

DINING ROOM

MORY SACKO AT LOUIS VUITTON

路易威登全球首間餐廳

由 Louis Vuitton 和法國米其林名廚 Mory Sacko 一同合作打造的 Mory Sacko at Louis Vuitton，
除了是 Louis Vuitton 所開設的第一間餐廳，
同時也是南法蔚藍海岸前延續 Louis Vuitton 旅行精神的新打卡據點。

Text_Lilias Lee Photo_Louis Vuitton





2

頂級精品品牌路易威登 Louis Vuitton，繼 2020 年在日本大阪旗艦店 Maison Osaka Midouji 開設 Le Café V 咖啡廳後，今年夏天又在法國蔚藍海岸迎來了旗下第一間餐廳 Mory Sacko at Louis Vuitton。坐落在南法著名旅遊城市－聖特羅佩（Saint-Tropez）的 Mory Sacko at Louis Vuitton，特別找來法國料理界新星 Mory Sacko 擔任主廚，以充滿地中海度假氛圍的用餐情境，以及結合法、日、非等多元文化風情的美味餐點，讓這間 Louis Vuitton 精心策畫的全球首發餐廳，化身為聖特羅佩最新的美食秘境。

氣候溫和、景色優美的聖特羅佩，不僅享有歐洲富豪後花園的美名，甚至早從 16 世紀開始，這個樸質又寧靜的濱海城鎮，便開始吸引王室貴族來此定居。許多藝術家、設計師，更是著迷於聖特羅佩豐富的色彩和漁村風光，包含席涅克、馬諦斯等藝術家，都曾在此汲取創作靈感。而在 20 世紀發展為地中海著名旅遊城市的聖特羅佩，也是許多影視電影的取景拍攝地。如今這個悠閒又奢華、時尚又富含旅行意義的所在，也正式成為 Louis Vuitton 開展餐廳事業的新據點。

1. 在 Mory Sacko at Louis Vuitton 的植生牆上同樣也裝飾有經典的 Monogram 花形圖案。
2. 擁有非洲塞內加爾和馬利血統的 Mory Sacko，是當今法國料理界最受矚目的新一代名廚。
3. Mory Sacko at Louis Vuitton 就位於聖特羅佩 White 1921 Hotel 的 1 樓庭院。

以旅行為餐點設計靈感

以旅行為品牌精神的 Louis Vuitton，除了選在精品店林立、備受富豪名流青睞的聖特羅佩，開設旗下第一間餐廳，主廚 Mory Sacko 也特別以旅行為靈感，來進行餐點設計，讓旅人能夠透過融合法、日、非等多元風情的美味料理，漫遊他鄉，感受在味蕾上綻放的旅行精神。

在 2020 年隨著第 11 季《頂級廚師 Master Chef》節目的播出，開始聲名大噪的 Mory Sacko，隨即於 2020 年 9 月在巴黎開設了 MoSuke 餐廳，並在短短不到幾個月的時間內，便在 2021 年 1 月獲得米其林一星的肯定。Mory Sacko 同時也在 2021 年被《La Liste》餐廳指南評為「世界上最受注目的五位主廚」之一，並且在今年登上《Forbes 30 Under 30》富比世 30 歲以下菁英榜，成為全球最具影響力的新生代廚師代表。



3



1



2

擁有非裔背景的 Mory Sacko，1992 年在法國出生長大，由於他從小便對日本文化十分著迷，因此他的料理世界觀，自然融合了法、非、日等多元文化特色，並且藉由他一絲不苟的廚藝展現，形塑出一道道餐盤上跨越國境的旅行風光。而這次與 Louis Vuitton 的合作，Mory Sacko 便特別以日本的鐵道便當為靈感，來進行午餐餐點設計。包含在特別訂製的木格托盤上，放入呈現夏日風味的玻璃餐盤，搭配上永生花、綠葉作為裝盤點綴，組合出清爽優雅又不失高級品味的餐點。而為了鋪陳出專屬於 Louis Vuitton 的食器美學，在部分餐點容器上，也特別印製有 Louis Vuitton 經典的 Monogram 花朵圖案。

改以白色訂製瓷器餐盤裝盛的晚餐餐點，則包含有味噌美乃滋醬、素食茄子玉米餅、烤鰻魚、小龍蝦、上等牛排、塔吉鍋料理、生茴香芒果沙拉、煙燻辣味大蕉等，一系列以當地新鮮食材所烹調出的美味料理。



3

1. Mory Sacko 的好奇心與創意，讓他得以烹調出其他法式高級餐廳品嚐不到的時令風味。
2. 經過 Mory Sacko 重新詮釋的北非塔吉鍋料理。
3. 以木格托盤和玻璃餐盤裝盛的 Mory Sacko at Louis Vuitton 午餐餐點。
4. 展現蔚藍海岸悠閒渡假氛圍的 Mory Sacko at Louis Vuitton。
5. Mory Sacko at Louis Vuitton 的晚餐包含有烤鰻魚、小龍蝦、生蠔、生茴香芒果沙拉等美味料理。



4



5

悠閒又雅緻的餐廳氛圍

位於聖特羅佩 White 1921 Hotel 1樓庭院的 Mory Sacko at Louis Vuitton，是由 Louis Vuitton 和主廚 Mory Sacko，一同設計打理出悠閒又雅緻的餐廳空間。走入餐廳，首先映入眼簾的是，裝飾有 Monogram 花形圖案和諸多綠色植栽的庭園月門。在如同藝術裝置的月門後，則是以白色系為基調，搭配上原木、編織工藝、植生牆等自然裝飾元素，以及重新訂製的 Louis Vuitton Objets Nomades 系列傢俱，所組合出的愜意用餐空間。

被視為 Louis Vuitton 品牌象徵的 Monogram 圖案，其實最早的設計靈感是來自傳統日本徽章，在這點上，整個餐廳的靈魂元素 Monogram，也可說是與 Mory Sacko 結合日式風情的餐點風格，有些巧妙連結。而在露天庭園用餐空間上，則是以如同船帆的白色遮陽布，呼應不遠處的老漁港記憶。融合了寧靜感、新鮮空氣和清透光線的環境，除了自然描繪出迷人的地中海渡假風情，同時也如 Mory Sacko 所期許的，以優雅的姿態，化身為遠離喧囂、沉澱心靈的美食秘境。可容納 40 位賓客入內用餐的 Mory Sacko at Louis Vuitton，已正式在 2022 年 6 月 17 日開幕營業，並且每天從中午 12 點半營業到午夜 12 點，以好整以暇的半日時光，來滿足旅人品嚐旅行滋味的嚮往。📍