務）任第一等秘書，進行外交工作，周旋於國際間的談判，與首相緊密地工作。在該國短短三年間，處理了不少危機，當中包括伊朗、海地及科索沃問題等。正因為這樣，他經常往來世界各地大小城市，公幹的次數頻繁，足跡遍佈二十個國家，但每次飛行都僅是短短三兩天。當時的他並沒有太多時間享受紐約大都會多姿多彩的生活，但他仍然很喜歡探索當地的事物，甚至在那裏品嚐傳統的法國菜式 *Confit de Canare*（油封鴨）：「在那裏很容易發掘到新鮮的事物，和遇

上來自世界各地的朋友，我間中也會跟朋友出外飲酒聊天。」在這段期間，他的飲食生活主要是應酬，也因為經常往返其他國家，如北非和印尼等，所以可以吃到很多不同種類食物，說是最難忘的，則是在北非品嚐過的傳統菜式 *Tajines*。但大部分時間，由於工作行程十分緊密，所以很多時候都只是倉卒地在酒店小食部以快餐解決。

美酒弘揚文化

栢雅諾在兩年前被委任為法國駐港澳總領事。初來港的日子，他十分驚訝這裏跟紐約的相似。兩者都是充滿活力的國際大都會，有開放的政策，且讓人容易熟悉及融合在一起。他形容，在香港居住的法國社羣平均年齡約為三十歲，估計多達一萬六千多人，相比起二〇〇六年時，數字以倍數增長，大家可以在不同地方例如中環士丹利街或上環街頭等，都有機會碰到法國人。這些法國人在香港尋找商機，有成立公司，也有開

設餐廳及賣酒，數字多不勝數。

剛上任時，他便隨即透過不同活動與香港的法國人連繫。在香港有着很多的法國社羣組織，例如幫助剛到埗的法國人盡快融入香港生活及文化的 *HK Accueil*；他們每年也會在街頭舉辦一次重要的大型品酒活動 *Beaujolais*，以連繫這裏的法國人，讓大家有機會與法國團體或本國人交流。至於推動法國文化藝術在本地的發展，更是領事的重要工作一部分。每年的法國五月 *Le French May* 便是一個好例子。栢雅諾仍然記得他剛到香港第一件盛事，便是第十九屆 *Le French May*，當時大會更隆重其事地在君悅酒店設宴。「去年十二月，我們更為二〇一三年的法國五月舉辦了預告晚宴，同時亦慶祝活動在去年踏入第二十周年。宴會於前淺水灣酒店建於一九二〇年的餐廳 *Veranda* 舉行，以突出今年法國五月節的主題：一九二〇年。席上我們送上兩款特別的 *Bourgogne* 佳釀和六道由名廚主理的晚餐，讓賓客都可以品嚐到完美的法國口味，以表示對這活動的重視。」說到法國的好酒，他表示在港

Duck Foie Gras

紅葱乾果醬為鴨肝的甘香豐潤，起了調和油膩的作用。\$168



John Dory Fillet

魚柳烤得半焦脆，伴上氣味獨特肉桂青蔥醬汁，勾引魚香。\$168



Roasted Racks of Lamb

羊架上澳洲有機貨，配合恰度火候，肉嫩不羶。\$228



Profiteroles

薄脆輕酥的 Pastry，綴以 63% 法國黑可可、香草雪糕和杏仁碎，甜美滿嘴。\$88



法式街頭的浪漫

法國的小餐館稱為 brasserie。位於跑馬地電車總站旁的 Saint Germain，就是以 casual 小餐館的姿態示人，湖水綠的牆身粉飾、典雅花燈與波希米亞畫作，一失神會以為處身巴黎聖日耳曼區的 brasserie，優雅而不拘束。掌廚的是 Jerome 曾在法國蔚藍海岸米芝蓮二星餐廳 La Reserve de Beaulieu 工作，擅煮傳統精緻法菜。看看餐牌有什麼：焗田螺、青豆雜燴、普羅旺斯燉菜……雖然不是傳統法式餐桌上的大菜，卻盡是地道家常的口味。鮮牛油、海鹽、鴨肝定要選法國貨，新西蘭羊肉、澳洲牛柳都是有機，Jerome 也喜歡自家調配醬料佐菜，像肉嫩的羊架用上一款南法醬汁 Bayaldi 作陪襯，以橄欖、蒜瓣、百里香跟青蔥製作，清新的田園味道跟羊羶正好登對。相較正統高級的法菜，這兒消費不算高，菜式賣相精緻，環境 cozy，為跑馬地抹上一重法式的浪漫。

Saint Germain

地址：跑馬地黃泥涌道 1A 地下

電話：2836 6131

兩年間所飲的酒，竟比起他一生所飲的更多，真是令人意想不到。法國葡萄酒在香港市場佔有率達 60%，這要歸功於香港政府在二〇〇八年廢除酒稅。也因為近年在香港出現的法國餐廳愈來愈多，所以出口到香港的法國食品中，肉類亦佔了最大的比例。

牛油塗麵包

本身個性開朗的他，從實習生晉身談判專家，再變為銀行家，乃至當下成為法國駐港澳總

領事，為本國人開拓在本港及中國市場的商機外，更將自己從不同崗位及生活經驗累積而來的視野和品味，帶到香港這個大都會，與香港人分享來自法國的生活文化。

現在他差不多一星期七天都要不斷的交流應酬，在百忙中卻不忘好客之道。他與太太居於山頂的領事館官邸，便經常廣邀商務上的朋友，或同事等到來作客，甚至在該處進行受勳等盛典，盡情享受相聚的歡樂時光。不用應酬的日子，他和太太會吩咐官邸的大廚烹調一些清湯、素菜，沙律等清淡的菜式，而平日的早餐，亦是平常的

牛角包，或是麵包牛油加咖啡。事實上，大部分法國人喜歡的早餐，亦是簡單的麵包加牛油，或者牛角包加咖啡。

在不需要工作的周末，他會到處跑跑看看，欣賞香港美麗的山景和海岸。他形容：「香港人是充滿活力和快樂的。」她既有國際化的特質，但又保存了中國傳統文化；也因為這裏擁有完善的法律保障，對經商尤其重要，即使近年遇上全球經濟放緩的情況，也無礙她的發展，反而錄得穩定的增長，成為法國前往內地經商的主要門檻。●