

澳門國際美食論壇
International
Gastronomy
Forum, Macao



日期
Date

14/07/2025 星期一



時間
Time

09:00-13:00



地點
Venue

澳門漁人碼頭會議展覽中心會展大堂 2
Macau Fisherman's Wharf Convention and
Exhibition Centre Hall 2

論壇主題: 香韻人生: 澳門百味牽

時間

活動

09:00-09:20

報到 / 領取同聲傳譯設備

09:20-09:25

開場影片播放

09:25-09:30

啟動儀式

09:30-09:40

澳門旅遊局局長致歡迎辭

09:40-09:45

中國聯合國教科文組織全國委員會秘書長致歡迎辭

09:45-09:50

台下大合照

09:50-10:05

主題演講1 - Jordy Navarra

10:05-10:50

專題討論1: 香料的歷史長卷: 追溯融合菜系的根與源

10:50-11:10

茶歇

11:10-11:25

主題演講 2 - Varun Totlani

11:25-12:10

專題討論2: 風味交響曲: 面向世界的澳門當代融合饗宴

12:10-12:55

專題討論3: 香傳萬里: 共慶文化交融與社群凝聚

12:55-13:00

結語暨活動結束



Jordy Navarra
Chef and Owner, Toyo Eatery,
Manila, The Philippines



Varun Totlani
Head Chef, Masque Restaurant,
Mumbai, India

主題演講

Jordy Navarra (菲律賓馬尼拉)

- Toyo Eatery 主廚暨創辦人
- 榮獲2025年《亞洲50最佳餐廳》Gin Mare 藝術待客大獎
- 獲2024年 The Best Chef Awards 卓越主廚肯定
- 榮獲2023年 Flor de Caña 可持續餐廳獎
- 參與 Netflix 東南亞美食紀錄片 *Chef's Uncut* 拍攝

Varun Totlani (印度孟買)

- Masque Restaurant 主廚
- 獲2024年 The Best Chef Awards 卓越主廚肯定
- 名列2025年《亞洲50最佳餐廳》第19位
- 將參與Netflix東南亞 *Chef's Uncut* 第二季拍攝



Dr. David Wiley
Lecturer, Macao University of Tourism



Vicky Cheng 鄭永麒
Chef Owner, VEA and Wing Restaurant



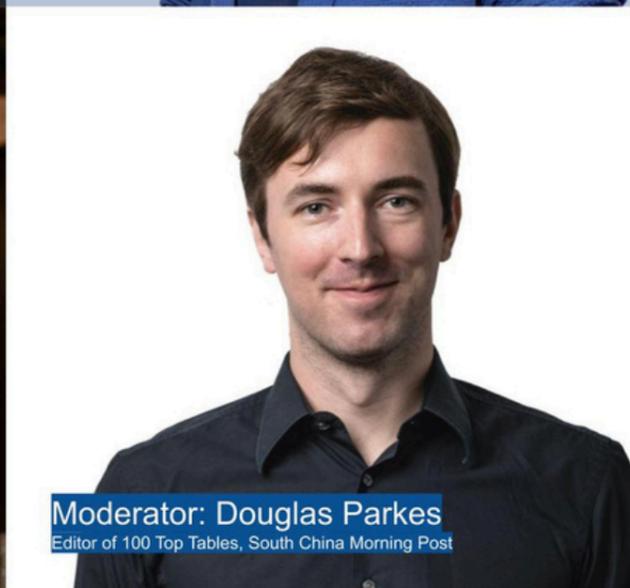
Chonlathip Rayamas (Bowling)
Food Influencer



Hironori Maeda 前田裕紀
Executive Chef, Mizumi at Wynn Palace



Murat Kara
Chef de Cuisine, Grand Lisboa Palace Resort Macau



Moderator: Douglas Parkes
Editor of 100 Top Tables, South China Morning Post

專題討論1: 香料的歷史長卷：追溯融合菜系的根與源

本專題討論將深度解析香料貿易如何重塑亞洲飲食文化版圖。嘉賓們將追蹤香料，如肉桂、胡椒、薑黃與丁香等的歷史旅程，剖析這些香料如何推動亞洲各地融合菜系的演進。

講者：

David Wiley 博士

鄭永麒先生

Chonlathip Rayamas (Bowling) 女士

前田裕紀先生

Murat Kara 先生

澳門旅遊大學講師

香港 VEA 餐廳及“永”餐廳主廚兼創辦人

泰國美食意見領袖

永利皇宮“泓”日本料理行政總廚

澳娛綜合旗下澳門上葡京綜合度假村總廚

主持人：

Douglas Parkes 先生

《南華早報》「100 Top Tables」主編



Antonieta Fernandes Manhão
Macanese Cuisine Iconic Chef & Culinary Instructor



Antimo Maria Merone
Executive Chef & Co-owner, Estro



Susan Jung
Academy Chair, Asia 50 Best and World 50 Best Restaurants of HK, Macau & Taiwan



Jack Siew
Director of Culinary Operations, City of Dreams



Tony Yoo
Consultant Chef, MGM
Owner Chef, DOOREYOO in Seoul



Moderator: Lee Williamson
Executive Director, Specialist Publications, South China Morning Post

專題討論2: 風味交響曲：面向世界的澳門當代融合饗宴

本場討論將深入探討主廚如何超越單純的香料混合，透過融合多元烹飪傳統、創新技法與全球視野，創造出如交響樂般和諧的風味層次。嘉賓們將剖析這些料理傑作背後的創作過程，探索主廚如何平衡傳統與創新，打造兼具美味與文化深度的佳餚。

講者：

Antonieta Fernandes Manhão 女士

Antimo Maria Merone 先生

Susan Jung 女士

蕭啟聰先生

Tony Yoo 先生

澳門土生葡菜代表性主廚及烹飪導師

香港意大利餐廳Estro行政主廚及聯合創辦人

《亞洲50最佳餐廳》及《世界50最佳餐廳》學術主席（香港、澳門、台灣地區）

新濠天地廚藝營運總監

美高梅顧問主廚暨首爾Dooreyoo總廚兼主理人

主持人：

Lee Williamson 先生

《南華早報》特刊行政總監



Raymond Vong
Owner, Henri's Gallery



Ricardo Chaneton
Executive Chef & Co-owner, MONO



Shelley Tai
Founder, MIUS Hong Kong



Jun Kim
Executive Sous Chef, The Londoner Macao at Sands China



Norihisa Maeda 前田典久
Executive Chef, Sushi Kissho by Miyakawa & Teppanyaki Shou at Galaxy Macau™



Moderator: Cat Nelson
Editor, PostMag, South China Morning Post

專題討論3: 香傳萬里：共慶文化交融與社群凝聚

本場討論聚焦香料如何作為重要紐帶，連結澳門多元社群，嘉賓們將探討移民社群對澳門豐富飲食文化的貢獻，以及美食如何促進文化交融與社會凝聚力。

講者：

黃文龍先生
Ricardo Chaneton 先生
Shelley Tai 女士
Jun Kim 先生
前田典久先生

澳門美心亨利餐廳經營者
香港 MONO 餐廳行政主廚暨共同創辦人
MIUS Hong Kong 創辦人
金沙中國有限公司“澳門倫敦人”行政副總廚
「澳門銀河™」「鮭吉祥 宮川」及「承·鐵板料理」行政總廚

主持人：

Cat Nelson 女士

《南華早報》PostMag 編輯