

谢北文



谢北文, 现年 51 岁, 中共党员, 大学学历, 历任株洲华天、潇湘华天、法国巴黎华天和华天总店餐饮总厨、总监, 现任湖南华天酒店管理公司餐饮总监、湖南食文化研究会副会长。于 2016 年随湖南省委宣传部在法国巴黎举办的“湖南味道”推介活动中获得“湘菜文化推广大使”荣誉。2018 年受国务院新闻办邀约, 前往法国巴黎联合国科教文组织总部, 参加中华餐饮文化活动, 并获得“中华美食推广大使”荣誉。2020 年受聘于中国湘菜美食节组委会《国宴湘菜研发团队》专家成员。2021 年获得中国饭店协会颁发的“饭店业高级职业经理人”等级评价资格证书。2022 年底担任“味道湖南”主理人。2025 年 5 月获湖南食文化研究会湘菜类“非遗传承人”。2025 年 4 月湖南卫视“平民英雄”栏目播出专题纪录片报道菜品创新事迹。2025 年 8 月湖南卫视《首发》栏目播出“主厨湘遇记”主导研发湘莲宴, 并与法国名厨戴广坦共同推动中法餐饮文化交流。

谢北文从事餐饮从业 35 年, 致力于研究湖湘餐饮文化发展, 研发健康融合湘菜, 推广湘菜走向世界。

Се Бэвэнь (Xie Beiwen)

Возраст: 51 год

Партийность: Член Коммунистической партии Китая (КПК)

Образование: Высшее (университет)

Профессиональный путь:

Занимал руководящие должности в сфере общественного питания в сети отелей Huatian:

Главный шеф-повар / Управляющий службой питания в отелях: Zhuzhou Huatian, Xiaoxiang Huatian (Чанша), Huatian Paris (Франция), и головном Отеле Huatian.

Текущие должности:

Управляющий директор службы питания (Директор по общественному питанию) компании Hunan Huatian Hotel Management Co., Ltd. (Хунань Хуатиан Хоутел Менеджмент Ко., Лтд.).

Заместитель председателя Исследовательского общества пищевой культуры провинции Хунань (湖南食文化研究会).

Ключевые достижения и признание:

2016: Удостоен звания Посол по продвижению культуры кухни Сян (Хунань)(湘菜文化推广大使) на мероприятии по продвижению Вкуса Хунани (湖南味道) в Париже, организованном Отделом пропаганды провинции Хунань.

2018: Приглашен Пресс-канцелярией Госсовета КНР для участия в Культурном мероприятии, посвященном китайской кухне, в Штаб-квартире ЮНЕСКО в Париже (Франция), где получил звание Посол по продвижению китайской кулинарии(中华美食推广大使).

2020: Назначен экспертом-членом Команды разработчиков банкетных блюд кухни Сян для государственных приемов (国宴湘菜研发团队) в составе Оргкомитета Китайского фестиваля кухни Сян.

2021: Получил Сертификат о присвоении квалификации Старшего профессионального менеджера гостиничной индустрии (饭店业高级职业经理人), выданный Китайской ассоциацией отелей (中国饭店协会).

Конец 2022: Стал Главным организатором/Куратором фестиваля Вкус Хунани (味道湖南).

Май 2025: Присвоено звание Хранитель нематериального культурного наследия (в категории Кухня Сян) (非遗传承人) Исследовательским обществом пищевой культуры провинции Хунань.

Апрель 2025: Телеканал Hunan TV (湖南卫视) в программе Герои из народа (народные герои) (《平民英雄》) показал специальный документальный репортаж, посвященный его инновациям в создании блюд.

Август 2025: На телеканале Hunan TV в программе Первая премьера (《首发》) вышел выпуск Записки главного шефа в Хунани (主厨湘遇记), где он представил разработанный им Банкет Лотоса (блюда из корней, стеблей, цветов и семян) Сян (湘莲宴), а также совместно с известным французским шеф-поваром Гийомом (戴广坦) выступил инициатором культурного обмена между китайской и французской кухней.

Профессиональный фокус:

Общий стаж в индустрии общественного питания — 35 лет.

Посвятил себя исследованию развития кулинарной культуры озерного края Сян (湖湘餐饮文化).

Разработке здоровой фьюжн-кухни Сян (健康融合湘菜).

Продвижению кухни Сян (Хунань) на мировую арену (推广湘菜走向世界).