



CHOCOLAT
CHAUDUN



M

MAISON CHAUDUN

巧克力行家的秘密基地.....紹丹屋





最初的想法:

在任何地方都找不到一樣的巧克力、糖果、糕點美食

請進入紹丹屋(MAISON CHAUDUN)的秘密

延續米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)美食國度

讓我們為您介紹巧克力對味覺、嗅覺與視覺調合的神密力量

可可豆微妙的香味和令人迷戀的優雅口感是制作巧克力主要原料。

如何調配完美順口的巧克力秘訣是耐人尋味的：

紹丹屋(MAISON CHAUDUN)長期受到美食愛好人士的青睞，我們完整地保存了如何取悅美食苛求者的秘密。

今天米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)把這手藝的火炬傳給了 吉爾 馬偕勒 (GILLES MARCHAL)，這兩位巧克力大師的結合，確保了本店追求高品質美味與持續研發新產品美好未來。

加入我們的美食行列，探究美食的秘密；放縱您的味覺，讓超凡的天然美味引導您！



曾經這麼個不引人注目的巧克力師傅

1986年當 米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN) 在巴黎第8區的大學路開巧克力店時，就已經是個小有名氣的巧克力師傅了。師承 卡斯東 雷若特先生(GASTON LENOTRE, 雷若特先生是雷若特美食餐廳和雷若特餐飲學校的創辦人，在法國雷若特餐廳 LENOTRE、馬克西姆餐廳MAXIM' S 及老富昌餐廳 LE FAUCHON齊名)

米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)在著名的巧克力大師 勞伯 朗斯 (ROBERT LINXE) 開創的巧克力店 “LA MAISON DU CHOCOLAT ” 擔任巧克力主管多年。在他的帶領下，教導出許多傑出的新一代巧克力師傅。

年輕的巧克力師傅 亞倫 杜卡斯 (ALAIN DUCASSE)說：紹丹先生就是在雷若特餐廳工作時，讓他對巧克力有新的感受和啟發。

與他並肩工作多年的好友 皮爾 艾梅(PIERRE HERME)說：以紹丹先生做巧克力的信念和手藝，他開的巧克力店一定人來客往，門庭若市！

一直以來，在巧克力界提到米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)就如同時尚界的克里斯迪奧(CHRISTIAN DIOR)。今天他謙虛的說：我只想用我對美食的喜好把簡單又自然的美味和大眾分享。

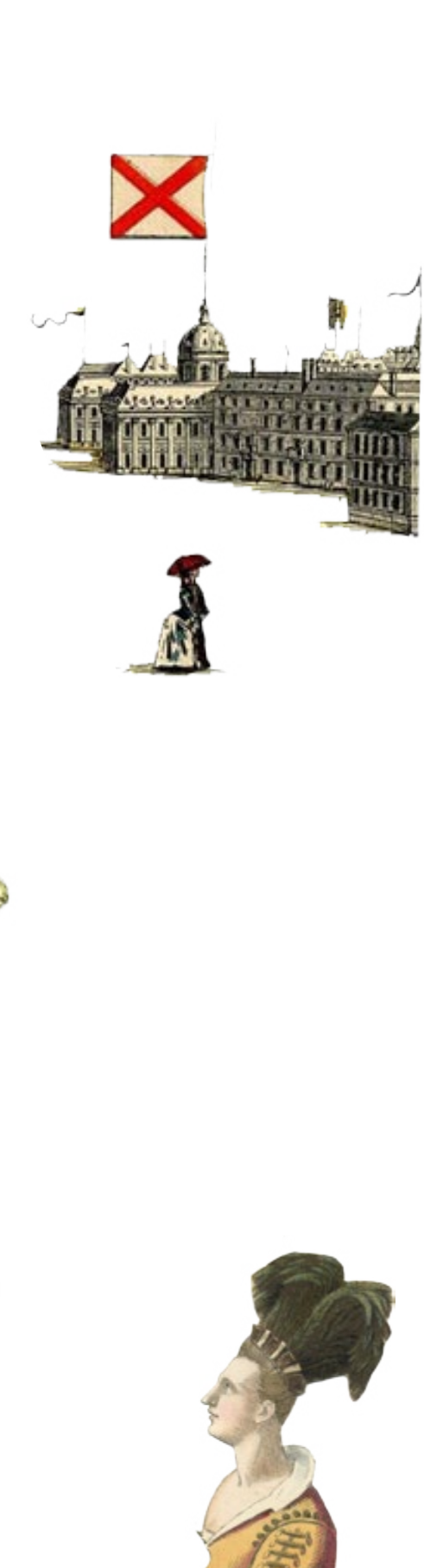
我們可以看到喜愛美食的顧客爭相前來店裡，品嚐各式各樣的巧克力、甜食。而這些的花式巧克力也成了本店的招牌巧克力，當然巧克力印模的設計功不可沒。

