

「世界名廚峰會」 具創意 新加坡矢志成「亞洲美食首都」

新加坡旅遊局於四月時第六年主辦「世界名廚峰會」(World Gourmet Summit)，充滿創意、又具商機，反映出新加坡旅遊局工作表現超卓，該個美食旅遊節目可給我們靈感，並有值得我們學習的地方。

撰文：張錦濤 攝影：區紹熙 設計：何慧敏

旅遊業在新加坡的經濟收入排名榜上只列第三位，次於製造業和電訊及交通業。然而，新加坡旅遊局的辦公室卻是一整幢巨型大廈，在世界少見，原來內裡部門眾多，工作範圍廣泛，包括拓展商機，例如，引介美國咖啡連鎖店 Starbucks 在亞洲區開店等，工作量繁重。另一方面，全年幾乎每一天都有外地記者在新加坡遊覽，令新加坡在世界地圖上長期保持較高知名度。新加坡是世界上商務旅客第一選擇的都市，原來大有原因。

新加坡近年積極推動旅遊業，例如最近在中環水修復一條舊街，然後精選全國最好味道的街邊熟食檔攤駐，發展成為吸引世界各地旅客的觀光點。不過，這項建設還未算是富啟發性的成績，真正可給我們靈感的卻是「世界名廚峰會」這個已有五年歷史的活動。

「世界名廚峰會」是新加坡旅遊局與當地美食顧問 Peter Knipp 公司合辦

的活動。Peter Knipp 是位德國廚師，在新加坡 Raffles 酒店服務多年，與當地華裔女子結婚，可操流利華語，並且有商業頭腦。他自組公司，為新加坡各大酒店和飲食業提供各種諮詢服務和解決難題。

邀請名廚提高知名度

新加坡旅遊局在九年前已舉辦「新加坡美食節」來推廣旅遊。香港旅遊局可能在更早之前便已舉辦這樣的節目。不過，在五年前，新加坡旅遊局便與 Peter Knipp 美食顧問公司合作，多辦一個「世界名廚峰會」。這個富創意的活動有多個功能，既豐富「新加坡美食節」的內容，也大幅提高當地食肆水準，而更重要的是，提高新加坡的國際知名度，並為新加坡邁向亞洲美食之都鋪路。該個具潛質活動的發展，令新加坡的國際地位不斷提昇。

「世界名廚峰會」的內容是，邀請



各國名廚美食令人垂涎欲滴。



世界名廚來個大會師。



滿身精力的名廚 Davis Lavis 在新加坡 The Fullerton Hotel 參與今次活動。

世界各地（今年有十三位）名廚到新加坡，分別進駐各大酒店的食肆，同時參加多項活動，既為食客獻藝，又舉行業內研討，也與當地廚師交流，激發他們的創意。活動維持一星期，節目十分豐富。

構築美食之都野心勃勃

本來每間現代大都會的五星級酒店都已聘請歐洲名廚助陣，但新加坡再從世界各地聘請十多位著名大廚短暫參加所謂「世界名廚峰會」，頒獎給他們，

間接建立起新加坡乃國際美食之都地位，這點意義才重大。

新加坡 Peter Knipp 公司每年向全世界食家徵詢意見，然後挑選出近二十位大廚到新加坡參加「世界名廚峰會」經過五年後來的今天，獲邀參加此活動原來已變成世界很多廚師認同的榮譽。愈來愈多世界名廚知道這個活動，漸漸覺得能被邀到新加坡參加該個節目是項成就。

名廚師可以帶動食客，而食客自然又會衍生很多遊客，所以「世界名廚峰

會」確是個推廣旅遊的高招，每年挑選十多位世界大師名廚(Master Chef)到新加坡，能吸引多少遊客是未知之數，但至少可引起國際關注，特別是對廚藝界和食家而言。

美食探索之旅精心安排

今年邀請了十多位大師名廚去到新加坡，自然給他們工作，其中有兩個節目是重點。一是美食探索之旅 (Master Chef Safari)，那是個極有創意的安排，叫人感覺是畢生難忘的飲食經驗，節目是每晚安排其中四位大師級名廚在不同酒店做一道菜，一隊三十人食客在同一個晚上輪流到四間酒店進食他們的漫長晚餐。

