



easy to make your own style

# foodstylist

[www.foodstylist.co.th](http://www.foodstylist.co.th)

ฉบับหน้าดวง

ISSN 1405



101001

เชฟหนุ่มอายุน้อยอีกคนที่เลือกจะปักหลักชีวิตอยู่กับตะหลิว เขียง มีด พลังคิดล้นใจลงเรียนที่โรงเรียนการโรงแรม Vatel ในเครือมหาวิทยาลัยศิลปากร เขาก็คือชาย ชิมซันและหลงรักการเป็นเชฟเข้าเต็มๆ “ผมเป็นรุ่นแรกของโรงเรียน ตอนเรียนก็เรียนทุกอย่าง แต่สนใจครัวเป็นพิเศษ มันมีอะไรมากกว่าแค่ทำอาหารให้มันจบๆ มันต้องมีความสะอาด การทำงานเป็นทีม ทำงานแข่งกับเวลา มันดูท้าทายกว่าในแผนกอื่นที่ได้เรียนมา ดูแล้วเข้ากับเรามากกว่า และศึกษาเพิ่มมาเรื่อยๆ” ในหลักสูตรเขาจะได้มีโอกาสไปฝึกงานอยู่ที่ฝรั่งเศส ๕ ปี ที่ Novotel Cannes Montfleury ประสบการณ์ที่นั่นหล่อหลอมให้เขา กลายมาเป็นหนึ่งในผู้เชี่ยวชาญอาหารฝรั่งเศส

## ศิวะเมศวร์ บุญฤทธิวงศ์

Chef de Cuisine ห้องอาหาร Bonjour

หลังเรียนจบเขาเริ่มต้นทำงานด้วยการเป็นอาจารย์ที่ Vatel สอนเกี่ยวกับ kitchen operation ระหว่างนั้นก็ได้รับเป็น Sous Chef ที่ Vatel Restaurant “ที่ Vatel จะมีส่วนอาหารเพื่อให้นักเรียนได้ทำงานจริง และจะทำอาหารเสิร์ฟแขกจริง ซึ่งผมก็ได้เข้าไปทำงานในครัวกับเชฟฝรั่งเศสจนได้เป็น Sous Chef ต่อไปอีก 2 ปี จนวันหนึ่งเจ้าของร้าน Bonjour มาทานอาหารที่นั่นแล้วเห็นแวบเดียว เพราะผมพูดภาษาฝรั่งเศสได้ดีเลย เขาอยากให้ไปทำงานคู่กับเชฟฝรั่งเศส ที่ต้องอาหารเขา ออกมาทำได้ปีกว่าเชฟฝรั่งเศสก็ออกไป ผมเลยได้ขึ้นมาแทนเขา ผมรู้งานๆ ที่ออกมาผมจึงได้มีโอกาสครีเอท”

“ไม่แปลกตัวไปผมอาจเปิดร้านอาหารเล็กๆ” เชฟหนุ่มบอกถึงความฝัน “ผมทำอาชีพนี้ต้องใจรัก มันไม่สามารถถวายเป็นศิษย์วิชาใหญ่ได้ มันอยู่ที่ความรู้สึกส่วนตั้มากกว่า ว่าทำแล้วมันรู้สึกมีความสุข ถึงงานจะหนักแต่มันก็ไม่เหนื่อยเท่ากับทำงานที่เราไม่ชอบ”



Warmie of Foie-Gras Royal with Morel Mushroom and Caramelized Hazelnut

### Signature Dish

ด้วยความที่ถนัดในการหยิบจับวัตถุดิบที่ขึ้นชื่อของฝรั่งเศสอย่างฟัวกราส์ แลดูที่นำเสนอส่วหรับเขาก็คือการเปลี่ยนฟัวกราส์ได้หลากหลายรูปแบบ “งานนี้ เป็นฟัวกราส์เย็น จะคล้ายกับขนม น้ามาใส่ในแก้ว รสชาติจะออกเค็มๆ หวานๆ เสิร์ฟคู่กับเห็ดไมเรลและชาเซลนัท ซึ่งเห็ดไมเรลจะเป็นเห็ดที่ขึ้นชื่อเคียวเซลนัท ก็เลยเอามาแมทช์กัน งานนี้จริงจัง มันเป็นเรื่องของความแบบเย็น คนฝรั่งเศส รับประทานอาหารนี้เป็น appetizer กินคู่กับขนมปัง”

การทำอาหารของพบบนอยู่ในที่อานบนแล้วฤดูนี้ตรงหน้า พบระเบิดนฟูรอบาร์เกิด เติบโตแล้ว เสอิกดูในหนังสือด้วย ไปก็ดูพวก price list ที่ลูกค้าให้ว่ามีวัตถุดิบอะไรใหม่ๆ บางทีเจอ ingredient ใหม่ๆ หรือเป็นช่วงที่อะไรบางอย่างมาทำก่อนเปิดอาหาร บางครั้งก็เลยเปลี่ยนไปตามวัตถุดิบ