



問 樵 100

發行人：陳漢銘
 本期主編：張瓊文
 編輯小組：輔導室
 期別：106年11月
 本月主題：生涯規劃
 輔導工作委員會

江振誠：進我的廚房，你只是來找工作嗎？

當一個廚師來面試，「只是來找工作」跟「不顧一切前來」的兩種動機，我可以感覺出來～江振誠

一再入列歷史新頁

除了《時代雜誌》推崇他是「印度洋最偉大的主廚」、《紐約時報》將「Restaurant André」列為「最值得搭飛機一嚐的十大餐廳」，他同時是全球唯一橫跨米其林（二星）、全球 50 大餐廳兩大主流評鑑的華人主廚。

江振誠稱從不設目標要入圍、獲獎，「我只要求團隊在每個細節再嚴格一點，付出這些，確實得到好的成果，證明這條路是正確。」

聘用靈感

當年他前進法國傳奇餐廳「感官花園」（Le jardin des sens）習藝，在南法蒙佩利爾（Montpellier）待了 7 年、里昂 2 年、巴黎 5 年，整整 14 年不間斷學習，江振誠稱那時自己總有股「不知極限在哪」的動力湧現，從法國、南非、泰國再到新加坡，拉回現在經營的新加坡「Restaurant André」或台北「RAW」，他稱不斷看見當年自己，「一種看到這個人就想聘用的靈感乍現。」

這也是進入他餐廳廚房後台的第一評核標準。

兩種動力

「『夠不夠吃苦耐勞』，有時可以在短期面試決定」，江振誠會從談話觀察反應，知道眼前的人是不是對這件事完全入，「『投入』是指可以放下其他一切。」

「當一個廚師來面試，『我只是找一個工作』，然後一邊考慮自己後路，甚至『做菜』只是他人短期備案，跟『我若錄取，全心投入』，不想接下來要做什麼，只雕琢、做好眼前手邊事，『有後路』跟『不顧一切』兩種動力可以感覺得出來。」

一路跟著他從「感官花園」上海分店到新加坡的三個夥伴常興濤（Elmen）、姜矚宇（Johnny）、吳達敏（Philip），正是「吃苦耐勞」吸引他，「這仍是現代年輕人最缺乏」。江振誠形容「這三位當年沒有接受過任何正式料理訓練、也沒在米其林餐廳工作過、更非畢業於任何一所國際廚藝學校，但他們在任何小地方都讓我信服。」

「我欣賞他們，不是因為天賦高人一等，而是因為他們都是一般人，卻以耐勞吃苦把任何一件技能都學到完美，成為一個傑出廚師。」

「有把握」的事

就因一路以來的注重細節、高度軍事化自我管理，江振誠人生一關關突破，「但我從不覺得自己順遂，只是我有自信花的時間、努力比任何人都多」，「若一天有 36 小時、48 小時，我絕對可以再做到兩倍江振誠、三倍江振誠能做到的事」，在他眼裡，「成果」與「付出代價」一直相隨。

「當一件事，在自己評估下將負荷太大，我會下更厚重的功夫準備，去蓋掉那些不確定性」，「我截止眼前的一生，就是花時間努力，做一件『有把握』的事情。」





奇蹟男孩

電影推薦

導演：史蒂芬切波斯基(Stephen Chbosky)

發行公司：甲上娛樂

奧吉，一個遺傳罕見基因，天生臉部有殘缺的男孩。一出生，醫生就斷定他活不過三個月，但奧吉卻憑著旺盛的生命力活了下來，經過大大小小的面部整容手術，他逐漸朝「正常人」的路走去，但五官仍然清晰可見手術在他臉上留下的疤痕。小時候，他不論走到哪都戴著一頂太空人頭盔，因為唯有躲在頭盔之下，才不會引來別人異樣的眼光。

活動花絮

運動會高一精神抖擻的健康操；高二青春洋溢的啦啦表演；高三創意十足的化妝表演。↓

↓ 篁山成長團體讀書會

高三大學多元入學方案講座↓

↓ 志工服務社愛心義賣

