ห้องอาหาร J’AIME ต้อนรับการมาเยือนของ ฌอง-มิเชล โลรองต์ ผู้ก่อตั้งและสุดยอดเชฟมิชลินสตาร์จากฝรั่งเศส

เชฟระดับโลกเผยเคล็ดลับสู่ดาวมิชลินและแนวคิดการรังสรรค์เมนูชั้นเลิศของห้องอาหารแฌมในกรุงเทพฯ

ฌอง-มิเชล โลรองต์ เชฟมิชลินสตาร์ 2 ดาวชื่อดังชาวฝรั่งเศส กำหนดเดินทางมาเยือนห้องอาหารแฌมในประเทศไทยซึ่งเปรียบเสมือนบ้านหลังที่สอง เพื่อร่วมแบ่งปันแรงบันดาลใจและแนวคิดในการสร้างสรรค์เมนูอาหารระดับมิชลินสตาร์ ตลอดจนบอกเล่าถึงปรัชญาการทำงานอันลึกซึ้งของห้องอาหารแฌม ซึ่งได้รับการยกย่องว่าเป็นห้องอาหารระดับสูงที่เปี่ยมด้วยความหลงใหลและความรักในศิลปะแห่งการปรุงอาหารชั้นเลิศ สมดังชื่อ J’AIME (แฌม) ในภาษาฝรั่งเศส ห้องอาหารแห่งนี้จึงมีแนวคิดการนำเสนอเมนูอาหารฝรั่งเศสที่สื่อถึงรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์และธรรมชาติที่แท้จริงของอาหาร โดยยึดมาตรฐานเดียวกับห้องอาหาร ลา โกต์ แซงต์ ฌาคส์ อันเป็นสาขาต้นตำหรับในเมืองชัวนี ประเทศฝรั่งเศส (ซึ่งเป็นธุรกิจร้านอาหารที่ตกทอดจากรุ่นสู่รุ่นในตระกูลโลรองต์) ทำให้ห้องอาหารแฌมให้ความสำคัญกับการคัดสรรวัตถุดิบชั้นเยี่ยมจากทั่วโลก รวมถึงวัตถุดิบคุณภาพดีในประเทศไทยเพื่อสนับสนุนผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายภายในประเทศ โดยเฉพาะการเลือกใช้วัตถุดิบจากโครงการหลวงในการรังสรรค์อาหารชั้นเลิศเพื่อเหล่านักชิมในกรุงเทพฯ

เชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ กล่าวถึงการได้รับยกย่องให้เป็นเชฟระดับมิชลินสตาร์ ว่า “การมุ่งมั่นให้ได้มาซึ่งดาวมิชลินสักดวงหนึ่ง และการพยายามเพื่อดาวดวงที่สอง (หรือแม้แต่ดวงที่สาม) ถือเป็นการผจญภัยอันแสนเร้าใจของผมและแน่นอนว่าเป็นสิ่งอันพึงปรารถนาของเชฟทั่วโลกด้วยเช่นกัน เพราะนี่คือรางวัลสูงสุด ราวกับจอกศักดิ์สิทธิ์เลยทีเดียว ผมยังจำได้อย่างแม่นยำถึงช่วงเวลาที่ร้านของเราได้รับการยกย่องระดับสามดาวในปี 1986 และอีกครั้งในปี 2 004 นับเป็นความปลื้มปีติที่สุดจนบรรยายเป็นคำพูดไม่ได้ โดยในปี 1986 ที่เราได้ถึงระดับสามดาวนั้น ผมมีอายุเพียง 26 ปี และยังทำงานอยู่กับพ่อแม่และครอบครัว”

“ผมเชื่อมั่นอย่างยิ่งว่า การทำมิชลินไกด์ในประเทศไทยจะก่อให้เกิดผลกระทบอย่างมากต่อวงการธุรกิจอาหารของไทย โดยจะทำให้เกิดการแข่งขันมากยิ่งขึ้น เนื่องจากดาวมิชลินถือเป็นเครื่องชี้วัดคุณภาพที่เหล่านักชิมระดับสูงทั่วโลกให้การยอมรับและเชื่อถืออย่างมาก และสิ่งนี้ก็จะเกิดขึ้นที่กรุงเทพฯ เช่นเดียวกับที่อื่น ๆ หากการได้มาซึ่งดาวมิชลินนั้นต้องอาศัยการทำงานหนักอย่างมาก รวมถึงต้องมีความหลงใหล (และต้องสื่อผ่านรสชาติของอาหารได้) การ

ทำงานอย่างพิถีพิถัน และการรักษาคุณภาพที่สม่ำเสมอ แน่นอนว่าต้องมีพรสวรรค์ด้วย แต่ทว่าแค่พรสวรรค์อย่างเดียวอาจไม่เพียงพอ สิ่งสำคัญคือคุณต้องมีผู้คนที่มีความสามารถที่เหมาะสมและทีมงานที่ดีอยู่เคียงข้าง ร่วมแรงร่วมใจและมีความหลงใหลในสิ่งเดียวกัน สิ่งนี้ทำให้ผมมีความเชื่อมั่นในการดำเนินงานของห้องอาหารแฌมในกรุงเทพฯ เนื่องจากผมมีทีมงานที่ฝีมือดี ซึ่งทำงานภายใต้การบริหารงานของบุตรสาวของผม มารีน โลรองต์ และทีมครัวที่ดี นำโดย เชฟเอเมอริโก เซสติ และทีมของเขา" เชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ กล่าว

