

新北市立碧華國中 112 學年度第一學期 11 月份專書導讀

《前進甜點之都：巧克力師的巴黎學藝告白》

導讀者：許淑萍

這本鄭畬軒所寫的前進甜點之都：巧克力師的巴黎學藝告白，是由奇光出版社出版的書，書中敘述作者在 19 歲時，想在情人節獻上親手作的禮物給女友，意外地一頭栽進奧妙的巧克力世界，開啟了從西子灣中山大學到巴黎廚藝學校的追夢之旅。

首先作者透過英、法書籍自學研究巧克力，像著魔似地一邊在台灣販售自己製作的巧克力，一邊準備到世界甜點界最高的殿堂巴黎學習。選擇巴黎的斐杭狄廚藝高等學校就讀，是因為該校是培育業界人才的重要據點，學校提供半年的實習機會，讓他可以到米其林三星的餐廳實習，和頂尖的巧克力達人學習，他認為想在短時間內壓縮學習的時間，學到真本領就得比別人更努力，因此開啟了早上九點工作到打烊的學習歷程。

製作巧克力的材料只需巧克力、鮮奶油、奶油和糖，如此簡單的四樣東西，卻因不同的溫度、鮮奶油加入的時機、攪拌手法、儲藏環境的濕度等，這些想得到及想不到的變因，都深深地影響巧克力細膩的層次與味道的展現，作者在此書中用流暢的筆觸記錄在業界實習與當地生活的感悟與感動，因精進自我、追求完美的執著，進而體悟到生命成長的喜悅。

作者認為長久以來台灣一直被世界的餐飲界忽略，直到吳寶春等人在國際比賽中脫穎而出，才被世人看見台灣人的實力，如今他一步一腳印，不斷執著於巧克力的修練之旅，經常在國際間的競賽中大放異彩，他所創立的”畬室”也於 2022 年獲選為世界五十最佳餐廳。

畬軒希望透過他所熱愛的巧克力，讓更多人認識台灣，進而欣賞台灣，相信看完這本書之後你將會和我一樣想嘗一口入口即化的巧克力，共同期待畬軒回到巴黎開店的那天。