

Fragrance & Fashion เมื่อกลิ่นหอมเป็นแรงบันดาลใจสร้างสรรคอาหารสุดพิเศษ



Fragrance & Fashion เมื่อกลิ่นหอมเป็นแรงบันดาลใจสร้างสรรคอาหารสุดพิเศษ

ภายในงานเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลกครั้งที่ 18 เปิดประสบการณ์สุขล้น รื่นรมย์ศิลปะหลากแขนง นับเป็นโอกาสพิเศษสุดอีกครั้ง เมื่อพันธมิตรหลายวงการพร้อมใจกันเนรมิตความสุขให้กับแขกผู้ทรงเกียรติได้สัมผัสอาหารจากฝีมือเชฟชื่อดังที่ชั้นอาสาสร้างสรรคเมนูเลิศรส โดยจุดประกายไอเดียจากกลิ่นน้ำหอมเลอค่าเคียงคู่กับไวน์ชั้นยอด พร้อมชวนทุกคนนั่งชมแฟชั่นสุดชิคจากดีไซเนอร์ ชื่นชมเครื่องประดับและการตกแต่งไปพร้อมกันได้ ภายในอีเวนท์พิเศษ Fragrance & Fashion ในงานเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลกครั้งที่ 18 (18th World Gourmet Festival 2017) ซึ่งจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี

ในปีนี โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ยังคงผลานความสัมพันธ์แน่นแฟ้น โดยร่วมกับ 4 แบรินด์ชั้นนำ ซึ่งนำโดย คุณฟา เบเนเตทตี ฮอสพิทอลลิตี ไคเรคเตอร์ และเจ้าของ บริษัท อิตาลีเซีย กรุ๊ป ประเทศไทย แบรินด์ อิตาลีเซีย (italasia) ผู้นำเข้าไวน์ชั้นดีและชั้นนำจากทั่วโลก นนทกานต์ ทัพพะรังสี อิง ผู้นำเข้าตะเกียงน้ำหอมต้นตำรับจาก ฝรั่งเศส แบรินด์ ลอมป์ เบอริชเย่ ปารีส (Lampe Berger Paris) พร้อมสร้างสรรคคอนเซ็ปต์ใหม่ด้วยการจับมือกับ นักออกแบบแฟชั่น คุณมัญชумаศ นำเบญจพล ผู้อำนวยการฝ่ายสร้างสรรคและเจ้าของแบรินด์มันชูส์ (Munchu's) นิกกี วอน บูเรน กรรมการผู้จัดการ โลตัส อาร์ต เดอะ วีฟ (Lotus Arts de Vivre) ศรี วอน บูเรน ผู้อำนวยการฝ่ายสร้างสรรค โลตัส อาร์ต เดอะ วีฟ (Lotus Arts de Vivre) ร่วมคิดค้นวิธีการรังสรรคความรื่นรมย์ให้กับทุกคน โดยอีเวนท์พิเศษ Fragrance & Fashion จัดขึ้นภายใต้สโลแกน Fragrance and Fine Wine Meet Fashion and Fine Art in A Fine Dinner First ซึ่งทำให้เกิดประสบการณ์ร่วมในการชื่นชมศิลปะอย่างอิมเมมและสร้าง ความประทับใจไม่รู้ลืม

บรรยากาศภายในงานครั้งนี้แตกต่างและโดดเด่นด้วยธีมตกแต่งเหมือนนั่งอยู่ในสวนดอกไม้มานานาพันธุ์และแสงสีให้ความรู้สึกกลับหน้าค้นหา รวมทั้งองค์ประกอบต่างจบนโตะอาหารอย่างตะเกียงน้ำหอมนั้นดูหรูหราและชวนให้ต้องมนต์เหลือเกิน แต่ที่เหนือไปกว่านั้นคือพระเอกของงานอย่าง เมนูอาหารทั้ง 5 ที่รังสรรคผ่าน Jan van Dyk เอ็กเซ็คคิวทีฟเชฟแห่งโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ โดยเขาเล่าถึงคอนเซ็ปต์ของการรังสรรคเมนูสำหรับงานครั้งนี้ว่า เป็นการเล่าเรื่องการเดินทางจากยุโรปมาตะวันออกกลางและมาถึงเอเชีย นับเป็นความท้าทายอย่างมากที่จะต้องผสมผสานทั้งไวน์และกลิ่นน้ำหอมให้เข้ากับอาหาร ผ่านการทดสอบทั้งรสชาติและกลิ่นที่เหมาะสม ไม่มากหรือ

