

WOWWEEKEND

6 TRẢI NGHIỆM TINH HOA ẨM THỰC

Cuisine

“

TỪ “HAUTE
COUTURE”
FINE-DINING
ĐẾN VIỆT NAM

P.62

CHEF
CHRISTIAN
LE SQUER



CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN HOÀNG GIA PHAN

NHÀ XUẤT BẢN THÔNG TẤN

CONTENT

WWK CUISINE VOLUME 06

- 20

“YES, CHEF!”

Dù ở giữa lòng Paris, London, Chicago, Seoul hay trên dãy núi Alps, v.v. bên trong những căn bếp fine-dining, họ đều hét lên cùng một khẩu hiệu: “Yes, Chef!”
- 28

SỨ GIẢ ẨM THỰC VIỆT NAM TRÊN BÀN ĐỒ THẾ GIỚI

Thông qua những món ăn quen thuộc như bún chả, bánh mì hay cà phê sữa đá, ẩm thực Việt không chỉ thành công “lấy lòng” nhiều nguyên thủ quốc gia, mà còn từng bước đặt dấu ấn trên bản đồ ẩm thực thế giới.
- 36

CHRIS FONG & ẨM THỰC KHÔNG BIÊN GIỚI

Nhằm tôn vinh di sản ẩm thực Á Đông, Chris Fong cùng đội ngũ lựa chọn bốn yếu tố cốt lõi để làm nền tảng sáng tạo, bao gồm thời gian, nhiệt độ, gia đình và tuổi thơ.
- 40

GIAN BẾP CỦA MẸ

Gian bếp của mẹ là một “cứu điểm” rất hấp dẫn. Đây là nơi mà những bí kíp gia đình được truyền lại, những bài học cuộc sống được mở ra và bạn sẽ chẳng thể đoán được điều gì đang chờ đợi ở phía trước.
- 46

ĐẾN “ĐẠI HỌC LAMARCK”, ĐẮM CHÌM VÀO HƯƠNG VỊ BIỂN KHƠI

Vào kỳ nghỉ lần này, chúng tôi sẽ trở thành những “tân sinh viên” của “Đại học Lamarck” – ngôi trường viễn tưởng nổi tiếng tọa lạc tại đảo Phú Quốc.
- 50

ĐIỂM HẸN LÝ TƯỞNG MÙA DU LỊCH PHÚ QUỐC

Với khung cảnh thiên nhiên thuần khiết, dịch vụ đẳng cấp 5 sao và đội ngũ nhân viên thân thiện, L’Azure Resort & Spa luôn mang lại ấn tượng đẹp, thu hút khách lưu trú quay trở lại nhiều lần.
- 54

MỘT THOÁNG ĐÀ NẰNG QUA PHONG VỊ ẨM THỰC

Với những người con xa xứ, chỉ cần một bữa ăn dân dã đã có thể đưa họ trở về miền đất quê hương, nơi vị mặn của biển dung hòa cùng cái mộc mạc, giản dị của đồng quê.
- 62

HUYỀN THOẠI FINE DINING ĐEM PHONG CÁCH “HAUTE COUTURE” ĐẾN VIỆT NAM

Xuất phát từ một thuật ngữ quen thuộc trong thời trang, “haute couture” dưới góc nhìn của Bếp trưởng Christian Le Squer dùng để chỉ ẩm thực cao cấp – “nhân vật chính” tỏa sáng lộng lẫy trên những bàn tiệc fine-dining.
- 68

BẾP TRƯỞNG HOÀNG TÙNG TRONG THẾ GIỚI ẨM THỰC

Hoàng Tùng bắt đầu hành trình của mình ở “ngã ba đường”, nơi anh thực hiện quyết định táo bạo khi lựa chọn giữa kinh doanh và... nghề bếp!
- 72

SAM AISBETT: BẾP TRƯỞNG CÓ DUYÊN VỚI SAO MICHELIN

Dưới sự dẫn dắt của Sam Aisbett, nhà hàng AKUNA thuộc khách sạn Le Méridien Saigon dù chỉ mới hoạt động chưa đầy một năm tuổi đã thành công đạt được ngôi sao Michelin danh giá.
- 76

THẢO NA: “TRONG BẾP, CÁI SAI CỦA BẠN KHÓ SỬA LẪM!”

