

香港吸引 法國餐廳進駐

香港的餐飲市場多姿多彩，促進了兩家法國餐廳 Bouillon 及 Racines 的發展。

香港擁有蓬勃的餐飲市場，匯聚世界各地的特色美食。這裡是名副其實的美食天堂，琳瑯滿目的美食選擇為食客帶來回味無窮的獨特體驗。

於2020年，法國籍創業家 Johan Ducroquet 被香港的餐飲魅力所吸引，在上環區開設巴黎風格的餐廳 Bouillon。他認為本港市場深具潛力，因此於2022年擴大香港業務，開設了另一法國餐廳 Racines。這間餐廳更由兩位曾在米芝蓮餐廳工作的法國大廚主理，為顧客呈獻非凡的盛饌。

Bouillon 及 Racines 通過結合精緻細膩的美食及創新餐飲概念，豐富了香港的餐飲選擇，以及為顧客帶來一場滋味之旅，充分滿足他們的感官。

文化追求及多元美食

Bouillon 及 Racines 創辦人兼店主 Johan Ducroquet 認為，香港的飲食文化多元化，而且本地人對各國的不同口味持開放態度，為 Bouillon 及期後開業的 Racines 提供了理想的發展環境。他說：「香港匯萃中西，市民懂得欣賞世界各地美食，並樂於嘗試正宗的法國菜餚。」他續稱：「香港的食客要求較高，他們持續尋覓優質、創新及別出心裁的餐飲體驗。此外，他們日益追求揉合美味、獨特概念及創意賣相的料理，因此推動我們不斷進步，開發新穎菜式。」

Ducroquet 指：「作為亞洲商業中心，香港擁有先進的基礎設施及靈活、適應力強的餐飲行業，有利我們的業務

“ 作為亞洲商業中心，香港擁有先進的基礎設施及靈活、適應力強的餐飲行業，有利我們的業務成長。 ”

Bouillon 及 Racines
創辦人兼店主
Johan Ducroquet

成長。」他補充，香港優越的地理位置、高效率的公司註冊流程、高技術人才及穩健法律制度提供了優越的營商環境，適合企業落戶及擴大營運。

在香港蓬勃發展

Ducroquet 表示：「我們對香港市場充滿信心。儘管疫情帶來挑戰，我們仍在這裡開設兩間餐廳。」

Ducroquet 銳意為美食愛好者帶來正宗法式佳餚及精彩多樣的選擇。他說：「Bouillon 主打傳統菜式，提供價格相宜的時令新鮮食品及精選佳釀。至於 Racines 則為顧客提供更精緻優雅的體驗，有別於 Bouillon 所營造的悠閒輕鬆氣氛。」

憑藉別具特色的餐飲概念，兩間餐廳均發展迅速，廣受歡迎。Ducroquet



說：「展望未來，我們將會繼續於本地及海外探索嶄新的發展機會。」

Ducroquet 感謝投資推廣署為餐廳提供了度身訂造的支援服務。他指：「投資推廣署在我們的事業發展旅程中發揮了至關重要的作用。於餐廳開業時，他們大力支持我們的宣傳推廣工作。此外，他們的建議和推薦對於我們擴大商業網路也大有裨益。在他們的支持下，我們得以提高在業界的聲譽及知名度。」

Bouillon 及 Racines

- Bouillon 及 Racines 由 Johan Ducroquet 及已故的合夥人 Gregory Alexander 創辦，為顧客呈獻兩種截然不同的餐飲概念
- Bouillon 提供酒館風格的法式菜餚，而 Racines 則為顧客帶來現代風格的法國南部經典美食

 bouillonhk.com
 racineshk.com