

# Gontran Cherrier (กงทรอง เชอค็ีเย่) ร้านเบเกอรี่ ระดับพรีเมียมสัญชาติฝรั่งเศสเปิดสาขาแรกในไทย พร้อมให้ลิ้มลองความอร่อยระดับโลกแล้ว



Gontran Cherrier (กงทรอง เชอค็ีเย่) ร้านเบเกอรี่ระดับพรีเมียมสัญชาติฝรั่งเศสเปิดสาขาแรกในไทย พร้อมให้ลิ้มลองความอร่อยระดับโลกแล้ว

ร้านเบเกอรี่ชื่อดังสัญชาติฝรั่งเศสที่มีสาขาทั่วโลก Gontran Cherrier (กงทรอง เชอค็ีเย่) พร้อมเปิดสาขาแรกในประเทศไทย นำโดย คุณแนน-สุพิชชา เกียรติพจน์ และ คุณแนน-สุชญญา เกียรติพจน์ สองพี่น้องที่ชื่นชอบและใส่ใจในคุณภาพพิเศษของขนมจากเชฟ Gontran Cherrier มาเป็นเวลาหลายปี ตั้งแต่สมัยมัธยมปลาย คุณแนน จบ M.A. Fashion Entrepreneurship and Innovation ที่ London College of Fashion ส่วนคุณแนน จบ B.A. Communications ที่ University of Washington หลังจบมา จึงได้มีโอกาสนำแบรนด์เบเกอรี่นี้เข้ามาเปิดในประเทศไทย โดยทั้งสองพี่น้องช่วยกันสร้างขึ้นมา เป็นสาขาแรกในประเทศไทย และยังเป็นสาขาแรกในโซน South East Asia อีกด้วย

ร้าน Gontran Cherrier เป็นร้านเบเกอรี่ชื่อดังสัญชาติฝรั่งเศสที่ความอร่อยเป็นที่เลื่องลือจนสามารถเปิดสาขามากมายทั่วโลก อาทิ ฝรั่งเศส สิงคโปร์ เกาหลีใต้ ญี่ปุ่น ไต้หวัน โดยได้รับความนิยมสูงสุดในแถบเอเชีย และในญี่ปุ่นได้เปิดตัวไปแล้วกว่า 8 สาขาด้วยกัน การันตีความอร่อยด้วยฝีมือการอบขนมปังของ Gontran Cherrier เชฟชื่อดังชาวฝรั่งเศส ที่เกิดในครอบครัวนักอบขนมปังรุ่นที่ 4 สะสมประสบการณ์จากโรงเรียนทำขนมขึ้นชื่อของฝรั่งเศสอย่าง Ferrandi และ Les Grands Moulins de Paris จนได้ทำงานที่ร้านมิชลินสตาร์ 3 ดาวในฝรั่งเศส L'Arpège จนสามารถออกหนังสือถ่ายทอดสูตรทำขนม ซึ่งได้รับกระแสตอบรับอย่างสูง ตีพิมพ์ไปทั่วโลกมากมาย เช่น croquer, Ultra chocolat, Gontran joue de la casserole, Les bons plats de Gontran, Gontran fait son pain, pains, Pains, Toastés, Cuisinez givré & Mini Cakes, tartes pies & Co เป็นต้น นอกจากนี้เชฟ Gontran ยังได้เดินทางไปยังหลายประเทศทั่วโลก ทั้งเอเชีย และยุโรป เพื่อสะสมประสบการณ์ รวมถึงรสนิยมของประเทศนั้นๆ และใช้ความคิดสร้างสรรค์ปรับปรุงสูตรขนมดั้งเดิม รวมถึงคิดค้นสูตรขนมปังใหม่ๆที่มีคาแรกเตอร์แตกต่างกันออกไปในแต่ละประเทศ เพิ่มความหลากหลายให้คนรักเบเกอรี่ได้ลิ้มลองเสมอ

สำหรับเมนูชิกเนเจอร์ที่อยากให้ได้ลิ้มลองความอร่อยสไตล์ฝรั่งเศสแท้ๆ ที่ทั่วโลกติดใจ จะเป็นอะไรไปไม่ได้นอกจาก Signature Croissant ที่คัดสรรแป้งขนมปังที่ดีที่สุด สูตรพิเศษของเชฟ Gontran ที่ไม่มีจำหน่ายในตลาดทั่ว

ไป และเนยสดแท้ๆอิมพอร์ตมาจากประเทศฝรั่งเศส มาเป็นครัวซองต์ที่กรอบนอก เนื้อด้านในหอมนุ่ม ชุ่มเนย อบจากเตาร้อนๆ หอมอร่อย ทานขึ้นเดียวไม่เคยพอ นอกจากนี้ยังมีเมนูแนะนำต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น Pain Au Chocolat ครัวซองต์สอดไส้ช็อคโกแลตเกรดพรีเมียม ให้คุณได้สัมผัสที่นุ่มและหอมหวานชวนรับประทาน Traditional Baguette ขนมปังฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม ถือเป็นแชมป์ของขนมปังฝรั่งเศสที่อุดมไปด้วยคุณค่าและสารอาหารชั้นเลิศ Fresh Lime Cheesecake มูสชีสเนื้อเนียน รสชาติสุดเข้มข้น ตัดเลี่ยนด้วยผิวมะนาวสด ให้ความเบา เนียนนุ่ม สดชื่นจนต้องร้องว้าว และเมนูอื่นๆ อีกมากมาย มีให้ได้เลือกสรรมากกว่า 100 เมนูเลยทีเดียว รับรองว่าทุกชิ้นมีเอกลักษณ์ และรสชาติความแปลกใหม่ที่ไม่มีใครแน่นอน

จากแรงบันดาลใจของเชฟ Gontran Cherrier ที่ต้องการเป็นนักทำขนมปังที่ดีที่สุดในโลก หลอมรวมประสบการณ์และความหลงใหลในการทำขนมปัง ถ่ายทอดออกมาเป็นเบเกอรี่ชั้นเยี่ยมที่พร้อมให้ทุกคนได้ลิ้มลองและหลงรัก ความอร่อยสไตล์ฝรั่งเศสแท้ๆ ได้แล้ววันนี้ ที่ร้าน Gontran Cherrier สาขาแรกในเมืองไทยที่สิงห์ คอมเพล็กซ์ (SINGHA COMPLEX) ชั้น G ตี ตามความเคลื่อนไหวได้ทาง

Website : [www.gontrancherrier-thailand.com](http://www.gontrancherrier-thailand.com)  
Facebook Fanpage : [GontranCherrierThailand](https://www.facebook.com/GontranCherrierThailand)  
Instagram : [gontrancherrierthailand](https://www.instagram.com/gontrancherrierthailand)