



首頁 > 副刊 > 生活網 > 美食天地 > 飲食文化



評委在評定選手作出的主菜造型 (攝影：李歸燕/大紀元)

法國餐飲業第十一屆瑪賜杯大獎賽

【簡體版】 【打印機版】

【字號】大 中 小

【大紀元2011年11月14日訊】(大紀元記者李歸燕法國報導)在法國里昂市的保羅·博古斯學院(Institut Paul BOCUSE)，11月7日舉行了第十一屆餐飲瑪賜杯大獎賽的決賽(Trophée MASSE)。

決賽內容和要求

今年的指定菜餚是一個完整的鵝肝藝術造型菜，由評委主席親自指定。自選菜是5個伴隨雞尾酒的小點心。參賽者要通過這指定菜和5個不同造型和多味的小點心，體現出自己的熱情、水準和才華。經過4個小時的努力，來自Challes-les-Eaux 城市的廚師 David ALESSANDRIA 奪得了冠寇，他終於實現了自己的理想，因為這已經是他第二次進入決賽。第一次是在2009年，也是在這裡。他的堅韌毅力和高超的廚藝得到了肯定，他說為了得到此獎，曾做了很多的準備，還連續參加了其它的五項比賽，每次的比賽經驗都給這次的大獎賽的成功奠定了紮實的基礎。這一次他終於贏得了人們的敬佩，他的雞尾酒小點形狀像兒童的玩具遊戲，色彩

艷麗味道特殊的誘人。主菜是鵝肝與醃鴨腿肉混合，咖啡味的鴨汁，牛排與柑橘塗層，碧綠的生菜、光滑的塞菊芋，贏得了評委們的讚歎。賽後他興奮地說：「我很早就夢想著贏得這場比賽，現在我終於得到了，我太高興了！」

美味特殊又高檔的鵝肝，是法國的特產，具有獨特有的生產技術，也是高檔的星級餐廳裡菜單上的特殊菜餚，每到聖誕節它又將是每家、每戶、每個桌子上必備的節日菜。對廚師們來講，一提到高質量的鵝肝，他們就會立刻想到「瑪賜1884」牌（MASSE1884）的鵝肝。這是一個榮譽，這榮譽是建立在瑪賜家族4代人對高檔產品的專一愛好。在對遵守和承傳傳統技術基礎上，給美食界提供了一個取之不盡，用之不竭的創作源泉。瑪賜家族已經為無數鵝肝愛好者提供了120年之久的美味享受。也見證了這高貴產品的生產歷程和歷代名廚用它創作出的各種佳餚。為了繼承發揚鵝肝產業和美食業，瑪賜家族開拓了一個全國性大型比賽，這就是瑪賜杯大獎賽，他為所有廚大師們提供了一個媲美平台。日復一日，年復一年，這瑪賜杯大獎賽已經在美食界驕傲的走過了20多年。也為美食業培養出無數個出類拔萃的嬌嬌者。



雞尾酒小點心（攝影：李歸燕/大紀元）

瑪賜杯大獎賽的評選過程

瑪賜杯大獎賽每兩年舉行一次，它要經過全國5個大區的人選賽，2010年9月份就從法國大西部，中部，大南部，大東部，巴黎大區和北部，三十多個廚師進行入選賽評選，最後評出5名選手進入保羅·博古斯學院進行決賽。決賽的規則很嚴格，從選材製作到出成品，最後清洗都有評委尾隨，特別是品嚐，更是由每位評委的記分來計算。在今年的比賽中，有20名評委，分成三個組，一個組在廚房評技術，一個組評指定主菜，一個組評雞尾酒小點心，每個步驟都有評委考核，今年的評委都是由個大名廚、米奇林星級的廚師還有最佳工藝獎廚師組成，來自5大區的評委由：阿娜·索菲·碧戈(Anne Sophie PIC三星級)、米奇林廚師讓-

伊夫·蓋胡（Jean-Yves GUEHO）、星級米奇林廚師威廉·戈麥斯(Guillaume GOMEZ)、最佳工藝獎廚師菲利普·汝爾丹（Philippe JOURDIN）、最佳工藝獎廚師尼古拉·斯達摩，（Nicolas STAMM）二星級米奇林廚師，還有其它各地區的名廚等。



頒獎合影（Photo: Sylvie et Gilles GRUCKER）

值得一提的是阿娜·索菲·碧戈，她是一位世界上唯一的三星級米奇林女廚師，還是這屆評委主席。二十多年來，瑪賜杯大獎賽在專業組織者們的精心規劃和不懈努力下，每次比賽都很成功，而且質量一次比一次高，參賽者發揮了他們最好的廚藝和才華，展露了他們的頭角。阿娜·索菲·碧戈說，這一屆的比賽完全體現出我們前所未有的競技水平，我們的廚藝又上了一層樓，我們將取得更高的成就，為美食界提供更優秀的人才。

（責任編輯：德龍）

美東時間: 2011-11-13 14:47:11 PM 【萬年曆】

本文網址: <http://www.epochtimes.com/b5/11/11/14/n3429808.htm>-法國餐飲業第十一屆瑪賜杯大獎賽-

[分享](#) [facebook](#) [twitter](#) [linkedin](#) [delicious](#) [buzz](#) [mySpace](#) [digg](#) [reddit](#)