

# ร้านอาหารฝรั่งเศส Le Clarence คว้ามิชลินสตาร์ 2

## ดาว!



-ภัตตาคารฝรั่งเศสน้องใหม่ในนครปารีสสามารถคว้าดาวมิชลินมาครองได้ถึง 2 ดวงด้วยกัน หลังจากที่เปิดให้บริการอย่างเป็นทางการมาได้เพียงแคปีเดียว

นับเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ “มิชลิน ไกด์” (Michelin Guide) ประจำปี 2560 ได้เลือกจารึกชื่อของ Le Clarence ร้านอาหารน้องใหม่ที่เปี่ยมไปด้วยความสร้างสรรค์ แต่ก็คงไว้ซึ่งความเป็นเอกลักษณ์แบบฉบับฝรั่งเศส ลงในไกด์บุ๊กเล่มแดงอันเลื่องชื่อ เรื่องราวทั้งหมดได้เริ่มต้นขึ้นเกือบ 5 ปีก่อน เมื่อเจ้าชายโรเบิร์ตแห่งลักเซมเบิร์ก ประธานของธุรกิจครอบครัว Domaine Clarence Dillon (Chateau Haut-Brion, Chateau La Mission Haut-Brion, Chateau Quintus) ได้เข้าซื้อแมนชั่นในศตวรรษที่ 19 ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากถนนช็องเซลีเซอันโด่งดัง แมนชั่นแห่งนี้ได้รับการเปลี่ยนชื่อใหม่เป็น Hotel Dillon และเจ้าชายโรเบิร์ตแห่งลักเซมเบิร์กได้ยกทีมช่างฝีมือผู้เชี่ยวชาญมาทำการบูรณะ ตกแต่งอาคารหลังนี้ขึ้นใหม่ จนกลายมาเป็นสำนักงานใหญ่ประจำกรุงปารีสของบริษัท นอกจากนี้ อาคารแห่งนี้ยังเป็นที่ตั้งของ ‘La Cave du Chateau’ ร้านจำหน่ายไวน์คุณภาพเยี่ยมซึ่งผ่านการคัดสรรมาอย่างพิถีพิถันอีกด้วย ต่อมาเจ้าชายโรเบิร์ตแห่งลักเซมเบิร์กได้ตัดสินใจเปิดภัตตาคารในคอนเซปต์ใหม่ที่ไม่เหมือนใครขึ้น โดยได้รับแรงบันดาลใจมาจากประวัติศาสตร์ของไวน์ Chateau Haut-Brion ที่มีความเชื่อมโยงกับศิลปะแห่งการรับประทานอาหารมาแต่ครั้งโบราณกาล เพื่อเป็นสถานที่ให้เจ้าชายและสหายได้แลกเปลี่ยนมุมมองเชิงปรัชญาท่ามกลางบรรยากาศสง่างามและอบอุ่นของหนึ่งในสุดยอดคฤหาสน์สไตล์บอร์โกโดซ์ และนี่คือจุดเริ่มต้นของภัตตาคาร ‘Le Clarence’!

รับชมข่าวประชาสัมพันธ์ในรูปแบบมัลติมีเดียได้ที่:

<https://www.multivu.com/players/uk/8039651-le-clarence-michelin-guide-two-stars/>

ภัตตาคารแห่งนี้จะต้องสะท้อนความเป็นที่สูงสุดของ French Terroirs ด้วยการนำเสนอผ่านวัตถุดิบชั้นยอดจากสุดยอดผู้ผลิต โดยเฉพาะการเสาะแสวงหาไวน์ที่มีความโดดเด่นและหายากเป็นพิเศษมาเสิร์ฟให้แก่ลูกค้า

การได้พบกับเชฟคริสโตเฟอร์ เปเล่ คือปัจจัยกำหนด เจ้าชายผู้มั่งคั่งนิยมในการรับประทานอาหาร และ เชฟผู้มีพรสวรรค์ระดับแถวหน้าของปารีส เข้าใจความต้องการของกันและกันแทบจะในทันที เชฟคริสโตเฟอร์ เปเล่ หัวหน้าเชฟและกรรมการผู้จัดการ ซึ่งได้รับมิชลินสตาร์มาแล้ว 2 ดาวเมื่อครั้งร่วมงานกับร้านอาหาร La Bigarrade ในปี 2553 ยังคงแสดงให้เห็นถึงพรสวรรค์และรสนิยมแห่งการรังสรรค์อาหารต้นตำรับฝรั่งเศสในแบบฉบับของตนด้วย

ความภาคภูมิใจอย่างแท้จริง

เซฟคริสโตเฟอร์ เปเล่ และทีมงานทั้งหมดที่ Le Clarence ยินดีเฉลิมฉลองเกียรติยศครั้งนี้ร่วมกับลูกค้าที่ซบถลั้มลองเมนูอาหารแปลกใหม่ รสชาติอร่อย ซึ่งอันที่จริงแล้ว รางวัลที่ดีที่สุดสำหรับ Le Clarence ก็คือ การทำให้ลูกค้ามีความสุขและพึงพอใจมากที่สุดขณะอยู่ในร้านของเรา เช่นเดียวกับความสุขที่เราได้รับจากการได้ให้บริการพวกเขาด้วยบรรยากาศสุดพิเศษเหล่านี้

(รูปภาพ: [http://mma.prnewswire.com/media/466541/Le\\_Clarence\\_Restaurant.jpg](http://mma.prnewswire.com/media/466541/Le_Clarence_Restaurant.jpg) )

ที่มา: Le Clarence