

Sao Michelin và những tác phẩm ẩm thực

✦ ANH THY

Ngày xuân còn gì thú vị hơn khi cùng bạn bè, gia đình sum vầy bên những bữa ăn đậm đà hương vị, trong không khí thương yêu. Năm nay mời bạn “nếm” các món ăn đẹp, độc đáo đến khó tin của những “vua đầu bếp” đẳng cấp Michelin.

Bộ phim tài liệu về lão nghệ nhân Jiro chuyên về món sushi (Jiro Dreams of Sushi) của đạo diễn David Gelb ra mắt vào năm 2011 và được yêu thích trên khắp thế giới, cũng đã từng được chiếu ở nước ta trong Tuần lễ phim Nhật Bản đầu năm 2014. Để tự mình cảm nhận, năm 2012, cây bút Dan Shapiro của đài CNN đã đến nhà hàng Jiro thưởng thức bữa tiệc sushi tuyệt diệu này.

Bữa ăn diễn ra trong khoảng 30 phút với 18 miếng sushi và 1 miếng bánh trứng đặc biệt tráng miệng để kết thúc, hoàn toàn không được chọn món và phải đặt chỗ trước ít nhất một tháng. Sau khi được thêm một lát dưa lưới và chén trà để giúp tiêu hóa, Dan Shapiro trả khoảng 7 triệu đồng (380 USD) bằng tiền mặt và hàn hoan ra về. Nhà hàng Sukiyabashi Jiro chỉ có 10 chỗ ngồi, nằm “heo hút” ở ga tàu điện ngầm Ginza của thủ đô Tokyo, là nơi

thủ tướng Abe đãi Tổng thống Obama ăn tối lúc ông ghé thăm nước Nhật vào năm 2014!

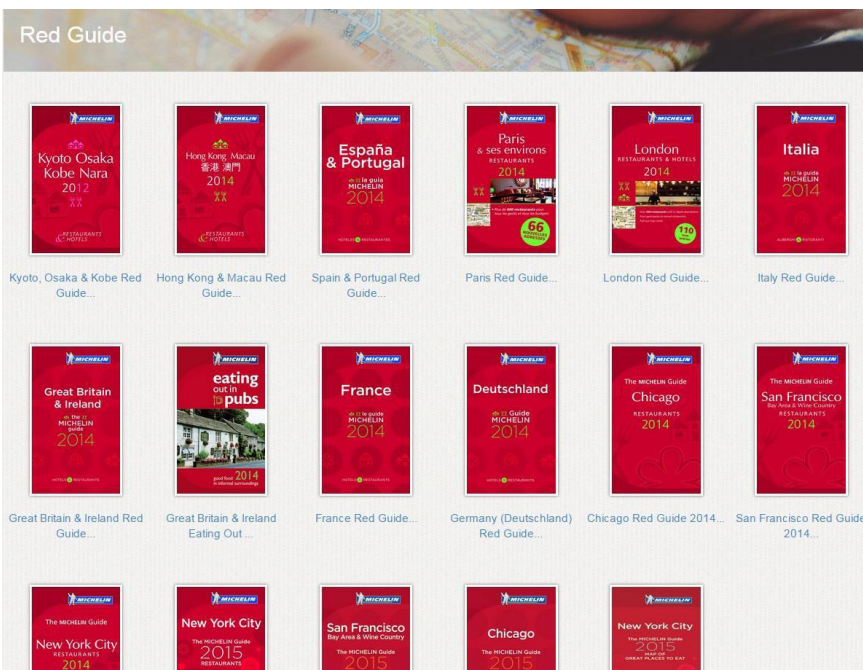
Jiro Ono năm nay đã 90 tuổi (sinh năm 1925), được coi là đầu bếp sushi cao tuổi nhất thế giới, có hơn 70 năm trong nghề, con trai cả đã hơn 50 tuổi của ông là Yoshikazu vẫn phụ bếp cho cha. Sukiyabashi Jiro là nhà hàng sushi đầu tiên trên thế giới được Michelin đánh giá 3 sao – hạng cao nhất. Để dễ hình dung, bạn nên biết toàn cầu chỉ chừng hơn 100 nhà hàng được 3 sao Michelin, mà không phải nước nào cũng có. Nói nôm na thì lão nghệ nhân Jiro đạt 3 sao Michelin và nếu tính luôn nhà hàng của người con thứ của ông vừa được 2 sao thì Jiro có đẳng cấp 5 sao, niềm mơ ước cả đời người của nhiều đầu bếp trên thế giới.

