

生活

# Les Amis集团主席林有仁 看好亚洲餐饮 潜能

来自 / 联合早报

文 / 陈爱薇

发布 / 2019年4月7日 3:30 AM



以顶级欧式餐馆起家的Les Amis集团今年庆祝25周年，集团在本地共催生了21个概念和开设29家店面。这个响当当餐饮王国的建立，源自集团主席林有仁开设顶级餐馆的“昂贵”爱好。

字体大小: 小 中 大

以顶级欧式餐馆起家的Les Amis集团今年庆祝25周年，包括上半年推出的四家新概念餐馆，集团在本地共催生了21个概念

和开设29家店面。这个响当当餐饮王国的建立，源自集团主席林有仁开设顶级餐馆的“昂贵”爱好。

Les Amis集团主席林有仁鲜少在媒体曝光，他记得最后一次受访是集团20周年时，这一次是为25周年。听罢，忍不住跟他开了一个玩笑：“下一次见你要等五年后咯！”



Les Amis集团主席林有仁看好亚洲餐饮潜能，未来会多往这方面发展，而且主张概念须是可扩展和可复制的。（严宣融摄）

现年62岁的林有仁，在面对媒体提问时多会三思而答。不过从25年前一出手就开了一家顶级欧式餐馆的动作，不难领略他的魄力和果断，或许还有一些些的任性。

“我经常到欧洲旅游，顶级餐馆多是个人开设的。当时我在想，

为什么新加坡只有在酒店内才有顶级餐馆？所以我决定开一家，不过当时纯粹只是一个爱好。”

1994年他和友人妇科医生钟业成，以及大厨郭文秀和斟酒侍者曾广荧，在乌节邵氏中心（Shaw Centre）开设了Les Amis。

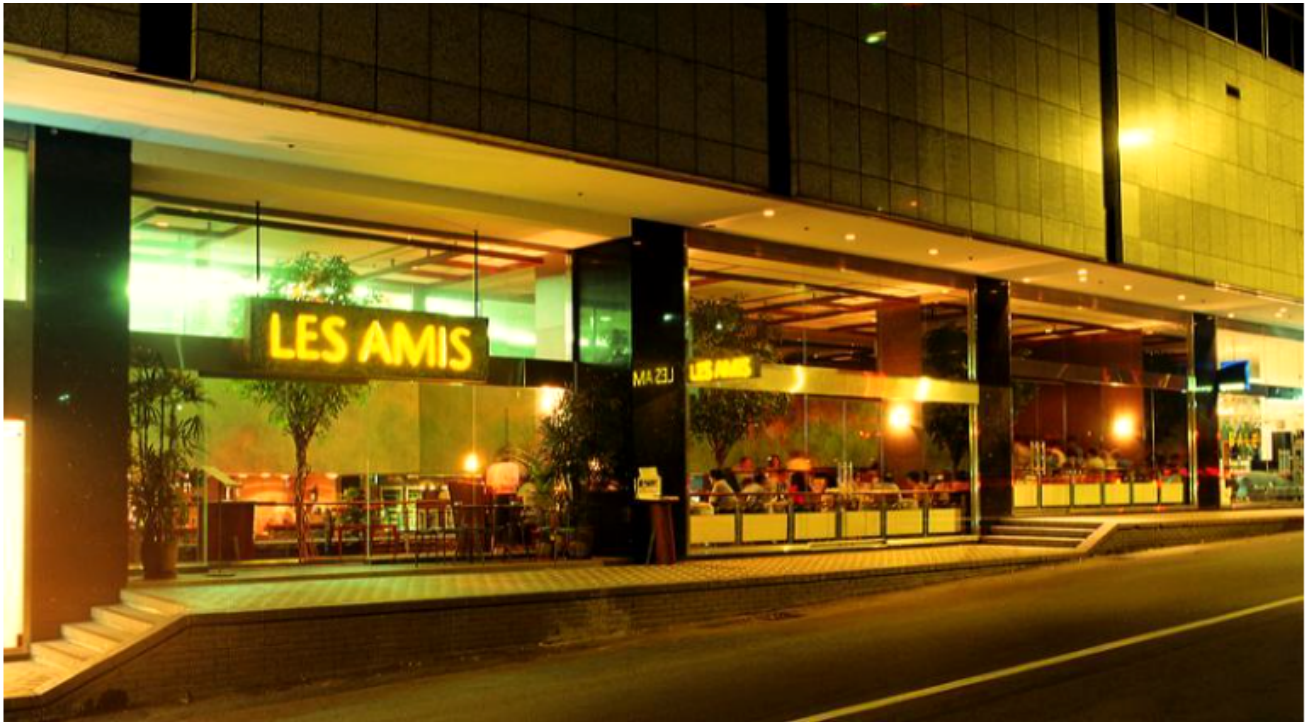


1994年林有仁（坐者）和斟酒侍者曾广荧（左一）、大厨郭文秀（左二）、钟业成医生（右一）开设了Les Amis。

## 推出多家概念新颖餐馆

Les Amis迅速在本地餐饮业界蹿红，树立高品质标杆，并获得米其林二星和亚洲50大餐馆等殊荣。林有仁对美食的热忱持续

延烧，推出多家概念新颖的餐馆，从高端法式和日式餐馆，到大众化的越南料理和意大利比萨。品牌打响后也吸引许多海外业者，把集团旗下品牌带到香港、缅甸、越南和印度尼西亚等地。



