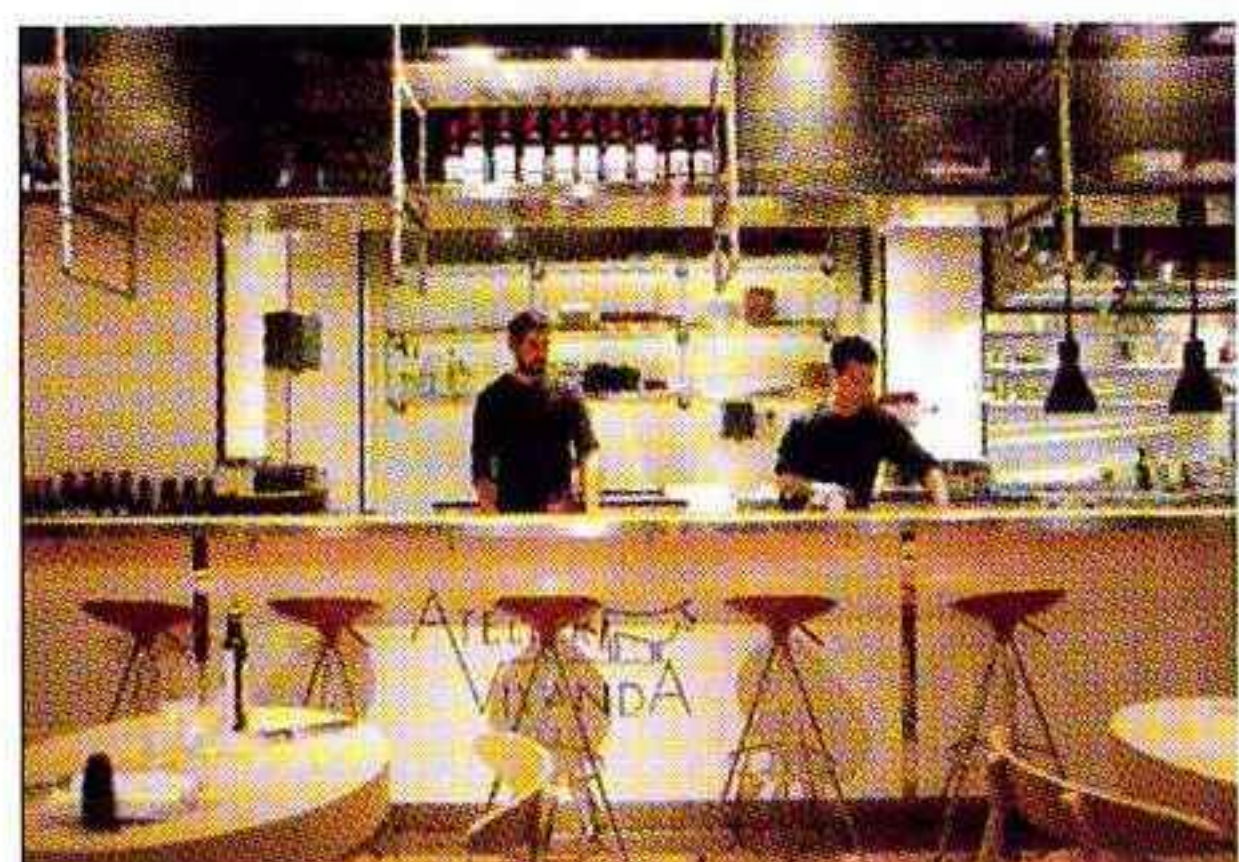


個人化咖啡

今時今日，喝咖啡也追求個人化的享受。Nespresso新推出Pixie Clips咖啡機，除了能讓你控制濃度和奶泡的分量，更為咖啡機設計出12款純色或圖案的外殼。不僅在咖啡口味上配合個人喜好，Pixie Clips咖啡機更能轉換外殼，搭配你的家居設計風格。由即日起至10月26日，購買Pixie Clips咖啡機可獲贈多一個型格外殼，或獲得\$300折扣優惠。網站：www.nespresso.com



