

香港吸引 法国餐厅进驻

香港的餐饮市场多姿多彩，促进了两家法国餐厅 Bouillon 及 Racines 的发展。

香港拥有蓬勃的餐饮市场，汇聚世界各地的特色美馔。这里是名副其实的美食天堂，琳琅满目的美食选择为食客带来回味无穷的独特体验。

于2020年，法国籍创业家 Johan Ducroquet 被香港的餐饮魅力所吸引，在上环区开设巴黎风格的餐厅 Bouillon。他认为本港市场深具潜力，因此于2022年扩大香港业务，开设了另一法国餐厅 Racines。这间餐厅更由两位曾在米芝莲餐厅工作的法国大厨主理，为顾客呈献非凡的盛馔。

Bouillon 及 Racines 通过结合精致细腻的美食及创新餐饮概念，丰富了香港的餐饮选择，以及为顾客带来一场滋味之旅，充分满足他们的感官。

文化追求及多元美食

Bouillon 及 Racines 创办人兼店主 Johan Ducroquet 认为，香港的饮食文化多元化，而且本地人对各国的不同口味持开放态度，为 Bouillon 及期后开业的 Racines 提供了理想的发展环境。他说：“香港汇萃中西，市民懂得欣赏世界各地美食，并乐于尝试正宗的法国菜肴。”他续称：“香港的食客要求较高，他们持续寻觅优质、创新及别出心裁的餐饮体验。此外，他们日益追求揉合美味、独特概念及创意卖相的料理，因此推动我们不断进步，开发新颖菜式。”

Ducroquet 指：“作为亚洲商业中心，香港拥有先进的基础设施及灵活、适应力强的餐饮行业，有利我们的业务

“作为亚洲商业中心，香港拥有先进的基础设施及灵活、适应力强的餐饮行业，有利我们的业务成长。”

**Bouillon 及 Racines
创办人兼店主
Johan Ducroquet**

成长。”他补充，香港优越的地理位置、高效率的公司注册流程、高技术人才及稳健法律制度提供了优越的营商环境，适合企业落户及扩大营运。

在香港蓬勃发展

Ducroquet 表示：“我们对香港市场充满信心。尽管疫情带来挑战，我们仍在这里开设两间餐厅。”

Ducroquet 锐意为美食爱好者带来正宗法式佳肴及精彩多样的选择。他说：“Bouillon 主打传统菜式，提供价格相宜的时令新鲜食品及精选佳酿。至于 Racines 则为顾客提供更精致优雅的体验，有别于 Bouillon 所营造的悠闲轻松气氛。”

凭借别具特色的餐饮概念，两间餐厅均发展迅速，广受欢迎。Ducroquet



说：“展望未来，我们将会继续于本地及海外探索崭新的发展机会。”

Ducroquet 感谢投资推广署为餐厅提供了度身订造的支援服务。他指：“投资推广署在我们的事业发展旅程中发挥了至关重要的作用。于餐厅开业时，他们大力支持我们的宣传推广工作。此外，他们的建议和推荐对于我们扩大商业网路也大有裨益。在他们的支持下，我们得以提高在业界的声誉及知名度。”

Bouillon 及 Racines

- Bouillon 及 Racines 由 Johan Ducroquet 及已故的合伙人 Gregory Alexander 创办，为顾客呈献两种截然不同的餐饮概念
- Bouillon 提供酒馆风格的法式菜肴，而 Racines 则为顾客带来现代风格的法国南部经典美食

 bouillonhk.com
 racineshk.com