



ESSENTIAL ELEMENTS

ESSENTIAL ELEMENTS

Five unique and mesmerizing events hosted by The Reverie Saigon, inspired by the four essential elements in life WATER, EARTH, AIR & FIRE, where leading local & international culinary minds will be brought together to be inspired by, and evolve from, these bedrock elements of nature.



Chuỗi sự kiện ẩm thực độc đáo lấy cảm hứng từ bốn nguyên tố cơ bản NƯỚC, ĐẤT, KHÍ, LỬA diễn ra tại khách sạn The Reverie Saigon, với sự tham gia của các đầu bếp hàng đầu. Các khái niệm fine-dining được đưa lên một tầm cao mới với cách tiếp cận nguyên bản và sáng tạo, đưa thực khách lên một hành trình khám phá ẩm thực đầy bất ngờ.



FOR BOOKING ENQUIRIES

Để biết thêm thông tin hoặc đặt bàn cho trải nghiệm ẩm thực:
+84 (0) 28 3823 6688 | Email: restaurant@thereveriesaijon.com



ESSENTIAL ELEMENTS



NÉN LIGHT

Summer Lê

Summer is unorthodox, yet respectful, in her approach to the long-established Vietnamese culinary traditions. With the creation of Story Menu since 2021 - a tasting menu woven with storytelling elements - Summer speaks her mind through the whole experience.

Summer Lê khắc họa Việt Nam theo phong cách đương đại với góc nhìn tôn vinh qua ẩm thực cùng cách tiếp cận tôn trọng ẩm thực truyền thống lâu đời của Việt Nam. Với việc tạo ra Story menu - thực đơn nếm thử được kết hợp với các yếu tố kể chuyện, là cách để Summer Lê bày tỏ suy nghĩ của chính mình thông qua các trải nghiệm.



Esta

ESTA SAIGON

Francis Thuận

Francis Thuận is a respected name in Vietnam's culinary scene known for his fire-cooking style and relentless exploration of local ingredients. A true adventurer, Francis traveled across Vietnam and worked his way in various top-tier restaurants before opening Esta Saigon, where he has tended his fire and continues his quest to bring out the best in Vietnam's ingredients.

Francis Thuận là một cái tên thân thuộc trong ngành ẩm thực Việt Nam với phong thái nấu nướng trên lửa và sự sáng tạo trong các nguyên liệu địa phương. Là một nhà thám hiểm chính hiệu, Francis Thuận đã chu du khắp đất nước Việt Nam và làm việc tại những nhà hàng hàng đầu trước khi mở nhà hàng Esta Saigon, nơi hằng ngày anh tiếp tục câu chuyện khai phá hương vị của lửa và những nguyên liệu bản địa.



LAVELLE LIBRARY

Thảo Na

Thao Na's culinary journey combines her Vietnamese heritage and her Parisian adventures. Chef Thao Na returned to Vietnam with the vision of introducing French cuisine that doesn't make one feel overly full at the end of the meal. Her philosophy as a chef is "create dishes that delicately balance the natural tastes of high-quality ingredients with refreshingly new flavours."

Hành trình ẩm thực của Thảo Na là sự kết hợp tinh túy nhất của di sản Việt Nam và những chuyến phiêu lưu tại Pháp. Trở về Việt Nam, Thảo Na giới thiệu nền ẩm thực Pháp với một định nghĩa mới cùng niềm tin "các món ăn nên được chứa đựng sự cân bằng giữa hương vị tự nhiên của các nguyên liệu cao cấp và hương vị của sự sáng tạo đến từ đầu bếp".



CAFÉ
CARDINAL

CAFÉ CARDINAL

Paul Pettini

Chef Paul Pettini has joined Café Cardinal team after working at Michelin-starred restaurants. Paul doesn't have one distinct cooking style and it's this progressive approach he hopes to bring to Café Cardinal. "Cooking is something that is shared and passed on at all times, it is constantly evolving. That's what makes it so interesting".

Bếp trưởng Paul Pettini gia nhập đội ngũ Café Cardinal sau nhiều năm làm việc tại các nhà hàng chuẩn sao Michelin danh giá. Paul không có một phong cách ẩm thực độc nhất, theo anh, ẩm thực phải được chia sẻ và truyền bá, không ngừng phát triển. Đây cũng là cách tiếp cận độc đáo mà Paul hi vọng sẽ mang đến cho Café Cardinal.



