

▶張嵐(中)去年在比利時布魯塞爾獲頒「世界食品品質評鑒大會」特別金獎



▶張嵐(右)在歐洲與法國頂級甜品大師 Laurent Duchene 交流



小蛋糕 張嵐的整餅圖騰 大世界

8歲隨父母移居香港，張嵐身上擁許多港人的特質：富於創意、勤於耕耘、敢於創新。畢業於芝加哥大學經濟系，又在紐約進修過時裝設計加市場學的她，在創辦諾心LE CAKE之前，還有過兩次成功的創業經歷，都與時尚有關。她參與創辦的精品時裝店ZtampZ，至今仍在香港有名，之後創辦的服裝品牌「CHINA LANE唐莊」在巴黎開店，獲得荷蘭國家服裝博物館的長期收藏。但對於她來說，似乎沒有一件事情能夠抵得上烤蛋糕，多年來，這一直是她生活的一部分。

長於香港三次創業

在上海的辦公室裡，張嵐接受了記者採訪。問起這第三次創業為何要選擇做蛋糕，她笑着說，那是她從小就有的愛好。學生時代，她的蛋糕在同學中非常出名。14歲開始到美國讀書，她至今還記得中學餐廳裡的一款胡蘿蔔堅果蛋糕，「簡直是我吃過最美味的蛋糕」，久而久之，她萌生了自己動手做蛋糕的念頭，這成為她工餘生活中不可或缺的樂趣。特別是大學期間，繁忙的課業間隙，她都會在網上搜尋不同的配方加以改良，製作出不同款式的蛋糕，然後騎自行車送給不同的朋友試吃。現在看來，今天的諾心LE CAKE，那時候就已初現端倪。

或許注定與蛋糕有緣。因為健康原因結束前一次創業，在調養身體期間，張嵐偶應朋友之邀，為派對做一款蛋糕。而當天的派對嘉賓中，有兩位天使投資人，他們在品嚐過她的

蛋糕後大為讚賞，當即建議她在上海創辦一個蛋糕品牌。是偶然，也是必然，2011年，諾心LE CAKE應運而生。

無懼競爭注重品質

在上海乃至華東地區，蛋糕品牌可謂強手雲集，諾心LE CAKE來到之前，台灣品牌佔據了絕對優勢，加上很多傳統的本土品牌也在競爭中不斷改良，新手學步維艱。談到此，張嵐卻非常淡定。LE CAKE的法文意思是「唯一的蛋糕」，初來大上海，她也要靠這「唯一」取勝。

經營方式上，張嵐果斷棄實體重網絡。她說，開業前，團隊專門考察過各地市場，以上海為核心的華東地區消費能力強，網購也趨成熟，開設網店能大大節約租金和推廣成本。在產品上，首批諾心LE CAKE的配方，幾乎都來自她多年積累的私房獨創，當然還包含了她周遊世界的每一個故事。同時，遵循「一分價錢一分貨」的理念，品牌堅持使用優質進口原材料。比如，為了新推出的草莓系列，她專門在上海郊區尋找草莓田，還要追求日本品種的奶油草莓；為了開發芝士系列，她嘗試了不同產地的芝士，最後選定澳洲進口芝士，並且定期參觀各大供應商國外的生產基地，以確保原料的品質，並共同探討最新的研發技術及原料。

張嵐開發的蛋糕，鮮有華麗的外表，反而在不同的季節推出當季時令蛋糕，在每一個節日為客戶帶來不同的體驗。不僅在口感及品質上有追求，她還在蛋糕包裝裡附贈許多「體驗」，鼓勵顧客自己去發掘其中樂趣，從包裝絲帶到每個刀叉的顏色，從蛋糕盒上的圖案到盤叉紙袋的設計，「我要回歸蛋糕真正的美味及令吃蛋糕

張嵐的整餅圖騰

為至愛親朋烘焙美味的蛋糕，恐怕是很多女孩子在餘暇時的活動。可是，把私房活動做成一項事業，卻並非所有人能做到。張嵐卻成功了——在上海創業，三年不到，她將自己的網上蛋糕品牌諾心LE CAKE打造成華東地區規模最大的蛋糕品牌。不僅如此，去年的「2013年度世界食品品質評鑒大會(Monde Selection)」上，諾心LE CAKE的明星產品「雪域牛乳芝士蛋糕」還獲得最高的特別金獎。張嵐用自己的經驗告訴和她一樣鍾愛烘焙的女孩們，小蛋糕也能做出大世界。