ห้องอาหารแฌมนั้นให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาหารมาก ซึ่งคุณภาพในที่นี้ ไม่ได้หมายถึงสิ่งที่หรูหราเสมอไป ถือเป็นคนละเรื่องกันเลยทีเดียว มิใช่ว่าร้านอาหารที่เสิร์ฟฟัวกราส์ เห็ดทรัฟเฟิลหรือคาเวียร์จะทำให้ได้รับดาวมิชลินมากขึ้น โดยเชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ อธิบายว่า "ผมคิดว่า มิชลินให้ความสำคัญกับการประเมินการทำงานอันทุ่มเทของเชฟที่มีต่ออาหารของตนเองมากกว่า ซึ่งหมายถึงการปรุงอาหารให้สอดคล้องกับฤดูกาลและภูมิภาคที่ร้านอาหารตั้งอยู่ รวมถึงความเชี่ยวชาญเฉพาะตัว และการใช้ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก ซึ่งนี่คือเหตุผลที่เราพยายามแสวงหาผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ให้มากที่สุดเท่าที่จะหาได้ อีกทั้งอาหารยังต้องสามารถถ่ายทอดบุคลิกของเชฟผู้ปรุงได้ด้วย (ซึ่งถือเป็นหนึ่งในหลักเกณฑ์การพิจารณาของมิชลิน)"
เชฟฌอง-มิเชล เชื่อว่าพ่อครัวต้องให้ความใส่ใจในรสชาติเท่า ๆ กับเนื้อสัมผัสของอาหาร เพื่อให้เกิดการผสมผสานกันอย่างลงตัวของส่วนผสมทั้งหมด โดยตั้งข้อสังเกตว่า "ผมทำงานโดยใช้วัตถุดิบที่มีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกันอย่างมาก ดังนั้น จึงต้องใช้ประสาทสัมผัสที่ห้า นั่นคือการทำงานผ่านการสัมผัสด้วย และสิ่งสุดท้าย การรักษาคุณภาพอาหารให้สม่ำเสมอนั้นถือว่ามีความสำคัญมากที่สุด อาหารจานหนึ่งอาจมีรสชาติที่สมบูรณ์แบบและน่าประทับใจมากในวันที่รังสรรค์ขึ้น แต่นั่นยังไม่เพียงพอ เราต้องปรุงอาหารจานนั้นให้สมบูรณ์แบบได้ทุกวัน ผมขอกล่าวว่าหากคุณต้องการดาวมิชลิน ความหลงใหลในอาหารของคุณต้องสามารถทำให้แขกมีความสุข ต้องสามารถมอบความรื่นรมย์ให้แก่พวกเขาผ่านทางอาหาร โดยเฉพาะการสื่อสารถึงจิตวิญญาณในความหลงใหลร่วมกันกับทีมงานทุกคน"

เชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ กล่าวว่า "นับเป็นเกียรติเกียรติอย่างสูงยิ่งที่ผมได้รับดาวมิชลิน ซึ่งผมได้แบ่งปันและถ่ายทอดแก่ทีมงานของห้องอาหารแชมถึงวิธีการทำงานที่ทำให้ได้รับการยกย่องดังกล่าว เพื่อให้ทีมงานที่นี่ปฏิบัติงานได้อย่างยอดเยี่ยม เราทำงานและฝึกฝนอย่างหนักเพื่อยกระดับคุณภาพและเทคนิคการปรุงอาหารให้ดียิ่งขึ้นอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการคัดสรรและสรรหาวัตถุดิบที่สมบูรณ์แบบ ซึ่งไม่เพียงต้องดีเลิศในด้านรสชาติเท่านั้น แต่ยังต้องสดใหม่ด้วย โดยเราต้องผสมผสานบุคลิกภาพเฉพาะตัวและความคิดสร้างสรรค์ในการปรุง เพื่อให้อาหารทุกจานมีความพิเศษและเปี่ยมด้วยรสชาติชั้นเลิศที่สม่ำเสมอในทุกวัน เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสกับประสบการณ์อันน่ารื่นรมย์ทุกครั้งที่มาเยือน หากเราปฏิบัติได้ดังนี้ เราจะสามารถรักษาสถานะอันเป็นเลิศซึ่งคู่ควรกับดาว มิชลิน ทั้งหมดก็มีเพียงเท่านี้ และเราได้ทำแล้วอย่างเต็มที่ ส่วนที่เหลืออื่นๆ ต้องอยู่ที่การพิจารณาของผู้ตรวจสอบจากมิชลิน"