各個年齡的“巴黎人” 常流連徘徊在本店琳瑯滿目的櫥窗前；我們的巧克力也征服了挑嘴的日本人。很少人知道，1991年第一家在日本的法國巧克力店是米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)開設的；目前東京、橫濱各有一家本店並有多家分店。



均衡與調和

經驗是製作的方法和技術的累積，米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)一直都在研究更好的調配技術；他說：那不在如何讓巧克力給與驚人的訝異或新奇。他強調巧克力創作的主旨在協和、柔順的口感！這個理念讓他在巧克力大師界裡，擁有一席之地。也只有對巧克力創作充滿熱情，才有辦法持續紹丹屋巧克力的魅力。



精典手藝的看護者吉爾 馬偕勒 (GILLES MARCHAL)

當米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)到了應該退休時，吉爾 馬偕勒 (GILLES MARCHAL)成了他指定的接班人。他和紹丹先生一樣熱衷於追求完美的口味。

在2014年開設他自己的甜點店前，他曾是 “PLAZA ATHENEE” 五星級飯店和 “ BRISTOL “ 五星級飯店的甜點師傅，後來到 “LA MAISON DU CHOCOLAT ” 巧克力店，接手勞伯 朗斯 (ROBERT LINXE)，成為巧克力部門主管。

和米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)有著25年的交情，時常互相切磋糕點的種種。從而兩人合作研究高品質的甜食美味。

就如紹丹先生說的：做巧克力的 “秘訣”？從食譜裡很容易知道所需要的食材和份量，但有一堆小手法是無法在紙上分享的；只有實際操作。我花了很長的時間，觀察許久，才確定吉爾做我的接班人。要做出美味可口的巧克力，當然不是在添加什麼香料或只注意調製時的精確溫度，而是在親身力行的經驗中尋求變化。吉爾是一個很得力的工作伙伴，我完全放心地將我的巧克力店交給他。

從今以後，吉爾 馬偕勒 (GILLES MARCHAL)除了傳承紹丹先生的手藝外，還加上他自己本身的手藝；這讓紹丹巧克力屋的未來有更多成長的空間。

現在本店除了紹丹屋原有的甜食外，將會陸續推出不同的精緻糕餅，讓您有更多的選擇。



紹丹(CHAUDUN)的巧克力

吉爾解釋說：「巧克力對紹丹先生來說是一種平衡的藝術。從愛好者對巧克力本身到它的包裝，就和品嚐陳年的博爾多紅酒一樣講究。」「我們不在尋找口味的強烈對比，花俏的味道或誇張的感覺。這些都不是我們的風格。我們在口感上下功夫，使巧克力更優雅，讓它的香味在唇齒間得到最高的享受，有如聆聽交響樂一般。這是我們一貫的堅持！」

無論是黑巧克力還是牛奶巧克力，每晚米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)都受不了誘惑的大吃；吉爾 馬偕勒 (GILLES MARCHAL)對店裡的榛果巧克力無法抗拒；製作甜食的第一要件就是「對甜食的喜愛」。

本店只採用未加工過的堅果，如此才能掌握烘烤的程度。杏仁、榛果、胡桃在融入巧克力前也都經過仔細的篩選。至於香草，它是增加巧克力香氣的好伴侶。但只有馬達加斯加島結霜過的香草，才有辦法讓巧克力達到極香境界。說到水果，絕對只用新鮮水果，不是冰凍的果肉泥，也不是食品工廠預製給巧克力夾心的果肉；香精就更免談了！





PAVE 巧克力(磚形巧克力)不是松露巧克力

方形的巧克力夾心，外面灑滿可可粉；PAVE是本店的招牌巧克力。紹丹先生於1991年創出這個新口味的巧克力，完美詮釋了紹丹巧克力的魅力。

「在咬下PAVE的那一瞬間，就讓我心醉！鮮美的柔順的巧克力在口中漸進融化，外層可可粉更增加它的香味，而且不膩口。」

PAVE製作先用了3種巧克力混夾著液態鮮奶油做中心，靜候24小時，然後小心翼翼地淋上一層薄薄的黑巧克力；所有的功夫都在這層巧克力上，它必須均勻且薄如蟬翼。

PAVES不添加色素、糖、防腐劑；這款鮮巧克力須放在冰箱保鮮室裡，賞味期10天。最佳的品嚐方法：食用前將它放置在室溫中，大約15分鐘。如此它的鮮美口感將達到淋漓盡致。兩種口味供您選擇：黑PAVE巧克力、白PAVE巧克力。



M



正宗可可豆碎片巧克力

很少人知道米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)是可可豆碎粒巧克力的創始人。這個秘器使這款巧克力有它獨特之處，目前此款巧克力已被其他的巧克力師傅複製。

米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)回憶：「1993年有位客人要求我為他做帶有咖啡豆碎粒的巧克力。於是我用了現烘焙的咖啡豆....過程中心血來潮地想到可可豆。之後我試了6種不同的可可豆，並仔細觀察烘焙過程不一會帶來什麼不同。」吉爾 馬偕勒 (GILLES MARCHAL)成了這烘焙技術的繼承人，這個技術使紹丹巧克力和其他巧克力店的可可豆碎片巧克力有著微妙的差別。「很多巧克力師傅用破碎的可可豆，我們用完整的可可豆來烘焙，然後篩撿去雜質、搗碎，一貫作業，純手工，使碎片香脆不乾澀。」





艾西雅 桑提尼(ALEXIA SANTINI)...

