



國泰君安國際

GUOTAI JUNAN INTERNATIONAL

香港聯交所上市股份編號：1788

您的綜合金融服務專家

- 證券買賣 | 期貨期權 | 外匯投資 | 資產管理
- 企業融資 | 環球市場 | 財富管理 | 融資融券



查詢熱線：2509 7524 2509 7548

www.gtja.com.hk

法國「甜點老佛爺」款式多變招徠

Paul Lafayet擬開概念店突圍

細嘗一口精緻甜點，呷上一啖清茶，法國人的浪漫主義聞名於世，彷彿把都市人的生活壓力拋諸腦後。三年前首次在本港引入法式小圓餅（macaron）而打響名堂的法國甜點店Paul Lafayet，深明港人喜歡嘗新獵奇，力求以款式多變吸引客人，更計劃開設概念店，務求在市場競爭中突圍而出。

本報記者 李潔儀（文） 林少權（圖）

以「marchand de plaisir（快樂傳遞）」為宗旨、把傳統法式甜點帶到亞洲的「甜點老佛爺」Paul Lafayet，助理總監Merwann Younes接受本報專訪時表示，3年前進入香港市場時，幾近沒有競爭對手可言，畢竟香港是跟着潮流走的活力城市，現時市場上的法式甜點店眾多，經營越見困難。

Merwann認為，Paul Lafayet最大的賣點是在本港自設工場，所有甜點經由法廚每日親手製造，既可確保新鮮，亦能按照顧客需要定製產品。他表示，最初以銷售蛋糕為主，佔65%比重，現時法式小圓餅則佔超過一半。

目前，Paul Lafayet在本港設有6間自營店，全部設於大型購物商場內，並計劃今年內再增設2至3間分店，平均每店投資額約100萬元。Merwann透露，正構思在華洋薈萃的上環至中環一帶，開設兩層高的概念店，地面門店層以售賣法式甜點為主，當中或設有藝術廊，二樓將作為工作坊用地，由法國餅廚教授製作法式甜點課程。

3月開展網上銷售服務

然而，本港店舖租金昂貴早已是老生常談，因此Paul Lafayet的門店面積不大，主要採用外賣銷售模式，即使店內設有座位，空間仍然有限。此外，單靠實體店舖營運難以支撐，該公司近年開展與多家企業客戶合作，補充零售客源的空間，Merwann更透露最快今年3月至4月，可正式開始網上銷售服務。

在發展本港之餘，Paul Lafayet下一步將以特許經營形式向外開，包括中國及東南亞等市場。Merwann深信，只要打好香港業務的基礎，跳入中國市場並非難事，何況內地龐大的市場商場，更能找到合適的投資者，為Paul Lafayet推廣品牌助一臂之力。

事實上，再好的營銷策略，也得獨特產品配合，法式小圓餅和焦糖燉蛋（crème brulee）一直是

Paul Lafayet的招牌甜點，去年該公司推出花類及酒精類法式杏餅，並引入法國百年老號名茶品牌Kusmi，務求以款式多變作招徠，今年更首創心型法式杏餅的情人節限定版，讓充滿浪漫的法式小圓餅提升至另一境界。

縮短新產品推出時間

Merwann直言，公司要與時間競賽，力爭在短時間內推出新產品。他透露，由開業至今，Paul Lafayet年均營業額增長高達60%至70%，估計2014年仍可維持強勁的增長。



經營之道

Merwann Younes小檔案

- 1990年巴黎出生
- 6歲開始鑽研食譜，特別鍾情於甜點
- 與父親Toni Younes一次旅行，發現香港缺乏五星級甜點選擇
- 2010年以父子檔形式在香港成立Paul Lafayet法式甜品店
- 2013年1月移民香港，接手Paul Lafayet並擔任助理總監



