

搜寻巴黎精美甜品

L'éclair de Génie

法国巴黎, 14 rue pave, 75004 paris

小店座落于 Le Marais 深处, 他家的老板兼甜品师是前任 Fauchon 的甜品师。店里只卖2样招牌甜品, 闪电泡芙与巧克力, 柜台里有多种口味的泡芙和漂亮的装饰, 还有一角专门放着巧克力。如果想在那么多口味中选出主打的闪电泡芙, 那应该算是 **Eclair vanille de Madagascar et noix de pécan caramélisées**, 中文翻译过来叫马达加斯加香草和焦糖松子。内馅是香草奶油, 表面被一层薄薄的香草白巧克力壳覆盖, 再加上碎的松子肉, 十分诱人, 喜欢香草奶油的朋友们, 值得一尝。



到达方式

地铁: 乘1号线到 Saint-Paul 站下, 穿过 Rue de Rivoli 在 Rue Pavee 右转, 直走90米就到, 隔壁是一家法国时装品牌店 Zadig et Voltaire。

营业时间

周一至周五11:00-19:30; 周六及周日上午10:00-17:00。

电话

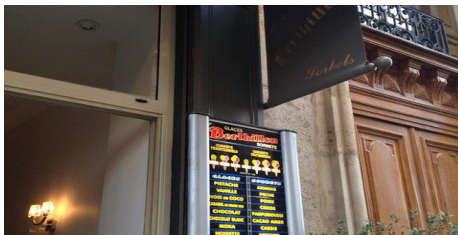
+33-01-42778511

网址

<http://www.leclairdegenie.com>

贝蒂咏冰淇淋

法国巴黎, 31 Rue Saint Louis en l'Île, 75004 Paris



这家百年冰激淋老店是在旅游书中出镜率最高的, 位于圣路易岛上。这家冰激淋的味道很不错, 价位相对来讲也很“可人”, 2.5欧一个球, 如果你要选择脆皮华夫饼, 另加1欧。若你选择3球, 基本上6.5欧左右。贝蒂咏冰淇淋(Maison Berthillon)店内都是自制的冰淇淋, 店内的冰淇淋约有70种口味, 比较大众的口味有香草、巧克力、杏仁酱、咖啡、草莓、开心果、夏威夷果仁、香蕉、热带果口味, 其次会加入朗姆酒或茶类等等。在零售冰激淋店面的斜对面, 它也有自家的甜品店, 小蛋糕们都可以外带, 开心果、巧克力蛋糕都很不错的, 一小块2欧。这里每天都聚集着来自世界各地的慕名而来的食客, 不惜排着长队花上半个小时甚至一个小时的等待, 就为了品尝这号称巴黎最好吃的冰淇淋。

地址

31 Rue Saint Louis en l'Île, 75004 Paris

到达方式

可选择搭乘地铁1号线至 Saint Paul 站；或7号线地铁 Pont Marie 站；9和10号线乘至 Cardinal Lemoine 站下车。

营业时间

周三至周日10:00-20:00(夏季也有打烊期)。

电话

+33-01-43543161

网址

<http://www.berthillon.fr/>

Pain d'épices

法国巴黎, 12, Rue Jean du Bellay, 75004 Paris, France



圣路易岛上的面包店，环境整洁漂亮，面包可口美味。可丽饼（crêpe）和馅饼（tarte）都是值得推荐的美味。在该店也可以买到 la maison Berthillon 的果汁冰糕。

地址

12, Rue Jean du Bellay, 75004 Paris, France

到达方式

地铁7号线 Pont Marie 站出来走243米，4号线 Cité 站出来走523米，1号线11号线 Hôtel de Ville 站出来走523米。

电话

+33-01-43256463

Pierre Herme(Bonaparte)

法国巴黎, 72 rue Bonaparte 75006 Paris France



Pierre Hermé 是\$巴黎\$当地收到大众推荐的糕点店，主要甜品有杏仁饼、马卡龙、蛋糕和巧克力糖果。店内的糕点师傅在传统马卡龙的基础上，研发了一系列梅子、荔枝、覆盆子新口味的马卡龙和其他糕点。不论从色彩上、糕点形状，还是口味上都有他独特的风格。

地址

72 rue Bonaparte 75006 Paris France

到达方式

可选择搭乘地铁4号线 Saint-Sulpice 站下车。

营业时间

周一至周三10:00-19:00, 周四、五10:00-19:30, 周六10:00-20:00, 周日10:00-19:00。

电话

+33-01-43544777

网址

<http://www.pierreherme.com>

La Pâtisserie des Rêves

法国巴黎, 93, rue du Bac, 75007 Paris France



La Pâtisserie des Rêves 的 Paris-Brest(巴黎-布雷斯特)赢得过巴黎最美味奖第1名的美誉, 它们家的甜品风格是走现代风, 推荐的甜品 Paris-Brest, 不要看其外表只是普通的泡芙圈, 但是圈下那浓郁的榛子巧克力奶油, 入口即化, 实在是美味! 慕斯蛋糕(Le GrandCru de Praline)由巧克力慕斯、榛子、巧克力、奶油慕斯组成, 也十分推荐。每周日还会出一次 Mille Feuille(千层酥)。

