

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 มาสร้างสรรค์ซอสสีชาวนครีมนุ่มที่มีเนื้อสัมผัสแบบโฟมนุ่ม เคียงคู่กับปลาหิมะโรยด้วยฟิงค์เพปเปอร์และเลมอน 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 บรรยากาศในงานซึ่งแวดล้อมไปด้วยดอกไม้บานนานาพันธุ์ส่งกลิ่นหอมละมุนท่ามกลางสีขาวเขียวชวนให้รู้สึกนั่งสบายๆในสวน 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