

目錄

所長序	1
帶隊老師的話	2
課程計畫	3
實習學校簡介	4
成果報告	
中世紀城堡建築的起源	5
城堡建築形式的演進	6
實際參訪—Château de Chambord	8
羅瓦河流域城堡群～以雪儂梭（Château de Chenonceau）為例.....	10
法國及羅瓦河谷城市的發展	14
昂傑城堡（Château d’Angers）	16
啟示錄掛毯（The Apocalypse Tapestry）	18
羅瓦河谷酒區（Loire Valley Wines）	20
法國羅瓦河流域酒莊行銷與文化觀光	27
Cointreau 酒廠&博物館觀摩	34
酒食何處尋～法國餐館一二事	37
從傳統到現代：新型態的法式美食饗宴	41
文化遺產之觀光發展與接待管理	48
實習心得	
李 懿	64
宋純慧	65
張凱婷	67
余倩文	71
許祐綸	75
蘇子涵	76
黃淑君	77
邢詒湏	80
徐 薇	81
蔡詩韻	82
陳婷妤	84
實習活動剪影	85
成果發表會	89
附錄：暑期法國昂傑大學觀光學院實習課程綱要	92

所長 序

「歐洲文化為經，觀光研究為緯」是國立台灣師範大學歐洲文化與觀光研究所自2007年8月正式成立以來不斷努力的座標。本所希望透過對歐洲文化與觀光文化的系統性研究，培育出深具歐洲文化素養與國際觀的文化觀光研究與專業人才。「立足台灣、胸懷歐洲、放眼世界」更是本所對學生的一貫期許。為了達成此一目標，「歐洲文化與觀光實習」順理成章地成了本所學生必修科目之一。目的無非是希望學生藉著在歐洲的短暫學習之旅，能夠親身體會歐洲多元文化的博大精深，並觀察省思文化在歐洲國家傲視全球的觀光產業中所扮演的關鍵角色。

2009年本所選擇義大利首都、有「永恆之城」美譽的羅馬為首屆「歐洲文化與觀光實習」的主要學習場域。這趟為期兩週、名為「文藝復興、觀光唯心」的學習之旅深具歷史傳承意義，學生們也咸感收穫豐碩。

今年（2010）的學習之旅則移師法國，聚焦於法國的觀光勝地——羅瓦河流域。在法國昂傑大學觀光學院的精心策劃下，本所同學展開為期四週的「法國羅瓦河流域城堡：世界文化遺產維護與觀光發展實習」。在昂傑大學教授群的帶領下，同學們展開法國城堡文化、法國美酒、法國美食、觀光行銷四個不同主題的感動學習之旅。此次法國學習之旅也很榮幸地獲得教育部「學海逐夢」的經費補助。

此次歐洲學習之旅得以順利完成，我在此謹代表所方感謝多位幕後功臣。首先謝謝本校張國恩校長、昂傑大學 John Webb 副校長、觀光學院 Violier 院長、Morice 教授、高菲老師的大力幫忙，使得此次兩校的合作如此圓滿成功。其次，謝謝教育部以及台灣民主基金會、本校國際事務處在學費及旅費上的大力贊助，由於他們的資助，大大減輕了同學們經濟上的負擔。感謝昂傑大學觀光學院多位教授的熱誠教導，使同學們獲益匪淺；帶隊老師邱大環教授（及其夫婿杜筑生大使）的辛勞更是有目共睹、居功厥偉。此外，我也要感謝我國駐法代表呂慶龍大使對此行師生的熱誠款待及本校國際事務處、歐文所相關同仁的多方協助，使得此行得以圓滿成功。

最後，我要感謝參與此次學習之旅的十一位同學；因為她們才是此項活動的真正主角。沒有她們的熱情參與和積極學習、所有師長的努力付出終將白費！

此一成果發表則讓大家見證了同學們的參與熱情以及分享她們此行的學習心得。我深信同學們此次歐洲學習之旅的成果是豐碩的；此行除了開拓學生的視野，對其未來的學習、乃至人生都具有相當的啟發作用。

有了這兩次美好的開始，使我們對未來的國際合作更具信心。有鑒於歐洲文化的豐富多元，除了義大利與法國外，我們希望今後學生的學習場域可遍及全歐洲。當然，這也是本所今後努力的目標。

台師大歐洲文化與觀光研究所所長
賴守正 2010, 10, 26

帶隊老師的話

這是一趟難忘的旅程，2010年的6月將深深烙在每一位參與這次實習之旅的臺、法雙方學校、老師、工作人員和同學們心中。這個計畫落實了歐文所歐洲觀光導遊實習的行程也給予學生進一步認識歐洲文化的機會。

法國羅瓦河流域是除了大巴黎地區以外，文化、藝術、建築等最重要的區域。做為計畫主持人和領隊，我首先要說些感謝的話：

一要感謝歐文所的賴所長，他為所上開啟了一扇國際交流的大門。為了促成兩校的合作和暑期實習，賴所長親自兩度前往該校接觸，並請雙方校長簽訂合作協定。

二要感謝法國昂傑大學觀光學院的全體同仁，在副校長和院長的推動下，為台灣師範大學歐洲文化與觀光研究所的同學安排了最完美、最有實質意義的實習課程。

三要感謝教育部的『學海築夢』計畫，給予這次海外實習之旅的學生財務上的資助。並且特別要感謝師大國際合作處的處長及同仁在我們辦申請經費的許多關鍵時刻的協助。

四要感謝台灣民主基金會對於歐文所這項實習計畫持續的贊助。

五要感謝歐文所內所有老師、陳老師、劉老師和Dinu老師以及三位助理人員的鼎力相助，讓我們無論在申請補助，行前準備工作上還是事後的報銷方面，都能順順利利。

六要感謝法國在台協會在簽證方面慷慨的協助。

七要感謝這次參與計畫的同學，其實你們是最大的受益者，為什麼要感謝你們呢？我必須要大聲的說謝謝你們！因為，你們在行前的準備工作以及這一個月的實習活動，表現奇佳，在在表現出自動自發、獨立自主的精神。所在之處、所遇之人，沒有不是對你們豎起大拇指，讚美有加的。你們的守時、有禮、親切、歡樂，呈現的是這一代台灣青年菁英最優雅、最令人讚美的一面。我還要感謝你們的，就是大家都沒有做冒險的事，使這個實習之旅平安落幕，讓我順利完成使命！最後我要感謝外子杜教授，他在這個計畫中給我充分的支持，也讓學生們一路上有一個完整家庭的感覺。

這趟實習之旅，也是我的畢業之旅。2007年與第一屆同學一起到師大，在賴所長的領導之下，一起成長，除了富美，我是第二個畢業的歐文所人，在此祝福歐文所日漸壯大，也祝福歐文所人身心愉快！

計畫主持人/帶隊老師
邱大環 2010, 09, 28

課程計畫

課程目的

台師大歐洲文化與觀光研究所，於文化觀光領域之中為全台首創，企圖結合理論與實務雙向發展，揉合文化之美於觀光活動中，並以歐洲為此領域之楷模，前往學習、觀摩。本次由法國昂傑大學規劃之課程及實習活動，即為我們勾勒未來願景藍圖的起點，並希望借重法國昂傑大學於文化觀光領域中之豐富經驗，與其設計安排之寶貴實地走訪活動，為未來文化觀光學術領域，嘉惠學子；再者，藉由本次實習之旅，參與的學生們得以培養具有國際視野及實務經驗，並進一步學習尊重多元文化背景及生活方式，建立互相學習、觀摩的先例與典範，為文化觀光領域未來增添生力軍，學生也將以身為台師大的一份子而深感驕傲，在此領域持續耕耘、努力，為台灣無論於文化觀光研究或觀光相關產業之發展注入新的動力。

歐洲文化與觀光實習(Field Trip of European Cultures and Tourism)課程為台師大歐洲文化與觀光研究所必修課程，學生於入學前即被要求修習。本所期許透過此次的交流課程，提供學生機會前往歐洲當地接受歐洲文化薰陶，親身體驗深入學習歐洲文化與觀光之間的奧秘。經由當地學校教授講述法國羅瓦河流域之文化精髓，帶領學生雙腳踏足歐陸，並由心靈出發，感受法國文化在觀光領域中的實踐與習作，增加國際交流的機會，並拓展國際觀視野，培養一流的文化品味，躋身觀光領域之最高殿堂。

本實習擬達成以下目的：了解法國羅瓦河流域世界人類文化遺產之維護與文化觀光產業的現況。課堂教學輔以實地走訪的方式，了解法國羅瓦河流域觀光產業發展。運用學習的理論與知識結合產銷合作的實際運作。比較台灣、法國兩地對於觀光資源的永續利用情形。歸納整理和學習相關觀光發展概念的優缺點，以供台灣提升觀光競爭力成效的參考依據。

計畫內容

於法國昂傑為期四週實習期間，每週將安排兩日理論課、三日參訪及實務工作，課堂上學術的學習佐以實際的田野調查走訪、參觀行動與實務操作，理論與實務並重，使學生能夠完全吸收課程內容，並學以致用。依每週課程主題不同，將安排各領域專家與教師提供授課與專業實習工作指導。

詳細課綱請見《附錄：暑期法國昂傑大學觀光學院實習課程綱要》

實習學校簡介

法國昂傑大學觀光研究學院(IMIS-ESTHUA, Institut de Maintenance Immobilière et Sécurité - Etudes Supérieures de Tourisme et d'Hôtellerie de l'Université d'Angers) 成立於1982年，為法國最大且歷史最悠久的觀光餐旅與休閒管理研究中心及高等教育機構，具備大學及碩士完整培訓體系，每年招收2200名學生，學生來自世界各地55個不同國家。昂傑大學並致力於國際學術交流，與加拿大、美國、中國、越南、印尼、俄羅斯以及摩洛哥等地都有學術合作關係。例如與中國南京大學、廣州大學、浙江工商大學等皆有合作關係。昂傑大學與與台師大歐文所的合作，為其與台灣大專院校展開國際學術交流的第一站，極具指標意義。



圖片來源：

<http://www.univ-angers.fr>

昂傑大學坐落於自然景觀優美、人文歷史深遠的羅瓦河流域(The Loire Valley)。羅瓦河流域被稱為「法國的花園」以及「法語的搖籃」，不僅擁有引人入勝的自然美景，更被譽為法語最為標準的地區，本區域更以其高質量的人類文化遺產著稱，擁有超過300座城堡建築。其美麗傑出的人文景觀、歷史名城和村莊、大量壯麗的歷史建築，見證幾世紀以來人類和自然環境相互交融形成的土地。羅瓦河流域對文化遺產與古蹟的保存規劃完善先進，當地結合文化遺產與觀光產業永續發展的歷史悠久，為法國最大觀光勝地之一，每年吸引近1000萬遊客前往朝聖。也因此當地的旅遊發展中心為法國最有規模的官方旅遊機構之一。不管在觀光資源規劃與發展及旅客接待方面皆有十分完善的運作制度。

居此核心地理位置，昂傑大學觀光學院更將學術研究結合地方資源，致力於文化遺產保存、古蹟維護發展與文化觀光產業的結合，在此領域的研究與教學成果顯著，擁有極佳的國際聲譽。昂傑大學觀光學院理論與實務並重，每年培育大量歐洲及國際文化資產維護與觀光發展管理的菁英人才。觀光學院與法國觀光產業保持良好聯繫與合作夥伴關係，尤其與羅瓦河地區旅遊中心的長期實務與產學合作，對促進當地觀光發展有長足貢獻。

本次由昂傑大學觀光學院所規劃的專業實習活動，讓學生有機會實地接觸世界文化遺產之維護及觀光再利用，藉由實務訓練，深入瞭解國際性文化觀光據點的運作與發展，可說是為實習學生厚植專業知識、培養實務經驗的絕佳機會。

成果報告

中世紀城堡建築的起源

邢詒滇

公元 814 年查理曼大帝死後不久，其帝國開始土崩瓦解。為了維持帝國的統一，查理曼之子，虔誠的路易(Louis the Pious, 814-840)計畫將帝國的頭銜和大量的財產給予長子，而小兒子們僅能獲得非常少的財產。由於不滿父親的安排，兄弟們從公元 829 年起不斷的以戰爭方式來反對父親和兄長。經過長時期內戰，查理曼的三個孫子¹終於公元 843 年同意將帝國一分為三。

九世紀的歐洲，除了查理曼的後裔們所挑起的內戰，他們的王國還面臨著一系列非基督教民族所發動的破壞性襲擊之危險。其中最嚴重的入侵莫過於來自斯堪的納維亞(Scandinavia)的維京人(Vikings, 即北歐海盜)。維京人的機動性非常強，他們令人驚嘆之處不在於人數，而是他們所遊歷的地理區域之廣闊²。公元 872 年，羅瓦河河口的維京人奪取了昂傑(Angers)，並以此為大本營達數年之久。

在這樣一個烽火戰亂的年代裡，促使了封建主義(feudalism)的政治與社會結構的形成。在混亂的年代裡有兩個發展過程有助於一個新的強有力的封建領主階級的出現。一方面，在上層，王室的權力存在著持久的衝突；另一方面，一些下層人士能夠自願屈服。在內戰中，相互敵對的國王們指望最有戰鬥力的武士的支援，他經常用授予王室土地的方法來收買他們，這些土地是作為采邑以報答特殊的效勞。普通的自由人一般而言沒有太多的選擇餘地：他或許接受騎士的保護而淪為一個農奴，又或是奮鬥成為一名騎士。但通常即便是一名騎士也會把他的土地交給一個比他強大的人，自己又把這塊地作為采邑接受下來，成為這個強者的附庸。³

封建關係形成的基本目的是在戰爭中的合作，領主(lord)的主要作用是保護他的附庸(vassal)及其土地，而附庸則是在領主的軍隊中服役。領主軍隊在作戰中的義務是充作領主城堡內的駐軍。在十世紀，大多數城堡是用叢林和木柵築成的要塞。這些城堡的四周挖一條深十英尺、寬三十英尺的溝渠，挖溝的同時邊打木樁邊把挖起來的泥土推成一個人造的土丘，溝邊和土丘的頂部用木柵加固，在一排圍柵裡邊的土丘頂部豎起一座木塔。領主及其家屬住在樹叢上面的木塔中，圍柵固定的馬廄和其他外部建築作為農民及其家屬與牲畜一旦遇到危險時避難的地方。到十一世紀，每個顯要的領主至少擁有一座這樣的城堡，他的附庸成為城堡的駐軍來源⁴。

人造土丘上的為木造主塔(donjon)，下層木柵圍起的範圍稱為 bailey，是農民及其家屬與牲畜遇到危險時避難的地方。

¹ 羅退耳(Lothair, 840-855)；禿頭查理(Charles the Bald, 843-877)；日耳曼的路易(Louis the German, 843-876)

² 從斯堪的納維亞南部到地中海，從不列顛島東部到俄羅斯、黑海和君士坦丁堡，北歐人的活動貫穿了歐洲整個沿海地區。他們在大陸上唯一固定的居留地是在法蘭西的諾曼第。

³ Tierney, B., & Painter, S. (2007). *西洋中古史(上)*(袁傳偉, Trans.). 台北市: 五南圖書, 213.

⁴ Tierney, B., & Painter, S. (2007). *西洋中古史(上)*(袁傳偉, Trans.). 台北市: 五南圖書, 215-16.



圖片來源：

<http://www.oakgrovecollege.com/?module=datalistdetail&itemid=d2a30646-4f5a-4fbe-95a8-edda078f598d>

城堡建築形式的演進

一般而言，第九、十世紀的城堡是以木製的方形主塔(donjon)為主。公元1000年開始有石製的主塔，它們大部分分佈在 Langeais, Montrichard, Loches, Samur 等地。累積了長期的戰爭經驗，城堡建築的形式也逐漸在改變。英格蘭國王和安茹(Anjou)伯爵，亨利二世(King Henry II)及其子李察(Richard the Lionheart)在攻防城堡建築結構的設計上貢獻良多。

在各種建構設計上較為重要的一些演變為將方形的塔改為防禦效果較佳的圓形主塔。石造圓形主塔的优势在於它沒有死角，守衛者可以有360度的全景視野進行監視。另一方面則是圓柱狀比較不容易被拋擲的石頭擊毀。又，為了能夠對敵方進行出其不意的攻擊，城堡設計者會在主塔的圍牆上增設投擲石頭或火苗的洞口(machicolation)。另外，在十二和十三世紀攻防城堡中的的一



machicolation

圖片來源：個人提供

個普遍設計是 loophole 和 arrow-slit。Loophole 是位在厚實城牆上的開口，通常是可容納一個半蹲著的人的空間；一般而言，弓箭手會駐守在 loophole 裡，並從一個縱形的窄縫中，即 arrow-slit 瞄準並對敵人進行發射。

Loophole 和 arrow-slit 其實並非十二世紀的創新發明，早在公元前 214 - 212 年該設計就已被發明使用。但是早期在諾曼第(Normandy)和安茹的城堡中並沒有使用該設計，直到李察將該設計重新應用在 Castle of Gaillard 上，此後該設計才被廣泛應用。



位於 Corfe Castle 的 loophole

圖片來源：<http://en.wikipedia.org/wiki/>

File:Arrow_slut_corfe_castle.jpg



分佈在城牆上的縱形窄縫即是 arrow-slit

圖片來源：個人提供

十二世紀起，歐洲的商業開始復興，社會趨於穩定，攻防城堡也開始轉型為可居住的裝飾性城堡。儘管如此，仍然保留了部分攻防城堡的設計特色，例如：loophole 和 machicolation。城堡逐漸失去了其軍事意義；但相對地，城堡的住居功能和作為權力的象徵性顯得更為重要。

伴隨著 15 至 16 世紀間爆發的義大利戰爭，義大利文藝復興風格開始傳入法蘭西。在這段時期法蘭西城堡建築的樣式仍是以哥德式風格為主。弗朗索瓦一世(François I)對義大利文藝復興藝術的熱愛是讓義大利文藝復興風格大量被應用在法蘭西城堡建築的原因之一。Castle of Amboise, Castle of Blois 和 Castle of Chambord 等都是結合了法蘭西原有的哥德式風和義大利文藝復興風格樣式的城堡。義大利建築風格的融入最早是表現在細部的裝飾上，至 16 世紀初才開始有結構上的轉變。法蘭西城堡保留了原有的尖頂、老虎窗、小圓塔以及螺旋梯，但城堡開始有方正的整體配置，更有規律和一致性的設計。

18 世紀以後，許多城堡因為法國大革命時期的暴亂而遭到摧毀。城堡內的珍貴藝術品都被洗劫一空，城堡淪為養馬場或是關押犯人的監獄。法國城堡的悲慘命運一直要到 19 世紀共和國建立之後才有轉機。共和國的建立雖然無法再度喚起過去法國城堡的輝煌時期，但是大部分的城堡都得以重新修復。現今在法國的城堡部份為私人，部分為國家所有。如今它們大部分都被規劃為觀光景點或是高級的飯店。

香波堡(Castle of Chambord)是融合了法蘭西哥德式和文藝復興建築特色的城堡。香波堡是羅瓦河流域城堡群中最大的城堡，所費不貲，耗費數百年的光陰才完成。公元1519年，由瓦盧瓦王朝(House of Valois)的弗朗索瓦一世始建，其1574年去世時也才

完成主塔以及一座側翼。接下來的亨利二世雖有繼續興建，卻也在不久之後就荒廢了。最後，是由波旁王朝(House of Bourbon)的路易十四(Louis XIV)於1684年完成。



這座城堡集合了中世紀要塞的宏偉壯闊和文藝復興的豐富內涵，卻沒有任何可以居住或是軍事防禦的實質功能。再

圖片來源：

加上地處偏僻，物資往來不便，歷任的國王都極少來此遊玩，就連弗朗索瓦一世真正待在此處的時間也只有八週。關於城堡的設計者，學者間有不同的說法。一般認為Domenico da Cortona是城堡設計者，但也有人認為法國文藝復興建築師Philibert Delorme對該城堡的設計具有相當的重要性。另一方面，1913年時Marcel Reymond首先提出達文西(Leonardo da Vinci)才是該城堡的原設計者；並且城堡中的螺旋雙梯(double helical staircases)也是出自於他的設計。

<http://en.wikipedia.org/wiki/File:ChateauChambordAerialView01.jpg>

作為狩獵行宮，香波堡的建築成為了擁有許多項「超大紀錄」的城堡：長156米、高56米、77座樓梯、282座煙囪和426個房間。在所有應用到的建築材料中，凝灰岩(tufa stone)是最吸引人目光的。儘管羅瓦河谷的城堡大多都使用這種即柔軟又脆弱的材料，但是在香波堡的使用才真正算得上是渾然天成。香波堡的屋頂是傾斜度極大的圓錐體，其上設有用來採光的小塔。此外，還可見數根煙囪高高地聳立著，煙囪上還有華麗的裝飾。裝置傾斜度大的屋頂是因為法蘭西氣候多雨，而煙囪則是阿爾卑斯以北地區過冬必備的設施。在這樣的自然風土影響下，造成香波堡擁有文藝復興樣式的牆壁，以及具法蘭西特色的屋頂。



圖片來源：個人提供

巨大的城堡的結構是中間一個主塔；四邊角落則各有一個陵堡(bastion⁵)。每一層都有一個矩形圓頂走廊，形成一個十字的交叉形。香波堡本身的設計和建造就不是一個防禦型的堡壘，因此它的城牆、塔樓和部分的護城河(moat)都只是裝飾性質的。甚至它的部份設計，如：開放的窗戶、涼廊(loggia⁶)以及頂部巨大的開放空間都是不和適宜的。

城堡另一個突出的建築是位於城堡的主塔中央的雙螺旋樓梯。兩座不同入口的螺旋式階梯環繞同一空心石柱，交錯盤結貫穿城堡的三層樓，並且使人不會在同一時間上下樓時看見彼此。有人認為這可能是達文西設計的樓梯，但這並沒有得到證實。



圖片來源：個人提供

⁵ 指兩個對角的交集點，向外突出的部份；可作為防禦和攻擊的用途。

⁶ 指義大利式設計的建築特色。通常是指位在地平面上的迴廊或走廊。

九世紀時，為了抵抗來自北方維京人（Vikings）的攻擊，城堡這種防禦工事於是逐漸興起。而十世紀時的封建制度（Feudalism）則是讓城堡有了更進一步的發展，不僅是防禦的要塞，更是一種權力的表現。而城堡也在攻防間逐漸改變，例如：方形的城塔有防衛上的死角，於是以圓形的城塔取而代之；螺旋梯的使用也是出自於防禦上的需要。

然而，火藥的使用及英法百年戰爭（1337—1453）卻改變了城堡的命運。火藥的運用使城堡變得無招架之力、而英法百年戰爭則是使王權增長，促使封建制度逐漸沒落。城堡雖未消失，但卻有了新的面貌。從防禦工事變成了王室的居所。

十五至十六世紀，法國王室常居住於羅瓦河（Loire）流域附近，這裡氣候溫和、風光優美、森林遼闊，是打獵休閒的好地方，例如：查理八世（Charles VIII）、路易十二（Louis XII）、法蘭西斯一世（Francis I）皆曾在此興建城堡，許多貴族也追隨國王之後，建造規模較小的優美別墅，因而在羅瓦河流域形成為數眾多城堡及別墅群，就城堡而言，羅瓦河及其支流附近的谷地分布了大約五十多座的大型城堡，著名的例如：布洛瓦（Blois）、安布瓦茲（Amboise），這兩座是中世紀的城堡，建在高崗要塞，具有防禦作用，但是隨著時代的變遷，逐漸演變成以居住為目的的優雅住宅；而香波（Chambord）、雪儂梭（Chenonceau）則是近世以來，建造以居住為目的城堡，這些城堡雖然仍設有護城河或城塔，但這些並非是為軍事用途而設，而是一種建築裝飾。至於在建築風格上，法國多次對義大利的戰爭也將義大利的風格帶回了法國，於是我們可以看出像哥德式垂直向上的元素融合了強調水平線的義大利風格的形成，成了今日在羅瓦河城堡建築群中常見的風格。

在羅瓦河河谷的城堡群中，雪儂梭是高知名度的城堡。從大門到庭院，會先經過林蔭大道（圖一），走來令人愉悅。越過林蔭大道後，便會看見橫跨羅瓦河支流謝爾河（Cher River）上的雪儂梭（圖二），由於橫跨河流，有「橋上之城」的別名。



圖一（圖片來源：私人提供）



圖二（圖片來源：http://en.wikipedia.org/wiki/File:Chateau_de_Chenonceau_2008E.jpg）

進入庭園內，面對城堡，在右邊看到的圓塔名為馬克塔（Marks Tower）（圖三），此塔是十三世紀馬克家族所建的城樓，帶有軍事用途，後來馬克家族因財政困難，所以將城堡和領地賣給國王的財務官湯瑪·波耶（Thomas Bohier）。他在一五一三年拆除中世紀興建的城塞，只留下馬克塔，並在謝爾河的水車台上興建文藝復興樣式的城堡。



圖三（圖片來源：私人提供）

雪儂梭自從被湯瑪·波耶買下後，特別的是在近五百年的歷史裡，女人始終才是這裡真正的主人，這打破了以前我對城堡的想像。首先，由於湯瑪·波耶公務繁忙，其後更追隨國王遠征義大利，故城堡的建築便由其妻凱瑟琳·布里索尼（Catherine Briconnet）負責，為雪儂梭城堡奠定了基礎。其後，為城堡增添不少故事的則是戴安·普瓦提（Diane de Poitiers）與凱瑟琳·梅第奇（Catherine de Medici）。

湯瑪·波耶的雪儂梭其後被法蘭西斯一世沒收，成為國王度假之處。其後亨利二世（Henri II）繼承雪儂梭。亨利二世與戴安形影不離，雖然戴安年長亨利很多，卻無礙於兩人之間的愛情。然而亨利二世有一位正室，正是出身於梅第奇家族的凱瑟琳·梅第奇，於是亨利二世、戴安與凱瑟琳之間形成微妙的三角關係。在亨利二世過世後，年長的戴安被凱瑟琳·梅第奇逐出雪儂梭，雪儂梭成了凱瑟琳·梅第奇的天下，為了鞏固勢力，凱瑟琳·梅第奇常在雪儂梭大宴賓客，位於地下室的廚房很值得參觀，廚房內有個小房間是專門處理肉類的，偌大的工作檯加上各種刀具，可以想見當時宴客前的繁忙景象（圖四、五）。



圖四（圖片來源：私人提供）



圖五（圖片來源：私人提供）

第四位主人是亨利三世（Henri III）的王妃露易絲·羅雷（Louise Lorraine）。在一五八九年，亨利三世被暗殺後，露易絲·羅雷因悲傷過度閉居於雪儂梭，她將房間全部裝飾成黑色，而房間裡的裝飾則令人不捨，許多的淚珠圖案表明了她的傷心，她也穿著白色衣服悄然度過餘生，因此人們稱她為「白色王妃」。繼露易絲·羅雷之後，一代傳一代，一七三三年時，雪儂梭被賣給了商人克洛德·杜邦（Claude Dupin），杜邦夫人喜愛美術、文藝等，經常邀請文藝界人士到雪儂梭作客，在大革命時代，大部分的城堡都遭民眾襲擊時，但因杜邦夫人受到周遭農民的敬愛，因而得以保存完好。第六位主人則是一八六四年時買下城堡的普魯斯夫人（Mme Pelouze），她對雪儂梭作了許多整修。

