

# 法國 · 米其林餐廳特刊

02 土魯斯

TOULOUSE

— 主廚 Stéphane Tournié

嚴

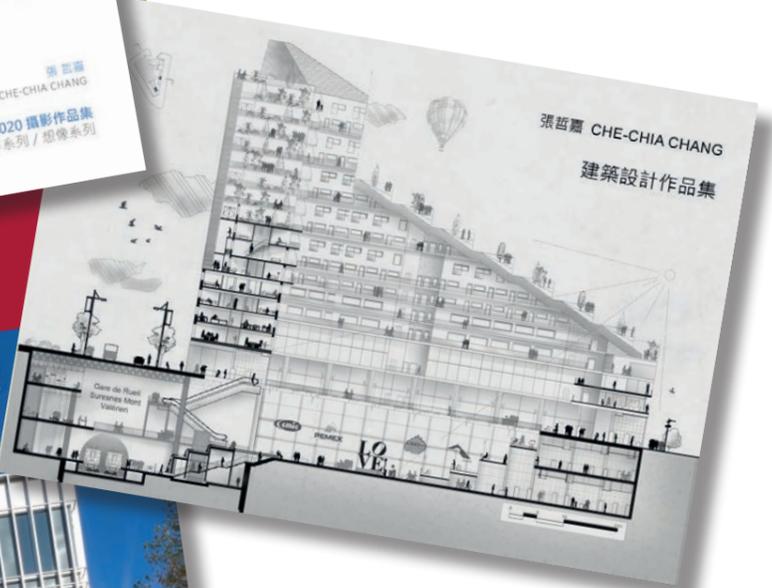
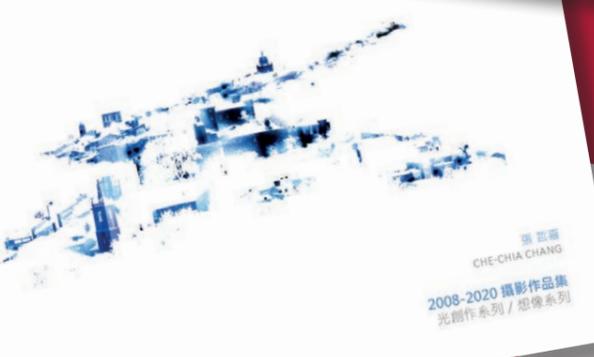
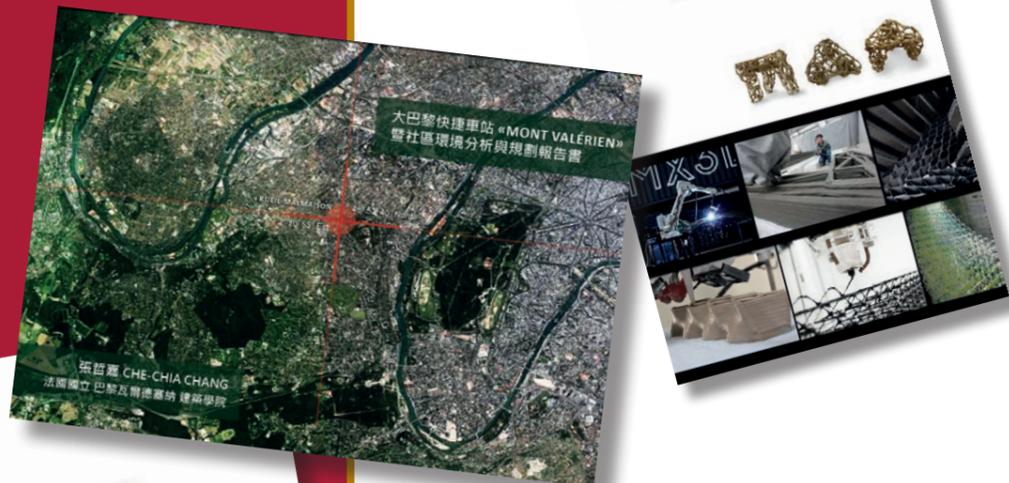
選

Fouquet's  
Antipodes  
Le Cénacle  
Au Pois Gourmand  
Le Mas De Dardagna  
Les Jardins de l'Opéra



*Les restaurants Michelin*

攝影 / 撰文 / 排版：張哲嘉  
œuvre de Che-chia CHANG



- 3D 打印於建築領域的應用 2016
- 大巴黎快捷車站 «Mont Valérien» 暨社區環境分析與規劃報告書 2017
- 2008-2020 攝影創作作品集 2018
- 建築設計作品集 2018
- 歐洲當代建築攝影作品集 2021

