

# 2016 ANDRÉ CHIANG 江振誠 全球巡迴之旅 台灣首府大學校園演講活動 簡章

一. 活動名稱： 2016 ANDRÉ CHIANG 江振誠全球巡迴之旅 台灣首府大學校園演講活動

## 二. 活動緣由：

目前台灣大專院校積極發展餐飲產業教育，也積極成立相關的廚藝研究社團以培訓專業廚藝人才。因為台灣目前餐飲產業發展已經無國界，除中式、西式料理近幾年有許多韓式料理、泰式料理、日式料理…等等，因此餐飲知識須強化且國際化。國內的相關廚藝比賽有很多，但均侷限本土在地的中西式料理，少有國際技藝交流的機會。大專院校餐旅相關領域科系，應該積極發展與國際交流。因故本校辦理 2016 ANDRÉ CHIANG 江振誠全球巡迴之旅台灣首府大學校園演講活動，他將於台灣首府大學中分享他如何在生命中追尋熱情與堅持的動力，以及他創作的經歷，期盼能為同學們帶來鼓勵與勇氣，往自己人生的路上走去，未來能有機會代表台灣站上國際舞台。

## 三. 活動內容：

活動日期:2016年05月10日 上午8:00開始 報到9:30開始

活動地點:台灣首府大學 致遠樓五樓 國際會議廳 300人

參加對象:台灣首府大學以及台南市高中職、大專院校師生

主辦單位:台灣首府大學-餐旅管理學系

承辦單位:台灣首府大學學生會、餐旅系系學會

協辦單位:天下雜誌出版

宣傳管道:台灣首府大學校園以及台南市各大專院校(請參考附件二)

## 四. 講者介紹：

### 江振誠 Andre Chiang

- 20歲成為台灣餐飲史上最年輕的法國料理主廚，25歲成為法國米其林三星餐廳執行主廚。
- 2度榮獲《時代》雜誌讚譽為「印度洋上最偉大的廚師」，並獲選為「全球最佳150位名廚」。
- 35歲開設Restaurant ANDRÉ，被新加坡政府稱為「最值得來新加坡的44個理由」之一，被《紐約時報》選為「世界上最值得搭飛機來品嚐的10大餐廳」。
- 沒有顯赫的家庭背景的他，還在台灣念餐飲科時，他就一直在飯店的廚房工作，21歲受邀赴法國南部工作前，他本不會說法文，現在卻能精通六國語言。
- 他也沒有驚人的高學歷卻在競爭激烈的法式料理中，從台灣出發，一步步站上國際頂尖的法式料理舞台。
- 他走過的路，雖然充滿艱難，卻是一條跟隨內心熱情的尋夢之旅。
- OctaphilosophyTM「八角哲學」。
- (Singapore)Restaurant ANDRE。
- (Singapore)聖賽巴斯蒂安式(San Sebastian)爐火炭烤餐廳—"burnt Ends"。(2013年-)
- (Singapore)"Bincho(備長)"(2013年-)

- 天主教輔仁大學駐校廚藝大師(2014年5月20日-)。
- (法國巴黎10區)設Bistronomy(創新季節料理)餐廳-"Porte 12"。(2014年-)。
- (台灣台北)"RAW"，以台灣季節食材為啟發靈感的創新季節料理餐廳。(2014年-)。

## 五. 活動內容：

### 2016 ANDRÉ CHIANG 江振誠全球巡迴之旅 台灣首府大學校園演講活動流程表

時間	內容	地點
09:30~09:40	主辦單位貴賓致詞 台灣首府大學 天下雜誌出版代表	致遠樓五樓 國際會議廳
09:40~10:40	Octaphilosophy 八角哲學：創 意、廚藝與人生-江振誠	致遠樓五樓 國際會議廳
10:40~11:15	現場 Q&A 互動	致遠樓五樓 國際會議廳
11:15~11:45	合影拍照簽書	致遠樓五樓 國際會議廳

## 六. 交通資訊：

- 甲、自行開車 A：國道一號(中山高)，303K 麻豆交流道下來，往麻豆市區方向，第一個叉路左轉，沿縣道 176 號(新生北路)繞市區外環，過麻豆代天府右轉，直走至右邊可見台糖加油站後，第二個紅綠燈左轉，即到本校，下交流道至本校約 5 分鐘時程(沿途皆有指標)。
- 乙、自行開車 B：國道三號(南二高)，334k 官田玉井交流道，再接台 84 線往下營北門方向，下 21k 西庄交流道至本校約 5 分鐘時程。
- 丙、火車乘車至隆田火車站下車，再搭計程車蒞臨本校，搭計程車約 10 分鐘時程。
- 丁、統聯客運、和欣客運：至麻豆轉運站(計程車至本校約 10 分鐘)

[台灣首府大學位置圖](#)



# 台灣首府大學

2016 ANDRÉ CHIANG 江振誠全球巡迴之旅

Octaphilosophy：八角哲學

書本預購單

## 客戶資料

客戶姓名		職業	
出生年月日		E-mail	
連絡電話		行動電話	
通訊地址	□□□□□		

訂購內容(本優惠適用於2016年3月31日止)

