

18 CZERWCA 2021

KULINARNA PODRÓŻ LIONELA BECCAT. MISTRZ KUCHNI ZA KIEROWNICĄ LEXUSA LC CONVERTIBLE

Lexus LC Convertible zapewnia jedyne w swoim rodzaju wrażenia z jazdy, które mogą zainspirować każdego artystę. Lionel Beccat, mistrz kuchni wyróżniony dwoma gwiazdkami Michelin, który w swojej sztuce kulinarnej ceni więź z przyrodą, od razu zachwyił się tym samochodem. Bezpośredni kontakt z naturą w luksusowej otocze, jaki zapewnia LC Convertible, stał się dla francuskiego kucharza niespodziewanym źródłem inspiracji.

Pochodzący z Korsyki Lionel Beccat zdobył wykształcenie pod okiem mistrza francuskiej kuchni, Michela Troisgros. Kiedy przeniósł się do Japonii, jego filozofia tworzenia potraw zaczęła ewoluować pod wpływem japońskiej kultury. Największy wpływ na poszerzenie jego spojrzenia na gotowanie miała japońska przyroda. Beccat zwrócił uwagę, jak zaangażowani w swoją pracę stają się rolnicy pod wpływem kontaktu z pełnym urokiem krajobrazem.

„Dawniej gotowałem, aby wyrazić siebie” – tłumaczy Lionel Beccat. – „Ale kiedy zetknąłem się z zachwycającą japońską naturą i ludźmi, którzy czerpią siłę z kontaktu z nią, zdałem sobie sprawę, że potrawa powinna podkreślać charakter jej składników, a nie kucharza”. Teraz Beccat jest zdania, że jego misją i odpowiedzialnością jako szefa kuchni jest docenianie i podkreślanie więzi z naturą i korzystanie z jej bogactw.

Aby bezpośrednio doświadczyć piękna i mocy przyrody, Lionel Beccat wybrał Lexusa LC Convertible. „Świeży, opływowy design sprawia, że LC Convertible wygląda niemal jakby był dziełem natury. To co LC Convertible sobą reprezentuje, jest bardzo bliskie temu, co staram

się wyrazić swoimi potrawami” – stwierdził Beccat, gdy po raz pierwszy zetknął się z kabrioletem Lexusa. Francuski mistrz kuchni jest zdania, że samochód, z którym miał rozpocząć wspólną podróż, ma wiele wspólnego z jego własną filozofią.

Dążąc do odkrycia prawdziwego znaczenia swojej sztuki kulinarnej, Beccat wybrał się Lexusem LC Convertible do prefektury Oita na wyspie Kyushu, którą dawniej odwiedził w czasie swoich podróży. W tym miejscu, położonym u stóp góry Aso, jednego z najstłyniejszych wulkanów Japonii, łatwo poczuć energię żywiołu ziemi. Woda jest tu przejrzysta, roślinność bujna, powietrze czyste, a ludzie żyją w harmonii z naturą. Dla Lionela Beccat jest to wyjątkowe miejsce, które kiedyś pomogło mu poczuć więź z przyrodą i zmienić jego poglądy na gotowanie.

„Niektórzy mówią, że moja kuchnia jest szczególna, bo połączyłem francuski i japoński punkt widzenia, dzięki czemu potrafię patrzeć na to co robię z dwóch różnych stron. Kolejna podróż po Japonii, tym razem za kierownicą Lexusa LC Convertible, wpłynęła na moją świadomość i moją filozofię jako szefa kuchni” – powiedział.

Jazda z otwartym dachem przez wzgórza pozwala bezpośrednio poczuć świeżość górskiego powietrza. Płynne przyspieszenie uwalnia adrenalinę i otwiera wszystkie zmysły na nowe doświadczenia i bliskość przyrody. „Ten samochód prowadzi się tak, jakby stanowił jedność z kierowcą” – podkreśla Francuz. – „Jazda kabrioletem daje niezwykle poczucie wolności. Liberté absolue!” – tak Lionel Beccat określił odczucia podczas jazdy LC Convertible.

Gdy Beccat zakończył podróż i powrócił do Tokio, przygotował danie, dla którego inspiracją były zdobyte podczas wyjazdu doświadczenia. Na jeden z głównych składników wybrał ptaka, który kojarzy mu się z jazdą pośród wzgórz. „Dziki i swobodny, ale pełen wdzięku i naturalnej elegancji. Takie skojarzenia budzi we mnie zarówno widok ptaków, jak i Lexusa LC Convertible” – wyjaśnił mistrz kuchni. – „To co przeżywamy i co odkrywamy podczas podróży, wzbogaca nas, a w moim przypadku – wpływa na to, w jaki sposób przygotowuję nowe potrawy”.

Gotowanie i samochody na pierwszy rzut oka mają mało ze sobą wspólnego. Jednak Lionel Beccat dostrzega wiele istotnych podobieństw między nimi. „Jedzenie i prowadzenie samochodu to doświadczenia fizyczne, które oddziałują jednocześnie na różne zmysły” – powiedział tokijski kucharz i dodał: „Twórcza aktywność nie ma ostatecznego celu. Tak jak Lexus nieustannie się rozwija, tak i ja mam nadzieję, że nie ustanie w podejmowaniu kolejnych wyzwań”.