

# CUISINE MAP 2011

美食地圖





# 名酒美饌 醉佳配搭

食物與餐酒有著密不可分的關係，佳餚能夠令美酒的層次更豐富，而濃郁的美酒又可突出食物的味道，讓用餐享受全面提升。以下介紹四間酒舖，店內均有專家提供配酒的意見，讓你選酒更得心應手。

## 純法國風味 Monsieur Chatte

一句「我來自法國西南部」，或許你可以猜到這間集法國食品及葡萄酒於一身的 Monsieur Chatte 零售店，內裏的貨品應來自那裏。

老闆 Jean-Yves Chatte 祖籍近波爾多的 Arcachon，因此店內售賣的食品，多來自法國西南部，譬如 Jean-Yves 請手拿起一罐豬肝醬（\$59）便說：「這個 Lou Gascoun 牌子，在每一個法國西南部的家中都可以找到，但其他地區卻不一定知道。」又如來自他家鄉 Arcachon 的魚湯（\$195），也是可以慰藉思鄉的風味。

因此，Jean-Yves 在引入自家法國不同食品時，也不忘與大家分享他家族的Homemade 豬肝醬。「祖父母一代都是以經營食品店起家，因此這是 1948 年已流傳至今的家族食譜，今天就由 Jean-Yves 太太 Marie-Christine 接棒。

一個新鮮豬肝約有 400 克，經過挑走血管這最耗時間的程序（因為小心血滲入肝之中影響味道），調味後就可放入雪櫃，8-10 天後便可以拿出來食用。不過，Jean-Yves 表示最佳食用時間是 6 周，由於沒有加入任何防腐劑，所以只可存放兩個月左右，他還千叮萬囑大家不要吞煎。「法國根本沒有這個傳統，如果你煎了之後，一定會覺得很失望。」





Monsieur Chateaux 曾於去年 2008 年設立「酒窖新區」(9月10日開幕)，還新添了由瑞士名師 Eric Lefebvre 主理的高級芝士。



#### 專家Profile

Jean-Yves Chateaux 祖父輩在法國一直經營食品葡萄酒零售店，他於 1979 年開始涉足酒業，84 年更添更精釀葡萄酒至整個亞洲，並開設 Monsieur Chateaux 經售酒亦賣法國美食。

## Food & Wine Matching 專家推介



**Chateau Guiraud, Sautesmes, France, 2006 (\$268)** 配自家製精釀 (\$350/100g)  
配極好最佳的葡萄酒，只要將精釀與食物配搭都知是 Sautesmes 酒區，同樣來自法國西南部。Jean-Yves 讚譽葡萄酒的甜美，其精釀的甜感感覺最為相稱。



**Fort Sente, Beaumes de Venise, Rhone, France, 2007 (\$265)** 配 St. Falsien 芝士 (\$112)  
Jean-Yves 讚賞配食物其中一個熱門，就是配實地的食物，卻便便萬無一天。像這同樣來自 Rhone 區的 cream cheese，配食精釀較美的 Rhone 酒，就可舉出各自的柔軟質感。



**Chateau Fleur Cardinal, St.Emilion, Bordeaux, 2007 (\$450)** 配自家製精釀 Maroilles 芝士 (\$38/100g)  
Monsieur Chateaux 每天也供應多款法菜、三文治及甜品等，像這精釀法式及 Maroilles 芝士，在法國北部有一定的知名度，不過，該區沒有葡萄酒出產，因此 Jean-Yves 選了有一定單單的波爾多酒配搭，也認為單單可幫助大家欣賞波爾多芝士的獨特風味。

#### Monsieur Chateaux

地址：九龍彌敦道 511 號 103-104  
電話：2320 2277  
營業時間：10am-10pm  
訂座：酒樓九龍區彌敦道 511 號