

# THE PENINSULA

BEIJING

王府半岛酒店

即时发布

2020年11月17日

## 王府半岛酒店 Jing 餐厅荣摘 2021 北京米其林指南一星 餐厅主厨 Julien Cadiou 获得“年轻厨师奖”殊荣

*由全球美食权威《2021 北京米其林指南》正式发布*

王府半岛酒店Jing餐厅很荣幸在2021年北京米其林指南中摘得米其林一星称号。同时，来自法国的Jing餐厅主厨Julien Cadiou获得2021年度唯一一位“年轻厨师奖”殊荣。2020年11月16日，拥有‘美食圣经’之称的《米其林指南》公布2021年北京米其林指南星级餐厅名单，在中国首都再次举行了盛大的发布会，具有繁荣地位的北京也成为中国与国际美食相融合的全新目的地。

荣获米其林星级评定被餐厅和厨师们视为至高无上的荣耀，意味着对其提供的质量、味道和服务水准的认可。由主厨 Julien Cadiou 带领融合亚洲灵感创意呈现新派法式珍馐的 Jing 餐厅摘得 2021 北京米其林指南一星荣誉，这将成为王府半岛酒店新的里程碑。

“年轻厨师奖”作为 2021 米其林指南新设立的奖项将会颁发给在厨艺创作过程当中具有创造力以及潜力的年轻厨师。主厨 Julien Cadiou 不仅是在他厨艺天赋上得到认可，他还将自己的经验与技艺分享给自己的团队成员。作为唯一一位获得此奖项的主厨 Julien Cadiou，所带领的厨师团队也具有非凡的团队协作和专业技艺。

“获得米其林一星称号和年轻厨师奖是 Jing 餐厅主厨 Julien Cadiou 及厨师团队至高无上的殊荣”王府半岛酒店总经理文斯腾先生说道。“这些荣誉是对主厨及厨师团队坚持不懈地呈现卓越菜品及味道的认可。我相信 Jing 餐厅的每一位成员将继续充满热忱与活力，为我们的宾客打造更加赋有想象力的新派法餐体验。”

# THE PENINSULA

B E I J I N G

王府半岛酒店

###

## 关于《米其林指南》

《米其林指南》是一本拥有百年历史、闻名世界的餐厅和酒店指南，因其严谨的评审制度而得到读者的信任，并由此著名，成为全球最具影响力的指标之一。每年，米其林指南在全球逾 20 个国家和地区，为美食爱好者们推介优秀的餐厅和酒店，透过介绍世界各地的特色美馔来表彰精采丰富的料理文化。

## 有关香港上海大酒店有限公司（香港上海大酒店）

香港上海大酒店有限公司於 1866 年注册成立，为香港联合交易所上市公司（00045）。香港上海大酒店乃一间集团的控股公司，集团持有、发展并管理位於亚洲、美国及欧洲主要地点的豪华酒店、商用及住宅物业，并提供旅游及休闲、会所管理及其他服务。半岛酒店集团由香港半岛酒店、上海半岛酒店、王府半岛酒店、东京半岛酒店、曼谷半岛酒店、马尼拉半岛酒店、纽约半岛酒店、芝加哥半岛酒店、比华利山半岛酒店及巴黎半岛酒店组合而成。现正发展中的项目包括伦敦半岛酒店、伊斯坦堡半岛酒店及仰光半岛酒店。集团旗下物业包括香港的浅水湾综合项目、山顶凌霄阁及圣约翰大厦、越南胡志明市的 The Landmark 及法国巴黎的 21 avenue Kléber。集团旗下会所与服务包括香港山顶缆车、加州喀麦尔鹑园高尔夫球会、香港的半岛会所管理及顾问服务、半岛商品及大班洗衣。

资料查询，请联络：

杨艺 (Cathie Yang)

公关部总监

王府半岛酒店

电话：+8610 8516 2888-6608

电邮：cathieyang@peninsula.com

网址：www.peninsula.com

数码图片库：www.peninsula.com/pdl

影音图像库：www.thenewsmarket.com/thepeninsulahotels