

# ลา เมซอง คอนโทร อินเตอร์เนชั่นแนล 2019 เวที คัดเลือกสุดยอดบาร์เทนเดอร์ยิ่งใหญ่ของภูมิภาค เอ เซีย-แปซิฟิก



ลา เมซอง คอนโทร อินเตอร์เนชั่นแนล 2019  
เวทีคัดเลือกสุดยอดบาร์เทนเดอร์ยิ่งใหญ่ของภูมิภาค  
เอเชีย-แปซิฟิก

(พฤษภาคม 2562) ครั้งแรกประเทศไทยเจ้าภาพ

จัดการแข่งขัน ลา เมซอง คอนโทร อินเตอร์เนชั่นแนล

2019 เวทีคัดเลือกสุดยอดบาร์เทนเดอร์ยิ่งใหญ่ของ

ภูมิภาคเอเชีย-แปซิฟิก โดยมีตัวแทนบาร์เทนเดอร์

จากนานาชาติเข้าร่วมชิงชัย 15 ประเทศ รวมถึง “

พงศ์กร เรืองจันทร์” ผู้ชนะการประกวด ลา เมซอง

คอนโทร ไทยแลนด์ 2019 ตัวแทนประเทศไทย

สำหรับรอบชิงชนะเลิศ ผู้เข้าแข่งขันต้องปรุงเครื่องดื่ม

รสชาติใหม่ ภายใต้ความท้าทายกับโจทย์ Night

Markets ในวันพุธที่ 13 พฤศจิกายน 2562 ณ

สตูดิโอ 9 โพรวิเด้นซ์ ซึ่งแชมป์นานาชาติปีนี้เป็น

บาร์เทนเดอร์จากไต้หวัน

นายกิตติพัฒน์ ไชยกุล ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด

ผลิตภัณฑ์ เรมี คอนโทร เปิดเผยว่า ปีนี้ประเทศไทย

ได้รับเกียรติเป็นเจ้าภาพจัดงานแข่งขันรายการ ลา เม

ซอง คอนโทร อินเตอร์เนชันแนล 2019 (La Maison

Cointreau International 2019) ซึ่งถือเป็นครั้งแรก

แรกของไทยในการเปิดเวทีคัดเลือกสุดยอด

บาร์เทนเดอร์ดังใหญ่ระดับโลกภูมิภาคเอเชีย-แปซิฟิก มี

ตัวแทนบาร์เทนเดอร์จากนานาชาติเข้าร่วมชิงชัยถึง

15 ประเทศ ได้แก่ ออสเตรเลีย, กัมพูชา, ฮองกง,

อินเดีย, อินโดนีเซีย, ญี่ปุ่น, มาเลเซีย, เมียนมาร์,

นิวซีแลนด์, ฟิลิปปินส์, สิงคโปร์, เกาหลีใต้, ไต้หวัน,

เวียดนาม และรวมถึง “พงศ์กร เรื่องจันทร์” ผู้ชนะ

การประกวด ลา เมซอง คอนโทร ไทยแลนด์ 2019

ตัวแทนประเทศไทย

กำหนดจัดงานตั้งแต่วันที่ 11-13 พฤศจิกายน 2562

โดยแบ่งเป็นรอบก่อนชิงชนะเลิศ หรือ รอบเก็บคะแนน  
2 วัน ในวันที่ 11 พฤศจิกายน 2562 เป็นการแข่งขัน  
ณ ร้าน Mikeller เอกมัย กรุงเทพ และในวันอังคารที่  
12 พฤศจิกายน 2562 ณ ปฐมอรรถนิกร คาเฟ่ สวน  
สามพราน จ.นครปฐม เพื่อให้ผู้แข่งขันได้แสดงความ  
สามารถในการปรุงเครื่องดื่มผสมวัตถุดิบท้องถิ่น  
เป็นไปตามความตั้งใจของเรมี คอนโทร ในการ  
ต่อยอดการค้นหาคาร์เทเนเตอร์ผู้ใช้ทักษะในการ  
เชื่อมโยงเรื่องราวอันน่ามหัศจรรย์ออกมาเป็นเครื่อง  
ดื่มรสชาติเยี่ยม โดยมอบโจทย์ Cosmopolitan  
บรรยายสูตร ส่วนผสม รสชาติ จุดเด่นของค็อกเทลที่  
ปรุงขึ้นมา ถือเป็นความท้าทายในการปรุงค็อกเทลที่  
ไม่เหมือนใครโดยไม่รู้ล่วงหน้าเกี่ยวกับส่วนผสมที่ได้  
รับ ผู้เข้าแข่งขันจะต้องใช้ความรู้ ผสมกับจินตนาการ  
และประสบการณ์ ในการปรุงค็อกเทลชั้นเลิศมาจาก  
แรงบันดาลใจที่แท้จริง  
มร.สก๊อต พิตซ์เจอร์ลด์ ผู้จัดการระดับภูมิภาคเอเชีย  
ตะวันออกเฉียงใต้และแปซิฟิก ของเรมี คอนโทร หนึ่งใน  
ในผู้เชี่ยวชาญด้านการปรุงเครื่องดื่ม และคณะ  
กรรมการตัดสิน เผยว่า เอเชีย ถือเป็นกลุ่มประเทศที่  
มีชื่อเสียงมายาวนานด้าน สตรีท ฟู้ด มีวัฒนธรรม

การกินอยู่ไลฟ์สไตล์กลางคืนที่คึกคัก ตลาดอาหาร  
เครื่องดื่มแนวสตรีทฟู้ดกระจายอยู่ทั่วไปในหัวเมือง  
ต่างๆ ของแต่ละประเทศจะมีวัฒนธรรมการกินที่ไม่  
ซ้ำกัน ดังนั้น ด้วยจุดเด่นนี้จึงได้กำหนดโจทย์  
สำหรับรอบชิงชนะเลิศ ภายใต้ความท้าทายกับ  
คอนเซ็ปต์ Night Markets เพื่อตัดสินหาผู้ชนะ  
บาร์เทนเดอร์ระดับนานาชาติ ในวันพุธที่ 13  
พฤศจิกายน 2562 ณ สตูดิโอ 9 โซวดีซี ซึ่งความ  
ท้าทายของผู้เข้าแข่งขันไม่เพียงสร้างและให้บริการ  
คือกเทลดับกระหายเท่านั้น แต่ยังต้องออกแบบตกแต่ง  
และสร้างจุดขายความเป็น Night Markets หรือ  
ตลาดกลางคืนของผลงานด้วย ซึ่งถือเป็นส่วนสำคัญ  
ในการแข่งขันนี้สร้างความประทับใจให้แขกผู้ร่วม  
งานกว่า 100 ราย พร้อมคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญ  
ในช่วง Grand Finale แสดงให้เห็นถึงความเป็นมือ  
อาชีพทั้งด้านความคิดสร้างสรรค์และพรสวรรค์ระดับ  
สูงควรรค่าแก่รางวัล ลา เมซอง คอนโทร อินเตอร์  
เนชั่นแนล 2019 ซึ่งแชมป์ของปี 2019 ได้แก่ Tom  
Lui จากร้าน CLOSET ไทเป ประเทศไต้หวัน