

Sáng tạo trong thị trường ẩm thực

Thị trường ẩm thực tại TP.HCM đang thay đổi nhanh chóng nhờ có thêm nhiều dự án đầu tư sáng tạo.

MARTIJN VERMAIRE

Dù bạn tìm kiếm hương vị hiện đại, truyền thống, ngoại lai hay dân dã – bạn sẽ không bị thất vọng ở TP.HCM. Với ảnh hưởng dân tộc phong phú cùng việc sử dụng nguyên liệu tươi lấy từ địa phương, TP.HCM đang trở thành địa điểm ưa thích của giới đầu tư và chủ nhà hàng cỡ vừa.

TP. HCM luôn là điểm đến ưa thích của những bếp trưởng quốc tế. Các khách sạn 5 sao thường mời những bếp trưởng lừng lẫy như thiên tài nấu ăn Michel Roux của nhà hàng Waterside Inn (3 sao Michelin) hay Gordon Ramsey (với danh tiếng tương đương), người gần đây vừa đăng tải “biến thể” của món chả giò Việt Nam lên kênh YouTube của mình.

Họ đều kinh ngạc trước sự đa dạng trong phong cách chế biến của những nhà hàng tại thành phố này, cũng như khoái chí trước những “viên ngọc” ẩm thực ẩn sâu trong những con hẻm và những chốn ít người biết đến. Hơn thế nữa, họ nhận được sự hiếu khách thân thiện mọi nơi. TP. HCM giờ đây đang trải qua một thời kỳ đổi mới với rất nhiều nhà hàng “ngách” mới. Các chủ nhà hàng đang tự tạo ra những loại bia hay nước sốt riêng của họ.

Sự cách tân trong ẩm thực Việt Nam đang diễn ra như thế nào? Thử tới thăm chủ của hai cửa hàng ID Café và ba cửa hàng M2C Café ở TP.HCM, đang mở rộng với tốc độ chóng mặt. “M2C” nghĩa là “Modern Meets Culture”

(Hiện đại gặp gỡ Văn hóa), và đây là điều mà cô chủ Trịnh Minh Anh xem như một phần rất quan trọng trong việc tạo dấu ấn của cô so với những cửa hàng café khác. Cùng với Trần Hoàng Trung, đối tác kiêm thiết kế, họ quyết định tự làm mọi thứ. Không chỉ thực đơn và đồ uống, mà còn cả thiết kế, hình dáng, cảm nhận và kiến trúc cho những tiệm café của họ, từ việc tự tay làm đồ nội thất cho đến thiết kế logo lẫn tên gọi. Điều này đã tạo ra một tiệm café có bầu không khí ấm cúng được tạo ra nhờ sử dụng những ý tưởng thiết kế nội thất khéo léo. Theo lời Minh Anh, “khách hàng cần không gian và nơi chốn để gặp gỡ đối tác của họ, không chỉ để uống cà phê, mà còn phải thoải mái với không gian xung quanh.” Một khi đã có một mục đích rõ ràng, tất cả những gì cô cần là một đội nhóm hiểu rõ những giá trị này.

Tại Noir – Dining in the Dark (Dùng bữa trong màn đêm), Vũ Anh Tú và Germ Doornbos đã tạo ra một trải nghiệm kỳ thú cho khách hàng cũng như một công việc lý thú tương đương cho đội ngũ phục vụ viên khiếm thị. Bằng việc tuyển dụng người phục vụ khiếm thị để phục vụ trong “căn phòng tối”, những ông chủ đã tìm cách vượt qua ranh giới giữa một hoàn cảnh khó khăn để tiến tới một trải nghiệm tinh tế. Theo Tú, “sự khác biệt giữa tốt và tuyệt vời nằm ở những chi tiết.” Và tại căn biệt thự được thiết kế tuyệt đẹp của Noir, bạn có thể nhìn thấy đam mê và chi tiết đó gặp nhau.

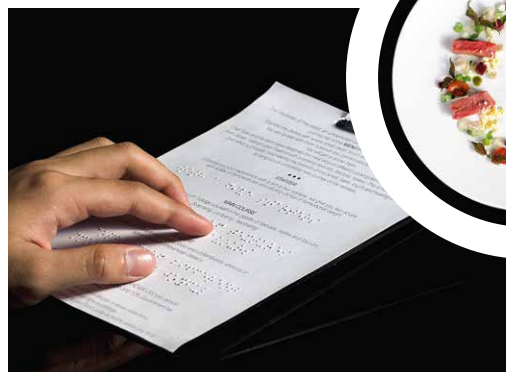


Ảnh lớn: Một góc M2C Bistro & Cafe trên đường Đồng Khởi ở Q.1, TP.HCM





Hai ông chủ của Noir - Dining in the Dark, một ý tưởng ẩm thực hoàn toàn mới, tuyển dụng nhân viên phục vụ là người khiếm thị.



