

2014年1月14日

亞洲 50 最佳餐廳隆重宣佈

台灣樂沐主廚陳嵐舒當選凱歌香檳亞洲最佳女廚師

台中法式餐廳樂沐(Le Moût)主廚陳嵐舒獲評選為 2014 年凱歌香檳亞洲最佳女廚師(Veuve Clicquot Asia's Best Female Chef 2014)。此殊榮為由聖沛黎洛 (S. Pellegrino) 和巴娜 (Acqua Panna) 贊助，並由威廉·瑞德商業傳媒 (William Reed Business Media) 舉辦的「亞洲 50 最佳餐廳」所設的一系列獎項之一。

陳嵐舒將在 2014 年 2 月 24 日於新加坡嘉佩樂酒店(Capella Hotel) 舉行的亞洲 50最佳餐廳頒獎典禮上領獎。此獎項結果由「Diners Club世界50最佳餐廳評選委員會」中部份超過200位來自亞洲飲食業界專家投票所得。

陳嵐舒於巴黎斐杭迪法國高等廚藝學院(ESCF-Ferrandi) 畢業後曾與 Pierre Hermé 等多位法國名廚共事，此外，她亦曾於米其林星級餐廳 les Ambassadeurs、Relais d'Auteuil 及 Thomas Keller 於美國加州開設的 The French Laundry 工作，從而吸取經驗，磨練廚藝。

在返回家鄉台灣後，陳嵐舒於 2008 年在台中開設樂沐法式餐廳，致力提供融合正統法式烹調及現代創意的頂級佳餚。透過實踐從各法國廚藝大師身上所習得的經驗，她成功為台灣的美食愛好者打造非同凡響的歐洲菜系餐飲體驗。

陳嵐舒把自己所熟識的台灣本土食材及特色注入法式佳餚，除了能證明她具備烹調正宗法國菜的廚藝，同時也展示出她創意非凡的實力。她所設計的創新菜色層出不窮，在法式料理邏輯與繁複工序中加入個人特色，使每一道佳餚均締造成融合多國文化色彩的美食體驗。



凱歌香檳(Veuve Clicquot)行政總裁 Jean Marc Lacave 表示：「凱歌香檳亞洲最佳女廚師獎旨在表揚女性在亞洲餐飲業的成就和才能，陳嵐舒確是實至名歸。凱歌夫人為女性樹立了典範，而陳嵐舒則以鑽研法國菜的熱忱，巧妙地將台灣本地食材融入法式料理，並賦予其亞洲料理特色，同時擁有設計出巧奪天工賣相的天賦，充份體現出凱歌香檳現代、完美及勇敢的象徵。她的獲獎可鼓勵其他女廚師追求界無限創意，同時亦為亞洲區內的頂級餐飲體驗寫下全新定義。」

陳嵐舒獲獎後表示：「作為一個力臻完美的廚師，能獲評選為凱歌香檳亞洲最佳女廚師，我倍感興奮和榮幸。食物為我在台灣成長過程中不可或缺的元素，我自小已熱愛下廚，享受分享美食所帶來的快樂。能夠得到世界 50 最佳餐廳評委員會中每位餐飲業界專家的認同，於我而言實在是一項非凡成就。」

凱歌香檳亞洲最佳女廚師獎

凱歌香檳亞洲最佳女廚師獎旨在嘉許能夠以非凡廚藝打動最嚴苛美食家的味蕾之卓越女廚師。凱歌夫人(Madame Clicquot) 的生平與成就為獎項設立的靈感來源。約 200 年前，凱歌夫人為商業女性樹立了典範，而獎項得主亦充份體現凱歌夫人創新、創意與果敢毅行的特質。

「亞洲 50 最佳餐廳」名單的編制過程

「亞洲 50 最佳餐廳」名單是由 The Diners Club®「世界 50 最佳餐廳」評審委員會投票選出。該評審會由超過 900 名國際餐飲業界具影響力的人士組成，每位獲邀成為評審委員會的成員均對國際餐飲業界具有獨特的見解。該評審委員會由世界各地共分 26 個區域的委員會小組所組成，每個區域小組包括主席在內一共有 36 名成員。評審委員會的成員包括食評家、名廚、餐廳東主和權威的美食家，每位成員均持有七張選票，當中最少三張選票需投予評審委員會成員所屬區域以外的餐廳。每年各個區域的評審委員會小組最少會更換 10 名成員。主贊助商及所有獎項贊助商旗下的員工均不會參與投票，所以並不能對評選結果作出任何影響。



「世界 50 最佳餐廳」的評選委員會成員將同時投票予以下亞洲國家和地區的餐廳，從而產生「亞洲 50 最佳餐廳」的名單：

孟加拉、緬甸、文萊、不丹、柬埔寨、中國內地、香港、印度、印尼、日本、韓國、老撾、澳門、馬來西亞、馬爾代夫、密克羅尼西亞、尼泊爾、巴基斯坦、菲律賓、新加坡、斯里蘭卡、台灣、泰國、東帝汶和越南。

