

” PAUL” เฟรนช์เบเกอรี่พรีเมียมระดับโลก เสิร์ฟ ตรงความอร่อยสไตล์ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม



” PAUL” เฟรนช์เบเกอรี่พรีเมียมระดับโลก

เสิร์ฟตรงความอร่อยสไตล์ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม

ณ สาขาแรกในไทยที่ ชั้น 1 เซ็นทรัล เอ็มบาสซี



กรุงเทพฯ, 10 พฤศจิกายน 2557 - PAUL เฟรนช์เบเกอรี่ระดับโลกดำเนินธุรกิจร้านอาหารและเบเกอรี่สไตล์ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม เปิดสาขาแรกในประเทศไทยให้ได้ลิ้มลองรสชาติที่ผ่านการคัดสรรและนำเข้าวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันจากประเทศฝรั่งเศส ด้วยกรรมวิธีอันทรงคุณภาพมากกว่า 125 ปี พร้อมให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 8.30 น. ถึง 22.00 น. ณ ชั้น 1 ศูนย์การค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี

ร้านอาหารและเบเกอรี่สไตล์ฝรั่งเศส PAUL เริ่มตำนาน 125 ปีแห่งความอร่อยและเป็นที่ยอมรับของทั่วโลกจากกิจการเบเกอรี่เล็กๆของครอบครัวซึ่งเปิดบริการครั้งแรกในปี1889 ที่เมืองลีส ทางตอนเหนือของฝรั่งเศส ด้วยขนมปังสูตรดั้งเดิม และขนมปังสูตรพิเศษที่ทำด้วยมือและความอร่อยแบบละเมียดละไมสไตล์ฝรั่งเศสแท้ๆ ทุกวันนี้ PAUL เติบโตและมีร้านสาขากว่า 500 แห่งใน 31 ประเทศทั่วโลก โดยมีสัญลักษณ์หน้าร้านสีดำนับร้อยบ่งบอกชัดเจนอยู่ตามเมืองต่างๆทั่วยุโรป ตะวันออกกลาง สหรัฐอเมริกา และเอเชีย โดยเฉพาะในประเทศฝรั่งเศสมีลูกค้ากว่าสี่ล้านคนเข้าออกร้าน PAUL ในแต่ละเดือน สำหรับในประเทศไทยร้านนี้ถือเป็นแฟรนไชส์รายแรกในเอเชียโดยบริษัท **เบคเฮาส์ จำกัด** เป็นเจ้าของแฟรนไชส์ PAULแต่เพียงผู้เดียวในประเทศไทย

มิสเตอร์ ชอง-ปีแอร์ เออร์บา ประธานกรรมการบริหาร PAUL Asia-Pacific & India กล่าวว่า“สาขาแรกในประเทศไทยนี้ถืออีกเป็นกลยุทธ์ในการขยายตลาดใหม่ของ PAUL เนื่องจากกรุงเทพฯ อยู่ใจกลางภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทำให้ชาวเอเชียได้มีโอกาสชิมความอร่อยแบบฝรั่งเศสแท้ๆได้ง่ายขึ้นเพราะ PAULทุกสาขาทั่วโลก ผลิตสินค้านี้แบบเดียวกันกับร้านที่ฝรั่งเศส ซึ่งนอกจากเป็นการรักษามาตรฐาน แล้วยังเป็นการแสดงออกถึงความเคารพในขนบธรรมเนียมและการสืบสานวิธีการทำเบเกอรี่ในแบบดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 19 อีกด้วย ถือเป็นมรดกตกทอดที่สืบทอดกันมาที่ร้าน PAUL ทั่วโลกยึดถือ”