城堡的外部除保留十三世紀的馬克塔外，現今橫跨於謝爾河的主體可分成兩部分來看。首先，是城堡的主體，另外特別的則是長廊。戴安·普瓦提的時代，完成的是橫跨於謝爾河兩岸的橋，而凱瑟琳·梅第奇則是在橋上大興土木，將原本室外的橋變成了今日所見的長廊（圖六），而頂端的老虎窗尺寸則較小一些（圖七）。



圖六（圖片來源：私人提供）



圖七（圖片來源：私人提供）

面對城堡，左右兩側各有庭園，左側是戴安·普瓦提建造的庭園，右側則是凱瑟琳·梅第奇建造的庭園，這兩座花園夾雜了當時兩人之間的微妙關係，有互別苗頭的意味。當城堡的功能由防禦轉變成王室與貴族的住宅時，庭園就變成城堡的重要元素，雪儂梭

便是例證。法式庭園是受到義大利式的啟發。在戴安·普瓦提與凱瑟琳·梅第奇的庭園中，筆直的走道將庭園分割成許多區域，每個區域內有許多幾何圖形的花園組成，經過細心雕琢的花草樹木讓法式的庭園聲名遠播。

城堡內部擁有小教堂，二戰時曾受戰火波及，亦有小書房（圖八）、多間臥室及廚房等。但其內部建築有兩點特殊之處。首先，在當時，城堡的階梯是採取由下順時鐘而上的螺旋梯，目的是防備敵人的突擊，但當時第一代女主人在建造時，她打破了這個傳統，設計直的樓梯，其後在我們自行參觀的阿惹·勒·希荳（Azay-le-Rideau），它比雪儂梭晚動工，也可以看到直行的樓梯（圖九），這其實也反映了城堡功能的轉變。此外，中世紀的城堡沒有走廊的概念，每個房間是互通的，但雪儂梭則有走廊，因此使許多房間可以單獨進出。



圖八（圖片來源：私人提供）



圖九（圖片來源：私人提供）

參訪心得

還記得童年時玩的電玩遊戲「超級瑪莉」中，總是有個受困在城堡深處中的公主等待瑪莉的英雄救美，形塑了最初我對城堡的印象。相信很多人對於城堡或多或少都帶了些對異文化的想像與誤解，就像我不曾認為城堡的主人應該會是女人一樣，而雪儂梭卻讓我改觀。帶領我們參觀的老師，對於城堡點點滴滴如數家珍，透過她清楚而動人的解說，這座城堡有了生命，就像參觀時，看到露易絲·羅雷因亨利三世被暗殺後，用黑色及一顆顆的眼淚來布置她的房間，那種悲傷似乎穿越時間的長廊，好像就在眼前。建築反映的不該只是硬體，它的呈現其實是文化的綜合體，它訴說著很多故事，我覺得，建築之所以美，美在曾經發生在內的點滴。再者，在參觀後，對我最大的衝擊應當是：當我們醉心於羅瓦河的城堡群時，當我們想要推展文化觀光時，我體認到，最根本的部分還是回歸到我們對自身的文化有多少了解？有多少信心？又有多少專業知識可以協助推廣？

一、前言

歐洲聯盟 (European Union, 簡稱歐盟, 英文縮寫: EU), 是根據 1993 年生效的「馬斯垂克條約」(Treaty of Maastricht) 所建立的國際組織, 現擁有 27 個會員國。就人口數而言, 歐盟目前排名世界第三, 僅次於中國及印度。

歐洲的建築因地理位置、文化和氣候而有不同。城市的風貌也因建築的不同而有了不同的發展。法國城市的發展有其歷史淵源, 和建築的關係也一樣是密不可分。如羅瓦爾河谷地區的城堡就形成了這地區獨特的城市風貌。

二、城市發展和地理位置

歐洲的城市未必都以歷史文化為主要的觀光資源。法國的土魯斯 (Toulouse) 就是以空中巴士和航太技術聞名。自古以來商業貿易路線 (Commercial Roads) 都是沿著水路 (河流、海洋) 和山路 (群山) 來發展。商業的重要性也因此成為觀光發展的起點 (從以往的商業貿易為重心演變到現今以發展觀光旅遊為主)。

城市的地理位置是影響它發展的主要因素之一。為了橫越主要的河川, 位於渡河口的城市往往發展成為主要的觀光景點, 因為人們在為渡河做準備的同時, 勢必要在當地停留一段時間。而相關的商業及娛樂活動也就應運而生。法國有 2 個明顯的例子, 一個是里昂 (Lyon) — 羅納河 (Rhône River) 和索恩河 (Saône River) 在它的南端匯合; 另一個則是史特拉斯堡 (Strasbourg) — 它位於伊爾河 (Ill River) 兩條支流環繞的大島 (Grande île)。

昂傑 (Angers) 橫跨曼恩河 (Maine River) — 羅瓦河 (Loire River) 的支流, 在它的西南方也是這 2 條河川的交會點。它的重要性除了是商業重鎮之外, 它也是該區域收取稅金的主要據點 (在當時, 渡河都是要付稅的) 和軍事防禦的一個主要制高點。

三、城市發展和文化

影響法國發展的 3 個主要帝國分別是羅馬帝國、查理曼帝國和法蘭西帝國。尤其是羅馬對法國的城市發展的影響, 仍可見於目前法國的一些城市 (見圖一), 如 Le Mans、Jublains。Le Mans 至今仍然是法國境內很重要的羅馬城市,



圖二 (圖片來源: 翻攝自上課講義)

在夏季 (七月和八月) 時晚間在古羅馬城牆會有燈光秀的表演來吸引觀光客。而 Jublains 在中古時候就是羅馬政府收稅的主要據點, 附近的城鎮都必須將從人民身上收取的稅金 (多半都是貨物, 如農產品等, 稅務部門會出售這



圖一 (圖片來源: 翻攝自上課講義)

些貨品以取得現金交付給在羅馬的執政者)。羅馬城市的規劃同樣也運用在這些法國城市(見圖二)。一般而言,城市以市集廣場(Forum)為中心,城牆做為城市的界限。市區有2條的主要道路(Cardo and Boulevard,呈十字型交錯),浴池(Bath)、室內及室外劇場(Theater and Arena)和神廟(Temple)散布其中。有些羅馬城市的室外劇場(Arena)會設在城內,如亞耳(Arles);有些則會設在城外,如昂傑。

四、城市發展的歷史演化

中世紀時,影響城市規劃的2大勢力是宗教和政治的力量。有的時候,一個城市裏會出現2個「小」城市,一個是由教會主控,以教堂為中心;另一個則是由握有政治權力的單位主控,仍以市集廣場為中心。在這個時期,城市裏各種的專業分區開始形成。如屠夫街、皮革街和珠寶街等等。皮革店因為需要用到大量的水,大多會沿著河邊設立(這區的味道因為處理皮革的關係,十分刺鼻難聞。)。而從平民所住的房子(見圖三)也已經可以看出各階層人生活水準的差異。一般來說,大部份的房屋都是以木頭建造的,窗戶都很小。但有錢人的屋頂多半是做成三角形以顯示他們的財力。



圖三(圖片來源:翻攝自上課講義)

在步入現代時期(Modern Times)的過程中,城市的面貌也不斷地改變。如教堂取代市集廣場成為城市發展的中心。另外一些新的元素也隨著時代的演進加入了城市的建築群中,如議會、法院等等。而商業的高度發展和愈來愈好的生活條件也使得居住在城市人口數增加,進而擴張了城市範圍。進入現代時期,開始有了建築師這個行業,這意謂城市的建築在這個時期變得更有組織。對於城市來說,如果能擁有渡河口、驛站或海洋港口將會成為主要的商業口岸和轉運站。這個時期的城市特色,除了商業的重要性之外,還有幾項重要的公共設施,如噴泉廣場(因為居民需要用水)、花園(約16~17世紀,凡爾賽是最典型的例子)、娛樂場所(如槌球場)和皇家廣場。

17、18世紀新建築材料的發現(如鐵),使得建築師可以建造出更大型的建築物(如Eiffel Tower 艾菲爾鐵塔)。而Neo-Classic/Neo-Gothic/Neo-Renaissance的概念更是擷取了某型的特點但加以創新成為一個新型式的建築或作品。早期的歌劇院(Opera House)原本是私人住宅裏的附屬物,但在19世紀後漸漸成為公共建築。另外以往的戶外市集(Market),也因新式建材的發現而變身成為室內市集(購物者不必受限於天氣和時間,可以安心在室內市集內活動。)。19世紀開始,城市和火車站有了十分密切的關係(一直延續到今日)。而度假(Holiday)概念的形成,使得部份城市成為主要的休閒地點,城市的風貌因此也有了改變(尤其是和水相關的地點,如湖畔或濱海城市)。

到了20世紀,更多的新建材被發掘出來(如水泥、鋼筋),使得建築物的可造性更大。此外,這個時期城市的分區有了更具體的概念,如商業區、住宅區等等。公共設施也更加多元化,如體育場的設置,可以讓居民在其中享受各種運動的樂趣。建築師也開始在一些古老(或舊式)的建築物中加入新式的建築,最有名的就是羅浮宮(Louvre)建築群中由貝聿銘設計的玻璃金字塔。

一、歷史

昂傑城堡因其地理位置的優勢（岩石山上的制高點，可以俯看曼恩河），從新石器時代（西元前 4000~2800 年）以來就有人類在此地定居。9 世紀時，因面臨來自諾曼人（Normans）的威脅，促使安茹伯爵（Count of Anjou）在此地設立了一個軍哨站以防禦敵人的入侵。之後，這個堡壘繼續由他的繼任者—金雀花王朝（The Anjou Plantagenet dynasty）擁有。12 世紀時（3 個世紀之後），這個王朝的統治勢力已經擴及庇里牛斯山（Pyrenees）和蘇格蘭（Scotland）。13 世紀時，路易九世（Louis IX）的母親（The regent Blanche of Castile）將此地改造成一個大型的皇家軍事堡壘。14、15 世紀期間，安茹公國的君主們（Dukes of Anjou, Louis I、Louis II and King René）啟發了許多皇室成員和藝術愛好者，並在此地發展出一種令人驚羨的宮廷生活。而他們長期旅居拿坡里（Naples, Italy）也直接影響了他們的生活型態和建築的形式。16 世紀末，亨利三世（Henry III）要求堡壘當局為各處的塔樓加上了屋頂並且壓低堡壘的高度。而為了增加堡壘的攻防能力，也特別加裝了大砲。至此之後，昂傑城堡也就成為了一個有高規格安全防備能力的地方，也因此日後常常被用來當做監獄使用。

二、建築



圖片來源：<http://angers.monuments-nationaux.fr/>

從城堡的外面觀看它，很難不被它那壯麗的塔樓和城牆吸引。整個城堡的外牆加起來將近有一公里那麼長，包含 17 個由黑色的片岩和白色的石灰岩建造而成塔樓（見圖一）。這些塔樓約有 30 公尺高，設置有 3 到 4 排的武器射擊口（loopholes），有一部份在 16 世紀時已被改換成火槍射擊口（gun-holes）。在所有塔樓中最高的就是磨坊塔（The mill Tower），它高約 40 公尺（是 17 個塔樓中唯一還保留原始高度的塔），以前在上面曾經建有磨坊，但現在已經不存在了。此外，城堡的出入口裝置有雙層的升降閘門（見圖二），在它的上面都有自動發射的武器口，一旦敵人誤觸陷阱，就會被上方的武器射殺。



圖一（圖片來源：私人提供）



圖二（圖片來源：私人提供）

昂傑城堡一直以來都是防禦性的堡壘。但在 14、15 世紀時因有皇室成員的入住，城堡內院中建有皇室住所（Royal Residence）並設置有相關的管理部門。另外，城堡內還有一個空中花園，從中世紀開始就種植有葡萄（用來釀酒，現在城堡仍沿用古法栽種葡萄）、各式植物、藥草和香草（見圖三）。城堡內目前仍可見到一些新石器時代和羅馬時期的考古遺蹟。

昂傑城堡現今已經改為博物館，隸屬於昂傑市。而它的收藏包括有目前世界最長的中世紀掛毯——「啟示錄掛毯」（The Apocalypse Tapestry，由昂傑教堂 Angers Cathedral 持有，不歸屬於法國國家財產，可以永久保存在昂傑市）。



圖三（圖片來源：私人提供）

一、源起

它是目前世界上保存最長（長 100 公尺；高 4.5 公尺）的中世紀掛毯（見圖一）。根據現存的安茹年度帳目支出紀錄可以看出，當時的安茹公國君主路易一世（Louis I）借由一本若望啟示錄（Apocalypse, Book of Revelation）的手抄繪本中得到靈感，想要製作一幅美麗的掛飾。於是他在西元 1373 到 1377 年間委任皇室畫家 Jean (known as Hennequin) de Bruges 設計繪圖；由 Nicolas Bataille and Robert Poinçon 編織製作完成的（後者可能是一個工作室，有一組人分工完成；也有一說掛毯是發包給較小型的工作室或織工協力完成，而由後者掛名）。掛毯只花了 7 年就完成（約莫於西元 1382 年），這在當時是一項很偉大的成就。因為在中世紀，要完成這樣一幅巨型的掛毯是一件十分耗費時間的工作。因為全部的編織工作都必需由人工一針一線慢慢完成的。



圖一（圖片來源：翻攝自 TAPESTRY OF THE APOCALYPSE ANGERS / 127 ITINERAIRES DU PATRIMOINE）



圖二（圖片來源：私人提供）

這幅掛毯無疑是皇室儀式上經常使用到的物品，包括路易一世的兒子路易二世（Louis II）的婚禮（西元 1400 年在亞耳舉行）。西元 1480 年，King René 將掛毯交給了昂傑教堂，以供其在一些宗教儀式中使用（現今我們仍可以在教堂裏看到懸掛掛毯的小陽台，見圖二）。18 世紀末到 19 世紀初，掛毯因受到戰亂等因素的影響，曾經到處流落，並沒有被完整的保存。直到 19 世紀中受到昂傑教堂的主教神父 Canon Joubert 的注意，決定修復和重組部份的掛毯。西元 1954 年掛毯終於又再回到昂傑城堡，並開始公開展示供一般民眾參觀。

二、啟示錄掛毯

啟世錄掛毯的圖樣是根據聖約翰（Saint John, also known as John the Apostle；他是耶穌十二個門徒之一，也是新約中約翰福音的著者）所著啟示錄（聖約翰在被放逐到拔摩島時，將耶穌啟示他的種種末世景象，一一紀錄下來寫成了啟示錄）所描繪的景象畫成的。掛毯製作之前，畫家（Jean de Bruges）會先根據啟示錄的內容畫成圖樣，再由織工依圖樣編織掛毯。啟示錄手抄繪本給了畫家不少的靈感，因此他所畫出的圖樣多半淺顯易懂；此外，當時正值英法百年戰爭（西元 1337~1453 年），戰爭對民眾生活所造成的困境和英法兩國對立的政治局勢也同時真實地反應在他的圖畫中。

最早的掛毯長度超過 140 公尺；高度有 6 公尺，但後來因為種種因素的影響，目前只保存了約 103 公尺長和 4.5 公尺高的掛毯。它的內容主要是按照啟示錄的章節排列，



圖三 (圖片來源：翻攝 TAPESTRY OF THE APOCALYPSE ANGERS / 127 ITINERARIES DU PATRIMOINE)

總計有 6 個章節 (6 sections); 每個章節含有 14 個不同的圖案 (14 scenes), 整齊地分布在上下 2 列中。以類似漫畫方式圖解分格描繪。幾乎每張圖案都可以看到聖約翰以各種表情和動作出現。每張圖案各以

“紅”和“藍”2 種背景顏色作為區隔 (見圖三)。在較後面的章節中, 除了單色的背

景顏色之外, 還加入了一些不同的圖案 (見圖四)。有些圖案為了配合背景的颜色, 畫中人物的衣服颜色必須要做更改, 最明顯的例子就是在第 5 章節第 9 個圖案中的妓女巴比倫, 她的衣服原本應該是美麗的紅色, 但因這個方格的背景是紅色, 所以只能將她的衣服改成別的颜色 (見圖五)。



圖四



圖五

(圖片來源：翻攝自 TAPESTRY OF THE APOCALYPSE ANGERS / 127 ITINERARIES DU PATRIMOINE)

最原始的掛毯除了圖案外還有文字, 但現在已經消失無法看出。在每個章節前都會一個長型的圖樣, 上面只見到聖約翰穿著各式不同的衣服手拿書本坐在上面, 象徵這個章節的開始 (見圖三)。掛毯上方的圖案代表天上 (Heaven); 下方的植物代表土地 (Earth)。目前已知有千種可辨別的植物被繪入其中 (在掛毯的一些角落, 藝術家們自由地發揮他們的幽默感。如果仔細看, 可以發現有一隻兔子從掛毯的某一處鑽入, 並且由另一處鑽出)。由於每個圖案的大小有限, 畫家無法將所有的景象具體表現出來, 於是, 掛毯中 10 人的小軍隊可被解釋成千軍萬馬; 一座小城也可以代表一個住著許多人的大城市。另外在掛毯中也可以發現當時人們主要的生活方式。比如當時都是 3、4 人同睡在一張床上; 英法關係緊張, 掛毯中反耶穌的軍隊多半被繪成英國人或具有英國的象徵意義。

啟示錄掛毯因為之前並沒有被好好地保存, 部份的圖案已經消失。加上年代久遠, 顏色也已經沒有原本的鮮豔。在修復掛毯時, 現代工匠研究發現原本掛毯是採用換色線但不打結的織法。所以後方的織布十分平坦, 顏色也和前面的圖案一樣美麗 (見圖六, 六/一是掛毯的正面; 六/二是掛毯的背面)。這種織法不僅費工而且工匠的手藝必須十分精確。在 14 世紀時就能有這樣的技術, 實在是令人敬佩。此外, 畫家在繪製圖案時有時會運用到一些技法, 對畫家來說可能不是一件難事, 但要織工以織線照實描繪在掛毯

上, 就可能是一件高難度的事。比如在第 5 章節第 8 張圖案中, 妓女巴比倫手拿鏡子, 鏡中清楚地出現她的容貌。這個看似簡單的圖案, 織工能將它微妙微肖的照實編織出來, 實在是很不容易。



圖六/一：正面



圖六/二：背面

(圖片來源：翻攝自 TAPESTRY OF THE APOCALYPSE ANGERS / 127 ITINERARIES DU PATRIMOINE)

羅瓦河谷酒區 (Loire Valley Wines)

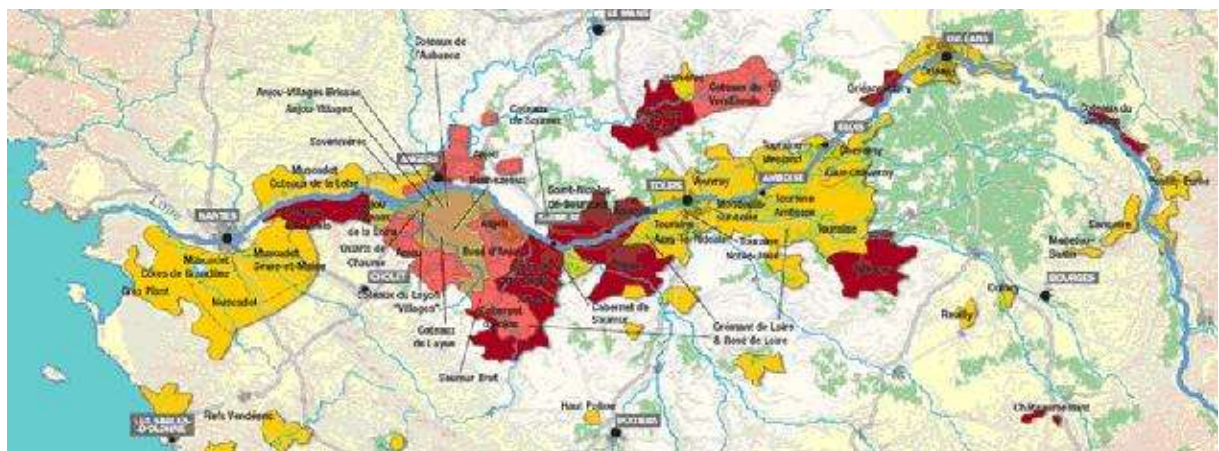
徐 薇

一、羅瓦河流域：

- 羅瓦爾河為法國最長的河
- 此區為法國第三大產酒區
- 為世界文化遺產 UNESCO
- 以爽口乾白酒 (crisp dry white wine) 最為知名
- 流域廣，此區涵蓋許多微氣候 (microclimate)
→ 葡萄種類多元 → 生產各類酒：紅酒、白酒、粉紅酒 (rosé)、香檳酒、氣泡酒、甜酒



二、羅瓦河谷的四大酒區：



Nantes Wines

Anjou and Saumur Wines

Touraine Wines

Centre Wines

圖片來源：vinsdeloire.fr

三、一些數字：

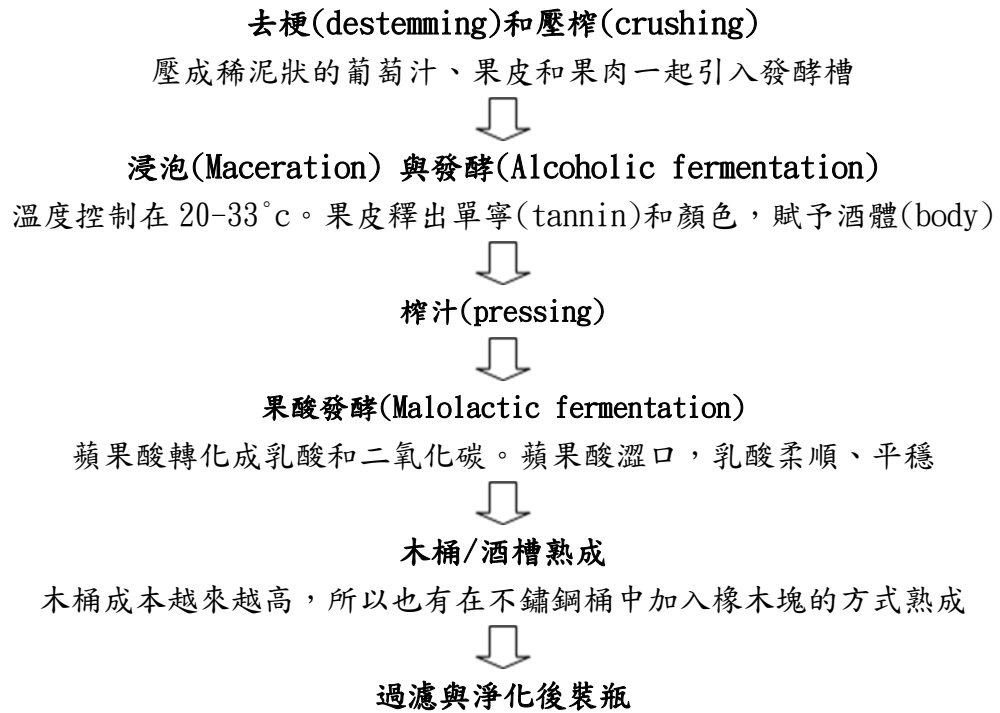
- 法國白酒主要產區
- 葡萄酒界產量位居法國第三
- 33,000 個直接相關的工作機會
- 產量五分之一外銷七千萬瓶 (以英國、比利時為主)
- 國民酒—每 10 戶家庭就有 4 戶喝羅瓦爾河的酒
- 68 AOC

四、產區葡萄酒概念—AOC (Appellation d' Origine Contrôlée)

法國國家原產地學會 INAO (Institut National des Appellations d' Origine)，將法國各類冠以產地名的產品如：葡萄酒、白蘭地、起司、水果、奶油、甚至馬鈴薯等，若欲掛上產地地名銷售，都須通過該學院鑑定才能以 AOC 法定產區 管制上市。這管制法規能保護具有地域特殊性的產品。製酒部分，則是將土壤、葡萄品種和一項專門技術聯合起來。這樣特殊技術的結合讓每個產區的酒與眾不同、別處無法複製。葡萄酒釀造者充分利用當地土壤、氣候和日照等天然條件，並在葡萄品種選擇和製酒方法上強化產區的概念。



五、紅酒釀造過程簡介



六、酒瓶標籤



七、羅瓦河產區的酒

- 白酒 White Wines
清新爽口或香醇濃郁。帶有果香及酸度，適合搭配食物飲用。
- 粉紅酒 Rosé Wines
口感清新，適合烤肉和野餐。同時，也適合亞洲食物。



- 紅酒 Red Wines

帶有酸度和果香或濃郁帶有些許泥土芳香。冰鎮後的淡紅酒很適合夏天烤肉；口感較濃厚的則適合搭配豐盛大餐。

- 微氣泡酒 Fines Bulles™ (Fine Bubbles)

適合各種時節場合。

- 甜酒 Sweet Wines

世界知名、高貴不貴。

八、葡萄酒種類

1. Les vins blancs secs de mer 不甜白酒

適合在年輕時飲用，顏色為黃色帶著些許的綠色光澤。一開始聞，有花香與微酸果香。輕搖酒杯後，鮮明的香氣撲鼻；果香如桃子、西洋梨和青蘋果；花香則有椴樹、金合歡、香茅、木蘭花、金雀花；熱帶水果香則有荔枝、鳳梨、檸檬、木瓜。若日照不足，葡萄不夠成熟，則會有蔬菜味(蕨類、茴香、稻草等)。在口中與鼻間香氣顯著，剛入口柔順但不帶甜味。酒嚥入喉，口中留有微酸後味。為法國北方獨特的白酒。



圖片來源：Mr. Jean M. Monnier

2. Les vins blancs secs de race 不甜白酒

酒質、香氣讓人驚艷，具收藏潛力。金黃顏色的光澤反映出成熟葡萄的菁華。其複雜性和甜味為一大嗅覺感官饗宴。成熟的桃子與杏桃果香和經常出現的糖漬水果，椴棗果、葡萄和鳳梨等香氣彷彿是在與微淡的蜂蜜、椴樹、金雀花和金合歡等香氣爭相。在口中釋放出成熟葡萄香氣，酒的結構如絲絨般滑順、近似乳霜狀。而微微的酸度更強化這種豐富的感覺，如此口感接近極為滑順的紅酒，並帶有細微的單寧成分。而香草、甘草和木頭等香氣更強化了香氣的複雜性。



圖片來源：Mr. Jean M. Monnier

3. Les vins blancs demi secs 微甜白酒

黃綠色中帶有淡淡的金色光澤。能聞到新鮮桃子、杏桃和椴棗果與木瓜、荔枝和百香果等熱帶水果香，以及濃郁的木蘭花與香茅氣味。酒入口後更加確定了以上所述的自然新鮮口感，並帶著葡萄本身的自然微甜。此種類別的酒正好介於乾白酒與過甜柔滑的酒之間、非常適合厭倦過於甜膩葡萄酒的消費者。



圖片來源：Mr. Jean M. Monnier

4. Les vins blancs Moelleux 滑順白酒

顏色柔滑如蜜漿，帶著糖漬葡萄的金黃濃郁，有時也像稻草的色澤。迷人的香味有著果泥或糖漬的杏桃、榲桲果、鳳梨與柑橘皮味，和香草、肉桂與荳蔻等香料氣味，還有燻香、烤牛扎糖、焦糖果泥、杏仁香、松樹脂與金合歡花蜜香。酒入口中，有種味蕾彷彿被甜得暈頭轉向的錯覺。若能在酒精、酸度與甜度間取得平衡，這花蜜糖漿般的酒則算完滿。