Trái ngược với nước da trắng ngần, nụ cười thân thiện, chất giọng Đà Nẵng đặc trưng và thân hình nhỏ con, đôi mắt của Thảo Na khi ở trong bếp dường như “có lửa”.
- 80

BẾP TRƯỞNG YAMAGUCHI HIROSHI VÀ TRẢI NGHIỆM ẨM THỰC “TỪ HƯƠNG VỊ ĐẾN CON TIM”

Là ngôi sao Michelin 2024 duy nhất phục vụ ẩm thực Nhật Bản theo nghệ thuật nấu nướng teppanyaki, bếp trưởng Yamaguchi Hiroshi thu hút không ít sự tò mò của những tâm hồn đam mê ẩm thực.

84 ADRIEN GUENZI: BẾP TRƯỞNG VÀ NHỮNG HÀNH TRÌNH

Mọi chuyện bắt đầu từ Lyon, thành phố nằm phía đông nam nước Pháp, nơi được mệnh danh là “thiên đường ẩm thực” và cũng là quê hương của bếp trưởng Adrien Guenzi.

90 ĐẦU BẾP - CHỦ ĐỀ HẤP DẪN CỦA MÀN ẢNH

Từ *The Bear* đến *Chef's Table*, từ Anthony Bourdain đến Gordon Ramsay, các tác phẩm màn ảnh này đều là những đại diện tiêu biểu, được đông đảo khán giả yêu ẩm thực đón nhận.

98 NGHỆ THUẬT THƯỜNG THỨC TRÊN BÀN TIỆC FINE DINING

Các bếp trưởng danh tiếng “bật mí” một vài gợi ý thiết thực, mang tính ứng dụng cao, giúp bạn chuẩn bị tâm thế sẵn sàng để trải nghiệm tiệc tối fine-dining thêm trọn vẹn.

104 BÀN GIAO HƯỞNG VỊ GIÁC GIỮA LÒNG SÂN BAY NỘI BÀI

Mỗi thời khắc trong ngày, Sông Hồng Premium Lounge & Bar ở nhà ga T2, Cảng Hàng không Quốc tế, sân bay Nội Bài đều mang đến những sắc thái ẩm thực hấp dẫn khách bay.

108 SOMMELIER “BẬT MÍ” NGHỆ THUẬT KẾT HỢP VANG TRONG ẨM THỰC TẠI GIA

Với người mới thưởng thức, lần đầu bước chân vào cửa hàng rượu vang để có cảm giác choáng ngợp như lạc vào “ma trận”.

114 KUALA LUMPUR - THIÊN ĐƯỜNG ẨM THỰC KHÔNG DÀNH CHO NGƯỜI LƯỜI

Kuala Lumpur là thành phố của sự giao thoa, một xã hội đa sắc tộc, nơi những dấu ấn văn hóa đan xen cộng hưởng và tôn vinh lẫn nhau.

120 NHỮNG “NGHỆ SĨ” TRONG CĂN BẾP CỦA NEW WORLD PHÚ QUỐC RESORT

Gặp gỡ bốn đầu bếp tài năng đằng sau gian bếp của New World Phú Quốc, những nhân tố kết hợp đam mê, sự sáng tạo và kỹ thuật điêu luyện để làm nên những món ăn tuyệt vời.

124 BIỂU TƯỢNG THỜI GIAN TRÊN CỔ TAY BẾP TRƯỞNG

Trong căn bếp của nhà hàng cao cấp, thời gian là thứ “nguyên liệu” vô giá. Sự khác biệt giữa miếng bít-tết wagyu hoàn hảo hay tấm thưởng đôi khi chỉ cách nhau vài giây trên bếp nướng.

130 AMANDINE ACUPPER - CẢM HỨNG SÁNG TẠO TỪ ĐAM MÊ NẤU NƯỚNG

Amandine Acupper tự mày mò “sáng chế” những công thức làm món chay như bánh xèo, mì spaghetti, bánh mì bí đỏ, hay chè trôi nước, v.v. và truyền cảm hứng cho cộng đồng qua những bức ảnh đầy màu sắc.

136 ĐẾN HỒ TRÀM, THẮNG HOA VỊ GIÁC VỚI ĐẠI TIỆC BÊN BỜ BIỂN

Mùa này, Angsana & Dhawa Hồ Tràm mời gọi du khách đến với đại tiệc của ánh sáng, màu sắc và hương vị bên bờ biển.

