

2^e Festival de gastronomie chinoise en France à Aix-Les-Bains



中国文化中心 | 巴黎
CENTRE CULTUREL DE CHINE | PARIS



2^e édition

FESTIVAL DE GASTRONOMIE CHINOISE EN FRANCE

"SPÉCIALITÉS DE GUANGDONG"



Jeudi **23** et vendredi **24**
mai 2019 à 20h
Salon Raphaël du Casino
25 € par personne

Renseignements et réservations :
billetterie des spectacles
☎ **04 79 88 09 99**
<http://spectacles.aixlesbains-rivieradesalpes.com>



Ville d'Aix-les-Bains - Direction de la communication - Conception et réalisation : 04 79 88 09 99 - www.aixlesbains.com - Crédits photos: Direction de la communication - Freyja.fr - Noada

Dossier de presse



LA CHINE ET LA FRANCE, deux grands pays de la gastronomie

Lancé en 2018 par le Centre culturel de Chine à Paris, premier centre culturel établi par le gouvernement chinois dans les pays occidentaux, le « Festival de la gastronomie chinoise en France », prend la forme d'un « festin culturel » comprenant des dégustations, des démonstrations culinaires, des ventes de menus, des échanges industriels ainsi que des conférences thématiques afin de promouvoir la culture culinaire chinoise dans sa globalité.

En 2019, la seconde édition de ce festival investit quelques villes françaises dont Aix-les-Bains où plusieurs chefs se déplaceront spécialement de Chine afin de faire découvrir les spécialités cantonaises de la province du Guangdong et du district de Shunde.

LA CUISINE CANTONAISE, l'une des plus réputées de Chine

La cuisine cantonaise fait partie des plus réputées de Chine. Elle porte une attention particulière à la santé, à la nutrition et à la saveur originale des aliments. On y retrouve le porc rôti à la cantonaise, le poulet coupé en blancs, l'oie rôtie croustillante, la soupe de melon d'hiver bouilli ou bien encore l'ancienne soupe Huoqiang. La cuisine cantonaise a aussi son thé matinal appelé « thé du soupir matinal » par les Cantonais. C'est le meilleur moyen pour les parents et amis de se réunir et de parler affaires ; c'est aussi un véritable mode de vie pour les Cantonais.

En tant que berceau et centre important de la cuisine cantonaise, Shunde fait partie des quatre districts gastronomiques de Chine. Depuis l'Antiquité il existe un dicton qui dit : « la nourriture est à Guangzhou, les chefs cuisiniers sont à fengcheng » (fengcheng est l'un des surnoms de Shunde). Shunde a rejoint en 2014 le réseau des Villes créatives de gastronomie de l'Unesco et s'est hissée au rang des villes gastronomiques les plus connues au monde.

厨师团队资料简介

Présentation des chefs

一、厨师团队构成：

领队：连庚明、吴南驹

成员：何锦标、王福坚、钟润超、黎绍贯

1- Composition de l'équipe de chefs cuisiniers :

Chef d'équipe : Lian Gengming, Wu Nanju

Membres : He Jinbiao, Wang Fujian, Zhong Runchao, Li Shaoguan

二、厨师具体信息

2- Présentation des chefs cuisiniers

连庚明

职称：顺德十大名厨、中国烹饪大师、国家一级评委、高级中式面点技师

社会职务：顺德厨师协会常务副会长兼秘书长、广式点心师联谊会执行常务副会长

现任单位职务：正在上餐饮管理有限公司、大景小菜一家人、阳辉里·美食苑董事



曾获得荣誉：

1992 年荣获佛山市青工“百名能手”称号；

1996 年荣获佛山市“服务岗位明星”称号；

1996 年、1997 年两次被邀请到香港京华国际酒店作顺德美食表演嘉宾；

1999 年代表顺德参加“全国第四届烹饪技术比赛”获得团体金奖；

2002 年 10 月被顺德饮食协会评为“顺德十大名厨”；

2002 年 11 月被中国烹饪协会评为“中国烹饪名师”；

2002 年 12 月被广东烹饪协会评为“广东烹饪名师”；

2010 年 8 月被广东厨委会评为“粤港澳十大杰出名厨”；

2010 年 8 月被广东厨委会评为“常务理事”；

2011 年 11 月被中国烹饪协会认定为“中国烹饪大师”；

2012 年 10 月任广式点心师联谊会副会长；

2014 年 5 月被中国烹饪协会授予“中餐推广杰出贡献奖”

近几年多次代表顺德外出推广顺德美食，曾应邀赴美国、加拿大、土耳其及匈牙利、西班牙、澳大利亚等地参加厨艺交流活动。

Lian Gengming

Titres : Chef cuisinier parmi les dix plus grands de Shunde, grand maître de la cuisine chinoise, membre de jury national de grade 1, technicien de niveau supérieur de pâtisserie chinoise

Fonctions : Vice-directeur permanent et secrétaire général de l'Association des chefs cuisiniers de Shunde, vice-directeur exécutif permanent de l'Amicale des maîtres de la pâtisserie cantonaise.

