

# สัมผัสประสบการณ์สุดล้ำ เปิดมิติรับรสทั้ง 5 สัมผัส ด้วยกลิ่นหอมบันดาลใจ เนรมิตอาหารเลิศรสสุด

## พิเศษ



สัมผัสประสบการณ์สุดล้ำ เปิดมิติรับรสทั้ง 5 สัมผัสด้วยกลิ่นหอมบันดาลใจ เนรมิตอาหารเลิศรสสุดพิเศษ

งานเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลกครั้งที่ 17 (17th World Gourmet Festival 2016) ถูกจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี โดยปีนี้ได้สร้างความแปลกใหม่และสุดพิเศษแก่วงการอาหาร เมื่อโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ผสานความร่วมมือกับพันธมิตรอย่าง อิตาลีเซีย กรุ๊ป ประเทศไทย ผู้นำเข้าไวน์ชั้นเลิศจากทั่วโลก และน้ำหอมแบรนต์ ลอมป์ เบอริชเย่ ปารีส (Lampe Berger Paris) ดันตำรับน้ำหอมจากประเทศฝรั่งเศส ร่วมคิดค้นวิธีการสร้างสรรค์ประสบการณ์อาหารแนวใหม่ภายใต้กิจกรรม Lampe Berger Paris - Fragrance Power Discovering เพื่อให้การรับประทานอาหารได้สัมผัสถึงการรับรู้ครบทั้ง 5 สัมผัส ทั้งการมองเห็น การรับกลิ่น การรับรส การสัมผัส และการได้ยิน โดยเมนูชั้นเยี่ยมเกิดขึ้นจากการสร้างสรรค์ของเอ็กเซ็คคิวทีฟเชฟ นิโคลัส ซเนลเลอร์ แห่งโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ นับเป็นครั้งแรกของการครีเอทคอร์สอาหารสุดพิเศษที่ช่วยเปิดประสาทสัมผัสทั้ง 5 ได้อย่างน่าประทับใจ และคงจะหาโอกาสสัมผัสประสบการณ์แสนวิเศษเช่นนี้อีกครั้งได้ยากยิ่งนัก

กระบวนการรังสรรค์เมนูชั้นยอดทั้ง 5 เมนูโดยนิโคลัส ซเนลเลอร์ เอ็กเซ็คคิวทีฟเชฟแห่งโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ นั้น ล้วนมาจากการเลือกสรรค้นหาส่วนผสมหลักให้มีความแตกต่างและมีเอกลักษณ์สุดพิเศษโดดเด่นเฉพาะของแต่ละจาน ซึ่งความพิเศษของอีเวนต์นี้ หัวหน้าเชฟจากโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ มองหาความแปลกใหม่และพิเศษสุดให้แก่งานเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลกครั้งที่ 17 โดยเลือก ลอมป์ เบอริชเย่ ปารีส ดันตำรับศาสตร์แห่งความหอมจากฝรั่งเศส 5 กลิ่น ได้แก่ กลิ่นกรีน แอปเปิ้ล (Green Apple) กลิ่นเลมอน ฟลาวเวอร์ (Lemon Flower) กลิ่นแซสท์ ออฟ เวอร์เบนา (Zest of Verbena) กลิ่นแซนเดิลวูด (Sandalwood) และกลิ่นชอคโกแลต สวีตเนส (Chocolate Sweetness) มาเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เมนูอาหาร พร้อมเนรมิตการนำเสนอได้อย่างสวยงามจนยากจะลืมเลือน นอกจากนั้นยังสร้างความประทับใจมากขึ้นไปอีก ด้วยการเปิดประสบการณ์ลิ้มรสไวน์ชั้นเลิศที่ได้รับการคัดสรรอย่างพิถีพิถันจากคุณประทีป ขนิษฐชาติ ผู้เชี่ยวชาญด้านไวน์ (Sommelier) โดยเลือกไวน์ชั้นดีที่สามารถเข้ากันได้ดีกับกลิ่นน้ำหอมและเมนูชั้นยอดทั้ง 5 ได้อย่างลงตัว

เมนูแรกที่น่ามาให้ทุกคนลิ้มลองได้รับแรงบันดาลใจมาจากกลิ่น Green Apple ซึ่งกลิ่นหลัก (Major Note) คือ แอ

