

Mulus Guide

Leyu Li Redefines Michelin Guide based on the belief of Food as Medicine and FoFo brought everything to life!
Herdefinieer de Michelin Gids op basis van Traditionele Chinese Geneeskunde

Hosted by: F.A.M. Studio × Fofo

Project Information (EN)

Food Design Concepts and Development

The project has amassed collective insights from diverse disciplines. Directed by Leyu Li, It engaged in collaboration with food ceramist Fo and support from professional chef Tony Fleming, skilled cook Letian, and Traditional Chinese Medicine doctor Dr Zhuang. Inspired by three key ingredients considered luxury staples in French culinary culture (caviar, truffle and foie gras), we selected three French cuisine dishes, reformed and designed these into three new courses based on three Chinese food/medicine ingredients: Cordyceps, Deer Antler, and Donkey-hide Gelatine, which have equivalent status and luxury values in the Chinese food/medicine system. Following the Chinese medicinal cuisine principles, the dishes are aiming to invigorate Qi, enhance fertility and nourish the blood.

Ceramic Designs and Tea Pairing

Correspondingly, food ceramist Fo has designed and crafted unique tableware for the dishes based on the aforementioned three ingredients. The design and form of the tableware are derived from the functions and visual characteristics of Cordyceps, Deer Antler, and Donkey-hide Gelatine. The tablewares create a harmonious and immersive dining experience that seamlessly integrates the culinary and aesthetic aspects of the dishes. Tea Pairing from YIN CHA "Yin-yang balance" Jasmine tea combines white jasmine petals and dark color tea leaves, symbolizing the yin-yang balance through their contrast and harmonious fusion. "Nourishing like with color" It means using foods of certain colors to target corresponding organs or aspects of health. Red foods are associated with blood health. Conceptually and figuratively, Earthy Hóng transform into a captivating red hue upon steeping. (in Chinese: Hóng)

Why TCM and for what?

Mulus Guide endeavors to challenge the prevailing influence of French cuisine in the realm of exquisite dining by establishing innovative standards and introducing alternative, symbolic ingredients. This project serves as a critical reflection on the cultural colonialism entrenched within gastronomy, seeking to dismantle traditional hierarchies and broaden the horizons of fine culinary culture. By deviating from the conventional norms, Mulus Guide aims to foster a more inclusive and diverse representation of culinary excellence, embracing influences from various global traditions, especially Chinese tradition. The project's mission extends beyond the mere act of culinary innovation, as it aspires to initiate a broader dialogue on cultural diversity and redefine the narrative surrounding fine dining. Through this approach, Mulus Guide strives to create a gastronomic landscape that is not only visually and gastronomically captivating but also socially and culturally transformative.

Projectinformatie (NL)

Voedselontwerpconcepten en -ontwikkeling

Het project heeft collectieve inzichten verzameld uit diverse disciplines. Onder leiding van Leyu Li vond er een samenwerking plaats met voedselkeramist Fo en met de steun van professionele chef-kok Tony Fleming, getalenteerde kok Letian, en TCM-arts Dr. Zhuang. Geïnspireerd door drie sleutelingrediënten die als luxe worden beschouwd in de Franse culinaire cultuur (kaviaar, truffel en foie gras), selecteerden we drie gerechten uit de Franse keuken en herontwierpen deze tot drie nieuwe gangen, gebaseerd op drie Chinese voedsel/medicijn ingrediënten: Cordyceps, hertengewei en ezelshuidgelatine, die een gelijkwaardige status en luxe waarde hebben in het Chinese voedsel/medicijnsysteem. In lijn met de principes van de Chinese medicinale keuken zijn de gerechten

ontworpen om Qi te versterken, vruchtbaarheid te bevorderen en het bloed te voeden.

Keramische ontwerpen

Voedselkeramist Fo heeft bijpassend uniek servies ontworpen en vervaardigd voor de gerechten, gebaseerd op de eerder genoemde drie ingrediënten. Het ontwerp en de vorm van het servies zijn geïnspireerd op de functies en visuele kenmerken van Cordyceps, hertengeweï en ezelshuidgelatine. Dit servies creëert een harmonieuze en meeslepende eetervaring waarin de culinaire en esthetische aspecten van de gerechten naadloos samenkomen.

Waarom TCG en waarvoor?

De Mulus Guide streeft ernaar de overheersende invloed van de Franse keuken in de wereld van verfijnd dineren uit te dagen door innovatieve standaarden vast te stellen en alternatieve, symbolische ingrediënten te introduceren. Dit project fungeert als een kritische reflectie op het culturele kolonialisme dat verankerd is in de gastronomie, met als doel traditionele hiërarchieën te ontmantelen en de horizon van de culinaire cultuur te verbreden. Door af te wijken van de conventionele normen, wil de Mulus Guide een inclusievere en meer diverse representatie van culinaire excellentie bevorderen, waarbij invloeden uit verschillende mondiale tradities, met name de Chinese traditie, worden omarmd. De missie van het project reikt verder dan louter culinaire innovatie, aangezien het streeft naar een bredere dialoog over culturele diversiteit en het herdefiniëren van het verhaal rond fijn dineren. Met deze benadering streeft de Mulus Guide ernaar een gastronomisch landschap te creëren dat niet alleen visueel en culinair boeiend is, maar ook sociaal en cultureel transformerend.

Image List

Filename	Caption	Credit
1_1724923972.jpg	Dish of Fertility	Fofo
mulus-guide-media2_1724924375.jpg	Dish of Qi	Fofo
mulus-guide-media3_1724924434.jpg	Dish of Blood	Fofo
mulus-guide-media4_1724924950.jpg	Mulus Guide	Leyu Li
mulus-guide-media5_1724924980.jpg	Mulus Guide	Leyu Li

The images above are included in the ZIP under /images.