บ็อบบี ชินน์ คนดังด้านการทำอาหารของเอเชียและเชฟที่กำลังฮอตที่สุดคนใหม่ของลอนดอน จะจัดงานสาธิตการทำอาหารและไวน์ ดินเนอร์ เป็นเวลาหนึ่งวันที่โรงแรมตรีสรา ภูเก็ต ในวันจันทร์ที่ 18 สิงหาคม 2557

ภูเก็ต- 29 กรกฎาคม 2557: – เชฟบ็อบบี ชินน์ สุดยอดคนดังด้านการทำอาหารของเอเชีย บินตรงจากกรุงลอนดอน เพื่อจัดงานสาธิตการทำอาหารและไวน์ ดินเนอร์ สุดพิเศษเป็นเวลาหนึ่งวันเท่านั้นที่โรงแรมตรีสรา ภูเก็ต ในวันที่ 18 สิงหาคม 2557

หลังจากการเดินทางข้ามทวีปมาที่โรงแรมตรีสรา งานของเชฟบ็อบบีในวันที่ 18 สิงหาคม 2557 จะเริ่มต้นขึ้นในเวลา 11.00 น. โดยเชฟบ็อบบีจะสาธิตการทำอาหาร เพื่อสร้างความบันเทิงและความเพลิดเพลินแก่ผู้เข้าร่วมด้วยเรื่องราวการเดินทางบนเส้นทางชีวิต จากเด็กขัดรองเท้าในเมืองซานฟรานซิสโกเมื่ออายุเกือบ 12 ปี มาถึงเทรดเดอร์ของวอลสตรีทในนิวยอร์กซิตี ก่อนโชคชะตาจะพาเขามาเป็นเชฟคนดังระดับสากลในที่สุด ค่าใช้จ่ายในการเข้าร่วมงานสาธิตการทำอาหารของเชฟบ็อบบีคือ 2,500++ บาท หรือ 2,943 เน็ตต่อท่าน

ในช่วงเย็น แขกทุกท่านจะได้รับโอกาสพิเศษที่หาได้ยากในการเข้าร่วมรับประทานอาหารค่ำหลายคอร์สตั้งแต่เวลา 18.30 น. ซึ่งเป็นการโชว์ฝีมือเมนูที่ขึ้นชื่อของเชฟบ็อบบี เช่น “Seafood Ceviche” หรือเซบิเช่ทะเล (อาหารทะเลมังคุดในน้ำมะพร้าวคลุกน้ำมันทรัฟเฟิล) “Duck Pho Cuon” หรือก๋วยเตี๋ยวหลอดเป็ดสูตรเวียดนาม (เนื้อเป็ดพร้อมใบงาและองุ่นฝานเป็นแว่น) “Lemongrass Chicken in Caramel Sauce” หรือไก่ตะไคร้ราดซอลคาราเมล เป็นต้น สนนราคาที่ 5,000 หรือ 5,885 บาทเน็ตต่อท่าน

สำหรับท่านที่ต้องการลงทะเบียนเข้าร่วมทั้งสองงาน ค่าใช้จ่ายจะลดเหลือ 7,000++ บาทหรือ 7,539 บาทเน็ตต่อท่าน

ตรีสรา ขอเชิญชวนแฟนๆ ของเชฟบ็อบบี ชินน์ ทั่วโลกให้ใช้ประโยชน์จากโปรโมชันล่วงหน้าสำหรับผู้สนใจนี้เพื่อวางแผนวันหยุดสุดหรรษาที่เพียบพร้อมทั้งด้านอาหารและความหรูหราในภูเก็ต ณ โรงแรมตรีสรา แขกทุกท่านจะได้รับส่วนลดสูงสุด 30% จากราคาที่ดีที่สุดเมื่อจองห้องพักภายในวันที่ 20 กรกฎาคม 2557 โดยระยะเวลาที่เข้าพักได้ในโปรโมชันนี้คือตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม – 31 ตุลาคม 2557