地址

93, rue du Bac, 75007 Paris France

到达方式

可搭乘地铁 M12到 Rue du bac 站。

营业时间

周二至周六9:00-20:00, 周日9:00-16:00

电话

+33-01-42840082

网址

<http://www.lapatisseriedesreves.com>

Patrick Roger

法国巴黎, 3 place de la Madeleine 75008 Paris



老板是巧克力大师 **Patrick Roger**，店是以他名字命名，在巴黎有六家分店，重点商品是巧克力，然后附带销售不同水果口味的果酱。这家店的装修简洁，并且以主厨自己做的巧克力雕塑做装饰，气场相当大。当你走进店里，就会被一股浓郁的巧克力味围绕，热卖的巧克力口味是 **Praline Feuilleté** 和 **Ganache Vanilla**。

地址

3 place de la Madeleine 75008 Paris

到达方式

乘坐8、12、14号线均从 **Madeleine** 地铁站下，朝 **Place de Concore** 方向走，会看见服饰店 **Cerruti 1881**，这家店的右手边就是。

营业时间

周一至周日10:30-19:30。

电话

+33-01-42652447

网址

<http://www.patrickroger.com>

Le Café Lenôtre

法国巴黎, 10 Avenue des Champs Élysées, 75008 Paris



也是提供传统法式美食的餐厅及甜品零售店的综合店。店铺也是分咸甜两区，坚持创新配方与保持经典的造型，创造出令人惊喜的甜品。主打甜品是歌剧院蛋糕，此蛋糕中的朗姆酒味与巧克力、咖啡口味形成鲜明的对比，值得尝试。

地址

10 Avenue des Champs Élysées, 75008 Paris

到达方式

乘地铁1号或13号线，在 **Champs-Élysées - Clemenceau** 站下，穿过

Av. champs-elysees，然后向东南方向走，到 **pl.clemenceau**，在人行道左侧，

步行5分钟左右

营业时间

周二至周六12:00-22:00，周一、周日休息。

电话

+33-01-42658510

网址

<http://www.lenotre.com>

安吉丽娜甜品店

法国巴黎, 226 rue de rivoli, 75008 Pairs France

Angelina 位于著名景点卢浮宫附近, 勃朗峰(Mont Blanc)和热巧克力(Chocolat Chaud)是安吉丽娜甜品店(Angelina)最有名的甜品, 典故是因为这2款甜品和饮品是 Coco Chanel 的最爱, 不过之所以受欢迎, 最主要的还是因为口感。

Mont-Blanc 的栗子奶油和栗子酱紧紧包裹住蛋白饼, 香浓的栗子味加上香草奶油和脆脆的蛋白饼, 合在一起, 香甜柔滑。他家巧克力也是可圈可点的, 巧克力浓郁而香甜。此外他家还出售热巧克力酱, 买回家, 兑上牛奶, 一杯自制 Angelina 热巧克力就成啦总店常排队, 建议可以去卢浮宫或者凡尔赛里的分店。



地址

226 rue de rivoli, 75008 Pairs France

到达方式

乘地铁1号线, 从 Tuileries 站下, 出站往西北方向走, 在 Hotel Meurice 隔壁。

营业时间

周一至周五 09:30-19:00; 周六至周日 08:30-19:00

电话

+33-01-42432240

网址

<http://www.angelina-paris.fr>

La Maison de la Truffe

法国巴黎, 19 place de la Madeleine 8e



法国美食中备受推崇的松露菌是一种块状菌, 而其昂贵是因为产量稀少和难以获取等原因。松露分为黑松露和白松露。最好的黑松露产自法国, 也是法餐里面最常用到的黑色松露, 用于鹅肝酱或冷盘肉冻可谓绝妙搭配。白松露的产地要属意大利最好了, 配意大利 Risotto 那是再好不过了。

地址

19 place de la Madeleine 8e

电话

01 42 65 53 22

网址

<http://www.maison-de-la-truffe.com>

Boutique Maille Paris

法国巴黎, 6 Place de la Madeleine 75008 Paris



已有250多年历史的 Maille 芥末店是一家专门贩售芥末制品的食品店。在 Maille 先生的经营方针下，现在已经有超过20种的芥末酱口味了，每一种搭配的食材均有不同。比如红肉调味需要用 **Cognac Flavoured Mustard**，白肉类鱼类搭配使用 **Mustard with Pink Peppercon**，海产鱼类贝壳类或单配奶酪食用可选择 **Provencale Style Mustard**，冷/热盘的鱼类更适合选用 **Green Mustard with 3 Herbs**，沙拉蔬菜搭配 **Mustard with Shallots** 最出彩。

地址

6 Place de la Madeleine 75008 Paris

营业时间

10:00-19:00

电话

+33 1 40 15 06 00

网址

<http://www.maille.com/home.dept>