

“中国法式西点第一人”是怎么炼成的

文：今日女报 / 凤网记者 唐天喜
供图：受访者

有人说，每个女人心中都有两个巴黎梦，一个在香榭丽舍大街，另一个就在琳琅满目的甜点橱窗里，那里有马卡龙、慕斯蛋糕、拿破仑酥、巧克力歌剧院……可口香甜。但令人惊奇的是，中国很多女子为了实现其中的第二个巴黎梦，纷纷来到了湖南长沙。她们在这里学习做法式西点。吸引她们前来的，正是湖南首个米其林厨师彭程。



彭程制作西点。

法国大使馆把法式西点大赛交由她办

丝滑的巧克力慕斯、浓郁的黑松露蛋糕、细腻咖啡点心……3月18日，一场琳琅满目的美食甜点盛宴在长沙举行，来自中国、法国、比利时、加拿大、瑞士和摩洛哥等六国的青年西点师选手进行了一场“世界青年法式西点师大赛”。

这是中法联合举办的首届西点师比赛，世界西点比赛赛场首次选在中国，同时也是2017年中国法语文化节在湖南设置的唯一环节。

这场由法国驻华大使馆和法国驻武汉总领馆主办的活动，还有一个共同主办方就是长沙美味人生高等法式餐饮学校（以下简称“美味人生学校”）。

这样一场规格不低的比赛为什么没设置在北、上、广等大城市，而选在长沙呢？

原因就在美味人生学校的老

板彭程身上。该校是中国最早、最大从事专业法式西点教育的培训学校，其创始人彭程则被誉为“中国法式西点第一人”。该校2011年在长沙建校。

在法国驻武汉总领馆位于湖北武汉的办公楼楼下，就有彭程的一名学生开的一家法式西点店。实际上，难忘家乡美味的该总领馆工作人员早在2011年

就知道了彭程，那时彭程还曾去法国参加法式西点比赛。

即便如此，“为这场比赛我们准备了一年！”彭程告诉今日女报 / 凤网记者，2016年1月14日，法国驻华大使顾山率法国驻武汉总领事马天宁来学校考察，了解物料准备和程序细节。顾山还亲自上阵，和学生们一起动手做了巧克力。



彭程陪同法国驻华大使顾山先生（左三）、法国驻武汉总领事马天宁先生（左四）参观美味人生学校。

一场邂逅，让她转学“法式西点”

对彭程来说，最开始学习法式西点纯粹是一次美丽的意外。

2005年，彭程大学毕业后，被父亲安排去法国继续读书深造。

“事情往往不能按计划地进行”。彭程在课余时间参加了一个话剧的演出，公演很成功，主办方为演员们举行了一个简单的庆功酒会。就在这次酒会上，她邂逅了当时还不知道名字的马卡龙、小塔等法式甜点。

升为米其林餐厅副厨

2008年临近毕业时，彭程更加坚信了自己的选择没错。“还没毕业，我们这帮毕业生就被一些知名酒店餐厅给预订一空了。”彭程回忆，她2008年5月考取了法国注册西点师，6月以当届第一名的成绩从学校毕业，但在4月份的时候就已经接到多个长期雇佣合同，并确定去法国罗兰夏朵奢侈酒店联盟米其林餐厅（米其林是历史悠久的专门评点餐饮行业的法国权威鉴定机构，入

选餐厅的烹饪水准和舒适度都会受到全世界食客的认可——编者注）这在当时的留学生圈子里是件很轰动的事。

在这家米其林二星餐厅，彭程也是从学徒做起，“其实就是打杂了，洗盘子、称材料、切水果……”即使是这样的工作，彭程也做得很用心，“主厨会通过你的行动观察你的专业能力、责任心、管理能力、上进心等潜质，然后决定你是否值得培养。”

只向全世界招24个学生。”通过一番努力，她通过理论考试。而面试那天，她很紧张，因为其他人都是专业的甜点师，是过来深造的，只有她一个人是初级水平。

“当时能通过面试，可能是我眼中的倔强打动了老师吧，我当时说，要让中国人吃上纯正的法式西点。”彭程笑着说，现在可以说做到了，甚至跟学校变成了竞争对手，但当时应该算“瞎说”。

彭程的付出很快得到认可，并升为餐厅的正式西点师。这让她成为法国甜点行业内第一批获得奢侈品牌酒店终身合同（CDI）的中国女性。很快，彭程又升为餐厅的甜点副厨，“主厨主要是指，活都是副厨干的。”