Một trong những người bạn rộn nhất bạn từng gặp là Andy O'Brien. Ông cùng các cộng sự Kristian Harmston, Chris Donellan và Christy Đinh mở Racha Room (12 - 14 Mạc Thị Bưởi, quận 1) cách đây một năm. Nhà hàng "có một câu chuyện" này nhanh chóng trở thành điểm đến ưa thích của cư dân địa phương. Racha Room (Racha nghĩa là "Nhà vua") phục vụ ẩm thực Đông Nam Á mang hương vị Thái Lan, kết hợp cùng những món cocktail tự làm đã trở thành một trong những bar đông khách nhất Việt Nam. Có kinh nghiệm về đồ uống, Kristian đảm bảo rằng quán bar của ông phải kín khách từ ngày đầu tiên và sẽ tiếp tục như thế. Racha ban đầu là một dự án của niềm đam mê, và thông qua đó, đội nhóm của những doanh nhân được thành lập. Kristian nói: "Racha sinh ra bởi niềm khao khát đồ ăn Thái chất lượng cao và một nơi chốn thoải mái để bạn có thể thư giãn như trong phòng khách ở nhà." Bên cạnh khao khát đó, họ còn tìm kiếm một thị trường ngách, khiến nó trở nên nổi tiếng về mặt thương mại, và nhờ nhóm nhà đầu tư đa dạng



của họ, nhiều ý tưởng khác đã khởi sinh sau đó.

Sau Racha Room, Relish & Sons (40 Đông Du, quận 1), cửa hàng bánh kẹp thịt và cocktail đầu tiên của TP.HCM, ra đời. Khi bước vào Relish & Sons, bạn sẽ nhận ra họ có thể tận dụng nhiều khoảng không hơn để bố trí bàn ghế, nhưng thay vào đó, họ lại tập trung cho thiết kế và năng lượng. Trong vòng vài tháng sau khi khai trương Relish & Sons, đội nhóm này lại mở một cửa hàng khác trên đường Mạc Thị Bưởi. "Vị trí là rất quan trọng," Kristian nói. Ngôi nhà của ông Stocker! Điều gì xảy ra khi bạn để cho ba đầu bếp quyết định ở một nhà hàng bit tết? Những quyết định diệu kỳ sẽ nảy sinh. Andy cho biết, Stocker nấu ăn hoàn toàn không dùng gas. Sau ba nhà hàng mở trong chín tháng, bạn sẽ nghĩ những nhà đầu tư này sẽ ngồi nghỉ đôi chút. Nhưng theo Kristian, điều này sẽ không xảy ra. "Giờ đây là lúc để cùng cố, duy trì và cải thiện chất lượng và sẽ có thứ gì đó xuất hiện nơi đường chân trời."

Bên cạnh các nhóm nhà đầu tư ngoại quốc năng động, giới doanh nhân địa phương cũng đang thực hiện những bước đi nhanh tương đương hoặc hơn. Một trong những người như thế là Danh Trản, nhà sáng lập chuỗi nhà hàng Quán Bụi đang rất thành công. "Ngày nay, nhiều người đã có đủ tiền để ăn món ngon trong những nhà hàng sang trọng, nhưng họ vẫn mang một khao khát tiềm thức đối với những món ăn giúp họ nhớ lại cuộc sống dân dã bình dị và hơi ấm gia đình.

Vấn đề là người ta tuy có thu nhập tốt hơn, nhưng lại cũng bận rộn hơn và có rất ít thời gian để thực hiện những món ăn quê nhà ngay tại nhà. Nhờ lắng nghe khách hàng, chúng tôi – tại Quán Bụi – đã dần dần mở rộng việc kinh doanh, khai phá và phát triển thực đơn để cung cấp những món ăn truyền thống nấu theo phong cách gia đình, và hoàn toàn mang hương vị của ẩm thực Việt.” Quán Bụi hiện đã có tới ba nhà hàng tại TP.HCM.