น้อยเกินไปในแต่ละจาน เพื่อให้ผู้ที่ได้ลิ้มชิมรสแต่ละเมนูและได้ชิมซ้ำกับกลิ่นต่างๆ รวมทั้งการผสมผสานกันอย่างลงตัว

สำหรับอาหารจานแรก เขาเลือกที่จะใช้แรงบันดาลใจจากกลิ่น Tomato Leaves และไวน์ขาว Sauvignon Blanc, DOC Alois Lageder, Alto Adige 2015 สร้างสรรค์ให้เป็นเมนู “Seared Scallops” ประกอบด้วยหอยเชลล์เรียงตัวประดับด้วยมะเขือเทศและแตงกวา ราดด้วยซอสทำจากซूपใส่มะนาวและสมุนไพร ให้รสสัมผัสที่นุ่มนวลและสดชื่นในเวลาเดียวกัน ซึ่งเมนูนี้เชฟบอกว่ากลิ่นน้ำหอมที่นำมาใช้สร้างสรรค์เมนู Appetizer นั้นเป็นกลิ่นที่เขาชื่นชอบมากที่สุด เพราะได้รับรู้ได้ถึงความสดชื่นของใบมะเขือเทศ ช่วยให้หายใจอย่างสบาย สร้างสมาธิและเสริมสร้างจินตนาการ

เรียกน้ำย่อยกันแล้วก็ต่อกันที่เมนูที่สอง ซึ่งได้กลิ่น Radiant Bergamot ที่ส่งกลิ่นส้มแมนดารินในตอนแรก ให้กลิ่นสมุนไพรลอยมาแตะจมูก พร้อมด้วยไวน์ขาวรสชาติเลิศ Chardonnay, Villa Angela, Velenosi, Marche 2015 เป็นตัวหลักต้นให้เกิดเมนู “Quai” ขาเป็ดกึ่งไฟ (Confit) และส่วนนอก วัตถุดิบสุดคลาสสิกของชาวฝรั่งเศส เคียงคู่มา กับส่วนผสมของเครื่องเทศและสมุนไพร ให้รสเปรี้ยวฉ่ำแต่มีความหวานกลมกล่อม ต่อเนื่องด้วยเมนูที่สาม ซึ่งเป็นอีกหนึ่งเมนูสุดโปรดของเอ็กเซ็กคิวทีฟเซฟแห่งโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ คือ “Black Cod” ปลาคอดดัลลอยบนซอสขาวที่มีส่วนผสมของซูกินี หรือแตงกวาฝรั่งและมะเขือเทศเขียว พร้อมด้วยชีสบูราตา และแอฟริคอทโพม ที่ทั้งนุ่มและละมุนลิ้นอย่างมาก และชวนให้สะดุดตาด้วยการตกแต่งด้วยโทนสีเหลือง ซึ่งเมนูนี้เขาได้แรงบันดาลใจจากกลิ่นน้ำหอม Floral Passion ของดอกไม้มานานาพันธุ์ส่งกลิ่นหอมหวานอ่อนๆแต่ตราตรึงจิตใจที่สุด ยิ่งได้ลิ้มรสไวน์แดงชั้นยอดอย่าง Ruche di Chiraretto, Monferrato Classico, Ferraris, Piemonte 2014 ก็ยิ่งเพิ่มความอร่อยลิ้น แล้วก็มาถึงเมนูที่สี่ ซึ่งได้รับพลังบวกจากกลิ่น Amber Powder ที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศดอกไม้และขี้ผึ้งมารวมตัวกันอย่างน่าอัศจรรย์ มาพร้อมกับไวน์แดง Sangiovese di Romagna, DOC Superiore Riserva, Avi, SanPatrignano, Emilia Romagna 2007 เกิดเป็นเมนูสุดพิเศษอย่าง “Lamb” เนื้อนุ่มลิ้นเมื่อทานคู่กับน้ำเกรวี่และเครื่องเคียงที่มีส่วนผสมของถั่วลิ้นเต่า ไบมันท์ และมะนาวก็ยิ่งเพิ่มความอร่อยทวีคูณ

