

“湘菜年度人物”拜师川菜大师 富临美食破界演绎“三系和鸣”

1月6日下午,一场厨艺拜师仪式在湖南富丽华大酒店三楼芙蓉厅隆重举行。湖南富丽华大酒店富临美食总经理、2025湘菜年度人物陶容,借皇金管家长沙站活动契机,正式拜入米其林一星餐厅“许家菜”掌门人、川菜大师许凡门下。这是陶容深耕餐饮24年来的首次拜师,作为湖湘餐饮品牌掌舵人跨界求教川菜技艺,不仅彰显了其博采众长的行业胸怀,更预示着星城餐饮将迎来湘、粤、川三味融合的全新体验。

拜师仪式由中国皇金管家创始人单平主持,众多业内人士共同见证。富临美食创立于上世纪九十年代,有二十七年历史,是长沙餐饮“常青树”。它既保留湘粤菜系经典底蕴,又紧跟消费趋势,以优质服务、周到服务和创新菜品跻生长沙头部餐饮行列,其粤式点心和湘式硬菜深受食客喜爱。

此次拜师,源于皇金管家服务理念与富临美食经营追求契合。许凡深耕川菜行业三十余年,获多项大奖,其创办的“许家菜”四年蝉联米其林一星,理念与陶容追求的高品质餐饮高度契合。

陶容深耕餐饮24年,从基层做起,如今成为有影响力的职业经理人。她表示,希望融合“待客之道”与“味觉之道”,成长为全面发展的餐饮人,也愿以此为契机,架起川湘菜系交流桥梁。湘菜的鲜辣醇厚、粤菜的清鲜精致早已融入富临美食的基因,而川菜“一菜一格,百菜百味”的丰富内涵,或将成为品牌突破的重要养分。此次拜师后,陶容将带领团队系统学习川菜的调味艺术与烹饪技法,探索跨菜系融合的创新路径,在长沙餐饮界破界演绎湘、粤、川“三系和鸣”的佳话。

许凡寄予厚望,希望陶容青出于蓝,还表示跨区域、跨菜系传承能推动餐饮行业发展。二十七年沉淀,一次跨界拜师。富临美食在陶容带领下,正打破菜系壁垒,未来或推出更多融合创新菜品,为食客带来惊喜,树立跨界融合典范。

■来源:新湖南湘菜频道



长沙君悦酒店“寻湘记”品鉴活动启幕 以湘西风味开启新春盛宴



1月6日,长沙君悦酒店于三层君厨餐厅正式举办“2026新春发布暨寻湘记启幕活动”,以一场融合湖湘风情与新年气象的品鉴盛宴,拉开丙午马年的精彩序幕。此次活动以“寻味湘西”为主题,通过市集互动、星厨匠心宴席及年礼臻选等,为宾客呈现了一场兼具传统韵味与创新表达的湘味之旅,湘菜泰斗王墨泉等行业名流与文化专家参与品鉴体验。

活动现场,新春主题市集烟火气十足,湘西特色擂茶、经典湖湘小吃等琳琅满目,腊排骨烧常德豆干等湘西风味现场演绎。酒店独家创意的“姜辣甲鱼佛跳墙”等成为焦点。

随后,湘江36中餐厅行政总厨余宗义

领衔团队,以湘西优质食材融合传统烹饪智慧打造晚宴。菜单从湘西泡菜海螺片开场,主菜“湘西土匪熬成鱼”野趣足,“酥皮焖罐黄牛肉”浓香四溢,甜品创意点睛。

酒店餐饮部负责人焦伊伊称,君悦通过主题品鉴活动深化湘菜文化表达,挖掘特色食材与技艺,突破风味边界。举办高品质活动是酒店强化餐饮品牌影响力的策略,既把用餐升级为文化沉浸体验,又拓展消费场景。湘江36中餐厅作为2025金梧桐二星餐厅,借此夯实“健康新湘菜”定位。目前,餐厅已开启2026年除夕年夜饭预订,诚邀宾客共赴“寻湘”之旅,迎崭新的一年。

■来源:新湖南湘菜频道

陈克明面馆全国首店落户长沙 打造“非遗手作”“科技潮玩”沉浸式体验场



当百年非遗手延面工艺邂逅灵动机器人热舞,当袋装面变为现场制作,会带来怎样的惊喜?近日,国民制面品牌陈克明的全国首家线下体验面馆在长沙市雨花区长沙屿开业,这不仅是餐厅开业,更是一场“体验式开业盛宴”,让到访者看见、尝到、玩到,记住“全新的陈克明”。

此次开业活动亮点在于文化传承与科技互动的融合。店内核心是开放式手延面制作区,非遗匠人现场展示“和、擀、搓、切、拉、醒”工艺,面团在师傅手中变幻成丝滑筋道的面条,将陈克明四十年的匠心推到台前,成为活态文化演出。开业前三日,宇

树科技的人形机器人空降店前广场,带来动感编舞表演,还能与顾客互动、合影,以科技感吸引年轻客群,传递品牌创新理念。店内空间体验也别具匠心。设计团队以“新中式第三空间”为理念,运用原木、麻料、竹元素与石材,打造充满东方美学的空间。

从超市挂面到可观赏、互动、沉浸体验的实体面馆,陈克明跨越了的一大步。此次开业活动通过“可看的非遗工艺”“可玩的科技互动”“可享的实在优惠”“可拍的美学空间”四重体验,将其升级为城市级体验事件,邀请大家参与关于匠心、美食与愉悦生活的全新实验。

■来源:新湖南湘菜频道