

Publication: Berita Harian

Date: Thursday, 18 January 2018

Page: 11

Headline: Cef terkenal Gordon Ramsay santuni 80 belia Singapura

Cef terkenal Gordon Ramsay santuni 80 belia Singapura

Cef terkenal dunia Gordon Ramsay, 51 tahun, kembali ke Singapura sekali lagi – kali ini bagi menjayakan dialog *In Conversation With*.

Diadakan di Mazium ArtScience kelmarin, sesi tersebut itu dihadiri lebih 80 belia peminat tempatan seperti Persatuan Kejuruteraan Wanita Asia (AWWA), Persatuan Syarikat Kerjasama Persewaan dan Perkhidmatan (Iscos), Student Care Services, Akademi Al-Sunrise GlobalChef dan Institut Kulinar Amerika (CIA).

Acara *In Conversation With* oleh Marina Bay Sands, memenghimpun penceramah terkemuka – daripada pengarah filem dan penerbit kepada personaliti televisyen – yang berkongsi pengalaman sepanjang berada dalam bidang yang disebut.

Usaha tersebut juga anjur cara resort berprestij itu menyambangi semua kepada masyarakat melalui program tanggungjawab sosial korporat (CSR) mereka *Sands for Singapore*.

Ramsay mendedahkan bahawa beliau

pernah bercita-cita mahu menjadi pemain bola sepak profesional.

Namun, beliau terpaksa melupakan keinginan itu selepas mengalami kecederaan sewaktu bersekolah.

Beliau kemudian kembali ke kolej untuk menyelesaikan kursus bidang perhotelan.

Dedikasi dan bakat semula jadi membuat peminat baginya berlatih dengan cef terkemuka dunia, termasuk Albert Roux di London, Guy Savoy dan Joel Robuchon di Perancis.

Seterusnya, Ramsay, yang juga bapa empat anak dan menatap di Wandsworth Common, London, membuka restoran sendiri yang menerima sambutan hebat.

Malah, beliau muncul di kaca televisyen United Kingdom dan antarabangsa menerusi siri popular seperti *Kitchen Nightmares*, *Hell's Kitchen*, *Hotel Hell* dan *MasterChef* Amerika Syarikat.

Di Singapura, beliau membuka restoran Bread Street Kitchen di Marina Bay Sands pada Jun 2015.

Sepanjang sesi perkongsian itu, tetamu yang hadir diberi peluang bersola jawab dengan selebriti itu.

Antara lain, mereka ada bertanya bibit penting berhubung sebagai cef dan nilai yang dekat di hati.

Ramsay juga sempat memberi nasihat: "Penting menepuhi perjalanan, mengambarela, belajar dan jangan bimbang tentang membandingkan (kedudukan) rakan."

"Sedang anda menyesuaikan diri dengan kehidupan dan perubahan setiap enam bulan, anda akan menjadi lebih kuat dan baik."

"Tiada sesiapa pun akan memberitahu anda perkara itu, justeru anda perlu mengubah sendiri, mempromosikan sendiri dan membayangkan diri menaiki tangga (kejayaan), dan jangan bimbang harus berkolaborasi (jalan itu) dengan setiap."

"Anda yang memanjat tangga itu, jadi katakan kepada diri sendiri, yakinkan diri sendiri dan lebih penting lagi kekal mengasahkannya!"



KEMBALI KE SINGAPURA: Cef selebriti terkenal Gordon Ramsay (berpakek hitam) melancarkan masa bersama lebih 80 belia dalam sesi dialog 'In Conversation With' anjuran Marina Bay Sands kelmarin. – Foto MARINA BAY SANDS

Text:

Cef terkenal Gordon Ramsay santuni 80 belia Singapura

CEF terkemuka dunia Gordon Ramsay, 51 tahun, kembali ke Singapura sekali lagi – kali ini bagi menjayakan dialog *In Conversation With*.

Diadakan di Muzium ArtScience kelmarin, sesi tertutup itu dihadiri lebih 80 belia pertubuhan tempatan seperti Persatuan Kebajikan Wanita Asia (AWWA), Persatuan Syarikat Kerjasama Perusahaan dan Perkhidmatan (Iscos), Student Care Services, Akademi At-Sunrice GlobalChef dan Institut Kulineri Amerika (CIA).

Acara *In Conversation With*, oleh Marina Bay Sands, menampilkan penceramah terkemuka – daripada pengarah filem dan penerbit kepada personaliti televisyen – yang berkongsi pengalaman sepanjang berapa dalam bidang yang diceburi.

