

LUXURY WITHOUT COMPROMISE

# Robb Report

LIFESTYLE



BEST OF THE BEST

## 罗博报告

新年能量焕新

TIME FOR A REFRESH

以2025款GMC 育空德纳利全尺寸殿堂级SUV为灵感设计的专属封面。

18<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY

JANUARY 2025



# JOURNEY THE CITY OF LIGHT

## 开启全新飨宴之旅

近年来，历史悠久的巴黎勒布里斯托酒店（Le Bristol Paris）的 Epicure 餐厅凭借其大胆创新和对传统的坚守，不断巩固其在美食界的地位，并成为法国卓越美食的标杆。如今，随着餐厅的重新开业，主厨 Arnaud Faye 正式掌舵，引领宾客们进入味觉与感官的飨宴梦想之地。

内容策划/JOAN 撰文/张芥末 图片/品牌提供

同样令人称道。色彩、香气、味道、声音、质感和手艺，诸多元素相互交织，其所构筑的空间，是为全方位触动着食客们的五感体验。从烹饪、装盘到调味，配以恰到好处的餐桌服务，每一个环节都完美呈现了主厨 Faye 的美食艺术。此外，侍酒师团队在这场美食之旅中同样扮演着重要角色。如同葡萄酒的艺术家，专业侍酒师会根据每道菜品的口味和风格，从巴黎勒布里斯托酒店传奇酒窖中精选每一瓶佳酿，将盘中的季节风味与葡萄酒的品种和年份巧妙融合。R

**谈** 及巴黎的高端生活方式，精致法餐素来是人们在轻描淡写间给出的关键词。除保留法式优雅的用餐环境外，成为巴黎味蕾的时尚典范还需具备卓越的烹饪艺术和无可挑剔的服务。其中居于翘楚的，非位于巴黎勒布里斯托酒店的 Epicure 餐厅莫属。高大的法式落地窗景被一片翠绿的花园环绕，宾客可以享受到自然与奢华的完美融合。餐厅内部装饰华丽，从路易十六时期的家具到精致的镜面和艺术品，每一处细节都涌出穿越味觉与视觉的空间情愫。

Epicure 餐厅的新任主厨 Arnaud Faye 同样颇具传奇色彩。正如饮食一道，似人生一隅，Arnaud Faye 的烹饪之路并非一帆风顺。在追求美食梦想的过程中，他一路披荆斩棘，从未放弃过对美食的热爱和对烹饪艺术的探索，通过不懈的

努力和学习，逐渐形成了自己独特的烹饪理念和风格。在成为 Epicure 餐厅的主厨后，Arnaud Faye 的愿景是重新诠释当代法国美食的经典准则。他的烹饪理念可以概括为“自然之韵”——以四季时令及植物基食材为灵感，将巴黎至地中海的各地风味巧妙地融入菜品中，赋予每道菜品独特的生命力。在他的菜单中，鱼和肉仅作为配角，着重于聚焦植物基美馐，而非喧宾夺主却恰到好处，以此展现出大自然馈赠的原汁原味，这也拓宽了 Epicure 餐厅在创造力以及为食客带来惊喜和愉悦的可能性。这种对高级美食手工传统的深厚尊重和坚定传承，使得 Epicure 餐厅在保持巴黎勒布里斯托酒店标志性优雅风格的同时，亦焕发出承载历史底蕴之外的全新光耀。

除了对食材的精心挑选和烹饪技艺的精湛运用外，Epicure 餐厅服务的艺术