Khi nhìn vào một nhà hàng Việt Nam, bạn thường đặt câu hỏi liệu họ có thể chuyển hóa phong cách cũ kỹ thành một nhà hàng hoàn toàn mới trong khi vẫn duy trì 100% ẩm thực Việt? Hãy thử tìm đến Propaganda. Dự án mới của hai người Việt và một phụ nữ Pháp từng làm nên Refinery, Hoa Túc, Khói Thơm, Blanchy Street và Au Parc. Nói chuyện với quản lý của Au Parc lẫn Propaganda, bạn ngay lập tức sẽ nhận ra bà tôn trọng những nhà quản lý đến mức nào. Bà Cindy Kawak từng làm việc ở nhiều nước và nhà hàng, tuy nhiên bà thừa nhận chất lượng của một đội nhóm quản lý tốt chính là yếu tố then chốt để thành công. Với một đội ngũ quản lý chuyên nghiệp như vậy, họ đã biến đổi bức tranh ẩm thực tại TP.HCM, và với địa điểm vừa được tu bổ trên đường Hàn Thuyên, bạn sẽ thấy thành công không chỉ nằm trong vấn đề quản lý, và còn dễ dàng nhận ra Cindy được tự do về quyền hành. Bà đảm bảo rằng yếu tố chi tiết được coi trọng, điều được bà nhắc đến như “gia vị” lớn nhất để thành công trong ngành F&B. Au Parc phục vụ ẩm thực Địa Trung Hải và kết hợp khéo léo với Propaganda (nơi bạn chỉ tìm thấy đồ ăn Việt chính gốc). Và trong khi Au Parc phục vụ rượu ngon từ Tây Ban Nha đến Lebanon, hãy đừng loại bỏ Propaganda khi ở đây món ăn Việt được đi kèm với rượu cũng tuyệt không kém.

Và khi bạn vừa tưởng rằng ở TP.HCM không còn địa điểm dừng chân buổi tối nào nữa, thì Trần Bách cùng đối tác Olaf Mueller và doanh nhân Derek Ma mở Saigon's Lookout (37Bis Kỳ Con). Ẩn giấu trong một tòa nhà theo kiến trúc thuộc địa, là một phong cách bài trí đẹp mắt, nói như Olaf, đây là “một chốn đi về, chiết trung và thanh nhã.” Saigon's Lookout nhanh chóng tạo ra cho nó một ngách thị trường riêng với những khách yêu nghệ thuật và những điều thanh lịch.

Một nhà hàng theo phong cách hoàn toàn khác là Ụt Ụt, nhà hàng phục vụ món nướng

BBQ và bia kiểu Mỹ đang tạo tiếng vang trên đường Võ Văn Kiệt do ông Albin Deforges, Mark Gustafson và Tim Scott làm chủ. Họ cho biết đã trót yêu thịt lợn và bia. Khi Mark không bận nướng thịt hay mất 12 tiếng để xông khói thịt, anh sẽ cùng Tim và Albin nấu bia. Được thành lập bởi những chuyên gia ủ bia đầy sáng tạo này, Bia Craft trên đường Xuân Thủy, Thảo Điền (quận 2) đề cao chất lượng trong việc chế biến. Trọng tâm chủ yếu của bộ ba này là quy trình ủ bia thủ công cùng chất lượng sản phẩm. Đây là điều khiến bia của họ khác biệt so với những hương vị bia công nghiệp khác. Vào ngày mở cửa đầu tiên, họ không còn bia để bán. “Người ta đòi nhiều quá, thật không thể tin được,” Albin nói. Và ngay sau khi mở Bia Craft, họ chuẩn bị mở thêm quán Ụt Ụt thứ hai, vốn chưa gì đã có vẻ như một thành công ngút trời nửa khi họ lắp đặt hệ thống xông khói BBQ lớn nhất Việt Nam. Chúng tôi chỉ mong được nếm mùi sườn của họ càng sớm càng tốt.

Với rất nhiều nhà hàng đa dạng được đầu tư như vậy, TP.HCM đang trở thành một địa điểm hấp dẫn của ngành ẩm thực, và với những tin đồn về một cửa hàng Grand Café sắp mở trên đường Calmette, một bếp trưởng “sao Michelin” sắp mở một nhà hàng và một vụ thầu tôm trị giá một triệu đô la Mỹ đối với cửa hàng L'Usine, người ta có thể tưởng tượng về một tương lai “nóng” tại đây trong nhiều năm tới.

Ghé thăm tất cả những cửa tiệm tuyệt diệu này, và bạn sẽ có được một tour ẩm thực mang lại cho bạn hương vị của TP.HCM. Hãy tận hưởng, và hãy luôn đói khát. ^F

Không gian hiện đại, trang nhã tại Saigon's Lookout, một nhà hàng mới trên đường Kỳ Con

