

“เอเลแกนซ์ เจอร์นีย์ส” ชวนคนไทยร่วมเปิด ประสบการณ์สุดพิเศษ ครั้งแรกกับเชฟระดับโลก ดีกรีมิชลินสตาร์ 3 ดาว “บรูโน่ เมนาร์ด”



ประเทศไทยนับเป็นอีกหนึ่งในสถานที่ท่องเที่ยวในฝัน หรือสวรรค์ของบรรดานักท่องเที่ยวต่างชาติระดับไฮเอนด์ ทั้งด้านการกิน เที่ยว และพักผ่อน ด้วยประสบการณ์และบริการเหนือระดับในราคาที่จับต้องได้ “เอเลแกนซ์ เจอร์นีย์ส” (Elegant Journeys) หรือ E.J. พร้อมส่งเสริมให้ประเทศไทยก้าวสู่การเป็นศูนย์กลางของงานอีเวนต์แนวลักซ์วรีไลฟ์สไตล์ (Luxury Lifestyle) ในระดับภูมิภาคอาเซียน ด้วยการเนรมิตรงานอีเวนต์ที่แปลกใหม่ไม่ซ้ำใคร ทั้งในด้านอาหาร และเครื่องดื่มชั้นเลิศ กิจกรรมกลางแจ้งสุดหรู งานจัดแสดงแฟชั่น และศิลปะสุดอลังการ พร้อมกับการเชิญคนดังในวงการต่างๆ จากทั่วทุกมุมโลกมาจัดงานในประเทศไทย โดยเอเลแกนซ์ เจอร์นีย์ส ก่อตั้งขึ้นจากการรวมตัวกันของ 4 นักธุรกิจรุ่นใหม่จากวงการต่างๆ ได้แก่ “แนน-รัชชต เศรษฐ์วรเดช” “สิริ-สิริชิตตะ เซกกาล” “ซัง-อัญญา โดแสงชัย” และ “ฝน-สุมนา ปาจริยานนท์” ซึ่งนำเอาประสบการณ์หรูหราสุดพิเศษหลากหลายรูปแบบมาเสิร์ฟให้กับคนไทยและต่างชาติได้ร่วมเปิดประสบการณ์ร่วมกันก่อนใคร

เปิดตัวอย่างซูเปอร์พรีเมียมด้วยการอิมพอร์ตสุดยอดเชฟระดับโลก ดีกรีมิชลินสตาร์ 3 ดาว มาเยือนเมืองไทยเป็นคนแรก อย่าง “บรูโน่ เมนาร์ด” (Bruno Menard) เชฟคนแรกในประวัติศาสตร์ของมิชลินไกด์ ที่สามารถทำให้ร้านอาหาร L’Osier Tokyo ขึ้นจากไม่มีดาวเป็น 3 ดาวทันทีภายใน 1 ปี และยังคงคุณภาพระดับ 3 ดาวอย่างต่อเนื่องตลอดเวลาที่เขาประจำอยู่ และยังคงกวาดรางวัลมากมาย อาทิ 3 Red Chefs Hats by Gault & Millau Guide (France), 5 stars by the Mobil Travel Guide (USA) และ 5 diamonds by the AAA (American Automobile Association) (USA) อีกทั้งยังได้รับการเสนอชื่อเป็นประธานของ Bocuse d’Or Asia Pacific การแข่งขันอันโด่งดังของโลกด้านการทำอาหาร ปัจจุบันเชฟบรูโน่ เมนาร์ด เป็น 1 ใน 3 กรรมการของ มาสเตอร์เชฟ เอเชีย (MasterChef Asia) รายการแข่งขันทำอาหารทางทีวีชื่อดังที่ออนแอร์ไปทั่วเอเชีย

เชฟบรูโน่ เมนาร์ด เล่าว่า “การทำอาหารเปรียบเสมือนกับการถ่ายทอด และบอกเล่าประสบการณ์ของตัวเองลงในอาหารแต่ละจาน ทั้งในเรื่องที่มาของวัตถุดิบ เครื่องปรุง และรายละเอียดการสร้างสรรค์สูตรลับการปรุงอาหาร โดยในโอกาสที่ได้เดินทางมายังประเทศไทย จึงได้เลือกเมนูสุดพิเศษมาโชว์ฝีมือให้ได้รับชม และลิ้มลอง ได้แก่ “Pan Fried Foie Gras with Candied Ginger and Coated Almond Served with Condiments” ซึ่งเป็นการนำตับห่านมาปรุงให้สุก แล้วโรยด้วยซิงอบหวาน (Candied ginger) และอัลมอนต์ชุบเคลือบน้ำตาล (Coated almond)

เสิร์ฟพร้อมกับซอสสามชนิด (Condiments) ที่ทำให้รสชาติกลมกล่อม เข้ากันอย่างลงตัว”

โปรเจกต์ครั้งนี้ได้รับความร่วมมือและการสนับสนุนจากแบรนด์ชั้นนำต่างๆ อาทิ SCB, The Mall Group, G Four Wines, Jagota พร้อมด้วยสิทธิพิเศษมากมายสำหรับลูกค้าผู้เข้าร่วมโดยเฉพาะ จัดเต็มเน้นๆ ทั้งหมด 3 รอบเท่านั้น วันที่ 14-16 มีนาคมนี้ ตั้งแต่เวลา 19.00-21.30 น. ณ ห้องอาหารเทเบิลส์ กริลล์ โรงแรมแกรนด์ ไฮแอท เอราวัณ สำรองที่นั่งหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.facebook.com/TheElegantJourneys หรือโทร. 08-5666-1616 และเตรียมพบกับการมาเยือนของเซฟระดับโลกคนอื่นๆ พร้อมงานอีเว้นท์แนวลักซ์วรีไลฟ์สไตล์อีกมากมาย โดยเอเลแกนซ์ เจอร์นีย์ส์ได้ตลอดทั้งปี รับรองว่าคุณจะได้รับความประทับใจในประสบการณ์สุดพิเศษที่คุณอาจไม่เคยสัมผัสมาก่อนอย่างแน่นอน!!