140 WWK'S CHOICE

BAN CỐ VẤN

WWK CUISINE VOLUME 06



ALISTAIR MINTY

Quyền Tổng Quản lý khách sạn Sofitel Saigon Plaza

Với gần 20 năm kinh nghiệm trong ngành ẩm thực, ông Alistair Minty - hiện là Quyền Tổng Quản Lý khách sạn Sofitel Saigon Plaza - có góc nhìn thực tế và sâu sắc về phân khúc khách sạn hạng sang nói chung và ẩm thực cao cấp nói riêng.



DAVID KAYE

Tổng biên tập The Dot Magazine và Giám đốc Marketing & Branding của Wink Hotel

David Kaye là nhà sáng tạo nội dung và hình ảnh, Tổng biên tập Tạp chí The Dot Magazine, Giám đốc Marketing & Branding của chuỗi khách sạn Wink và diễn giả của TedXTalk. David thường xuyên tham dự và viết về Giải thưởng 50 Best, bao gồm buổi ra mắt 50 khách sạn tốt nhất thế giới ở London, 50 quán bar tốt nhất thế giới ở Madrid (2024) và 50 nhà hàng tốt nhất thế giới ở Las Vegas.



JOVEL CHAN

Nhà báo và nhà sáng tạo nội dung ẩm thực

Jovel Chan là cây bút ẩm thực, nhà tư vấn và hướng dẫn viên ngành ẩm thực người Singapore, hiện đang sinh sống và làm việc tại Việt Nam. Các bài viết của Jovel từng đăng trên The Straits Times, CNA, Travel + Leisure SEA. Jovel Chan cũng đảm nhiệm vai trò giám khảo cho các sự kiện lớn trong ngành như Campari Red Hands Asia và Diageo World Class Vietnam.



GIANG VŨ

Food blogger - Cựu nhà báo ẩm thực & du lịch

Giang Vũ đã có hơn 10 năm làm biên tập viên chuyên viết và chụp ảnh về ẩm thực đường phố, về di sản ẩm thực Việt cũng như trải nghiệm ẩm thực quốc tế tại các nhà hàng ở TP. Hồ Chí Minh. Giang Vũ đã xuất bản thành công hai đầu sách ẩm thực, hiện đang hoạt động như một food blogger và viết báo tự do.

DANIEL SOLOMBRINO

Tổng Quản lý của Voco Ma Belle Danang (IHG Hotel)

Daniel Solombrino sinh ra và lớn lên ở Basel (Thụy Sĩ), có 19 năm kinh nghiệm làm việc tại châu Âu, Trung Đông, châu Á trong lĩnh vực khách sạn sang trọng và phong cách sống. Daniel từng đảm nhiệm vị trí Giám đốc F&B, Giám đốc Thương hiệu F&B, mở nhiều nhà hàng và giành được nhiều giải thưởng trong lĩnh vực này.



TỬ LỄ HUY

Chủ tịch Hiệp hội Sommelier Sài Gòn (SSA)
Chủ tịch Liên Chi Hội Sommelier Việt Nam (VSA)

Tử Lễ Huy là một trong những chuyên gia hàng đầu trong lĩnh vực rượu vang tại Việt Nam. Ông là Á quân tại cuộc thi "Người Phục vụ rượu vang Pháp giỏi nhất Việt Nam 2011", Đại sứ Thương hiệu của Rượu vang Nam Úc, đồng thời là Certified Sommelier của Court of Master Sommeliers. Tử Lễ Huy đã sáng lập và giữ vai trò Chủ tịch nhiệm kỳ 2 của Hiệp hội Sommelier Sài Gòn (SSA), hiện là Chủ tịch Liên Chi Hội Sommelier Việt Nam (VSA).



SAKAL PHOEUNG

Bếp trưởng Điều hành & Đồng sở hữu | Le Corto & P'ti Saigon
Chủ tịch Hiệp hội Escoffier Việt Nam

Bếp trưởng Sakal Phoeung là một nhân vật uy tín trong lĩnh vực ẩm thực với hơn 25 năm kinh nghiệm, trong đó có 20 năm gắn bó với Việt Nam. Ông từng giữ vị trí Bếp trưởng Điều hành tại các khách sạn 5 sao và Michelin danh tiếng trước khi đến TP. Hồ Chí Minh. Hiện tại, Sakal là đầu bếp, chủ sở hữu và nhà tư vấn ẩm thực hàng đầu, đồng thời giữ vai trò Chủ tịch Hiệp hội Escoffier Việt Nam.



