

LEXUS SAJTÓKÖZLEMÉNY

Érzékszervi Kánaán és Michelin-csillagok a Lexus LBX pop-up shown

2023. november 17.

Ilyen lenne minden hétköznap, ha az új Lexus LBX kormányát fogná meg reggelente, állítja a Lexus a minden érzékszervre ható, különleges pékségének metaforájával. A vendégek korábban soha nem tapasztalt kulináris és érzékszervi élményeknek lehetnek részesei Mory Sacko Michelin-csillagos séf süteményei társaságában a La Verrière du Marais-ban november 23.-án és 24.-én. Ez az esemény zárja le a Lexus LBX bevezetését ünneplő pop-up sorozatot Európában.

A Lexus a vadonatúj LBX – a márka számára mérföldkőnek számító modell – bevezetésének megünneplésére 2023-ban Európa-szerte egy sor különleges élményt kínáló rendezvényt szervezett. Mindegyik esemény a „hétköznapi” helyzetek „rendkívülivé” emelésére összpontosított. A sikeres milánói, londoni és madridi események után a sorozat utolsó állomása Párizsban lesz - a hagyományos sarki pékséget „különleges pékséggé” változtatva.

November 23-án és 24-én a Lexus a La Verrière du Marais-ban (5 Rue Saint-Merri, Párizs, 75004) látja vendégül a párizsiakat, hogy egy pillanatra megálljanak és kipihenjék a városi életet fáradalmait a tökéletes vendéglátásnak köszönhetően. Az „Omotenashi” – a márka fő értékeként szolgáló páratlan vendégszeretet –, a Lexus alapértékének megtestesítőjeként a vendégeket egy igazi kulináris elmerülés várja, a fényűző, gondosan összeállított menütől kezdve egészen a tágas helyiség berendezéséig és dekorációjáig.

A Lexus a neves séffel, Mory Sackóval működik együtt, hogy életre keltse az „különleges pékséget”. Mory Sacko az esemény gasztronómiai élményeibe a saját nagyra becsült stílusát fogja belevinni.

Az esemény a sütés folyamatát fogja utánozni a kezdetektől a végéig. A vendégek végigjárják az előkészületeket, a sütés és a kóstolás fejezeteit, mielőtt megnézik a „plat du jour”-t, ahol az új LBX-et találják fel, és dinamikus fényekkel veszik körül, amelyek az LBX 4 különböző színéhez illeszkednek.

Az instagram fotókon is rendkívül jól mutató pezsgőtartó pezsgőbuborékok gyűjteményével veszi körül a vendégeket, amelyek a sütés könnyű és levegős hatását szimulálják.

Ezután következik a sütőszínpad, ahol a vendégek meleg fényárban úszó, izzó fényeken és a ropogó tészta megnyugtató ASMR-hangjain keresztül haladhatnak át, ami magával ragadó, több érzékszervet is megszólító élményt nyújt.

A Lexus büszke japán örökségét és az ikonikus japán konyhát idézve a vendégeket a sushi futószalagokon megjelenő édes és sós ételek ínycsiklandó választéka várja.

Sajtókapcsolat

Varga Zsombor, PR manager

Telefonszám: +36 30 400 0990

TOYOTA CENTRAL EUROPE KFT.

E-mail: zsombor.varga@toyota-ce.com Sajtóoldal: www.toyotanews.eu

2040 Budaörs, Budapest, Keleti 4.

LEXUS SAJTÓKÖZLEMÉNY

Az esemény csak két napig tart nyitva, és egyedülálló lehetőséget kínál a vendégeknek, hogy a látás, a tapintás, a szaglás és az ízlelés multimodális integrációján keresztül tapasztalják meg az LBX-et.

Tommaso Grassi, a Lexus Europe kommunikációs és ügyfélményért felelős vezetője megjegyezte: *„Csodálatos volt látni, ahogy az LBX filozófiája életre kelt az idej pop-up rendezvénysorozaton, amely innovatív módon mutatja be az európai közönségnek az új modellt és mindazt, amit képvisel. Izgatottan várjuk, hogy az utolsó párizsi rendezvényünkkel zárjuk a sort: ezúttal a luxus kulináris elmélyülésre összpontosítva. Az elismert Mory Sackóval való együttműködés tökéletes választás volt, hiszen ő a kortárs francia konyha egyik legkiválóbb alakja, aki természetesen a japán kultúra iránti szenvedélyét is magába olvasztja. Biztos vagyok benne, hogy párizsi és nemzetközi közönségünk valóban át fogja érezni, hogy az LBX hogyan teszi a hétköznapi pillanatokat különlegessé, az újragondolt pékségen keresztül.”*

Az LBX:

A vadonatúj, öntöltő hibrid LBX az eddigi legkisebb Lexus, de teljes mértékben megérdemli mérföldkőnek számító modell státuszt, hiszen lebontja a hagyományos luxushierarchiát, és megváltoztatja a márkát Európában. A Lexus jól bevált SUV-kínálatán belül új formákkal fokozza vonzerejét a fiatalabb közönség és azok irányába, akik korábban nem vették számításba a Lexust.

Tudjon meg többet a vadonatúj Lexus LBX-ről: <https://newsroom.lexus.eu/world-premiere-of-the-all-new-lexus-lbx/>.

Mory Sacko:

Mory Sacko 2020-ban nyitotta meg a MoSuke nevű fine dining éttermét, amelyben a Japán és kultúrája iránti szeretetét a francia és afrikai konyhával ötvözi. A MoSuke 2021-ben bekerült a Michelin-kalauzba, és megkapta első csillagát.

Sajtókapcsolat

Varga Zsombor, PR manager

Telefonszám: +36 30 400 0990

TOYOTA CENTRAL EUROPE KFT.

E-mail: zsombor.varga@toyota-ce.com Sajtóoldal: www.toyotanews.eu

2040 Budaörs, Budapest, Keleti 4.