



## 外眼看广东

法国面包师Christophe Merigoux:

# 喜欢“对植物有好处”的天气 把法式浪漫和乡村生活方式带来大湾区

**在** 法国东部勃艮第地区的一个“奶牛比人都多”的小村庄,面包师Christophe Merigoux遇到了来自广州的女留学生Agnes。13年后,这份法式浪漫远渡重洋在粤港澳大湾区开花结果——他追随她来到家乡广州共同创业,如今两人已经拥有了几家连锁面包坊,还组建了一个幸福的小家庭。Christophe告诉记者,每逢假期,热爱骑行和大自然的一家人喜欢游遍大湾区,赏尽各地美妙风景;工作日,他们则通过热乎乎香喷喷的新鲜面包,把法国乡村风情和有机可持续的生活方式介绍给这里的人们。



“我发现,在大湾区,越来越多的消费者倾向于过一种绿色的、可持续的生活——一种让自己和环境都同时变得更好的生活,而这也影响了他们的消费选择。”

——Christophe Merigoux

### 1 面包师没有法式悠闲 凌晨三点就要起床做准备

在番禺的朴门面包坊,Christophe带着新快报记者体验了他们一整天的生活。从店面与厨房区相隔的透明大玻璃窗外可以看到制作间的每个角落,前面是陈列满各式新鲜面包、蛋糕和甜点的玻璃柜。店内墙面做了多种食物原材料的样品和资料展示,显示它们来自本地农户,符合可持续、本地化的饮食理念。店门旁边并不宽敞的空间,也特意布置出狭长的绿色小花园。让人即使身处成熟现代化的商业体内,也仿佛进入一个截然不同的法国乡村环境。

“法国人每天都要去光顾面包坊,因为面包是家家户户一日三餐的生活刚需食品。在广州以及大湾区的一些城市,我们也发现了一群喜爱法国饮食文化、喜爱吃面包的消费者群体,面包对他们来说同样是不可或缺的日常食品。”Christophe说。

法国人以生活悠闲,擅长享受慢节

奏和长假期而知名,可是面包师在法国却是相对辛苦的职业,生活节奏跟一般人都不太一样。“面包坊需要在早上七点就开门营业,那么意味着你需要在凌晨三点钟就开始做准备,中午抽空稍微休息一下。”

来到广州以后,他发现这种时间表导致的生活节奏的改变比较难适应,“在这里,我们要适应商场的营业时间,所以开门晚一些,不过总体来说,面包师还是属于早晨的职业。”他强调说,需要每天起个大早的职业,绝对考验耐心和对工作的激情。

他在法国做面包师的时候,妻子Agnes在当地留学。她在结束学业后希望能回到家乡,因此两人一起来到广州发展。“对我来说,离开朋友或离开家乡并不是一个大问题,因为我以前在国外生活过,我发现去中国尝试一下新的生活,也挺有趣。”Christophe如是告诉新快报记者。

### 2 第一家面包坊开在淘金 认识了很多住在周边的外国友人

2007年,他和妻子的第一家面包坊开在老城区淘金路一带,因为这是妻子从小长大的地方,她熟悉这里的环境和文化。他的家乡也是一个只有几百人的小村庄,淘金一带安逸平静的氛围也让刚到大城市的他感到相对舒适。

店址处于植被茂盛的住宅区院子里,附近生活往来的绝大多数是生活节奏较慢的年长居民和亲子家庭,还有刚刚开始发展冒头的海外饮食和娱乐场所,以及城市里小部分的潮流先锋。没过多久,通过当时流行的QQ、微博等渠道,这家面包坊成了早期的“网红店”,被收进一些博主的推荐列表和美食地图,经常一大早就有人守在门口等着买新鲜出炉的牛角包或苹果派。

通过经营这家面包坊,他认识了居住在这附近的外国人群体。“这个群体非常有活力、有趣味,混合了世界各地多种不同的文化。这里有许多就业机会和购物场所,一切都很方便,不需要走太远就可以满足生活中的所有需求。现在随着城市发展扩大,这种功能齐全的聚集型社区也在延伸,在天河、珠江新城、番禺、白云区都慢慢形成。”

### 3 用本地化价值观做消费选择 过绿色可持续的生活

最近广州的酷热夏天经常引起网友讨论吐槽,可是在这一对热爱大自然的夫妻看来,这种“对植物有好处”的天气,甚至是他们选择最终在这里定居的主要原因之一。

“定居广州之前,我们在上海和成都都住过几年,这两个城市四季温差大,冬天非常寒冷。而广州拥有漫长炎热的夏天,冬天则很短,温度相对也较高,植物过冬比较容易。”

他还发现,广州的自然资源均匀分布在城市的很多地方,甚至城市的心脏地区会有山和湖泊,大自然离人们并不遥远,随时可以走进去,冷静一下,给自己换一种心情。

在经营中,他对采购的选择并不是倾向于低价或易得的品种,而是选择有机化、本地化的农产品和原材料。“如何选择食物是一种教育”,这样的说法从前并不流行。但这十年来,我们能感受到这种生活方式在大湾区慢慢地盛行起来。”Christophe进一步解释道,“我发现,在大湾区,越来越多的消费者倾向于过一种绿色的、可持续的生活——一种让自己和环境都同时变得更好的生活,而这也影响了他们的消费选择。与此同时,这些消费者也倾向于教育他们的孩子乐于探索和学习农业和种植的有关知识,并建立这方面的价值观和知识体系,进而为自己和家人辨识、选择食物。”

他说,目前店里使用的原材料,除了难以在本地找到优质选择的品类之外,其他尽可能在本地采购。“苹果来自陕西,黄油来自内蒙古,其他所有水果、种子和蔬菜,我们都在本地寻找。”

通过跟本地农民和农业工作者保持长期密切的互动,他深入了解了农产品的生产过程,和本地农业的特色,并且在建立了沟通和信任之后,进一步合作共同生产一些定制的具体产品。他认为,与乡村和土地建立越来越多的联系,探索本地农业的传统和知识,“让万物自然生长”,是非常值得从事的一件美好的事情,也将会是未来的一个大趋势。

他带着拍摄团队游览了居处附近的城中农田,与繁华的商业区仅几步之遥,也是平时家人经常度周末的去处。在大片“草比人高”的田野里,他就好像回到了自己家,骑着车飞快地钻来钻去。他能准确说出每一种农作物的名称,也认识种植这些农作物的农户。看到这个金发碧眼的法国人骑行在田埂上,带着拍摄团队抄各种小路近道,寻找优美画面的拍摄地点,附近劳作的农民似乎早已习以为常,不觉有异。

在周末和假期,他喜欢带着家人去乡下徒步或骑行,沿途拜访农民,参观农作物,跟他们聊天沟通,甚至参与到其中的一些环节和体验,去感受大自然的简单美好,他说,“某种程度,是延续了他在家乡的法式乡村生活方式。”



扫一扫 看视频

策划 新快报记者 罗韵  
采写 新快报记者 罗韵  
图片 陈文锋 郑健辉  
视频 陈文锋 郑健辉 蔡佳  
张晨露 刘怡雯