FUJIFILM



23 mm



16-80 mm



50 mm



70-300 mm



Fuji X-T4



DJI RS2



DJI Mavic Pro Platinum



Fuji X-H2

### 張哲嘉 Che-chia CHANG

法國 國家文憑 建築師  
法國 美術學院文憑 攝影師  
巴黎 Salon d'Automne 官方藝術家

專長  
建築設計 / 攝、錄影 / 裝置藝術 / 策展

重要經歷  
Archi & Art Workshop 負責人  
法國 主要城市旅遊中心 特聘攝影師

ENSMI 巴黎國立房產管理學院  
建築攝影課 兼任講師

巴黎 Jean de La Fontaine 高中  
攝影比賽策劃與評審

法國 Axio Trad翻譯社  
中法文建築業特聘翻譯員

### 作者

2016年於法國國立瓦爾德賽納建築學院 (ENSA-PVS) 發表的碩士論文「3D打印於建築設計領域的應用」受到教授們的一致好評。6位評委因其參考價值皆於口試後保留該著作。此經歷讓我更加堅定做事力求「效益多角化」的理念。

2008年來到法國從自費留學、就業到創業，期間參加建築和攝影比賽不遺餘力。此外亦透過藝術創作徵選於歐洲多個藝術沙龍展出作品。在累積了一定的作品數量

後，我開始透過作品集和獨立發行雜誌的方式提昇旅行和攝影工作的附加價值。

以法國境內的業者為報導對象，「米其林餐廳」和「特

### 著作緣由 | EDITO

色旅館」雜誌皆以作品集的樣貌呈現，亦即以影像為主、文字為輔，藉以突顯美食與攝影工作的價值，加上「法國城市導覽」，雜誌出版計劃共計三個報導類別。

從最初與商家協商

報導事宜、往返巴黎與各個城市實地拍攝，到後續的修圖、翻譯、撰寫文案和排版，此過程是個費時、費神且昂貴的投資。已過船背之年的阿嬤問我做這件事有無利

益。我說作為一位自發性的獨立工作者，我預計在這份工作無法獲利，反之需要投入相當的成本，不過這是一件我想做的事，而單憑這點一切就值得了。

# 玫瑰之城 土魯斯 ville rose - Toulouse

依人口數作為評估標準，土魯斯為法國第四大城，僅次於巴黎、里昂和馬賽，於西南部排名第一。該城市歷史悠久，是法國藝術與歷史之都，境內保存了兩百餘座國定歷史古蹟，主要的代表性建築物有市政廳、聖塞寧聖殿、聖母大教堂。當地建設多以紅磚作為外牆建材，在夕陽下呈暗紅色，素有「玫瑰色之城」的稱號。現代土魯斯是法國乃至世界重要的航天中心，「空中巴士」及其下屬的多個公司總部皆座落於境內，而法國氣象局和氣象研究中心也在該城建有重要基地。此外土魯斯也是法國重要的科教城市，境內擁有數十所高等教育機構。2019年，土魯斯被法國《學生報》評為「法國最適合就讀大學的城市」



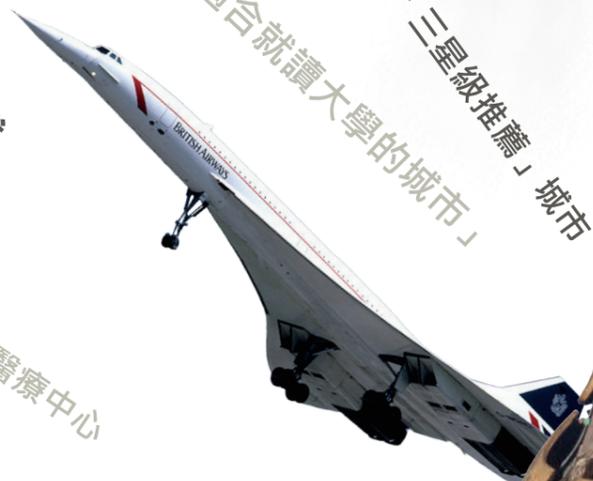
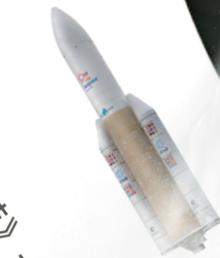
橄欖球

法國西南部醫療中心

「法國第四大城」

航天工業

《米其林旅遊雜誌》- 「三星級推薦」城市  
「2019至2020 年度法國最適合就讀大學的城市」



NASA, ESA, and A. Simon







Stéphane TOURINE

1969年出生於法國的盧爾德 (Lourdes)，先後於數個名廚團隊中任職，如：土魯斯的 Lucien Vanel 以及於歐什 (Auch) 的 André Daguin。以及巴黎的 Le Taillevent 和 Le Crillon，在累積了數年的廚藝經驗後，於2000年開設個人首家餐廳。2006年在37歲時與巧克力師 Yves Thuries 從廚師 Dominique Toulousy 接下目前的餐廳，並延用其名稱。2012年該餐廳在首度摘下米其林指南一星餐廳榮銜後便逐年獲得星等評價。而在2020年亦取得法國 Green Food 環保永續經營的認證。

