

Cô gái trẻ đam mê quảng bá ẩm thực Việt tại “kinh đô ánh sáng”

07:48 03/11/2018

Phương Anh vốn thừa hưởng từ cha đam mê kinh doanh và tài năng nấu ăn của mẹ, cô gái luôn khao khát có được một nhà hàng của riêng mình.

Phương Anh đã sống và học tập ở nước ngoài gần 10 năm và từng ở nhiều thành phố khác nhau tại nhiều châu lục trên thế giới. Sau nhiều năm theo học và làm việc trong ngành quản lý khách sạn nhà hàng tại Thụy Sĩ và Pháp, Phương Anh thừa hưởng từ cha đam mê kinh doanh và tài năng nấu ăn của mẹ, cô gái luôn khao khát có được một nhà hàng của riêng mình để thỏa sức lan tỏa đam mê, và làm ra những món ăn Việt mang dấu ấn riêng.

Với sự quyết tâm, niềm đam mê và lòng nhiệt huyết, cô gái ấy đã và đang có trong tay sự nghiệp riêng đáng ngưỡng mộ.

Muốn quảng bá ẩm thực, văn hoá Việt đến bạn bè quốc tế

PV: Theo học ngành quản lý khách sạn nhà hàng nhưng cuối cùng chị lại không theo đuổi và làm công việc đúng ngành đúng nghề như bao người khác. Lý do gì khiến chị có bước chuyển hướng "không liên quan" như vậy - đó là mở quán ăn bán bánh mì và bún bò?

Sống ở nước ngoài đã lâu nên tôi cũng nắm được nhu cầu cũng như thói quen ăn uống của người Việt và người nước ngoài. Lúc đó, tôi đã nghĩ rằng, nếu có cơ hội thực hiện ước mơ mở nhà hàng ăn nhanh trên chính mảnh đất mà mình đang sinh sống thì sẽ tuyệt biết bao. Chỉ tưởng tượng thế thôi, tôi đã thấy rất vui và có động lực. Còn gì tuyệt vời hơn khi được thưởng thức món ăn Việt ngay tại thủ đô Paris xinh đẹp.



Cô gái Việt Phương Anh

Hồi nhỏ, khi còn ở Việt Nam, tôi hay được mẹ đưa sang nhà bác chơi mỗi tuần. Nhà bác tôi bán bánh mì pate rất ngon và đó là quán ăn đông khách ở Hà Nội. Mỗi lần sang chơi, bác đều làm cho tôi một phần bánh mì đặc biệt.

Tôi không thể nào quên được cảm giác khi được cầm chiếc bánh mì nóng giòn, sốt trứng béo ngậy quyện với pate thơm mùi gan bùi bùi, ăn kèm với đồ chua thanh nhẹ. Và quả thật, không biết từ bao giờ, bánh mì pate đã trở thành một trong những món ăn tuổi thơ mà tôi nhớ mãi.

Sau này, khi đã xa nhà gần 10 năm và từng sinh sống ở một số nước trên thế giới như Mỹ, Thụy Sĩ và Pháp, đi tới đâu, tôi cũng ăn thử bánh mì. Ngay cả khi đi du lịch, tôi cũng phải tìm đến các cửa hàng bánh mì để thưởng thức.

Tôi thấy, bánh mì ở Pháp ngon nhưng vẫn thiếu đi một chút hương vị đặc trưng của bánh mì Việt Nam, đó chính là vị pate. Đây là một trong những lý do thôi thúc tôi muốn mang bánh mì hương vị đặc trưng (original /authentic Việt) để giới thiệu với bạn bè quốc tế và phục vụ các bạn học sinh, sinh viên hay cộng đồng người Việt đang sinh sống và làm việc tại Pháp.

Bánh mì và bún bò đều là những món ăn dễ dàng có thể phục vụ nhanh chóng và rất thuận tiện cho những người bận rộn.

PV: Chị đã mất khoảng bao lâu thời gian để lên kế hoạch và thực hiện ý tưởng mở quán ăn trên đất Pháp của mình?

Tôi đã mất khoảng 2 năm để lên kế hoạch và chuẩn bị cho dự án của mình. Tôi bắt đầu tìm kiếm, thử công thức, sau đó là lên concept, ý tưởng và cuối cùng đi vào hoạt động như hiện tại.



Quán Bún mì do Phương Anh mở tại Pháp

PV: Mở quán ăn ở Việt Nam đã khó, mở ở bên nước ngoài chắc hẳn sẽ khó khăn hơn rất nhiều?

Đúng là tôi đã gặp khá nhiều khó khăn ở thời điểm đầu. Đầu tiên là khó khăn về thủ tục, giấy tờ pháp lý vì bên Pháp, thủ tục, giấy tờ rất phức tạp. Tiếp đến, tôi từng trăn trở, suy nghĩ rất nhiều, liệu rằng món ăn của mình có được người dân

nơi đây đón nhận hay không? Cuối cùng là tôi gặp khó khăn trong việc tìm kiếm công thức, nguyên liệu để sao cho phù hợp với nhu cầu của mọi người ở đây.

