

光影·味道

- - “源味中国----中国美食文化走进法国”系列活动圆满举办

2018年5月22日至30日，在第八届法国中国电影节框架内，巴黎中国文化中心在中国驻法使馆、中国驻里昂总领馆，以及新里昂中法大学等合作方的大力支持下，携手中外文化交流中心和中国烹饪协会，邀请包括中国史派川菜传承人、中国烹饪大师、川菜新领军人物——兰明路先生在内的四位川菜名厨，在巴黎和里昂两地举办“源味中国----中国美食文化走进法国”系列活动。通过呈现中国美食之煎、炒、烹、炸、蒸、面艺等技艺，配合可爱的小熊猫菜单夹营造的现场中国文化气氛，力图让法国民众切身感受丰富多样的中国美食和博大精深的中国饮食文化。

5月22日至24日，美食节首先登陆历史悠久、自古被誉为法国“美食之都”的里昂，在富维耶这座极具当地代表性、古典与现代完美融合的酒店里，举办了三场美食品鉴会。大师们以丰富的经验和精湛的技艺，为当地民众带来了开水白菜、宫保虾球、甜皮鸭、东坡牛肉、冬菜蒸鳊鱼等七道四川特色菜肴。这些菜品风格各异、口味独特，使宾客们深切地感受到了浓郁的四川味道，受到当地各界的极大关注，并获得了一致好评。前来品鉴的嘉宾有不少甚至从百里以外专程赶来，对中国美食表现出了极大的热情。尤其是22日及24日晚，中国驻里昂总领事郭玮分别宴请驻里昂使团部分总领事（意大利、丹麦、土耳其等）以及巴黎中国文化中心里昂重要合作方代表（里昂新中法大学、艾克斯莱班市市政府等），外宾们交口称赞，反响热烈，和所有宾客一齐，自发地为集体亮相的大师们鼓掌致敬。郭总领事向厨师们的辛勤付出表示慰问和感谢，对活动效果表示非常满意，并诚挚邀请大师们来年再会。

5月28日晚，第八届法国中国电影节开幕酒会暨“源味中国—中国美食文化走进法国”首场巴黎高端品鉴会在卢浮宫旁的莫里斯酒店招待厅隆重举行。巴黎中国文化中心主任严振全、副主任沈中文，法国中国电影节法方主席赛图，中国著名演员刘烨等150位嘉宾出席活动。本场品鉴会采取自助酒会的形式，由四位川菜大师同莫里斯酒店达利餐厅主厨团队倾力打造，联手推出四道中式菜品，八道法式小食、甜品，充分展现了中法美食的交流互鉴与完美结合。让现场来宾和媒体记者惊叹的不仅是精美菜点，更有让人眼花缭乱的面艺和刀工展示，嘉宾们簇拥在展示台前，目不转睛，“龙须拉面”细如青丝，“气球上切肉片”千钧一发，大家无不对大师们深厚的功底表示赞叹，掌声不断。

5月29日晚，莫里斯酒店达利餐厅内座无虚席，当晚菜单一经推出便预售一空。中国驻法大使翟隽也在此邀请本届电影节重要合作伙伴及嘉宾品尝地道的特制品鉴菜单。嘉宾们抱着满怀的期待开始了这段与美食的“奇妙旅程”：松子口蘑、麻辣牛肉的独特味道唤醒沉睡的味蕾，开水白菜的清淡可口温暖脾胃，甜皮鸭的香脆咸鲜，钟水饺的鲜香

麻辣，东坡牛肉的醇厚肥嫩，冬菜蒸鲢鱼的细嫩柔滑，配以沙琪玛的松软香甜……嘉宾们随着一道又一道川味美食跨越时空，一次又一次地为中华美食所折服，可谓色、香、味、形、质、器面面俱佳，获得了在场嘉宾的热烈反响。

巴黎中国文化中心主任严振全表示，“源味中国”是中国烹饪协会在中国文化和旅游部支持下创办的中国美食文化交流展示品牌活动。习主席说“国之交在于民相亲，民相亲在于心相通”。中法两国都具有悠久的历史与文化，也是中西方饮食文化的杰出代表。法国文学家吉奥诺曾说“知其食，爱其国”，中法两国人民都把饮食作为最重要的生活享受和文化元素之一。而美食往往又是电影中不可或缺的场景，电影和美食都能够促进两国之间的文化交流，拉近两国人民的距离。我们用美食庆祝电影节的成功开幕，把最具代表性的原汁原味的中国美食带到法国来，希望法国民众通过此次活动获得一次“色香味形”的美好享受，一场全方位立体式的文化盛宴。

巴黎莫里斯饭店总经理霍尔特曼女士对中国厨师们的精湛厨艺和敬业精神、合作精神表示由衷赞赏，对在其饭店举办的这场高端中国美食推介活动感到非常满意。她说，中国美食享誉世界，中餐在法国很受欢迎，这次美食节活动不仅让法国客人大饱口福，了解到中国独具特色的饮食文化，也开阔了莫里斯饭店厨师们的视野，增进了中法厨师之间的专业交流与合作。

本次美食节活动，以高端的定位、创新的模式，采取同高档酒店合作、品鉴菜单售卖的形式，在为法国民众带来原汁原味的饕餮盛宴的同时，成功推广了中华饮食文化，并为合作酒店创造了可观的经济效益，为来年的美食节打下了良好的基础，积攒了宝贵经验，也为今后中国饮食文化如何更好地走向世界提供了有利借鉴，为中法两国在烹饪领域的交流翻开了新的篇章，为加深中法两国人民的友谊做出了新的贡献。

美食节将在莫里斯酒店达利餐厅持续至本月 30 日。

摄影：涂雄、李罡