

ลา เมซอง คอนโทร ไทยแลนด์ 2019



ลา เมซอง คอนโทร ไทยแลนด์ 2019

เวทีค้นหาสุดยอดบาร์เทนเดอร์ตัวแทนประเทศไทยเพื่อชิงแชมป์ระดับภูมิภาค

(ตุลาคม 2562) เรมี คอนโทร กรุ๊ป เผยแนวโน้มตลาดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ปี 2562 มีสัญญาณดีขึ้น ปัจจัยบวกมาจากภาคการท่องเที่ยวฟื้นตัว พร้อมประกาศผู้ชนะการประกวด ลา เมซอง คอนโทร ไทยแลนด์ 2019 เวทีคัดเลือกสุดยอดบาร์เทนเดอร์ตัวแทนประเทศไทย “พงศ์กร เรืองจันทร์” จาก ไม้บาร์, โรสวูด ภูเก็ต พร้อมแล้วในการชิงชัยรายการใหญ่ระดับภูมิภาค ซึ่งปีนี้ประเทศไทยได้รับเกียรติเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน ลา เมซอง คอนโทร อินเตอร์เนชั่นแนล โดยมีตัวแทนจากนานาชาติเข้าร่วมแข่งขันมากกว่า 15 ประเทศ ร่วมลุ้นร่วมเชียร์เป็นกำลังใจให้ตัวแทนบาร์เทนเดอร์ไทยกันไว้ ระหว่างวันที่ 11-13 พฤศจิกายน ศกนี้

นายกิตติพัฒน์ ไชยกุล ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด ผลิตภัณฑ์ เรมี คอนโทร เปิดเผยข้อมูลอ้างอิงสมาคมธุรกิจเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ไทยว่า ภาพรวมอุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ปีที่ผ่านมาเติบโตลดลง 10% ส่วนแนวโน้มปี 2562 มีสัญญาณดีขึ้น ปัจจัยบวกมาจากภาคการท่องเที่ยวฟื้นตัว รัฐบาลส่งเสริมโดยออกมาตรการด้านวีซ่าแก่นักท่องเที่ยวต่างชาติ การขยายระยะเวลาเปิดปิดของสถานบันเทิง และสัญญาณการจับจ่ายใช้สอยในช่วงเทศกาลเฉลิมฉลองต่างๆ ของคนไทย รวมถึงธุรกิจบาร์เครื่องดื่มในกรุงเทพฯ และหัวเมืองท่องเที่ยวสำคัญๆ ยังเป็นที่นิยมด้วยความน่าสนใจของการตกแต่งบาร์ ร้านอาหาร สถานบันเทิง และรสชาติของเครื่องดื่มคือกเทลสูตรต่างๆ ที่เป็นซิกเนเจอร์ สร้างสรรค์โดยบาร์เทนเดอร์ฝีมือเยี่ยมสามารถจับคู่วัตถุดิบที่มีรสชาติเฉพาะเข้ากับเครื่องดื่มสปีริตจาก

แบรนต์ชั้นนำได้อย่างลงตัว

จากความสำคัญของรสชาติเครื่องดื่ม โดยเฉพาะคือก๊อทเทล ซึ่งความน่าสนใจในด้านรสสัมผัสให้กับผู้ดื่ม เรมี่ คองโทรกรู๊ป ในฐานะผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ เรมี่ คองโทร พร้อมพันธมิตรธุรกิจ จึงได้จัดการแข่งขันรายการ ลา เมฆอง คองโทร ไทยแลนด์ ขึ้น เพื่อต่อยอดการค้นหามาร์เทนเดอร์ผู้มีความสามารถใช้ทักษะในการเชื่อมโยงเรื่องราวอันน่ามหัศจรรย์ออกมาเป็นเครื่องดื่มรสชาติเยี่ยม เปิดรับสมัครผู้เข้าแข่งขันโดยใช้โจทย์ Cosmopolitan ให้เขียนบรรยายสูตร ส่วนผสม รสชาติ จุดเด่นของค็อกเทลที่คิดขึ้นมาพร้อมส่งรูปถ่ายค็อกเทลส่งประกวด โดย คุณสก๊อต ฟิตซ์เจอร์รด์ ผู้ดูแลการให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้สินค้า ในฐานะผู้จัดการระดับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ของเรมี่ คองโทร เป็นผู้ตัดสินเลือก 8 ท่านสุดท้ายที่ผ่านเข้ารอบเพื่อชิงแชมป์ประเทศไทย เมื่อวันที่ (17 กันยายน 2562) พร้อมด้วย อาจารย์ธวัชชัย เทพพิทักษ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านไวน์และสปิริต และคุณสุชาดา โสภากาจารย์ แชมป์ ลา เมฆอง คองโทร ไทยแลนด์ 2018 เป็นคณะกรรมการตัดสิน