價位  
€€€€

電話  
05 61 23 07 76

地址  
1 Pl. du Capitole, 31000 Toulouse

營業日  
除週日與週一休假

營業時間  
12:00-14:30, 20:00-23:00

網址  
lesjardinsdelopera.fr

## Les Jardins de l'Opéra

餐廳緊臨土魯斯市中心的市政廳廣場 (place du Capitole)，從市政廳地鐵站步行一分鐘即可到達。餐廳與四星級旅館 Grand Hôtel de l'Opéra 座落於同一個庭院中，在坐擁地利之便的同時亦能讓饕客享受從容與寧靜的專屬用餐環境。

餐廳的主要空間於平面層由酒吧、庭院以及圓弧形的用餐區組成。後者又被區分為四個小區，用以提供不同的空間使用需求與氛圍。除了餐桌間儘可能地加大間距，典雅的包覆式絨布座椅亦提供相當的舒適度，加厚的布簾機動地營造隱秘交談空間，這一切複合專業廚藝團隊，Les Jardins de l'Opéra - Stéphane Touriné 提供了饕客們一個享受美食的絕佳用餐體驗。



2021年全新改裝後的餐廳提供了寬敞、明亮且舒適的用餐空間。

作為餐廳附屬的酒吧，調酒師於餐廳營運前的一個小時到場服務，是餐前等待、餐後續聊或者傍晚時分小酌時的最佳選擇。除了傳統的雞尾酒，調酒師亦提供創意調酒。得益於餐廳的優勢，酒吧的下酒菜自然格外講究，除了傳統的乳酪和法式三明治，亦提供檸汁醃魚生做法的醃蝦 (Ceviche de crevettes)、生龍蝦肉片佐芝麻 (Carpaccio de langoustines)、醃製鮭魚佐檸檬薑汁、章魚沙拉佐檸檬汁與芫荽 (Salade de poulpe à la coriandre et citron)、時令海陸燉食以及當日甜食。



餐廳提供超過200種的酒類，其中包含原產地命名控制 (Appellation d'origine contrôlée) 的紅酒、白酒、香檳和桃紅葡萄酒 (Vin rosé)。Stéphane Tournié嚴選了眾多高品質與高評價的美酒。其中包含了波爾多產區的1998 Margaux, Château Margaux 1er Grand Cru Classé、2004 Pessac Léognan, Château Haut Brion 1er Grand cru classé、勃艮第產區的有機紅酒、2014 Chambertin Grand Cru、Domaine Trapet BIO 以及 2014 Chambertin Grand cru Domaine Marchand "Clos de Bèze"。

侍酒師Rémy從前菜、主菜、乳酪到甜點提供最適合的酒品的建議與解說，讓食客們在享用美食的同時，亦盡興地發掘法國酒品的美味。



位於入口左側全新規劃的酒吧隔著露天中庭和餐廳用餐區與之相望。酒吧室內8個高腳椅、14個座椅複合中庭空間的站、坐與走動空間，提供私人小型聚會的絕佳的軟硬體設施與環境。

義式  
烤洋蔥殼燴飯

烤扇貝佐煲湯

醬汁烤江鱈

海洋三寶



杉味巧克力奶油餅  
Tartelette de chocolat et sa crème glacée au sapin

鴨肉片、皇家鵝肝與松露三重奏  
Filet de canard et sa royale de foie gras  
à la truffe



鮮花嫩芽佐海螯蝦生肉片  
Carpaccio de langoustines aux jeunes pousses



# 義式烤洋蔥殼燴飯

Risotto en coque d'oignon rôti

6人份材料：

- 6個洋蔥 / 6 oignons
- 180 克Carnaroli生大米 / 180 gr de riz Carnaroli cru
- 60 克帕爾馬干酪 / 60 gr de parmesan
- 黃油塊 / Beurre en morceaux
- 蔬菜清湯 / Bouillon de légumes

準備流程：

1 · 洋蔥

把洋蔥挖空，然後在烤箱裡用橄欖油烤 15 分鐘

2 · 義大利式燴飯：

用油將之前切好的洋蔥煎成褐色，加入生米直到生米熟透

加大火勢，加熱白葡萄酒用以製作蔬菜湯。

加入黃油塊使其呈現膏狀。

3 · 修整

收集煮熟的洋蔥殼，將製備妥的意大利調味飯置入其中。



洋蔥



Carnaroli 生米



帕爾馬干酪



蔬菜湯



黃油塊



# 鮮花嫩芽佐海螯蝦生肉片

Carpaccio de langoustines aux jeunes pousses

海螯蝦



檸檬汁



辣椒



橄欖油



食用花卉



6人份材料：

- 480 克去殼海螯蝦 / 480 gr de langoustines décortiqués
- 檸檬汁 / Jus de citron
- 橄欖油 / Huile olive
- 鹽 / Sel
- 酢漿草屬花瓣 / Oxalys
- 異國情調的辣椒 / Mourons exotiques
- Allymis食用花卉 / Allymis
- 馬鞭草 / verveines
- 香菜 / coriandre

準備流程：

將海螯蝦在兩張羊皮紙之間剝殼並將其壓扁

用檸檬汁、鹽和橄欖油做醃料

在盤子上放置海螯蝦生肉片

加入醃料並放置食用花瓣作為裝飾