"ผมโชคดีมากที่ได้ทีมงานบริหารฝีมือดีสำหรับการดำเนินงานห้องอาหารแฌมในกรุงเทพฯ ซึ่งนำโดยบุตรสาวของผม มารีน โลรองต์ และ เชฟเอเมอริโก ซึ่งได้รับการฝึกฝนกับผมมานานถึง 4 ปี พวกเขามีความหลงใหล ความทุ่มเท ความปรารถนา และความตั้งใจอย่างเปี่ยมล้นในการพัฒนาฝีมือและเทคนิคงานครัวอย่างไม่หยุดยั้ง รวมถึงการ

สรรหาวัตถุดิบที่มีความสดใหม่และเปี่ยมด้วยรสชาติ ตลอดจนการสร้างสรรค์บุคลิกและสไตล์ของอาหารที่มีความเฉพาะตัว เพื่อรับประกันว่าลูกค้าทุกท่านจะได้รับประสบการณ์แห่งมื้ออาหารอันน่ารื่นรมย์ทุกครั้งที่เดินทางมาใช้บริการ" เชฟฌอง-มิเชล กล่าวทิ้งท้าย

สำหรับการดำเนินงานห้องอาหารแฌมในปี 2017 และ 2018 จะปรับเปลี่ยนจากแนวคิดเรื่องการแบ่งปันซึ่งเป็นแนวคิดแรกเริ่มเมื่อเปิดดำเนินงาน โดยหันมาเน้นเรื่องการยกระดับคุณภาพและความพิถีพิถันให้มากยิ่งขึ้นเพื่อนำเสนอประสบการณ์มื้ออาหารชั้นเลิศตามแบบฉบับฝรั่งเศสขนานแท้ โดยเหล่าพ่อครัวของห้องอาหารแฌมจะมุ่งมั่นแสวงหาวัตถุดิบคุณภาพดีภายในประเทศเพื่อมอบความคุ้มค่าแก่นักชิม ซึ่งเชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ ถือว่าเป็นสิ่งสำคัญมาก เขาสรุปว่า "อาหารที่ดีต้องอยู่ในเกณฑ์ราคาที่ผู้คนจ่ายได้ สิ่งนี้สำคัญมาก โดยการปรับโครงสร้างการทำงานใหม่ของห้องอาหารแฌมในครั้งนี้ มีจุดประสงค์เพื่อมอบประสบการณ์แห่งมื้ออาหารที่ดีที่สุดแก่ลูกค้าของเราทุกท่าน"

ห้องอาหารแฌม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์ ตั้งอยู่ภายในโรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ

# # #

เกี่ยวกับ ห้องอาหารแฌม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์
ห้องอาหารแฌม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์ ณ โรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ เป็นห้องอาหารชั้นหรูซึ่งเป็นที่ยอมรับในหมู่นักชิมระดับสูงของกรุงเทพฯ และเป็นทางเลือกใหม่ของผู้ที่ต้องการสัมผัสกับรสชาติของเมนูชั้นเลิศภายในห้องอาหารชั้นนำ ใจกลางเมือง ก่อตั้งโดย ฌอง-มิเชล โลรองต์ สุดยอดเชฟมิชลินสตาร์ และควบคุมคุณภาพอาหารโดยเชฟเอเมอริโก เซสติ ซึ่งผ่านการฝึกฝนอย่างเข้มงวดโดยตรงจากเชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ และเชฟชั้นนำระดับโลกอีกหลายคน ห้องอาหารแฌมนำเสนอประสบการณ์ใหม่แห่งบริการมื้ออาหารฝรั่งเศสในรูปแบบที่ทันสมัย หากยังคงรสชาติชั้นเลิศดั้งเดิมได้อย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยบริการเป็นเลิศนับตั้งแต่ก้าวแรกที่แขกมาเยือนกับการต้อนรับอย่างอบอุ่นจากมารีน โลรองต์ ผู้จัดการและบุตรสาวของ ฌอง-มิเชล โลรองต์ เมื่อเข้าสู่ภายในห้องอาหาร ผู้มาเยือนจะสัมผัสได้ถึงการตกแต่งที่สวยงามในสไตล์ "Upside Down" เพื่อสร้างสรรค์บรรยากาศแห่งมื้ออาหารที่แปลกใหม่อย่างที่ไม่เคยสัมผัสจากที่ใดมาก่อน ห้องอาหารแฌม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์ เป็นร้านอาหารโดย ฌอง-มิเชล โลรองต์ แห่งแรกในเอเชีย มุ่งเน้นการนำเสนอประสบการณ์แห่งมื้ออาหารที่เป็นเลิศและน่าประทับใจเพื่อนักชิมตัวจริง เปิดบริการทุกวัน 2 ช่วงเวลา คือมื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมื้อค่ำ 18.00 – 22.00 น. พร้อมทั้งยังมีบริการอาหารมื้อสายทุกวันอาทิตย์สุดท้ายของเดือนในเวลา 12.00 – 15.00 น. โดยสามารถติดต่อสำรองโต๊ะได้ที่โทรศัพท์ 02 119 4899 หรืออีเมล reserve@jaime-bangkok.com