

林韦龙主厨导师资料 Profil du chef-formateur Peter LIN



林韦龙主厨并融汇中西，精进西式料理的技术和口味。擅长法餐烹饪，且对欧陆菜和日式料理等都有一定的工作经验，曾于德国、美国、法国及新加坡进行专业培训。他一直以其个性鲜明的烹饪风格为宾客奉上传统欧陆佳肴，并融汇当代手法演绎，引入本地餐饮灵感与优质食材，烹制具有东西方饮食元素的美食。

Peter Lin (LIN Weilong) sait bien la cuisine chinoise mais aussi les techniques et le goût de cuisine occidentale. En plus de son avantage en cuisine française, il a aussi expérience de cuisiner au style de l'Europe continentale et du Japon. Il a abordé sur le territoire allemand, états-unien, français et singapourien pour acquérir des formations professionnelles. Il offre toujours à ses clients les bons plats européens de son propre style. À l'aide des techniques contemporaines, des ingrédients locaux de qualité et de son inspiration, sa cuisine comporte à la fois les éléments orientaux et occidentaux.

职业经历 Expérience professionnelle

- 1999-2013 江苏食品职业技术学院，烹饪专业。获得英国款接服务学会 旅游管理文凭
Diplômé du Jiangsu Food & Pharmaceutical Science College, spécialité de cuisine
Obtenir le diplôme de Tourism Management accordé par Institute of Hospitality
- 2005-2006 圣淘沙西餐厅，主厨
Chef dans le restaurant occidental de Sentosa Hotel
- 2006-2007 Castal Oktober 餐厅，主厨
Chef dans le restaurant Castal Oktober
- 2007-2009 外滩 18 号 Sens&Bund 雅德餐厅，主厨
Chef dans le restaurant Sens & Bund, à Shanghai
- 2008-2009 意工厂，副厨
Chef adjoint dans le restaurant « Usine italienne »

林韦龙主厨导师资料 Profil du chef-formateur Peter LIN

2009-2010, 兰餐厅, 副厨

Chef adjoint dans le restaurant « Lan »

2010-2017 上海半岛酒店, 艾利爵士 Sir Elly's 米其林一星餐厅, 高级副厨

Chef adjoint dans le restaurant 1 étoile Michelin, Sir Elly's, de l'hôtel The Peninsula Shanghai

2017 至今, 上海雍舍酒店, Café Gray Deluxe, 主厨

Depuis 2017, il est chef dans le Café Gray Deluxe de l'hôtel The Middle House Shanghai.



雍舍酒店 The Middle House Shanghai

2013 年底, 林韦龙主厨取得博古斯中国预选赛冠军, 一边兼顾上海半岛酒店行政主厨的工作, 在 2014 年首次征战博古斯美食大赛, 止步亚太区选拔赛。2016 年, 他蝉联中国区选拔赛冠军, 并取得博古斯决赛的入场券, 最终在法国里昂博古斯总决赛上取得第 22 名。2017 年, 林韦龙主厨出任博古斯中国区比赛裁判。2018 年, 出任 FHC 比赛裁判, FHC 中国国际烹饪艺术大赛已经成为世界厨师联合会 (WACS) 在中国的唯一认证的洲际性烹饪比赛。现任中国烹饪协会注册裁判员。

À la fin de l'année 2013, lorsque Lin travaillait comme chef exécutif dans l'hôtel The Peninsula Shanghai, il a gagné la première place dans l'épreuve qualificative en Chine du Concours Bocuse d'Or. Sa première expérience de ce concours s'est arrêtée à l'année prochaine dans l'épreuve de la Zone Asie-Pacifique. En 2016, c'était encore lui le champion de l'épreuve en Chine, pour cette fois, il a entré en finale du Concours organisée à Lyon et gagné la 22^e place. En 2017, il était juge de l'épreuve en Chine du Concours Bocuse d'Or, avant qu'il soit devenu juge de FHC China 2018, le concours international de l'art culinaire en Chine, le seul concours culinaire intercontinental en Chine authentifié par World Association of Chefs' Societies (WACS). Lin est actuellement juge enregistré dans China Cuisine Association.



林韦龙主厨导师资料 Profil du chef-formateur Peter LIN



林韦龙主厨导师资料 Profil du chef-formateur Peter LIN

林韦龙主厨部分菜品 Plats cuisinés par Peter Lin



林韦龙主厨导师资料 Profil du chef-formateur Peter LIN

