

交換學生電子報二【好吃在里爾】

2013 Fall semester Skema Business School-Lille campus

出國交換幾乎都是自己下廚，比較少外食，但特色菜還是要嘗嘗看的！以下是幾家吃過覺得不錯的店，大家可以參考，也可以到 [tripadvisor](#) 搜尋。

[市集]

法國跟我們一樣也有傳統市場，但不是每天都有。里爾有許多市集，滿適合在商店沒開的星期天來市集逛逛的。

我去過兩個市集，一個是 Wazemmes 市集，另一個是老里爾市集。

Wazemmes 市集是個滿大的市集，從衣服、蔬果、起司、熟食都有賣，滿熱鬧的，附近也有幾家亞洲超市跟中餐館；老里爾市集則比 Wazemmes 市集小許多，但個人也滿喜歡的，特別愛在這裡買烤雞，還有到附近的甜點店買甜點。



- Wazemmes 市集：每周星期二、四、日 7:00~14:00 營業，位於 Place Nouvelle Aventure，可搭 metro 到 Gambetta 站跟隨人潮 5 分鐘即可抵達。
- 老里爾市集：每周三、五、日 7:00~14:00 營業，位於 Place du Concert，由 metro Rihour 站或市區步行 15 分鐘左右可抵達。

其他市集資訊可以參考開學時 Skema 發的 Lille city guide。

[甜點]

■ Meert

來到里爾，絕不可錯過這家有名的老店，這家店從 1761 年就開始經營，近幾年甚至還在巴黎、布魯塞爾展店。Meert 有賣糕點、巧克力、Gaufre 鬆餅及 macaron 馬卡龍是店內的招牌，雖然有點小貴但很好吃，可選擇內用或外帶(內用稍貴一點點)。Meert 也有餐廳提供早午餐、正餐，價位雖高但人氣不減，需要事先訂位以免向隅。



地址：27 rue Esquermoise 59000 Lille；由大廣場步行 1 分鐘即可抵達
網址：<http://en.meert.fr/>

■ Aux Merveilleux

這是一家位於老里爾的甜點店，每到假日，店前總是會有一條排隊的人潮。這種甜點是由蛋白跟糖製成的基底(meringue)搭配奶油及巧克力等，吃起來酥酥脆脆滿特別的。有趣的是，不同口味有不同名稱，只有巧克力的才叫 merveilleux。喜歡甜食的人可以嘗嘗看。

地址：67 Rue de la Monnaie, 59800 Lille
網址：<http://auxmerveilleux.com/?lang=en>



[餐廳]

■ Au Vieux de la Vieille

為交換生相傳的老里爾必吃餐廳，在當地頗有名的，最好事先預約。這裡有許多北方特色菜，甜點的部分吃過他的冰淇淋(glace)，有種淡淡的花香味，頗推薦！



地址：2 Rue des Vieux Murs, 59000 Lille

電話：+33 3 20 13 81 64

主餐價位約 10~20 歐

■ Les Compagnons de la Grappe



若不是其他交換生推薦，不然我應該永遠不會知道這家隱身在巷內的店。店內東西滿好吃且有很多北方特色菜，也可以點一道北方菜拼盤一次滿足好奇心，布置溫馨可愛，餐廳氣氛不錯，適合三五好友聚會。

地址：26 Rue Lepelletier, 59000 Lille

電話：+33 3 20 21 02 79

主餐價位約 10~20 歐

■ Les Trois

Les Trois 是一家連鎖餐廳兼酒吧，有自釀啤酒，且餐食價格不貴。Les Trois 比較特別的是可以吃到一種叫做 Flammekueche 的薄餅，是法國東部 Alsace 區的特色料理，如果點套餐的話，在此推薦甜點 Les Flammekueches Sucrée: Pommes avec crème glacée à la vanilla(蘋果佐香草冰淇淋薄餅)。



地址：18 Place de la Gare, 59000 Lille；面對 Gare Lille-Flandre 水池側的右手邊

電話：+33 3 20 18 09 74

網址：<http://les3brasseurs.ca/eng/>

主餐價位約 10~20 歐

[法北特色食物小介紹]

在法國餐廳裡，常常都只有提供法文餐單，有時詢問店員也不好意思請他每一道菜都講解，希望提供一些自己知道的菜名及小介紹能讓大家點餐時更順利。其他還有一些沒有嘗過的 Nord-Pas-de-Calais region 的食物，之後大家也可以多多開發。

■ Poulet au Maroilles

雞肉佐 Maroilles 起司。這種起司是里爾位於的 Nord-Pas-de-Calais 區之特色起司，乳源是牛奶，Maroilles 起司味道濃郁，配上軟嫩的雞腿肉還滿好吃的。



■ Goyère au Carré du Vinage(Tarte au Fromage Régional)

烤起司塔。雖然整個塔/派都是鹹起司做的，但吃起來不會很膩也不會單調，個人覺得非常好吃。



■ Welsh

彷彿是由英國 Wales 傳至法國。底層鋪有薄薄的麵包，上面是厚厚的一層

起司還有些許火腿點綴，由於有用啤酒調味，吃起來酒香味還滿濃的。可以另外加蛋(œufs)。很特別的一道料理，但 welsh 的起司量多比較容易膩。



■ Carbonnades Flamandes

法蘭德斯燉牛肉，吃起來甜甜的，有加入啤酒一起燉煮，但吃不出酒味，跟以往吃過的牛肉料理相比很不一樣。Région Flamande 的英文是 Flemish Region，指的是比利時北部的區域(法：Flandre，英：Flanders)，比利時北部地區講的荷蘭語也稱作 Flemish，而傳統來說 Flandre 亦包含法國北部，因此里爾的文化及料理也受 flemish 文化的影響。



■ Potjevleesch

由牛肉、豬肉、雞肉、兔肉做成的一道料理，先與洋蔥、鹽、酒燉煮再放入冰箱冷藏，因此吃起來是涼的，也有一部分膠質的口感。其實這道菜還滿好吃的，如果四種肉類都敢吃的話可以尝尝看。



■ Fricandelles

Flemish 式的香腸。跟中式、德式香腸吃起來的口感都不一樣，除了用豬肉之外好像也有加入雞肉與牛肉製作。



■ Spéculoos

一種由丁香、肉桂、豆蔻、薑等材料做成的咖啡色餅乾，風行於比利時與荷蘭。Spéculoos 香香甜甜的很好吃，配上慕斯、提拉米蘇等等甜點也很搭!



■ Ficelles Picardes

Ficelles Picardes 不是 Nord-Pas-de-Calais region 的特色菜，而是 Amiens 亞眠位於的 Picardie region 之特色菜。Ficelles 是「卷」的意思。Ficelles Picardes 包著蘑菇、火腿、起司，搭配麵包或馬鈴薯非常好吃。



■ Macaron d 'Amiens

Amiens 亞眠馬卡龍。跟一般馬卡龍的外型、口感都不太一樣，但也是由杏仁做成的，吃起來比較偏向糕餅而不是走酥脆口感路線，但也很好吃。

