

A LEXUS A CHAMPS-ÉLYSÉE-N EGY HIGH-END GASZTRO ESEMÉNYEN MUTATTA MEG ELŐSZÖR ÚJ RC KUPÉT

A Lexus a modell Párizsi Autószalonon esedékes világpremierjét megelőzően, a párizsi Champs-Élysées sugárúton szervezett, exkluzív, #sharpyetsmooth pop-up rendezvényen mutatta meg először az új RC kupét. Az autót elsőként Andreas Møller Michelin-csillagos konyhafőnök vezethette, aki az új RC és a Lexus „mégis” filozófiája nyomán egy különleges #SharpYetSmooth (#KielezettMégisKifinomult) fogást is készített.

Az új Lexus RC kupé csaknem egy hónappal a 2018-as Párizsi Autószalonra időzített világpremierje előtt, a Champs-Élysées sugárúton működő Copenhagen étterem konyhafőnökével, Andreas Møllerrel közösen szervezett párizsi pop-up rendezvényen mutatta meg magát a nyilvánosságnak. A megújult, átdolgozott RC a zászlóshajó LC luxuskupé nyomdokain haladva a magasabb szintű kényelmet a Lexus legfrissebb formai jellegzetességeivel és még pontosabb vezethetőséggel társítja. Az új RC módosításai tökéletesen testesítik meg a Lexus „MÉGIS” filozófiáját: az autó „kielezett, mégis kifinomult” személyisége mellett bemutatva, hogyan kelhetnek csodálatos hatást egymásnak elvileg ellentmondó értékek. A kielezettséget az RC közvetlenebb, kezes vezethetősége és merész formai megoldásai képviselik, míg a kifinomultságról a fejlett öntöltő hibrid hajtáslánc és a továbbfejlesztett belső kidolgozás tanúskodnak.

Andreas Møller egy különleges fogásban igyekezett megragadni az új RC #SharpYetSmooth személyiségét. A dán konyhafőnök elsőként próbálhatta ki az új luxus sportkupét Párizs szívében, így nyerve ihletet az autó egymásnak ellentmondó tulajdonságait kifejezésre juttató, egyedülálló gasztronómiai alkotáshoz. Andreas, aki tehetségének elismeréseként idén Michelin csillagot kapott, olyan fogást alkotott, amely a életre kelti a „MÉGIS” szellemiségét...

„Olyasvalamit akartam létrehozni, ami könnyed és légies, mégis tartalmas és erőteljes ízvilágú, azaz ellentmondásos, de kifinomult.” – fogalmaz. „A fogás fő alkotóeleme a makréla, aminek kemény bőre alatt vajpuha textúrával találkozunk, ugyanúgy, ahogy az RC határozott vonalai alatt rejlik a fényűző belső. A másik párhuzam a vattacukor használata: ez ugyanúgy elfedi, majd

feltárja az alatta megbúvó értékeket, ahogy az új RC fedélzetén is jóval több minden fogad, mint amire első pillantásra számítanánk.”

Andreas szoros párhuzamot lát saját konyhaművészeti felfogása és a Lexus „MÉGIS” filozófiája között: *„Olyan ízeket igyekszem társítani, amiket általában külön-külön szeretünk élvezni. Szórakoztató élmény meglepő íz kombinációkkal rávezetni a vendégeket arra, hogy megkérdőjelezzék az édesről és a fűszeresről alkotott elképzeléseiket”* – teszi hozzá. Ez az egyedülálló együttműködés, valamint a Champs-Elysées-n megvalósított pop-up premier is jól példázza a Lexus azon törekvését, hogy lenyűgöző élményeket teremtsen, akár a volán mögött, akár az autótól teljesen eltérő környezetben.

ANDREAS MOLLER #SHARPYETSMOOTH ALKOTÁSA

A nyers makréla tölgyfán füstölve nyeri el mély zamatát. A halat tormával marinált karalábé egészíti ki: ez a kombináció kiemeli a fogás csípősségét, anélkül, hogy elnyomna más ízeket. A marinált karalábé áttetsző, üveges megjelenése és egyedi szeletelése olyan lágy hullámformát hoz létre, amely meghatározza a fogás megjelenését. A fogást savanyított medvehagyma és mustármag gazdagítja izgalmas textúrával, egyben apró íz bombákat helyezve el a tányéron. A savanyított összetevők intenzívebb ízét az ausztrál citrom savanyúsága egyensúlyozza ki. A fogásra halmozott kaviár egyrészt a fényűzés hatását kelti, másrészt sóssága tökéletes harmóniában áll a füstölt makréla ízvilágával. Az erjesztett és nyers fehér ribizli még savanyúbbá teszi az ételt, miközben egy csipetnyi édességet is belecsempész a fogásba. A tengerparton honos ballagófü frissen ropogó szára a tengervíz sósságát idézi, míg a böjtfű és a borágó friss, karakteres zamatokkal gazdagítják az ételt. Az egészet porított citrommal meghintett, enyhén sózott vattacukor koronázza meg, amit fehérribizli-szörp, sós citromlé és hínárolaj permete olvaszt meg, mesteri egységbe fogva a fűszeres és lágy ízeket. Az eredmény egy olyan fogás, amelynek alkotóelemei, ízei és textúrái első hangzásra nem tűnnek egymás természetes kiegészítőinek, együttesen mégis feledhetetlen ízélményt produkálnak.

###

További információ:

Varga Zsombor

PR manager

Toyota Central Europe Kft.

Tel.: +36-70-4000-990

E-mail: zsombor.varga@toyota-ce.com

A sajtóközlemények, nagyfelbontású fotók és videók letöltéséhez látogasson el a <https://media.toyota.hu/> oldalra.

 www.facebook.com/toyotahungary

 www.facebook.com/lexushungary

