

มร.เท็ตสึยะ วาคุดะ ครองตำแหน่งชนะเลิศใน The Diners Club® รางวัลแห่งความสำเร็จในชีวิต



มร.เท็ตสึยะ วาคุดะ ครองตำแหน่งชนะเลิศใน The Diners Club®

รางวัลแห่งความสำเร็จในชีวิต

(The Diners Club® Lifetime Achievement Award)



หัวหน้าเชฟแห่งร้าน Waku Ghin และ ร้าน Tetsuya's มร.เท็ตสึยะ วาคุดะ ได้รับการยกย่องในการรังสรรค์ศิลปะแห่งเส้นทางอาหาร ด้วยความโดดเด่นของผลงานที่เต็มไปด้วยนวัตกรรมแห่งความล้ำเลิศ

มร.เท็ตสึยะ วาคุดะ หัวหน้าเชฟแห่งร้าน Waku Ghin ณ มารีน่า เบย์ แชนด์ส ประเทศสิงคโปร์ ได้รับการเสนอชื่อสำหรับรางวัล The Diners Club® ในสาขารางวัลแห่งความสำเร็จในชีวิต (The Diners Club® Lifetime Achievement Award) ซึ่งรางวัลอันทรงเกียรตินี้ เป็นส่วนหนึ่งของงานประกาศผลรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ปี 2558 ที่จะถึงนี้ โดยงานดังกล่าว ได้รับการสนับสนุนจาก ซาน เปลเลกริโน (S.Pellegrino) และ แอควัว แพนนา (Acqua Panna)

พิธีการมอบรางวัลให้แก่เชฟ วาคุดะ จะมีขึ้นในงานประกาศผลรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ในวันที่ 9 มีนาคม 2558 ณ โรงแรมคาร์เพลล่า ประเทศสิงคโปร์

มร.วาคุดะ กล่าวถึงการได้รับรางวัลอันทรงเกียรตินี้ว่า “ผมรู้สึกโชคดีมากที่ได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของวงการอาหารหลายปีที่ผ่านมาผมได้เรียนรู้ และ ได้รับแรงบันดาลใจจากเพื่อนและเชฟทุกท่านที่ผมได้รู้จัก การที่ผมมีโอกาสได้รับเลือกและได้รับการยอมรับจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิแห่งวงการในครั้งนี้ ทำให้ผมรู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่ง ผมอยากจะขอขอบคุณทุกคนที่ช่วยทำให้ผมมีวันนี้”

The Diners Club® รางวัลแห่งความสำเร็จในชีวิต (The Diners Club® Lifetime Achievement Award) โดยรางวัลดังกล่าวได้รับการลงคะแนนเสียงจากผู้ทรงคุณวุฒิในวงการร้านอาหารและธุรกิจอาหารของสมาชิกสมาคม

The Diners Club® World's 50 Best Restaurants Academy กว่า 300 รายจากทั่วภูมิภาคเอเชีย

ในฐานะหัวหน้าเชฟแห่งร้าน Waku Ghin ในประเทศสิงคโปร์และร้านอาหาร Tetsuya's ในกรุงซิดนีย์ มร.วาคูตะ ได้รับการยกย่องในเรื่องการประกอบอาหารแบบญี่ปุ่นที่รังสรรค์นำเอาเทคนิคการปรุงอาหารและส่วนผสมในแบบฝรั่งเศสเข้ามาประยุกต์ใช้ ซึ่งศิลปะการทำอาหารของทั้งสองชาตินั้นต่างมีชื่อเสียงในหลายๆด้าน ไม่ว่าจะเป็นประเพณีที่เก่าแก่ยาวนาน รสชาติอันละเมียดละไม รวมไปถึงวิธีการประกอบอาหารในรูปแบบต่างๆที่หลากหลาย นอกจากนี้ มร.วาคูตะ ยังได้ดึงเอาเอกลักษณ์ ความโดดเด่นของอาหารจากทั้งสองชาติมาผสมผสานเข้าด้วยกัน ในขณะที่ยังคงเน้นย้ำถึงรสชาติที่แท้จริงตามธรรมชาติมากที่สุด

ร้าน Waku Ghin เปิดทำการขึ้นในปี 2553 ที่ประเทศสิงคโปร์ และได้รับการจัดให้อยู่ในอันดับที่ 7 ในรายนาม 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ปี2557 โดยขึ้นมาสู่อันดับจากปีที่ผ่านมา และอยู่ในอันดับที่ 50 ในการจัดอันดับ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมระดับโลก

เชฟ วาคูตะ เริ่มต้นเส้นทางแห่งศิลปะการทำอาหารด้วยสไตล์ญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม หลังจากที่ได้เดินทางไปยังประเทศออสเตรเลียเมื่อปี 2525 ทำให้ฝีมือการทำอาหารของเชฟ วาคูตะได้รับการพัฒนาขึ้น โดยในเวลาต่อมา มร.วาคูตะ ได้เข้าร่วมทำงานที่ร้านอาหารอันเลื่องชื่อในกรุงซิดนีย์ ร้าน Kinsela's โดยในช่วงระหว่างระยะเวลาการทำงานที่ร้าน Kinsela's นี้ มร.วาคูตะได้ฝึกฝนเทคนิคการปรุงอาหารขั้นสูง ภายใต้การชี้แนะของเชฟผู้ชนะเลิศอย่างเชฟ โทนี บิลสัน

