

## ANDREAS MØLLER SZTÁRSÉF KULISSZATITKAIBA ENGED BEPILLANTÁST A LEXUS

Hogyan készült a Lexus RC kupé megújulását ünneplő, egyedülálló #SharpYetSmooth fogás? Møller rávilágít a konyhaművészetéről és a vendégek kiszolgálásáról alkotott elképzelései, illetve a Lexus Takumi kézműves mestermunkájaa és Omotenashi vendéglátási filozófiája közötti párhuzamokra.

Andreas Møller, a Michelin-csillagos párizsi Copenhague étterem dán konyhafőnöke az új RC #SharpYetSmooth személyiségét egy kontrasztos ízeletet és textúrákat felvonultató fogásban keltette életre. A projekt kedvéért Andreas szögbe akasztotta kötélyét, és beült az új kupé volánja mögé, hogy megismerje az autó tulajdonságait, és pontosan megérthesse a Lexus márkafilozófiáját.

*„Amikor a Lexus felkért, hogy dolgozzunk együtt ezen a hatalmas szakmai kihívásnak számító projekten, rendkívül izgalmasnak találtam a feladatot, hogy egy autó ihlette fogást alkossak.” – fogalmaz Andreas, majd hozzáteszi: „Legyen szó autóvezetésről vagy étkezésről, a legfontosabb az élmény és az érzések. Ezek maradnak meg ugyanis az emlékezetünkben. Az RC esetében az autó megjelenésén kívül lenyűgözőnek találtam, hogy a precíz, sportos vezethetőséghez egy csendes, finom járású hibrid hajtáslánc társul. Ezt a kontrasztot választottam receptem kiindulási pontjának.”*

Ahogy a sztárséf a konyhában nagy műgonddal, rendkívüli pontossággal és a legmagasabb szintű minőségi normákat követve hozza létre új fogását, ugyanúgy képesek a Lexus Takumi kézműves mesterei kifinomult képességeik révén kiemelkedő eredményeket elérni. És ahogy Andreas is csak a legkiválóbb alapanyagokból dolgozik, úgy a Lexus sem éri be ennél kevesebbel. És hogy miként állít párba egymásnak ellentmondó komponenseket, és teremt belőlük harmonikus, innovatív fogást a Lexus 'MÉGIS' filozófiájának szellemében? *„Olyan ízeletet igyekszem társítani, amelyeket általában külön-külön szeretünk élvezni. Szórakoztató élmény meglepő íz kombinációkkal rávezetni a vendégeket arra, hogy megkérdőjelezzék az édesről és a fűszeresről alkotott elképzeléseiket” – avat be Andreas.*

A tölgfán füstölt makrélát karalábé-szalagokkal kombinálja, majd marinált tornával bevonva ad neki fényes felületet. Az ízek és textúrák sokfélesége a savanyított mustár- és medvehagyma-magoktól az ausztrál citromig, a ribizlitől a borágóig, a sarkantyúkától (böjtfű) a zöld ballagófüig terjed, így kombinálva az édeset, a savanyút és a sósat egyetlen érzékfeszítő ízélménybe. A fogást vattacukorral koronázza, amelyet ribizliből, sós citromból és hínárolajból készített öntettel olvaszt meg, feltárva a fogás rejtett ízvilágát. *„A vattacukor lényege, hogy elfedi, majd feltárja az alatta megbúvó értékeket – pont úgy, ahogy egy autóba beülve is jóval több értéket fedezünk fel, mint amire első pillantásra számítanánk.”* – árulja el Andreas.

Az Omotenashi elnevezésű japán vendéglátási tradíció élénken él minden Lexus modellben is, elébe menve a vendégek igényeinek, és meghaladva várakozásaikat – így feltűnő a párhuzamban Andreas alkotásával. *„A világ minden részéből érkeztek ide vendégek, egyvalami azonban összeköti őket: a létező legkiválóbb élményre vágnak. Az a feladatunk, hogy teljesítsük ezt az elvárást, és emlékezetes élményben részesítsük őket. A vendéglátás alapvetően nem bonyolult feladat: olyan szolgáltatást kell nyújtani a vendégeknek, amelyet magunk is elvárnánk. Ezen túl pedig folyamatosan magasabb színvonalra kell törekednünk.”*

Andreast kétségtelenül lenyűgözte a Lexus, nem csupán a kreatív együttműködés kapcsán, de a volán mögött eltöltött hosszú órák során is. *„Nem sok Lexust láttam, mielőtt Dániából Franciaországba költöztem, ám kellemes meglepetés volt az autó megjelenése és fényűző hangulata. Tavaly nyáron Lexus-szal utaztam be Franciaországot, 4200 kilométert tettem meg, és fenntartások nélkül mondhatom, hogy a márka rajongójává váltam. Mindenki olyan autóra vágyik, ami után megfordulnak az emberek, és a Lexust éppen ilyennek ismertem meg. Tetszik a márka visszafogottsága, vagánysága. Nem harsány, mégis rengeteget kínál. A dizájn nem feltűnő, nem is extravagáns: ízléses, és pont jó.”*

A Lexus az új RC kupé világpremierjén, a Párizsi Autószalonon október 2-án 11:00 és 16:00 között a sajtó képviselőit is megismertetik a #SharpYetSmooth ízvilágával.

###

**További információ:**

**Varga Zsombor**

PR manager

Toyota Central Europe Kft.

Tel.: +36-70-4000-990

E-mail: [zsombor.varga@toyota-ce.com](mailto:zsombor.varga@toyota-ce.com)

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

[www.facebook.com/toyotahungary](https://www.facebook.com/toyotahungary)

[www.facebook.com/lexushungary](https://www.facebook.com/lexushungary)

