

# “中国法式西点第一人”是怎么炼成的

文:今日女报/凤凰网记者 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前,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/凤凰网记者,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的进行”。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。

“这所餐饮名校的甜点专业,不像现在有了国际班,当时一年

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,要让中国人吃上真正的法式西点。”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”。

## 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一件很轰动的事。

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。”

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,“主厨主要是指挥,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,我的主阵地在厨房,我一直希望能找到合适的校长,



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。

## 资讯 >>

### 蓝山:首期免费“月嫂”培训班开班

今日女报/凤凰网(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。