圖片來源：Mr. Jean M. Monnier

5. Les vins rouges souples 滑順的紅酒

由嘉美葡萄(Gamay)、黑比諾葡萄(Pinot Noir)、黑詩南葡萄(Pineau d'Aunis 或 chenin noir)和品麗珠葡萄(Cabernet franc)所製的紅酒較滑順，顏色細緻、不深；初期是水果覆盆子的顏色，裝瓶幾年後轉為磚紅色。聞起來相當新鮮，散發玫瑰、紫羅蘭和鳶尾花等田野花香。緊接著是酸酸小紅果實的味道；如野草莓、紅加侖、覆盆子和櫻桃，有時帶有丁香花蕾和胡椒等香料味。酒剛入口，味道鮮明、口感柔順，有時如絲絨但絕不像乳霜狀。若釀製時間短暫或釀製方法合宜，則不會有單寧的苦澀。此類型的酒簡單、易為味蕾所接受，因此很受歡迎。



圖片來源：Mr. Jean M. Monnier

6. Les vins rouges de Garde 收藏型紅酒

顏色深紅，其濃烈彷彿是轉化自太陽下成熟葡萄的菁華。品麗珠葡萄(Cabernet franc)帶著百合、紫羅蘭和玫瑰花香，和草莓、紅加侖、櫻桃及覆盆子等果香，再加上和甘草甜味及焦糖牛奶香...有時還有甜椒和蕨類等蔬菜香氣。黑葡萄赤霞朱(Cabernet sauvignon)顏色更加深沉，帶有黑加侖、藍莓和黑胡椒等色調。在口中如絲綢般濃郁、口感和諧。頭幾年因其豐富的單寧成分使得酒有些澀口，但隨時間而順口。



圖片來源：Mr. Jean M. Monnier

7. Les vins rosés secs 不甜粉紅酒

充滿豐富的糖果香味。若是釀酒過程一開始就榨汁，粉色的酒會帶些淡淡的灰色。若是釀酒的過程稍微著色，酒則會呈現鮭魚般地粉紅。若將紅葡萄長時間浸泡，色澤則會帶有櫻桃紅。各種顏色的酒初期都為嗅覺和味覺的感官饗宴、只是強度各有不同。聞起來有草莓、覆盆



圖片來源：Mr. Jean M. Monnier

子、野莓、紅加侖等小紅果實的香味。和鳶尾花和紫羅蘭等春天的花香，以及香蕉和荔枝等熱帶水果香。酒入口後，口感滑順，帶著些許微酸和鮮明的水果芬芳。

8. Les vins rosés demi secs 微甜粉紅酒

為覆盆子的顏色，帶有鮭魚亮澤。有著鮮明的春天花香以及紅加侖、覆盆子和草莓等酸紅果實香。軟糖風味將酒中些許的銳度柔和。酒入口中，口感圓滑、豐富。因微微的酸度與適當的酒精濃度平衡了甜蜜的口感。鼻間充滿著薄荷與香草等熱帶水果香氣。

圖片來源：Mr. Jean M. Monnier



9. Les vins de fines bulles 氣泡酒

黃顏色中帶些綠色光澤。不斷向上釋放的氣泡呈現出無數規律的直線。白葡萄或紅葡萄釀造出各有特色的氣泡酒(酒的氣泡較大，是因釀造時溫度較高，嚐起來口感較不細緻)。詩南葡萄(Chenin)有著榎樹、榲桲果和杏桃的風味。霞多麗葡萄(Chardonnay)輕吹著香甜的微風，有著淡淡的金合歡、檸檬和青蘋果香氣。品麗珠葡萄(Cabernet franc)或黑比諾葡萄(Pinot Noir)隱約中帶著草莓、覆盆子和紅加侖等紅色果實香氣。釀造方法的不同、釀造師傅欲得的甜度不同，因此氣泡酒在口中的味道多元，主要為以下三種風味。



圖片來源：Mr. Jean M. Monnier

- A. 在葡萄剛成熟便開始釀造。這樣子的酒不太甜，明顯的酸度在品嘗的後期階段特為明顯，但也不至於非常酸!
- B. 由成熟的白葡萄和紅葡萄釀製、在橡木桶中陳化，酒體醇厚、單寧紮實。
- C. 除了上述的兩種做法，釀酒師也可選擇釀造含糖成分極高或微甜的氣泡酒。

10. Les vins de Liqueur(VDL) 甜味烈酒

金香葡萄或麝香葡萄(Muscat))顏色濃郁。一開始聞到的是桃香和非常成熟的杏桃味。接著是濃郁芒果、鳳梨和新鮮柑橘等熱帶水果香氣。在口中有強勁的木蘭花、茉莉花和檸檬味。豐富綿密的口感反映出地中海水果的甜味。



圖片來源：Mr. Jean M. Monnier

11. Vins doux naturels (VDN) 天然甜酒

位於法國南方的魯西永(Roussillon)將其熱度“吹進”了天然甜紅酒中。深不可測的紫紅色反射著咖啡色澤。氣味濃郁複雜；有著水果乾和糖漬水果的香味，顯著的無花果味、梅子香味、吸收飽滿日照的葡萄菁華，以及酒釀櫻桃香。不只這些，還散發出濃郁的咖啡香、麝香及肉桂、



圖片來源：Mr. Jean M. Monnier

茶香、和香草、黑巧克力等香氣。以及燻梅子和橄欖木的芬芳。酒入口中口感甜蜜甚至可說是乳霜般的滑順。但同時有著絲絨般的單寧成分。

九、品酒

步驟一：眼觀

• 酒杯上一圈液體的痕跡，為 legs 或 tears (眼淚)。通常眼淚愈厚代表酒的糖度越高。

• 色澤：

白酒—淡黃至金黃、琥珀色

粉紅酒—淡橘至紅橘色

紅酒—色調豐富，從紫紅色、紅寶石至橘色

• 光澤：明亮、清澈或晦暗

• 清晰度：清澈、透明、混濁、是否有沉澱



輕輕地將酒杯傾斜，拿至燈光下觀察顏色的差別。

“Color is the face of wine. It tells you all about its age and its character.”

步驟二：鼻聞

• 先聞聞酒的香氣，再輕輕搖晃酒杯，聞聞有什麼不同的味道。可能會有花香、果香、剛出爐蛋糕的香味、異國料理、香菇味等等。

• 專業人士能夠聞出產區、製作方法、以及年分。



步驟三：品嚐

• 別一口就吞下!讓酒在嘴裡、舌頭上繞一圈。專注在停留在鼻子和喉嚨後方香氣的停留。由於每個人的背景、經驗和喜好不同，對同樣的酒感受也不同。

• 想像力是品酒重要的一環；就像是將口中品嚐的酒和腦中的資料庫作連結。專業的品酒師能從一小口酒中說出許多味道和香氣。



十、你知道嗎？

1. 酒，越陳越香？

不是所有的酒都可收藏。新酒，像是薄酒萊 (Beaujolais) 最好兩 2、3 個月就喝掉。粉紅酒也最好在一年內喝完。

2. 一瓶酒裡面只有一種葡萄？

可以是單一種類，也可以是 10 到 20 種混合。

3. 所以可以混和葡萄種類，那年分也可以混合嗎？

除了香檳和氣泡酒外，不可混和葡萄年分。

4. 橡木塞和塑膠瓶塞差在哪兒？

橡木塞天然的氣孔，能讓瓶裡的酒呼吸。因此，適合讓酒越陳越香。但隨時間增加，橡木塞的小分子掉入酒中、改變酒的味道。大概每 30 年需換新的瓶塞。塑膠瓶塞不會隨時間變化而變質，也不像橡木塞可能會發霉或是小分子掉進酒裡、替酒加味。在開瓶的過程中，也不會有裂掉的危險。同時，酒在陳化(aging)的過程中部分的酒會蒸發，所以會加入一些硫磺讓酒穩定。



圖片來源:黃淑君同學

一、導論



(照片:私人提供)

高雄餐旅大學講師陳千浩曾說過：「很多台灣酒莊只從產品的行銷面著手，卻忽略了故事和文化的影響力。」在此行行腳法國酒鄉之旅以前，可能對於這句話，甚至台灣的酒莊產業，並無多一層次的想法，甚至不以為意。然而，經過兩個禮拜的法國酒莊之旅，在踏過八個大大小小的酒莊，造訪過一個個散發自信與驕傲神情的酒莊主人，敘說著他們對自家葡萄酒的情有獨鍾時，嘗過一杯杯充滿「歷史酒香」的 vin rouge, vin blanc 與 vin rosé⁷之後，學生開始反向思考起台灣的釀酒業。學生深深認為，台灣在釀酒製造業方面，的確有默默耕耘的一群，如彰化二林新釀之葡萄酒，即被米其林三星主廚選為餐桌配酒，以美酒入美食。卻在酒業行銷方面，常常只將「酒」當成一類「產品」，視其為依營利工具，卻忘記如何從其文化與歷史之美開始，讓美酒「說故事」。而這一切都與葡萄酒的歷史與文

化密不可分，正所謂「酒越陳越香」，即是這個道理。如同第二個禮拜的「葡萄酒行銷」課程中，Georgina McDermott 老師開宗明義地說道，「What makes wine history so important is that we still use it today.」。而其中 use 這個字，說明了 Georgina 老師身為葡萄酒行銷從業人員，對於文化在現今商業社會中，「利用」的概念轉化了葡萄酒做為商品化商品的歷史意義—文化的再詮釋。這樣的再詮釋說明了為何直到現在，談到葡萄酒文化，必然先從其歷史開始談起，這對酒業的推廣與行銷，必有其相輔相成之作用。因此，在本報告書中，學生將從我所觀察到的法國酒莊，從行銷與推廣面切入，看其如何以其瑰麗的風土文化入味，收觀光效益為果，成功打造羅瓦河流域的酒鄉形象。

二、法國酒莊行銷（一）：酒莊與歷史文化

若要問我此行最印象深刻的酒莊，我則會說，Saumur 的 Moulin Touchais 最令我驚奇。沒有華麗的裝飾，沒有鮮豔的酒瓶標籤，酒莊主人一派輕鬆、神態自若地訴說著他的行銷理念：「我的名字就是我的品牌。」原來在安茹（Anjou）一帶 Coteaux du Layon (AOC) 名聲早已揚名國際。他驕傲地再說道：「今天要給大家品嚐的酒，是 1985 的 Coteaux du Layon，畢竟，這已經是本酒莊最年輕的酒了。」當大家還在驚呼於「哇！我真的可以喝到 85 年的白酒嗎？」的同時，他優雅地開了美酒，紳士地為大家一一斟酒。「你們知道嗎？當得到這瓶酒最後一滴酒的女孩，將會在今年底出嫁，並得到大家的祝福！」當場響起一陣歡笑聲，得到最後一滴酒的女孩，也羞澀的不敢抬頭。這樣歡愉的拜訪，就在最後大家抱著各自出身年份的酒回家後畫下句點，這是由於他還告訴我們一個小故

⁷ 羅瓦河葡萄酒種類：Les vins blancs secs 無糖白酒；Les vins blancs moelleux 半糖白酒；Les vins rouges 紅酒；Les vins rosé 粉紅酒；Les vins rosé demi secs 微甜粉紅酒……。

事：在西方世界中，當女兒出生時就幫她存一箱出生年的酒，等到女兒出嫁時，再為女兒開啟。」這令我們想到中國「女兒紅」的傳統，也是有著父母殷切的期盼與分享的喜悅，古今中外皆是。當我們在喝下那一口微甜（demi-secs）的白酒時，更喝下背後的愛與關懷，醇酒更純、美酒更香。我援引這樣的一個小小觀察於此，是為了說明我的感動。而這樣的感動，竟發生於短短參訪不到一小時的時間內，就能激盪出這樣的反思與想法：以文化入酒，美不勝收。



↑ Moulin Touchais (照片:私人提供)

同樣的例子當我在 Caves Louis de Grenelle 酒莊也可以看到，當解說小姐在寒冷的地窖裡，手持手電筒，生動活潑地介紹著一張所謂的「巴庫斯 (Bacchus)⁸之椅」，有趣的是眼前的這張椅子真的是巴庫斯的嗎？當然這就能顯現酒農與酒窖工人無論在幾千年後對歷史依然著迷，嚮往並堅信著酒能帶來歡愉與饗宴，如同巴庫斯般的享樂主義生活著。同樣的感受也在第四週我們參觀 Brissac 城堡 (Château de Brissac) 時親身感受 Champagne Veuve Clicquot⁹的歷史背景時出現。

⁸ 巴庫斯(Bacchus)，即希臘神話中的狄俄尼索斯。相傳他首創用葡萄釀酒，並把種植葡萄和採集蜂蜜的方法傳播到各地。

⁹ Nicole-Barbe Ponsardin 的故事是一段關於香檳與愛情的傳奇。1772年，來自銀行家族的 Philippe Clicquot 建立了凱歌酒廠。1798年，他的兒子 Francois Clicquot 與 Nicole-Barbe Ponsardin 喜結良緣。一個是法國最適宜培植優質葡萄的香檳區大酒商最能幹的兒子，一個是富有的男爵的後代，如同童話中的王子和公主，幸福地走到一起。但是沒有想到的是，當他們的生意越做越紅火，Francois Clicquot 卻意外去世，Nicole-Barbe 一夜之間成為 Veuve Clicquot (Veuve 是法語「寡婦」的意思)，27歲的她接手了整個家族的業務。Nicole-Barbe 成功發明香檳除渣術，使香檳酒從此清澈晶瑩，她所締造的當今世界上最負盛名的香檳酒廠之一——凱歌酒廠經歷了一個世紀依然名聲赫赫。Nicole-Barbe 在 88 歲高齡去世時被譽為「偉大的香檳女士」，與法國的民族英雄聖女貞德並稱為蘭斯地區的兩位奇女子。

據說，凱歌已行遍全球 120 多個國家，平均每隔 3 秒半，在地球的某一角落，就有一瓶凱歌香檳被打開。而今，當我們品味著凱歌香檳帶給我們美妙感受的時候，我們依然會懷念凱歌夫人，想起她在香檳領域創造的奇蹟，更會想起她那關於美酒和愛情的傳奇一生。Retrieved from 網路資源：http://www.stnn.cc/wine/200902/t20090220_982561.html。



↑ Caves Louis de Grenelle: (左)粉紅酒；(右)酒窖中老師坐的「酒神椅」（照片:私人提供）



(左)Portrait of Veuve Clicquot¹⁰



(右)Champagne Veuve Clicquot¹¹

三、法國酒莊行銷（二）：酒莊與「地化」（terroir）

要談葡萄酒，中外的研究都會先著墨於一點—如何界定 terroir¹²—作為研究的起頭。雖然 terroir 至今並無確切的翻譯詞語，但一般普遍認為「風土」能達其義，而我將以本所劉富美學姐於其畢業論文的翻譯「地化」稱之¹³。在數個造訪過的酒莊當中，無一不談到 terroir 對葡萄種植的影響。若以「風土」概之確實有所偏頗。必須加入「人」在環境中的生長活動做為一因，促發葡萄酒無論在種類、口感、味視嗅覺上都有其迷人與複雜之處。然而，酒莊與「地化」的關連除了在種植過程中人在風土環境的參與外，在葡萄酒的包裝、行銷、與推廣上，「地化」的高度傳頌使其重要性可見一斑。如同品酒老師 Jean-Michel Monnier 告訴我們的一個概念：「製酒與酒莊主人個性有關。」但論人在酒中的參與，老師說更重要的概念為「熱情」(La passion)。當 Domaine de Nerleux 的酒莊老闆帶著我們踏進葡萄園，不自覺的摘起雜草，邊展示給我們看即將結果的葡

¹⁰ 照片轉載自網路資源：http://www.stnn.cc/wine/200902/t20090220_982561.html。

¹¹ 照片轉載自網路資源：http://www.stnn.cc/wine/200902/t20090220_982561.html。

¹² 一般中文將『terroir』翻譯成『風土』，也對是指葡萄生長環境的風土特色，而其所涵蓋的內涵包括，土壤、氣候（微型氣候）、適合種植的葡萄品種，這些條件構成葡萄的生長環境，也影響著葡萄酒釀製的特色與風味，所以在每個不同的區域範圍內便有不一樣的風土條件，因此所釀製出的葡萄酒也對具有不一樣的風土特色。而法國的法定產區制度便是從這個觀念而來。在自然葡萄酒中更是強調與重視所謂的『terroir』，而他們認為所謂的真正『terroir』葡萄酒，除了土壤、氣候與葡萄品種外，還有「人」！「人」對葡萄酒更有著無遠弗屆的影響，因為人對於葡萄的栽種與釀造的方式更是展現出『terroir』的關鍵性所在，而這『人』的條件往往是一般葡萄酒中所忽略的。簡而言之，在自然葡萄酒中對 terroir 葡萄酒的定義為：terroir 葡萄酒 = 土壤 x 氣候 x 人 / 品種。Retrieved from 網路資源：<http://blog.ihmarke.com/vedio/terrior.html>

¹³ 由於尚未出刊於國內碩博士論文網路資源中，因此無法交相比對查照，待日後增補。

萄，他告訴我們葡萄園的經營是需要熱情的。由於他年事已高，葡萄田的繼承若後繼無人，自己一生的心血就會這樣白費。老師也補充說這種狀況經常發生，酒莊主人的後代若沒有像自己一樣的「熱情」在經營管理上，那麼乾脆直接賣掉。所幸這位主人的獨生女願意辭掉工作接續父親的事業，得以讓 Domaine de Nerleux 「狼」品牌的名聲延續下去¹⁴。



← Domaine de Nerleux

(照片:私人提供)

還有一些「有趣」的「熱情」。何謂有趣？從言談之間，常常可以感受到法國酒癡的天性浪漫與感性。如一日造訪一位侍酒師 (sommelier) 時，談到酒在倒入杯子時，會有蒸發的情形發生，「蒸發的部分就分給天使吧！」我們除了感受到這樣的浪漫情懷之外，也體驗到「人」的解釋與思考常常會影響一件商品「美感」的產生；此外，在 Caves Louis de Grenelle 的時候，另外一件有趣的事，是大家在談論著早期酒窖工人的工作，是要每天把酒翻轉過來，為了讓他平均的沉澱與混和，才會維持酒的口感。而由於翻轉酒瓶的動作，十分相似搓揉女性胸部的姿態，而這個工作之後來被機械化所取代了，法國老師們就說到，「但那一時期酒窖工人的老婆們都很幸福呢！」然而大家也是一陣羞赧……。但這也讓我學習到，正當法國人大方談論甚至挖苦自己的文化時，何不打開心胸，學習到「那是因為他們瞭解自己的文化並勇於評論啊！」這難道不是一種「熱情」嗎？這讓我開始思考自己對自身文化的了解程度，是否夠瞭解？是否瞭解夠深卻不夠充滿「勇氣」與「熱情」？是否在與外國朋友談話時，能夠讓對方也能被塑造出「我」的文化如癡如醉？這些都是值得我再三學習與思考的。



↗ Sommelier 侍酒師 Patrick Rigourd

(照片:私人提供)



Sommelier 指導徐薇同學使用開瓶器開酒 ↘

(照片:私人提供)

¹⁴ Domaine de Nerleux 以「雙狼牌」作為其酒莊與酒瓶標籤的品牌 logo。

四、法國酒莊行銷（三）：酒莊與文化觀光



← Caves Bouvet-Ladubay

(照片:私人提供)

法國在文化觀光方面，早已是世界效法的對象。從古蹟修護到觀光行銷，從文化深度、廣度的再詮釋，到結合產、官、學界在文化觀光發展的領域上，都有著其行之有年的制度，持續被遵行著。這在酒莊的管理上也可以看見。從 1855 年葡萄酒的分級制度開始，到 AOC¹⁵ 原產地法定管制葡萄酒，與 terroir 的好壞、名聲大小等，早已決定了一個酒莊在市場中的定位。如波爾多的著名的五大酒莊¹⁶，就吸引了無數觀光客前往朝聖。而我在 Caves Bouvet-Ladubay 酒莊中，看到一種很有趣的包裝方式。長達「八公里」的地窖是它的賣點，走進酒窖，竟響起男低音與女高音吟唱著歌劇的音樂，在加上酒窖內溫度約 12 度左右，有如重現當年陰森恐怖的氛圍，讓置身其中的遊客不盡打起寒顫。同一個酒莊，讓我看到了酒莊如何結合酒窖藝術、展覽、文學與戲劇，不同元素的集合。我們參觀了酒窖外的展覽，除了回顧歷史的照片外，還有多幅主題為「Ne bougeons plus!」的中產階級攝影集；不只如此，還有完整保護下來的劇場，據說是當年給酒窖工人看戲娛樂用途，如今都成為觀光景點。另外，文化觀光不只是硬體建設，還有軟性實力。當酒莊推出品酒佐美食為賣點時，教人如何抗拒？Domaine de la Soucherie 除了有令人懾服的絕佳美景之外，還結合美食與民宿，當我們進入酒窖品酒時，主人為我們介紹他們的巧克力，以及羅瓦河一帶有名的沙丁魚罐頭，作為配酒的食物，大家讚嘆連連，更不用說我們為他們帶來多少經濟的效益了。「酒莊觀光」無疑地是個值得學習的優勢，如同宜蘭的金車酒廠，結合 Kavalan 作為主打酒以及伯朗咖啡的進駐，讓金車酒廠轉型成為觀光景點，增加收益與知名度等。當然，說到經濟效益，Domaine des Deux Vallées 酒莊讓整團人大失血，羅瓦河最知名的 chenin 和 cabernet 葡萄，讓大家如失心瘋般，在豪飲數杯美酒後，與酒莊主人博感情，便一箱一箱地搬回好喝的微甜白酒 Savennières……。

¹⁵AOC 原產地法定管制葡萄酒 (Appellation d'origine contrôlée)。「法國國家法定原產地學會-I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine)」，將法國各類冠以產地名的產品如：葡萄酒、白蘭地、起司、水果、奶油、甚至於馬鈴薯等，若欲掛上產地地名銷售，都須通過該學院鑑定 才能以 AOC 法定產區管制上市。因此，AOC 是保證葡萄酒來源的標籤，也有歸類葡萄酒的功能。

¹⁶西元 1855 年，法國政府依製作水準和價格的高低劃分等級，而下列所述及的五大酒莊，是在頂級酒莊(品質最好價格最高)裡面的第一等級酒莊，分別是：Chateau Lafite-Rothschild 拉斐酒莊、Chateau Latour 勒圖酒莊、Chateau Margaux 瑪哥酒莊、Chateau Mouton-Rothschild 莫頓酒莊、與 Chateau Haut-Brion 奧比昂酒莊。Retrieved from 網路資源：

http://content.edu.tw/vocation/restraurant/ks_ss/wine/wine-c/New_Folder/newpage8.htm。



↑ Domaine des Deux Vallées (照片:私人提供)

Domaine de la Soucherie →
(照片:私人提供)



最後，酒莊行銷還是回歸到最原點：對葡萄酒與傳統的尊重。儘管有波爾多五大酒莊的強勢壓力，小酒莊卻還是有其生存的空間與發展的魅力。如 Domaine de Bois Moze 與 Château de L'éperonniere，擁有被大家公認擁有最美的葡萄園以及最迷人的酒莊主人。一望無際整片綠油油的葡萄，雖然還沒結出果實，配合早晨的陽光灑落在藤蔓上，令人心曠神怡。酒莊主人悉心地解說他們的葡萄，從一年之初忙到年尾，雖然一刻不得閒，卻是他們最大的財富。而小酒莊的魅力，也在於每一寸小細節的設計。Château de L'éperonniere 的男主人 Mathieu Tijou 將他的酒莊打造的十分舒適，結合餐廳與會議室，還有一隻可愛的大狗狗 A-Dog 隨侍在側，等著陪你玩耍，所有的賓客都被奉為上賓，擁有賓至如歸的感受；如同 Domaine de Bois Moze 兩位女主人般，彷彿像久違的朋友般像我們問候。

連續兩週的葡萄酒夢幻之旅，就在這些種種的感動下畫下休止符，期待這樣的感動被延續著，也希望台灣的製酒業可以法國酒莊為鑑，將「文化」、「地化」等因子考慮入內，不是一味的想著商機無限，而忽略了賦與酒的血肉—文化之美，這將會是一大憾事與不明智之舉。儘管如此，我們對於葡萄酒，依然必須抱著謙卑的態度，法語說「Comment ne pas se sentir tout petit devant une bouteille de vins?」就可看出法國人也認為他們在酒面前十分的渺小，永遠不瞭解葡萄酒，更何況只單單用「商機」來將葡萄酒畫上等號呢？



← 酒莊主人 Mathieu Tijou

(照片:私人提供)

大家徜徉在 Château de L'éperonnière 午後陽光下 →

(照片:私人提供)



老師講解著 Domaine de Bois Moze 即將結果的葡萄 →

(照片:私人提供)



雙腳踏遍羅瓦河最美的葡萄園 ↓ (照片:私人提供)





法國 Cointreau 酒是行銷全球的知名品牌，是種以深橘色方瓶包裝的香橙烈酒，它是個已經超過 150 年的古老品牌，由 Edouard Cointreau 在法國 Angers 這城市創立的，即使到今天工廠仍設立在 Angers 近郊，並在旁邊開設一間博物館，以生動活潑的導覽，讓遊客瞭解 Cointreau 酒的歷史起源及釀造方式。

一、法國 Cointreau 酒歷史起緣

1849

法國 Cointreau 酒是源起於西元 1849 年由法國 COINTREAU 家族所研製的，Adolphe Cointreau 是個糕點師父，他和他的哥哥 Edouard-Jean 在法國的 Angers 蓋了一座蒸餾酒廠，來製做以當地水果為主要原料的酒。

1857

隨著商業拓展，Cointreau 家族蒸餾酒廠由創辦時的原址搬遷到位於 rue Saint Laud 更大的廠房。



1875

Edouard-Jean 的兒子 Edouard Cointreau 接管了蒸餾廠，他遊歷歐洲觀察到當時的社會大眾，對於包裝在過度繁索的瓶裝裡的混濁狀利口酒慢慢的不感興趣有，鑑於此，對於



瓶子以及瓶子盛裝的液體，他有了新的想法，他研發出一種由甜橙皮與苦橙皮結合，所蒸餾出呈現透明無色的橙皮烈酒汁液，並且為了凸顯這汁液的透明純淨是多麼有別於市面上其他的烈酒，因此它決定用簡單卻精心設計過的四方瓶身來盛裝它，這也就是今天我們所看到的 Cointreau 酒瓶身的經典造型。

1885

由於一直以來市場上充斥許多仿冒的 Cointreau 酒因，此在 1885 年 5 月 20 日，douard Cointreau 正式將他的 Cointreau 酒註冊商標，並發出正式聲明來強調 Cointreau 酒琥珀色方型罐的獨一無二，以及它的商標權，原文如下” the only company authorized to use the square amber-coloured glass bottle with its specific labeling” 。