DAVITTORIO
Saigon

DA VITTORIO SAIGON

Matteo Fontana

Chef Matteo Fontana brings considerable experience and skill to his role having honed his craft working at numerous Michelin-starred restaurants, including the three Michelin-starred Da Vittorio flagship restaurant in Bergamo, Italy, where he trained under Chef Chicco and Chef Bobo Cerea to prepare for the opening of Da Vittorio Saigon.

Mateo Fontana là bếp trưởng của nhà hàng Ý đẳng cấp bậc nhất thành phố, Da Vittorio Saigon. Trước khi đảm nhiệm vai trò mới này, đầu bếp Fontana đã tích lũy được những kinh nghiệm và kỹ năng tuyệt vời khi ông có nhiều năm làm việc tại các nhà hàng Michelin danh tiếng, bao gồm nhà hàng ba sao Michelin Da Vittorio ở Bergamo, Ý, nơi ông được huấn luyện bởi hai vị đầu bếp danh tiếng Chicco và Bobo Cerea để chuẩn bị cho việc khai trương Da Vittorio Saigon.



THE REVERIE SAIGON

Marcelo Geraldini

Born in Brazil, Executive Chef Marcelo Geraldini brings his passion for food to The Reverie's five venues. Overseeing the menus and quality, serving superb meals across Da Vittorio Saigon, The Royal Pavilion, The Reverie Boutique, The Long @ Times Square and Café Cardinal.

Đến từ đất nước Brazil giàu bản sắc, Bếp trưởng Marcelo Geraldini của The Reverie Saigon mang theo niềm đam mê ẩm thực của mình và thổi hồn vào các món ăn tại đây. Bếp trưởng Geraldini quản lý những nhà hàng sang trọng bậc nhất Việt Nam, bao gồm Da Vittorio Saigon, The Royal Pavilion, The Reverie Boutique, The Long @ Times Square và Café Cardinal.



ESSENTIAL
ELEMENTS



WATER

The first dinner event is themed on water, and will see Café Cardinal's Paul Pettini team up with Nén Light's Summer Lê. Renowned for weaving stories through her menus Chef Lê tells the tale of her seaside home of Danang, while Pettini hails from the island of Corsica. The combination of French technique and the bounty of the local waters will mesmerize.

Nước chính là nguyên tố truyền cảm hứng cho sự kiện của bếp trưởng Paul Pettini đến từ Café Cardinal kết hợp với Summer Lê, bếp trưởng, nhà sáng lập Nén Light. Nổi tiếng với những câu chuyện mang đậm hồn Việt được kể qua các món ăn, Summer sẽ vẽ nên khung cảnh miền biển Đà Nẵng, trong khi Paul sẽ kể câu chuyện về đảo Corsica, quê hương anh. Sự kết hợp giữa ẩm thực Pháp và các món ăn Việt Nam hứa hẹn sẽ làm mê hoặc các tín đồ ẩm thực.

ESSENTIAL ELEMENTS



WATER

Nước

Chef Paul Pettini
Chef Summer Lê

30/3/2023 – 6PM

CAFE CARDINAL POOL TERRACE

NHÀ HÀNG CAFÉ CARDINAL - KHU VỰC HỒ BƠI

VND 2,888,000 ++/person/người,
wine pairing/dùng kèm rượu vang VND 1,400,000 ++





EARTH

Café Cardinal's Paul Pettini and Da Vittorio Saigon's Matteo Fontana reach deep into their French & Italian heritages to create a homage to the earth from which the finest of ingredients are raised. The soil that grows the most prized and desired truffles in the world, the century old olive trees producing the finest oils, and the unique San Marzano tomato will showcase what the Earth has to offer at its best.

Trong bữa tối kết hợp giữa bếp trưởng Paul Pettini của Café Cardinal và Matteo Fontana đến từ Da Vittorio Saigon, yếu tố Đất hay Thổ nhưỡng chính là nguồn cảm hứng chính. Kết hợp giữa các nguyên liệu chỉ có thể tìm thấy ở những thổ nhưỡng nhất định ở Ý hay Pháp như nấm cục truffle danh giá, những giống ô liu nổi tiếng hay loại cà chua San Marzano độc nhất, bữa tiệc tối sẽ giới thiệu những món quà quý giá nhất mà Đất ban tặng.

