

國際廚藝學院 香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 1 樓
電話: (852) 2538 2200 電郵: ici@vtc.edu.hk

廚藝界世界頂尖人物 擔任國際廚藝學院榮譽顧問

(香港 - 2017 年 4 月 10 日) 萬眾矚目的 2017 年「全球 50 最佳餐廳」名單剛於日前公佈！今年，世界排名第 3 的 **El Celler de Can Roca** 及第 5 的 **Central**，其行政總廚 **Joan ROCA** 及 **Virgilio MARTÍNEZ** 均為國際廚藝學院(ICI)的榮譽顧問。他們與另外兩位榮譽顧問，包括於 2017 年「亞洲 50 最佳餐廳」排名第 4 的 **8½ Otto e Mezzo BOMBANA** 行政總廚 **BOMBANA Umberto**，以及排名第 28 的樂沐法式餐廳行政總廚陳嵐舒，一同協助 ICI 為本地培育具國際視野的廚藝人才。

ICI 榮譽顧問名單：

(1) 全球排名第 3 **El Celler de Can Roca**

行政總廚 **Joan ROCA**

來自西班牙的 **Joan ROCA** 擅長以低溫慢煮烹調佳餚，藉控制煮食溫度，保留食材的最佳味道。他與兩位弟弟在家族經營的餐廳中成長，並於烹飪、品酒及甜點方面各擅勝場。三人共同帶領的 **El Celler de Can Roca**，先後於 1995 年及 2009 年首奪米芝蓮一星及最高級別的三星榮譽，並早已擠身「世界最佳餐廳」之列。他們堅信職業專才教育對廚師非常重要，所以去年 8 月訪港期間特意親臨 ICI 進行廚藝示範及葡萄酒工作坊，並安排 ICI 學員協助主理大型晚宴。今年更有 ICI 學員將前往 **El Celler de Can Roca** 實習四個月，親身向這幾位大師學藝。

(2) 全球排名第 5 **Central**

行政總廚 **Virgilio MARTÍNEZ**

位於秘魯的著名餐廳 **Central** 不但為全球第 5，更是 2016 年「拉丁美洲 50 最佳餐廳」之首。掌舵名廚 **Virgilio MARTÍNEZ** 今年更獲頒由全球廚藝同業投票選出的「Chefs' Choice Award」。他的飲食哲學源自秘魯的生態系統，對其家鄉的特色食材及生物多樣性有深入研究，擅長以這些食材入饌創作菜式。去年 11 月他親臨 ICI 向學員分享其獨特的廚藝哲學，除了以短片展示秘魯獨有的天然資源及其菜式創作，亦分享他對大自然的尊重和珍視。學員更有機會親身接觸他由秘魯帶來的香料及食材，透過互動進一步了解這位名廚的廚藝世界！

(3) 亞洲排名第 4 8½ Otto e Mezzo BOMBANA

行政總廚 BOMBANA Umberto

亞洲排名第 4 的 8½ Otto e Mezzo BOMBANA，同時也晉身世界排名 60。其行政總廚 **BOMBANA Umberto** 在世界廚藝舞台早已聞名遐邇，他於 2010 年在香港開設 8½ Otto e Mezzo BOMBANA，同年 12 月已獲得米芝蓮二星，2012 年至今更連續多年獲三星，為全球唯一一間在意大利境外獲此榮譽的意大利餐廳。今年，他更在「亞洲 50 最佳餐廳」頒獎禮中獲頒終身成就獎。他與其團隊包括兩名 VTC 畢業生剛於 3 月親臨 ICI，為學員示範了多款糅合傳統及創新意念的意大利菜式，包括以鮑魚、牛仔膝、牛里脊肉為食材的三道佳餚，以及野莓意大利雪糕，給予年輕學員寶貴的學習機會。

(4) 亞洲排名第 28 樂沐法式餐廳

行政總廚陳嵐舒

陳嵐舒畢業於法國著名廚藝學院 Ferrandi，並曾跟隨多位名廚工作，包括 Pierre Hermé 及 Thomas Keller。陳嵐舒不單是亞洲廚藝界的精英，更是女廚師們的典範。她在 2008 年於台中開設的樂沐法式餐廳，自 2014 年起已在「亞洲 50 最佳餐廳」榜上有名，陳嵐舒並於同年獲選為「亞洲最佳女主廚」。早於 2011 年，陳嵐舒已榮膺「Grand Chef Relais & Châteaux」傑出主廚。陳嵐舒乃首位亞洲女廚師獲得這些國際頂級的榮譽。

國際廚藝學院簡介

國際廚藝學院 (ICI) 為 VTC 機構成員，旨在為香港培育優秀廚藝人才，鞏固香港「亞洲美酒佳餚之都」的美譽，提升競爭力。學院提供優質及專業課程，課程涵蓋歐洲、地中海、美洲、亞洲及中東等菜系；並配備最先進的設施，培訓國際廚藝技巧，幫助學員投身香港餐飲業和進修發展。網址：www.ici.edu.hk

– 完 –

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊 / 公共關係經理

電話：(852) 2538 2229

傳真：(852) 2550 0476

電郵：cindykuan@vtc.edu.hk

張穎瑜 / 公共關係主任

電話：(852) 2538 2792

傳真：(852) 2550 0476

電郵：grace.cheung@vtc.edu.hk

圖片說明：



(圖 1) 世界排名第 3 的 **El Celler de Can Roca** 主理人羅加三兄弟於去年 8 月到訪 ICI 進行廚藝示範及葡萄酒工作坊，更帶領一班 ICI 學員主理大型晚宴。



(圖 2) 羅加三兄弟中的大哥兼行政總廚 Joan ROCA(左)為 ICI 榮譽顧問。



(圖 3) ICI 歐陸廚藝文憑課程學生歐浩然曾協助羅加兄弟廚師團隊於香港主理晚宴。他亦將於 4 月底遠赴西班牙 El Celler de Can Roca 實習四個月。



(圖 4) 位於秘魯利馬的餐廳 Central 名列世界第 5，其行政總廚 Virgilio MARTÍNEZ 於去年 11 月親臨 ICI 與學員分享烹飪理念和哲學。



(圖 5) Virgilio MARTÍNEZ 擅長利用從不同海拔地區搜尋的食材入饌。分享會當天，他向 ICI 學員介紹多款當地食材，擴闊學員眼界。



(圖 6) 享譽全球的 Chef BOMBANA 與其團隊在 3 月於 ICI 進行廚藝示範，炮製富現代風味的招牌菜式，展示如何將創意融入廚藝。