เชฟยูสึเกะ ทาคาดะ จากร้าน La Cime คว้ารางวัล “Inedit Damm Chefs’ Choice Award” จากงานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

เชฟยูสึเกะ ทาคาดะ จากร้านอาหาร La Cime ในโอซาก้า ประเทศญี่ปุ่น ได้รับรางวัล Inedit Damm Chefs’ Choice Award ประจำปี 2563 จากงานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia’s 50 Best Restaurants) โดยรางวัลดังกล่าวมาจากการโหวตของบรรดาเพื่อนเชฟ เพื่อเป็นการยกย่องเชฟทาคาดะที่สร้างคุณูปการให้แก่วงการอาหารเอเชีย

เชฟทาคาดะเรียนทำอาหารที่สถาบันสอนทำอาหารทสึจิ (Tsuji Culinary Institute) ในโอซาก้า ก่อนย้ายไปทำงานที่ปารีสในปี 2550 เขาสั่งสมประสบการณ์จากการทำงานกับร้านอาหารชื่อดังหลายแห่ง เช่น Restaurant Le Taillevent และ Le Meurice ก่อนเดินทางกลับญี่ปุ่นในปี 2553 จากนั้นได้เปิดร้านอาหาร La Cime ในย่านฮมมาจิ จังหวัดโอซาก้า ตลอดทศวรรษที่ผ่านมา เขาได้รับการนับหน้าถือตาจากเพื่อนเชฟทั่ววงการ จากการรังสรรค์อาหารอย่างละเมียดละไม รวมถึงความสามารถในการผสมผสานเทคนิคการทำอาหารฝรั่งเศสสุดคลาสสิกเข้ากับวัตถุดิบตามฤดูกาลของญี่ปุ่น

เชฟทาคาดะมีส่วนทำให้โอซาก้าได้รับความสนใจในฐานะแหล่งอาหารชั้นเลิศ โดยร้าน La Cime รั้งอันดับ 14 ในการจัดอันดับ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียประจำปี 2562 และดึงดูดนักชิมจากทั่วโลกให้มาเยือนโอซาก้าเพื่อลิ้มลองอาหารรสเลิศที่รังสรรค์โดยเชฟผู้นี้

ผู้ที่เคยคว้ารางวัล Inedit Damm Chefs’ Choice Award หลายท่านเป็นเพื่อนร่วมชาติของเชฟทาคาดะ ได้แก่ เซย์จิ ยามาโมโตะ (2556) โยชิฮิโระ นาริซาวะ (2561) และไซยู ฮาเซกาวะ (2562) ขณะที่อีกหลายท่านเป็นเชฟที่ทำงานในเอเชีย ได้แก่ อังเดร เฉียง (2557) ริชาร์ด เอคเคบัส (2558) พอล ไพเรต (2559) และเดฟ พินต์ (2560)

วิลเลียม ดรูว์ ผู้อำนวยการฝ่ายคอนเทนต์ของ Asia’s 50 Best Restaurants กล่าวว่า “บรรดาเพื่อนร่วมอาชีพต่างแสดงความชื่นชมในความคิดสร้างสรรค์และฝีมือการทำอาหารของเชฟยูสึเกะ ทาคาดะ ผ่านรางวัล Inedit Damm Chefs’ Choice Award”

มาเรีย ฟาวส์ ผู้จัดการฝ่ายการตลาดประจำเอเชียแปซิฟิกของ Damm กล่าวว่า “เรารู้สึกเป็นเกียรติที่ได้มอบรางวัล Inedit Damm Chefs’ Choice Award ให้แก่เชฟยูสึเกะ ทาคาดะ ผู้ผสมผสานรากเหง้าของญี่ปุ่นกับเทคนิคของฝรั่งเศสที่ได้มาจากการพากเพียรฝึกฝนอย่างสมบูรณ์แบบ เรายินดีที่ได้สานต่อความร่วมมือกับ Asia’s 50 Best

Restaurants และมอบรางวัลสุดพิเศษที่มาจากการโหวตของเพื่อนร่วมอาชีพให้แก่เชฟผู้เปี่ยมด้วยพรสวรรค์”

เชฟทาคาดะจะรับรางวัลดังกล่าวในพิธีประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ครั้งที่ 8 ซึ่งสนับสนุนโดย S.Pellegrino & Acqua Panna ทั้งนี้ เนื่องด้วยขณะนี้มีการคุมเข้มเรื่องการเดินทางในเอเชีย งานมอบรางวัลในปีนี้จะจัดในรูปแบบเสมือนจริง โดยจะมีการสตรีมผ่านเฟซบุ๊กและยูทูบของ Asia’s 50 Best Restaurants ในวันอังคารที่ 24 มีนาคม ตั้งแต่เวลา 16.00 น.ตามเวลาสิงคโปร์/ฮ่องกง หรือ 15.00 น.ตามเวลาประเทศไทย

รูปภาพ – https://mma.prnewswire.com/media/1134773/Chef_Yusuke_Takada.jpg

โลโก้ – https://mma.prnewswire.com/media/1085423/50_Best_Asia_Restaurants_Logo.jpg

ติดต่อ: CatchOn, A Finn Partners Company, อีเมล: asias50best@finnpartners.com, โทร: +852-2566-8988