美食精饌 精緻餐飲

# 多倫多｜Lucie 充滿南法回憶的米其林推薦食府

By **JessC** - February 7, 2025

Share on Facebook Tweet on Twitter Like 11 Post

小時候的味道不外乎是摯愛的親人們在廚房忙碌地準備三餐。這些雖然簡單卻充滿回憶的食材做出來的菜餚成就了散佈全球許多出色的大廚。座落於多倫多市中心、獲得米其林推薦的高級南法餐廳Lucie的創始人Yannick Bigourdan也不例外。

一次訪問中，Yannick先生提到，Lucie是他的祖母。小時候父母忙碌，祖母負責照顧幼小的他；她的生活重心就是確保Yannick先生每天都幸福快樂。而她傳達這份愛的方式，便是前往市集採購最新鮮的食材，做出各式各樣的拿手菜，讓他下課的時候，第一時間衝到廚房期盼著晚餐的來臨。當Yannick先生成為了一位出色的大廚後，他希望可以以祖母「Lucie」的名字開設一家餐廳；除了用以思念祖母以外，也希望可以把她做出來的味道傳遍全世界。

MOST POPULAR

PCB ART moeco X 田村淳聯手設計熊本城電路板手機殼及週邊商品 限量推出於 Makua...
October 23, 2018

Insta360 Flow：先進的智能追蹤手機穩定器，用於專業級手機影片
March 30, 2023

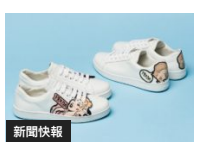
petit doux 微兜「七夕閨蜜節」專屬閨蜜的美好「食」光
August 12, 2018

Insta360 GO 3 – 拇指運動相機 讓創意無限飛翔 暢拍更盡興！
June 27, 2023

Load more

HOT NEWS

新聞快報
國賓御醬厚禮 「川味麻辣醬」與「干貝XO醬」百種風味一次擁有


新聞快報
PRADA 2018春夏經典動漫系列休閒鞋

生活小物
嘗遍玫瑰的四種浪漫——出門不撞香的四款小眾玫瑰香水推薦

戶外活動
BauBax : 地表最強旅行多功能外套

踏入Lucie餐廳，能感受到濃濃的南法風情。墨綠印花壁紙彷彿走進了祖母的廚房；原木桌椅的質感讓人不禁想起那遠離塵囂的鄉村飯廳，期待著大廚為客人們做出道道佳餚。

為了讓貴賓能夠體驗到每一道菜餚搭配出來的滋味，Lucie提供三種不同的用餐搭配 – 其中兩款為預先搭配好的簡餐菜單及大廚推薦菜單；第三種則是客人可以自選前菜、主食以及甜點的三道菜菜單。

這次選擇了大廚搭配好的簡餐菜單Le Comptoir de Lucie – 秉持著Lucie利用不同食材創造各種佳餚的精神，駐店大廚Arnaud Bloquel為賓客選上時令鮮蔬，做出季節性的代表作。

第一道開胃菜，大廚選用了Lucie最愛用的三種食材 – 杏仁、甜菜及沙甸魚，做出三款標誌性小菜。由於Yannick先生的祖父是一位農夫，兒時的每頓飯總是會有這三樣材料做成開胃小菜和主食一起享用。 服務員特別吩咐要從脆皮裏著的沙甸魚捲開始享用；繼而嘗試用檸檬汁點綴的甜菜餅；最後再品嚐添上魚子醬的杏仁派。整個味道的分配前衛卻不矛盾。一口的大小剛好滿足了客人的味蕾，完美地打開了這次用餐的序幕。

第二道開胃菜則是利用了非常原始的材料做出了非同凡響的創意料理。首先，大廚把雞蛋調味煮成蛋泥，並以些許松露作為點綴；再利用香脆的麵包條裏上特製的義大利托斯卡納Tuscany豬油沾上蛋泥一起享用。蛋泥的綿密感，配上麵包條的酥脆口感，再加上豬油濃郁的滋味；不同食材帶給味蕾的衝激把整道菜昇華到另一個層次。

在進入主餐前，Lucie的品酒師介紹了兩款非常適合Le Comptoir de Lucie菜單的酒 – 來自勃根地Burgundy Domaine Chavy-Chouet的夏多納Chardonney白酒，以及法國中西部的武夫賴Vouvray Domaine Huet莊園的氣泡酒。 兩款酒皆以清甜的果酒為基底。前者橘香偏濃；後者較為清淡並添加了氣泡增加口感。兩款酒品都非常清爽，為主菜做好完美的鋪墊。

第一道主菜為義大利龍蝦餛飩。每天新鮮現做的龍蝦餛飩，搭配著乳化的龍蝦濃湯，瞬間把海鮮的鮮甜帶到另一個層次；每一口搭配著核桃碎增加口感。每一口餛飩鮮味至極，令人上癮！

第二道主菜以南法經典的帶紋狗魚為主要食材，已油封的方式鎖著魚的鮮味及油脂；搭配著稀有明星佐料羊肚菌，淋上配有紫菜熬製的魚湯一起享用，每一口魚肉鮮嫩無比、入口即化；魚湯的比例完美無瑕，不但感覺不到半點腥味，更是為主食添加了不一樣的滋味。

甜點就像是藝術家落下的最後一筆，為整個作品畫上完美的句點。Lucie的甜點廚師利用經典的榛果打成醬，包裹著香草冰淇淋，並夾在花節酥皮中，作為整個用餐體驗的最後一道食品。濃郁的榛果香味搭配著冰涼的香草冰淇淋，吃下去彷彿如坐著時光機回到小時候，吃完晚餐期待著大人們允許自己可以享受甜點的快樂時光。

在Lucie用餐可以感受到Yannick先生兒時被祖母寵愛的感覺。每一道餐點都帶有回憶的碎片，道出他的故事。這種家的感覺，為Lucie踏上了米其林推薦的旅程。期待Yannick先生及Lucie在未來摘下屬於他們的第一顆星。

Lucie

TAGS 多倫多 多倫多美食 法國菜 米其林推薦 餐廳

SHARE Facebook Twitter Like 11 Post

張哲偉 Kevin：身為演員的時尚多面向

台北｜可以唱歌的東區餐酒館 UCHI 吾居炭火餐酒

**JessC**

熱愛旅遊及極限運動！ 歡迎聯絡！ Wanderlust and Extreme sport enthusiast...Feel free to contact me :)

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR

巴塞隆納 | Atempo 精心譜寫的米其林一星饗宴，探索西班牙海洋與傳統的永恆之味

阿拉斯加｜四顆鑽的最美景觀餐廳 — Seven Glaciers Restaurant

台北｜辰日本料理：真心款待的特別献立

## ABOUT US

Jazko is your news, entertainment, music fashion website. We provide you with the latest breaking news and videos straight from the entertainment and tourism industry.

Contact us: info@jazko.com

## FOLLOW US

© 2017 Jazko Limited. All Rights Reserved.