

# Vogue

HONG KONG

# Vogue

## Wedding

*Blissful  
Perfection*



# Sweet DREAMS

結婚蛋糕在婚宴上的重要性，在於讓新人與一眾嘉賓分享喜悅。

創立 SEVVA 餐廳及 Ms b 蛋糕店的郭志怡 (Bonnae Gokson)

一向引領飲食潮流，今次更率先分享她創作華麗精緻的甜點背後所投放的心思。

by Desiree Au

*Photography and Styling*

Bonnae Gokson and Andrew Chester Ong





向來時尚與優雅並重的 Gokson，要被譽為本年度的「甜品之後」也當之無愧，皆因她所創作的精緻蛋糕早已成為眾多奢華婚禮中的亮點。說起她的蛋糕創作旅程便要數九年前，她為一對情侶設計出墨西哥主題的蛋糕。從那天起，她那雙充滿魔力的巧手將概念化的設計轉為超現實的甜品創作。「我在網上看過不少令人難以置信的婚禮蛋糕，這些蛋糕的設計確實能啟發我很多，甚至如同湧泉般不斷地讓我感到驚訝。我還記得美國社交媒体大亨 Facebook 總裁 Sean Parker 與作曲家 Alexandra Lenas 的婚宴蛋糕，那場婚禮在美國加州的高聳紅杉環境下使人嘆為觀止。我希望我們會遇到更多這樣的客人 … 這將會讓他們的夢想實現。」她侃侃而談。

然而，香港便足以讓她忙得不可開交，Gokson

說 2019 春季最佳口味莫過於集合了接骨木花、玫瑰、香檳與莓果，以及柚子；同時她最愛的設計概念「我很喜愛翻糖花，不僅能夠堆疊出栩栩如生的蘭花或是牡丹，也能建構出立體結構的設計，更別說任何比天高般的誇張設計了。」

Gokson 從設計概念到最終的成品，整個過程都是一種合作。「當我們與新郎新娘見面時，我喜歡聽到他們理想中的設置或者是派對主題、顏色，甚至是新娘與伴娘們的服飾細節。每個部分都應該被統一為一個獨一無二的創作過程。其實我們需要花費數月來完成出錯縱複雜而嚴謹的翻糖製





造，不過還是要取決於客人們所要求的奢華、豪華或是簡單等方向。光是翻糖模塑、切割花瓣到捏出精緻的花卉形狀、利用食用色素上色，便足以花上大量的時間、耐心和精準度。」Gokson 娓娓道來，不過到最後婚宴蛋糕能夠在切割儀式中完成時，所有努力都是值得的。

「尤其是今時今日，除了新娘禮服之外，蛋糕早就成為第二件重要的事情。蛋糕切割的儀式已經象徵了一對夫婦承諾彼此能夠共諧連理、常相廝守的傳統。我們的蛋糕每次都能夠吸引賓客們的圍觀欣賞我們傑

出的手工工藝，這完全是種榮幸與驕傲。」

Gokson 在完成第二本著作之後，她便馬不停蹄地繼續下一個出版項目。「《WEDDINGS, BUTTERFLIES & THE SWEETEST DREAMS》都讓我和我的團隊們花了兩多年的時間去拍攝完成。這不僅僅是一本季節性的書籍，更是一個在不久的未來在全球銷售的永恆性項目。我一直努力地開展新計劃的同時，也不忘專注於 SEVVA 的革新細節的設計，及擴大『Ms B』的蛋糕店。」這對 Gokson 的甜蜜生活中帶來非常重要的意義。