法式肉類小餐館

法國米芝蓮二星餐廳大廚 Akrame Benallal 早前在港開設新食店，上一家餐廳主攻 fine dining，新店 Atelier Vivanda 則是城中少有的法式肉類小餐館，主打芝士、薯仔與肉類。店裡的煙燻50天熟成薄牛肉片、50天熟成 Holstein 牛肋肉及黑毛豬脊肉等固然精采，連薯菜亦能演變出薯絲餅、炸薯球、法式薯蓉等多個可口款式。裝潢乃法式肉店風情，桌上插着仿古羅馬牛扒刀，氣氛十足。電話：2109 1768

精緻傳統

有想過高級粵菜餐廳也會開生活百貨嗎？福臨門旗下的「尚品」零售店早前開張，除了招牌 XO 醬和乾貨外，餐廳更特地請來 Sensory Artisan、Neuhaus Chocolatier 等專家為其挑選咖啡、茶葉和朱古力等西式飲食，塑造獨特的 fusion 飲食體驗。網站：fooklammoon-grp.com



法式烹飪藝術

想成為真正的法國廚師，不妨參加法國廚師會 (Disciples Escoffier) 與 Town Gas 合作舉辦的烹飪藝術文憑課程。香港是首個法國以外能考取此文憑的地方，畢業學員將取得在法國做執業廚師或開法國餐廳的資格。課程分初、中、高三級，教授刀法、材料處理、菜式造型等知識，並會安排學員到 Amber 及 Caprice 兩大米芝蓮餐廳實習。將於10月開辦的第三屆課程早已爆滿，第四屆將於明年1月開課。電話：2576 1535

鑄鐵鍋熱潮

各款鑄鐵鍋、陶瓷鍋風行一時之際，日本 Vermicular 亦已登陸香港。它以高密封性能見稱，鍋邊與蓋子只有0.01毫米的空隙，將食物的水分和營養完全鎖在鍋中，因而可利用食材本身的水分及油脂來烹調，掀起一陣「無水料理」的熱潮。鍋面上的三層珍珠瑔瑯外層，亦有助增加鑄鐵鍋的耐用程度。電話：9589 5208



網絡新世代

一批年輕的創作人在網絡上創作短劇、音樂等影片而大受歡迎。新媒體公司 VS Media 是其中的推手，為年輕創作人提供免費拍攝場地、錄音室，還有不同的器材，支援獨立創作。他們又協助不同獨立藝人拓展機會，讓他們與不同的品牌開展合作，更連同不同創作單位舉辦活動，如宣揚獨立音樂的「天台音樂祭」、教授創作技巧的「達人訓練班」等，凝聚新一代的網絡創作勢力。網站：www.vs-media.com

Text **TIMOTHY LO & IRIS IP.**



頂尖設計

法國著名的精品家具品牌 Roche Bobois 將於今年底進駐香港，為香港的家居注入時尚觸覺。它每年均會為旗下系列推出新款式，「Les Contemporains」以現代創意和簡約為主調，「Nouveaux Classiques」則重塑懷舊家具的古典美感。Roche Bobois 更曾與 Jean Paul Gaultier、Sonia Rykiel 等品牌合作，讓產品更富時尚感。電話：2580 0488



茗茶盛典

茗茶象徵品味和悠閒，緩和急速忙碌的生活。將品茶文化融合時尚和優雅的茶葉品牌 Tea WG，在太古廣場開設第二家精品店，向更多注重生活的人宣揚世界各地的茶葉文化。為了慶祝新店開幕，品牌推出全新版本的 Tea WG 茶書，收錄品牌故事、世界各地的茶葉種類、喝茶文化等，為愛喝茶的你更深入了解泡茶背後的故事。電話：2363 2318