

俗

话说得好,万事开头难。最开始的时候事情总是很琐碎,很艰难,容易让人心生沮丧,但同时也是一个人最具激情和创造力的时候。很显然,Trevor 是积极面的受益者。

他一起步就是在位于温哥华岛上纳奈莫市的马拉斯皮纳大学的烹饪学校里求学,那里的大多数老师过去都曾参加过奥林匹克烹饪大赛。所以他有非常好的机会跟这些优秀厨师从头学起。

当时,学校提供了一个参加冰雕比赛和巧克力雕刻比赛的机会,Trevor 自然不会放过任何一次锻炼的机会,积极地参加了这些比赛。另外,他还在惠斯勒城堡酒店进行了很长时间的实习,和来自世界各地的厨师一起工作和培训,这对他来说无疑是一个非常好的经历,也是一次奇妙的人生转折。因为,当他实习期满回到烹饪学校后,酒店竟然直接给学校打来电话,询问学校是否可以让他提前毕业。最终,学校同意让他早毕业,于是,他便在惠斯勒城堡酒店开始了他的职业生涯,并在该酒店的美食餐厅"野花"里工作。

有了最基础的工作经验之后,Trevor 对自己的职业生涯有了更详尽的规划,他不足成为一支成熟团队的一员,而是更渴望成长。当他听说惠斯勒有一个新酒店开张,叫做"威斯汀酒店"(Westin Resort and Spa),他有机会成为开业团队的一员,并了解一个酒店是如何应对新开业时的种种挑战的。同时,他也有机会在酒店厨房中的所有地方工作,包括他们的顶级餐厅——"茄子"烧烤餐厅。于是他毅然踏出了这一步,并收获他意料之中的"丰盛果实"。

在此之后,他去到了温哥华市,开始在一个名叫"西部"的新开业的高级餐厅工作。在这里,他经历了最刻骨铭心的一段历练,每天都有新东西需要学习,也有不同的挑战需要面对。而当他在这个餐厅建立了成就,获得一些顶级奖项之后,他又换到了这个餐厅的姐妹餐厅——"蓝水"。这是一个专营海鲜的餐厅,使他有可能会跳出原有的"窠臼",看到更多新鲜而生动的菜谱和美食构想,以及在各种不同的美食展上展示其美食。接着他又



故技重施,去了另一个姐妹餐厅——一个名叫的"欣欣"(Cin Cin)的意大利餐厅,在那里他成为了面点部的一员,获得了更多经验,不断学习新方法,从零开始学习制作面包、糕点和甜品。离开这个餐厅之后,他又先后去了另外两个餐厅:一个是海鲜餐厅 Joe Fortes,担任副主厨(chef tournant);另一个是温哥华最古老的经典法式餐厅之一的 Le Crocodile,担任 chef de partie,也相当于副主厨。

在之后的几年时间里,他又换了几次工作,正是在这样方向明确的寻觅和学习中,Trevor 积累了丰富的经验,不仅是关于美食的,更是关于管理的。他从不同厨师那里学到了怎样去管理厨房和开发菜谱,也在不同食品展上展示了自己关于食物的奇思妙想和精妙的技巧。

如此潜心的积累,自然让他的职业生涯水到渠成。在他离开温哥华市之后,他在一个名叫 Gills and Grapes 的餐厅开始担任副厨师长,但在四个月之后,面对升职为厨师长的机会时,他却拒绝了,因为他觉得还不是时候。而在附近几个餐厅又多次请他担任厨师长之后,他决定再次进行一次职业转换,并最终创立了自己的餐饮服务公司。

在接下来的几年时间里,他为不同活动提供过餐饮服务,从婚庆到政府选举聚餐再到厨艺展示等都有。最终,在一次提供餐饮服务时,出席活动的一位客人给他提供了一个行政总厨(executive chef)的职位,他才决定接受这个职位,进一步发展自己的事业。在他为该餐厅工作期间,一些客人找到他,要他帮助为医院基金会募款,只需要他为竞得者精心准备一桌精美大餐。他欣然接受了,并在之后几年里每年被"拍卖"两次,只为当地医院基金会购买新设备而募款。

在加盟 P&M 投资公司之后,他拜访并会见了 P&M 与之有业务关系的一些酒庄;他不仅观察包括陈酿和混配在内的整个酿酒过程,学习酿酒师的思维过程,了解最终产品是怎样制成的,也细心地学习了如何品尝葡萄酒。这无疑又将在他的美食头脑里碰撞出一片精彩的火花。