信任的伙伴

本店法式蜜餞：在拿破崙的故鄉科西加島索微亞市(SAINT-SYLVESTRE DE SOVERIA EN CORSE)有一家傳統法式蜜餞、巧克力糕餅店；這是一家家庭式的糕餅店，創始人馬歇爾桑提尼(MARCELSANTINI)遵循古法製作水果膏和柑橘蜜餞，所有的水果都是自己的果園生產的。最特殊的是一種法國克雷蒙先生改良的小柑橘叫「克雷蒙汀」，他用整棵的「克雷蒙汀」做的蜜餞，保留了它清新酸甜的味道。現在在我們店裡的手工蜜餞、糖果系列裡，也買得到這獨一無二的「克雷蒙汀」蜜橘。

艾西雅 桑提尼(ALEXIA SANTINI)是傑出的巧克力師傅，也是馬歇爾 桑提尼(MARCEL SANTINI)的女兒，她說：「當米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)來找我，希望我們能加入他們的行列，因為我們的產品品質符合他的要求；他並告訴我他的一些生產技術，讓我立刻想到我的老師傑哈特 郭德通」(GERARD GAUTHERON是雷諾特餐飲的水果糕、蜜餞部主管；得過法國模範勞工獎，也是紹丹先生的學生。)

儘管她和紹丹年齡相差40歲，但他們對使用天然食材的執著是一致的。

「品質的保證：我們花時間來做好我們的工作。在我們的產品裡，沒有香精，沒有防腐劑，更沒有食品工廠的原料或果漿。我們用新鮮水果製作所有的原料，保持水果的原味。就一個好的巧克力師傅來說，不尋求速成，不使用現成或半現成的食材一樣。紹丹先生跟我說他的要求，尤其是針對口味方面，必須完全依照他的理念。」

食譜是一回事，手法和態度是另一回事，但後者是成功的要件。



能做到紹丹先生滿意，是無法只遵照食譜上的步驟去做就行的；一個微小的細節，都可能讓手中的糕餅成為失敗的關鍵。在紹丹先生的督導下，保證了紹丹屋完美的風味。

從米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)到吉爾 馬偕勒 (GILLES MARCHAL)和艾西雅 桑提尼(ALEXIA SANTINI)除了手藝的傳承，也持續了對天然口味的美食愛好與執著。



回歸傳統法式糕點

從今天起紹丹屋也有法式糕點滿足您的慾望！

米歇爾 紹丹 (MICHEL CHAUDUN)剛開店時，有賣法式糕點和巧克力，但漸漸的巧克力的名聲超越了糕點，紹丹忍痛收起了糕點項目。今天吉爾把糕點再次陳列，並以招牌巧克力PAVE做成糕餅，歡迎您來品嚐！

PAVE 糕點

本店的王牌糕點：在這新系列糕點的相助下，開啓本店的新里程。

黑PAVE：沒有麵粉；底層是杏仁糖片，接著一層黑松露巧克力，一層由兩種巧克力合成的慕斯，擺上杏仁片再灑些可可粉，一份黑PAVE就完成了！這是集紹丹、吉爾兩位大師完美手藝的經典之作。

層次不同的口感，濃而不膩的口味是這甜點的最大特色！



別出心裁的模型巧克力

紹丹屋巧克力的櫥窗，總擺滿了各形各樣的巧克力。從1992年到現在，工作室裡已收藏800多種巧克力模具。

紹丹回憶說：剛開始我和其他的巧克力師傅一樣，用一些傳統形狀的巧克力模具。很快的我轉變想法，開始訂製不同的模具，像小車子、動物、糖果…甚至從生活用品中找靈感如：項鍊、貝殼、奶瓶等等。模具的設計想像空間是無限的；不同形狀的模具也讓我們注意到那種口味適合在那種模具，也因為模具讓紹丹屋的巧克力創作層出不窮。

品質高的小店

在巴黎大學路的巧克力店，以它店內的擺飾造型和美麗多樣的巧克力聞名。店裡用了大量的木雕設計，整體的感覺讓人進入店裡時，就如穿越了時光；溫馨的空間，瀰漫著清香的巧克力，品嚐人間美食，進入百分之百的法國風情…紹丹屋。





Maison
Chaudun

PARIS

紹丹屋聯絡地址

MAISON CHAUDUN
149 RUE DE L'UNIVERSITE
75007 PARIS - FRANCE



WWW.CHAUDUN.COM

ILLUSTRATIONS EMMANUEL PIERRE