1898

由著名的義大利海報設計藝術家 Nicolas Tamagno 創做作的默劇丑角 Pierrot，正式成



為 Cointreau 酒的商標代言人物長達超過半個世紀，三年後隨著電影技術的發明，Edouard Cointreau 更是首次以 Pierrot 為主角，為 Cointreau 酒拍了首支的商業廣告。

1923

Cointreau 酒的銷售推廣持的成長，甚至拓展到歐洲以外的地方，像是美國、加拿大、以及拉丁美洲，Edouard Cointreau 死後，由他的兒子 Louis 以及 Andre 承繼他的事業，並將 Cointreau 酒推廣成為世界性的品牌。



1989



Cointreau 與另一個知名的烈酒品牌公司 Remy Martin 商業合併，成立了名為 Remy Cointreau 國際集團，並成為巴黎證交所的上市上櫃公司，在高品質的酒類市場舉足輕重。

1999

為慶祝 Cointreau 酒成立 150 周年，在位於 Saint-Bartelemy d' Anjou 的工廠旁，成立 Cointreau 酒博物館。



二、法國 Cointreau 酒的製作過程

Cointreau 酒是由橙皮蒸餾出的香油，再提煉成甜酒，而橙皮則是挑選印度的苦橙皮和西班牙以及北非的甜橙皮，混其比例的糖和純水蒸餾提煉出酒精濃度高達 40% 的甜烈酒，而這神密的配方比例，能使原本透明無色的 Cointreau 酒在加入冰塊後溫度下降的瞬間，顏色轉變成乳白色，這更是 Cointreau 酒迷人的魅力之處。

三、觀摩參訪心得

在學校的安排下，我們一行人由邱大環老師領隊，在美麗的導覽小姐帶領下，開始了大約 2 小時的參觀行程，更包括了最後的試飲。入門大廳牆上掛的是橙橘採收為主題的馬克磚拼貼畫，旁邊擺設兩大桶乾燥的甜橙皮以及苦橙皮，這正是 Cointreau 酒的主要原料。導覽員讓每個人各拿起一片橙皮聞聞看，的確有著淡淡宜人的橙橘香氣，接著我們進入了滿是大型蒸餾筒的橙皮香油蒸餾提煉工廠，原來香氣迷人的 Cointreau 酒就是這麼製造完成的。接著我們進入了博物館裡，這裡陳列了許多的文件及勳章獎狀，記錄著 150 年來 Cointreau 酒整個發展的歷程，還包含歷年來的廣告行銷文案，記錄著一開始以默劇丑角 Pierrot 為廣告代言，到後來邀請許多時尚明星代言的一系列廣告行銷手法，可以瞭解到 Cointreau 酒，藉由不斷新穎創意的行銷方式，與藝術、文化、娛樂、時尚結合，加深鮮明的品牌形象，也難怪它廣受時尚設計圈、娛樂圈、文化藝術圈、美食圈等專業人士的喜愛和推崇，並成為國外的潮流時尚酒吧，或爵士俱樂部裡酒客們最

常點用和推崇的酒類，就商業經營的角度來看，Cointreau 酒的確是相當有創意行銷概念的品牌。導覽的過程中，導覽員還提到一個鮮為人知的小故事，她說其實”triple sec”基本上是 Cointreau 酒當初創造出的本名，但是由於其品質卓越而廣受歡迎，並獲得無數金牌獎，因此市場上出現了多達上千種的橙皮酒，仿冒其品牌甚至包裝，Cointreau 公司因此決定將這款卓越的橙皮烈酒正更名為 Cointreau 酒，整個參觀行程最後是令人驚豔的體驗酒吧，在這高級的酒吧裡，導覽員為每個人示範用粉紅雪克杯作 Cointreau 調酒，最基本的就是用小木棒將檸檬和冰塊在杯裡搗碎，然後加入 Cointreau 酒，甜甜的橘子香味很快就在口裡蔓延開來。要注意的是，因為 Cointreau 酒酸甜易飲，完全沒有酒精的嗆味，不知不覺就會喝掉不少，我們不但飲用了有名的 Cointreau 酒，還帶回了那印有 Cointreau 字樣的精美雪克杯當小禮物！

這樣一個企業參訪行程，其實也對一般大眾推廣，所以在許多介紹 Angers 城市觀光的網站裡，都會提到 Cointreau 酒廠&博物館的觀光行程。對於城市觀光的行銷而言，在這次的參訪過程中，我們都有了更深刻體驗與學習，更是一次難能可貴的回憶。



← Cointreau 酒廠大門入口處



Cointreau 酒廠裡的蒸餾桶 →



← 品嚐 Cointreau 調酒

一、前言

法國總統戴高樂(Charles de Gaulle)曾這樣感嘆，「有誰能夠治理一個擁有三百六十五種乳酪的國家？」。字裡行間透露的，不僅是法蘭西民族對於飲食的偏好、物產之豐富，更是其文化特質的高度展現。看似浪漫，實則保守又嚴謹的法國人，對飲食的注重與講究，落實在日常生活中，最具體的作為便是所謂 AOC 制度(Appellation d' Origine Contrôlée)的建立。

這套國家級的檢驗標準與規範，主要涵蓋範圍幾乎遍及所有食品，包括葡萄酒、蒸餾酒、乳酪、肉品、甚至是水果及蔬菜等物產，皆有其專屬的 AOC 標準。舉例而言，能夠被貼上 AOC 標籤的葡萄佳釀，包括種植面積、葡萄生產數量、甚至連採收過程以及釀造方式都必須接受相關單位的嚴格控管。至於其他，包括如夏侯蕾牛肉(bœuf de Charolais)和布黑斯雞肉(poulet de Bresse)等，亦是法國境內著名的 AOC 認證食品，法國人對於飲食之講究與所耗費的苦心，實在不得不令人為之折服，亦或許正是這番對食材嚴謹近乎苛刻的要求和規範，方能產生如此令世人讚嘆的烹飪藝術與料理文化吧？！

事實上，在今日儼然已成為精緻飲食代名詞的法國料理，其餐桌禮儀和上菜儀式主要奠基於十六世紀，法國國王亨利二世(Henri II, 1547~1559)與義大利梅迪奇家族的聯姻。由於生活習性之差異，凱瑟琳皇后(Catherine de Médici)，不遠千里將佛羅倫斯的大廚和義大利貴族的餐桌禮儀都引進了法國，並教導他們如何善用刀叉和餐盤，進而改變當時高盧人的飲食習慣與用餐文化，自此法國料理正式邁向另一個里程碑。

一般而言，在法國，若是礙於荷包有限，或是胃口不大的話，尋常的咖啡小館(café)，或是街邊小鋪也會供應例如沙拉、潛艇三明治或是可麗餅(crêpe)等簡便輕食。但若是進到例如食堂、酒館或是餐廳等地方，傳統的用餐內容則可分為，前菜(entrée)、主菜(plat)和甜點(désert)等三大部分。除此之外，在用餐過程中，亦可視個人喜好以及與選用餐點的搭配程度，適時地加點餐前酒、佐餐酒或飯後甜酒和咖啡或茶等飲品。至於，法國人相當引以為傲、種類多樣的乳酪(fromage)拼盤，則是在結束正式餐點與享用甜點之前，另一項饒富趣味與挑戰性的選擇。

法國料理被讚譽為世界三大美食之一，其魅力除了口感精緻之外，用餐時酒與菜餚的搭配，適宜且優雅的用餐禮儀，皆為進入法國美食殿堂的必備常識。

一頓完美菜餚的呈現，不僅止於烹調的過程，更在於用心的品嚐！感官的饗宴並非僅侷限於口腹之間，更在於眼、耳、鼻、舌、心的細膩搭配和運用，如此方得以體會料理人之巧思，以及精選食材最原初的況味。

在法國，一般可將用餐的場所，大致分為營利性與非營利性等兩大類別。後者為接受政府或企業補助之學校餐廳或員工餐廳，為社會福利的一部分。本文將提及的餐廳類型則屬前者，也就是所謂以商業營利收益為目的之用餐場所，其普遍之分類與等級可歸納為，以供應家常菜為主的小餐館，像是 Bistro 或是小規模餐廳，例如 Brasserie 或者是具有像驛站和客棧性質的 Auberge 等，其消費額度也因等級不同而有所差異。

本飲食文化專題承蒙畢業於巴黎索邦大學，專研飲食地理學的 Olivier Etcheverria 教授指導，除了在六月二十九日特別揀選數間 Angers 市內別具特色與風味的地方餐館加以介紹，更在隔日偕同 Jean-Michel Monnier 老師，帶領大家遠赴法國西部布列塔尼半島一探傳統法式高級料理之風貌，特此感謝。

二、餐館介紹

• 街坊食堂

Autour de midi

11, Place Herault, 49100 Angers, France

在 Angers 開業近兩年，雖然不是歷史久遠的老店，也不是標榜風雅精緻的高貴餐廳，但憑著合理的價格、定期更替的菜色、新鮮的食材與紮實不花俏的傳統料理手法，滿足一張張挑剔的嘴，更緊緊抓住街頭巷尾在地人的胃。由於鄰近大學校區，再加上店主的用心經營，Olivier 便戲稱，相較於校園中的學生餐廳，這裡反而更像是他們的專屬食堂，然而，由於人手有限，這裡僅能供應周一至周六的午餐，因此每到用餐時刻，一位難求的景況幾乎天天上演。在這個小小的街角，無論是當地居民，亦或是來到 Angers 求學或就職的遊子，透過 Autour de midi 所提供素樸且溫暖的家常菜，皆得以在此尋獲專屬於自己的療癒系美食。

• 飯店餐廳

Les Plantagenets

8, place de la Gare, 49100 Angers, France.

有別於 Autour de midi 帶點隨興且溫馨的家庭餐館風情，隸屬於 Angers 市 Hôtel de France 的 Les Plantagenets 王朝餐廳，試圖呈現富有現代風格的高級法式料理。坐落

於火車站商圈的黃金地段，同時身為 Angers 市區最饒富盛名且歷史悠久的高級餐廳之一，在面臨新世代飲食浪潮的衝擊與同業競爭的挑戰，近期大規模翻修的 Les Plantagenets，在室內設計、餐具選擇，甚至在 Jean-Michel 協助之下，所新擬的酒單，皆充分表現出它在傳統之外，求新求變的強烈企圖心。目前的經營者希望藉由供應，將價格控制在二十歐元以內的平價午間套餐，增加餐廳與顧客可能的接觸，進而得以拓展出傳統高級餐廳客源之外的新興潛力消費族群。

- 異國餐廳

Le Petit Chouïa

3, Rue St. Laud, 49000 Angers, France.

由於過往殖民統治的記憶，在品嚐法式經典佳餚之外，昔日法屬殖民地，例如北非和越南料理等餐點，亦是身處法蘭西之際，不可錯過的美食體驗，尤其是北非料理不可或缺的 cous-cous，更數度被選為最受歡迎且具代表性的“法國”食物。

無論是在巴黎的蒙馬特或拉丁區，又或者是我們所造訪的，位在 Angers 鬧區的摩洛哥餐廳，不難發現大部分的異國餐廳，在因地制宜地調整菜餚應有的口味與呈現的方式，以配合當地顧客的用餐習性之餘，亦總習於運用大量璀璨斑斕的伊斯蘭色樣與紋飾，刻意營造出一股濃郁的“異國情調”，又或者是創造出一種符合“西方想像”的東方樣式，藉以滿足消費者對異文化的嚮往與追尋。

- 名廚餐廳

L' Auberge Bretonne (Relais & Châteaux)

Grand Chef Jacques Thorel

2, place Duguesclin, 56130 La Roche-Bernard, Bretagne, France.

L' Auberge Bretonne，由其命名即可一窺它顯著的屬地性格，一個因為布列塔尼特有的陽光、空氣、水和土壤而生且茁壯的餐館。身為以小巧、精緻旅館為訴求的 Relais&Château 聯盟之一員，L' Auberge Bretonne 如同其名號所彰顯的客棧特質，不僅為顧客提供美味佳餚，亦為旅人準備一個舒適的棲身之所。

名廚 Jacques Thorel 實為此處之靈魂人物，餐廳在他和妻子 Solange Thorel 的經營之下，L' Auberge Bretonne 在一九八八年時，獲得了米其林美食指南一顆星的評價，爾後，更在一九九二年，榮獲米其林二星的殊榮。

一九五五年誕生於 Saint Nazaire 的 Jacques Thorel，在其母親的薰陶之下，很早便立定往料理界鑽研的志向，秉持個人對布列塔尼的熱愛，他致力於傳統地方菜餚的製作，確保料理素材的品質，將取之於大地的恩惠具體展現於餐盤之上。

三、結語

雖然各有特色並有不同的訴求與消費對象，然而，從上述幾間餐廳的訪視過程中，可以發現幾項跨越餐廳屬性，甚至料理國界的堅持與共通性。

一位被視為優秀的主廚或負責人，對其創作之料理的講究與不妥協，充分展現在時間與空間的掌握之上，其一為對菜餚季節性的強調，也就是所謂的“旬味”，另一則為食材的屬地性格，亦即有如法國葡萄酒所強調 terroir 概念之具體落實。

所謂的 terroir 必須是一個有特定範圍的地區，因為這個區域的自然環境，得以透過當地特殊的種植、畜養與製作傳統，生產出別於他處、具有地方風味的美味特產。這一個源自法國的概念，如果勉強要翻成中文，或可稱為「一個具特殊風土條件的產區」，雖然意思明確，但卻還是需要花一點時間解釋才能夠被理解。在英文或西班牙文等語言中，因為沒有同義字可替代，所以都直接保留了法文原文，卻也因此產生了不同的詮釋與誤讀，有人認為是土質，有人認為是自然條件，但卻常常遺漏了 terroir 中特有的屬於人文與傳統的意涵。

因此，每一個地方特產的背後，經常都是天、地、人三者相合，才得以成就的美味。正如同旅居香港的美食作家蔡珠兒在其作《紅燜廚娘》中所云：「…每顆芒果都是一部迷你的地方志，抄錄當地的土質季風和雨水，收攝了天地精華，除了香和甜，我還吞進各種經緯的熱帶陽光。…」

置身於講究標準化與規格化的工業食品主宰之飲食消費世代之中，無法符合此格式的傳統食物似乎被迫脫離於現代化的食品通路，而全球化浪潮更將人們的味蕾品味愈趨單一化。然而，在此同時，蘊含風土與人情、全然在地化、無法量產也難以規格化的 terroir 物產，卻在我們的餐桌上重新建立起新的美味價值，甚至是生活價值。這或許是傳統慢食的法國料理可以帶給我們的啟示。

十八世紀法國作家薩瓦蘭 (Jean-Anthelme Brillat-Savarin) 曾說：「牲畜吃飼料，人吃飯，只有有智慧的人才懂得進餐的藝術 (Beasts feed; man eats; the man of intellect alone knows how to eat.)」又說：「發現一款新菜餚，比發現一顆新的星球對人類的幸福更有貢獻。(The discovery of a new dish confers more happiness on humanity, than the discovery of a new star.)」將這兩句話對照到法國人身上，看他們對飲食的講究、自傲，可說是理所當然²。一般人對傳統法式美食的印象，似乎是多道精緻餐點、講究擺盤、餐桌擺設繁複、以及特定食材的使用；餐點的繁複與精緻，似乎也是主廚從中獲得驕傲的來源：我們可以說，在法國，不論是用餐的過程或是食物的準備都已經成為一種帶有文化意涵的儀式。

而在法國，最能展現法式料理精髓的，就是晚餐了。以用餐程序為例，一頓正式的高級法式晚餐就可以包含這麼多道程序：

l' apéritif	餐前酒
l' amuse-bouche/ amuse-gueule	餐前開胃小點
l' entrée	前菜
le plat principal	主菜
le fromage	乳酪
le dessert	甜點
café, digestif et petits fours	咖啡、餐後酒與小茶點

除了以上程序外，晚餐的過程中，還會提供葡萄酒、麵包、水等等，可說是十分講究。另外一道法式晚餐的精緻菜餚，還常伴隨著席間大量的交談辯論。美酒、美食與熱烈的交談氣氛，使吃一頓法式晚餐，成為持續數個小時的盛宴。也難怪有人這麼形容：在法國，晚餐就如同劇場般精彩！

擁有悠久傳統的法式料理，在今日逐漸跳脫傳統的窠臼，發展出各種不同的新風貌；廚師們也從追求餐點的精緻繁複，轉為尋求顧客對其菜餚同時在視覺、嗅覺、及味覺上的認同。當代科學、多媒體技術以及網路時代的興起，更與美食創作激撞出特別的火花。除此之外，盛行於世界各地的樂活風潮，也吹進了法國，帶來法式美食演化進程中新的面貌。

一、典型法式美食

星級餐廳典型的高級法式餐廳可以米其林 3 星主廚 Paul Bocuse 的菜餚為例。Paul Bocuse 自 1965 年起就獲得米其林三星的肯定，並被尊為法式菜餚的教皇 (Pope of French Cuisine)。Paul Bocuse³ 經營的主要餐廳 l' Auberge du Pont



法式料理教皇 Paul Bocuse

¹ 本文章以女主廚 Anne Daguin 女士「法式美食」課程內容為基礎，加以個人心得而成。

² Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du Gout*, 1825

³ 圖片來源：<http://www.strategy-interactive.com/blog/index.php/2008/05/19/111-paul-bocuse-dit-avez->

de Collonges，從內部空間到菜單供應皆可被視為典型法式。以菜單來說，l' Auberge du Pont de Collonges 所供應的為一套傳統的菜單，除了從前菜到甜點一應俱全外，從中不難發現被視為經典法式料理的元素，如肝醬(foie gras)、松露(truffles)等。其菜單雖然因應季節變化作更換，為符合顧客對傳統法式高級料理或對餐廳名聲的期待，特定料理不分四季皆會出現於菜單上。例如松露雖是十月以後才會出現的秋、冬食材，但在



l' Auberge du Pont de Collonges
內部的典雅裝潢

l' Auberge du Pont de Collonges⁴，招牌松露湯 (soupe aux truffles) 即使在非松露季節的春季，也從未在菜單上缺席⁵。這樣的料理安排，雖然有益於維持其傳統法式料理的指標，對於許多餐廳來說，卻不免為了符合顧客期望而綁手綁腳，尤其當米其林指南的評價越被重視，星等的光環有時便成為大廚經營餐廳的壓力來源以及限制料理創作的桎梏。也因此，當越來越多星級大廚如 Alain Senderens 等人，主動放棄他們的米其林星星以獲得喘息空間，這樣的選擇也就不令人訝異了⁶。

二、餐廳經營概念的調整

同樣為星級餐廳，擁有米其林二星的巴黎餐廳 Restaurant Lasserre 以及第一位獲得三星肯定的女廚師 Ann-Sophie Pic，在餐廳經營及料理創作的都做了一番創新。如 Lasserre 在餐廳經營上即以高標準的舒適為概念，營造豐裕卻較傳統餐廳更為友善的氣氛。而 Le Restaurant Pic 則標榜以女性的品味(a feminine taste)為主軸，創造一個現代化卻舒適隱密的用餐空間、提供高級料理卻具備家庭式餐館風格的餐廳，以尊重 (respect)、風雅(taste)、簡單(simplicity)三大概念出發料理菜餚，呈現不同於傳統男性主廚的餐廳風格⁷。



Restaurant Lasserre 寬敞的空間設計：天花板的簾幕開啟時，顧客可感受在天空下進餐的愉悅舒適⁸



Anne-Sophie Pic 所經營的餐廳：Le Restaurant Pic 內部典雅的女性風格裝潢⁹

⁴ 圖片來源：<http://www.bocuse.fr/accueil.aspx>

⁵ 菜單見 Paul Bocuse 官方網站：<http://www.bocuse.fr/accueil.aspx>

⁶ 資料來源：<http://www.lentreprise.com/1/5/article/8466.html>

⁷ 資料來源：<http://www.pic-valence.fr/index.php?lang=en#/lacuisine>

⁸ 圖片來源：<http://miseajour.apicius.com/photos/restaurant-lasserre-bienvenue-photo01-fr2.jpg>

⁹ 圖片來源：<http://www.pic-valence.fr/>

三、當大廚碰上科學家

新型態法式餐飲的演進，除了上述在餐廳經營理念的調整外，更有大膽尋求食材及料理手法的創新，並進一步與藝術創作結合的嚐試。有「歐洲最前衛名廚」封號的 Thierry Marx 即以研究(recherche)及創新(innovation)為理念，成立美食實驗室(food lab)，進行料理食材與技術的開發與研究。例如美食實驗室裡最重要的研究主題之一，就是分子料理(Molecular Gastronomy)的開發。分子料理是從天然食品中抽取精華，提煉成各種新奇的烹調用料，以改變傳統食材的外型、質感、及口味。例如明明外觀是魚子醬，咬下卻是滿溢荔枝的香氣，完全顛覆視覺與味蕾。這種令人驚奇的體驗，讓分子料理成為未來食材的新顯學。



在美食實驗室工作中的 Thierry Marx 與其作品¹⁰

熱愛日本文化與武術的亦將東方元素融入法式餐飲，並結合多媒體與科技，將法式美食以當代視覺藝術的表現手法呈現。至此法式美食已不只是味覺感受，更是一種視覺上的饗宴。

四、美食設計

除了料理界，將法式美食體驗視覺化的嚐試也在設計領域出現。美食創意設計機構 Bouchées Doubles 將法式美食與藝術創作結合，致力於「美食設計(design gourmand)」，以視覺藝術表現法式美食的感官體驗，不只創作法式美食，也以為主題，從事各種平面、工藝創作及多媒體設計。如美食創作之一「糖漿運動(Sirop Sport)」，將飲料糖漿製作成一顆顆如寶石般的彩色顆粒，融入水中就變成各種不同口味的糖漿飲料；「吃我吧!(Mangez moi)」則是把美味的巧克力製作成人體各部位如眼睛、肚臍、乳房等，將視覺與味覺體驗完美結合；Bouchées Doubles 還從是以食物為素材的平面設計，以及動畫食譜等等，作品十分多元，足見美食所能帶來創意靈感的豐富面向。



¹⁰ 圖片來源：<http://www.thierrymarx.com/>

¹¹ 以上美食設計圖片皆來自：<http://www.boucheesdoubles.fr/>

五、網路時代



Poilâne 線上麵包店的互動式設計

而網路時代的興起，對法式美食也帶來了極大的影響，其中最顯著的即是電子商務的興起。在法國，一些擁有悠久歷史的傳統食物與商店，紛紛結合實體店面與線上購物，以開拓更多的客源，因應現代消費者需求。如巴黎知名老字號麵包店 Poilâne，即同時以實際商店與線上麵包坊，每天將

15000 個標榜傳統手法烘培製作的 pain Poilâne (miche 麵包) 銷售至全世界。網路的發展，讓即使如創始於 1908 年的法式肝醬大商 Comtesse du Barry，亦投入了網站銷售的市場，開始以實體、網路、電話三種銷售模式因應新時代的來臨！

六、法式樂活

當樂活風潮吹進法國，又為法式餐飲帶來的是怎樣的改變呢？一種因應這種新生活風格的法式餐飲，即是結合觀光，融合餐廳與住宿的民宿式餐館或休閒農場。顧客在前往住宿或度假休閒之餘，還可以品嚐主人精心準備的料理。以座落在 Bordeaux 近郊的 Hegia 飯店為例，民宿主人同時也是米其林一星主廚，每天傍晚會以當天於當地市場購



↑ 在 Hegia 的廚房吧檯，房客可以跟主人同享法式料理樂趣¹²

得的新鮮食材入菜，親自為房客準備豐盛晚餐，Hegia 的經營理念是以用接待朋友的方式接待房客，因此房客若有興趣亦可與主人一同下廚，享受輕鬆卻豐盛的招待。而位 Toulouse 近郊的 Ferme Auberge en Seguy 則是一座供食宿的農場，旅客在享受農場悠閒風光的同時，還可以享用以農場出產的食材準備的地區料理。



Ferme Auberge en Seguy，在這裏旅客可以同時享受農場風光與地區美食¹³ ↑

¹¹ 以上美食設計圖片皆來自：<http://www.boucheesdoubles.fr/>

¹² 圖片來源：<http://www.hegia.com/>

¹³ 圖片來源：<http://www.fermeaubergelauragais.fr/menu-et-repas/menu-du-terroir>

法式料理的轉變，到不能將稱之為一種革命或是對時代潮流的妥協，畢竟力圖把法國料理推上為世界文化遺產名單的法國人，對法式料理傳統仍有一定的堅持。上述所見的新型態法式料理，是法式美食因應時代潮流，傳統與現代產生碰撞交融後所產生的新火花。這樣的轉變是非常有趣的！畢竟，誰能料想的到，一直以來視法式料理為文化精隨的法國人，竟然也開始在實驗室裡用試管研究新口味了！當代法式料理，除了過去為世人所熟知的經典元素外，跟隨著時代變遷與社會脈動演變出各種不同的樣貌；除了味覺享受，法式料理也成為在視覺、嗅覺及其他感官上的體驗。未來，法式料理的多變與演進，可望讓眾多美食愛好者享受更豐富多元的饗宴。

七、參訪與實作

有了法國美食發展的背景知識後，基於「讀萬卷書，不如行萬里路」的道理，課程進入實作階段。學校為我們安排了參觀與餐廳及廚師有密切關係的機構--Centre de Formation de la CCI 以及羅瓦爾河流域中的著名餐廳讓我們能有更切身的體驗。

• 初訪 CCI

六月二十二日的午後，在司機先生的幫助下，我們第一次來到了才剛搬到位於 Angers 市區外的 CCI，全名 La Chambre de Commerce et d'industrie，其實 CCI 並非單純與觀光或餐飲業相關的機構，而是類似在職訓練中心的公司，因此裡面充滿了為各行各業設計進修的教室與空間，舉例來說，我們看到了為訓練驗光師而建的「教室」，教室裡就像一間眼鏡公司，櫥窗上放滿了各種款式的眼鏡，檢察視力的儀器應有盡有，在此進修的學生彷彿置身於真正的工作環境；此外，還有逼真的便利超商，超商裡各類百貨、食品目不暇給，可以訓練收銀員、推銷甚至是店內陳設。整棟 CCI 中心如同商店街般，訓練各種不同行業的員工，提供各個公司讓員工進修的場地。另外，CCI 近年來也跟不同國家合作，讓國際學生也可以到這裡學習，更讓他們的學生也有到國外學習或工作的經驗。



參訪 CCI 裡的「商店」

Oui, chef!



CCI 廚房裡工作情形

然而，此行參觀重點當然在廚房與餐廳的部分，CCI 裡的職業訓練從服務生、侍酒師到廚師...等都包含在內，CCI 裡面有 CCI 餐廳，時常用來招待客人，從廚師到服務生，整個餐廳都由 CCI 學生準備以及服務，因此 CCI 裡的學生在學習之於更有實作的經驗。參觀完餐廳之後，我們深入到廚房裡，看到很多廚房裡的學徒正忙著準備料理食材，恰巧當日是他們考試時間，4 小時內要做出了一盤煮菜和一道甜點，因此廚房裡更顯得忙碌。據說廚房裡的學

徒平常就有許多小考試測驗能力，更有大考試要挑戰短時間內做出很多盤菜！廚房裡很重階級觀念，就像在軍中工作一樣，這個傳統源自於過去駐守於城堡裡的軍營，廚房內也是一個口令一個動作，因此在主廚講話時，所有學徒無不專心聽講，在主廚下口令後，所有學徒便齊聲大喊；Oui, chef!

