

洋掌柜

上海滩上

Foreign entrepreneurs in Shanghai

掌柜:克里斯蒂安·德维尔

店名:Fotografiska 影像艺术中心

地址:上海市光复路静安苏河湾

用艺术「复活」老仓库

法国大叔在沪打造亚洲顶级影像馆

苏州河畔,光复路上,一座巨型仓库。厚重的水泥框架结构建筑透出浓浓的艺术气息。这是世界顶级影像艺术中心之一 Fotografiska (以下简称 FOTO) 在全球的第五座、亚洲的第一座艺术中心,由法国艺术收藏家克里斯蒂安·德维尔于 2023 年创立。上周四,又一场重磅影像展——“巴西已故传奇摄影师塞巴斯提奥·萨尔加多的全球首场个人回顾展”开展,吸引了众多观众到场观摩。

德维尔出生在法国巴黎,先后在美国、法国、土耳其、印度尼西亚等国家生活、学习和工作。2005 年,德维尔到中国,从此留下。他曾在一家大型跨国公司担任 CEO,因为总部要派他去另一个国家工作,而他又不舍得离开中国,便选择辞职。

德维尔从 20 岁开始就涉足艺术收藏领域,收藏的对象多为摄影主题作品。德维尔介绍,FOTO 之所以定址苏州河畔,缘于他 2021 年在上海的一次考察。当时他一眼相中了这座有着现代主义风格的百年历史建筑。经过两年改造,这个 4600 平方米的工业空间蜕变为影像艺术综合体,并于 2023 年 10 月正式启幕。

在上海,德维尔想要向公众呈现一座门类齐聚的“影像艺术 MALL”。在 FOTO 的一层、二层、三层均设有展厅,第三层还布置了公共空间,观众会受邀在此探讨对于展览的理解。第四层是中心打造的酒吧,室内外巨大的空间为观者提供了动静皆宜的休憩场所。赏苏州河风景,品 FOTO 特调饮品,是德维尔想为观众提供的独特体验。与世界各地的 Fotografiska 一样,上海 FOTO 也秉承了晚间 11 时闭馆的传统。超长的开放时间,对艺术爱好者来说特别友好。开幕以来,艺术爱好者尤其是摄影爱好者纷至沓来。从纪实摄影到艺术摄影,从引进全球名家到扶持本土新人,FOTO 延续了 Fotografiska 在摄影领域的一贯追求。

“我的 3 个女儿如今在世界不同的角落追求理想与抱负,但她们都在中国长大,从牙牙学语到学有所长。”德维尔说自己与中国的缘分是种双向选择,而在这里,他找到了值得停留的精神原乡。

通讯员 宋伟 本报记者 吴雪丹

从卖衬衫到 IT 咨询

十几年间法国小伙见证上海的飞速发展

在黄浦江畔白手起家的法国人于恩,在电子商务、餐饮、互联网等领域创办了多家公司。在上海生活的十几年间,他见证了城市的飞速发展。

在近日由新民晚报联合复旦大学管理学院举办的“洋掌柜沙龙”活动上,他分享了自己的创业经历。他说,在上海,最能感受“时代的风向”,并表示长期看好中国经济,将继续带领团队扎根中国市场,也希望帮助更多中国企业出海发展。

于恩大学学的是商业和贸易专业。“硕士学习期间,有个到上海学习的交换生计划,我就报了名。”于恩回忆,交换生项目包括在法国西部城市南特学习 6 个月,然后分别在北京和上海学习 2 个月。2007 年 4 月,于恩第一次来到上海。交换生项目结束后,于恩又在上海进行了为期 6 个月的实习。

硕士毕业后,于恩选择在上海创业。他先是创办了一家出口贸易公司。公司走上正轨后,他又收购了一家品质管控公司。“很快,我发现男性定制商务衬衫是个可以进入的领域。”于恩决定通过电子商务,为市场提供高品质且价格亲民的商务衬衫。

于恩找了一家网络公司为自己开发一个电子商务平台,但合作并不理想。于是,于恩另请专业人员,搭建自己心目中理想的电子商务平台。在电子商务刚刚兴起的时代,“如何优化公司网站”的困惑在企业家圈子里比比皆是。“这就是商机!”就这样,于恩顺势成立了自己的 IT Consultis(IT 咨询)公司。

在 ITC,于恩是首席执行官,弟弟奥瑞利恩担任总经理。“ITC 的第一个项目仅价值 400 美元,是为上海的一家餐厅提供电子商务平台方案。”于恩回忆。从小项目起步,随着项目的积累,ITC 的专业性、品质得到市场认可。

如今,ITC 的业务范围已从网站、应用程序、网页设计与开发,扩展到战略与咨询领域。

在于恩看来,如今在中国创业的成本可能不低于欧洲的一些城市。“但中国依然是创业的沃土。就具体机遇而言,中国经济的韧性和

掌柜:Yoan Rigart Lenisa(于恩)

店名:IT Consultis(ITC)

地址:上海市徐汇区襄阳南路

不断增长的消费市场值得关注。”于恩强调。

于恩的太太是美国人,两人在上海订婚、完婚。夫妻俩喜欢一起探索上海的新餐厅,于恩说,当年刚到上海的时候,这里的进口产品远不如现在丰富。“如今的上海,到处都是世界各地的美食餐馆和琳琅满目的进口产品,让第一次来访的外国人更容易感到宾至如归。”于恩说。