Usaha tersebut juga antara cara resort bersepadu itu menyumbang semula kepada masyarakat melalui program tanggungjawab social korporat (CSR) mereka *Sands for Singapore*.

Ramsay mendedahkan bahawa beliau pernah bercita-cita mahu menjadi pemain bola sepak professional.

Namun, beliau terpaksa melupakan keinginan itu selepas mengalami kecederaan sewaktu bersukan.

Beliau kemudian kembali ke kolej untuk menyelesaikan kursus bidang perhotelan.

Dedikasi dan bakat semula jadi membuka peluang baginya berlatih dengan cef terkemuka dunia, termasuk Albert Roux di London, Guy Savoy dan Joël Robuchon di Perancis.

Seterusnya, Ramsay, yang juga bapa empat anak dan menetap di Wandsworth Common, London, membuka restoran sendiri yang menerima sambutan hebat.

Malah, beliau muncul di kaca televisyen United Kingdom dan antarabangsa menerusi siri popular seperti *Kitchen Nightmares*, *Hell's Kitchen*, *Hotel Hell* dan *MasterChef* Amerika Syarikat.

Di Singapura, beliau membuka restoran Bread Street Kitchen di Marina Bay Sands pada Jun 2015.

Sepanjang sesi perkongsian itu, tetamu yang hadir diberi peluang bersoal jawab dengan selebriti itu.

Antara lain, mereka ada bertanya bibit paling berharga sebagai cef dan nilai yang dekat di hati.

Ramsay juga sempat memberi nasihat:

“Penting menempuhi perjalanan, mengembara, belajar dan jangan bimbang tentang membandingkan (kedudukan) rakan.”



“Sedang anda menyesuaikan diri dengan kehidupan dan perubahan setiap enam bulan, anda akan menjadi lebih kuat dan baik.”

“Tiada sesiapa pun akan memberitahu anda perkara itu, justeru anda perlu mengubah sendiri, mempromosikan sendiri dan membayangkan diri menaiki tangga (kejayaan), dan jangan bimbang harus berkongsi (laluhan itu) dengan sesiapa.

“Anda yang memanjat tangga itu, jadi katakan kepada diri sendiri, yakinkan diri sendiri dan lebih penting lagi kekal mengusahakannya!”

Translation:

Famous chef Gordon Ramsay meets 80 Singaporean youth

World's leading chef Gordon Ramsay, 51, returns to Singapore again – this time for the success of the *'In Conversation With'* dialogue.

Held yesterday at the ArtScience Museum, the closed session was attended by over 80 youths from local organisations such as the Asian Women's Welfare Association (AWWA), Industrial & Services Co-operative Society (ISCOS), Student Care Services, At-Sunrice GlobalChef Academy and the Culinary Institute of America (CIA).

The *In Conversation With* event by Marina Bay Sands features leading speakers – from film directors and producers to television personalities – who share their extensive experiences in their chosen fields.

Such efforts are among the ways the integrated resort gives back to the community through their Corporate Social Responsibility (CSR) programme *Sands for Singapore*.

Ramsay shared about how he used to aspire to become a professional soccer player.

He was however forced to forget about that desire after suffering from sports injury.

He then went to college to complete a course in hospitality.

His dedication and natural talent opened up opportunities for him to learn with the world's leading chefs including Albert Roux in London, Guy Savoy and Joël Robuchon in France.

Subsequently, Ramsay, who is also a father of four and stays in Wandsworth Common, London, opened his own restaurant which was very well-received.

He even appeared on television in the United Kingdom and internationally through several popular television series such as *Kitchen Nightmares*, *Hell's Kitchen*, *Hotel Hell* and *MasterChef U.S.*

In Singapore, he opened Bread Street Kitchen, a restaurant at Marina Bay Sands in June of 2015.

Throughout the sharing session, attendees were given the opportunity to pose questions to the celebrity.

Among the questions asked were about his most precious moment as a chef and the values he holds dear.

Ramsay gave this advice:

"It is important to go through the journey, travel, study and not compare yourself with your peers."

"As you adapt to life and you change every six months, you will become stronger and better."



“Nobody will tell you that you are the one who has to change, hence you will have to change yourself, promote yourself, and envision yourself climbing the ladder of success, and don’t worry about sharing it with others.”

“You are the one climbing the ladder, so tell yourself to believe in yourself and more importantly, continue to persevere!”