廚房後的小小世界

在廚房後面有一間間的冰箱與垃圾間還有長長的通道讓食材進入廚房，他們強調採用 HACCP 食品安全管制系統。HACCP 為 Hazard Analysis and Critical Control Points 的縮寫，即危害分析重要管制點系統制度。HA 就是指危害分析，針對食品生產過程，包括從原料採收處理開始，經由加工、包裝，流通乃至最終產品提供消費者為止，進行一科學化及系統化之評估分析以瞭解各種危害發生之可能性。CCP 為重要管制點，是指經危害分析後，針對製程中之某一點、步驟或程序，其危害發生之可能性危害性高者，訂定有效控制措施與條件以預防、去除或降低食品危害至最低可以接受之程度。因此就連垃圾間也是有溫度控制防止戲劇孳生。整個廚房到餐廳就是個 “la marche en avant” 的過程，不好的食材在過程中一一被淘汰掉，一直到最後，剩下最好的送進餐廳裡供客人享用。

• Le Relais de Bonnezeaux

在參訪完 CCI 之後，我們驅車前往同為 CCI 出身的廚師餐廳。車子深入田野間的小路來到了名為 Le Relais de Bonnezeaux 的餐廳，主廚出門迎接我們到來，引領我們到位於餐廳後方的庭園座位，環顧四周皆為綠草茵茵的山景，他為我們介紹這間餐廳的前身其實是一個車站，後來車站廢掉後，他將這個車站保留下來改裝為餐廳，因此餐廳內還有不少關於老車站的資訊，結合歷史遺跡重複利用這個地點，相較於許多刻意營造主題的車站餐廳，這間餐廳更保留了原汁原味的歷史傳統。主廚向我們強調，他的料理選自當地食材，凡自羅瓦河流域盛產的鱸魚、蔬果如蘆筍、李子到當地盛產的酒…等都被拿來運用於餐盤上，廚師更秀出當地得到世界大獎的當地 AOC 酒給我們看，料理方式更是遵循傳統，來到羅瓦河流域，想要品嚐最道地的美食，這間餐廳是想必值得考慮。參觀餐廳的廚房時，我們看到廚房雖小，但生食熟食分開處理，還有在 CCI 聽到的 HACCP 原則也都運用在這間廚房裡。現今法式料理，強調使用當地、當季食材，如此



Robert Touchet 主廚

正在為我們介紹當地 AOC 葡萄酒

可吃到最具當地風味又最新鮮的美食，而這天參觀的這間餐廳即為最佳例證，因此菜單上有些菜色會因季節不同而稍有改變。

- Cuisineries Gourmandes des Provinces Françaises

除此之外，主廚 Robert Touchet 更為我們介紹了 Cuisineries Gourmandes des Françaises 這個協會，他的餐廳也加入這個協會，協會主要控管餐廳品質，有許多規定要遵守，而會員也有其義務，而協會也會幫忙宣傳，印製個會員餐廳的介紹手冊，手冊裡依照地理位置介紹了各地的餐廳及特色，更提供聯絡方式，方便有食人饕客訂位前往。這樣的組織不但可以控制法國各地餐廳品質，更能達到宣傳效果，為極佳的宣傳及品質維護管道！

- 廚房上工！

說那麼多，聽那麼多，最重要的還是自己動手體驗！七月一號由 CCI 招待我們及所有課程老師於 CCI 餐廳共進晚餐，我們再一次來到了 CCI，除了帶著味蕾還有胃前往之外，雙手當然不能閒著！穿上 CCI 為我們準備的全副武裝，從頭到腳包住，踏入廚房和學徒們一起站著聽主廚講話、一起“oui, chef!” 每個人被分配到前菜、主菜、甜點等各個不同組別，和小廚師們一起準備晚餐，削馬鈴薯、削水果、切鴨肉、切香腸、擺盤、做甜點、揉麵糰、完成馬可龍(macaron)的最後步驟…等，晚餐時間看著一道道由 CCI 學生送上來的菜，大家一一辨識哪個部分是誰有參與製作的，每個人都覺得不可思議！晚餐正式開始，品酒、嚐美食、吃乳酪，每一個小細節無非都是為我們兩週以來美食與酒的課程做了最佳的總結，親自體驗道地的法國餐，觥籌交錯、聊聊不同的文化、用掌聲感謝廚師、答謝師長們幾週來的教導，晚餐一直到了十一點左右才結束，這是最真實的法式美食體驗，從無到有，從前菜到甜點，從理論到實作，誰也不能否認這頓晚餐無論是來自台灣的我們或是在廚房在餐桌旁工作著的 CCI 學生都學到了很多很多。

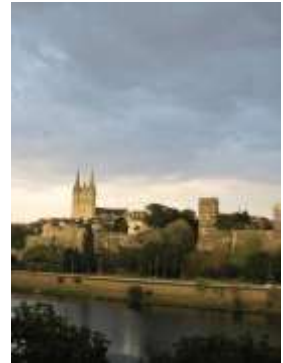


大家正小心翼翼地完成馬卡龍(macaron)的最後一個步驟

一、前言

經歷了三個星期關於法國建築、藝術、美食、美酒文化的薰陶，第四個星期來到觀光的主題，由觀光的供給面切入，學習法國羅瓦河流域的觀光操作。

觀光景點本身無法言語，對於來自異地的遊客必需要有更多的媒介幫助了解，導覽人員即是其中一種。本週實習課程將藉由參觀不同類型的旅遊景點，涵蓋不同類型的導覽方式與應注意的事項，在課堂最後一天由同學實地操作。



觀光景點本身存在並不代表能夠帶給旅客良好的旅遊經驗，在旅遊中有許多必須注意的大小事項，影響了旅客參訪的感受，本週實習課程也將藉由不同的景點設施與不同的評估要項，來了解如何建置一個好的旅遊景點接待遊客。

團體旅遊是常見的一種旅遊方式，帶領團體旅遊導覽時應注意哪些事項，如何安排，也同時涵蓋在本週最後一次團體旅遊參訪中。

除了景點和導覽之外，政府的觀光部門該如何運作協助旅遊發展，也是本週透過參訪昂傑市旅遊中心的一個實習要點。

最後，一種新的觀光方式，結合商業組織與觀光，或是開放文化遺產利用觀光協助維持，提供了另類觀光操作一個思考面向。

二、昂傑市及其文化遺產之觀光組織與推廣

講師 Olivier 擔任昂傑市旅遊中心行銷經理的職位有四年之久，負責昂傑市的觀光推廣。他同時也是畢業於昂傑大學 Esthua 的校友，他認為 Esthua 可能是歐洲最大的觀光學院，在擔任這個職位之前他曾在德國、英國和法國的城市擔任過巴士安排和城堡旅遊等不同觀光種類的工作。他覺得這個暑期課程，是一個很好的機會讓台灣人認識安茹 (Anjou) 地區，而同學們也是安茹地區在台灣最好的宣傳大使，可以讓更多台灣人了解昂傑市。昂傑市是法國排名第 17 大的城市，在最近雜誌 L'express 評比為全法國生活品質第一的城市，其中一項城市和諧度 (cohesion)，昂傑市評分非常高，和一同上這堂課的大陸同學們在課堂提到的昂傑市第一印象一致。

就觀光的角度，法國是全球排名第一的目的地國家，法國本身有六千萬人，但每年到訪的外國人有八千二百萬人，觀光業的收入佔全國 GDP 6.2%，和農業相當。法國負責觀光的組織運作的不錯，但同樣有許多觀光客的義大卻運作的不好。法國負責全國性觀光事務的為 Atout France (Maison de la France)，負責向其他國家推廣法國觀光並評鑑旅館。其次為 Regional Tourism Boards，共有 22 地區，負責向歐洲市場推廣該區域的觀光，管理旅遊提供面包括旅館住宿和觀光景點等。其下還有 Departmental Tourism Boards 和 Tourist Offices，以昂傑市為例，前者就是安茹 Anjou 地區 Tourism Boards，負責向法國國內市場行銷安茹地區包含昂傑市，而昂傑市旅遊中心則是後者，負責當地

所有觀光事宜。

在法國全國有約 3,500 個旅遊中心 (Tourist Offices)，其中包含約 400-500 個四星級的旅遊中心 (法國有將旅遊中心分級，昂傑市旅遊中心即是四星級)，其他的則是大大小小的旅遊中心，有包含海邊的小亭子或簡單的遊客資料介紹提供駐點，總計提供遊客服務的地點約 3,500 個。而這些遊客中心加總起來，每年約有六千萬的訪客，四千萬的電話詢問，主要任務為歡迎遊客、告知資訊、推廣觀光、協助旅遊、協調事務等。

昂傑市旅遊觀光發展自 1905 年有第一個資訊中心，到 1994 年由來自政府和私人的資金成立了 SEM Angers Tourism。到 2005 年變成 Angers Loire Tourisme-Office de Tourism d' Angers Loire Métropole，目前常雇員工有 24 名，但一年有 31 個工作機會，有些為兼職工作。而昂傑市旅遊中心提供多國語言地圖，接待櫃台也能應用除法文外的英文、德文、義大利文和西班牙文。由於昂傑市旅遊中心得到法國和國際 ISO9001 的認證，提供旅客服務滿意度調查是必備的工作。

根據統計，到昂傑市觀光在周間大部份為商務人士，在週末則有來自諾曼地和巴黎的遊客。遊客主要以法國人為主，佔 85%，外國人佔 15%，來自英國、德國、比利時、義大利、美國和西班牙。大部分的荷蘭人，會選擇住在露營地，尤其昂傑市有四星級的露營地，而露營住宿的部份，百分之六十是法國人，百分之四十是外國人。美國人則選擇住在旅館。平均遊客停留天數為 1.5 個晚上，因此大部分是因交通停留 (transit city)，這點和法國本身類似 (transit country)。如何使遊客在昂傑市停留更久或吸引更多的觀光客來訪是目前旅遊中心努力的目標。最近歐元貶值對於鼓勵英國人來昂傑市觀光，是一項利多。

昂傑市旅遊中心工作內容，首先是協助觀光客，提供資訊、推薦、以滿足遊客的需求。其次是銷售業務，包含銷售 city pass、住宿訂房 (可收取 10% 佣金)、販售票券和販賣旅遊紀念品。第三是更新區域旅遊資訊資料庫，將旅館、餐廳、著名觀光景點等的活動，更新在區域的旅遊資料庫，讓整個區域的旅遊中心共享。因此有些遊客在昂傑市要規劃去附近的城市，可以在昂傑市就近透過旅遊中心得知該地的活動，相反的，區域的其他城市，也可以透過系統告知該地的遊客昂傑市近期的旅遊活動，尤其目前羅瓦河在推廣自行車旅遊，未來整條路線會橫跨歐洲延伸到黑海，能夠在甲地就知道乙地的活動，對於規劃移動行程，非常有助益。此外，昂傑市旅遊中心和其他旅遊中心不同，則是提供線上訂房，為了協助遊客，也幫助旅館增加住宿機會，昂傑市中心投資增加即時線上訂房系統，可以線上直接協助遊客訂房，確定旅館剩餘房數房型，而不需要另外打電話連絡旅館，使旅遊中心的服務更專業，同時嘉惠旅館業者和遊客。昂傑市旅遊中心除了在位於昂傑城堡旁旅遊中心的業務，在不同的地點還有經營溝通博物館、港口旅遊諮詢、和免費大型巴士停車場。港口旅遊諮詢是在 Maine 河的港口處設立一個小的旅遊中心，由一名工作人員負責接待，主要提供利用船隻到昂傑市的遊客旅遊資訊並收取停泊船隻的費用，方便遊客不用離開船太遠就可以得到所需的當地資訊。而免費大型巴士停車場則是昂傑旅遊中心的另一個創舉，由於以往大型巴士停在昂傑城堡外，不僅造成交通混亂，也使遊客無法拍到城堡全景，為了吸引大型巴士到昂傑市觀光，在歐洲其他城市一般大型巴士停車都需要收費的情況，昂傑市從三年前開始每年四月到十月提供免

費的大型巴士停車場，供大型巴士停放。由於大型巴士價格昂貴，常有擔心失竊的顧慮，停車場還設有監視器。另外，提供巴士司機休息、盥洗和飲食的地方，讓巴士司機在經過長途駕駛，能有機會利用遊客參觀的時候好好休息，同時也可以和其他的巴士司機交談，放鬆工作心情。此外，昂傑市旅遊中心還有舉辦各項旅遊相關活動，包含商業組織觀光 Made in Angers 參觀昂傑市當地的產業、或由音樂家或演員負責的導覽行程、聖誕節時燈光、市集、表演和展覽的 Soleils d' Hiver 活動、還有每年十二月第三個星期的文化遺產日，所有文化遺產皆可免費參觀。

昂傑市旅遊中心未來發展目標為結合身障與觀光以及管理和發展港口和河上遊船。另一部份，則是希望增加對於觀光客或潛在觀光客的了解。目前昂傑市已經規劃出一條方便使用輪椅者的觀光路線，並在路線上標記圖樣方便遊客循線前進。每年，昂傑市旅遊中心也會定期做行銷研究，作為未來行銷策略規劃的依據。而會展和商務觀光，在昂傑市也一個成長的市場，包含羅瓦河葡萄酒展等大小型的商務活動。而商務旅遊不僅限於大型會展，30-50 商務人士在旅館或城堡開會或舉辦活動，也是一種形式。因此，昂傑市旅遊中心針對商務會展市場推出 Meet in Angers; Get surprised 的口號，極力推廣商務會展市場，提供專業諮詢、訂房、行程推薦等，使旅遊中心本身的業務也包含了 Destination Management Corporate (DMC 目的地旅遊規劃公司) 的性質。

昂傑市旅遊中心目前的行銷策略為和當地的夥伴緊密互動，並一年發行兩次 newsletter 讓當地相關的旅遊業者清楚知道未來的計畫與相關的旅遊活動。而印刷品的印製，包含摺頁 (brouchure)、Anger Mag (類似昂傑當地免費的旅遊書，包含景點介紹、各博物館和旅遊景點的開放時間費用)、每月的夜間活動、和暑期旅遊活動介紹等，也是重點工作。目前 221,000 歐元的行銷預算，33%用在摺頁印製，13%在網頁。目前網頁有 214,000 的點閱，未來希望將網頁改版，加重網頁的行銷功能，減少摺頁的印製。同時，昂傑旅遊中心也和法國其他 25 個城市聯合廣告，一同刊登在法國以外的旅遊雜誌提供外國旅客到訪法國旅遊參考。旅遊展和工作坊也是重要行銷管道，媒體關係更是重要，媒體採訪是免費的宣傳，維持良好媒體關係，持續提供旅遊資訊，也是行銷重要任務之一。



附註：羅瓦河自行車旅遊 Loire à Vélo <http://www.loireavelo.fr/>

在參訪時有同學提到，在港口設立旅遊資訊中心的想法很好，但是比起利用船為交通工具，火車似乎更多人使用，目前昂傑市在車站沒有設立旅遊資訊中心，現有的旅遊中

心雖離車站不遠仍有一段距離並不便利。昂傑市旅遊中心行銷經理 Olivier 回應目前在車站有機器協助提供旅遊資訊，但似乎運作不良，而在火車站設立旅遊中心這個想法很好，他們也有在思考，雖然與法國國鐵合作很不容易，但未來會更認真規劃如何落實。

三、商業組織觀光

(一) 課程內容

將商業組織開放觀光是目前新一波的觀光方式。在法國著名的例子有以航空製造業聞名的 Airbus，將位於法國 Toulouse 公司總部的工廠開放參觀。這股浪潮不僅限於法國，世界各地知名的企業包含瑞典 Scania 集團、美國波音公司以及日本豐田汽車，都有類似的觀光方式，但在法國有越來越多的企業、酒莊，甚至包含手工業都開放參觀，興起一股不同以往的觀光方式。這股浪潮反應出現代人休假時願意花時間了解其他人如何工作，對探索不同的工作方式、工作場域及企業經營感到興趣。

而在昂傑市起家，國際知名的君度 (Cointreau) 橙酒公司，是這方面的先驅，成立有 150 年的歷史，但在 100 年前即開放大眾參觀，增進與大眾的互動。開放參觀一直是君度橙酒公司經營者的理念，君度認為對於消費者，他們沒有任何祕密，因此他們歡迎訪客，在 1900 年便敞開公司的大門，是世界第一家開放參觀的商業組織。

君度公司參觀方式目前有兩種，一是事先預約團體導覽 (包含英文導覽) 與品酒，另一是只有品酒。價格從 6.2 歐元到 9.8 歐元。只限上班時間。導覽內容則包含原料來源、產品成份、製作方式、製作流程、製作時程、公司歷史及經營者簡介、公司重要事件、重大行銷廣告活動等。讓參觀者可以從不同的角度和層面全面了解君度橙酒及其生產運作經營方式。而參觀方式的安排，從一開始直接接觸橘子皮原料，之後進入蒸餾場、保存重要相關圖片文件的博物館，到裝瓶及陳列歷年廣告作品的走廊，最後抵達吧台與紀念品商店，每人在參觀結束後還可得到一杯知名的君度調酒 Cosmopolitan 及君度調酒紀念壺及各種簡易君度調酒配方，並到放映室一邊品嚐一邊欣賞簡介君度的影片。參觀過程除特定地點無法拍照，君度保持開放的態度並樂意回答任何的問題，並在導覽一開始便告訴大家唯一無法透露的祕密是各種不同原料 (酒精、水、糖分、乾燥與新鮮橙皮) 的比例。

商業組織觀光” Made in Angers” 也是昂傑市旅遊中心年度安排的一個重要並具有傳統的觀光活動，同時也是這方面活動的先驅。自 2000 年 2 月開始，今年的 2 月有為期一個月的時間，讓大眾可以透過旅遊中心購票參觀特定商業組織。在 2000 年有 8 家商業組織開放參觀，但到今年 2010 年 2 月，總計有 100 家商業組織開放參觀，另外加上 50 位手工業製造者在主題週末展示技術，以及 5 家商業組織或工藝博物館 (包括板岩博物館、君度橙酒、溝通博物館、空中交通博物館、髮型博物館等) 開放參觀，向兩萬多名參觀者推廣不同的工藝與商業知識。昂傑市旅遊中心行銷經理 Olivier Bouchereau 也抽空報名了當地報業的參觀行程，在凌晨到報廠看報紙如何被印刷到最後派送。唯一美中不足的是，報廠指派了一位實習生接待參觀者，由於缺乏對公司的了解，整個參觀並沒有彰顯出應有的價值。為此 Olivier 還特地將意見填寫在問卷上反應讓主辦單位了解。

(二) 心得

商業組織觀光對於觀光客或參訪者而言絕對是一項值得參與的觀光選擇，但對商業組織而言，又扮演什麼樣的角色？

在君度參觀完之後，許多同學在紀念品商店買了東西，有同學反應本來自己不喝酒，但因為參觀之後不僅買了小吊飾，也對君度橙酒有一定認同和肯定。而同學行前報告也提到，有一家人參觀完之後，買了一瓶君度橙酒帶回英格蘭，在聖誕節的時候打開喝，而現在這已經成為家庭每年的傳統。

因為參觀的過程，也讓大家知道許多君度橙酒無法在其他媒介傳遞的企業文化與信念，比如說酒廠牆上標語強調節能關燈，對消費者保持開放友善的態度，是獲獎最多的甜酒，是廣告人物行銷的先驅，很早便有專利的概念卻也是被仿冒最多的品牌等。

在君度參觀時曾詢問導覽員，門票的收入是否足以支持整個參觀行程的運作？她回答，門票收入並沒有要賺大家的錢，只是大致打平整個參觀活動的成本，而公司是否另外支付經費來維持參觀，這部份她不太確定。但從君度參觀行程的硬體建置和軟體安排，需要不少的花費來維持。相信要好的參觀品質，經費的投資是不可少的。

對君度而言，在法國酒業無法廣告，因此缺乏和消費者溝通的方式，開放參觀，其實也提供企業另一個方式與消費者溝通。觀光本身的收益或許不是最主要，更重要是是否能有效傳達企業理念並讓消費者更了解該企業。這對商業組織開放觀光，或許才是最首要的考量。否則開放觀光，卻沒有好的導覽或開放的態度，只會讓參觀者留下對企業不好的印象，對企業形象和長遠經營反而增加負面的影響。

隨著企業社會責任的興起 (Corporate Social Responsibility)，商業組織有越來越多對大眾透明化和溝通的責任，促進和諧的社會關係。在適當的情形，可以採用商業組織觀光的模式。而一般傳統工藝，透過商業組織觀光可以讓更多人了解獨特的工藝技術，協助保存。因此規劃觀光時，政府可以鼓勵商業組織將觀光納入選項，協助當地建置商業組織觀光行程，提供環境與活動支持手工藝工作者展現工藝技術，並協助行銷宣傳，使旅遊大眾不只接觸到當地的產品，還能進一步體會產品背後所代表的價值和意義，對旅遊地的了解更具深度和意義。



附註：昂傑市商業組織觀光網

http://www.angersloiretourisme.com/en/Economic_discovery_tourism.aspx

目前台灣開放觀光的酒廠有台灣菸酒公賣局於各地的 13 座酒廠、金門酒廠、馬祖酒廠等，及最近在國際享有盛名的 KAVALAN 威士忌酒廠。而埔里的廣興紙寮也有數年歷史提供民眾造紙的觀光行程。桃園更有桃園縣產業文化館，包含台塑企業文物館、可口可樂、南僑、義美、金蘭、郭元益、黑松等數十家商業組織文物館開放參觀。

四、羅瓦河城堡住宿

法國全國大約有四萬座大大小小的城堡，其中約一萬多在中西部，約佔全國城堡比例 30-40%。在法國 Châteaux 指的是貴族或王室在郊外居住的地方，有錢人在郊外蓋的私人住所，在法文稱為 hôtel particulier。而王室或貴族在市區住的居所則稱為 manoir，有錢人在市區住的私人住所則稱為 logis。因中文沒有特定翻譯，本篇報告將按照英文 castle，使用城堡一字涵蓋全部。

城堡一般而言並不如大家所想只有建築物本身，事實上還包含周圍的環境例如樹木、花園和附近城堡所屬的農地，通常城堡使用大量的樹將所有地包圍形成城堡範圍。以往城堡主人僱請農工，農作收益維持城堡生活。現在，城堡所有者雖擁有土地，但不一定直接經營農作，以 Brissac 城堡為例，雖然是一個私人城堡，但他們將葡萄園交由專業酒莊經營，酒名維持為 “Château de Brissac”。而這樣的結合其實在法國很常見，酒莊運用城堡的名字，而最後將收益部份也回饋城堡，協助城堡的維持和整修。

但不是所有城堡都可以如此幸運順利的經營，法國城堡歷史在 1914-1940 年經歷了一段悲慘時期，大約第一與第二次世界大戰，農村有巨大危機，產量和收益不夠好，城堡主人有土地但花錢請人卻沒有收益。另一部份是社會制度改變，城堡需要人服務照顧維持，但工人在那個時代權益提高，必須有假期，限定工時，付工資等，使得城堡運作成本大大提高。再加上當時社會風氣流行渡假到海邊，因此位於郊區的城堡不受重視，海邊的 Villa 才符合潮流。致使城堡在外在情況改變下，漸漸沒落。很多城堡在缺乏財力繼續維持的情況下賣給大公司，甚至以 1 元賣出，由大公司後續想辦法整修維護。法國作家 Jean d'Ormesson 在小說 *Au plaisir de Dieu* 中，描寫貴族在二十世紀經歷的價值與生活各方面的改變。而 Brissac 城堡也大約在 1936 或 37 年左右開放購票參觀，由此可知當時維持城堡壓力沈重，使得城堡所有者必須敞開自家住所大門另覓財源。在 1950 年時，農業收入不能負擔城堡支出，導致城堡腐朽生鏽，整個法國的城堡資產陷入危機。1954 年因為國家七號公路開通，從巴黎到尼斯到義大利，使周邊城堡有了提供吃住的機會。1957 年後羅瓦河流域一帶以往為貴族聚會的城堡，也開始提供住宿吃飯，甚至產生了一些連鎖組織。比如說 1962 年成立的 Châteaux et Hôtels 與 1965 年的 Relais & Châteaux。1980 年，法國城堡向英國人借來 B&B (Bed & Breakfast) 的方式，開始經營城堡住宿，這樣的住宿和一般旅館不同的是沒有服務員，住宿的人必須自己搬行李，而且城堡的主人和家人仍然住在城堡中，只是利用開放住宿的方式，能夠有額外的收入幫助城堡繼續維持下去。

這次參觀的兩個城堡住宿，皆在昂傑市西北方，開車約二十分鐘，該區域天主教盛行，教堂大門敞開，也較保守。當地多牛多馬，有一種特殊的紅牛並有一個知名馬場 Lion d' Anger，該區域也是法國知名品牌 Longchamp 的起源地。19 世紀末 1890 年，許多中產階級和貴族回到這個區域，也有些英國人家庭背景好的在此選擇養馬。因為有錢，便

有人開始整修城堡。而這裡的城堡都是比較小型，和第一星期參觀的大型城堡不同。

(一) Le Verger 果園城堡

參觀的第一個城堡住宿為 Le Verger (果園城堡)，城堡主人 Anthony 為愛爾蘭人，在美國工作 20 年，之前從事古董生意，因為希望改變生活做不一樣的事，來到法國被城堡和整個環境所吸引，因此投入城堡住宿，作為新的職業。Anthony 在 2004 年買下城堡，花了三年的時間修復裝潢，看到現在美侖美奐的模樣，很難想像之前這裡只是一個廢墟。整個城堡中最貴的是內部傢俱，Anthony 也將不同的房間以不同的風格裝飾，其中還有一間東方風格的房間，可以看到中國式的床和器物。房間價格從 145-175 歐元，全年開放。建議兩天住宿，在這邊可以從事的活動有高爾夫、拜訪酒莊、騎馬、參觀 Angers 市區等，房客比例過去外國人佔 75%，法國人佔 25%。現在由於外國人減少，而房價也調降，因此法國人較多，現在房客比例外國人和法國人各半。外國人主要以美國和俄羅斯為主。

在昂傑區域開始從事城堡住宿，必須先到市政府登記，如符合資格，市政府會要求加入 Bienvenue au Château 這個組織，必須交入會費，每年交年費，但交年費後城堡的資訊就會和其他城堡住宿一同刊登在 Bienvenue au Château 的手冊中，免費提供觀光客索取幫助城堡宣傳住宿。

Bienvenue au Château 是一個非營利組織，由法國西部五個區域的觀光局一同發起 (Normandie, Bretagne, Pays de Loire, Poitou- Charentes, Centre Val de Loire)，目的在協助保護和增強私人城堡、莊園或歷史建物對於付費房客的住宿的品質，也同時幫助城堡住宿的營運。

Anthony 有特別提到經營城堡住宿，除了自己要將城堡照顧好，是否能吸引到觀光客，需要地區以及相關觀光單位幫忙，並且參與連鎖幫助宣傳推廣，這些都是非常重要。Anthony 認為經營城堡住宿，對他而言最困難的是如何把城堡中的每一件事物都安排好，如果親身參觀過城堡，就能深深體會他的意涵。而他也說，經營城堡住宿無法賺錢，只能夠有額外收入幫助城堡維持而已。

