

Mùa Noel, thời kỳ thực phẩm Pháp để thùy ngọt ngào hấp dẫn với Giáng sinh xa...



Bánh hình nhân Macaron

Trong tháng này, ngành xuất bản Pháp cho tái bản quyển Tá điển c&a nghệ làm bánh ngọt Dictionnaire de la Pâtisserie. Do Eric Glâtre biên soạn, quyển sách dày hơn 400 trang này được phát hành lần đầu tiên vào năm 2007, nay được cập nhật với những bài biên khảo mới.

Quyển Tá điển này không đơn thuần là một cuốn sách hướng dẫn mà còn bao gồm những bài viết có giá trị lịch sử và nghệ thuật, cho thấy là tại Pháp, nghệ làm bánh ngọt (cũng như nghệ làm chocolate) đã trở thành một ngành chuyên môn trong nghệ thuật ẩm thực. Người Pháp có lẽ là quốc gia duy nhất trên thế giới tổ chức cứ hai năm một lần Giải vô địch bánh ngọt thời kỳ hoàng kim (tại thành phố Lyon) quy tụ trên dưới 20 nghìn người tham gia thi đấu. Ngoài ra, còn có một giải thưởng quan trọng khác: giải Meilleur Ouvrier de France. Cho dù có được đào tạo chuyên nghiệp hay không, năng khiếu bẩm sinh thì trao đổi hơn là theo học tập, một người thích nấu ăn hay làm bánh chỉ cần một chút giải thưởng này, vì đây là phần thưởng cao quý nhất của các nghệ thuật công nghiệp. Được thành lập vào năm 1924, giải này dành cho những người thợ khéo léo nhất, khuyến khích sáng tạo cũng như khả năng sáng chế.

Chính những người thợ xuất chúng của chúng ta hiện nay đã nâng nghệ làm bánh ngọt nói riêng và ngành

Khi người Pháp nâng bánh ngọt lên hàng nghệ thuật

Tác Giả: Dr.TuấnThào

Thứ Hai, 21 Tháng 11 Năm 2011 16:57

Một thế kỷ nói chung lên hàng nghệ thuật. Nếu như trong âm nhạc, chỉ cần 7 nốt nhạc để kết hợp biến hóa vô tận thành muôn ngàn giai điệu, thì nghệ thuật thiếp vẽ đưa vào nghệ thuật nhiếp ảnh thì cần biến những đồ nâng bánh ngọt lên hàng thiếp vẽ nghệ thuật mà người Pháp gọi là haute pâtisserie, với những hình thái và màu sắc đẹp, với những hình ảnh vẽ mà người thiếp vẽ không bao giờ nghĩ tới. Dàn ra trên bàn ăn, thế kỷ khách mê mẩn đến nỗi không dám đụng vì sợ phá vỡ cái tuyệt đẹp hoàn hảo.

Cũng như các ngành khác, nghệ thuật làm bánh ngọt phát triển theo từng chu kỳ. Từ khoảng một năm trước đây, nghệ thuật thiếp vẽ đang dần dần trở nên thịnh vượng của các kiểu bánh xưa như Saint Honoré, Paris Brest, Religieuse, Chou à la crème và nhất là bánh hình nhân Macaron. Thế kỷ khách thế kỷ nay đang có xu hướng bớt ăn mặn, đồ quá béo hay quá ngọt, nghệ thuật thiếp vẽ làm bánh bớt buồm thích nghi với khẩu vị này, mở ra một trào lưu phái mới, theo đó chủ yếu không phải là yếu tố quan trọng của bánh ngọt mà đồ dùng như một thế kỷ gia vị để làm nổi bật các hình ảnh thiếp vẽ.

Trong số những cánh chim đầu đàn của trào lưu phái này có Laurent Duchêne, Olivier Bajard, hay Alain Rolancy. Những người Pháp nổi tiếng nhất ngoài nước là Pierre Hermé, còn đồ dùng mà danh là một Picasso của nghệ thuật làm bánh ngọt thiếp vẽ nghệ thuật.