TRẦN THỊ THANH VÂN

Blogger du lịch - ẩm thực

Trở thành phóng viên du lịch ẩm thực của tạp chí The Guide, tạp chí Tư Vấn Tiêu & Dùng hơn 18 năm là cơ hội để bà được đi, được gặp gỡ, được trải nghiệm và được viết. Đó cũng chính là nguồn cảm hứng để blog "NƠI TÔI ĐẾN" ra đời.





"YES, CHEF!"

Bài: Camille Nguyễn Trần

"Chef", 4 âm tiết này bản thân đã chứa đựng muôn vàn ý nghĩa. Với nhiều người, đó là những người đứng bếp. Với những người khác, đó lại thể hiện tinh thần kỷ luật tối đa và triết lý của bậc thầy sáng tạo.

Khám phá thế giới của "Chef" là hành trình mở ra những bí mật ẩn sau cánh cửa căn bếp, nơi có một "nhạc trưởng" đang ngày ngày chỉ huy dàn nhạc của mình.





Thế lực mới trên bàn đồ ẩm thực quốc tế

Ẩm thực Việt Nam bắt đầu thu hút sự chú ý trên bàn đồ ẩm thực thế giới khi những món ăn thường nhật của người Việt như bún chả, bánh mì hay cà phê sữa đá bất ngờ “gây thương nhớ” với nhiều nguyên thủ quốc gia công du đến Việt Nam.

Trong chuyến công tác vào năm 2016, Cựu Tổng thống Mỹ Barack Obama đã cùng thưởng thức bún chả và uống bia với cố đầu bếp nổi tiếng Anthony Bourdain trong một quán ăn trên phố Lê Văn Hưu, Hà Nội. Chỉ một năm sau, người dân Thành phố Hồ Chí Minh lại tình cờ bắt gặp Thủ tướng Canada Justin Trudeau đang ngồi trên phố Lê Thánh Tôn nhâm nhi tận hưởng ly cà phê sữa vỉa hè. Cũng trong thời gian tham dự Hội nghị APEC 2017 đó, Cựu Thủ tướng Úc Malcolm Turnbull đã cùng đầu bếp gốc Việt Luke Nguyễn

thưởng thức bánh mì nóng hổi từ một quán vỉa hè ở Đà Nẵng. Vị Nguyên thủ nước Úc sau đó đã tấm tắc khen món bánh mì Đà Nẵng trên trang cá nhân của mình.

Không chỉ chinh phục các nguyên thủ quốc gia, sức hấp dẫn của ẩm thực Việt Nam cũng được thế giới công nhận thời gian gần đây. Vào năm 2022, Giải thưởng “Ẩm thực Thế giới” (World Culinary Awards), thuộc hệ thống Giải thưởng “Du lịch Thế giới” (World Travel Awards), đã vinh danh Việt Nam là “Điểm đến Ẩm thực Tốt nhất châu Á 2022”, vượt qua nhiều đối thủ nặng ký khác trong khu vực. Tạp chí Travel + Leisure cũng gởi ý Việt Nam là “Điểm đến Ẩm thực hàng đầu khu vực châu Á” năm 2023 với điểm nhấn là các món ăn đường phố.



Với những người con xa xứ, chỉ cần một bữa ăn dân dã đã có thể đưa họ trở về miền đất quê hương, nơi vị mặn mòi của biển cả dung hòa cùng cái mộc mạc, giản dị của đồng quê. Vậy điều gì thực sự làm nên cái “hồn” của ẩm thực Đà Nẵng? Điều gì đã níu chân biết bao thực khách đến và đi?



Ẩm thực không chỉ là một phần thiết yếu của cuộc sống hàng ngày, mà còn là cách người ta gửi trao tấm lòng. Ở mỗi miền đất nước, từ Bắc chí Nam, ẩm thực luôn mang trong mình một câu chuyện riêng, phản ánh lối sống, phong tục và nếp nghĩ của con người nơi đó. Và trong hành trình khám phá dọc dài dải đất chữ S, có một nơi mà khi nhắc đến, người ta không chỉ nhớ về biển xanh, nắng vàng hay những cây cầu vắt ngang sông Hàn, mà còn về những món ăn dung dị mà đậm tình người, đó là Đà Nẵng.

