



## 新闻稿

北京 2020年12月10日

### “瑞道中国”——瑞士驻华使馆为在华瑞士美食企业家点赞

瑞士连续十年蝉联全球最具创新力国家<sup>1</sup>，并积极鼓励公民在国内外创业。中国改革开放初期，极具开拓精神的瑞士企业便率先进入中国市场开展业务。近年来，新一代瑞士企业家也纷纷来到中国创业。为庆祝瑞中建交 70 周年，瑞士驻华大使馆特别推出在中国成功创业的瑞士企业家人物系列。首期系列“瑞道中国”将聚焦在美食行业取得骄人成绩的七位瑞士企业家。

从青藏高原到华北平原，从长江三角洲到珠江三角洲，瑞士企业家创建的美食企业不仅瞄准了市场机会，也促进了当地经济发展。

未来几周，瑞士驻华使馆将通过其官方社交媒体平台发布该人物系列报道，介绍在中国饮食行业成功立足的七位女性及男性瑞士企业家。这些企业家们彰显了瑞士的创新精神和企业家精神。为表示对他们的支持，使馆于 10 日举行的年终庆典上，向大家展示和提供了企业家们带来的美食和美酒。

以下是七位企业家简介：

#### 费腾（Alexander Frey）——用鲁菜讲述中国故事的瑞士小哥

费腾来自瑞士琉森，2014 年大学毕业后，他来到上海担任地产行业分析师。在意识到中国二线城市存在对地道西餐的市场需求后，2016 年底，费腾搬到山东济南，准备在这里创业。次年，费腾和三位中国朋友在济南开了一家高端西餐厅。成功经营了几家正宗西餐厅后，费腾及其创业伙伴决定开一家高端鲁菜餐厅——兰迪·儒悦府（Lanore Ru）。这家鲁菜餐厅装修风格儒雅，全面展现了山东美食与文化精髓，让人感受到原汁原味的山东。

#### 巴斯蒂安·乔卡（Bastien Ciocca）——怀旧小巷中的瑞士创新鸡尾酒

巴斯蒂安·乔卡毕业于世界一流酒店管理学府——洛桑酒店管理学院（EHL），他曾在多家五星级酒店任职，并于 2015 年来到广州。带着对调酒的满腔热情，2016 年，乔卡和大学同学 Andrew Ho 在广州复古街区东山口共同创立了一家鸡尾酒吧——庙前冰室（Hope & Sesame）。庙前是广州首家 speakeasy 酒吧（源于 20 世纪 20 年代美国地下酒吧），隐匿在一家广式茶餐厅后。一经开业，庙前便跃居广州最受欢迎酒吧之一，2019 和 2020 年均被亚洲酒吧行业杂志 DRiNK《饮迷》评为亚洲酒吧 50 强。乔卡和合伙人之后拓展旗下酒吧业务，目

<sup>1</sup> 据 2020 年《全球创新指数》。

前，他们在广州经营两家鸡尾酒吧和一家咖啡馆，另在深圳开设了一家酒吧，此外还拥有一家酒吧和酒店管理咨询公司。

### **克劳蒂娅·马素格 (Claudia Masüger) —— 瑞士酒行带你品鉴全世界**

2008年，出身葡萄酒世家的克劳蒂娅·马素格，带着两行李箱葡萄酒来到北京，此行只有一个目的：在中国开展葡萄酒业务。她最初从事葡萄酒批发，2010年仓库遭遇火灾之后，她决定进入葡萄酒零售行业。2011年，马素格创办了自己第一家葡萄酒店铺“齐饮”(CHEERS Wines)。齐饮面向中国年轻消费者，旨在改变中国的葡萄酒行业，其90%以上的葡萄酒为中国大陆独家销售，因此在价格上颇具优势。目前齐饮已在全国开设60多家连锁店，马素格的梦想是在中国开设超过800家门店。