ESSENTIAL ELEMENTS



EARTH

Đất

Chef Paul Pettini
Chef Matteo Fontana

20/4/2023 – 6PM

DA VITTORIO SAIGON

VND 3,588,000 ++/person/người,
wine pairing/dùng kèm rượu vang VND 1,400,000 ++


DAVITTORIO
Saigon

CAFÉ
CARDINAL




AIR

The air we breathe, the soft caress of a cool breeze, the wafting aromas or beautiful food slowly cooking. The element is air, and it is the perfect representation of the light, delicate cuisine that springs from the heart of Café Cardinal's Paul Pettini and Levelle Library's Thao Na, whose decade-long Parisian sojourn imbued in her a deep love of simple yet elegant French bistro food.

Không khí trong lành, làn gió mát mơn man hay hương thơm mê hoặc của thức ăn đang nấu trên bếp, khí là nguyên tố bao quanh chúng ta, là đại diện hoàn hảo cho phong cách tinh tế của bếp trưởng Paul Pettini – Café Cardinal và Thảo Na – bếp trưởng Levelle Library. Với điểm chung là tình yêu dành cho nước Pháp, hai bậc thầy về ẩm thực Pháp sẽ lôi cuốn thực khách với những món ăn tinh tế và thu hút.

ESSENTIAL ELEMENTS



AIR

Khí

Chef Paul Pettini
Chef Thảo Na

18/5/2023 – 6PM

THE REVERIE LOUNGE

VND 2,888,000 ++/person/người,
wine pairing/dùng kèm rượu vang VND 1,400,000 ++



LAVELLE
LIBRARY





FIRE

Fire made cooking possible, transforming all raw things just like magic. In the Fire Dinner, Café Cardinal's Paul Pettini teams up with Esta Saigon's Francis Thuan, known for his inventive use of fresh, local ingredients cooked simply over a flame to elevate traditional Vietnamese cuisine. Add in a dash of Paul's Gallic passion and the result is an unmissable event where you really are playing with fire.

Lửa là khởi nguồn của việc chế biến thực phẩm, biến đổi các nguyên liệu thô thành thức ăn. Lửa cũng đóng vai trò chủ đạo trong bữa tối kết hợp giữa bếp trưởng Paul Pettini của Café Cardinal và bếp trưởng Francis Thuận của Esta Saigon. Là bậc thầy về phương pháp sử dụng lửa để giữ trọn hương vị tươi ngon, và nâng tầm ẩm thực truyền thống Việt Nam, các món ăn của Francis cùng phong cách ẩm thực Pháp của Paul sẽ tạo nên một bữa giao hòa ẩm thực thú vị.

ESSENTIAL ELEMENTS



FIRE

Lửa

Chef Paul Pettini
Chef Francis Thuận

22/6/2023 – 6PM

CAFÉ CARDINAL

VND 2,888,000 ++/person/người,
wine pairing/dùng kèm rượu vang VND 1,400,000 ++

Esta





EVOLUTIONS

In the dining event of the year, all the elements will combine and evolve to present a truly remarkable menu from the combined culinary excellence of chefs Paul Pettini, Francis Thuan, Summer Le, Thao Na, Matteo Fontana, and finally The Reverie Saigon's Executive Chef Marcelo Geraldini. This is where all of the elements come together to create something greater than the sum of their individual parts. At this special moment, all the elements will be in harmony.

Trong sự kiện ẩm thực của năm, tất cả các nguyên tố sẽ kết hợp và biến hóa để mang đến một trải nghiệm ẩm thực đặc sắc từ các bếp trưởng tài hoa Paul Pettini, Francis Thuận, Summer Lê, Thảo Na, Matteo Fontana, và Bếp trưởng điều hành Marcelo Geraldini

Tại đây, 4 nguyên tố Nước, Đất, Khí, Lửa, đại diện cho 4 phong cách ẩm thực sẽ hòa quyện để tạo nên một bữa đại tiệc chưa từng thấy trước đây, làm bùng nổ các giác quan của bạn.

ESSENTIAL ELEMENTS



EVOLUTIONS

Kiến Tạo

Chef Paul Pettini
Chef Francis Thuận
Chef Summer Lê
Chef Thảo Na
Chef Matteo Fontana
Chef Marcelo Geraldini

21/7/2023 – 6PM

CAFÉ CARDINAL

VND 2,988,000 ++/person/người,
wine pairing/dùng kèm rượu vang VND 1,400,000 ++



Esta





Esta



ESSENTIAL ELEMENTS



TIMES SQUARE BUILDING

22 – 36 Nguyen Hue & 57 – 69F Dong Khoi, District 1
+84 (0) 28 3823 6688 | info@thereveriesaiгон.com