大公報記者 張帆 文/圖

◀張嵐(右)和法國知名甜點學校創辦人 Jean-Michel Perruchon 交流技藝



得獎作品 雪域牛乳芝士外形別致



張嵐的最新作品——五重巧克力幻想 coco's gift

成爲生活！」

這樣的堅持也獲得了市場和業界的肯定。諾心LE CAKE於2011年4月11日正式上線，當時公司只有三個人，第一天營業賣掉了兩個蛋糕，當時張嵐很激動開心。如今，她領導着一個七百多人的諾心團隊，每天銷售量在四千多個，更走出了上海，在長三角、北京、深圳等地開花。而最讓她自豪的，莫過於素有食品界諾獎之稱的「世界食品品質評鑒大會(Monde Selection)」的認可，去年，作為中國品牌的「諾心LE CAKE」憑藉「雪域牛乳芝士」蛋糕，擊敗了全世界八十九個國家三千二百多個產品，獲2013年度最高獎——特別金獎。之後，諾心還被比利時授予「比利時巧克力中國區榮譽推廣大使」的稱號。

未來目標中國之最

在張嵐的辦公桌上，記者見到了這款看似簡單的「雪域牛乳芝士」。除了濃郁醇厚的芝士味道，這款蛋糕也告訴我們，時尚元素從未與張嵐遠離。她介紹了產品的外包裝，也是由她特別設計，靈感來自服裝的布料。她始終認為，做蛋糕也可以借鑒時尚行業的經驗，「因為我把它們都理解爲這是關於生活方式的事情。時尚不是穿一件衣服這麼簡單，吃蛋糕也不只是過生日的形式，它可以表達你的心情，是不同層次口感的碰撞，也是和一個人心情的搭

配。」所以，她花了很多心思在產品開發方面，每個層次都要配合，就是要讓顧客處於每一種生活階段時，都可以在諾心LE CAKE找到對應的蛋糕，分享每一個蛋糕時刻。

張嵐對蛋糕的感情也引起了法國米芝蓮三星餐廳主廚的共鳴。坐落於巴黎香榭麗舍大道旁的餐廳Le Doyen有二百多年歷史，現任主廚克里斯汀·史奎爾(Christian Le Squer)成爲諾心LE CAKE的產品顧問，共同開發新的產品。張嵐說，巧的是Christian和她一樣認爲蛋糕不僅僅是甜品，而是一種生活態度。蛋糕是有情感的，代表了歡樂、分享。這也讓雙方從偶遇到合作顯得順理成章。接下來，他們將勇於嘗試不同食材組合，製作出更多獨特的創意蛋糕。而她對諾心LE CAKE的發展目標也很明確：打造中國最美味高品質的蛋糕品牌。

▼中型袋適合上班或購物時使用



針對即將到來的白色情人節作品——白絲絨唯愛 pure love

▶利用潔膚儀潔面，效果理想

▼白色單肩手袋設計別致



▶不同功用的潔淨刷頭，可互相配搭使用



無垢美肌

美肌是女生的終身工作，而清潔爲根本。爲了讓女士擁有清爽無垢的肌膚，飛利浦近日再推出兩款適合每天使用的潔膚刷頭——VisaPure超敏感肌膚刷頭及深層潔淨刷頭，配合早前推出的淨亮潔膚儀，讓大家全方位享受無垢潔淨的感覺。

由即日起，顧客於百貨公司或電器店購買淨亮潔膚儀，可免費獲贈全新推出的深層潔淨刷頭一個。數量有限，送完即止。查詢可電：2619-9663。



▶軍裝大褸滲入vintage味道



男生春郊休閒服飾

天氣乍暖還寒之時，穿厚衣嫌熱，披薄衣驚凍，煞是愁煩，還得問專家的意見。衣履品牌 Timberland 特別以「Weekend Away」作爲主題，推出一系列功能性的 City Outdoor春夏新裝，無論在設計、選料及顏色搭配上，都極具心思，且非常適合現在的天氣。

系列的服飾、鞋履均以輕身爲主，且以環保物料製造，同時具備保暖及防水等功能，尤其適合郊遊時穿着。男生上身可配上 Lightweight Travel 外套及格仔恤衫，大玩 layering 效果，而外套以防水物料製造，適合天氣多變的春季穿着，無論上班或配搭休閒服裝皆適合。此外，更可以配上百搭易襯的 Messenger Bag，爲整個 look 更添時尚感。下身方面，有長青的洗水牛仔褲以及用色大膽的短褲供選擇，同樣搶眼。

另外，品牌的 Abington 軍裝大褸及鞋履，款式滲入 vintage 味道。功能方面，大褸以50%有機棉帆布製造，粗獷耐穿而且十分舒適。



▲格仔恤衫可說是春季必備單品



▲洗水牛仔褲舒適耐穿

優雅皮手袋

春裝登場，女士也要換手袋，方襯得起一身潮 look。創於2006年的女士本地手袋品牌 HOMANZ，以十字圓環圖案爲 signature，象徵着幸福完美的生活，表達女性對幸福生活的憧憬。

品牌的手袋款式及種類繁多，不論是 clutch、cross body bag、shoulder bag 或 backpack，均採用意大利高級真皮，款式大方得體，適合出席不同場合。值得一提的是，黑白色袋款最 classic，上班或赴約皆宜。查詢可電：2677-8030。