Năm 2024, Đà Nẵng chào đón Michelin với sự hào hứng và niềm tự hào. Từ những món ăn vui, ăn chơi đời thường, cho đến những nhà hàng fine-dining tầm cỡ, đời sống ẩm thực đa dạng của thành phố này giờ đây càng khiến Đà Nẵng trở thành điểm đến sáng giá trên bản đồ ẩm thực và du lịch Việt Nam.

“

Có quá nhiều than phiền về thứ người ta không làm được, mà chẳng mấy ai bỏ mồ hôi ra để tìm giải pháp. Suy nghĩ rằng bản thân có thể làm được điều mà mọi người nghĩ rằng không khả thi ở thời điểm ấy là động lực lớn với tôi.

Chỉ sau 3 năm, T.U.N.G Dining tiếp tục là nhà hàng Việt Nam duy nhất được chọn vào danh sách top 100 nhà hàng tốt nhất Châu Á. Đầu năm 2021, Tùng tiếp tục mở Á by T.U.N.G, một nhà hàng theo đuổi cùng mô hình, tại Thành phố Hồ Chí Minh. Thành công của thương hiệu T.U.N.G Dining cũng đưa Hoàng Tùng trở thành một trong 30 người trẻ xuất sắc lọt vào danh sách Forbes Under 30 năm 2022.

Jean Todt, Cựu chủ tịch của Liên đoàn Ô tô Quốc tế “Ông trùm F1” đã mời Hoàng Tùng đến “trở tài” trong khuôn viên tư gia ở ngoại ô Paris vào một mùa thu thơ mộng của nước

Pháp. “Đó là một trải nghiệm tôi không bao giờ quên khi có cơ hội gặp mặt đại gia đình và những người bạn của ông. Tôi đã được trò chuyện và học hỏi rất nhiều trong chuyến đi đó. Được tham quan một trong những bộ sưu tập xe tư nhân quý hiếm nhất thế giới và được nghe về lịch sử của đội đua F1 Ferrari”, Tùng hồi tưởng. “Ông là một người rất yêu quý Việt Nam và đã giúp đỡ Việt Nam rất nhiều trong việc tổ chức F1. Tôi vẫn nhớ đã nhận rất nhiều cuộc gọi nhờ trên đường trở về khách sạn ở Paris, sau khi kết thúc sự kiện. Ông gọi để nói lời cảm ơn và hỏi lòng về những món ăn T.U.N.G Dining đã chuẩn bị.”

SAM AISBETT

BẾP TRƯỞNG CÓ DUYÊN VỚI SAO MICHELIN

Bài viết: Aquarius Phạm

Sinh ra và lớn lên ở thành phố cảng Melbourne miền Đông Nam nước Úc, Sam Aisbett từng làm việc cùng các đầu bếp danh tiếng như Peter Gilmore và Tetsuya Wakuda trước khi mở nhà hàng riêng Whitegrass tại Singapore vào năm 2016. Dưới sự dẫn dắt của Sam, nhà hàng chinh phục ngôi sao Michelin hai năm liên tiếp, đồng thời nằm trong Danh sách 50 Nhà hàng Tốt nhất châu Á. Khi Whitegrass đang thời đỉnh cao, Sam bất ngờ chia tay, dành thời gian cho gia đình và du ngoạn. Trong hành trình đó, Việt Nam đã truyền cảm hứng, thắp lại ngọn lửa đam mê sáng tạo ẩm thực, để rồi trở thành “quê hương thứ hai” của bếp trưởng người Úc. Điểm chạm đó đã trở thành khởi nguyên cho sự ra đời của Akuna, một nhà hàng fine-dining tọa lạc bên trong khách sạn 5 sao Le Méridien Saigon.





Akuna là không gian sáng tạo mang dấu ấn nguyên bản của Sam Aisbett, từ những kinh nghiệm của một bếp trưởng “no rules” (không nguyên tắc) đến nguồn cảm hứng của một kẻ lữ hành đam mê khám phá các nguyên liệu bản địa. Món ăn được tạo nên từ chính những điều mà anh khám phá trên hành trình ngang dọc khắp thế giới, với những nguyên liệu bản địa được biến tấu trong những sắc thái ẩm thực khác nhau mà hiếm khi bắt gặp ở một nhà hàng fine dining truyền thống. Hành trình phá vỡ mọi giới hạn sáng tạo ẩm thực đó đã chinh phục thực khách và cả những “thanh tra”

khó tính của Michelin Guide, cuốn cẩm nang quyền lực bậc nhất trong thế giới ẩm thực cao cấp.

