

亮点纷呈

封面新闻将推出《川“跃”巴黎》《巴黎第一眼》《冠军面对面》《冠军第一时间》等栏目

全景展现

奥运会频道24小时实时更新播报最新鲜的赛事资讯、最炙热的奥运话题、最闪亮的奥运明星



封面新闻奥运频道上线

巴黎奥运会倒计时 10 天

7月16日,距离2024巴黎奥运会开幕还有10天,封面新闻奥运频道上线。

巴黎,我们来啦! 封面新闻奥运会频道正式上线

巴黎,我们来啦! 7月16日,距离巴黎奥运会开幕还有10天,封面新闻巴黎奥运会频道正式上线。

100年前的巴黎奥运会,3089名选手报名参赛,女选手只有135人。

100年后的巴黎奥运会,10500名运动员参赛,男女选手各为5250名,比例恰好是各50%——这是奥运会128年历史上第一次实现男女参赛比例完全平等。

100年前的巴黎奥运会,报名册上首次出现了四个中国人的名字——邱飞海、吴仕章、吴仕光、韦荣洛……遗憾的是,因为种种原因,他们未能站在当时巴黎奥运会开幕式上。

100年后的巴黎奥运会,中国派出716人的代表团,其中运动员405人。据了解,男运动员136人、女运动员269人,平均年龄25岁。中国体育代表团将参加30个大项42个分项236个小项的比赛,这也是中国体育代表团境外参赛小项数最多的一届奥运会。

中国代表团中,有28名四川运动员,这打破了2012年伦敦奥运会(20人)创下的四川运动员参加境外举行的奥运会人



7月16日,封面新闻巴黎奥运会频道上线。

数的历史纪录。这28名四川运动员将参加田径、自行车、体操、艺术体操、铁人三项、花样游泳、拳击、跆拳道、射击飞碟等12个大项、17个小项的角逐。

奥运回家,是巴黎人最骄傲的发言。

1894年6月23日,法国教育家皮埃尔·德·顾拜旦在巴黎索邦大学大礼堂里,与来自12个国家的79名代表共同决定成立国际奥委会,正式开启现代奥运的篇章。

1900年的巴黎奥运会,再次创造历史——现代奥运舞台

首次迎来了女性运动员。1924年的巴黎奥运会,首次引入了“更快、更高、更强”的奥林匹克格言。可以说,巴黎的每一次奥运会,都有一座里程碑。

成为第二座三次举办夏季奥运会的城市,巴黎提出了“更开放的奥运”口号。突破想象力的泛舟塞纳河上开幕式,串联了协和广场、荣军院等城市地标的奥运场馆,巴黎在用每一个细节表达他们对奥林匹克精神的诠释。碳足迹为夏奥会平均值一半的巴黎是绿色的,法兰西大球场的田径赛道是紫色的,奥运吉祥物弗里吉是红色的……这个有奥运会的夏天,注定是多姿多彩的。

从2000年悉尼奥运会开始,华西都市报、封面新闻已是第6次派遣记者现场采访夏季奥运会。接下来,封面新闻将推出讲述川将故事的栏目《川“跃”巴黎》、前方探访栏目《巴黎第一眼》、奥运明星播报栏目《冠军面对面》、直播栏目《冠军第一时间》等。巴黎奥运会频道也将24小时实时更新播报最新鲜的赛事资讯、最炙热的奥运话题、最闪亮的奥运明星。

华西都市报-封面新闻记者 陈甘露

7月16日,距离巴黎奥运会开幕还有10天,中国奥运代表团已经集结完毕,女篮、国乒等队伍已抵达法国。一批四川大厨也已出发,他们将为中国国家队官方保障团队提供膳食服务。

7月16日,华西都市报、封面新闻记者采访了“中国之家官方餐饮服务商”、“中国国家队膳食服务商”眉州东坡法国保障团对接人周森,她透露:“这次为‘中国之家’准备的餐食以川菜为主,并结合法国当地的应季食材,向世界展示四川味道、中国味道。”

鸡豆花、辣子鸡、米花糖、熊猫月饼……

巴黎奥运“中国之家”的伙食很川味

结合当地食材创新菜品

“我们第一批保障团的成员已经于7月12日凌晨出发,这两天已经完成了和‘中国之家’的对接工作,16日调试设备进行‘试火’。”这也是团队第三次服务奥运会,此前服务过2008年北京残奥会和2022年北京冬奥会,出征海外奥运会,这还是第一次。

“我们前期抵达的团队已经开始在当地采购新鲜食材、调味料,再进行试菜、试火。”周森说,考虑到国外的菜品和四川本地蔬菜有差异,团队将采购多品种的当地时蔬“试验”,挑选出口感最接近川菜的食材。“我们也会选用一些当地新鲜、品质好的食材,进行创新和结合,比如当地的银鳕鱼、香瓜、牛小排品质都很好,我们已经计划开发菌子香煎银鳕鱼、烧椒牛小排这类当地食材和川菜结合



巴黎奥运“中国之家”抵达团队开会研究菜品。

的菜品。”

餐具将体现东方美学

法国菜作为世界上著名菜系之一,以口感细腻、酱料美味、餐具摆设华美著称,同样是享誉世界的美食大国,中国菜具有历史悠久、技术精湛、品类丰富、流派众多、风格独特的特点。这一次在“中国之家”,体现中国味道的当家菜品以川菜为主。

“我们的菜品非常丰富,以川菜、川味为主,也有像烤鸭这些受欢迎的菜品。”周森介绍,本次为“中国之家”提供的菜品里,也有

体现四川传统工艺和技艺的菜品,比如国宴川菜鸡豆花。此外,还有家家户户都爱的辣子鸡、泡菜等。

法国大餐讲究餐具摆设,而“中国之家”的餐具方面将体现东方美学,周森透露:“我们将用非常有中国特色的青花瓷餐具。”

下午茶是米花糖和熊猫月饼

所谓入乡随俗,巴黎人最爱的下午茶,“中国之家”也有准备。“考虑到前来参加交流活动的世界各个奥委会团队的用餐习

惯、时间等,我们除了准备午餐、晚宴,还特意准备了下午茶。”

周森说:“下午茶的元素非常四川,有传统的四川米花糖,这是我们大厨手工炒制的,还有体现四川元素的熊猫月饼。”巴黎奥运会期间虽然没到中国传统节日中秋,但熊猫月饼可以让各国奥委会代表和运动员们感受到浓浓的中国文化。“可爱的熊猫月饼也宣传了我们的大熊猫,它们可爱、乐观的形象也将给外国朋友们带来快乐。”

据悉,保障团队一共有24人,将分三批到达,其中担任大厨的都是有15年业界经验的总厨。

“中国之家”最早的雏形出现在2004年雅典奥运会,中国奥委会与当时的北京奥组委在雅典初次尝试了“北京小屋”。2010年,中国奥委会在温哥华正式建立了第一个海外运营的“中国之家”,在奥运期间为中国代表团提供包括新闻发布会、社交、文化传播在内的多项服务。此后,伴随着奥运会的脚步,“中国之家”走向了伦敦、索契等各大奥运会举办城市,不仅在海外为国人带来了家的温暖,更以热情好客的姿态招待了许许多多的外国友人。

华西都市报-封面新闻记者 陈甘露 受访者供图



巴黎奥运“中国之家”前期抵达团队在法国当地采购的新鲜食材。