



# #3

## MIRAZUR

### 蔚藍海岸微風的薄鹽輕吻

by Clyde Liu

📍 芒通, 法國 🍴 Mauro Colagreco 🌿 地中海料理

大約在西元 1100 年，位於義大利半島這雙靴子的前端開口上，熱那亞共和國 (Republic of Genoa, 義大利語 Repubblica di Genova, 全名「最尊貴的熱那亞共和國」) 開始建立，成為當時義大利王國西北海岸的獨立自治城邦。將近 700 年的歷史洪流中，熱那亞共和國歷經革命內憂與周遭政權的覬覦、衰敗興盛、淪為歐洲強權的附庸國或領土，一直到 1805 年被拿破崙的法蘭西第一帝國併吞，正式宣告滅亡。

位於南法與義大利邊境的小鎮芒通 (Menton)，在 17 世紀中期，荷蘭與西班牙甫結束八十年戰爭不久，Menton 是熱那亞共和國領土最西邊境的一座城市。如同熱那亞共和國那 700 年份量的故事，Menton 承載著歐洲歷史強權包含英國、義大利、西班牙、荷蘭、德國、摩洛哥等國所留下的文化歷史

遺跡，如 19 世紀起，就有許多英國與俄國貴族在此安置了高級別墅。然而無論歷史再怎麼複雜，這個距南法度假勝地尼斯 (Nice) 僅約一小時車程、南法離義大利最近的城市，始終不變的是她倚靠著身後阿爾卑斯省的山丘，望著地中海最美麗的蔚藍海岸 (Côte d'Azur)。法國人替她取了一個暱稱——法國的珍珠。

由米其林星級主廚 Mauro Colagreco 於 2006 年開設的餐館 Mirazur，就座落在 Menton 這個如珍珠般歷經時間淬鍊聚光的東邊舊城區中，一棟五〇年代風格老建築，僅步行數百步就能穿越法義邊境之處。有著義大利與阿根廷血統，在布宜諾斯艾利斯 (Buenos Aires) 學習廚藝並在許多餐館裡累積豐富經驗後，2001 年 Mauro Colagreco 前往巴黎時，已











(上) Cochon de lait et prune / (中) Salade de betterave / (下) Cannelloni de crab / photos © Eduardo Torres



經是美食圈擁有盛名的新一代廚師。

2006年，Mauro Colagreco 多年來全心維護的料理種子已結成美麗的果實，他選擇到 Menton 開設自己的餐館 Mirazur。專長為當代法式料理混種義式料理的 Mauro Colagreco，在 Menton 這個坐擁山海天色之地，最不乏的便是當地新鮮的海味與時令蔬果。緊鄰著餐館，Mauro Colagreco 擁有一座私人果園，在每日悉心照料下，能夠提供超過 150 種的各類葉菜蔬果、最新鮮的柑橘，以及採自一棵樹齡超過 200 年的酪梨樹。有人說 Mauro Colagreco 的菜譜，定義了一種關於料理的「綠」。

本著對南法溫暖氛圍由衷的愛，發揮食材本質的堅持，以及香氣與味覺的精準配置，Mauro Colagreco 將海味與山味無縫接合，創造出專屬於 Menton 這個地點的感官料理。Mauro Colagreco 甚至連餐館裡與周遭空氣中的氣味都納入考量，Mirazur 裡最美的調味，或許是來自地中海微風，帶著一絲鹹味的輕吻。■