PV: *Chị đã khắc phục những khó khăn đó bằng cách nào?*

Về vấn đề giấy tờ và thủ tục pháp lý, tôi may mắn nhận được rất nhiều sự giúp đỡ từ những đàn anh, đàn chị đi trước, những bậc tiền bối tư vấn và định hướng cho tôi kỹ càng. Ngoài ra, tôi còn tìm được cô luật sư rất giỏi và nhiệt tình. Cô đã giúp tôi giải quyết mọi khúc mắc về giấy tờ và thủ tục pháp lý.

Còn về khó khăn liệu những món ăn của mình có được đón nhận hay không thì đơn giản hơn, tôi đã mở 1 vài lần food trial (nếm thử đồ) cho bạn bè Pháp của tôi, mọi người đến ăn thử và góp ý để tôi điều chỉnh sao cho phù hợp nhất.



PV: *Cho đến thời điểm này, nếu được lựa chọn lại, chị có thay đổi quyết định của mình không?*

Chắc chắn là không. Tôi rất thích cảm giác khi những vị khách nước ngoài cầm chiếc bánh mì nóng hổi thưởng thức với nét mặt rạng rỡ và khen bánh mì Việt Nam rất ngon. Đó là nguồn động lực và niềm vui của tôi. Mọi mệt mỏi, khó khăn cũng vì thế mà tan biến hết.

Tôi hạnh phúc khi sản phẩm của mình được mọi người đón nhận và một phần nào đấy truyền tải được hương vị và văn hóa quê hương Việt Nam đến với những vị khách nước ngoài và các bạn bè Việt Nam tại Paris.

PV: *Trong khi đa phần người trẻ, nhất là người trẻ thời nay thường có tư tưởng ngại làm những công việc tay chân nặng nhọc, vất vả, họ hay*

chọn cho mình những công việc nhàn hạ để làm hoặc làm công ăn lương, lao động trí óc thì chị lại có bước đi khác biệt với giới trẻ hiện nay như vậy?

Không hiểu sao nhưng tôi là một người rất thích thử thách bản thân, luôn chọn cho mình con đường khó đi nhất. Tôi muốn được sống với đam mê của mình và tôi tin rằng, bằng việc theo đuổi đam mê, tôi sẽ thành công.

Tôi thấy làm việc gì cũng đều có những khó khăn hay vất vả riêng nhưng được làm công việc bản thân yêu thích và đam mê thì tôi không ngại vất vả đâu.

PV: Chị cho rằng, bản thân sẽ được và mất gì khi chọn lập nghiệp xa quê?

Cái được nhất là tôi được sống với đam mê của mình, được mang món ăn, ẩm thực, nét văn hóa của Việt Nam tới bạn bè Châu Âu và được trải nghiệm nhiều điều mới mẻ.

Tuy nhiên, lập nghiệp xa quê, phải xa gia đình, xa người thân là "cái mất" của tôi nhưng bây giờ mọi thứ cũng khác trước rồi, khác với thời tôi đi học cách đây 10 năm trước. Trước đây, mọi thứ khó khăn hơn, công nghệ thông tin cũng ít, còn bây giờ, bố mẹ, gia đình tôi được cập nhật tình hình của con gái mỗi ngày, khoảng cách cũng như được thu hẹp lại, tôi không còn thấy xa xôi, cách trở như trước nữa.

Phát triển quán ăn thành chuỗi cửa hàng fast food tại Pháp

PV: Mở hàng ăn rất bận rộn, chị sẽ dành thời gian như thế nào để cân bằng giữa công việc và cuộc sống gia đình?

Khi mở nhà hàng, quỹ thời gian như thu hẹp lại nên tôi cũng rất cố gắng để sắp xếp công việc và thời gian làm việc hợp lý để có thể nghỉ ngơi, đảm bảo sức khỏe cho công việc hàng ngày. Còn về gia đình, chúng tôi mới kết hôn, cả hai vợ chồng còn trẻ, cùng nhìn về một hướng nên rất hiểu, cảm thông, chia sẻ và đồng hành cùng nhau trong mọi việc. Cho nên mọi thứ với tôi cũng dễ dàng hơn.

PV: Trong tương lai, vợ chồng chị sẽ lập nghiệp lâu dài ở đây hay về nước?

Hiện tại, vợ chồng tôi còn một số dự án làm việc song song giữa Việt Nam và Pháp, cho nên chúng tôi vẫn thường xuyên đi lại giữa 2 nơi. Còn sau này có về

hắn hay không, vợ chồng tôi vẫn chưa nghĩ đến.

PV: Dự định của chị trong tương lai là gì?

Trong kế hoạch, tôi sẽ phát triển thương hiệu của quán ăn thành chuỗi cửa hàng Fast food không chỉ tại Paris mà còn trên các tỉnh thành phố khác trên đất nước Pháp.

Cảm ơn chị về cuộc trò chuyện này.

Theo VOV.VN