

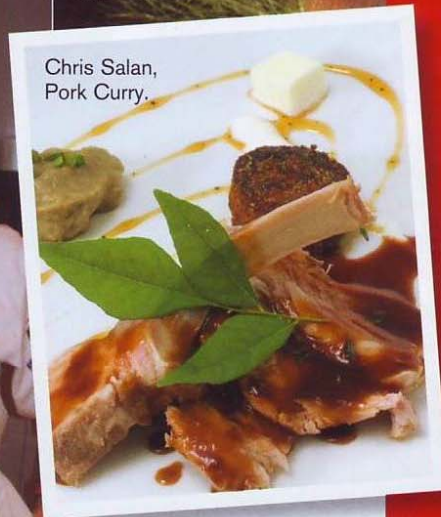
Curtis Stone



"Fish" oleh George Calombaris



Antonella Ricci,  
Peraih 1 bintang  
Michelin.



Chris Salan,  
Pork Curry.



Anne Shophie,  
chef wanita  
peraih 3  
bintang  
Michelin



Chris Salan

## A SAMPLING OF CULINARY CREATIVITY

Dari sekian banyak *chef* yang berlaga di WGS, maka salah satunya yang mampu mengeruk komunitas pendukung adalah Chris Salan. Pemilik Mozaic Restaurant, Bali, ini sekaligus merupakan wakil satu-satunya dari Indonesia.

Kita patut bangga, setidaknya ada nama Indonesia di ajang bergengsi ini, dan setidaknya pula ada bendera merah putih di jaket *chef* yang dikenakan Chris. Ia juga mampu membuat komunitasnya menjadi cair dengan aneka kudapan kreasinya yang memadukan gaya Indonesia dan Barat. Tampil di Prive, Sentosa Pavilion di Serapong, Chris menurunkan beberapa menu andalan seperti *Venison Tenderloin Spiced with a touch of Indonesia*, *Wagyu Beef Carpaccio Marinated in Sumatran Rendang Oil*, *Pork Curry*, dan beberapa yang lainnya.

"WGS merupakan tempat untuk memperjuangkan visi *chef*, di sini saya tak hanya bangga membawa nama Indonesia, tapi juga menemukan aktualitas keberadaan *chef* sesungguhnya," ujar Chris Salan.

Bagaimana mempertahankan kesempatan bagi chef Indonesia untuk berlaga? "Bertahanlah pada kultur, sampai di situ seorang *chef* akan memiliki ciri khas yang tidak dimiliki *chef* lain. Jika banyak *chef* berlomba mengolah sajian Barat, maka saya bertahan dengan nuansa Indonesia," jawab Chris. Kebanggaan Chris terhadap Indonesia sebagai elemen penyempurna sajiannya, sama bangganya dengan orang-orang Indonesia yang hadir menyaksikan penampilannya saat itu. Keberadaan Chris di WGS diyakini mampu menguatkan gairah para *chef* Indonesia lainnya untuk mampu melakukan hal yang sama suatu ketika nanti. Layak bila sepanjang WGS berlangsung, Chris tak hanya disebut sebagai *chef*, tapi *Master Chef*.

sini undangan tak cuma bisa ngobrol dengan para *chef*, tapi juga bebas mengambil foto dan mengajukan pertanyaan. "Di tengah globalisasi para *chef* juga harus punya identitas. Dengan suasana seperti ini kita tidak saja merasa diterima oleh masyarakat, tapi juga bisa memanfaatkan suasana untuk mengembangkan diri. Seorang *chef* tidak cuma mahir di dapur, tapi *chef* yang baik harus tahu cara berinteraksi dengan massa," ujar George Calombaris.

Pada akhirnya, banyak kalangan menduga bahwa tak sulit untuk terus menghidupkan WGS di masa-masa yang datang. Karena jelas bahwa WGS cukup memberi kontribusi pada kepentingan industri kuliner, terutama di Asia. Secara luas, WGS juga mengibarkan benderanya untuk kepentingan orang banyak. Dunia kuliner juga mengalami pasang surut, namun sampai sepenggal tahun 2008 sepertinya WGS masih mampu mempertahankan popularitasnya. ■