Postes actuels : Administrateur de la société de gestion de la restauration Zhengzaishang, du restaurant Dajing Xiaocai Yijiaren, du restaurant Yanghuili Meishiyuan.

Distinctions :

1992 : obtention du titre « Cent talents » des jeunes ouvriers de la ville de Foshan.

1996 : obtention du titre « Étoile du poste de travail de service » de la ville de Foshan.

1996, 1997 : invité à deux reprises en tant qu'hôte exceptionnel au Metropark Hotel Kowloon à réaliser des démonstrations de gastronomie de Shunde.

1999 : représentant de Shunde, participe à la « quatrième édition du Concours national des techniques culinaires », lauréat de la médaille d'or.

Octobre 2002 : élu par l'Association de la restauration de Shunde « chef cuisinier parmi les dix plus grands de Shunde ».

Novembre 2002 : élu par l'Association de la cuisine de Chine « maître de la cuisine chinoise ».

Décembre 2002 : élu par l'Association de la cuisine du Guangdong « maître de la cuisine du Guangdong ».

Août 2010 : élu par le Comité des arts culinaires du Guangdong « chef cuisinier parmi les dix plus remarquables du Guangdong, de Hong Kong et de Macao ».

Novembre 2011 : désigné par l'Association de la cuisine de Chine « grand maître de la cuisine chinoise ».

Octobre 2012 : vice-directeur de l'Amicale des maîtres de la pâtisserie cantonaise.

Mai 2014 : décoré par l'Association de la cuisine de Chine de la « médaille de la contribution remarquable à la promotion de la cuisine chinoise ».

Ces dernières années plusieurs fois représentant de Shunde il est allé plusieurs fois à l'étranger promouvoir la gastronomie de Shunde, en réponse à invitation s'est rendu aux États-Unis, au Canada, en Turquie et en Hongrie, en Espagne, en Australie, participer à des activités d'échange sur l'art culinaire.

吴南驹

职称：中国烹饪大师、顺德名厨、广东名厨、佛山名厨、中式烹调高级技师、中式面点高级技师、国家中式面点高级考评员

社会职务：广式点心师联谊会会长、顺德厨师协会常务副会长、广东中青年名厨区域副主任

现任单位职务：1990 年于顺德仙泉酒店入行，1999 年开始任东城酒楼点心部出品总监

曾获得荣誉：

曾获得第十六届全国厨艺技能大赛面点银奖；

2008 年第二届岭南美食节“金牌点心”称号；

吴南驹对席上点心的制作有独到心得，对面点食材运用有丰富经验。

Wu Nanju

Titres : Grand maître de la cuisine chinoise, cuisinier célèbre de Shunde, cuisinier célèbre du Guangdong, cuisinier célèbre de Foshan, technicien de niveau supérieur en



art culinaire chinois, technicien de niveau supérieur en pâtisserie chinoise, évaluateur national de niveau supérieur de la pâtisserie chinoise.

Fonctions : directeur de l'Amicale des maîtres de la pâtisserie cantonaise, vice-président permanent de l'Association des maîtres cuisiniers de Shunde, vice-directeur régional des Cuisiniers célèbres jeunes et d'âge moyen du Guangdong.

Postes actuels : en 1990 commence sa carrière au Century Hotel de Shunde, en 1999 en charge de la supervision générale de la production pâtissière au restaurant Dongcheng Jiulou.

Distinctions :

Lauréat de la médaille d'argent en pâtisserie à la seizième édition du Grand concours national des aptitudes en art culinaire. Wu Nanju est doté d'acquis originaux dans la confection des desserts pour banquets et d'une riche expérience des matériaux alimentaires pour pâtisserie.

2008 : désigné « pâtissier d'or » à la 2e édition du Festival de gastronomie du Lingnan.