Năm 2024, Akuna lần đầu tiên được xướng tên trong sổ ít nhà hàng tại Việt Nam sở hữu ngôi sao Michelin danh giá. Đại diện Akuna lên nhận danh hiệu quý giá không ai khác chính là Sam Aisbett, bếp trưởng tài năng và đầy cá tính đã dẫn dắt Akuna chinh phục thành công danh hiệu trong vọng này khi nhà hàng thậm chí còn ít ngày nữa mới đến dịp kỷ niệm... một năm thành lập.



Thảo Na và nước Pháp

Nền tảng nấu nướng của Thảo Na được hun đúc ở nước Pháp xa xôi, kéo dài suốt 10 năm. Cô bắt đầu hành trình với vị trí bếp tiệc trong khách sạn Park Hyatt Paris nổi tiếng. Cô nói, ẩm thực Pháp tại Việt Nam chưa được hiểu đầy đủ. Khi nhắc đến món Pháp, phản ứng đầu tiên của người nghe sẽ nghĩ ngay đến hương vị đậm đà, vị béo từ bơ hay từ sữa, kèm với đó là sự cầu kỳ thêm chút hoa mỹ.

“Cách nhìn này không sai, nhưng chưa đủ,” cô giải thích, “nhận xét đó đúng với món Pháp truyền thống và ẩm thực ở phía Bắc. Vùng đó thời tiết lạnh nên họ chuộng vị béo, như súp nóng hay phô mai rất được yêu thích. Trong khi ở phía Nam người ta ăn thanh đạm hơn.”

Đó cũng là cách Thảo Na tạo nên thực đơn tại Maison des Rêves Saigon. Cô nói, khách hàng thích đồ Tây của cô vì nó nhẹ nhàng và chuẩn vị. Cô chia sẻ, thành quả này có công sức của một người cấp trên – một người bạn cô quen ở Pháp. “Anh bạn này chuyên đồ Pháp truyền thống. Nhờ người bạn đó mà món bò hầm của tôi không chỉ có người Việt thích, người Pháp cũng rất thích.”





ĐẦU BẾP CHỦ ĐỀ HẤP DẪN CỦA MÀN ẢNH

Bài viết: Khắc Quân

Từ *The Bear* đến *Chef's Table*, từ Anthony Bourdain đến Gordon Ramsay, tất cả những cái tên này đều gắn với một thế hệ người xem các chương trình ẩm thực.

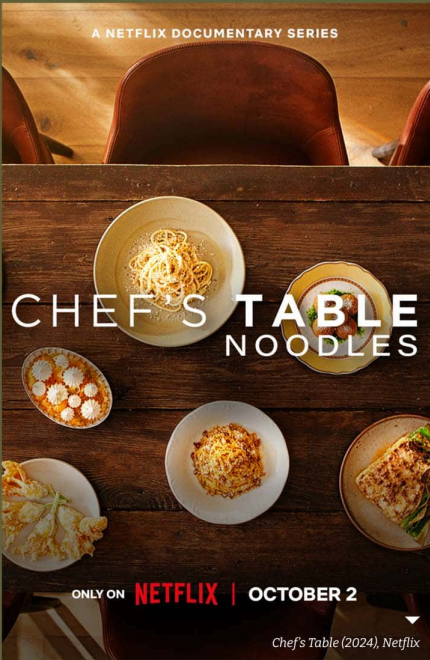
▼
Burnt (2015),
The Weinstein Company

“Nếu không có tình yêu, chúng ta sẽ khó có thể làm việc hiệu quả. Và trong gian bếp, đây là yếu tố tối quan trọng...”

