

เมย์ โซ เชฟร้านลิตเติล เปา ในกรุงเทพฯ และฮ่องกง คว้ารางวัลสุดยอดเชฟหญิงแห่งเอเชีย 2017



เมย์ โซ เชฟเจ้าของร้าน “ลิตเติล เปา” ที่ตั้งในฮ่องกง และเพิ่งเปิดสาขาใหม่ในกรุงเทพฯ ไปเมื่อเดือนกรกฎาคมที่ผ่านมา ได้รับการเสนอชื่อเป็นสุดยอดเชฟหญิงแห่งเอเชียประจำปี 2017 รางวัลอันทรงเกียรตินี้เป็นส่วนหนึ่งของงานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย โดยมีซาน เปลเลกริโน (S.Pellegrino) และ อักควา ปันนา (Acqua Panna) เป็นผู้สนับสนุนหลักของงาน

เชฟเมย์ โซ จะเข้ารับรางวัลอย่างเป็นทางการในพิธีประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ซึ่งจะจัดขึ้นในค่ำคืนวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2560 ณ โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ผลรางวัลสุดยอดเชฟหญิงแห่งเอเชียได้รับการโหวตจากบรรดาผู้เชี่ยวชาญในวงการอุตสาหกรรมอาหารกว่า 300 ท่านจากทั่วทั้งภูมิภาคเอเชีย โดยผู้เชี่ยวชาญเหล่านี้ยังเป็นผู้จัดทำรายชื่อ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียด้วย

เมย์ โซ เกิดที่ประเทศแคนาดา และใช้ชีวิตในวัยเด็กเติบโตมาในฮ่องกงและสหรัฐอเมริกา หลังจบการศึกษาในสาขาการจัดการโรงแรมจากมหาวิทยาลัยบอสตัน เธอก็ได้เดินทางกลับฮ่องกงในปี 2008 และพัฒนาฝีมือการทำอาหารในร้านอาหารที่มีชื่อเสียงอย่างร้าน Bo Innovation และ Yardbird ซึ่งเป็นที่รู้จักในฐานะร้านอาหารที่โดดเด่นด้านการรังสรรค์เมนูอาหารเอเชียด้วยรูปแบบที่แปลกใหม่และแตกต่าง

ลิตเติล เปา เริ่มต้นจากการเป็นร้านฟิวส์เตอร์ ก่อนจะเปิดเป็นร้านถาวรในย่านโซโฮของฮ่องกงในปี 2013 ด้วยอิทธิพลของมรดกทางวัฒนธรรมจีนที่ผสมผสานกับการศึกษาแบบอเมริกันที่ โซ ได้ร่ำเรียนมา ร้านลิตเติล เปา นำเสนอเมนูอาหารจีนดั้งเดิมสไตล์คอมฟอร์ทฟู้ดส์ด้วยรูปแบบที่สร้างสรรค์ไม่เหมือนใคร เมนูที่มีทั้งเมนูขึ้นชื่อของร้านอย่าง “เปา” ที่มีลักษณะคล้ายเบอร์เกอร์ หรือซาลาเปาหนึ่ง และอีกสารพัดเมนูอาหารแสนอร่อยที่ต้องนั่งร่วมวงกันรับประทานตามสไตล์ชาวจีน ร้านอาหารที่แหวกแนว มีลูกเล่น และสุดครีเอทแห่งนี้ สะท้อนบุคลิกและความสามารถของเชฟในการนำเสนอรสชาติที่เราคุ้นเคยด้วยกลวิธีการปรุงอาหารที่แตกต่างและโดนใจคนรุ่นใหม่เป็นอย่างดี จากความสำเร็จของร้านลิตเติล เปาในฮ่องกง เชฟโซยังได้เปิดร้านสาขาที่สองขึ้นที่ย่านทองหล่ออันโด่งดังในกรุงเทพฯ เมื่อเดือนกรกฎาคม 2016 ที่ผ่านมา

