

完美不是功成名就，而是放下

作者：江振誠

《初心》記錄了我 2018 年決定收掉新加坡米其林二星餐廳 Restaurant ANDRÉ 的過程。很多人都覺得，這家餐廳這麼成功，為什麼要放棄？

因為在那時，這家餐廳已經到達了我心目中的「完美」。

我曾說一句話：完美不是功成名就，而是放下。當你真的能夠放下時，才是真的完美。

這句話解釋了所有的事情。

如果說完美是沒有欠缺，那當你真的到達「完美」時，代表所有事情都成了你最想要的模樣，沒有什麼還差一點的可惜，也沒有哪裡還沒完成的遺憾，這時，自然可以非常坦然地放手，灑脫地走到下一個階段。這也是為什麼我會說，當一個人可以放下時，才是真的理解什麼是完美。

看見團隊的強大，創造出超越自己的 120%完美

而我理解完美的時刻，大約在 Restaurant ANDRÉ 開幕後的第三年。

那一天，出到前幾道菜後，我發現所有客人都是來過的熟客，菜單上的菜他們之前都吃過了。既然如此，就來做大家沒吃過的菜吧！我和廚房所有人說：「等一下，我們現在把這些全都換掉。」所有團隊成員聽完後，沒有任何驚訝、沒有抱怨，一句話也沒有多說，立刻就動起來，一整套新的菜單，就在出菜的途中，瞬間誕生了。

當時，我徹底感受到我的團隊有多強大。只要我有一個想法，現在想做任何一樣東西，大家就能變出來。這已經超過我的想像了！

Restaurant ANDRÉ 剛開始時，我的心態是「只有我做才能做到 100 分」，所有東西都必須我監督著，才能達成我想要的樣子。整間餐廳是「我說了算」，大家就是 follow 我而已。

然而在那一天，我發現，原來，我的團隊，比我還要強大。如果說「江振誠」可以完成 100%，那「江振誠加上他的團隊」，可以完成 120%；也在那個時候，我才開始變成「團隊中的一部份」，而不是「團隊跟著我」。

有些人會怕員工太強，讓自己變得不重要、甚至取代自己。我從來沒有這樣想過，Restaurant ANDRÉ 有個特色，從第一天到最後一天，我不在時它都是關門的。這是 Restaurant ANDRÉ，所以 ANDRÉ 一定要在，否則不成立。

在這中間，唯一改變的是我自己。從所有事情依我為主、事必躬親，到我成為團隊的一部分，大家一起讓東西更好、標準更高、執行更精準，創造出比我一個人更強的能量，直到我毫無遺憾、可以放手的完美。

~ 人事室 關心您 ~

文章摘自遠見雜誌 413 期，
更多好文章可至本校圖書館「HyRead 中文電子書&電子期刊」閱讀。