Les Amis餐馆25年前在邵氏中心开业，不曾搬迁也不开分店，是集团的最高标杆。

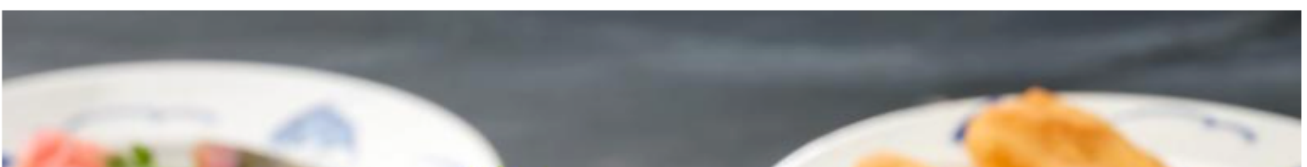


Les Amis是米其林二星餐馆，从布置、装饰到餐具都走高端欧式路线。



Les Amis餐馆的招牌顶级和牛扒。

集团的发展速度由慢而快，而且越来越多样化。继Les Amis后，林有仁于2003年和2004年开设了日本餐馆Aoki和Peperoni Pizzeria。2011年和2014年则分别开了越南餐馆NamNam和Comnam Vietnamese Street Eats。2017年引进香港粥品“妹记”，去年和今年则分别推出三个和四个品牌。





妹记是Les Amis集团于2017年从香港引进的品牌。

言谈中林有仁数次提及看好亚洲餐饮潜能，未来会多往这方面发展。他分析道：“过去是我们在接收西方的餐饮概念，现在不一样了，亚洲概念出口到西方。中式快餐Panda Express单单在美国本土的业务就很惊人，那只是中餐，还不包括其他亚洲食物。”

除了亚洲为先，林有仁也强调概念必须是可扩展和可复制的。毕竟一个概念开30家，比30个概念各开一家容易经营。

“在本区域，很多人视新加坡为老大哥，只要我们做得好，联合经营和特许经营的询问就会跟着来。要打造一个成功的概念，食物品质最重要，厨师也要创造出餐馆的灵魂。即使是一个将来可扩展和复制的概念，一开始也必须有创意。”

25年前推出Les Amis时虽然相当冒险，不知道市场能否接受，但也有优势，因为是独一无二的。餐饮行业如今已起了翻天覆地的改变，年轻餐饮业者越来越多；他们也都抱持着热忱，而且周游列国、见多识广。

## **每10至15年一代人**

按照林有仁的说法，餐饮界每10至15年就是一代人。所以林有仁在这一行已是“祖父辈”，但他并不打算倚老卖老。

“这个行业最大的挑战是如何跟得上市场，时时保持概念新鲜。所以我一直在物色年轻管理人才，他们更能了解年轻一代。我会鼓励他们提出新想法，也欢迎他们反驳我。我经常放手让他们去试，对或错由市场去证明。”

25年内成功让21个概念在本地绽放，然后陆续飘香到海外，不是件容易的事。林有仁笑说：“未来我要更专注和自律，过去25年我并没有这么做。不过如果我看到什么感到兴奋的，可能又会想说来试着做做看，哈哈！”

从1981年加入家族生意林及陈证券（Lim & Tan Securities），到后来经营餐饮生意，林有仁一直游走于两者之间。经常有人问他何时退休，是否已物色接班人，林有仁的答案是：“我现在还很享受！”

## 四家新概念餐馆

### 居酒屋•Yujin Izakaya

李清松是1994年Les Amis开业团队的一员，集团庆祝25周年的同时，他和妻子也实现了长久以来的梦想。“Yujin”在日文指的是朋友，李氏夫妇为这家居酒屋注入现代化元素，提供一个和朋友欢聚及共享串烧、烧烤主食和其他小吃的温馨场所。墙上的日本漫画装饰是李清松的最爱，也彰显他爱玩和大胆表达的个性。



李清松夫妇实现开设居酒屋的梦想，并以喜爱的日本漫画作为装饰。





Yujin Izakaya招牌菜之一稻庭乌冬面，搭配虾汤底和虾天妇罗。

地址：56 Zion Rd S247781

电话：62350429

以下三家新概念餐馆6月将在邵氏中心三楼开业：

娘惹餐●Indigo Blue Kitchen

以娘惹菜中常见的蝶豆花命名。29岁的主厨张俊翔虽然不是土生华人，但Les Amis集团主席林有仁看好他的才华。张俊翔在土生食物大家长的指导下，钻研出守着传统风味并以摩登形式呈现的菜肴。

## 亚洲佳肴●Uncle Wok

这是46个座位的快餐式概念餐馆，“安哥”的镬准备炒出好味又高品质的亚洲佳肴。食谱由主厨陈伟强细心搜罗，他在Les Amis集团服务了15年，贴心的古早味值得期待。

## 环保概念餐饮●Kausmo

由双“女侠”唐芙乐和柯秋娴出征的新概念餐馆，挑战人们对一般食物的既定印象，提倡可持续和讲良心的生活。只有16个座位的温馨小馆，选用本地和区域生产的食材。这些蔬果可能是过剩或形状特殊，不过正逢最适合食用的阶段。

请LIKE我们的官方面簿网页以获取更多新信息



赞



分享

33 万位用户赞了[注册](#)去看看朋友们都喜欢什么。

## 热词

---

Les Amis | 餐馆