Đó là những gì nữ đầu bếp người Slovenia Ana Roš nói khi cô đứng trong khu vườn của mình giữa vùng đồi núi trên dãy núi Julian Alps, nơi chỉ vài bước chân cạnh đó là nhà hàng ba sao Michelin Hiša Franko. Xung quanh Ana Roš, khu vườn xanh mướt phủ kín trong làn mưa phùn của vùng đồi núi châu Âu. Mỗi sáng của nữ bếp trưởng luôn lặp lại trong cùng một nhịp điệu, cô sẽ ra vườn, hái tất cả những loại rau củ cần thiết để phục vụ thực khách đến nhà hàng của cô ngày hôm đó. Với Ana Roš, đó là công việc tất yếu cho một ngày làm việc của đầu bếp nhà hàng 3 sao nổi tiếng Slovenia. Nhưng với những người ngồi trước màn hình tivi, hình ảnh đó diễn tả trọn vẹn nhất chia sẻ của cô về tầm quan trọng của tình yêu trong căn bếp.



Chef's Table (2016), Netflix



Chef's Table (2024), Netflix

Khi đầu bếp cũng là con người

Cùng lúc đó, họ choáng ngợp với vẻ đẹp không gian nuôi dưỡng cô từ một nữ ngoại giao tương lai trở thành một trong những đầu bếp nổi tiếng nhất châu Âu, họ ngạc nhiên với một giao diện khác của đầu bếp: không quát mắng, không giục giã, không kích thích. Tính nữ của Ana Roš là một bản diện mới cho những căn bếp Michelin, tách biệt hẳn những khung hình một thời đã ghim chặt trong trí nhớ khán giả màn ảnh. Năm 2016, show phim tài liệu **Chef's Table** đưa Ana Roš vào một trong những tập phim của mình, chỉ một năm sau đó, cô được tôn vinh là Nữ Đầu bếp giỏi nhất thế giới. Hai năm tiếp theo, Travel + Leisure vinh danh Hiša Franko là một trong 30 nhà hàng tốt nhất thế giới.

Câu chuyện của Ana Roš được ví von như cổ tích trong thế giới ẩm thực châu Âu, vốn bấy lâu nay nằm dưới cái bóng quá lớn của nam giới. Nếu không có tập phim của **Chef's Table**, hiếm ai có thể tưởng tượng những yếu tố tưởng thật khỏi mọi định kiến về nghề đầu bếp lại có thể đưa Ana Roš lên đỉnh vinh quang xứng đáng. Không phải một đầu bếp nam, không bằng cấp từ một trường ẩm thực của nước Pháp, không thực tập và phụ bếp ở những nhà hàng hạng sao danh tiếng... công thức dẫn đến thành công của cô, nếu nghe theo Ana Roš, chính là "Love" (Tình yêu).



▼
The Menu (2022),
Searchlight Pictures

SOMMELIER “BẬT MÍ” NGHỆ THUẬT KẾT HỢP VANG TRONG ẨM THỰC TẠI GIA

Bài viết: Rosato Phạm

Với người mới thưởng thức, những lần đầu bước vào cửa hàng rượu vang dễ có cảm giác choáng ngợp như lạc vào “ma trận”. Một thế giới muôn màu muôn vẻ, vừa hấp dẫn lại đầy những thách thức thú vị: làm sao chọn được các chai vang hợp gu, lý tưởng để thưởng thức cùng những món ăn trong các bữa tiệc tại gia và đãi khách đến chơi nhà? Hãy thử tham khảo những chia sẻ từ các sommelier giàu kinh nghiệm tại Việt Nam.

