

## 厨艺总监 Christopher Pitts 先生

### 开启风味美馔新篇章

#### 享誉全球的烹饪大师

Christopher Pitts 的职业生涯之旅始于田纳西州比尔特莫庄园和亚特兰大丽思卡尔顿酒店等顶级奢华酒店的厨房，师从米其林星级名厨 Arnaud Berthelier。对于完美的追求引领 Christopher 来到上海这座美食之都，他先后执掌半岛酒店艾利爵士餐厅、Jason Atherton 旗下明星餐厅 HIYA 及 Table No.1 等米其林餐厅。在其主理期间，这些餐厅不仅实现营收显著增长，更一跃成为沪上美食家趋之若鹜的餐饮圣地。

#### 卓越的餐饮运营典范

在加入璞麗酒店前，Pitts 担任 Artyzen Hospitality Group 餐饮运营总监，统管中国内地、澳门及新加坡 17 家奢华酒店的餐饮战略。在有限的时间与预算内，他成功推出十余个创新餐饮概念，并圆满主导了五家新酒店餐饮板块的启幕工作。这些卓越的成绩为其任期增添了浓墨重彩的一笔。他以敏锐的成本管控能力在确保品质的前提下显著降低了采购成本；同时通过一系列可持续发展举措，有效减少了集团旗下酒店的食物浪费。

#### 创新力与领导力的新篇章

履新后，Pitts 将全面负责璞麗酒店餐饮战略的制定与执行。此项任命彰显了酒店通过创意美食、本味体验与至臻服务，重塑奢华酒店餐饮的品质承诺。璞麗酒店总经理白民秀 (Matthieu Bertho) 表示："Christopher 将他对烹饪艺术的满腔热忱转化为卓越的运营实力，这一独特禀赋使其成为执掌我们餐饮战略愿景的绝佳人选。他的专业素养与创新精神一定会为顾客们带来无与伦比的餐饮体验。" "能够加入璞麗酒店这一卓越的团队，深感荣幸。" Christopher Pitts 表示，"我期待与诸位才华横溢的同仁精诚合作，共同缔造令人回味无穷的饕餮盛宴。我们将以创新之姿突破传统边界，携手定义奢华餐饮的全新标准。"

#### 关于 Urban Resort Concepts ( URC )酒店管理集团

Urban Resort Concepts (URC)是由在全球奢华酒店有卓越管理经验的团队组成，致力于通过其专属服务和优良设施来体现每个城市的特质。URC 管理的璞麗酒店为宾客提供与城市文化亲密接触的机会，让客人在上海体验到前所未有的全新感受。更多资讯，请访问 [www.urbanresortconcepts.com](http://www.urbanresortconcepts.com)。

#### 关于璞麗酒店

璞麗酒店作为沪上首家定位为“都会桃源”的奢华酒店之一，坐拥斐霓絲餐厅及长吧。有别传统豪华五星级酒店，强调“雕琢奢华”的璞麗酒店旨在为住客提供个人专属服务， 并以其独有的品味展现精致古典和现代风格的完美结合，城市空间与度假概念相互交融，带来不同以往的独特体验，成就一方大隐于市的都市绿洲。璞麗酒店由香港 Urban Resort Concepts (URC) 公司经营管理。更多资讯，请访问：

Website: [www.thepuli.com](http://www.thepuli.com)

Weibo: [璞麗酒店](#)

Instagram: [@thepulihotelandspa](#)

Facebook: [@ThePuliHotelandSpa](#)

WeChat: 璞麗酒店

**媒体联络：**

Angel Mao 女士—集团市场传媒及公共关系总监

电话：+86 21 2216 6973

邮箱： [ANGEL.MAO@thepuli.com](mailto:ANGEL.MAO@thepuli.com)

Zina Liu 女士—资深市场传媒经理

电话：+86 21 2216 6975

电子邮箱： [ZINA.LIU@thepuli.com](mailto:ZINA.LIU@thepuli.com)