可以说，这个时候的彭程，甜点事业也处于飞快上升期，而且取得了法国的工作居留。但为了爱情、为了孩子，她选择辞职，来到了长沙。

办了中国第一家法式西点培训班

“2009年时，国内的西点师很少，我一回国，被当宝贝一样关注。”彭程回忆，回到长沙后，很快就有老板上门寻求合作，于是，她跟人合伙开了中国第一家挂上“法式西点”的昂朵店。

但是，热闹背后，却是法式西点沙漠一般的市场。“消费者和合伙人一直拿本土蛋糕店跟我们比，他们不知道有区别。比如法式西点的慕斯解冻之后，最好的赏味期限实际只有半个小时，大众很难吃出变化，可是我是知道的，不好吃就要扔掉。”

因为当时和合伙人之间在理念上始终没法走到一块，彭程于2011年选择离开昂朵。

彭程知道，她自己开店，也许同样会失败，因为市场太窄。这时，有一些回头客问能不能

请教她做。“我就想，对啊，开个培训学校教很多人去做，这里面有懂经营的人，他们就能把法式西点做起来。不过，这在当时是个疯狂的想法，身边很多人都觉得我太痴狂和异想天开。”但就是在2011年，彭程真的开了个培训班，这是中国第一家专门的法式西点培训班。“当时只有6个人，很小的一个班。”

同时，她顺便也开了个小店，叫“美味人生法式西点”，厨房和教室共用一间。

2012年春晚的魔术又把法式西点中的马卡龙炒火了。“店里的马卡龙每天卖上百盒。这样的利润就足够把店支撑起来了。”很快，学员们去开店的越来越多，一些法国人也来北京上海广州等大城市开店，这带动了西点培训行业的繁荣。

全国开法式西点店的一半是她学生

2014年5月底，“美味人生法式西点培训学校”正式开张，即使开出了3万块学20天这样昂贵的学费，报名的人仍然爆满。因为，美味人生从法国引进了MOF（即“法国最佳手工业者奖”）获得者来上课，当时属全国首例。

让彭程高兴的是，根据美味人生的跟踪统计，目前全国开法式西点店的，有一半以上都是从她的学校出去的。“经常有学员坐飞机来长沙店里品尝，然后交钱学习。”

虽然是培训学校的老板，但是彭程却是技术总监兼校长，“专业的人干专业的事，我不擅长管理，我的主阵地是在厨房，我一直希望能找到合适的校长，

然后让位。”

2016年3月，彭程接到被誉为“巧克力中的法拉利”法国高端巧克力品牌“可可百利”的邀请，参与该公司专属定制的顶级巧克力项目，完成专属彭程的个性巧克力品牌。这让她成为该企业在全球第一个受邀的女性西点师。

“这是法国高端巧克力品牌首次对中国西点发展水平的认可，也是对我和学校的认可。”彭程说，这款巧克力最终在包装上印上了“彭程”和“中国味道”。

谈及未来，彭程的计划是，在做好今年世界巧克力大师赛中国区选拔赛的评委工作后，准备下半年深圳分校正式开业，同时把长沙的三个店面改造升级。



扫一扫，学做法式西点。

资讯 >>

蓝山：首期免费“月嫂”培训班开班

今日女报 / 凤网讯（通讯员唐智丽）4月17日，永州市蓝山县妇联与县就业服务局联合开办了首期免费“月嫂”培训班。开班仪式上，县妇联主席唐顺琴作开班动员，希望学员们力争当金牌月嫂。

本期培训班的50位学员均来自本县农村贫困妇女和城镇下岗女职工。培训班邀请了全国高级营养师、高级心理咨询师、永州魏大姐家政公司高级讲师担任培训教师，通过多媒体、现场操作、现场互动等形式，对学员进行为期一周的专业化、系统化培训。其中包括

母婴护理员岗位认知、母婴护理员的任职要求、新生儿专业护理、意外伤害的预防和护理、新生儿被动操、婴儿游泳、产妇饮食护理、产褥期卫生护理、产后疾病预防与护理等方面知识，使学员能够熟练掌握月嫂各项技能。培训结束后，学员还需参加就业部门的职业技能鉴定考试，经考试合格，均颁发国家认可的职业技能证书，并优先推荐到家政公司工作。

今后，妇联将继续响应国家“巾帼精准扶贫”的号召，帮助更多的贫困妇女实现再就业，尽快脱贫致富。