ก่อนจะปิดท้ายที่เมนูของหวานอย่าง “Rosalie” ที่มีส่วนผสมของราสเบอร์รี่ เจลลี่รสกุหลาบลิ้นจี่ ร่วมด้วยไอศกรีมชาไทย ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากกลิ่นหอมของ Timeless Rose ส่งกลิ่นหอมหวานอ่อนๆให้ความโรแมนติกที่สุด สามารถรับประทานคู่กับไวน์ขาว Moscato, Sensuale, Vigneti Del Vulture, Basilicata N/V ได้เป็นอย่างดี ระหว่างนั้นผู้เข้าร่วมงานยังได้เปิดประสบการณ์ใหม่ของดินเนอร์ครั้งนี้ด้วยแฟชั่นและไฟนอาร์ทจากแฟชั่นแบรนด์ Munchu’s และเครื่องประดับ Lotus Art de Vivre ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากการเดินทางบนถนนสายใหม่ มุ่งหน้าจากเมืองจีนไปตะวันออกกลางจนถึงยุโรปและรัสเซีย ขณะเดียวกันก็ต้องการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างกันผ่านการแต่งกายและเครื่องประดับที่หรูหราและโมเดิร์น ซึ่งทุกชุดที่นำเสนอออกมาล้วนชวนให้ทุกคนประทับใจและตกตะลึงในความแปลกตาและสวยงามไปพร้อมกัน

นันทกานต์ ทัพพะรังสี อีจ กรรมการผู้จัดการ บริษัท เค เอ็น เค เอ็น รีเทล จำกัด ผู้นำเข้า ลอมป์ เบอร์ชเย่ ปารีส (Lampe Berger Paris) เปิดเผยว่า Lampe Berger Paris แปรนต์ตะเกียงน้ำหอมฟอกอากาศระดับพรีเมียมจากฝรั่งเศสที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 100 ปีและเป็นต้นตำรับของศาสตร์การทำน้ำหอมที่มีชื่อเสียง ซึ่งมีความโดดเด่นในด้านการใช้ความคิดสร้างสรรค์ในธุรกิจน้ำหอม โดยเฉพาะเทคโนโลยีความหอม Catalytic Diffusion System นวัตกรรมอันเป็นสิทธิบัตรเฉพาะของแปรนต์ ทั้งฟอกอากาศให้บริสุทธิ์และแผ่กลิ่นหอมให้ฟุ้งกระจายและยาวนานไปพร้อมกัน พร้อมให้ความสำคัญกับการออกแบบตะเกียงผลงานเข้ากับงานศิลปะได้อย่างกลมกลืน มีน้ำหอมให้เลือกสรรมากกว่า 50 กลิ่น และมีคอลเลคชั่นใหม่ออกสู่ตลาดต่อเนื่อง จึงได้รับการยอมรับและความเชื่อมั่นจากลูกค้าทั่วโลก

“เรามีความยินดีอย่างยิ่งที่ได้รับเกียรติและความไว้วางใจจากโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ เข้าร่วมงาน World Gourmet Festival 2017 โดยนำน้ำหอม Lampe Berger Paris มาให้เอ็กเซ็คคิวทีฟเซฟ คัดสรรน้ำหอมทั้ง 5 กลิ่นเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เมนูสุดพิเศษและเลือกเฟ้นไวน์ที่เหมาะสมกับเมนูต่างๆ ภายในอีเวนท์ Fragrance & Fashion ซึ่งจัดต่อเนื่องมาเป็นปีที่ 2 แล้ว ถึงแม้หน่วยความคิดในการทำอาหารกับการผลิตน้ำหอม นั้นอาจไม่เหมือนกันทั้งหมด แต่เมื่อวิเคราะห์กันถึงองค์ประกอบภายในแล้ว จะพบว่ากระบวนการแบบลอมป์ เบอร์ชเย่ ปารีส นั้นใส่ใจในรายละเอียดและคำนึงถึงสุนทรียะเช่นเดียวกับการปรุงอาหาร โดยเมนูสุดครีเอทีฟทั้ง 5 เมนูนี้ทำให้ทุกคนที่ได้ลิ้มรสชาติของอาหารรู้สึกและได้รับอรรถรสเสมือนอยู่ท่ามกลางบรรยากาศกลิ่นหอมแบบ ลอมป์ เบอร์ชเย่ ปารีส อย่างแท้จริง”