「亞洲 50 最佳餐廳」頒獎典禮將於 2 月 24 日（星期一）在新加坡聖淘沙島嘉佩樂酒店舉行。

「亞洲 50 最佳餐廳」設立以下單項獎項：

- 聖沛黎洛 (S. Pellegrino) 亞洲最佳餐廳獎
- The Diners Club® 終身成就獎
- 凱歌香檳 (Veuve Clicquot) 亞洲最佳女廚師獎
- 主廚之選獎
- Peroni 藍帶啤酒贊助的最值得關注獎
- 可可百利 (Cacao Barry) 贊助的亞洲最佳糕點師獎
- 薩凱帕朗姆酒贊助的最佳進步獎
- LesConcierges 贊助的最佳新餐廳獎
- 聖沛黎洛 (S. Pellegrino) 贊助的個別國家獎

「亞洲50最佳餐廳」評選結果：

2014 年 2 月 24 日頒獎儀式結束後，可在以下網站實時查看評選結果：

<http://www.theworlds50best.com/asia>

完

編輯垂注：

本新聞稿同時提供下列語言版本：

英語、繁體中文、簡體中文、日語和泰語。媒體辦公室的官方語言為英語。



關於威廉·瑞德商業傳媒：

威廉·瑞德自2002年起出版「世界50最佳餐廳」名單，並從2003年起舉辦「世界50最佳餐廳」頒獎典禮。現時，威廉·瑞德亦提供「拉丁美洲50最佳餐廳」和「亞洲50最佳餐廳」名單，並獨立負責籌辦頒獎典禮和投票事宜，以及製作排行榜名單。

「亞洲50最佳餐廳」宣言：

「亞洲50最佳餐廳」由《Restaurant》雜誌舉辦，這份年度名單充分反映超過900位國際餐飲行業專家的年度意見和經驗，是這些備受推崇並曾到訪不同地方著名食府的美食專家之心水之選。

評選結果以點算投票數目得出。這份經過精挑細選的名單是以個人經驗為基礎，並無設下任何絕對準則，但同時亦是一項關於現時全球食客品味極具參考價值的調查。

關於主贊助商：

聖沛黎洛和巴娜為頒獎典禮的主贊助商，並為世界各地的高級食府提供優質的天然礦泉水。此品牌在國際市場上象徵集追求卓越、愉快和幸福於一身的意大利生活方式。

關於凱歌香檳

從1772年起，凱歌香檳酒莊就深深植根於法國香檳地區，可謂「生活藝術」的完美典範。凱歌香檳在香檳地區核心位置擁有超過515公頃葡萄園，一直秉承品牌承諾——至醇至美，至尊品味。

凱歌香檳酒莊也將狂野和現代之美推向了極致：創新是酒莊戰略發展的中流砥柱，創意則是酒莊創始價值觀之一。

凱歌香檳源自法國，譽滿全球，是香檳世界的標杆，已將自身的普世價值推向全球。酒品的品質和卓越透過創新產品一代代傳承。



卓越口感、追求完美、拒絕平庸、展現藝術之美、不斷創新、探索美麗事物，這些就是凱歌香檳酒莊的秘密。

贊助商名單：

- *Diners Club International*®——官方金融服務贊助商和 The Diners Club®終生成就獎贊助商
- *可可百利 (Cacao Barry)*——官方巧克力供應商和亞洲最佳糕點師獎贊助商
- *LesConcierges*——官方全球禮賓服務贊助商和最佳新餐廳獎贊助商
- *Peroni 藍帶啤酒意大利 (PeroniNastroAzzurroItaly)*——官方啤酒供應商和最值得關注獎贊助商
- *蒙大維酒莊 (Robert Mondavi Winery)*——官方葡萄酒供應商
- *凱歌香檳 (VeuveClicquot)*——官方香檳供應商和凱歌香檳亞洲最佳女廚師獎贊助商
- *薩凱帕朗姆酒 (Zacapa Rum)*——官方烈酒供應商和最佳進步獎贊助商
- *新加坡香陽環球廚師學院 (At Sunrice Global Chef Academy)*——研習班官方場地贊助商
- *新加坡嘉佩樂酒店 (Capella Singapore)*——頒獎晚會官方場地贊助商

傳媒備註：

如欲繼續收取有關「亞洲50最佳餐廳」的資料，請於以下傳媒新聞中心進行網上登記：

<http://www.theworlds50best.com/asia/en/media-centre-registration.html>

傳媒垂詢，請聯絡 CatchOn & Company 香港辦事處：

Paul Calder/ Nicole Koo/ Michelle Lee

電郵：asias50best@catchonco.com

電話：+852 2807 0222

