



## 麗華酒店名廚主領紐約飲食界盛會 非凡廚藝盡展現代中菜精粹

二零零八年十月二十三日安省多倫多訊...麗華酒店資深名廚連子雄、陳鑑秋與譚志強攜手合作，在比爾德基金會(James Beard Foundation)於北美舉辦的年度飲食界盛會中，展現其精湛的中菜廚藝與翹楚風範。以 James Beard 命名的比爾德基金會是紐約一間非牟利機構，其年度頒獎禮被譽為美食界奧斯卡，主要表揚飲食界表現傑出的餐廳或廚師。這個名為「點心與皇朝：現代中菜的演進」(Dumplings & Dynasties: The Evolution of Modern Chinese Cuisine)的業界盛會訂於 11 月 13 至 15 日假紐約市舉行，節目包括揭幕晚宴及隨後兩日的大型會議，多位中餐飲食文化專家將雲集紐約，同向舉世推崇的中菜致敬。屆時，連子雄、陳鑑秋與譚志強將與來自中國、香港及北美的客席名廚與眾分享廚藝心得。

Liverton Hotels International Inc.總裁胡文欣表示：「我們十分高興能與國際知名的比爾德基金會合辦是次盛會。多年來，麗華酒店與旗下的麗華軒、麗陶軒一直致力開拓中菜新典範。我們的一眾名廚與 James Beard 秉持同一信念，對廚藝全情投入，精益求精。」

除連子雄、陳鑑秋與譚志強三位享負盛名的廚藝大師外，參與是次盛會的國際名廚尚有上海 Peninsula Restaurants 的陳軍、永利拉斯維加斯酒店的 Richard Chen、香港 Chow Chung Restaurant 的周中、曾獲比爾德基金會大獎的費城女名廚蘇綏蘭、身兼多倫多 Madeline's 與 Lee 兩大食府，以及紐約 Shang by Susur Lee 總廚的李國緯、加上紐約 Chinatown Brasserie 的 Joe Ng，名廚濟濟一堂，攜手炮製中菜盛宴，再配以客席侍酒師精選的佳釀，佳餚美酒，相得益彰。

同時兼任 Senses 與麗華酒店行政總廚的連子雄透露：「能參與這矚目盛會，令我們深感榮幸與自豪。我們一直竭力創新，帶領北美中菜登上國際領先地位。是次經驗有助增進和展現我們對中菜的心得，為我們帶來不少創意靈感。能與一眾熱誠投入的廚藝精英切磋交流，不單擦出火花，更讓我們有機會在

賓客面前盡展所長，把烹調技巧與服務推展至另一新境界。」

2008 比爾德基金會晚宴暨拍賣會訂於 2008 年 11 月 13 日(星期四)假紐約 240 W. 47th St.的 Edison Ballroom 舉行，屆時除備有豐富點心及盛大晚宴招待來賓外，更會舉行別開生面的即場叫價與靜板拍賣，拍賣品包括難得一見的美食名釀與旅遊套票。

此外，大會將於晚宴及拍賣會後，於 11 月 14 及 15 日一連兩天在紐約市內多個地點舉行飲食文化會議，內容包括簡布會、體驗學習活動、小組分享及討論。查詢晚宴及會議詳情，可瀏覽網址 [www.jbfchina2008.com](http://www.jbfchina2008.com)。訂位可致電 212.627.2308 或 1.800.35.BEARD 聯絡比爾德基金會，或瀏覽上述網址。要預留貴賓席，可致電 212.633.9145。

## 贊助機構

麗華酒店是「點心與皇朝」盛會的主要贊助，其他贊助包括 Delta 航空公司、李錦記及 Saveur 雜誌；文化合作機構包括紐約大學亞太／美洲學院與亞洲協會；活動合辦機構包括 Astor Center、Chinatown Brasserie 及 Savory Productions。

麗華酒店集團([www.metropolitan.com](http://www.metropolitan.com))分別於多倫多及溫哥華經營三間豪華酒店，包括 Metropolitan Toronto、SoHo Metropolitan 及 Metropolitan Vancouver。共擁有超過八百一十五間客房的麗華酒店，一向致力為別具品味的商務及度假旅客提供豪華住宿。麗華酒店是環球優質酒店及度假勝地協會(Preferred Hotels & Resorts Worldwide)的成員，除了提供優質住宿服務外，旗下屢獲飲食獎項的著名食肆，包括多倫多麗華酒店的 Hemispheres 和麗華軒、其姊妹店麗陶軒、SoHo Metropolitan Hotel 的 Senses 及溫哥華的 Diva at the Met 西餐廳，亦以精益求精的美食和服務見稱。

\* \* \*

## 圖片說明

麗華酒店資深名廚連子雄、陳鑑秋與譚志強，將在比爾德基金會於北美舉辦的年度飲食界盛會中，攜手炮製中菜盛宴，展現其精湛的中菜廚藝與翹楚風範。



傳媒聯絡：Focus Communications Inc. 905-305-0308 x 208  
Loretta Lam x 208 or Winnie Kam x 206  
[lorettal@focuscomms.com](mailto:lorettal@focuscomms.com) or [winniek@focuscomms.com](mailto:winniek@focuscomms.com)