ดร.ปพนธ์ รัตนชัยกานนท์ กรรมการ บริษัท เบคเฮาส์ จำกัด เจ้าของแฟรนไชส์ PAULแต่เพียงผู้เดียวในประเทศไทยกล่าวว่า “ตั้งแต่ทดลองเปิดให้บริการเมื่อต้นเดือนที่ผ่านมา ก็ได้รับการต้อนรับเป็นอย่างดีจากลูกค้าชาวไทยและชาวต่างชาติ เพราะลูกค้าหลายคนจำแบรนด์ PAUL ได้จากต่างประเทศจึงชื่นชอบและแวะเข้ามาสัมผัสรสชาติเบเกอรี่สไตล์ฝรั่งเศสที่ประเทศไทย ที่สำคัญทางร้านได้นำข้าววัตถุดิบสำคัญจากประเทศฝรั่งเศส โดยเฉพาะแป้งสาลีที่สร้างชื่อให้กับแบรนด์ PAUL ที่ใช้พันธุ์ข้าวสาลีฤดูหนาวแบบอ่อน อาทิ ข้าวสาลีพันธุ์แคมป์เรมี ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ให้แป้งสาลีคุณภาพสูงซึ่งผลิตจากข้าวสาลีที่ปลูกและดูแลเป็นพิเศษสำหรับ PAUL โดยเฉพาะ ทำให้ลูกค้าได้สัมผัสกับรสชาติที่ทุกคนต่างตั้งใจในขนมปัง PAUL แบบเดียวกันจากทุกสาขาทั่วโลก”

ด้านการตกแต่งภายในเน้นความเรียบง่ายสไตล์ฝรั่งเศส โดยร้านนี้ประกอบด้วย 2 คือส่วนเบเกอรี่ที่มีขนมปังและขนมหวานหลากหลายละลานตา และส่วนของร้านอาหารซึ่งมี 78 ที่นั่ง

ในส่วนเบเกอรี่ให้บริการขนมปังฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมและแบบพิเศษหลากหลายมากกว่า 13 ชนิด โดยสินค้าได้รับความนิยมได้แก่ *ครัวซองต์ (croissant)*, *ครัวซองต์ช็อคโกแลต (pain au chocolat)* และ *แอสคาโก เรซิน (escargot raisins)* แพลทริสซเข้มชั้นที่มีส่วนผสมของไส้คัสตาร์ดหอมหวานและลูกเกด) นอกจากนี้ยังมีขนมสูตรพิเศษที่เป็นเอกลักษณ์ของ PAUL คือ *มิลเฟย (Millefeuille)* ขนมอบที่นำแป้งกรุบกรอบเคลือบคาราเมลบางๆมาบรรจุเรียงซ้อนกันพิถีพิถันสอดไส้ครีมวนิลาหอมหวานกลมกล่อม ทั้งนี้ขนมชนิดต่างๆที่วางขายในร้านจะมีการเปลี่ยนแปลงตามเทศกาลและวัตถุดิบที่เก็บเกี่ยวได้ในแต่ละฤดูกาลตลอดปี

ในส่วนของร้านอาหารนั้นได้นำขนมปังPAULมาปรุงแต่งเป็นอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม เช่น ทาร์ทีน หน้าต่างๆ (Tartines) แซนวิชแบบเปิดหน้าซึ่งใช้ขนมปังชาวโดว์อบสดใหม่แผ่นเดียวแต่งหน้าด้วยเครื่องต่างๆ ไปจนถึง คร็อก-เมอซีเออร์ (Croque-monsieur) แซนวิชแฮมชีสอบที่ใช้ “แป้ง เดอ มี่” (Pain de mie) *ขนมปังเนื้อนุ่ม* อันโด่งดังของ PAUL, และ ปายาซง (Paillassons) แพนเค้กมันฝรั่งแบบดั้งเดิมที่กรุบกรอบและนุ่มชุ่มลิ้นอย่างลงตัว ไปจนถึงเครป (Crepes) และว๊อฟเฟิล (Waffle) แสนอร่อยอีกมากมาย

PAUL ตั้งอยู่ที่ชั้น 1 ศูนย์การค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี ถนนเพลินจิต (สถานที่รถไฟฟ้าเพลินจิต ทางออก ที่ 5) ส่วนเบเกอรี่เปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 8.30 น. ถึง 22.00 น. และส่วนร้านอาหารเปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 10.00 น. ถึง 22.00 น.