<input type="checkbox"/> Octaphilosophy：八角哲學(中文版)	NT\$ 1,500	數量	金額
<b>優惠內容：</b>			
1. 定價 NT\$ 1,950 元，首府特約價 NT\$ 1,500 元			
【特殊說明】			
1. 本書與全球同步發行，採國際合印方式，由國外直接運送至台灣。			
2. 紙質、裝禎皆與英文版相同，全書超過 150 幅全彩照片，共計 304 頁，精裝版本			

填妥後將資料回傳，傳真:06-5714610

★ 活動日期：2016年05月10日(二)早上8:00開始報到09:30開始

★ 預購截止：2016年03月31日(四)300位額滿為止。

★ 書籍預購價：1,500元

★ 書本領取：活動當天現場

★ 活動地點：台南市麻豆區南勢里168號台灣首府大學致遠樓五樓國際會議廳

★ 注意事項：1. 需攜帶雙證件以便核對資料

2. 依通知匯款報名順序額滿為止

★ 匯款戶名：台灣首府大學餐旅管理學系系學會黃崧瑀

帳號：01913700096213

麻豆總爺郵局(代號700)

\*\*如蒙匯款，請於匯款後將匯款收據傳真至：06-5714610；洽詢專線 0929-277-110(徐偉傑)：以利帳目核對\*\*

# 講師簡歷

江振誠 Andre Chiang



## 經歷

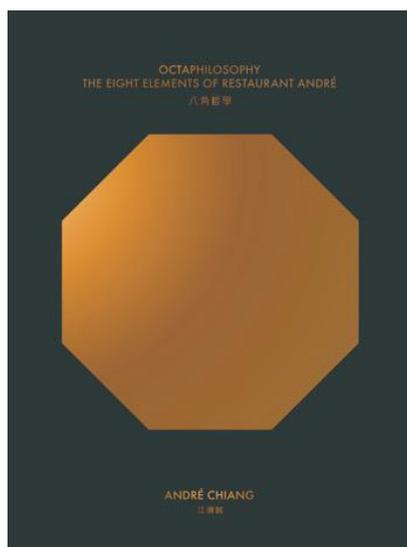
- 亞都麗緻飯店巴黎廳廚師
- 台北希爾頓飯店廚師
- 台北西華飯店法國餐廳副主廚
- 台北西華飯店法國餐廳客座主廚及首席助理
- 台北亞都麗緻飯店主廚
- 法國米其林三星餐廳 Le Jardin des Sens 執行主廚(2001 年)
- 新加坡瑞士史丹福酒店的法國餐廳 JAAN par Andre
- OctaphilosophyTM 「八角哲學」
- Restaurant ANDRE
- (新加坡)聖賽巴斯蒂安式(San Sebastian)爐火炭烤餐廳—"burnt Ends"(—2013 年)
- (新加坡)源自大阪日式燒烤的"Bincho(備長)"(—2013 年)
- (巴黎 10 區)Bistronomy(創新季節料理)餐廳(—2014 年)
- (台北)以台灣季節食材為啟發靈感的創新季節料理餐廳—"RAW "(—2014 年)

## 獎項

- 「Porte 12」  
-2015 年法國 Le Fooding 餐廳評鑑-最佳餐廳
- 「RAW」  
-2015 年最佳餐廳與酒吧設計大獎-亞洲最佳設計餐廳  
-2015 年香港 Tatler 最佳食府指南-七家全球設計最華麗餐廳之一

- 「Restaurant ANDRE」
  - 2015 年聖沛黎洛全球 50 最佳餐廳-名列第 46
  - 2015 年聖沛黎洛亞洲 50 最佳餐廳-名列第 5，同時榮獲新加坡最佳餐廳
  - 2014 年全球百大餐廳，同時榮獲新加坡最佳餐廳
  - 2014 年聖沛黎洛全球 50 最佳餐廳-名列第 37
  - 2014 年聖沛黎洛亞洲 50 最佳餐廳-名列第 6，同時榮獲新加坡最佳餐廳、主廚票選獎
  - 2013 年聖沛黎洛全球 50 最佳餐廳-名列第 38
  - 2013 年聖沛黎洛亞洲 50 最佳餐廳-名列第 5 及新加坡最佳餐廳
  - 2012 年聖沛黎洛全球百大餐廳-名列第 68
  - 2011 年聖沛黎洛全球百大餐廳-名列第 100
  - 2010 年聖沛黎洛全球百大餐廳-名列第 39

## 關於書籍— 八角哲學



名列世界最佳 50 餐廳的名廚江振誠，首度完整公開他獨創的創意哲學，與 Restaurant ANDRÉ 餐廳 365 天的菜單。

江振誠從台灣步上世界舞台，用創意征服了從日本到巴黎等大城市，他的米其林餐廳每一季創作出一道道充滿戲劇張力的前菜、準確到位的每道料理、以及細緻精巧的甜點。支持他持續創作的，就是他獨特的「八角哲學」。

