

Nhà hàng ở Bangkok chế biến món ăn từ hoa

Đầu bếp Thierry Drapeau của nhà hàng Signature Bangkok lên thực đơn món ăn từ các loại hoa, thảo mộc và nguyên liệu đặc biệt theo mùa từ đất liền, biển cả.

Nhà hàng Pháp Signature Bangkok phục vụ ẩm thực theo phong cách hiện đại tại Bangkok vừa được gắn 1 sao Michelin Star, được dẫn dắt bởi đầu bếp Thierry Drapeau.

Đại diện nhà hàng chia sẻ, ẩm thực hoa là một phần trong triết lý "ẩm thực từ đất mẹ" của đầu bếp Thierry, trong đó mỗi thành phần của món ăn đều có nguồn gốc rõ ràng và thể hiện nét đặc trưng về vùng đất đó.



Đầu bếp Thierry Drapeau cùng các nhân viên tại nhà hàng Signature Bangkok. Ảnh: *Signature Bangkok*

Đầu bếp Thierry đã sáng tạo món ăn dựa theo nguyên tắc làm nổi bật hương vị tự nhiên của các loại thịt gia cầm, thịt và cá. Để tránh sử dụng quá nhiều bơ và gia vị, vị đầu bếp này đã lấy các nguồn hoa hiếm, đẹp, ăn được của Thái Lan và các loại thảo mộc để tăng hương vị cho món ăn. Kết quả, các món ăn Pháp do Thierry sáng tạo được nhiều thực khách nhận xét trông rất bắt mắt, nhẹ nhàng...

Thực đơn mùa đông: sự kết hợp giữa ẩm thực Pháp và châu Á

Thực đơn mùa đông của Signature Bangkok được sáng tạo dựa trên nguồn cảm hứng về mùa lễ hội ẩm áp cùng sự ấm cúng, đoàn viên và tiết trời se lạnh của mùa đông.

Các món ăn được trình bày và trang trí từ hoa tươi và thảo mộc được lấy từ khu vườn trong khuôn viên nhà hàng. Nguyên liệu của các món ngon theo mùa được nhập khẩu từ các nhà cung cấp ở thung lũng Loire của Pháp và từ Chiang Mai. Thực khách được nếm thử các loại hoa và thảo mộc như hoa cúc, rau mùi, thì là và cải cúc với lối trình bày đẹp mắt, mang đến sự bất ngờ trong suốt bữa ăn.



Ẩm thực từ hoa được sáng tạo bởi đầu bếp Thierry Drapeau. Ảnh: *Signature Bangkok*

Là người đến từ thung lũng Loire, đầu bếp Thierry đã thiết lập mối quan hệ thân thiết với nông dân, ngư dân và những ông chủ vườn nho trong vùng. Ngoài ra, anh còn là bắt tay với Jacques Cavin, một nông dân trồng rau hữu cơ ở vùng đồi phía bắc Chiang Mai. Độ cao và nhiệt độ thấp tại trang trại của Jacques Cavin là điều kiện thích hợp để trồng rau và hoa mùa đông, trong đó có nhiều loại được trồng đặc biệt dành cho Signature Bangkok.

Một điểm nổi bật khác trong thực đơn của Signature Bangkok đó là 'La Mer', trong đó đầu bếp Thierry phục vụ cá sông Loire tươi từ Laurent Daniel, nhà cung cấp cá ưa thích của anh ở miền Bắc nước Pháp. Sau khi được hấp cùng hoa thì là, hương hồi nhẹ và cam thảo, cá rất ẩm và thơm.

Với 'Le Pigeon', đầu bếp Thierry giới thiệu món chim non nướng với sốt lúa mì và mè đen. Quá trình chuẩn bị được hoàn thành với lá tía tô đỏ, góp phần tạo nên hương vị cam quýt nhẹ, phảng phất hương quế, đinh hương và bạc hà.

'Le Fromage' giới thiệu loạt loại phô mát dê như Crottin de Chavignol Les, Pouligny Saint Pierre, Valencay. Trong đó gồm các loại phô mát có nguồn gốc từ Les Freres Marchand - một trong những nhà sản xuất phô mát thủ công được kính trọng nhất của thung lũng Loire.



Các món ăn được trình bày và trang trí bởi hoa tươi và thảo mộc được thu hoạch từ khu vườn trong khuôn viên nhà hàng. Ảnh: *Signature Bangkok*

Với món tráng miệng, đầu bếp Thierry giới thiệu Mille Feuille, một món tráng miệng cổ điển của Pháp. Phục vụ nóng, được chế biến theo công thức mà anh đã học cách đây hơn 30 năm tại nhà hàng Gilles. Anh sẽ điều chỉnh món tráng miệng mỗi tối để phù hợp với tâm trạng và sự sẵn có của các loại thảo mộc và gia vị. Sự ngạc nhiên và vui tươi là điều không thể thiếu trong nguồn cảm hứng sáng tạo món ăn của vị đầu bếp này.

Thực đơn 8 món bắt đầu với món Amuse Bouche, tiếp theo là Le Ferme, La Mer (cá), Le Pigeon (chim non), Le Fromage (phô mai) và Plaisirs Sucré (món tráng miệng), cùng với món amuse bouche và các món chuyển tiếp.

Thực đơn mùa đông hiện tại của Signature Bangkok có các lựa chọn 5 và 8 món, thực đơn chay 5 món, được phục vụ vào bữa tối từ thứ Ba đến Chủ nhật, giới hạn cho 30 khách mỗi buổi tối.

Trải nghiệm bữa tối đặc biệt trong "nhà hát"

Nằm trên tầng 11 của VIE Hotel Bangkok, M-Gallery, một khách sạn 5 sao sang trọng thuộc Accor tại trung tâm Bangkok, Signature Bangkok sở hữu tầm nhìn toàn cảnh ra một trong những thành phố thú vị nhất châu Á. Nội thất của nhà hàng được trang trí theo phong cách nghệ thuật với vải nhung, thảm và tông màu đậm cổ điển, trong khi cửa sổ bằng kính suốt trải dài từ trần đến sàn và đồ đạc bằng đồng đánh bóng mang đến không gian hiện đại.



Nội thất của nhà hàng Signature Bangkok được trang trí theo tông màu đậm cổ điển. Ảnh: *Signature Bangkok*

Lấy cảm hứng từ nhà hát, nơi những câu chuyện được mang lên sân khấu để biểu diễn cho khán giả, nhà bếp của Signature Bangkok được thiết kế mở ra phòng ăn, giống như sân khấu trong nhà hát, là nơi các đầu bếp thể hiện tài năng trước thực khách. "Khán giả" được khuyến khích tương tác với các đầu bếp và ngắm nhìn các "nghệ sĩ" thể hiện tài năng nghệ thuật của mình trong khi chế biến món ăn.

Thực khách sẽ bắt đầu hành trình trải nghiệm ẩm thực mỹ vị trong sảnh chơi piano sang trọng, phủ nhung của nhà hàng. Tại đây, thực khách sẽ được chào đón bằng các món khai vị kết hợp với rượu khai vị, rượu sâm panh và rượu vang sủi. Bữa ăn chính diễn ra trong phòng ăn của nhà hàng nhìn ra đường chân trời thành phố Bangkok. Đặc biệt, hầm rượu của Signature Bangkok là nơi lưu giữ các loại rượu vang quý từ khắp nơi trên thế giới.