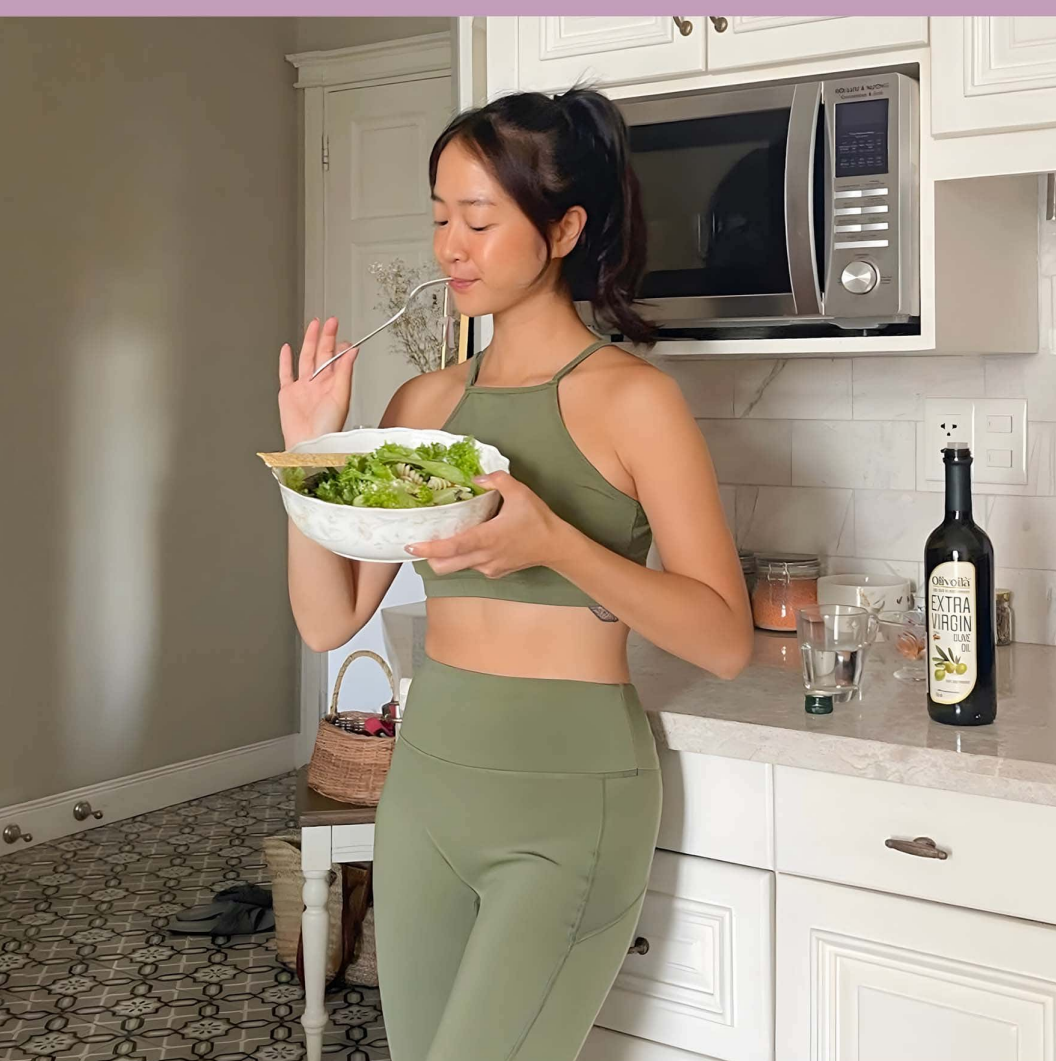


BIỂU TƯỢNG THỜI GIAN TRÊN CỔ TAY BẾP TRƯỞNG

Bài viết: Thịnh Phạm

Trong căn bếp của nhà hàng cao cấp, thời gian là thứ "nguyên liệu" vô giá. Sự khác biệt giữa miếng bít-tết Wagyu hoàn hảo hay tầm thường đôi khi chỉ cách nhau vài giây trên bếp nướng. Mỗi quan tâm của bếp trưởng về đồng hồ vì thế cũng nảy nở tự nhiên, từ lý trí và cảm xúc.





Bạn có dự định lần nữa trở thành một “food stylist” chuyên nghiệp trong tương lai?

Amandine chưa có dự định trở thành một “food stylist” chuyên nghiệp. Tôi muốn được tự do sáng tạo và khám phá thêm nhiều khía cạnh khác nhau trong cuộc sống, không chỉ giới hạn ở việc làm “stylist”. Việc nấu ăn và “food styling” là niềm đam mê, nhưng tôi muốn trải nghiệm thêm nhiều lĩnh vực để nuôi dưỡng sự sáng tạo và mở rộng tầm nhìn của bản thân.

Cảm ơn Amandine vì những chia sẻ rất thú vị.

Amandine hãy dắt mọi người đi “ăn hàng Online” bằng gợi ý các nhà hàng, quán bar?

Mámi Cocktails, Nem nướng Di Hồng, Mangitsu Shochu Bar và Papaya Papa và Huế Corner.

© 2024 WOWWEEKEND. All rights reserved.

This digital publication is available exclusively to registered members through the WOWWEEKEND mobile app or website. Unauthorized sharing, reproduction, or distribution of any content is strictly prohibited. Membership accounts are non-transferable, and access is intended for personal use only.

For inquiries about permissions, memberships, or technical support, please contact business@wowweekend.com or visit wowweekend.vn.