เปลือกเขียว ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย เทรนด์เป็นเมนู Appetizer โดยใช้สแกลลอป ประูรสด้วยมะพร้าว เลมอน และแอปเปิ้ล เสิร์ฟในมะพร้าวลูกขนาดพอดี โดยมีไวน์ Collavini IL Prosecco NV - Friuli เสิร์ฟเพียงคู่สนับสนุนให้เมนูจานแรกกลมกล่อมได้ที่ เมนูถัดไปก็พร้อมจัดวาง โดยได้แรงบันดาลใจจากกลิ่น Lemon Flower ซึ่งกลิ่นหลัก (Major Note) คือ ไลม์และดอกส้ม ช่วยกระตุ้นระบบการย่อยอาหารได้เป็นอย่างดี โดยมีวัตถุดิบชั้นยอดคือกุ้งในตระกูล Lobster อย่าง Langoustine ประูแต่งด้วยสมุนไพรพื้นบ้านของไทย ได้แก่ มะกรูดและตะไคร้ เสิร์ฟพร้อมไวน์ชั้นดีอย่าง Pinot Grigio Fantini - Abruzzo & Greco di Tufo DOCG Lava - Campania เมื่อรับประทานแล้วจะให้ความรู้สึกกระปรี้กระเปร่าได้อย่างเหลือเชื่อ ต่อด้วยจานที่สาม อย่าง Zest of Verbena ซึ่งกลิ่นหลัก (Major Note) คือ ดอกเวอร์บีนาและไลม์ ชวนให้รู้สึกถึงอารมณ์สงบสบาย ลดความตึงเครียด ซึ่งหัวหน้าเชฟ ผู้รังสรรค์เมนูนี้ได้ดึงเอาส่วนผสมสำคัญอย่าง Zest มาสร้างสรรค์ซอสสีชาวนครีมนุ่มๆ ที่มีเนื้อสัมผัสแบบโฟมนุ่ม เคียงคู่กับปลาหิมะโรยด้วยฟังก์เพเพอร์และเลมอน โดยมีไวน์รสเลิศ อย่าง Sauvignon Blanc Lightband จากประเทศนิวซีแลนด์มาเสิร์ฟพร้อมกันด้วย ทำให้รู้สึกสดชื่นอย่างสมบูรณ์ มาถึงจานหลักคือเมนูที่ได้แรงบันดาลใจจากกลิ่น Sandalwood ซึ่งกลิ่นหลัก (Major Note) คือ ไม้จันทน์หอม ไม้ซีด้า และอำพัน ที่ช่วยลดความวิตกกังวลและสร้างความรู้สึกผ่อนคลาย กลายเป็นเมนูที่มีวัตถุดิบหลักคือเปิดปรุงด้วยมันฝรั่งผสมเครื่องเทศรสเยี่ยม และมีไวน์ชั้นดีจาก Nero di Troia IGT Tufarello - Puglia มาช่วยเสริมให้เมนูนี้กลมกล่อมมากขึ้นไปอีก ปิดท้ายกับของหวานที่หลายคนใฝ่ฝัน โดยได้รับแรงบันดาลใจจากกลิ่น Chocolate Sweetness ซึ่งกลิ่นหลัก (Major Note) คือ ผลเฮเซลนัทและผลโกโก้ เสิร์ฟพร้อมกับไวน์ Marsala Pellegrino - Sicily สร้างความประทับใจแปลกใหม่อย่างไม่รู้ลืมให้กับแขกที่มาร่วมงานทุกคน

ทั้งนี้ ไม่เพียงแต่เมนูอาหารสุดพิเศษเท่านั้น บรรยากาศในงานซึ่งแวดล้อมไปด้วยดอกไม้บานานาพันธุ์ส่งกลิ่นหอมละมุน ท่ามกลางสีขาวเขียวชวนให้รู้สึกนั่งสบายๆ ในสวน เคล้าคลอด้วยเสียงดนตรีเบาๆ สร้างความผ่อนคลายและเพลิดเพลินให้กับแขกที่มาร่วมงานครั้งนี้เป็นอย่างมาก ซึ่งผู้เข้าร่วมงาน อาทิ นนทกานต์ ทัพพะรังสี อิง กรรมการผู้จัดการ บริษัท เบอร์เจอร์ โปรดักส์ (ประเทศไทย) จำกัด, ฟา เบเนเดตตี ผู้บริหาร และโฮสพิทลิตี้ ไดเร็คเตอร์ บริษัท อิตาลีเซีย กรุ๊ป ประเทศไทย, เคนเนธ อิง, ทิม โบดาและสุธิตา เกตานนท์ โบดา, ณีฎฐิมาฎา-ณีฎฐกรม-ณีฎฐิประภา ชุณหะวัณ, จอม เขียวสกุล, เจย์ สเปนเซอร์และจิริยดี ธรรมวิทย์ เป็นต้น ที่ได้เข้าร่วมสัมผัสประสบการณ์แบบ The One and Only Event ที่โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ทุกคนต่างมีใบหน้าเปื้อนยิ้มมีความสุข อิมเมจใจกันถ้วนหน้า ต่างพูดเป็นเสียงเดียวกันว่าเวลาแห่งความสุขแสนพิเศษแบบนี้ช่างผ่านไปรวดเร็วเหลือเกิน

ลอมบี้ เบอร์ชเย่ ปารีส์ ดันตำรับน้ำหอมที่เป็นได้มากกว่าแค่กลิ่นหอม แต่สามารถถ่ายทอดเรื่องราวแทนความรู้สึก กลิ่นหอมที่ช่วยสร้างสมดุลให้แก่จิตใจ กระตุ้นความรู้สึกและอารมณ์อันอ่อนไหวของผู้ที่ได้สูดกลิ่นอย่างไม่รู้ลืม