Giành được một ngôi sao Michelin, có thể nói là hết sức danh giá. Việc xếp



hạng hàng năm được công bố trong Cẩm nang Michelin (Michelin Guide) và là sự kiện gây xôn xao không thua gì lễ công bố giải Oscar của điện ảnh. Vậy Michelin là ai? Có liên quan gì với hãng lốp xe Michelin danh tiếng của nước Pháp? Bạn đã không hề lầm. Ít người biết rằng, Cẩm nang Michelin ra đời cách đây đã hơn 100 năm (ấn bản đầu tiên phát hành ở Pháp năm 1900), dành cho những người lái ô tô. Mục đích của anh em nhà Michelin khi xuất bản ấn phẩm này là thúc đẩy nhu cầu ô tô của thị trường, và từ đó thúc đẩy mức cầu của lốp xe!

Những ấn phẩm đầu tiên phát miễn phí cho người lái xe với những thông tin hữu ích như: cách sửa chữa, thay lốp, danh sách các cửa hàng sửa chữa ô tô, khách sạn, trạm nhiên liệu,... Hiện nay, đây là cẩm nang hướng dẫn về nhà hàng khách sạn thuộc loại đắt nhất và cũng bán chạy nhất thế giới, với 14 phiên bản khác nhau cho hơn 20 nước và được phát hành gần như trên toàn thế giới. Từ những năm 20 của thế kỷ trước cho đến nay, việc đánh giá xếp hạng là do các giám định viên được Michelin tuyển dụng, đào tạo chuyên nghiệp ghé thăm các nhà hàng và tiến hành đánh giá hoàn toàn bí mật. Họ không được tiết lộ nghề nghiệp của mình với bất kỳ ai, kể cả bố mẹ, hân hữu chỉ có thể “tâm sự” với vợ hay chồng mình mà thôi. Danh tính và hoạt động của giám định viên hoàn toàn bí mật và họ cũng không được tiếp xúc với nhà báo theo quy định của công ty.





Khoảng giữa những năm 1930, hệ thống đánh giá gồm 3 sao của Michelin được xuất bản. Một sao Michelin có ý nghĩa nhà hàng rất ngon trong phân hạng của nó; hai sao là thức ăn tuyệt vời, đáng quay lại; còn ba sao, cực kỳ hiếm vì thức ăn hảo hạng, đáng giá để làm một chuyến ghé thăm đặc biệt. Bạn có thể hình dung độ hiếm, nếu biết rằng cả nước Pháp trong phiên bản 2012 chỉ có 26 nhà hàng được đánh 3 sao từ hơn 9.000 nhà hàng, khách sạn.

Tuy rất thành công ở châu Âu, mãi đến năm 2005 Michelin mới xuất bản cẩm nang dành cho Mỹ, và cũng chỉ tập trung ở New York với khoảng 500 nhà hàng và 50 khách sạn ở khu Manhattan và 5 khu vực chính. Nhật chỉ có Cẩm nang Michelin cho thủ đô Tokyo vào năm 2007, và năm sau thì có bản của Hồng Kông và Macao.

Năm 2009, trong nỗ lực giành lấy vị trí dẫn đầu và tiếp cận rộng rãi công chúng, lần đầu tiên trong lịch sử, Michelin đã đồng ý để một giám định viên của mình ăn trưa với cây bút John Copatino của tờ Người New York (The New Yorker) nhưng không được phép tiết lộ danh tính, chúng ta tạm gọi là M. Nữ giám định khu vực New York này đã hé mở khá nhiều thông tin thú vị.

Cụ thể, để trở thành giám định viên của Michelin bắt buộc phải có bằng cấp về quản lý khách sạn, nhà hàng hay ẩm thực. Cuộc sống của giám định viên khá khắc nghiệt, như phải đi công tác, ăn uống liên tục, áp lực phải hoàn tất báo cáo cực kỳ chi tiết và đúng hạn, bắt buộc phải ẩn giấu danh tính và lương thấp. Mọi giám định viên đều phải sang Pháp để tham gia các chương trình huấn luyện, giúp nắm vững hệ thống đánh giá. Sau đó, họ còn phải được hướng dẫn ở một nước châu Âu khác.