通讯员 桑普

女拳王在沪挑战自我

世界冠军和伙伴相信:每个人都能站上拳台

今年 4 月,Michele 在上海创办的第二家拳馆开进了国际浓度很高的“新天地”商圈。开业当天,众多拳迷及沪上瑜伽、健身圈人士来这里为 Michele 捧场。不少身材高大的男拳迷在她面前都“毕恭毕敬”,在他们心中,“Michele Aboro 就是传奇”。

如果说作为职业拳手是事业的“上半场”,那么这 14 年间,Michele 将事业的“下半场”稳稳扎根在了上海——拳馆不仅是挥洒汗水的训练场,更是传递力量与信念的精神港湾。绰号“热火”(The Heat)的英国籍尼日利亚裔女拳击手 Michele 以技术、力量而闻名拳坛。她共获得包括 WIBF(国际女子拳击联合会)世界超轻量级冠军在内的 7 次世界冠军,且无败绩。作为拳击手,Michele 常年在世界各国训练、比赛。退役后,她在事业伙伴 Masca Yuen 的召唤下来到上海。Masca 是荷兰籍华裔,身兼艺术摄影师、呼吸训练师等多重身份。

Michele 发现,上海的各项基础设施都很不错,但拳馆却不多。“2011 年我来到上海时,这里刚举办过一届成功的世界博览会,我相信这里的人们会爱上拳击运动的。”Michele 出生在英国伦敦,成长在佩卡姆。“我成长的环境中,拳击馆之多就好比现在的上海到处是咖啡馆、便利店、博物馆一样。”凭借勇气和毅力,Michele 把拳击运动作为一生的事业。2020 年,她的名字被写入国际女子拳击名人堂。退役后,Michele 转型为教练、推广人,致力于让更多的伙伴加入拳击这项运动。

2014 年,Michele 和 Masca 在静安区昌化路上创办了第一家 ABORO。400 多平方米的场地里,最吸人眼球的还是那张拳台。在拳台上摆个造型?为什么不呢?当然,并不是每个人都有勇气站上拳台去战斗!“我的愿景是创建一个围绕拳击的社区,为人们提供一种可以改变他们生活的培训。通过训练,每个人都可以站上拳台。”创业之始,她就为拳击爱好者开发了 Boxhale 和 The Academy 两个体系的课程。同时,为了帮助人们通过“三个月一周六练”实现站上拳台的梦想,她还创办了 AKO

掌柜:Michele Aboro

店名:ABORO

地址:上海市静安区昌化路等

(A KNOCKOUT)拳击训练营。AKO 从 2014 年举办至今,见证 200 余位业余拳击手站上拳台挑战自我。AKO 收取的门票收入部分会捐助给先天性心脏病儿童用于治疗 and 手术。

褪去职业拳坛的荣光,Michele 正以另一种姿态挥击人生重拳。正如 Michele 在湖滨新店开馆仪式上说的“Be part of our legend. 让我们和上海一起‘拳力向前’!”

通讯员 宋圣柠

用故乡美食搭桥梁

意大利厨师的半生岁月融入上海

走进上海东诸安浜路的一家酒店公寓,底层餐厅的烟火气便裹着黄油与罗勒的香气扑面而来。餐厅门口矗立着一幅主厨 Marco Barbieri 的大型画像。他面带笑容,仿佛正热情地邀请路人:“快来品尝正宗意大利美食。”

Marco 出生于意大利托斯卡纳,原本攻读计算机编程的他,因五年制课程漫长,转而投身两年制烹饪学习,从此与美食结缘。怀揣厨师毕业证,他曾辗转纽约、瑞士、德国等地,直至被新加坡餐厅 Pasta Fresca 派往上海分店,开启了与这座城市的牵绊。1995 年中国春节前夕,26 岁的 Marco 搭乘的飞机降落在虹桥机场。

一年后,Marco 跳槽到赤道酒店,经理是意大利人。Marco 在那里工作了两年半,后来又去了新加坡假日酒店工作。

1999 年,Marco 与妻子回上海休假时,曾在赤道酒店共事的一位同事已成为东诸安浜路一家酒店公寓的总经理。她告诉 Marco,公寓一楼的咖啡馆正好没人打理,如果他愿意接手,无需租金。Marco 当即应允下来,自己负责后厨,妻子负责运营。就这样,大马可意大利餐厅诞生了。

创业初期,Marco 用中国米做烩饭、自制意面,口味和厨艺都严格遵循意大利传统。口口相传,食客们纷至沓来。如今,各大平台上食客好评如潮:“在这里,不可能吃到番茄酱制品”“这里非常适合意大利人来怀念家乡”……食客们将这里誉为“呈现最地道意大利风味的餐厅之一”。

如今,这家藏在街角的餐厅已成为多元文化的“会客厅”。26 年来,也见证了无数人的人生片段,最初到访的一些客人至今仍保持每周光顾的频次,当年跟着父母来的孩子已经带着下一代来赴约。

2023 年底,Marco 被授予上海国际旅游形象公益推广大使。“自 1995 年扎根于此,我已将半生岁月融入这座城市。”他常向意大利亲友展示上海的地铁网络、电影节海报,还有他最爱的露营地——从东北到新疆,他驾着房车走遍中国,却始终觉得“上海是最特别的存在”。

掌柜:Marco Barbieri

店名:大马可意大利餐厅(Da Marco)

地址:上海市长宁区东诸安浜路

如今,Marco 仍在续写上海故事:通过短视频向全球推介上海的石库门、小笼包。30 载时光流转,从当年在酒吧里探讨食材的年轻厨师,到如今带着国际友人打卡武康路的“城市推荐官”,Marco 用美食搭起桥梁,让更多人看见——当意大利的热情遇上上海的活力,便能孕育出最动人的“双向奔赴”。

通讯员 任竹青 本报记者 梅璎迪