



## 新闻稿

北京 2018年10月19日

---

### 米其林星厨开启第三届瑞士美食周

瑞士米其林一星大厨 **Marc Strebel** 开启第三届瑞士美食周，将连续三天在京城人气餐厅 **TRB Forbidden City** 烹制当代创意瑞士美味，为餐厅呈上源自瑞士阿尔卑斯山脉的一味清新。主厨 **Strebel** 是一名完美主义者，他的料理哲学体现在：可以在放松的环境内，营造一种简约而又高雅的美食体验。他坚持亲选料理原材料，使菜单以及他的料理哲学保持食物的纯天然特色。

10月19至21日，主厨 **Strebel** 将联手 **TRB Forbidden City** 为食客奉上精致的四道式午宴及五道式晚宴，餐厅同时将提供搭配酒水供选择。本次 **Strebel** 主厨客座 **TRB Forbidden City** 是由瑞士驻华大使馆发起的瑞士美食周的重要活动之一，旨在向中国美食评论家及爱好者介绍瑞士的高端精致美食及浓郁的葡萄酒文化。

主厨 **Strebel** 的菜品通常会被认为是一种创意料理，时而还带有一丝意想不到的惊喜。他尊重每一道菜品原材料的纯天然特色，并在此基础上融入他的个人灵感和发现。**Strebel** 在瑞士纳沙泰尔湖畔拥有自己的餐厅 **La Maison du Village**，此次瑞士美食周期间的菜品也是他在瑞士自己餐厅内所供应的，食材则取自中国。主厨还特意从瑞士带来神秘的苦艾酒，原料产地离他的餐厅不远，采用了当地特有药草。现年40岁的主厨 **Strebel** 曾在顶级豪华酒店 **Le Montreux Palace** 工作及培训，2012年，他带着其属于自己的独特料理哲学，与合伙人 **Caroline Arlettaz** 共同打造了餐厅 **La Maison du Village**。

**TRB Forbidden City** 的瑞士美食周活动是瑞士驻华大使馆系列美食周活动的收官之作。第一届瑞士美食周今年4月邀请瑞士圣莫里茨库尔姆酒店主厨 **Bernhard Grob** 客座北京希尔顿饭店，第二届瑞士美食周9月在北京侨福芳草地怡亨酒店举行，达沃斯 **Glow** 餐厅米其林星厨 **Armin Amrein** 受邀参加。

“谈到瑞士美食，并不是很多人都知道瑞士拥有如此多元和充满活力的烹饪文化。作为世界上人均米其林星级餐厅数量最多的国家，瑞士无疑是高端美食的热门地。此外，瑞士长达2000年悠久而深邃的葡萄酒文化也有助于提升用餐体验。对于任何喜爱高端美食并梦想在海拔

OPEN

3466 米的少女峰顶品尝米其林星厨手艺的中国朋友，我欢迎并鼓励你们去瑞士尽情享受，”瑞士驻华大使戴尚贤博士说。

### 关于 La Maison du Village

La Maison du Village 餐厅位于瑞士伊韦尔东与纳沙泰尔之间一个叫做 Sauges 的安静的葡萄种植村庄，餐厅坐落在村子里最古老的建筑之一，为食客提供了绝佳的观景餐位，客人可以在用餐同时欣赏到阿尔卑斯山脉和纳沙泰尔湖的美丽风光。[www.maisonduvillage.ch](http://www.maisonduvillage.ch)

### About TRB Forbidden City

TRB好客餐饮集团创始人Ignace Leclair 先生特邀瑞士阿尔卑斯地区La Maison du Village餐厅一星主厨Marc Strebel和他的合伙人兼餐厅经理Caroline Arlettaz女士 为京城带来瑞士现代创意美食。TRB Forbidden City 是北京TRB好客餐饮集团开设的第二家精致餐饮场所，餐厅位于北京最具有历史意义的核心地带——故宫东华门旁，与紫禁城遥遥相望。从精心准备的创意菜肴到京城最大葡萄酒储备之一，客人可以在那里享受一场隆重的美食盛宴。<http://trb-forbiddencity.com>

#####

瑞士驻华使馆官方网站: <https://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

瑞士国家旅游局媒体专区: [图片资料下载](#)

## 媒体联络

李丹 女士

媒体与宣传官员

瑞士驻华使馆文化与媒体处

电话: +86 10 8532 8741

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