เชฟโซยังคงสร้างสีสันให้กับวงการร้านอาหารฮ่องกงอย่างต่อเนื่อง โดยในปี 2016 เธอได้เปิดร้านชื่อ Second Draft ขึ้น ซึ่งเป็น ‘ร้านอาหารกึ่งผับที่วอลกลืนอายุของความเป็นจีน’ แนวคิดร้านอาหารที่ผสมผสานความโดดเด่นข้ามวัฒนธรรมนี้ช่วยยกระดับวัฒนธรรมสตรีทฟู้ดของฮ่องกง พร้อมนำเสนอความคิดสร้างสรรค์ของโซผ่านการเนรมิตเมนูอาหารสไตล์ดั้งเดิม

มร. วิลเลียม ดรูว์ กรู๊ปเอดิเตอร์ของงาน 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย กล่าวว่า “เมย์ โซ เป็นตัวแทนของเชฟ

และเจ้าของร้านอาหารสัญชาติเอเชียรุ่นใหม่ ด้วยอายุที่ยังน้อย ทั้งเปี่ยมไปด้วยพลังและความคิดสร้างสรรค์ เธอรู้จักนำแนวคิดใหม่ ๆ มาผสมผสานกับการปรุงอาหารแบบดั้งเดิม รวมทั้งความรักในสิ่งที่ตัวเองทำ การมีจิตวิญญาณความเป็นเจ้าของร้าน และความมุ่งมั่นในการสร้างสรรค์ผลงาน ทำให้เธอคู่ควรกับรางวัลสุดยอดเชฟหญิงแห่งเอเชีย ประจำปี 2017 อย่างไม่มีข้อสงสัยเลย”

“ดิฉันรู้สึกภูมิใจอย่างยิ่งที่ได้รับการเสนอชื่อเข้าชิงรางวัลสุดยอดเชฟหญิงแห่งเอเชีย และหวังว่าความสำเร็จในครั้งนี้จะกลายเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับเชฟหญิงคนอื่น ๆ ในเอเชียได้ รวมถึงจุดประกายความหวังและสร้างโอกาสให้แก่ผู้ที่ยอยากจะทำเส้นทางตามความฝันเพื่อลงมือทำในสิ่งที่ตัวเองรัก”

พรสวรรค์ด้านการทำอาหารของโซเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ เห็นได้จากการที่โซได้เป็นคณะกรรมการรับเชิญในรายการชื่อดัง MasterChef Asia และเป็นตัวแทนของฮ่องกงในงานเทศกาลอาหารและไวน์ Melbourne Food and Wine Festival งานเทศกาลอาหาร Omnivore World Tour และเทศกาลไวน์ Bordeaux Wine Festival ด้วย

รางวัลสุดยอดเชฟหญิง

รายการรางวัลสุดยอดเชฟหญิง อันได้แก่ รางวัลสุดยอดเชฟหญิงของโลก รางวัลสุดยอดเชฟหญิงแห่งเอเชีย และรางวัลสุดยอดเชฟหญิงแห่งละตินอเมริกา ได้จัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองและมอบรางวัลอันทรงคุณค่าให้กับผู้หญิงที่ประสบความสำเร็จและก้าวขึ้นมาสู่จุดสูงสุดของวงการศิลปะการทำอาหารได้อย่างภาคภูมิใจ รายการรางวัลสุดยอดเชฟหญิงเหล่านี้ได้มอบให้กับเชฟหญิงผู้มีความสามารถโดดเด่นในสาขาอาหารที่หาตัวจับได้ยาก เพื่อเป็นแรงบันดาลใจอันยอดเยี่ยมให้กับเหล่าเชฟหญิงรุ่นต่อ ๆ ไป ในการก้าวขึ้นไปสู่จุดสูงสุดในสาขาอาชีพที่ตนเลือก ผู้ได้รับรางวัลสุดยอดเชฟหญิงแห่งเอเชียในงานมอบรางวัลครั้งที่ผ่านมามีได้แก่ ดวงพร ทรงวิศวะ หรือโบ จากประเทศไทย แชมป์ปี 2013 หลันซู ฉิน จากไต้หวัน แชมป์ปี 2014 วิกกี เหลา จากฮ่องกง แชมป์ปี 2015 และมาร์การิต้า โพเรส จากฟิลิปปินส์ แชมป์ปี 2016 ที่ผ่านมามี