ในปี 2532 มร.วาคูตะ ได้เปิดร้าน Tetsuya's ขึ้นในกรุงซิดนีย์ จนเป็นที่ยอมรับในระดับสากลจากนักวิจารณ์ทั่วโลก และได้รับการยกย่องจากสำนักข่าว Sydney Morning Herald ว่า “มร.วาคูตะ สามารถรักษาความเป็นมาตรฐานระดับสูงของการทำอาหารไว้ได้อย่างไม่น่าเชื่อ ซึ่งควรที่จะเป็นแบบอย่างให้แก่ร้านอาหารร้านอื่นๆในกรุงซิดนีย์ โดยในแต่ละขั้นตอนนั้นแฝงไปด้วยความพิถีพิถัน รสชาติที่มีความละเอียดอ่อน และความลึกซึ้งน่าค้นหา นี่แหละคือมนต์เสน่ห์อันแท้จริงของศิลปะแห่งการรับประทานอาหาร” โดยในทุกๆปีระหว่างปี 2545 – 2553 ร้าน Tetsuya's มีชื่อปรากฏในรายนาม 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมระดับโลก ซึ่งอันดับสูงสุดที่เคยได้รับคือ อันดับที่ 4 ในปี 2548

มร.วิลเลียม ดิว หัวหน้าบรรณาธิการของ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยม กล่าวว่า “ความอัจฉริยะบนความรู้ที่ฝึกฝนมาทำให้การทำอาหารที่ซับซ้อนนั้นถูกถ่ายทอดออกมาสู่อาหารทุกจานในรูปแบบที่เรียบง่ายและดูง่ายดาย สามารถแสดง

ถึงความเป็นตัวตนของเขาได้อย่างชัดเจน อีกทั้งความเข้าใจอย่างถ่องแท้และความสามารถในการทำให้ทุกส่วนผสม มีความโดดเด่นขึ้นมาของ มร.วาคูตะ นั้นเป็นสิ่งที่สร้างแรงบันดาลใจได้อย่างมาก ดังนั้นเชฟ วาคูตะ จึงเหมาะสมอย่างยิ่งกับการเป็นผู้ชนะรางวัลอันทรงเกียรติอย่าง The Diners Club® รางวัลแห่งความสำเร็จในชีวิต”

เอดูอาร์โด โตบอน ประธาน Diners Club® International กล่าวว่า “พวกเรา รู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ได้มีโอกาส ยกย่องและนำพาทุกท่านให้มาสัมผัสถึงความสามารถ และความประทับใจที่เชฟ วาคูตะ ได้มีต่อศาสตร์ศิลป์แห่ง อาหารระดับโลก ผ่านการเชื่อมโยงวัฒนธรรมประเพณีรวมถึงวิธีการประกอบอาหารและรสชาติในแบบฉบับญี่ปุ่นและ ฝรั่งเศส ยิ่งไปกว่านั้น มร.วาคูตะ ยังได้พิสูจน์ถึงผลงานอันไร้พรมแดนสุดพิเศษของเขา ซึ่งผู้ที่ชื่นชอบในการชิม อาหารทุกคนสามารถสัมผัสได้ถึงประสบการณ์แห่งรสชาติอันน่าทึ่งตั้งแต่คำแรกที่ได้ลิ้มลอง”

การรวบรวมรายนาม 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

รายชื่อ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย จัดทำโดยสมาคม The Diners Club® World's 50 Best Restaurants Academy เป็นกลุ่มของผู้นำในธุรกิจอาหารกว่า 300 รายจากทั่วภูมิภาคเอเชีย ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นผู้ที่มีทักษะและ ประสบการณ์ที่ล้ำหน้าในวงการธุรกิจอาหารของเอเชีย

โดยสมาคมฯ แบ่งการดำเนินงานออกเป็น 6 ภูมิภาค ดังนี้ 1. อินเดียและอนุทวีป 2. ตอนใต้ของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 3. ตอนเหนือของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 4. ฮองกง ใต้หวัน และมาเก๊า 5. จีนแผ่นดินใหญ่ และเกาหลี 6. ญี่ปุ่น

การแบ่งกลุ่มนั้นถูกออกแบบมานำเสนอวงการร้านอาหารในเอเชีย เพื่อให้เกิดความเป็นธรรมมากที่สุด ณ เวลา ปัจจุบัน โดยได้รับการเห็นชอบจากกรรมการของสถาบัน ฯ