### **菲利普·胡瑟 (Philippe Huser) —— 沪上小院中的瑞士味蕾之旅**

菲利普·胡瑟毕业于世界一流酒店管理学府——洛桑酒店管理学院(EHL)，定居上海之前，他曾在奢华酒店工作多年，之后于2007年创办国内首家酒窖餐厅NAPA。品种丰富的高级酒单、优雅的室内装潢，NAPA给人带来耳目一新的精致用餐体验。今年年初，由于餐厅所在外滩建筑需进行翻新，胡瑟只好将餐厅关闭，他带领NAPA原班人马在上个月(11月)开办了新餐厅“酒窖到餐桌”(Cellar to Table)。地处上海新地标的这家餐厅现已成为沪上美食爱好者的热门去处。

### **劳尔·卡萨利尼 (Raul Casserini) —— 都市深处的阿尔卑斯奶酪工坊**

生于瑞士的劳尔·卡萨利尼曾旅居世界各地，如今，他在上海安家。他是“芝士荟”(The Cheesery)主理人，主营奶酪零售业务，拥有国内品类最为丰富的进口奶酪。得知中国的奶酪文化并不像欧洲那么发达后，卡萨利尼拓宽了业务经营范围，开始为餐厅和零售商提供培训咨询服务，向他们传授储存、选择以及向客人供应高级奶酪的方法。除芝士荟外，卡萨利尼还经营着Tiacassia缙香瑞士料理餐厅，专门供应传统瑞士奶酪火锅及其他奶酪创意料理。

### **杰素松赞 (Songtsen 'Sonny' Gyalzur) —— 青藏高原上的瑞士手工精酿**

杰素松赞在苏黎世湖畔出生、长大，怀抱帮助当地藏民的愿望，他来到了父亲的故乡云南香格里拉。他于2009年创办香格里拉啤酒，这也是香格里拉第一个高端啤酒品牌。地处青藏高原，香格里拉啤酒由山泉水和本地青稞酿造而成。啤酒厂80%以上的员工是当地一家孤儿院长大的年轻人，杰素松赞的母亲便是这家孤儿院的创建人。香格里拉啤酒同时经营了一家青稞农场，面积超过875亩。如杰素松赞所言，香格里拉啤酒建立了一整套可持续商业模式，帮助当地农民和企业共同发展。

### **伊夫·罗迪 (Yves Roduit) —— 来自香格里拉的瑞士典藏佳酿**

伊夫·罗迪来自瑞士著名葡萄酒产区瓦莱州，2014年，他经朋友介绍来到云南香格里拉。香格里拉当地的风土人情及自然景观让罗迪难以忘怀，他还与一位美丽的本地藏族姑娘坠入爱河。罗迪是一位经验丰富的酿酒师，鉴于香格里拉的气候和土壤条件十分适合葡萄栽培，2016年，他决定在这里创办罗迪酒庄。酒庄坚持有机种植管理葡萄园，不使用任何化学肥料，其出产的葡萄酒均来自海拔3300米的酒窖，在手工打造的原生态土罐中酿制而成。酒庄出产的葡萄酒广受赞誉，被视为中国最出色的葡萄酒之一。

瑞士驻华大使馆往届“瑞士美食周”新闻稿：

[瑞士美食周再次携手米其林星厨，为您呈现瑞士美味“美景”](#)

[秋分时节，让我们为未来葡萄酒干杯！](#)

OPEN

[TRB Forbidden City 联手米其林星级餐厅 La Maison du Village 开启瑞士美食周](#)

[第二届瑞士美食周：米其林星厨用创意演绎传统美食艺术典范](#)

[让舌尖惊艳，让味蕾绽放——首届瑞士美食周等你来！](#)

#####

瑞士驻华使馆官方网站：[www.eda.admin.ch/beijing](http://www.eda.admin.ch/beijing)

瑞士驻华使馆官方微博：[@瑞士驻华大使馆](#)

瑞士驻华使馆官方微信：别样瑞士 SwissChat



官方微信



官方微博

## 媒体联络

李丹女士

媒体主管

瑞士驻华大使馆文化与媒体处

电话：+86 10 8532 8741

邮件：[dan.li@eda.admin.ch](mailto:dan.li@eda.admin.ch)