Món salad này mà người phục vụ bung không khéo thì... rất cảnh!



Món tráng miệng này có làm bạn “đau lòng” nếu ăn mất?

Về hoạt động giám định, sau khi đã thanh toán hóa đơn ở một nhà hàng cần giám định, giám định viên sẽ bắt tay vào viết báo cáo theo những biểu mẫu bảo mật của Michelin. Họ phải liệt kê mọi thành phần trong những món đã ăn, những điểm đặc biệt trong từng khâu chuẩn bị và phải đánh giá những nội dung này theo nhiều tiêu chuẩn, cả về chất lượng món ăn, mức độ thành thạo trong nấu nướng, độ chính xác về mặt kỹ thuật, sự hài hòa của các hương vị, tính sáng tạo của đầu bếp, đánh giá về cách xếp đặt bộ đồ ăn, sự thoải mái và khả năng phục vụ. Hơn thế, giám định viên còn phải đánh giá cả những nội dung khác, từ dịch vụ, khách hàng, trang trí, không khí trong nhà hàng, danh mục rượu, muối ăn, ly tách dùng trong bữa ăn,... kể cả những cảm nhận hay trải nghiệm từ giây phút gọi điện đặt chỗ, cho đến khi bước vào nhà hàng, cách người phục vụ chào đón, cho đến cả món quà nhỏ lúc kết thúc bữa ăn,... Để hoàn tất bản báo cáo này, giám định viên sẽ mất khoảng 2-3 giờ.

Chắc bạn cũng đoán, những người phục vụ trong những nhà hàng đẳng cấp Michelin phải có nghiệp vụ rất cao? Đúng vậy, họ thường phải tốt nghiệp đại học chuyên ngành phục vụ, thuộc lòng danh mục rượu, danh mục pho-mai hàng trăm loại, quy định của nhà

hàng hàng trăm trang và có khả năng giới thiệu cho khách hàng về cách thức chế biến món ăn, xuất xứ của từng nguyên liệu, chế biến tại chỗ những món phục vụ tại bàn,... Tóm lại, họ là dân chuyên nghiệp đúng nghĩa! Trong hàng trăm đơn ứng tuyển chân phục vụ bàn hàng ngày, nhà hàng chỉ chọn khoảng 10 đơn để phỏng vấn qua điện thoại, gọi 2 người làm thử và cuối cùng tuyển 1 người.

Trong phim "Jiro Dreams of Sushi", ông Jiro "khoaí" một ông đầu bếp người Pháp tên là Joel Robuchon kể cũng không lạ. Nếu Jiro có 5 sao Michelin (cộng phần của cả con trai thứ của ông) thì Joel có... 25 sao Michelin! Kết quả từ phép tổng sao Michelin các nhà hàng của ông ở Bangkok, Hong Kong, Las Vegas, London, Macau, Monaco, Paris, Singapore, Đài Bắc, Tokyo, Bordeaux.

Ông Joel có vẻ xa lạ với chúng ta, nhưng chắc bạn đã từng gặp một trong những học trò của ông trên... truyền hình. Đó là nhân vật "khó chịu" trong chương trình "Vua đầu bếp - Master Chef" Gordon Ramsay với 12 sao Michelin từ nhiều nhà hàng của ông tại các thành phố lớn như Nhà hàng Gordon Ramsay tại London (3 sao), New York, Tokyo, Paris, v.v.... Đầu bếp người Scotland này từng theo bóng đá chuyên nghiệp, nhưng những chấn thương thời U14 đã làm ông chuyển sang nghiệp nấu nướng và thành danh sau bao gian khó, trở thành đầu bếp số 1 của xứ sương mù. Ramsay từng được huân chương Sỹ quan Đế chế (OBE) vào năm 2006 vì những cống hiến của ông cho ngành ẩm thực Vương quốc Anh. Ngoài ra, ông còn giành nhiều giải thưởng hết sức danh giá của Hiệp hội Ẩm thực Anh. □



Món vịt sốt trái cây này có làm bạn “không nỡ” ăn?



Món paté ngỗng hay bức tranh hoa của Gordon?