▲Merwann認為Paul Lafayet賣點是在本港自設工場

▼由法國設計師設計的包裝盒，以香港及法國地標作為圖案

五星酒店糕點闖港市場

「Our idea is to bring five-star hotels' pastries to the market here（我們的想法是要把五星級酒店的糕點帶到香港市場）」Paul Lafayet助理總監Merwann Younes早年與父親Toni Younes環遊世界，其中一站來到香港，但二人發現在香港品嘗五星級甜點，只可以到酒店，機緣巧合下，兩人決定以父子兵上陣，在本港開始專售法式甜點的「Paul Lafayet」。

Merwann家族幾近與法式甜點畫上等號，他在母親及祖母的薰陶下，6歲開始喜愛鑽研食譜。當Paul Lafayet在4年前空降本港市場，由

於Merwann尚未完成學業，只好先回法國一邊繼續商學院課程，一邊遙看Paul Lafayet的早期發展。

記者對於「Paul Lafayet」名字由來感到好奇，據Merwann表示，這只是一個商業名稱，取其夠魅力及容易發音，並不代表任何一人。

對於剛來港定居一年的Merwann來說，香港並不浪漫，更多的是節奏緊張、喧鬧、擠迫等令人透不過氣的生活。不過，他認為，香港是充滿活力、商機處處的都市，笑言自己已不想回法國生活了。

「減甜」迎合港人口味

在繁瑣生活中，與浪漫掛鈎的甜點成為攻破壓力的方程式。3年前把法式小杏餅引入本港的Paul Lafayet，堅持在世界各地採購最好的材料，除了加入亞洲人喜愛的茶類和水果口味，例如烏龍、荔枝等，又特意「減甜」來迎合講求健康的香港消費者。

在Paul Lafayet售賣的18款不同口味法式小圓餅中，較受港人歡迎的包括玫瑰、朱古力、荔枝、熱情果、覆盆子，助理總監Merwann Younes表示，自己則最愛格雷伯爵（earl grey），又提到或會推出更多顏色的小圓餅，例如紫色、金色，或是雙重色調例如黑白配搭。

小小的Macaron看似製作容易，不過Merwann表示，真正做好法式小圓餅需時要48小時，由外層、中間餡料到雪藏，任何一個步驟失誤都要從頭做起。

Merwann表示，由於自設生產工場較具彈性，每日可生產3000至4000件甜點，平均每日可售出約2500至3000件，在過時過節例如聖誕節，每日銷售量可高達6000至7000件。

以每日鮮製作為賣點的Paul Lafayet，Merwann指出，由於產品並無添加防腐劑，因此保存期只有5至6日，相比市面有加入防腐劑的產品保存期長達3個月為少。

此外，Paul Lafayet堅持從世界各地採購最好的材料，例如來自馬達加斯加的香草、美國巴倫西亞和法國普羅旺斯的果仁、委內瑞拉的朱古力，以及法國諾曼弟的鮮忌廉和牛油。

Macaron法式小圓餅，又稱馬卡龍，是法國西部維埃納省（Vienne）最具特色的地方美食

，最早出現在意大利的修道院，據說一位名為Carmelie的修女為替代葷食，以杏仁粉製作出甜點。到20世紀初，巴黎糕點師傅Pierre Herme改良製法，把稠膏狀餡料夾於傳統的杏餅中，配以香料及色素，成為今天深受饕客歡迎的小圓餅。



▲Paul Lafayet推出的情人節禮盒，首創心型馬卡龍

廣藥白云山 愛心滿人間

溫馨提示：天氣變化，注意增減衣物！

白雲山和黃中藥恭祝廣大市民 身體健康，大利大吉！

白雲山板藍根、白雲山口炎清、白雲山復方丹參片、白雲山消炎利膽片

全國首家半開放式中醫藥博物館——神農草堂 全球規模最大的涼茶博物館——王老吉博物館

免費參觀電話：020-87100314、66282302 地址：廣州市沙太北路389號

廣州白云山和記黃埔中藥有限公司 電話：4008602398 8008302398 網址：www.813zy.com