ดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟ “มิชลิน ไกด์ ไดนิ่ง ซีรีส์” สำหรับ เบญจา ชิกเก้น จากเสน่ห์ของวัตถุดิบท้องถิ่นระดับพรีเมียม “ไก่ที่เลี้ยงด้วยข้าวกล้อง” โดยเชฟระดับมิชลินสตาร์ ด้วยเทคนิคการปรุงอาหารสไตล์ฝรั่งเศส

กรุงเทพฯ 27 มิถุนายน 2562 – มิชลิน ไกด์ ไดนิ่ง ซีรีส์ ครั้งที่ 2 ประจำปี 2019 ดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟ ภายใต้แนวคิด “THE FRENCH CONNECTION” ซึ่งครั้งนี้ ได้นำเสนอการร่วมกันรังสรรค์อาหารค่ำมื้อพิเศษระหว่างเชฟ 2 ท่านจากร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์ถึง 2 ร้านด้วยกัน คือ เชฟเฮงค์ ซาเวลเบิร์ก (Chef Henk Savelberg) จากร้าน ซาเวลเบอร์ก (Savelberg) ร่วมกับ เชฟอเมริโก้ เซสติ (Chef Amerigo Sesti) จากร้าน แฌม บาย ฌองมิเชล โลรองต์ (J’AIME by Jean-Michel Lorain) นำเสนอประสบการณ์มื้อค่ำแบบฝรั่งเศสที่ผสานความเป็นไทย ณ ร้านรางวัล 1 ดาวมิชลิน ซาเวลเบิร์ก (Savelberg) โดยเบญจา ชิกเก้น ในฐานะหนึ่งในผู้สนับสนุนระดับพรีเมียมของ มิชลิน ไกด์ ไทยแลนด์ 2019 ได้ถือโอกาสเชิญพันธมิตรทางการค้า และแขกคนสำคัญเข้าร่วมงาน พร้อมร่วมลิ้มลองเมนู 8 คอร์สสุดพิเศษ ซึ่งอาหารจานหลักเป็นเมนูไก่ที่ปรุงด้วยเทคนิคการปรุงอาหารแบบฝรั่งเศส จากวัตถุดิบท้องถิ่นระดับพรีเมียม “ไก่เบญจา ชิกเก้น” ไก่ที่เลี้ยงด้วยข้าวกล้อง

ต้อนรับแขกพิเศษ ด้วยเมนูคานาเป้ Banana and Foie Gras (by Savelberg) และ Banana and Blue Cheese by J'AIME (by Jean Michel Lorain) จากนั้นเริ่มคอร์สด้วย อาหารทานเล่นเมนูพิเศษ "Benja Chicken, White Asparagus and Crustacean Emulsion (J'AIME by Jean Michel Lorain) ที่ปรุงจากเนื้อไก่เบญจา ชิกเก้น คัดสรรส่วนอก นำมาจี่ไฟ เสิร์ฟคู่หน่อไม้ฝรั่งขาวผัดซอส หอม นุ่ม ฉ่ำ ลงตัว จากนั้น เรียกน้ำย่อยด้วยเมนู Lobster, Fennel Salad and Orange (Savelberg) และ Pan-seared Scallop and Beetroot Texture (Savelberg) ที่ใช้หอยเชลล์ส่งตรงจากเนเธอร์แลนด์ บ้านเกิดของเชฟ และรังสรรค์เป็นพิเศษเฉพาะงานนี้ ต่อด้วยจานปลา (Fish Course) ที่เป็นอาหารโปรดของเชฟเฮงค์ Grilled North Sea turbot, coconut sauce, mango salad and venere rice (Savelberg

มาถึงเมนคอร์ส์ เมนูหลักที่เชฟทั้งสองร่วมสร้างสรรค์ออกมาได้น่าสนใจ คือ คอร์สไก่ "Benja Chicken breast, mash potatoes with Epoisses, morel and port (Savelberg)" เสิร์ฟคู่กับ "Benja Chicken wing, cabbages and Australian black winter truffle (J'AIME by Jean Michel Lorain) ที่แบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนแรก เชฟเฮงค์ได้นำอกไก่ (เบญจา ชิกเก้น) มาอบสุญญากาศ (sous-vide) เพื่อคงความชุ่มฉ่ำเอาไว้ ก่อนนำไปผัดเนย เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ด morel ป่า ส่วนเชฟอเมริโก้ นำเมนู Truffe au choux ที่ขึ้นชื่อของเชฟฌอง-มิเชล มาตีความใหม่ พาสต้าถูกรังสรรค์ด้วยเทคนิคแบบฝรั่งเศส ผสมเห็ด black winter truffle จากออสเตรเลีย ผสานอิทธิพลเอเชียด้วยบ็อคซอย และใบบัวบก รวมทั้ง ปีกไก่ จากเบญจา ชิกเก้น

