

Bữa tiệc 2 TRĂM NGÀN đô

Charles Phan, đầu bếp Việt nấu cho chủ tịch Hạ Viện Mỹ một bữa tối giá hơn \$5,600 / 1 người

Đằng-Giao/Người Việt

NAPA, California (NV) – Ông Charles Phan, đầu bếp nhà hàng “The Slanted Door,” vừa đưa món ăn Việt Nam vào bản đồ ẩm thực thế giới, sau khi ông nấu bữa ăn tối cho 32 thực khách ở Napa, California, trong đó có Dân Biểu Nancy Pelosi, chủ tịch Hạ Viện Hoa Kỳ, với giá tổng cộng \$180,000, vị chi, \$5,625/người cho bữa ăn tối!



Ông Charles Phan từng nhận giải “James Beard” năm 2004, hạng mục “Đầu Bếp Xuất Sắc Nhất California.” (Hình: Robin Marchant/Getty Images for NYCWFF)

Ông Charles tặng toàn bộ tiền thu được cho “Festival Napa Valley Arts for All Gala” ở St. Helena, cách Napa khoảng 18 dặm về phía Bắc.

Đang tham dự hội chợ “Hawaii Food & Wine Festival” tại Honolulu, Hawaii, hôm Thứ Sáu, 12 Tháng Mười Một, ông Charles nói với phóng viên nhật báo Người Việt rằng tuy ông thường xuyên đấu giá những bữa tiệc thiện nguyện, đây là lần đầu tiên ông được trả \$180,000 cho một bữa ăn tối có 32 người.

“Tôi không ngờ người ta lại chịu trả giá cao như vậy để ăn các món do tôi nấu,” ông Charles thành thật nói. “Có thể vì cố gắng thắng cuộc đấu giá, người ta mới ‘điên’ vậy thôi. Nhưng tất cả đều cho thiện nguyện thì cũng chẳng ‘điên’ gì lắm đâu.”

Ông kể, khi cuộc đấu giá một bữa ăn do ông dự định nấu cho chín cặp (18 người) lên đến \$90,000 và một nhóm khác nhất định không chịu thua, ông quyết định nấu cho cả hai nhóm.

Ông kể: “Khi đấu giá, những thực khách này hoàn toàn không biết tôi sẽ nấu món gì. Họ chỉ đoán là món ăn Việt Nam thôi.”



Sườn heo nướng tương “hoisin” và mật của nhà hàng The Slanted Door. (Hình: Facebook Slanted Door)

Không muốn kể hết tất cả, nhưng ông cho biết một số món trong thực đơn của bữa ăn tối giá \$5,625/người này bao gồm gói tôm thịt với nước chấm sốt “miso” đặc biệt, bánh bột lọc, chân vịt om nấm Đông Cô, và chả cá “halibut” Thăng Long với mắm ruốc.

Dĩ nhiên, ông Charles đã nổi tiếng nhiều năm sau khi thành công với nhà hàng cao cấp “The Slanted Door” ở San Francisco, mà ông khai trương năm 1995. Bữa tiệc “trăm ngàn đô” được đãi tại địa điểm mới của nhà hàng “The Slanted Door” thuộc thành phố Napa. Nhà hàng này sẽ chính thức khai trương vào mùa Xuân 2022, ông Charles cho biết.

Ông chọn Napa làm địa điểm cho nhà hàng mới vì thời tiết dễ chịu. Ngoài ra, Napa có tiếng là khu vực có nhiều nhà hàng ngon và nhiều lò rượu vang xuất sắc, thu hút được giới sành điệu ẩm thực.

Ông nói: “Địa điểm này rộng 8,000 ft vuông, có chỗ ngồi ngoài vườn và tôi đoán thực khách địa phương tương lai sẽ là giới thành đạt. Ngoài ra, lượng khách du lịch cũng sẽ rất đông.”

Ông Charles Phan có tên Việt Nam là Phan Thanh Toàn, sinh ra và lớn lên ở Đà Lạt. Ngày 1 Tháng Năm, 1975, ông cùng gia đình vượt biên bằng đường biển và đến đảo Guam.