歷時五年，江振誠首次公開他獨到的創意哲學，寫成「八角哲學」一書，詳細介紹八個創作元素的豐富內涵與應用，包括鹽(salt)、質感(texture)、記憶(memory)、純淨(pure)、風土(terroir)、南方(south)、技藝(artisan)、及獨特(unique)，形成他獨樹一格的美食哲學。

這本書也完整公開江振誠神秘廚房內 365 天的每一道料理的故事及創作歷程，以大量圖像忠實呈現廚房裡的產出過程及最終呈現的完美料理，引領讀者進入美食新境界。江振誠在書裡將分享他如何運用獨特的觀點及法式料理的技藝，將不同的食材解構與重組，盡現物產、栽種及養殖人、以及季節之美。

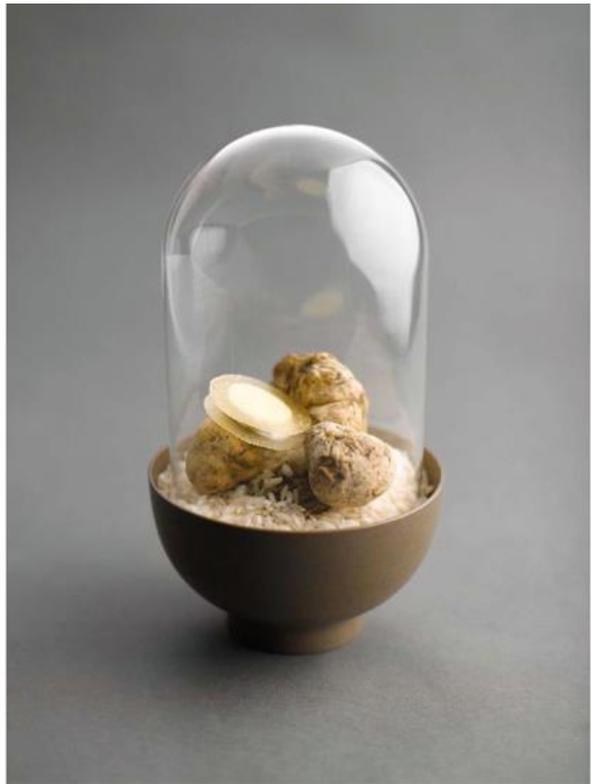
「八角哲學」不僅是亞洲第一本當代美食的料理書，更是獨到的創意書。「八角哲學」這套方法，可以運用在各種不同領域，激發出無限創意。



13



SOUTH / 36



tion but it was rejected. It's not considered one of his best works, but to me it has long been a source of inspiration – it's even inspired a whole menu.

The first dish of my Manet-inspired menu was The Capsule. It sets the scene of the painting, just before the party arrives with their picnic: the undisturbed grass, the scents of nature in early spring, the bees humming, wind playing with the leaves.

The idea is to bring the diner straight into the painting; to capture and concentrate the grassy green tones of the air and the flavour of spring. A burst of green. A concentrated chlorophyll juice made from all the different herbs and green leaves that had been gathered that very same day and capture the liquid in a casing of avocado butter.

The Capsule is a taste of spring that explodes in the mouth – if you know the secret. If you don't... This amuse bouche seems solid, but biting it in half could create a minor accident of green juice all over the diner and the table.

I like to imagine that this is the secret the woman in the painting is not telling me.



*Pearls, a south blush, even permanent seanniter, turns transparent, once scooped out of its body*

Young André arrives at the centre of his dream: France, birthplace of the fine culinary arts. He goes to work with the two youngest avant-garde three-starred chefs in the world, the ravishingly talented twin brothers Jacques and Laurent Pourcelet at Le Jardin des Sens, Montpellier. This is the beginning of a long relationship with France.

André was both nervous and thrilled at arriving in Montpellier. He was surrounded by a foreign language he didn't understand and an unfamiliar culture he'd been curious about since he was 13 years old. He was about to live his dream instead of just dreaming about it – working at a three-starred restaurant with two of the most interesting chefs in the world. André had never previously worked in an environment like Le Jardin des Sens. This is a restaurant where there is no room for mistakes. With a huge brigade, headed by the charming Pourcelet brothers, it's a classic French restaurant with head chefs, sous chefs, chef de parties, cooks ... all the way down the chain to the stagiaires, where André found his place. He was the only Chinese person and one of the youngest in the kitchen.

For accommodation, the brothers set him up in the flour storage in a passageway at the back of the restaurant – a space he shared with three other stagiaires. It was simple, almost ascetic; the perfect environment for young men whose ambition was to become great chefs through discipline and hard work.

The boys would start work in the kitchen at dawn, cleaning root vegetables, peeling onions, polishing silverware. André was determined to finish all the basic chores as quickly and perfectly as possible so he would have time to help with more challenging tasks. He was here to learn; to become a chef. A French chef. Nothing else mattered. He knew he had to take every opportunity he could