(二) Château des Briottières 畢歐提耶賀城堡

參觀的第二家城堡 Château des Briottières 則是一個非常特殊的城堡，城堡的所有者 François 從家族繼承到這個城堡，為了繼續擁有城堡，他選擇不將城堡出售，而將城堡開放提供住宿。

Château des Briottières 是一個十八世紀的城堡，自 1760 年，城堡中一個接著一個的廳是維持當年的風格，而走道則是十九世紀 1815 年才加入，是一個四星的旅館，已經開放二十年，城堡歷經了家族七個世代，城堡中所有的家具和室內格局仍維持著當時的風格。在不同的廳，可以看到不同時期的古董家具，還可以看到 François 過去家族成員的畫像，尤其當 François 一個廳一個廳熱切的介紹家族成員、各種古董器玩和軼事時，彷彿回到歷史。François 自己也非常自豪城堡及其收藏，因為許多城堡被售出後，企業會將城堡清空，只留下空間成為辦活動或派對的場所，城堡只剩一個殼。對

François 而言，他認為他的城堡裡裡外外都是真的，是一個真的城堡，有歷史意義和價值的城堡，住在這裡，可以真正體會到城堡的歷史和生活，而不只是住在一個城堡的建物之中。

François 同時也提到城堡並沒有任何來自政府補助的款項，一切都是自食其力，只有其中一副十八世紀德國畫家畫的肖像畫，有得到政府經費支持。因為該幅肖像畫的尺寸，在當時期算是比較少見的大幅肖像畫。而除了有城堡、房間、古董傢具，這個城堡還擁有網球場、游泳池、在城堡旁較小的橘園廳房、過去馬車房整理成的大空間和一個一公頃的花園，而馬車房上的時鐘是 1850 年到現在還繼續運作。François 也特別帶我們去看城堡前的一個大池塘，他打算整修後讓這個池塘提供更多的功能。而在城堡中，François 也特別指出一些中國玩物，因為在 1850 年那時沒有飛機到中國，所以能擁有中國的器物是非常時髦，而城堡外種的橘子樹，也是當時刻意模仿類似西班牙和義大利的風格，和現代人喜歡展現異國風物，其實是一樣的。而城堡在宣傳部份，一開始有印摺頁，後來覺得花費多卻不便攜帶，現在以名片替代。

François 認為經營城堡住宿，可以幫助家族留下城堡，同時也給他一份工作，但他認為他未來經營面對最大的挑戰，則是如何將城堡交給下一代。由於法國法定的繼承制是子女必須平均分配財產，雖然有一個小孩可以得到比較多的錢，但也在規定之中。而他的上一代，因為有很多財產，所以可以平均分配給子女。但是他只有一個城堡，他要如何分給他的小孩，令他非常困擾，除非其中有一個小孩願意經營，而且願意將城堡平分後的價值，以金錢給予手足，否則，最後城堡仍然必須面臨出售的命運。他對這點感到很無奈，他認為如果法國不更改繼承制，會使得城堡最終都會落入出售的命運。而在英國，則沒有這樣的問題，因為英國是長子繼承制，因此家族的城堡，可以交給長子，而世代流傳下去。



附註：Châteaux et Hôtels <http://www.chateauxhotels.com/>

Relais & Châteaux <http://www.relaischateaux.com/spip.php?page=home&lang=en>

Bienvenue au Château <http://www.bienvenueauchateau.com/>

五、結語

在參訪兩個城堡住宿的行程中，我們經過了一個叫做 Chenillé-Change 的小鎮，那只是在昂傑市外的一個小鎮而已，卻讓人讚嘆不已。

Chenillé-Change 不僅風景優美，還提供很便利的旅遊方式，比如說可以在當地不需要任何執照租用簡單駕駛的小船，往上游或下游昂傑市旅行。船上還可以放腳踏車，方便騎腳踏車的旅客輕鬆轉換交通工具。小鎮保留一個舊的磨坊，到現在仍然利用水的力量在轉動，也是歷史古蹟之一。

目前在法國大約有 43,000 個歷史古蹟 (Monument Historique)，其中百分之三十得到政府的補助，其餘百分之七十只是登記在案。法國在一百年前就開始有文化古蹟保護的法令，因此將法國境內的古蹟保存的很好。而負責授課的 Jean-René Morice 老師本身就住在昂傑市的歷史古蹟。在四個禮拜上課的期間，許多老師也常提到，遊客喜歡看舊的、有歷史的東西，而不是新的。



除了古蹟維護的法令，法國觀光在制度上也相對健全，比如說因應城堡住宿，則有一個相對的組織協助宣傳管理。不同層級的政府觀光部門，分工和職掌也非常清楚。全國性的導覽人員則有大學專門的培訓。因此法國不但有好的東西可以看，也有好的制度協助維護和便利觀光，這點非常值得學習。

只可惜這次上課，在制度面學習有限，畢竟比較枯燥乏味而不是老師授課的主要內容，但唯有良好的制度，才能維持長久的穩定，在台灣常常追求經濟成長的發展和利用，而忽略的文化和生活品質的價值，在法國，看到一個小鎮都能有這麼好的風景和這麼便利的觀光，很值得台灣好好借鏡，希望未來我們不但能保持良好的生活品質，也能因為維持下來的好風景，帶給我們更多觀光和享受生活的機會。

● 第四週教學參訪地點：

A. The Trinity Church of Angers 教堂

簡介：座落在昂傑(Angers)市最古老的城區-La Doutre，它同時也被人稱讚說”這裡絕對是昂傑最優美的地方之一。”現存的教堂是加蓋在另一個存於原址上的教堂的，所以其建築的最大特色就是可以看到兩個不同時期的教堂在架構上，巧妙地合而為一。



B. Château de Brissac 布里塞克城堡

簡介：這個外觀造型特殊的建築一直都是 Brissac 公爵的寓所，直到今日仍是私人城堡；共高達七層樓，而這也是羅瓦河畔建築中最高的城堡。城堡內一共有 204 個房間，全部都配有華麗的擺設與裝備，而城堡特別闢出了 4 間美麗的房间做為旅館用途，提供有興趣的遊客做為住宿之用。



網址：www.chateau-brissac.fr

C. Troglodyte Village Rochemenier

簡介：Rochemenier 是一種位在平原上窯洞村。在這裡遊客可以了解到從前當地的穴居族(habitations troglodytes)是怎麼樣居住在如此的洞穴之中，而這樣的聚落不僅有農場、甚至還有個地下洞穴小教堂可供參觀。

網址：www.troglodyte.info

D. Musée de l' Ardoise 板岩博物館

簡介：多產及優質的板岩為此區域的特色之一，因為產量豐富並欲保有地方特色，該地區的屋頂皆為板岩材質。而在此博物館會先有靜態的地形及板岩介紹，隨後在園區內則有採岩工人現場示範製作板岩的方法。

網址：<http://www.lemuseedelardoise.fr/>



E. Musée Cointreau 君度酒博物館

簡介：位在法國安茹省(Anjou)昂傑市(Angers)地區的君度(cointreau)酒廠，是一個可以完成呈現從製作到售出君度酒的產銷工廠。其內部有釀酒坊、提供試喝的酒吧以及精品販賣部等可供遊客自由選購。

網址：www.cointreau.com



F. Le Verger 果園城堡旅館

簡介：Le Verger 位處於法國羅瓦河河谷地區的昂傑市(Angers)附近，由此地區不論是欲遊覽羅瓦河流域城堡、或是西至布列塔尼半島及諾曼第地區，這裡都是個理想的住宿休息地點。在這莊園內亦有設置佔地六公頃的果園，七間客房也擁有各自不同的佈置主題：如：波旁王朝甚至中國風等等。

網址：www.leverger-chambredhotes.com



G. Château des Briottières 畢歐提耶賀城堡旅館

簡介：Château des Briottières 是位在羅瓦河地區，評價為 4 星級的飯店。其座落於羅瓦河河谷的理想地段—安茹省(Anjou)的昂傑市(Angers)附近，自巴黎搭車也只需兩個半小時。西接羅瓦河城堡群；而這座始於 18 世紀的家族城堡是羅瓦河地區最好的私人城堡之一。



“該飯店的一個新理念，便是讓人同時身處於私人城堡和大型私人豪華酒店之中產生的那種少有的新鮮感。”（高爾夫球場和飯店指南）

“在這裡，我們有種同時置身於私人住宅和大型豪華酒店的罕見感。”（法國城堡和飯店指南）

網址：www.briottieres.com

H. Office du tourisme d' Angers 昂傑市旅遊中心

簡介：在羅瓦河河谷(Loire Valley)中曼恩河(River Maine)畔的城市-昂傑市(Angers)現今以中世紀的城堡成為了該地的城市地標。不論是城堡本身、還是內存一幅中世紀最偉大的掛毯、亦或是市區本身的怡人風景以及整個羅瓦河流域的觀光景點等，有興趣的遊客皆可在這裡找到最完整的資訊；旅遊中心提供各個語種的諮詢服務，另外也有販售昂傑市的當地特色紀念品，如各種風景明信片，或是小瓶的君度酒等等。



網址：www.angersloiretourisme.com

I. Abbaye royale de Fontevraud 楓特弗德皇家修道院

簡介：位於法國蒙特索羅(Montsoreau)以南大約四公里的區域，是全法國最大的修道院群。修道院於1793年關閉，之後曾成為關押囚犯監獄，院內的幾處墓塚也因埋葬了英國國王亨利二世等人而聲名大噪。



網址：www.abbaye-fontevraud.com

J. La Maison de Loire en Anjou 安茹地區羅瓦河之家

簡介：安茹地區羅瓦河之家位於羅瓦河游船點旁，在此可以觀賞影片了解水資源的重要。同時，也可了解羅瓦河從過去到現在和附近居民之間的關係、氾濫的狀況，以及附近的生態、動植物及河上的交通工具。



網址：www.maisondeloire-anjou.fr/

● 導覽人員/觀光地點之注意要素



講師：Jean Danion 法國昂傑大學教授

在從事觀光旅遊活動當中，往往讓遊客對該地最直接的印象，大部分都會是來自像團體導遊人員、解說人員或是該觀光地本身的導覽設備完善與否等等。所以，為達成能使遊客玩得盡興、玩得愉快並還想下次再訪的目標，對於從事觀光旅遊業的人事物各方面而言，都必須要先具備一些足夠的基本概念，要了解並滿足遊客的需求，才能達成從事此行業的最高原則-做到自身專業背景的充足、並讓遊客盡興。

1. 身為一位導遊人員：

要如何當一位稱職的導遊人員呢？導遊所從事的工作是為旅客提供安排或落實行、住、吃、遊覽、娛樂和購物方面的服務。在實務工作中，應從大處著眼，小處著手，累積工作經驗，時時刻刻戰戰兢兢來求得自我成長。因為導覽服務的基本要素即為語言，若是服務是核心、那麼語言就是手段；所以其最重要的目的不外乎就是本身的語言能力夠好，能清楚表達該解講的內容給遊客知道！

在我們第四週所參觀的各大型展館中，幾乎所有的導覽員具有以流暢的英語來為我們做出導覽的能力。另外，導覽服務是一項知識密集的工作，知識面越寬，信息量越多，工作起來也當然就越能得心應手，運用自如了。當然，專業知識除了靠管理單位定期或不定期舉辦各項專業訓練外，更有賴於解說員本身平時不斷地閱讀、學習與自我充實。解說要把人文、自然融合各類的知識，才能表現出解說的專業性，帶給遊客豐富的體驗。

以下為我們在實習課程第四週，參訪地點之導覽員資料舉例介紹：

A. Château de Brissac 布里塞克城堡

導覽員：Elodie

性 別：女

年 齡：23 歲

使用語言：英語、法語輪流

Elodie 曾為昂傑大學觀光學院的學生，在布里塞克城堡擔任導覽員一職約有三個月的時間，這三個月以來 Elodie 是天天都在城堡裡為遊客進行解說。講解時會參考遊客本身所使用的語言，但大部分的時間皆是以一段法語、一段英語的方式輪流交替作解說。



B. Abbaye royale de Fontevraud 楓特弗德皇家修道院

導覽員：Zoé

性 別：女

年 齡：24 歲

使用語言：英語為主、法語為輔

Zoé 亦曾是昂傑大學觀光學院的學生，主修導遊專業。之所以會選擇在楓特弗德皇家修道院擔任導覽員是因為自己本身就是當地人，再加上對這地區的歷史背景也有很大的興趣所以在此工作。從事相關工作已有 1 年半的時間了，擁有法國國家導遊執照；所能使用的語言除了英語和法語外，亦有以西班牙文的解說的能力。



我們可由以上兩位導覽員的例子來看，兩位都是在大學階段受過相關專業訓練的學生，在離開校園後也繼續從事觀光導遊的工作。而不論是 Elodie 或是 Zoé 的英語能力皆相當好，都能以流暢的英語來進行詳細的解說活動；只不過，在台灣絕大多數的景點裡，當導覽員在進行解說工作時，身上都必須配戴著相關導覽員身分證件，然而在這週所參訪的幾個景點中，這樣的身分識別少見，僅有少數的導覽員有配戴相關證件。這點在導覽從業人員工作的進行上，法國跟台灣是有很大且明顯的區別的！

另外，對於法國與台灣兩地的導遊人員養成訓練，意有所區別：

法國導遊人員培訓制度：

一般來說導遊認證有分區域性和全國性的。有導遊認證才能在公立的機構擔任導遊，但因為有品質保證，目前私人機構也傾向雇用有證照的導遊。而全國的導遊認證，必須具備兩年大學資歷，向法國政府指定的十幾所專門辦理導遊訓練課程的大學提出申請（昂傑大學即是其中的一所），申請過後入學學習一年。上的課程涵蓋了建築、繪畫、文學、過去時代之衣著飲食和生活方式、葡萄酒、觀光相關的規範和法律等。英文是必要語言、還必須選修另一個語言（德文、西班牙文、義大利文和俄文）以及導覽。

導覽的訓練方式包含到法國各地景點導覽，或者是必須一邊開車一邊練習描述他所看到的，因為團體旅遊常常在巴士上隨著巴士移動導覽，而且必須對當地的地理知識、活動各方面都有一些了解，才能將資訊完整地提供給遊客。上完一年課之後接著參與實習，實習結束後必須交報告和口試。最後通過則得到大學文憑同時也得到全國導覽的證照。而區域性的則是可以自行準備，參與公告的考試日期。

台灣導遊人員培訓制度：

從 2004 年領隊和導遊改制為專技普考、放寬考照資格限制後，吸引了許多懷抱著夢想的人們報考，只要是公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，領有畢業證書者，或初等考試或相當等級之特種考試及格，並曾任有關職務滿 4 年，有證明文件者皆可直

接報考，不用是相關科系畢業者。導遊要考的科目可分為導遊實務、觀光資源概要、語文等三大項，另外導遊考試必須通過口試。導遊執照又有分為：華語導遊與外語導遊，若是選擇外語導遊的話，則必須另外通過所選語言的筆試及口試(如：英語、日語、法語、德語、西班牙語、阿拉伯語或韓語等)。

在通過考試後成績合格者，還得再另外經過由觀光局舉辦的職前訓練，訓練期末考試合格者，才能真正領取到導遊執業證，合法進行觀光導遊的工作。

團體旅遊帶團注意事項：

在團體旅遊中，導遊的解說工作盡可能在談笑風生及輕鬆愉快的氣氛中進行。並且要讓旅客能適時地表達自己的意見，就是採用有問有答法。此舉不只能增加與遊客間的互動，避免淪為一己之談，也可以藉此了解到遊客的觀後感受。然而另外要注意的是：旅客的背景、教育水準不一，接受解說能力亦有不同，所以應針對不同背景、程度的旅客而準備多種講解內容的深淺度，不能千篇一律。而在行程開始前，導遊人員應先在遊覽車上作今日行程安排的簡略介紹，這不外乎包含了：景點間的行車時間、預計參觀停留時間、以及行車中途兩旁景點介紹等。

然而，不論是中外的導遊人員都一樣，在遊覽車停靠後，要提醒各位遊客廁所的位置在哪裡，這是堪稱身為導遊人員「最重要的小事」之一。教授 Jean Danion 就說這是所謂的「Technical stop 技術性停靠」的小技巧，比如說像上廁所，就屬於技術性停靠的一種，因為那本身並不是景點。或是有比較長的旅程時，往往會選擇停靠休息站的道理相同，所以在作團體旅遊規畫時，必須要將技術性停靠的需求納入考量之中。

另外，遊客往往對於一地區觀光景點的紀念品販賣特別有興趣，第一週的授課教師-Mieke Overlet 同時也是一位優秀的專業女導遊，Mieke 在帶大家參觀香波城堡(Château de Chambord)時，不忘貼心地叮嚀大家勿忘記留點時間給紀念品店，因為那邊的東西是我們絕對不會想錯過的。這樣考慮到遊客心理需求的小小提醒，看似平常，但卻是身為一位專業導遊人員能為遊客著想的專業態度，因為他們能了解參觀者的需求可能會是什麼，這樣的一句叮嚀其實是重要且具有技巧性的。

而這週主要的指導老師-Jean Danion 在我們實習課程的最後一天，分別派給各位同學不同的題目，安排大家在搭乘遊覽車前往參觀景點的途中，能為車上其他的老師及同學作景點介紹，讓我們嘗試及學習如何當一位導遊或解說員。最後同學們表現出的實際應用上，大家充分地展示了所謂「與台下互動的技巧」，運用一問一答的方式，帶動整體氣氛；另外，也又加以音樂、歌曲等輔助，為景點介紹的活潑程度錦上添花，更增生動，讓大家都保持著一種愉悅又輕鬆的心情來迎接下來的旅程。

除此之外，導遊人員對於時間的掌握度必須要有精確的概念：當遊覽車抵達後，觀光目的地開放參觀的時間到了嗎？有沒有哪些景點花了太長或是太短的時間呢？用餐時間的安排、讓遊客去上洗手間時間足夠與否等等，都是身為導遊相當重要的課題！只有把時間拿捏恰當的導遊，才能在旅程中不留空白、不隨意因為時間安排不當而臨時更改行程，也才能讓遊客能玩地更盡興，在最有效的時間內享受到最精華的快樂。

2. 觀光景點本身：

欲衡量一個觀光景點本身的解說、指示設備完善與否，我們可從以下幾點大致地檢視這週參觀景點之各項優缺點：

◇ 抵達目的地之前的路標顯示明顯與否

路標清楚與否對於觀光景點的易達性占有極大的影響，以 Musée de l' Ardoise (板岩博物館) 為例，一路上都有清楚的標示註明著往博物館的方向，所以對於開車前往的民眾，就不會花費太多時間在找路。

◇ 商店

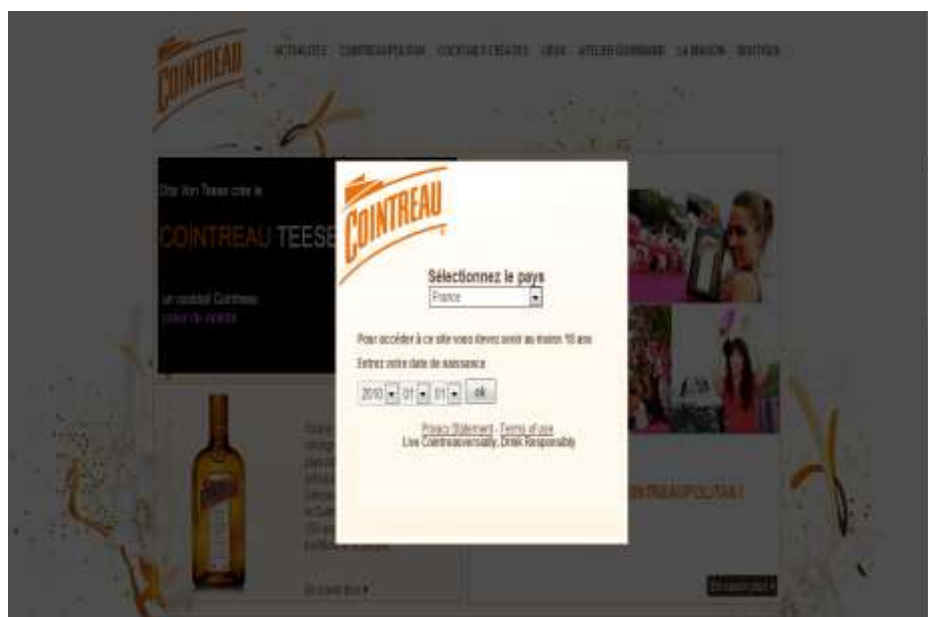
Abbaye royale de Fontevraud (楓特弗德皇家修道院) 在售票口旁邊規劃出一塊明亮的空間做為紀念品商店，這裡的商品多樣性高，選擇多，路線及展場規劃清楚，讓遊客能在離開前輕鬆且盡情地選購紀念品。



Abbaye royale de Fontevraud 紀念品店

◇ 觀光景點的官方網站

現在越來越多觀光景點會重視其官方網站的設計，以及網站語言別選項的設計，因為這是拓展國際視野，吸引外來群眾最快也最先進的方法。君度酒(cointreau)展銷廠的網站製作就是其中傑出的一個範例。再點選該網站之後，會先出現國家/語言別選項，並且因為該網站為酒類介紹為主，所以要年滿 18 歲以上才能進入點選。在選擇為國家和年齡限制之後，就可以在網路裡盡情瀏覽君度酒製造商從這樣的平台欲傳送出的氣息給其潛在客戶了。



君度酒官方網站

◇ 提供哪些語言服務

昂傑市旅遊中心的櫃台人員，除了提供法語諮詢之外，亦有英語、德語、西語、義語或俄語的服務。除了櫃台人工服務之外，亦有販售昂傑市或羅瓦河流域的導覽書籍，那麼語言別就更多選擇了：除了以上列的歐洲語系語言外，另有中文與日文的導覽手冊，盡可能地在各種情況下皆能提供足夠的資訊給來自世界各地的遊客做為參考。

◇ 文宣資料

Château de Brissac (布里塞克城堡)有依照語言別而在文宣紙上作顏色分類的變化；在這裡的文宣資料上有極為詳細的城堡歷史背景資料介紹，以及各樓層展示房間的詳細文本介紹，讓遊客除了聽導覽人員的解說之外，也可以從文宣上了解到細節的內容，不會錯過重點。這份文宣是 A4 大小、雙面列印共有四面，英文版本，內容詳細清楚，雖然圖片比例不高、又是黑白列印，可能在第一眼印象會少了些精采度，但內文清楚明瞭，算是做了個良好的典範。

◇ 導覽介紹時所使用的語言

Château de Brissac 的導覽員 Elodie 在做講解時，因為當地團員除了我們之外，還有當地法國遊客，所以她就是選擇以一句法文、一句英文的狀態做講解。本身導覽員自身的語言能力很好、腔調清晰明瞭，所以遊客在聽的時候不會有不清楚或是錯亂的問題。

其他大部分的導覽員會以全英語做講解，但可能在發音咬字上，Elodie 的英語掌握程度能力更勝一籌。



◇ 文宣資料上所選擇的照片或圖示

君度酒博物館有分各個不同的文宣資料，有對於該博物館的介紹展示、或是各種君度調酒的介紹：內含圖片、由哪些酒類或內容物調合而成等。他們的文宣都採以鮮豔色調的圖片為主，佔約版面的四分之三以上，頁面最下緣才以簡單的法文字句作介紹；大篇幅地以搶眼、活潑、色彩繽紛的圖片文宣吸引遊客目光，這樣的色彩會給觀看者一種輕鬆明亮的心情，也就是能在潛移默化中帶著愉悅地心情造訪君度酒博物館，也說不定會因為顧客的好心情，始得廠方能在最後的紀念品店大有收穫也說不定呢。



君度酒博物館內亦提供酒類試喝，美女加上美酒觀光客當然心情好！

實習心得

李 懿

法國料理被讚譽為世界三大美食之一，其魅力除了口感精緻之外，用餐時酒與菜餚的搭配，適宜且優雅的用餐禮儀，皆為進入法國美食殿堂的必備常識。一頓完美菜餚的呈現，不僅止於烹調的過程，更在於用心的品嚐！感官的饗宴並非僅侷限於口腹之間，更在於眼、耳、鼻、舌、心的細膩搭配和運用，如此方得以體會料理人之巧思，以及精選食材最原初的況味。

在法國，一般可將用餐的場所，大致分為營利性與非營利性等兩大類別。後者為接受政府或企業補助之學校餐廳或員工餐廳，為社會福利的一部分。本文將提及的餐廳類型則屬前者，也就是所謂以商業營利收益為目的之用餐場所，其普遍之分類與等級可歸納為，以供應家常菜為主的小餐館，像是 Bistro 或是小規模餐廳，例如 Brasserie 或者是具有像驛站和客棧性質的 Auberge 等，其消費額度也因等級不同而有所差異。雖然各有特色並有不同的訴求與消費對象，然而，從餐廳的訪視過程中，可以發現幾項跨越餐廳屬性，甚至料理國界的堅持與共通性。

一位被視為優秀的主廚或負責人，對其創作之料理的講究與不妥協，充分展現在時間與空間的掌握之上，其一為對菜餚季節性的強調，也就是所謂的“旬味”，另一則為食材的屬地性格，亦即有如法國葡萄酒所強調 terroir 概念之具體落實。

所謂的 terroir 必須是一個有特定範圍的地區，因為這個區域的自然環境，得以透過當地特殊的種植、畜養與製作傳統，生產出別於他處、具有地方風味的美味特產。這一個源自法國的概念，如果勉強要翻成中文，或可稱為「一個具特殊風土條件的產區」，雖然意思明確，但卻還是需要花一點時間解釋才能夠被理解。在英文或西班牙文等語言中，因為沒有同義字可替代，所以都直接保留了法文原文，卻也因此產生了不同的詮釋與誤讀，有人認為是土質，有人認為是自然條件，但卻常常遺漏了 terroir 中特有的屬於人文與傳統的意涵。

因此，每一個地方特產的背後，經常都是天、地、人三者相合，才得以成就的美味。正如同旅居香港的美食作家蔡珠兒在其作《紅燜廚娘》中所云：「… 每顆芒果都是一部迷你的地方志，抄錄當地的土質季風和雨水，收攝了天地精華，除了香和甜，我還吞進各種經緯的熱帶陽光。…」

置身於講究標準化與規格化的工業食品主宰之飲食消費世代之中，無法符合此格式的傳統食物似乎被迫脫離於現代化的食品通路，而全球化浪潮更將人們的味蕾品味愈趨單一化。然而，在此同時，蘊含風土與人情、全然在地化、無法量產也難以規格化的 terroir 物產，卻在我們的餐桌上重新建立起新的美味價值，甚至是生活價值。這或許是傳統慢食的法國料理可以帶給我們的啟示。

宋純慧

在學期末一陣慌亂後，我踏上了這趟學習之旅，一趟收穫很多的學習之旅。

這是我第二次造訪法國了，第一次的活動範圍僅在巴黎及巴黎近郊，季節是冬季，冷冷的、灰灰的，當時實在很難體會法國為什麼會吸引這麼多觀光客。這一次的學習之旅，我開始了解其中的原因了。

第一次在同一座異國城市待這麼久的時間，過去的旅行經驗大多是浮光掠影式的，稱不上有什麼太深入的了解，大多是按圖索驥的參觀，只是「印證」書上的介紹。這次不同，昂傑（Angers）雖位於知名的羅瓦河流域（The Loire Valley），但我對這座城市卻一無所知，出發前雖然作了些功課，卻仍然陌生，這樣也好，多了更多探索的樂趣。為期四周的課程很充實，為期四周的課後探索也不遑多讓，每天都有新發現。

我們在昂傑的小窩有個爬滿綠藤的外觀，很詩情畫意，周六的定期市集就在附近，逛市集是認識一個城市的好方法，買了最新鮮的食材，享受最在地的味道。在課程之外，令我印象最深刻的就是六月二十一日的歐洲音樂節了，很開心遇上了這一場全歐洲同步的音樂盛宴。雖說是傍晚，但因為是夏至，天空仍明亮。在昂傑的大街小巷中，交織著各式各樣的音樂，音符流動著、歌聲展演著，赫然發現，原來這座城市住著很多人。透過這樣的活動，只要願意，每個人都可以找到舞台發揮，找到自己的聽眾，無關專業與否，只要開心就好。我們隨意走走停停，直到十點半真正天黑，在天完全暗下來之前，我看見天空的顏色就好像梵谷（Vincent Van Gogh）在〈夜間露天咖啡館中〉（The Café Terrace at Night）的天空一般，很美、很深邃的藍色，以前實在無法體會何謂梵谷口中沒有黑色的夜景圖，身歷其境後，嗯！梵谷真的沒騙人，跨越時空，我們有相同的體驗。



←The Café Terrace at Night.

