

“粤”来“粤”好，广东美食享誉法国

——第二届法国中国美食节开幕

5月17日，2019文化和旅游部“中国旅游文化周”系列活动暨“第二届法国中国美食节”在巴黎盛大开幕。本届美食节由巴黎中国文化中心、广东省文化和旅游厅、法国艾克斯莱班(Aix-les-Bains)市政府、法国巴里耶(Barrière)集团共同主办，佛山市顺德区文化广电旅游体育局及艾克斯莱班里维埃拉旅游局承办，得到中国驻法使馆的大力支持。

本届美食节邀请了中国的烹饪大师、顺德十大名厨连庚明等六位顺德大厨，通过美食品鉴、行业交流、互动教学、菜单定制等多种形式，呈现顺德“粤菜”之蒸、炒、脍、灼、焗、酿六种特色厨艺，一展其用料广博、选材精细、技艺精良、兼容并蓄的主要特点，将令巴黎、艾克斯莱班及昂冈莱班(Enghien-les-Bains)三地的民众得以品味到清中求鲜、淡中求美的粤菜美食，亲身体会博大精深、源远流长的中国饮食文化。

17日晚，坐落在巴黎香榭丽舍大街99号的百年老店——富凯酒店内灯火通明，第二届法国中国美食节开幕式暨巴黎站高端品鉴会在此举行。中国驻法大使翟隽，法国国民议会法中友好小组主席陈文雄(Buon Tan)，法兰西岛大区议会第一副主席夏提耶(Jérôme Chartier)，巴黎中国文化中心主任严振全、副主任沈中文，巴黎七区区长达狄女士(Rachida Dati)、第一副区长高德女士(Josiane Gaude)，库尔布瓦市副市长波拉妮约女士(Martine Boragno)，巴里耶集团传人、转型总裁德赛涅-巴里耶(Alexandre Desseigne-Barrière)，法国文化部国立剧院主管巴尔比耶女士(Solange Barbizier)，国际汽联主席托德(Jean Todt)，著名一级方程式赛车手马萨(Felipe MASSA)，艾克斯莱班市政府代表等近百位中法政商界人士、社会名流及媒体代表应邀出席。

清淡开胃的前菜香麻云耳手撕鸡、粤式蜜汁叉烧，鲜美滋补的汤品野菌生拆鱼茸羹、竹笙炖鸡汤，特色主菜甘香豉酒鸭胸、白雪蒸鹅肝鱼卷，鲜嫩清香的红葱头淋时蔬，怡人可口的点心红豆薄餐、竹炭小天鹅，甜美爽滑的杨枝甘露……大厨们精心烹制的菜品获得了到场嘉宾的一致赞许。嘉宾们跟随着17道传统与创新相结合的顺德美食，品味经典粤菜的清新格调与鲜明韵味，为色、香、味、形、质、器俱全的华夏风味所折服。

现场除了精美菜点，还不间断安排有凤城龙虾炒牛奶制作展示，吸引了大家驻足观看和品尝。来宾们纷纷表示这道菜品咸鲜香兼具，色泽油亮、质感软滑、入口即化，看似简单却体现了大厨们深厚的厨艺功底。最后，厨师团队集体亮相，赢得了现场来宾的热烈掌声。翟隽大使对他们的优异表现给予充分肯定，对巴黎中国文化中心所举办法国中国美食节品牌项目日益凸显的品牌效应大加赞扬。在德赛涅-巴里耶总裁的陪同下，翟隽大使还参观了酒店大厅内的巴里耶家族照片展，对富凯酒店及巴里耶家族历史进行了了解。

18日，中法大厨高端行业交流和创作会在富凯酒店举行。上午的交流会上，在巴里耶集团总厨莫图（Jean-Luc Mothu）带领下的来自全法巴里耶集团各酒店的十余名厨师代表，同美食节顺德大厨代表团就各自国家饮食文化和行业现状进行了概括性介绍，对各自专业知识、厨艺技巧、创新理念进行了深入交流。下午的创作会上，双方以“早点”为主题，进行了沟通学习，还互相教授了鲜菌牛肉角、红豆水晶球、双丸粥、闪电泡芙（éclair）等各自拿手点心的全部制作流程。最后，双方以法国当地特有食材猪肉胶、鱼胶等为基础，以中法美食融合贯通为宗旨，联手创作出一道中西合璧的重量级菜品，“中法双酿羊肚菌”，获得了现场品尝嘉宾们的一致赞赏。

严振全主任表示，今年是中法建交55周年，各类庆祝活动层出不穷。作为文化和旅游部推出的全球联动项目“中国旅游文化周”系列活动之一，中心充分发挥今年的合作省份广东省的特色优势，倾力打造了这一届美食节，让法国民众了解广东省旅游文化资源和独特魅力。“法国中国美食节”是巴黎中国文化中心于2018年推出的品牌文化项目，以其独特的文化交流维度为法国民众所喜爱。中心致力于将美食节打造成中法两国美食文化交流的高端平台，以美食为媒，促文明互鉴。

本届美食节还将于5月23日和24日登陆美丽的温泉小镇艾克斯莱班，并于27日和28日在昂冈莱班举行品鉴会并闭幕。