何锦标

护照号 : G41049346

职称 : 中国烹饪大师、顺德十大名厨、高级
烹饪技师

社会职务 : 顺德厨师协会常务副会长

从业经历 : 职院客座教授, 现任仙泉酒店中
步总监

曾获得荣誉 :

1992 年代表仙泉酒店到河南郑州杜康大酒店推广顺德美食。

1994 年代表仙泉酒店到香港京华酒店推广顺德美食, 得到香港饮食业的一致好评。



2000 年代表仙泉酒店到澳门东方文华酒店进行饮食技术交流。

2001 年代表仙泉酒店参加全国首届粤菜烹饪大赛荣获展台金杯奖及团体赛银奖。

2001 年到江苏省南京金陵饭店推广顺德美食。

2002 年 10 月被评为“顺德十大名厨”。

2002 年 11 月被中国烹饪协会评为“中国烹饪名师”。

2002 年 12 月被广东烹饪协会评为“广东烹饪名师”。

2012 年，受邀在 2012 马来西亚“顺德美食之夜”活动上展示厨艺，推广顺德美食。

He Jinbiao

Titres : Grand maître de la cuisine chinoise, chef cuisinier parmi les dix plus grands de Shunde, technicien supérieur de l'art culinaire chinois.

Fonctions : Vice-président permanent de l'Association des cuisiniers de Shunde.

Carrière professionnelle : professeur invité des instituts professionnels, actuellement superviseur général à la cuisine chinoise du Century Hotel.

Distinctions :

1992 : représentant du Century Hotel il se rend au Dukang Hotel à Zhengzhou dans le Henan, promouvoir la gastronomie de Shunde.

1994 : représentant du Century Hotel il se rend au Metropark Hotel Kowloon à Hong Kong, promouvoir la gastronomie de Shunde, il obtient les éloges unanimes du secteur de la restauration hongkongaise.

2000 : représentant du Century Hotel il se rend au Mandarin Oriental Macau entreprendre des échanges sur les techniques culinaires.

2001 : représentant du Century Hotel il participe à la première édition du Grand concours national de la cuisine cantonaise où il est décoré du prix Coupe d'or de la tribune et de la médaille d'argent du Concours collectif.

2001 : il se rend au Jinling Hotel à Nanjing dans le Jiangsu, promouvoir la gastronomie de Shunde.

Octobre 2002 : élu « chef cuisinier parmi les dix plus célèbres de Shunde ».

Novembre 2002 : élu par l'Association de la cuisine chinoise « maître de la cuisine chinoise ».

Décembre 2002 : élu par l'Association de la cuisine du Guangdong « maître de la cuisine du Guangdong ».

2012 : invité lors de la manifestation « Nuit de la gastronomie de Shunde » en Malaisie à présenter l'art culinaire et à promouvoir la gastronomie de Shunde.

王福坚

职称：顺德十大杰出青年、中餐繁荣计划十大名厨、顺德名厨、广东省粤菜名厨、国家高级烹调技师、国家高级考评员、国家高级营养配餐师、青年联合会委员。

社会职务：顺德厨师协会常务副会长

现任单位职务：现任广东青牛餐饮文化管理



有限公司董事兼出品总监。先后在北京顺峰山庄、碧桂园集团、容桂龙池花园酒家、大良喜宴融和菜饭店担任餐饮总、政总厨；大良实惠坚饭店担任董事总经理。

曾获得荣誉：

1992年入行。2010年代表顺德区参加由香港饮食业职工总会举办的粤港澳专业厨艺大赛，烹制菜式“火龙芥辣大虾球”夺得大赛的团体金奖。

2013年被授予“顺德十大杰出青年”称号。

曾多次作为顺德名厨代表出访土耳其、匈牙利、奥地利、马达加斯加、毛里求斯、悉尼、布里斯班、迪拜、马来西亚等国，与当地高级厨师交流学习，推广顺德美食。在央视《寻味顺德》美食记录片中表演制作“大良炒牛奶”。

Wang Fujian

Titres : Jeune remarquable parmi les dix plus grands de Shunde ; élément des Dix grands chefs du plan de prospérité de la cuisine chinoise ; cuisinier célèbre de Shunde ; chef célèbre de la cuisine cantonaise de la province Guangdong ; technicien en art culinaire de niveau supérieur à l'échelon national ; évaluateur de niveau supérieur à l'échelon national ; maître en conception nutritionnelle de niveau supérieur à l'échelon national ; membre du comité de la Fédération des jeunesses.

Fonctions : vice-président permanent de l'Association des cuisiniers de Shunde.

Postes actuels : administrateur et superviseur général de la société de gestion culturelle de la restauration Qingniu Guangdong. Il a été chef général de la restauration successivement à Shunfeng Pékin, au Country Garden, au restaurant Rongguo Longchi Huayuan, à l'hôtel Daliang Xiyuan Ronghecai. Directeur général administratif de l'hôtel Daliang Shihuijian.

Distinctions :

1992 : entre en profession.

2010 : représentant de la région de Shunde il participe au Grand concours des arts culinaires professionnels de Canton-Hong Kong-Macao organisé par la Hong Kong Eating Establishment Employees General Union, où il remporte la médaille d'or collective avec la préparation du plat « boules de crevettes au dragon de feu pimentées à la moutarde ».