我參加的一晚，是最先在 Ritz-Carlton 酒店的 Snappers 海鮮餐廳吃由法國大師 David Seria 炮製的三文魚。此位大師目前服務於日本大阪的 Ritz-Carlton 酒店，他在魚肉中加入一

資本美食 GOURMET

點日本山葵，西洋烹飪中帶點東方口味，給人意外驚喜，十分精采，我很欣賞。

吃完之後，大家乘一部外形為古老電車的巴士到最著名的 Raffles 酒店去，進食地方很特別，是在酒店新翼的一間古老劇院裡。食客進入劇院時，音樂響起，燈光也亮了，只見舞台上擺了一張長餐桌，原來大家是在舞台上進餐。負責此道菜式的是西班牙馬德里 La Broche 餐廳的 Sergi Arola，他獲得 Michelin 所頒二粒星的榮譽。他所炮製的菜式是 Turbot，伴以芒果和炸燻，西方的魚並不合我的口味，但有食家告訴我，此道 Turbot 魚配以肉汁，很特別，是高手所為。

第三道菜是到 Orchard Parade 酒店裡的 Club Chinois 去吃，由來自芝加哥的泰國廚師 Arun Sampanthavivat 烹製咖喱雞，此君是芝加哥大學博士，研究亞洲問題，也竟然自學成廚師，在芝加哥自開餐廳打出名堂。然而我吃慣香港和中國大陸的雞，其他地方的雞，就

算怎樣炮製，也覺得有所不及。結尾的第四道菜是在香格里拉酒店花園旁進食，由夏威夷 Padovani 餐廳的 Philippe Padovani 炮製雞尾水果甜品，不過不失。

這一晚的美食探索之旅，口腹之樂雖不如期望的豐富，但經驗卻是難忘。

「世界名廚峰會」的高潮是「世界名廚晚宴」，在香格里拉酒店大宴會



廳舉行，筵開三、四十席，場面比香港酒店的宴會廳大，會場外的雞尾酒會廳面積也很大，數百賓客齊集也不覺擠逼。

當晚八位大師名廚在雞尾酒會廳設攤位，獻上小食，其中一位大師名廚是來自北京三里屯紫雲軒茶室的年輕女將張錦杰，此妹有明星風範，原來是藝術學院畢業，擅彈古箏等多種樂器，又懂丹青。我特別去試了她設計的小食，視覺配搭色彩豐富，味道也有創意，當然要試她的全套功夫，非要到她的本店不可。

該晚宴會由另外六位大師名廚負責，澳洲悉尼W餐廳的日本雙傑 Inukai 和 Sugie 先來一道日本赤貝，很可口，又提神。跟著美國紐約 Aquavit 餐廳的 M. Samuelsson 來一道蝦蟹拼盤海鮮，亦吃得舒服。巴黎四季酒店 Philippe Legendre 炮製的又是魚，大概知道當晚食物豐富，不宜以肉入饜。

西班牙馬德里 La Broche 餐廳的 Sergi Arola 當晚做的菜式是乳鴿，由於先入為主，我覺得味道不及我所吃慣的中式乳鴿。

隨後由英國倫敦 Mosimann 餐廳

的 Anton Mosimann 做的主菜，同桌的英國女記者告訴我，此君在倫敦很有名氣，有機會的話，一定要到英國的本店試了。

最後一道是巨型甜品，由夏威夷的 Philippe Padovani 負責，美式風格，朱古力水平極高。

縱觀整晚食物水準，雖沒有甚麼特別的驚喜，然而該個宴會十分成功。席間舉行廚師頒獎典禮，雖有「分豬肉式」成分，但我看見全體（近三十位）廚師都十分緊張和興奮，既投入又專注，所有人都渴望在新加坡拿一個獎回家，光是這一點，已說明「世界名廚峰會」是成功的國際廚藝盛事，新加坡能主辦該個活動已經在世界上建立江湖地位。雖然資深食家一再提醒我，新加坡人吃的文化還未及香港高，但當今這個世界講求市場宣傳推廣，新加坡這個「世界名廚峰會」一年一年辦下去，便會把新加坡抬高至「亞洲美食首都」的地位，到時香港只可在後面了。

01



參與「世界名廚峰會」的新加坡名店款華 (Club Chinois)。