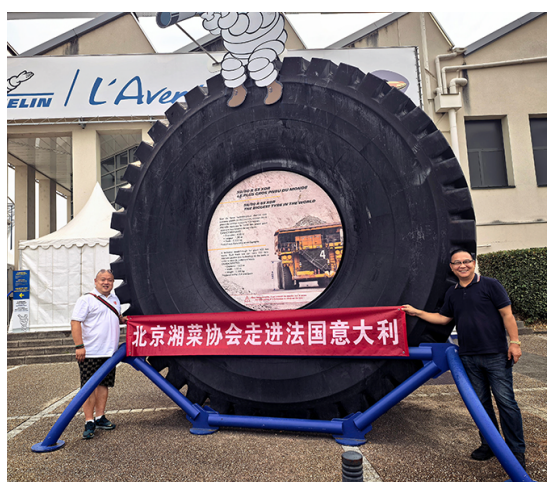




湘菜品牌代表团 走进法国米其林总部



7月26日,“味道湖南·湘飘地中海”活动启动首日,湘菜推广代表团落地法国戴高乐机场,旋即从巴黎驱车5小时前往克萊蒙費朗,来到本次出访行程中最重要的站点之一——米其林冒险博物馆(L'Aventure Michelin)和米其林全球总部,深入探访这家百年传奇企业的发展历程与品牌基因,为湘菜产业国际化发展汲取宝贵经验。

据了解,米其林集团于1889年创立于法国克萊蒙費朗,是全球轮胎科技的领导者。1900年推出的《米其林指南》,如今已发展成为全球最具影响力的餐饮评价体系,米其林星级评定被誉为全球餐饮业的“奥斯卡”。今年5月,《米其林指南》将湖南作为中国中部地区特色美食大省纳入评定范围,长沙、衡阳、益阳三城获得首批参评资格。湖南省湘菜出海中心牵头运营单位大湘菜报紧跟行业热点,启动“湘飘地中海”主题策划,将溯源走访米其林全球总部作为特色亮点,拉开了本次在法国和意大利两国开展湘菜文化推广活动的序幕。

代表团一行在这座改造后的百年米其林老厂房内,全面了解了米其林从1889年创立至今的发展历程——从安德烈与爱德华·米其林兄弟接手橡胶工厂制造并创新自行车与汽车轮胎的生产技

术,到航空、轨道交通领域的多元拓展;从《米其林指南》的意外问世,到全球餐饮评价体系的确立——一件件珍贵展品、一段段历史影像,让代表团成员直观感受到了这家百年企业的创新精神与品质坚守。

本次出访代表团当中,来自北京的湘彬壹品牌已经入选北京米其林必比登推介名单,在北京、香港两地开店的湘上湘品牌连续三年入选《米其林指南》,同行湘菜品牌企业大多数荣登或蝉联国内大众点评必吃榜。代表团成员在走访过程中对米其林百年来对技术创新的持续投入、对品质标准的极致追求印象深刻;大家纷纷表示,做餐饮和做工业产品道理相通——只有守住品质底线、坚持创新驱动,才能在激烈的市场竞争中立于不败之地。

此次赴米其林总部参访,是“味道湖南·湘飘地中海”法国站活动的重要组成部分,团员们一致表示,米其林从一家地方小厂成长为全球行业巨头的发展路径,对湘菜出海具有重要的借鉴意义。湘菜要走向世界,不仅要靠味道吸引人,更要靠标准化、品牌化、品质化赢得尊重。此次参访的所见所闻、所思所悟,都可转化为推动湘菜产业高质量发展的视野与力量。大家同时也对接下来几天在法国巴黎实地探访米其林餐厅、与米其林星厨对话交流产生了更多期待。

■文/邓执君