Hai năm sau, ông định cư tại San Francisco.

Ông học ba năm ngành kiến trúc tại đại học danh tiếng UC Berkeley.

Vì chọn San Francisco làm quê hương thứ nhì của mình, ông Charles quyết định khai trương nhà hàng “The Slanted Door” đầu tiên tại đây.

Nhà hàng này thành công ngay lập tức và tiếp tục được nhiều nhà phê bình ẩm thực toàn quốc khen ngợi.

Năm 2004, ông Charles giành được giải thưởng “James Beard” cao quý cho hạng mục “Đầu Bếp Xuất Sắc Nhất California.”

Có thể một trong những yếu tố khiến ông Charles thành công là vì ông tin rằng nhiệm vụ của chủ nhà hàng là phải giữ gìn truyền thống văn hóa.

“Thức ăn là cả một quá trình lịch sử,” ông nói. “Người ta có thể hiểu nhiều điều về một nền văn hóa qua việc quan sát cách thức nấu nướng và các món ăn của một dân tộc.”

Ngoài các nhà hàng “The Slanted Door” ở San Francisco (đang sửa sang), ở San Ramon (đang hoạt động), ở Napa (sắp khai trương), ông Charles còn sở hữu các nhà hàng khác ở “The Golden City” như “Out The Door,” “Academy Cafe,” “Heaven’s Dog,” và “The Hard Water,” và “Rice & Bones” ở Wurster Hall trong đại học UC Berkeley.



Nhà hàng “The Slanted Door” có không gian trẻ trung và hiện đại. (Hình: Facebook Slanted Door)

Ông Charles nhắc nhở những học sinh còn phân vân chọn ngành nghề phù hợp: “Cha mẹ có thể muốn con cái chọn nghề vững chắc, nhưng những người trẻ tuổi, nếu muốn thành công, phải tự chọn cho mình một nghề mà mình thực sự yêu thích.”

Ông nhấn mạnh: “Đó là yếu tố quan trọng dẫn tới thành công.” [đ.d.]

Liên lạc tác giả: ngo.giao@nguoiviet.com

*Giải thích cho các bạn nào chưa biết nhiều về nước Mỹ:
Bữa tiệc này có bò, nhưng không phải bò đút.*

Bên Mỹ có rất nhiều những cuộc gây quỹ cho nhiều lý do: Gây quỹ tranh cử cho các ứng viên Chính trị, gây quỹ cho nhà thờ, chùa, cho trường học.

Nhiều cuộc gây quỹ chỉ là vài cái kẹo, giá bình thường ngoài chợ chỉ là .50 xu, nhưng trong buổi gây quỹ cho 1 mục đích gì đó, cái kẹo đó sẽ bán với giá 2, 3, 4 đồng.

Hoặc là vài đĩa bé bày ra cái bàn trước cửa nhà, bán nước ngọt, đá chanh ... gây quỹ cho những nơi khác, như cho hội chăm sóc người già....

Trong bài này, thực khách bỏ tiền ra để gây quỹ cho cái hội nhà giàu khác !! Festival Napa Valley Arts for All Gala, rồi đến khi, thí dụ như mục Pelosi ra ứng cử, thì từ đây nguồn tiền lại chảy ngược vào yểm trợ.

Như lúc ông Trump gây quỹ bên California, có nhiều giá tiền cho buổi gây quỹ đó, mà các tay thương gia giàu có của người Mỹ gốc Việt cũng tham gia khác nhiều.

Nếu bỏ ra 100,000 đô, thì ngồi gần bàn của TT. hơn; được chụp hình chung với TT.

Đóng 10 ngàn thì ngồi xa tít phía sau ... Tất cả chỉ là để có 1 đĩa thức ăn gián dị, nhưng được tận mắt thấy người quyền lực nhất thế giới bằng xương bằng thịt ngay trước mắt mình, tùy xa hay gần.

Gây quỹ đa số có lý do tương trợ, giúp đỡ... nhưng cũng không thiếu những thủ đoạn mánh mung, kết bè kết đảng