1888. 81 x 65.5.

Rijksmuseum Kröller-Müller, Otterlo.



歐洲音樂節→



←昂傑的天空

在昂傑的生活點滴是很棒的回憶，一座陌生的城市因為有了實地的生活體驗、有了與當地人互動的經驗，而在腦海中活絡了起來。從最初的陌生、反感到最後的捨不得，若問我，在昂傑的一箇月中真有發生什麼大事嗎？好像沒有！但會不會再來？答案卻是肯定的。為什麼？因為再次造訪時，在這座城市裡，我有很多自己的故事可以訴說！最後，衷心感謝師大歐文所、昂傑大學、邱老師、杜老師，還有一路相伴的各位老師及同學們，2010年的暑期實習之旅很愉快，因為有你們。

張凱婷

～2010年6月12日，歐洲文化與觀光研究所同學們懷抱著既興奮又期待的心情，踏上法國這塊令人嚮往已久的土地，展開為期整整一個月的學習之旅。～

位於法國羅瓦河流域中心的法國昂傑大學（Université d'Angers），其觀光學院（IMIS-ESTHUA）已經擁有二十四年歷史，在文化觀光與服務招待業深耕多年，與產業合作相當良好，也致力於與國際交流，並於今年初與師範大學歐文所合作，為歐文所同學量身打造，結合法國羅瓦河歷史文化、美食、品酒與觀光行銷等主題，開設為期一個月理論與實務並重的課程。

因此，第一個禮拜的羅瓦河流域文化之旅，我們便親身走訪了包括昂傑城堡（Château d'Angers）、啟示錄掛毯（Apocalypse），以及羅瓦河享譽盛名的香波堡（Château de Chambord）、雪儂梭堡（Château de Chenonceau）與薇雍德希堡花園（Château de Villandry）等。在Agnès教授與Mieke教授精彩的講授下，同學們不僅聽得津津有味，課堂與課後都與老師們進行討論與分享。由於早在出發之前，同學們雖已做足了功課，但這完全是身歷其境的感動，與坐在教室裡盯著黑板上課完全不同。在聖約翰啟示錄掛毯（Apocalypse）裡，Agnès老師為我們講解每一幅壁毯（tapestry）的聖經故事，彷彿帶領我們走過文藝復興時期的歷史，領略壁毯藝術之美。Mieke老師本身是專業導遊，生動活潑的課程讓我們印象深刻。她帶著我們探訪香波堡、雪儂梭堡與薇雍德希堡花園花園，走過香波堡中達文西設計的「雙螺旋梯」¹、望著天花板的F字母與蟒蝮圖像²；穿越「皇后的城堡」³之林蔭大道、嗅到女人廚房戰爭的火藥味等等……。第一週的課程雖在此畫下尾聲，卻讓我們獲益良多。



↑2010年6月16日 歐文所與昂傑大學教授Agnès Poyet-Carrée於校外參訪昂傑城堡Château d'Angers合影。(照片：私人提供)

¹ 雙螺旋梯（或螺旋雙梯）據說為當年法蘭斯一世為避免王后和他的情婦正面相遇引起尷尬和糾紛，特地請達文西設計的，堪稱建築史上一奇。所以香波堡也有「征獵與愛情堡」之名。Retrieved from 網路資源：<http://epochtimes.com/b5/6/6/4/n1339368.htm>

² 「F」字母代表法蘭西斯一世；而蟒蝮圖像則象徵皇室。

³ 雪儂梭堡（Château de Chenonceau）經歷數個名女人先後接手這座城堡，為雪儂梭堡增添了許多的神秘想像，包括與法王安利二世共享這位男人的 Diane de Poitiers 以及 Catherine de' Medici。因此雪儂梭堡也擁有「皇后的城堡」等稱號。



↑ 2010年6月18日 歐文所與昂傑大學教授 Mieke Overlaet 於校外參訪雪儂梭堡 Château de Chenonceau 合影。(照片：私人提供)

時序進入第二、三週。這兩週為法國美酒與美食課程。光聽這個名字，就讓我有種望塵莫及的距離感。畢竟在台灣，這樣的課程不只索費高昂，還有身分地位上的侷限等……。因此，懷抱這樣的心情，我們迎接著接連兩週驚喜不斷的味覺饗宴。紅酒、白酒、氣泡酒、玫瑰酒，一杯接著一杯，從喚醒我們的視、味、嗅覺開始，我們學著與葡萄酒「談戀愛」。這樣的浪漫氛圍暗藏在每一個品酒的小細節，在每一個酒莊主人的自信中。當他們敘說著對葡萄酒的情懷時，我們都可以感受到那種對於葡萄酒的堅持與驕傲。在這些日子裡，我們學習到葡萄栽種的學理知識，足踏葡萄園，感受法國人對「terroir」⁴的尊重；從Angers到Saumur、從葡萄酒到君度酒、訪問酒莊主人、拜訪飾酒師 (sommelier)、參觀品酒協會、學習酒莊行銷、入深山尋覓昂傑大廚、工商管理學校 (Centre de Formulation de la CCI) 學習甜點製作、與品味米其林餐廳美食等……。對我而言，種種的體會，好像是在給予我們一個機會，接觸一塊原本認為遙不可及的領域，了解到原來生活可以這樣地被品味與尊重。感謝所有製造機會給我們的人，所有參與這趟「夢幻之旅」的老師、同學，感謝Jean Michel老師全程安排與解說，感謝邱大環老師精彩絕倫的翻譯與無微不至的照顧，感謝杜筑生老師機會教育我們時時注意禮貌，感謝司機大哥「黑先生」帶給我們「上山下海、出生入死」的體驗，簡直是我們的終極保鏢！這兩週的課程十分充實有趣，幾乎沒有一天可以鬆懈！第三周的最後一天，造訪了最令大家大開眼界的酒窖，品嚐著1985年份的Coteaux-du-layon (AOC)，並抱著各自出身年份的美酒，滿載而歸……。

⁴一般中文將『terroir』翻譯成『風土』，也就是指葡萄生長環境的風土特色，而其所涵蓋的內涵包括，土壤、氣候（微型氣候）、適合種植的葡萄品種，這些條件構成葡萄的生長環境，也影響著葡萄酒釀製的特色與風味，所以在每個不同的區域範圍內便有不一樣的風土條件，因此所釀製出的葡萄酒也就具有不一樣的地方特色。而法國的法定產區制度便也是從這個觀念而來。在自然葡萄酒中更是強調與重視所謂的『terroir』，而他們認為所謂的真正『terroir』葡萄酒，除了土壤、氣候與葡萄品種外，還有「人」！「人」對葡萄酒更有著無遠弗屆的影響，因為人對於葡萄的栽種與釀造的方式更是展現出『terroir』的關鍵性所在，而這『人』的條件往往是一般葡萄酒中所忽略的。簡而言之，在自然葡萄酒中對 terroir 葡萄酒的定義為：terroir 葡萄酒 = 土壤 x 氣候 x 人/品種。Retrieved from 網路資源：

<http://blog.ihmarke.com/vedio/terrior.html>



← 歐文所於 CCI 學習甜點製作當天，接受昂傑當地記者採訪之報導。(照片：私人提供)

最後一周的的觀光課程，包含觀光的包裝、行銷與管理，Jean Danion 老師特別提醒我們在觀光的同時，必須注意各觀光景點的外圍設施，如城堡之路標指示清楚程度、小冊子語言提供多寡、服務人員的專業度或「廁所」的完備程度等……，這些都是平時最不起眼，但對觀光行銷而言，可是十分重要的！畢竟一個觀光景點的成功，除了景點本身，這些針對觀光客提供的貼心小設施可是有加分的作用。其中，最令我印象深刻的，則是我對「導遊」與「導覽」工作的另一層體認。在我們參觀昂傑市一個小教堂（The Trinity Church of Angers）時，導覽的婆婆已經高齡八十幾歲了，卻仍然賣力生動的為我們解說教堂裡一景一物，從歷史、藝術史、文學角度切入，把這座教堂之美發揮的淋漓盡致！身為自願投身導覽的業餘導覽員，不只讓我們看到她的專業，還看見了她的熱忱與生命力閃閃發光！此外，在造訪 Rochemenier 的地下洞穴（Troglodyte）時，導覽先生的活力也令大家印象十分深刻！不只如此，在地下洞穴也學習到一種「小而美」的行銷包裝，其方式為遊戲設計，把景點利用類似「大地遊戲」的方式，先利用導覽使觀光客有初步認知，再讓觀光客親身跑關解謎，探索未知。這樣的方式，不僅使遊客更瞭解景點的歷史與資訊，更能促進遊客間的討論，增加趣味性之餘，大朋友小朋友也都能優遊其中，並提高觀光客的回流率。這令我直接聯想到台灣的觀光發展，或許，這樣的觀光設計與人員培植，正適合台灣小而美的觀光特質，值得我們學習與效法。

身為觀光研究所的學生，自然需要從體驗導遊工作開始，瞭解這個產業。老師事先分配主題，告知大家在課程結束前最後一天，擔任英語導遊，為老師們導覽羅瓦河流域風采。這個活動算是為整個課程做最後驗收，也是我們回饋所學的時刻，大家拿出拿手絕活，如歐文所蘇子涵同學，本身即為台灣專業的英語導遊，就在遊覽車駛過羅瓦河時，



帶領大家唱起台灣童謠「白浪滔滔」與外國老師們分享。在歌聲中，我們度過了一個歡樂的下午時光。就在這天的下午，大家在 Saumur 碼頭坐上遊河船，在小船緩緩在河面上行駛中，為這趟旅程畫下完美的句點。在昂傑停留的最後一天，同學們還相約前往宿舍附近的冰淇淋店，與可愛的冰淇淋婆婆合照，買了最後一支冰淇淋，正式向相處了一個月的昂傑小鎮說再見。

← 攝影於離開昂傑的最後一晚，可愛的冰淇淋婆婆與最後的冰淇淋！（照片：私人提供）

這些生活的點點滴滴，妝點我們的昂傑之旅，而這些小小的感動卻是此行最完美的見證。這一切都必須感謝歐文所、昂傑大學等所有相關人士的努力，才得以成行。然而，最要再三感謝的，就是我們的此行的爸爸媽媽 - 邱老師與杜老師。我們看到老師凡事親力親為、明快果決的領導風格，及永不缺席地陪我們上山下海、日曬雨淋……，陪我們這幾隻「小羊」走過一關又一關。在最後一天北上巴黎「楓丹白露」的車上，遊覽車司機與我們發生不愉快的糾紛，邱老師的明快的處理方式，完美化解了這件事，才能讓大家平安的抵達巴黎。這，只是其中一個小例子，卻讓我們永難忘懷。「老師，你們是最棒的！我們愛你！」

抵達巴黎的第三天，邱老師帶領大家前往「駐法國台北代表處」訪問。呂慶龍大使親自為我們做簡報，並時時感念杜筑生大使對於他今日成就的深遠影響！此外，大使介紹「交響情人夢」與代表處的拍攝景點，並解說當初接受日本拍攝的初衷，就是為了要「想空想縫作外交」！（台語）不只要無所不用其極的推廣台灣，還要時時記得，在嚮往外國文化的同時，也要從自身文化下手，向外國人推廣自己的文化！最後，代表處還招待我們享用整整一個月沒吃到的中式餐點！當同學們看到好久不見的「炒飯、炒麵」時，感動之情溢於言表，胃口隨之大開！這些，一切的一切，都讓我們回味無窮。

這一個月就這樣畫下尾聲，但對於參與本次實習的每位同學，一定都有各自的感觸。對我而言，我看到的，是昂傑大學在觀光領域的專業程度，以及他們對本次計劃的重視與用心。讓我們學習到，如何在國際學術交流的往來，與異文化磨合、接納，與融合的過程中，收到「教育觀光」的附加效應。更期待未來兩校能持續合作，讓學弟妹也能感受到我們的感動與被重視；也期許所上同學們在未來，找到文化觀光領域中最能發揮的專長，一塊能讓自己投注全部熱忱的領域，為台灣的文化觀光產業，盡一份力，就像教堂婆婆帶給我們的感動一樣。

最後，To 各位歐文所的姊妹們：「不要浪費」！與大家共勉之。



2010年7月12日 ↑ 國立師範大學歐洲文化與觀光研究所至駐法國台北代表處訪問合影。

(照片：私人提供)

許祐綸

實習課程結束一個多月了，回首課程中的點點滴滴，美好的彷彿一場夢；直到打開一本本在法國拍攝的相簿，記憶便又如煙火般，鮮明的在腦海中綻放。帶著對「法國實習」這個課程名稱的幻想而踏上旅途。雖然行前幾個月前便與同學一同做足了課程先修的準備，課程正式開始後，其內容之豐富，卻遠超出最初想像。

第一週的建築史課程，便見識了文化遺產觀光與當地文化歷史結合的精彩。前兩天為教室課程，充實卻不無聊。一向懼怕甚至討厭歷史課如我，因為老師極生動有趣的講課，法國皇室歷史化成了有趣的童話故事，城堡藝術史則如塗鴉課般平易近人。理論課程之後，則前往羅瓦河流域當地的城堡參訪，課堂中的理論在實地體驗後印象更深刻。

第二、三週的葡萄酒與美食課程，帶給我是另外面向的知識成長。從前對葡萄酒一點都不了解，也認為「品酒」是件不可能的任務。但在老師的帶領之下，不管是從葡萄園到葡萄酒銷售的過程、各類葡萄酒的特色、或是品酒的方法，都有了廣泛的了解。課程過後對於葡萄酒文化在法國日常生活中的重要性更有深刻的體會，而法國對於以葡萄酒為主題的文化觀光發展，易讓人印象深刻。在法國美食方面，透過拜訪食材產製者與餐廳、與大廚面對面、親自品嚐法式料理甚至動手製作，法國文化中「吃」的精緻與講究，便變得平易近人許多了。

最後一週的觀光發展與導遊實務，是實地體驗外語導遊工作的機會。我們到了數個觀光景點，由擔任導覽人員的昂傑大學觀光學院學生帶領我們參訪。導覽人員英法雙語交替的語言能力及精彩生動的導覽技巧，讓人印象深刻。而法國觀光產業發展之成熟，如高學歷高專業的從業人員、景點開發之完熟，也令人敬佩與羨慕。其中一天的課程，我們有機會擔任臨時導遊，針對羅亞河流域當地的觀光元素作介紹，經過實地演練，深刻體會擔任導覽人員所需的應變能力以及這份工作的挑戰性。

一個月下來，除了在課堂與實地參訪過程中獲得了專業知識的成長外，因為見識了法國文化觀光產業發展之成熟，對於台灣相同產業的發展有了更多的願景。觀光發展的背後，最重要的其實是文化內涵的深厚。台灣擁有豐富多元的歷史文化與風土，如何充實觀光產業的深度，是我們未來努力的方向。體驗歐洲文化觀光之成熟，便更期許自己能對台灣文化觀光產業的發展有所貢獻。

最後，要謝謝歐文所師長們提供的實習機會以及昂傑大學觀光學院規畫的夢幻課程，讓我在法國期間，常常覺得自己有如做夢般的幸運。還要大力感謝同行的邱大環老師及杜筑生老師，以及參與實習的所有歐文所同學，因為這些吵鬧、好笑、溫暖、可愛的陣容，讓一個月的短暫旅程成為一輩子的回憶。

蘇子涵

去異地旅遊就是會那麼地令人著迷，從雙腳正式踏出機場大門的那一刻起，即使是經過長時間經濟艙難熬的擠壓、即使是帶著狼狽與倦容來迎接迷人法國拂過的微風，也都止不住大家嘴角上揚的笑容。因為，我們真的抵達法國了！

但目的地不是巴黎，沒有花枝招展絢麗的輪廓、沒有萬頭鑽動鼎沸的熱鬧，卻絕對是個優雅的城市，走過了幾個世紀沉澱下來的歷史精華，它在這完美地展現自己！如果你喜歡徒步走歷史氣息濃厚的蜿蜒巷弄中、如果你喜歡小城市獨有的單純美好、不過於喧鬧的環境，那麼你也會愛上這裡—昂傑。這一次的法國行，目的當然不純粹只是為了觀光遊賞而已，更多添了學術學習的味道在內。針對此次的實習之旅，對我而言的感受重點在於探究文化與觀光之間相輔相成的要素是什麼？身為歐洲文化與觀光研究所的學生，難有來昂傑學習的機會是相當難得的經驗，因為我們可以從這世界性觀光大國，來習得他們對於觀光產業發展的重心與其相關產業發展或規範，這絕對是值得我們觀察及探索的。

而其中，對於第四週的課程有很多的感想，因為個人也曾經有從事過導遊相關的經驗；此週的重點是在於導覽人員要如何推展於介紹奇景點，或是該景點運用怎樣的方式吸引遊客的眼光等兩者不同的角度。因為往往讓遊客對該地最直接的印象，大部分都會是來自像團體導遊人員、解說人員或是該觀光地本身的導覽設備完善與否等等。所以，為達成能使遊客玩得盡興、玩得愉快並還想下次再訪的目標，對於從事觀光旅遊業的人事物各方面而言，都必須要先具備一些足夠的基本概念，要了解並滿足遊客的需求，才能讓遊客盡興！另外，導覽服務是一項知識密集的工作，本身知識豐富度越夠足，那工作起來也當然就越能得心應手，運用自如了。

距離上次來到法國，十年了。重回到這裡，讓我回想起當時跟爸媽來歐洲自助旅行時，那時年紀還小，時時刻刻就只會想著坐著休息，或是吃好吃的等等，爸媽卻是盡力地想讓我能認識更多關於歐洲的文化與美景，只可惜當時真的不懂得欣賞這些具有悠久且美麗的活歷史在我眼前出現，只是認為美麗的教堂看過三個之後，其他都長的一樣了，不值得再看！現在想想，這樣的想法實在可笑也可惜；在當時的情況，「學習」這件事是比較隨性的，反而比較是抱持著「嘗鮮」的心情，出國旅遊的定義及作用，也不像現在這麼明確。如今十年過去了，再訪法國的目的與當是有些不同了，以前就是純粹地出國玩，這次經由學校知識的學習，可以把法國觀光景點的各種文化提到看到不同的層次，並加上觀光景點帶給我知識發展的深度變化及精神領域層次的提高。在法國上課的那一個月，各科老師們總是將知識與經驗無私地說出來分享，並教導我們如何以「非傳統觀光客」的角度來獲得知識上的學習，參與了這麼特別學習的機會，是長了些見識，視野可以看得更廣，從當初因好奇而踏入，到如今的不斷探索，讓我覺得甚麼才叫真正的學無止盡！

黃淑君

一、前置作業

在去年進入歐文所時，就知道每位學生都必需取得海外實習的學分。但一直到碩一下學期時，才真正的感受到那股勢在必行的壓力。從一開始的觀望（猜測實習的地點、上課的內容和花費）到最後確定所有的行程，其實也不過短短的幾個月。幸運的是，我們有最棒的老師和同學，早在碩一下學期初時就已經完成各小組的分工、任務分配和完成時間表。另外，為了大家的荷包著想，老師和同學們努力地尋求各種可能的補助方案。當我們被告知拿到補助時，興奮之情難以言喻。對我們而言，這不只是金錢上的補給，也是對這次實習之旅的一種肯定。

3月到6月出發前的每個星期三中午我們都會在研究室舉行班會，除了各分工小組要彙總資料回報進度、三不五時還要腦力激盪想點子。但更重要的是那是大家交換上課心得培養“革命”感情不可少的時間。從研究室裏傳出的笑聲，常常都會不經意地吸引所上其它老師和學長姐的注意力。也因為這3個多月不間斷的班會，大家都對彼此有更進一步的認識，也為之後暑期海外實習時的共同生活打下了很好的基礎。

這次的暑期海外實習因為要配合昂傑大學的時間表，我們必須在6月13日抵達昂傑以便在6月14日開始為期4週的課程。但因為下學期每位同學都至少修了2門的必修課和1到2門的選修課，課業壓力實在不小。為了能在6月12日前完成學期報告和期末考試，同學們個個都是繃緊神經。尤其是6月出發前的那2個星期，心情真是五味雜陳難以形容。一來很期待即將到來的法國之旅；二來要準備必修課的期末考和選修課的報告，加上出發前有很多的前置作業要完成，壓力指數直線上昇。很多同學，包括我，都是到桃園機場 check in 之後，才開始感覺到海外實習的真實性。當荷蘭史基浦機場的海關人員在我的護照上蓋上入境章，緊接著搭上前往巴黎的飛機，為期一個月的法國實習之旅也就正式宣告開始了。

二、令人難忘的一個月

昂傑大學位於昂傑市中心，它的觀光學院一直都以培養優秀的觀光業人才聞名。這次更替我們量身打造為期4個星期的專業課程。

第一週的課程，從城市和建築的發展到城堡的演進，搭配實地的參訪和精闢的導覽，讓我們有如置身於時光機器中，跟著老師的講解從中古時期來到現代。即使我們在出發前已經做了不少的功課也找了不少的資料，但是這些遠遠不及老師們深入淺出的說明。以出發前負責收集資料的啟示錄掛毯（Apocalypse Tapestry）為例，如果沒有 Agnès 老師，我們也只能霧裏看花，找不出其中的精髓。但在她的仔細的解說下，即使是在昏暗的燈光下（為了保護掛毯，展示館的燈光只能保持在一個可以容許的亮度。），我們仍然可以跟著她的說明，清楚地看到中古世紀手工編織掛毯之美。而 Mieke 老師則帶領我們走了一趟浪漫的羅瓦爾河谷城堡之旅。從防禦性的中世紀堡壘到美麗的文藝復興城堡，我們從歷史和建築的形式來看城堡的演進。一些和城堡相關的小故事（尤其是那些肥皂劇中最常看到的愛恨情仇）更加深我們對城堡的印象。讓冰冷的建築有了溫暖的人性，也更讓人容易親近。

第二、三週的課程主要法國最引以為傲的美食和酒。其實在我們出發前，最讓我們期待的也是這2週的課程。能在法國親身用嘴巴（味覺）、眼睛（視覺）、耳朵（聽覺）、鼻子（嗅覺）和身體（觸覺）全方位來體驗法國料理和葡萄酒，這畢竟不是每個人都會有的經驗。於是我們卯足了勁，從一杯杯的各式葡萄酒中，找尋它們的出處。在 Jean Michel 老師的安排下，我們拜訪多位酒莊主人，聽他們每個人述說他們和葡萄酒的故事。我們更有很多的機會可以品嚐他們細心釀造的酒。每一種酒都有它獨特的味道等著了解它的人去發現。不論是高價或平價的酒，只要是製酒人精心釀造的，即使是只有你一個人才喜歡的味道，都是好酒。2個星期中最讓我感動的是法國人對自己生產的葡萄酒那種引以為傲的態度。就像是自己的小孩，細心呵護但又不時要鞭策它，期待它能日日精進，出人頭地。此外，法國美食舉世聞名，雖然我並不是它的粉絲，但在拜訪過當地名廚和工商管理學校（CCI）的主廚後，他們對料理的堅持和熱忱都讓我印象深刻。法國人對自己文化的認同和那一份令人有點招架不住的自豪，在這2個星期的課程中，明明白白的顯露出來。不禁令人反思，我是否也可以像法國人一樣露骨的展現我對身為台灣人的驕傲。

第四週的課程主要則放在羅瓦河谷的觀光產業。我們有機會和觀光主管單位的負責人見面，了解他們如何發展這個區域的觀光活動和展業。我們也去參觀一些當地特有的景點，看它們的導覽人員如何利用一些互動性的活動來增加觀光客對景點的了解，進而加深對景點的印象。這不僅替觀光活動增值也可以達到教育的目的。因為觀光景點的長期發展，除了硬體設施的完備之外，軟體的更新，如從業人員的素質，服務品質的控制等都有很大的關係。Jean Danion 老師在上課時替全班同學出了一份作業，要大家在最後一天出城參觀時在巴士上進行景點的導覽。雖然只有短短的3分鐘，我們每個人都還是花了不少時間準備。當天車上有和平常不同的的氣氛，除了緊張之外還多了點躁動的感覺（像是得了躁鬱症一樣），但是，漸漸地，在看過同學們一連串精彩的表演後，車上開始籠罩在一片歡樂的笑聲中，替這四週的課程畫下一個美好的句點。

這一個月在法國的日子，除了在課程中得到的寶貴知識和經驗，另外一個很大的收穫是和老師們、同學們的互動。同學們因為都住在同一個宿舍內，每天朝夕相處，如何適應團體生活，甚至融洽且愉快地享受團體生活，也是這次實習一個很重要的課題。再來是上課時和老師們的互動，除了課堂上的發問之外，還有參訪時的應對進退。學習如何和外國人相處；如何表現出台灣同學的特質，讓外國老師們對台灣有更正確及進一步的了解，也都是我們在法國這一個月一門很重要的功課。

三、結語及感謝

法國是我去過最多次的歐洲國家。連同這一次已經是第四次了。和以往不同的是這次是去當學生而不是觀光客，停留的時間也較長，我有較多的時間可以更仔細地看看這個國家。對於課程的安排，無疑地這次是一個很好的示範，可以做為日後海外實習的藍本。至於對法國生活的體驗，反而讓我對台灣生活有更深的想念，更加珍惜現在自己所擁有的。想像中浪漫的法國，在現實中完全暴露出它的窘態；太多加諸在它身上的期待，反而讓人對它更加的失望。幸好，法國還存在著一些可愛的法國人，像我們下課時一定要去造訪的冰淇淋太太、學生餐廳裏打工的阿姨們和所有昂傑大學參與這四週課程的老

師們和所有參訪單位的相關人員，沒有這些人，在法國一個月的生活將會變得無趣而且令人窒息。

這次實習最要感謝的是帶領我們的邱大環老師，沒有她，這一切都不會那麼順利。老師除了出發前要替我們解決出國的一些疑難雜症，還要時時刻刻以身作則，不時提醒大家注意生活上的一些細節。最辛苦的是還要擔心我們的安全，畢竟同學們都是女生，有些人從來都沒去過法國，很容易輕忽置身國外可能存在的危險性。