เชฟบ็อบบี ชินน์ เกิดที่ประเทศนิวซีแลนด์ โดยเป็นบุตรของบิดาชาวจีนและมารดาชาวอียิปต์ และได้ใช้ชีวิตในประเทศต่างๆ หลายแห่งทั่วโลก เมื่อสำเร็จการศึกษาในประเทศอังกฤษ เชฟบ็อบบีได้ไปทำงานที่ประเทศสหรัฐอเมริกา (ทั้งฝั่งตะวันออกและตะวันตก) จากนั้นได้เดินทางรอบโลกจนได้มาลงหลักปักฐานที่ประเทศเวียดนามในปี พ.ศ. 2539 ระหว่างการเดินไปยังประเทศต่างๆ เชฟบ็อบบีได้เพิ่มพูนความหลงใหลในอาหารและการทำอาหาร และได้เปิดร้านอาหารชื่อ Bobby Chinn ซึ่งเป็นร้านอาหารแห่งแรกของเขาที่กรุงฮานอยในปี 2544 จากนั้นได้มีการย้ายร้านอาหารดังกล่าวไปที่บ้านพักส่วนตัวของเชฟบ็อบบีในปี 2552 ร้านอาหารแห่งที่สองที่มีชื่อว่า Bobby Chinn Saigon เปิดขึ้นเมื่อปี 2554 และปิดตัวลงในปี 2556 เชฟบ็อบบีได้ตีพิมพ์หนังสือทำอาหารชื่อ *Wild, Wild East: Recipes & Stories from Vietnam* ในปี 2550 (ซึ่งได้รับการตีพิมพ์ซ้ำและเปลี่ยนชื่อเป็น *Vietnamese Food* ในปี 2553)

ความกระตือรือร้นในด้านการทำอาหารของเชฟบ็อบบี สามารถแพร่กระจายไปสู่คนรอบข้างได้ และท่านสามารถสัมผัสถึงพลังและความทุ่มเทของเขาได้ขณะที่เขาสร้างความสุขและทำอาหารให้กับผู้อื่น เชฟบ็อบบี เป็นคนดังด้านการทำอาหารในเอเชีย เนื่องจากเขาเป็นแขกประจำในซีรีส์รายการโทรทัศน์ World Café ทางช่อง Discovery TLC ตั้งแต่ปี 2550 เชฟบ็อบบียังได้ร่วมงานกับแบรนด์หรูระดับสากลหลายแบรนด์ในงาน อีเวนท์ขององค์กร ไม่ว่าจะเป็นบีเอ็มดับเบิลยู และเครดิตสวิส ไปจนถึงเอ็กซอนโมบิล และหลุยส์ วิตตอง

เชฟบ็อบบี เปิดร้านอาหารแห่งแรกในลอนดอนชื่อว่า The House of Ho เมื่อเดือนมกราคม 2557 บนถนนโอลด์ คอมป์ตัน ย่านโซโห เมนูของเขาผสมผสานอาหารเวียดนามดั้งเดิมกับ “การสร้างสรรค์พิเศษของบ็อบบี” ซึ่งรวมเอาอิทธิพลต่างๆ ที่เขาได้รับมาจากการเดินทางไปยังที่ต่างๆ รอบโลกมาผสมผสานกัน ร้านอาหารแห่งนี้มีบรรยากาศสนุกสนาน เซ็กซี่ เป็นกันเอง และราคาไม่แพงมาก บ่งบอกถึงความเป็นโซโห ความเป็นลอนดอน และความเท่ได้อย่างดี

เมื่อเร็วๆ นี้ เชฟบ็อบบี ได้ออกรายการ Saturday Kitchen ทางช่อง BBC1 ช่วงเดือนมิถุนายน 2557

หากต้องการสำรองที่นั่งในงานสาธิตการทำอาหารและ/หรือดินเนอร์ของเชฟบ็อบบี โปรดโทรติดต่อโรงแรมตรีสราภูเก็ตที่หมายเลข 66 (0) 310 100 หรือทางอีเมลที่ reservations@trisara.com