2013 : lui est conféré le titre de « Jeune parmi les dix plus remarquables de Shunde ». S'est rendu plusieurs fois en tant que représentant des cuisiniers célèbres de Shunde en Turquie, au Portugal, en Autriche, à Madagascar, à Maurice, à Sydney, à Brisbane, à Dubai, en Malaisie, où il a effectué des échanges avec les cuisiniers de haut niveau et promu la gastronomie de Shunde. Il joue dans le documentaire de gastronomie de CCTV « Recherche des saveurs de Shunde ».

钟润超

职称：顺德名厨、面点高级技师

社会职务：广式点心师联谊会常务副会长

现任单位职务：一壶餐饮服务有限公司点心总

监

曾获得荣誉：

自 1996 年入行至今，从事餐饮业工作 22 年。

2018 年参加顺德早茶宴席评比获第 1 名以及顺

德早茶宴席十大金牌点心第 1 名。



Zhong Runchao

Titres : cuisinier célèbre de Shunde, technicien pâtissier de niveau supérieur.

Fonctions : vice-président permanent de l'Amicale des maîtres de la pâtisserie cantonaise.

Postes actuels : superviseur général de la pâtisserie à la Société des services de la restauration Yihu.

Distinctions :

Entré en profession en 1996, jusqu'à aujourd'hui vingt-deux ans en charge dans le secteur de la restauration. En 2018 il est premier au concours Banquet des petits-déjeuners de Shunde, et premier des dix grands pâtissiers d'or du Banquet des petits-déjeuners de Shunde.

黎绍贯

职称：顺德名厨

社会职务：顺德厨师协会会员

现任单位职务：广东顺德富萌餐饮服务有限公司

出品总监

曾获得荣誉：

1998 年入行至今，一直在佛山及顺德工作，专

注从事顺德菜制作。

2008 年 9 月在顺德举办第六届全国烹饪比赛获团体赛铜奖；

2012 年 10 月广东省名厨名师职业技能大赛银奖；

2013 年 10 月 24 第七届全国烹饪比赛银奖；

2013 年 12 月健康养生顺德菜秋冬厨艺交流金奖；

2014 年 08 月古法新味顺德厨师协会交流金奖；

2015 年餐饮行业职业技能中式烹调大赛团体银奖个人银奖；

2016 年参加顺德厨师协会举办的春季菜式交流活动荣获特金奖；

2017 年参加顺德厨师协会举办的“健康顺德四季养生”菜式研发活动，所烹制

菜式分别获最具顺德特色奖、最具养生功效奖；

2018 年第 4 届全国分子厨艺料理大赛个人金奖，团体金奖。擅长融和创新

菜、无国界料理、分子料理。



Li Shaoguan

Titres : cuisinier célèbre de Shunde

Fonctions : membre de l'Association des cuisiniers de Shunde

Postes actuels : superviseur général de la production de la société de services de la restauration Guangdong Shunde Fumeng.

Distinctions :

1998 : entre en profession, travaille continûment à Foshan et Shunde, spécialement en charge de la confection des plats de Shunde.

Septembre 2008 : médaille de bronze collective à la sixième édition du Concours national de cuisine organisé à Shunde.

Octobre 2012 : médaille d'argent au Grand concours d'aptitude professionnelle des maîtres cuisiniers célèbres de la province Guangdong.

24 octobre 2013 : médaille d'argent à la septième édition du Concours national de cuisine.

Décembre 2013 : médaille d'or des échanges en art culinaires Santé et nourrir le principe vital-Shunde automne, hiver.

Août 2014 : médaille d'or des échanges de l'Association des cuisiniers de Shunde-Méthode ancienne, nouvelle saveur.

2015 : médaille d'argent collective et médaille d'argent individuelle du Grand concours de la cuisine chinoise des aptitudes professionnelles dans le secteur de la restauration.

2016 : médaille d'or spéciale de la manifestation d'échange Plats printaniers organisée par l'Association des cuisiniers de Shunde.

2017 : participe à la manifestation recherche et développement des plats « Shunde santé-nourrir le principe vital aux quatre saisons » organisée par l'Association des cuisiniers de Shunde, le plat qu'il réalise obtient le prix de la plus grande spécificité de Shunde, et celui de la plus grande efficacité nutritionnelle.

2018 : médaille d'or collective et médaille d'or individuelle à la quatrième édition du Grand concours national culinaire de l'art de l'assaisonnement de la cuisine moléculaire. Expert en innovation, en cuisine fusionnelle et en gastronomie moléculaire.