再來要感謝的是昂傑大學的老師們和所有的參訪單位。雖然這是他們第一次和台灣的大學合作，但成果令人驚喜。即便其中仍有一些令人無法了解的轉折變動，但這些都可以做為下一次合作改進的基本。

另外還要感謝所有的補助單位，有了金錢上的補助我們才可以少點後顧之憂，安心又專心地在法國實習。

最後是這次一起出國上課的同學們，沒有大家的分工合作，這一個月的生活可能會是一場可怕的災難。有了你們的陪伴，才能讓這次的法國實習如此令人難忘。也因為有了你們的友誼和支持，才可以使這次的海外生活更加有趣。沒有你們，就不可能造就這一次的成功。謝謝大家在努力完成課業的同時，不吝惜展現可貴的同學情誼，即使碩二之後大家能在一起上課的機會更少了，我想我們應該會不時想起大家一起在法國同甘共苦的日子，共享那一段有點酸有點甜有時還帶點汽泡的難忘回憶。

邢詒瀆

歐洲文化與觀光實習課程是本所為了讓學生能赴歐洲親身體驗歐洲深厚的文化及觀光實務作業而設計的必修課程。2010年本所與法國昂傑大學觀光學院合作，為本所學生開設了為期一個月的法國羅瓦河流域城堡：世界文化遺產維護及觀光發展實習課程。本課程的內容包括了法國羅瓦河流域建築和藝術史、法國和羅瓦河流域美食、法國和羅瓦河流域之酒與葡萄酒及遺產觀光發展和管理。

為了希望能有一趟順利、平安，且在實習期間能達到最佳學習效果的實習，我們一行十一位學生以及本所教授和助理在出發前三個月即開始籌劃準備各種大大小小的事務。從機票、簽證、與法國校方連絡、實習補助申請，到實習課程內容之準備我們無不花費了許多的精力和時間。慶幸的是，在過程中我們得到了來自各方如：國立台灣師範大學、法國昂傑大學觀光學院、台灣民主基金會、教育部學海築夢補助計畫、國立台灣師範大學國際事務處及法國在台協會的鼎力協助，使得所有的行前準備工作能夠順利的進行。

2010年6月12日我們登上了飛機飛往歷史、文化燦爛悠久的法國。我個人是第一次到歐洲並且是以學生身分來參與實習課程，想來這必定是個很好的機會，讓我以有別於一般觀光客的眼光來凝視這個以悠長歷史文化著稱吸引著大批觀光客的法國。

在一個月的實習期間，我們浸淫在英法兩國糾結不斷的歷史長河中，步行過一個個過往風光一時的城堡迴廊，感受了故人的喜怒哀愁。美食與酒，特別是葡萄酒對法國人而言就像是陽光與空氣一樣的存在。這一趟實習下來，我了解到法國人吃飯不只是為了填飽肚子，喝酒不只是為了取暖和歡樂。食材的精心挑選和講究的餐桌禮儀是一種食的哲學，葡萄酒的釀造則是蘊含了地話之因素而產出的精華，此外它還得靠著跟美食的配合才更能發揮出其精髓。

觀光事務的學習也是本次實習的重點。透過法國昂傑當地旅遊中心負責人的帶領與介紹，我們看到了昂傑市在古老和嶄新的歷史文化中交織發展。昂傑市以過去的歷史文化資本成為一個有名的觀光景點，同時它還與時並進的與新的觀光類型對自身做了許多的調適與發展。一個城市要發展觀光必須在發展新的觀光型態同時繼續維護其本身所原有的文化瑰寶，在新與舊之間維持完美之平衡。

總結而言，此次的實習不僅讓我在短短一個月內親身感受與體驗了法國文化的精髓，也讓我見識了法國觀光發展的實務運作。本次實習的授課教師大部分都是在其領域中之專業人士，他們的教學方式非常活潑生動，讓我們能夠在愉悅輕鬆的情況之下吸收知識。但是這也不表示了此次的實習就是十全十美，比如在課程比重與時間上都是還有可以協商改進之處。

最後，但並非不重要之處，是要感謝本次帶領我們十一位聒噪的學生赴法國實習的邱大環老師。老師無論是在行前或是過程中都給予我們很多的意見與照顧，甚至在最後的成果發表前也撥空前來了解我們的情況。藉此機會，我在此對邱老師致上我最真誠的謝意。

徐薇

一、課程與參訪

課程主題涵蓋法國與羅瓦河流域的建築與歷史、美食與葡萄酒，以及觀光實務操作。課後還有城堡、酒莊、葡萄園、餐廳、當地建材板岩博物館、遊客中心與職業訓練學校的實地參訪；專任導遊帶我們認識城堡建築及其歷史；出身廚師世家、在巴黎經營點心坊的老師帶領我們進入法國的美食世界；葡萄酒專家兼出版作家帶我們走訪酒莊、認識葡萄栽植與葡萄酒存放；法國料理專家兼美食評論家帶我們參觀不同類別與層級的餐廳；專業品酒師帶我們認識與品嚐葡萄酒；知名大廚介紹他的餐廳運作與料理、經驗豐富的師傅示範板岩切割、在訓練有素的職校高級餐廳用餐… 四個星期的所見所聞，除了累積豐富的課堂筆記，更重要的是實地參訪讓我們不再只是紙上談兵、而能夠親身體驗、得到珍貴的第一手資訊。

二、生活體驗

四個星期的時間讓我能夠慢下觀光客的脚步、多些時間來認識昂傑(Angers)這個美麗的小鎮；感受當地生活氣氛、欣賞建築與街道規劃，和品嚐種類豐富的各式起士。此外，在地生活就是最佳的語言學習。課餘時間我多半在咖啡店、街上或公園四處晃晃。麵包店老闆、火車站售票員、咖啡店隔壁桌客人、噴水池旁曬太陽的人、餐廳服務生都是對話練習的夥伴。去到超市除了看看當地人都吃些什麼、用些什麼，架上零瑯滿目的產品像是圖解字典，這樣學單字不僅印象深刻且充滿樂趣。因為這次實習的生活體驗，更讓我決定多花些時間學習法文、希望能真正把它學好！

三、心得

現在科技發達加上經濟水準提升，出國不是件稀奇事。出發到歐洲旅行不難，但豐富多元的課程和專家帶領的參訪卻是難能可貴。除了感謝昂傑大學提供的充實課程與參訪，當然還要感謝學校和所上的安排與交換計畫，以及邱大環老師一路上的帶領與解說，對於擁有這樣的學習機會我感到非常幸運。我們是所上與昂傑大學合作的第一屆，希望這樣的合作關係能夠持續、讓之後的學生都能擁有如此精采與豐富的學習機會。

蔡詩韻

一、前言

身為師大歐研所的一份子，我們一行人在所上的安排以及邱老師的帶領下，於 2010 年 6 月 14 至 2010 年 7 月 10 日期間前往位於法國 ANGERS 的 UNIVERSITE D' ANGERS，進行為期四週的暑期實習課程。課程的容主要是含蓋整個法國 LOIRE VALLEY 沿岸主要的醇酒美食、古堡教堂、美術音樂、建築雕刻等風土人文，以及相關單位如何推廣當地觀光。有鑑於本所致力於培養以歐洲文化為經，觀光研究為緯的兼具國際宏觀和深厚人文素養的文化研究與觀光專業人才，這樣的一個歐洲實地參訪的紮實課程，可說令我獲益匪淺。

二、課程內容簡介

在法國 ANGERS 的那四週，每一周都有著令人十分感興趣及紮實的課程主題，分別是“LOIRE 沿岸重要城堡建築”、“葡萄莊園導覽”、“葡萄酒相關課程”、“觀光產銷合作觀摩”。

在第一週的城堡建築分別由兩位老師為我們授課，他們除了是學校的老師外同時也是經驗豐富相當資深的觀光導遊。在他們深入淺出的細部講解每個建築的典故與特色後，他們也親自帶我們實際走訪幾個著名的城堡，相是 CHATEAU D' ANGERS、CHENONCEAU、CHAMBORD 等，對我而言這樣的課程安排除了有深度外，還十分的有意義，我們很幸運的就像有專屬導遊般的，欣賞美麗的建築外，還增長了許多的見識，除了搭車去這些地方參訪外，因為 ANGERS 本身就是一個知名的古城，城裡除了 ANGERS 古堡外，街道上也盡是許多很有歷史價值的中古建築，因此老師也帶領我們用半天時間實地走訪大街小巷，那種離歷史這麼近的感覺既真實也不真實，只能說我們太幸運了能親自走訪。

在第二、三週的課程更是精彩，我們充實了數不盡的相關葡萄酒知識。法國人跟葡萄酒的關係，就如同中國人跟茶葉的關係這般密切，因此要深入瞭解法國文化，葡萄酒絕對是重要的一環，它牽連著法國人的美食以及生活態度。我們這兩週，搭著車參訪了許多的葡萄莊園，由於尚未到採收季節因此沒機會目睹結實壘壘的葡萄串，但倒也見識了葡萄的幼苗，每個莊園主人都熱情的歡迎我們，並在晴朗的太陽底下細心仔細的解說葡萄的栽種過程，我這才明白原來要釀出美味的葡萄酒，打從葡萄的栽植就要費盡心思，氣候、土壤、陽光、水、以及數十年傳承的專業栽植經驗，都是釀成每一滴美味香醇的葡萄酒重要關鍵。我們也很幸運的參觀了相關製酒流程，還有莊園主人藏酒的酒窖，每個酒窖都十分有歷史並且藏酒量更是令人嘆為觀止。當然，還有最令人興奮的品酒時間，在此次歐洲參訪前，對於品葡萄酒我們大多是門外漢，但是經過這一系列的參訪過程，我們不但學會了基本的品酒知識，更重要的是體驗了葡萄酒文化之於歐洲人所代表的重要文化內涵，不論是仔細挑選相配的美食這樣的飲食文化態度，或是整個栽植期間對風土地化的掌握等等，這些都是文化層面中重要的一環。

第四周主要是觀光產銷相關的課程，在學校的安排下，我們有幸實際走訪知名的 COINTREAU 酒廠，除了參觀這著名的柑橘烈酒的蒸餾製酒過程外，也參觀了其創立至今歷史沿革的博物館，我們瞭解到這個百年老牌一路走來如何不斷的創新做行銷，其中也

包含了我們所走訪的觀光博物館，將企業與觀光結合的確是很有意義，這樣一個觀光行程也開放給一般大眾，甚至在 ANGERS 觀光局網站上也將此行程列為推薦觀光行程之一，這正是產官合作的經典展現。此外，我們也很榮幸的受邀到位於 ANGERS 古城堡旁的旅遊中心接受詳細的簡報，會後進一步由行銷經理帶領實地走訪當地，透過這樣一個簡報，我們深刻的體會觀光的推廣真的十分有賴相關單位的合作，甚至於觀光網頁的設計，都應該被視為重要的環節。

三、結語

長達一個月的歐洲實習課程，因為真的十分充實，加上同學們相處十分融洽愉快，還有一路上邱老師細心的照料下，感覺上一轉眼四週實習就在愉快的時光中結束了。仔細回味這四周的點點滴滴，我們除了周一到周五的專業課程獲益匪淺外，我們也認真的入境隨俗體驗法國當地生活，像是周末的上教堂禮拜，還有參加當地的音樂會，值得一提的是我們很幸運的遇到一年一度的全歐洲音樂節，為了迎接隔天夏至的到來，全歐洲每個城市都充滿各式音樂聲，ANGERS 這城市也洋溢著歡欣鼓舞的氣氛，十足成了不夜城，對我們而言，這就是歐洲文化體驗很有意思的一部份。另外，我們也體驗了米其林餐廳的飲食經驗，也學法國人吃了不少法國棍子麵包，也在學生餐廳用餐，這些不同的飲食經驗，也讓我們更深刻的體會到東方文化和西方文化間，相當不同的飲食習慣差異。對我而言，不論在實務及知識上，此次法國的短期實習都給予了我相當紮實及啟發甚深的學習經驗。

陳婷好

2010年的夏天，入境台灣的那一刻，拖著沉重的行李，笑得很燦爛，因為重的不是那些雜七雜八的衣物或是紀念品，重的是那一本花了四週寫得滿滿圖文並茂的筆記本，重的是數位相機裡10G的照片，重的是7捲底片，重的是小小記事本裡上每一筆當日的活動紀事，重的是多了十位好朋友，重的是邱老師杜老師一個月來的悉心呵護還有教導。

還記得到巴黎的第一時間，Fiona 拿起相機訪問每一個人當時的感想，我說：「好不真實！」即使到了現在，那一個月的生活都還是如夢一般地不真實。第一週的城堡建築和歷史課程，當下大家都感嘆學了歐洲歷史這麼久，第一次聽當地老師講解起來真是清晰有序，老師帶我們實地走訪城堡，與課堂上的知識結合，一一解說建築用意構造、甚至是歷史背景，要不是身旁遊客如織，真的會以為自己身處中古世紀。第二、三週的美食、品酒課程開啟了一系列的酒莊之旅，第一堂品酒的課程，老師特地開大老遠的車把我們帶到酒莊裡上課，坐在葡萄園、酒廠旁的小木屋裡，看老師很有魅力的講解葡萄酒，帶我們到葡萄園裡看看葡萄酒最初的樣子，一杯杯葡萄酒勾動我們的視覺、嗅覺與味覺，兩個星期下來品了不下四十種白酒、紅酒、玫瑰酒，參訪了十多處各有不同特色的酒莊，遇到了好多大方好客的酒莊主人。美食課程方面，不但聽了餐廳體系、美食基本概念，更親自動手和當地的小廚師們一起下廚，吃了豐盛的一餐，體驗真真實實道地的法式晚餐，最實際的餐桌禮儀課，觥籌交錯、賓主盡歡一直到深夜才道別。最後一周的觀光實務，參訪遊客服務中心，了解他們的運作與策劃，實地走訪 Angers，看看遊客中心的努力成果。此外，更細細觀察許多景點為遊客設計的服務，從路標到現場標示、紀念品店…等，老師帶著我們反省思考可以增進之處，更在課程畫下句點之前，讓每個人都有導遊的實際體驗，生澀地第一次在遊覽車上冒充導遊，好像真的有那麼一回事。

這一趟實習課程下來，真實體驗到讀萬卷書不如行萬里路的道理，結合以往所學的知識，在看到一座教堂、城堡或是葡萄園的同時，心中不禁感動莫名，這樣的學習機會真是太棒了！上課的同時，心中會不斷反問自己，類似的情況，台灣又是如何？城堡讓我想起台灣那些大大小小的砲台，遊客中心讓我思考台灣的遊客中心又是如何，許多知識上的增長其實也時時刻刻提醒自己的無知，發現自己對台灣的了解也不是那麼深刻，看到法籍老師用心講解，導覽人員清晰的講解，還有那一次參訪駐法代表處大使對我們的演講，不禁喚起自己內心深處那股前進的動力，我們都希望能多學一點東西，貢獻台灣，把台灣推廣出去、和世界做朋友。在此要特別感謝，那群一起寒風大雨或太陽曝曬的同學，每天晚餐時間的說說笑笑正是我們體驗法國生活的落實，更要感謝杜老師與邱老師全程陪伴，老師把我們當自己的孩子照顧，風大了提醒我們穿衣服、跟著我們一起慌張擔心卻又對我們這麼有自信，和老師一起吃飯生活，看老師風姿卓越的為我們解決大小事務，往巴黎的路上，我們哭了也笑了。謝謝所有讓這次活動成形的每一個機構及每一位人員。

實習活動剪影



← Agnès 老師介紹美術館

圖片來源：私人提供

和觀光學院院長 Mr. Violier
、Jean Michel 老師及高老師在
昂傑大學教室合照 →
圖片來源：私人提供



← Mieke 老師介紹雪儂梭堡

圖片來源：私人提供



← 和酒莊主人在釀酒廠合照
照 圖片來源：私人提供



參觀葡萄園 →
圖片來源：私人提供



← 和主廚 Robert Touchet
在他的餐廳庭院合照
圖片來源：私人提供



← 專業品酒教室上課情形

圖片來源：私人提供



Jean Michel 老師教大家如何品酒 →

圖片來源：私人提供



← 拜訪米其林餐廳主廚

圖片來源：私人提供



← 參觀 Brissac 城堡

圖片來源：私人提供

和旅遊中心行銷經理
Olivier Bouchereau
在昂傑市區合照 →
圖片來源：私人提供



← 和呂慶龍大使在駐法代
表處前合照

圖片來源：私人提供

成果發表會

海報

品味文化，盡在羅瓦
FEEL THE TERROIR, TASTE LA LOIRE

國立臺灣師範大學
歐洲文化與觀光研究所

法國羅瓦河流域城堡：
世界文化遺產維護及觀光發展實習
成果發表會

THE LOIRE VALLEY CASTLES:
THE INTERNSHIP ON PROTECTION AND TOURISM DEVELOPMENT
OF UNESCO WORLD HERITAGE SITES



日期: 9月29日 (三)
DATE: Wed., September 29th.

時間: 14:00 - 17:00
TIME: 14:00 - 17:00

地點: 校本部普大樓1F 國際交誼廳
PLACE: International Lounge, Office of International Affairs

節目單

日期：9/29 (三)
 起迄時間：14:00~17:00
 地點：校本部普大樓1F
 國際交誼廳



品味文化 盡在羅瓦
Feel the Terroir, Taste la Loire

法國羅瓦河流域城堡：
 世界文化遺產維護與觀光發展實習
成果發表會

歐洲文化與觀光研究所/計畫主持人 邱大環老師

致詞

歐洲文化與觀光研究所 賴守正所長

黃淑君

暑期實習課程內容簡介

<p>1. 邢詒湏 宋純慧 黃淑君</p>	<p>2. 徐薇 張凱婷 蔡詩韻</p>	<p>3. 李懿 許祐綸 陳婷好</p>	<p>4. 蘇子涵 余倩文</p>
-------------------------------	------------------------------	------------------------------	-----------------------



來去羅瓦
秀出法堡



文藝復興
觀光微醺

中場
休息
10
分鐘



Food法世界
之
食話食說



觀光開心
Guiding無敵

柯雁馨

葡萄酒博物館

感想與建議

--歐文所特別感謝 國立台灣師範大學 法國昂傑大學ESTHUA 台灣民主基金會
 教育部學海築夢補助計畫 國際事務處 駐法代表處 法國在台協會







剪影



(上左)會場指示牌；(上右)邱老師致詞 (中)同學簡報；(下)與會來賓老師同學合照

圖片來源：私人提供

附錄：暑期法國昂傑大學觀光學院實習課程綱要

Accueil d'une délégation d'étudiants de Master 2 de l'université nationale normale de Taiwan (Taipei) à l'université d'Angers – UFR ITBS

Cadre de l'échange : convention de partenariat (accord cadre pour l'instant) signée par les deux universités en 2009

Thème de l'accueil

**« Patrimoine, art de vivre et tourisme
en Vallée de la Loire patrimoine mondial Unesco »**

Date de venue des étudiantes à Angers : du 13 juin au 10 juillet 2010

Départ de Taipei : le 12 juin.

Arrivée à Paris : le 13 juin à 8h à l'aéroport de Roissy Charles de Gaulle

L'Université d'Angers (l'UFR ITBS) se charge d'aller chercher les étudiantes avec un bus de location à l'aéroport. Le retour pour les étudiants se fera également par bus de location d'Angers dans le centre ville de Paris le 10 juillet vers 10h.

Le lundi 14 juin = journée d'intégration à l'Université d'Angers et présentation du programme

Nombre d'étudiantes envisagé : 11 étudiantes avec deux enseignants accompagnateurs

Programme

Unité 1 : Architecture et histoire de l'Art en France et Val de Loire (du 15 au 18 juin 2010)

Coordination de l'unité : Mike Overlet

Intervenantes : Mike Overlet, Agnès Poyé-Carré em.poyet@laposte.net

Mardi 15 Juin

9h-12h : Le Patrimoine des villes : France et Val de Loire

Intervenante (3 CM) : Agnès Poyet-Carré

Lieu : Esthua

14h-18h : Visite d'Angers rive gauche : fouilles gallo-romaines à Saint-Laud, château, Apocalypse, cité, cathédrale...

Intervenante (4 TD) : Agnès Poyet-Carré

Lieu : Centre ville d'Angers

Mercredi 16 Juin

9h-12h : Châteaux de la Loire : Moyen-âge et féodalité

Intervenante (3 CM) : Mieke Overlaet

Lieu : Esthua

14h-17h : Châteaux de la Loire : Guerres d'Italie et Renaissance française

Intervenante (3 CM) : Mieke Overlaet

Lieu : Esthua

Jeudi 17 Juin

9h-13h : Visite d'Angers : hôpital Saint- Jean et le Chant du Monde, église Saint-Serge, urbanisme XIXe, revalorisation : quartier des Beaux-arts...

Intervenante (4 TD) : Agnès Poyet-Carré

Lieu : Centre ville d'Angers

15h-18h : Châteaux de la Loire : Les grands châteaux

Intervenante (3 CM) : Mieke Overlaet

Lieu : Esthua

Vendredi 18 Juin

8h-20h : Visite des châteaux de Chambord et de Chenonceau

Intervenante (8 TD) : Mieke Overlaet

Lieu : Terrain

Samedi 19 Juin

9h-12h : Visite du marché place Leclerc, rencontre avec des producteurs

Intervenante (3 TD) : Fei Gao

Lieu : Terrain

Unités 2 et 3 : Gastronomie française et ligérienne & Vins et alcools français et ligériens (du 21 juin au 2 juillet 2010)

Coordination des deux unités : Jean-Michel Monnier

Intervenants : Jean-Michel Monnier, Dominique Porcheron, Robert Touchet, Anne Daguin, Georgina Gensollen McDermott, Mathieu Tijou, Olivier Etcheverria

Lundi 21 Juin

9h-12h : Les vins de France et développement sur la vallée de la Loire, alcool et gastronomie

Intervenant (3 CM) : Jean-Michel Monnier

Lieu : Esthua

Après-midi libre

Le soir : Fête de la musique

Mardi 22 Juin

9h-12h : Approche sur les vins et la viticulture

Intervenante (3 CM) : Georgina Mc Dermott

Lieu : Esthua

14h-18h : La cuisine ligérienne

Intervenant (4 CM) : Robert Touchet – Président régional des « Cuisineries Gourmandes » - assisté d'une interprète (Fei Gao)

Lieu : Terrain

Mercredi 23 Juin

9h-12h : Les vins blancs secs et découverte du vignoble de Savennières : visite sur le terrain et conférence au Château de L'éperonnière

Intervenant (4 CM) : Mathieu Tijou – Vigneron et négociant en vins

Lieu : Terrain

14h-18h : Visite de vignobles dans le Layon et découverte des vins blancs moelleux et des rosés

Intervenant (4 TD) : Jean-Michel Monnier

Lieu : Terrain

Jeudi 24 Juin

9h-12h : Approche sur les vins et la viticulture et rencontre avec Christian Vital délégué régional d'Interloire, dans la salle de dégustation de la Godeline (INTERLOIRE) pour une approche sur la dégustation, puis sur le fonctionnement et le rôle d'une interprofession

Intervenante (3 CM) : Georgina Mc Dermott

Lieu : Hôtel des vins La Godeline

Départ pour Paris ou autres villes Européennes

Lundi 28 Juin

9h-12h : Le Métier du Sommelier et le service du vin

Intervenant (3 CM) : Patrick Rigourd, sommelier, caviste et formateur

Lieu : Cave des Halles de la Roseraie

14h-17h : La gastronomie Française

Intervenante (3 CM) : Anne Daguin (philosophe du goût, historienne des saveurs, auteur de livres et créatrice de « la Grande Duchesse à Paris »)

Lieu : Esthua

Mardi 29 Juin

9h-12h : La gastronomie Française

Intervenante (3 CM) : Anne Daguin

Lieu : Esthua

14h-18h : Visite de restaurants et rencontre avec des Chefs

Intervenant (4 TD) : Olivier Etcheverria

Lieu : Terrain

19h : Concert de l'ONPL au Centre de Congrès d'Angers

Mercredi 30 Juin

9h-18h : Journée en Bretagne : décryptage des saveurs et des accords mets et vins

Intervenants (8 TD) : Jean Michel Monnier, Olivier Etcheverria

Lieu : Terrain (Visite des marais salants de Guérande, le Port et criée de la Turballe et déjeuner gastronomique au restaurant de Jacques Thorel à la Roche Bernard)

Jeudi 1 Juillet

9h-12h : Approfondissement sur l'analyse sensorielle et découverte d'un vignoble

Intervenant (3 CM) : Mathieu Tijou

Lieu : Château de L'éperonnière

14h-18h : Création et apprentissage de la pâtisserie en cuisine

Intervenante (4 CM) : Mireille Rouquette

Lieu : Centre de Formation de la CCI

19h-21h : Dîner et dégustation des desserts réalisés l'après midi

Intervenant (2 CM) : Mathias Salesses

Lieu : Restaurant du Centre de Formation de la CCI

Vendredi 2 Juillet

9h-12h : Visite de 2 maisons de fines bulles dans le saumurois, avec approfondissement sur les techniques de vinifications des mousseux

Intervenant (3 TD) : Jean-Michel Monnier

Lieu : Terrain (Saint Hilaire saint Florent)

14h-18h : Rencontre avec les vignerons de Saumur Champigny et approfondissement sur la technique de vinification des vins rouges
Intervenant (4 TD) : Jean-Michel Monnier
Lieu : Terrain (vignoble de Saumur)

Unité 4 Valorisation touristique et gestion de l'accueil dans le patrimoine (du 5 au 9 juillet 2010)

Coordination de l'unité : Jean-René Morice
Intervenants : Jean Danion, Olivier Bouchereau, Jean-René Morice

Lundi 5 Juillet

9h-12h : Gestion de l'accueil dans le patrimoine
Intervenant (3 CM) : Jean Danion
Lieu : Esthua
14h-17h : Gestion de l'accueil dans le patrimoine
Intervenant (3 CM) : Jean Danion
Lieu : Esthua

Mardi 6 Juillet

9h-12h : Techniques de guidage appliquées au patrimoine
Intervenant (3 CM) : Jean Danion
Lieu : Esthua
14h-17h : Techniques de guidage appliquées au patrimoine
Intervenant (3 CM) : Jean Danion
Lieu : Esthua

Mercredi 7 Juillet

9h-12h : Mise en valeur et exploitation touristique des châteaux du val de Loire
Intervenant (3 CM) : Jean-René Morice
Lieu : Esthua
14h-18h : Visite d'hébergements dans le patrimoine
Intervenant (4 TD) : Jean-René Morice
Lieu : Terrain

Jeudi 8 Juillet

9h-12h : Organisation et promotion touristique de la ville d'Angers et de son patrimoine
Intervenant (3 CM) : Olivier Bouchereau
Lieu : Office du tourisme d'Angers
14h-17h : Présentation des circuits existants et des différentes actions de valorisation menées par l'office de tourisme
Intervenant (3 CM) : Olivier Bouchereau
Lieu : Office du tourisme d'Angers

Vendredi 9 Juillet

9h-12h : Application des techniques de guidage dans le patrimoine
Intervenant (3 TD) : Jean Danion
Lieu : Terrain (Abbaye royale de Fontevraud)
14h-18h : Médiation dans le patrimoine
Intervenant (4 TD) : Terrain (Abbaye royale de Fontevraud)