ต่อด้วยเมนูจานเนื้อ (Meat Course) Pig trotters, buckwheat, carrot, citrus and timut pepper (J'AIME by Jean Michel Lorain) และปิดท้ายด้วยเมนูของหวาน Sweet potato, Chinese cardamom and white chocolate (J'AIME by Jean Michel Lorain)

เชฟเฮงค์ กล่าวถึงการคัดสรรวัตถุดิบ ซึ่งปรัชญาที่เขายึดมั่นว่า แม้เทคนิคและรูปแบบจะเป็นฝรั่งเศส แต่อาหารที่เขารังสรรค์ต้องนำเสนอความโดดเด่นของสี กลิ่น และรสชาติของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ภูมิภาคที่เขาเองตั้งถิ่นฐานอยู่ในตอนนี้ "ทุกสิ่งทุกอย่างช่วยผลักดันและเปลี่ยนแปลงสิ่งที่เราทำครับ ผมอยู่เมืองไทยมา 5 ปีแล้ว แต่ยังต้องสังเกต เรียนรู้ และค้นหาสิ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นไทยอยู่เสมอ จนตอนนี้ คุณจะเห็นอิทธิพลความเป็นไทยได้ในเมนูต่างๆที่เราเสิร์ฟ" ทั้งนี้ ผักที่ร้านซาเวลเบิร์กมาจากฟาร์มในประเทศไทย ส่วนเนื้อสัตว์ต่างๆ จะนำเข้าจากบ้านเกิดของเชฟที่เนเธอร์แลนด์ ไม่ว่าจะเป็นปลา Turbot ที่นำมารังสรรค์เมนูร่วมกับเชฟอเมริโก้ หรือหอยเชลล์ที่นำมารังสรรค์เมนูพิเศษเฉพาะในงาน ยกเว้นเมนูเมนคอร์สที่เป็นไก่ ที่ใช้เนื้อไก่สด เบญจา ชิกเก้น ไก่จากเมืองไทยเลี้ยงด้วยข้าวกล้อง ซึ่งเนื้อมีคุณภาพ มีความหอม นุ่ม และฉ่ำ เมื่อนำมาบวกกับเทคนิคแบบฝรั่งเศส จึงช่วยให้เมนูนี้มีรสชาติที่ลงตัวอย่างที่ต้องการ

ทางด้านเชฟอเมริโก้ ก็ได้กล่าวถึงการร่วมงานกันในครั้งนี้ว่า "ในฐานะเชฟ เราทั้งคู่ถือว่าพูดภาษาเดียวกันครับ ภาษานั้นก็คือ หัวใจสำคัญของเทคนิคอาหารฝรั่งเศส" ส่วนเรื่องวัตถุดิบนั้น ทางร้านแฌม ภายใต้การดูแลของเชฟ ก็พัฒนาไปในทิศทางเดียวกัน คือ หันมาใช้วัตถุดิบท้องถิ่นมากขึ้นเรื่อยๆ โดยนำเสนอผ่านเทคนิคแบบฝรั่งเศส รสชาติอาหารที่ได้จึงแปลกใหม่

ภายใต้เนื้อแท้ของวัตถุดิบคุณภาพระดับพรีเมียมของไทย ที่ถูกปรุงแต่งด้วยเทคนิคการทำอาหารขั้นสูงแบบฝรั่งเศส

และความวิจิตรบรรจงรังสรรค์ในแบบผสมผสาน จาก 2 สุดยอดเชฟ ที่ท่านหนึ่งเป็นคลื่นลูกใหม่ไฟแรง และอีกท่านเป็นกูรูรุ่นใหญ่ ที่พาร้านต่างๆคว้ามิชลินมากว่า 37 ปี ด้วยความหลงใหลและชำชองในอาหารฝรั่งเศส จึงเป็นการผสมผสานความต่างอย่างลงตัว มื้ออาหารนี้ จึงเปรียบเสมือนการรื่นรมย์กับอาหารฝรั่งเศสชั้นเลิศ ทว่าก็มีกลิ่นอายและเสน่ห์ความเป็นไทย จากวัตถุดิบที่ไม่แพ้ใครในโลก