ในแต่ละภูมิภาคนั้นมีคณะกรรมการผู้ตัดสินทั้งหมด 53 ท่าน รวมประธานคณะกรรมการซึ่งทำหน้าที่ควบคุมการ ดำเนินงานหนึ่งท่าน คณะกรรมการแต่ละชุดประกอบด้วย นักเขียน และนักวิจารณ์อาหาร เชฟ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบรรดาเหล่าผู้ได้รับการยกย่องว่าเป็น “นักชิม” โดยแต่ละท่านสามารถลงคะแนนเสียงได้เจ็ดคะแนน โดย ในเจ็ดคะแนนนั้น กรรมการต้องลงคะแนนอย่างน้อยสามคะแนนให้แก่ร้านอาหารที่อยู่นอกภูมิภาคของตนเอง

สามารถเช็คผลการแข่งขันงานประกาศผลรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ครั้งที่ 3 ออนไลน์ได้ที่ เมื่อ ผลนั้นได้ถูกประกาศไปยังเหล่าเชฟผู้ร่วมรายการ และทางสมาชิกอะคาเดมี่ ในวันที่ 9 มีนาคม 2558 ตามเวลาท้องถิ่น

ประเภทรางวัลของรายการ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

- The S.Pellegrino ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (The S.Pellegrino Best Restaurant in Asia)
- The Veuve Clicquot รางวัลเชฟหญิงยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (The Veuve Clicquot Asia's Best Female Chef)
- The Diners Club® รางวัลความสำเร็จในชีวิต (The Diners Club® Lifetime Achievement Award)
- รางวัลแห่งความสุดยอดที่ได้รับเลือกโดยเหล่าเชฟ สนับสนุนโดย Nespresso (Chefs' Choice Award, sponsored by Nespresso)
- รางวัลที่น่าจับตามอง สนับสนุนโดย Peroni Nastro Azzurro

(One To Watch Award, sponsored by Peroni Nastro Azzurro)

- เชฟเพสตรียอดเยี่ยมแห่งเอเชีย สนับสนุนโดย Cacao Barry (Asia's Best Pastry Chef Award, sponsored by Cacao Barry)
- รางวัลสำหรับความก้าวหน้าอันสูงสุดในวงการ (Highest Climber Award)
- รางวัลร้านอาหารหน้าใหม่ที่ได้รับอันดับสูงสุด สนับสนุนโดย LesConcierges (Highest New Entry Award, sponsored by LesConcierges)
- รางวัลร้านอาหารยอดเยี่ยมแต่ละประเทศ (Individual Country Awards).

การประชุมสัมมนาในรายการ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย และกิจกรรมมาสเตอร์คลาสปี 2558

การประชุมสัมมนาอาหารนานาชาติในหัวข้อ “ก้าวไกลไปกับธุรกิจอาหารสไตล์โมเดิร์นล้ำสมัยของปี 2015 และปีแห่งการมุ่งสู่นาคตอย่างเหนือขีดจำกัด” (The New Modern: 2015 and Beyond) จะเจาะประเด็นแนวโน้มต่างๆ ในการทำอาหารร่วมสมัย พร้อมนำเสนอเชฟระดับหัวกะทิจากภูมิภาคเอเชีย และจากทั่วทุกมุมโลก การประชุมนี้จะจัดขึ้นที่ Singapore's 72-13 ในวันอาทิตย์ที่ 8 มีนาคม 2558 เวลา 13.00น. ถึง 18.30น.การประชุมสัมมนาในครั้งนี้จะเป็นไปอย่างน่าตื่นตาตื่นใจ มีการอภิปรายสด และการร่วมสนทนาที่น่าติดตาม โปรแกรมในปี 2558 นี้ ได้รวบรวมกิจกรรมมาสเตอร์คลาสต่างๆที่จัดขึ้นอย่างต่อเนื่อง ณ แอท-ซันไรซ์ โกลบอลเซฟ อะคาเดมี่ ในระหว่างวันที่ 8 - 9 มีนาคม 2558 ในระหว่างช่วงแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อมูลนั้น เชฟจากรายนาม 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมระดับโลกและเชฟชั้นนำ จะมาร่วมสาธิตทักษะขั้นสูง และเปิดเผยถึงแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์นวัตกรรมแห่งอาหาร ในขณะที่เตรียมพร้อมจานเด็ดให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่ได้รับการคัดเลือก โดยงานนี้จะเปิดจำหน่ายบัตร พร้อมให้รายละเอียดของกิจกรรมทั้งหมด ผ่านบนเว็บไซต์ www.theworlds50best.com/asia (ด้วยการสนับสนุนจาก คู่ค้าผู้ให้บริการจำหน่ายตั๋วระบบดิจิทัลอย่าง Fine Dining Experiences)

การประกาศผลรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

ท่านสามารถติดตามพิธีการประกาศรางวัลและผลรางวัลทุกประเภท แบบถ่ายทอดสดได้ทางทวิตเตอร์

@Asias50best และทาง www.theworlds50best.com/asia ในวันที่ 9 มีนาคม 2558