สำหรับผู้เข้าร่วมแข่งขันทั้ง 8 ท่านของปีนี้เป็นตัวแทนมาร์เทนเดอร์จากร้านชื่อดัง อาทิ ร้าน Liberation 2 ท่าน, ร้าน Rabbit Hole, ร้าน Honest Mistake Bar, ร้าน Mai Bar Rosewood Phuket, ร้าน Gardens Gastronomy bar Phuket, ร้าน Eat Me และร้าน Q&A โดยแบ่งการแข่งขันเป็น 2 รอบกับโจทย์ที่ทำทายความสามารถ และจะประกาศชื่อผู้ชนะในงาน La Maison Cointreau Award Party ซึ่งผู้ชนะเลิศจะได้สิทธิ์เป็นตัวแทนประเทศไทยร่วมแข่งขันในรายการลาเมฆอง คองโทร อินเตอร์เนชั่นแนล 2019 (La Maison Cointreau International 2019) พร้อมกับแพ็คเกจท่องเที่ยวสิงคโปร์ 3 วัน 2 คืน มูลค่ารวม 20,000 บาท รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 1 แพ็คเกจท่องเที่ยวภูเก็ตมูลค่า 10,000 บาท และรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2 เป็นกอล์ฟเซ็ทมูลค่า 5,000 บาท

โดยผู้ชนะการประกวด นายพงศ์กร เรืองจันทร์ บาร์เทนเดอร์ผู้มีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี จากไม้บาร์, โรสวูด ภูเก็ต กล่าวถึงความรู้สึกภูมิใจและประทับใจมาก เพราะเป็นเวทีระดับประเทศเพื่อน ๆ บาร์เทนเดอร์ทั้ง 7 คนล้วนเก่งและมีความสามารถด้วยกันทั้งสิ้น ในเวทีการแข่งขันอยู่ที่ใครจะทำหน้าที่ของตัวเองได้ดีที่สุด รวมถึงตื่นเต้นและท้าทายมากสำหรับโจทย์แรกการแข่งขันฯ ทุกคนมาทราบในงานพร้อมกัน มีเวลาในการคิดสูตรเครื่องดื่มไม่มาก แต่ทุกคนทำออกมาได้ดี สำหรับดริ้งค์ที่ส่งประกวด ชื่อว่า Timeless ส่วนประกอบคือ The botanist gin infused with TWG Tea polo club ที่ทำจากชาเขียว ให้กลิ่นเบอร์รี่และคาราเมล, Cointreau, Clarify milk punch ซึ่ง inspiration มาจากแดงมะนาวโชดา ที่จะต้องหาดื่มให้ร่างกายสดชื่นก่อนไปทำงาน และโทมัส เฮนรี่ โทนิค เพื่อเพิ่ม bubble ให้เครื่องดื่มสดชื่นมากยิ่งขึ้น และใช้เทคนิคการ throwing และตกแต่งด้วยดอกดาวกระจายแทนความสดชื่น

ส่วนโจทย์ที่ 2 คือ single malt ใน portfolio ของ Remy Cointreau ได้แก่ Bruidladich, port Charlotte, Octomore

เลือกตัวBruidladich มาใช้ทำดริ้งค์ที่ชื่อว่าCatch & Release ด้วยตัว character and tasting note ที่ fresh, clean, smooth,tongue like champagne bubble ซึ่งไปได้ดีกับส่วนผสมจากภูเก็ทคือสับปะรด และสิ่งที่

โปรดปรานคือใบกระเพรานำมาทำ shrub และ ส่วนผสมจากที่ทำงานของผมคือ wild tomato and homemade marmalade jam ถือเป็น unconventional drink ที่ Savoury and easy to drink ความโดดเด่นของผลงาน อยู่ที่เลือกวัตถุดิบที่คาดไม่ถึงมาผสมผสานกันได้อย่างลงตัว อีกอย่างคือ กาดิโจทยีให้แตก โดยการเลือกใช้สิ่งที่ใกล้ตัวเราและคุ้นเคยมากที่สุดครับ รวมไปถึง Performance และความเป็นมืออาชีพในการนำเสนอเครื่องดื่มให้มีเรื่องราวอย่างไรก็ตาม ในฐานะตัวแทนแชมป์บาร์เทนเดอร์ประเทศไทย และปีนี้ประเทศไทยได้รับเกียรติเป็นเจ้าภาพจัดงานลาเมซของ คอนโทร อินเตอร์เนชันแนล 2019 ระหว่างวันที่ 11-13 พฤศจิกายน 2562 ซึ่งมีตัวแทนสุดยอดบาร์เทนเดอร์จากนานาชาติมากกว่า 15 ประเทศร่วมประชันฝีมือ จะโชว์ผลงานที่ดีที่สุดแสดงออกให้นานาชาติเห็นถึงความสามารถของบาร์เทนเดอร์ไทย และนำความเป็นไทยมาใช้ให้ในการปรุงเครื่องดื่มให้มากที่สุด คาดหวังจะคว้ารางวัลให้กับประเทศไทยมาได้ จึงอยากให้ติดตามร่วมลุ้นเชียร์และเป็นกำลังใจให้กับบาร์เทนเดอร์แชมป์ประเทศไทยในการแข่งขันระดับภูมิภาคต่อไปด้วย