

INFORMACJA PRASOWA



14 WRZEŚNIA 2018

LEXUS PREZENTUJE NOWE COUPE RC PODCZAS EKSKLUZYWNEGO WYDARZENIA #SHARPYETSMOOTH NA POLACH ELIZEJSKICH

- Lexus uświetnił debiut nowego wcielenia coupe RC podczas Salonu Samochodowego w Paryżu ekskluzywnym, przedpremierowym pokazem na Polach Elizejskich
- Wyróżniony przez Micheliną szef kuchni Andreas Møller odbył pierwszą jazdę i stworzył wyjątkowe danie #SharpYetSmooth, inspirowane nowym RC i filozofią Lexusa „YET”

5 września, niemal na miesiąc przed światową premierą na Paryskim Salonie Samochodowym, był dniem pierwszego publicznego pokazu Lexusa RC. Nowe coupe zostało zaprezentowane podczas ekskluzywnego wydarzenia zorganizowanego na Polach Elizejskich we współpracy z Andreasem Møllerem, wyróżnionym gwiazdkę Michelin szefem kuchni restauracji Copenhagen.

Nowe wcielenie RC łączy jeszcze większy komfort z najnowszymi charakterystycznymi elementami designu Lexusa oraz większą dynamiką jazdy, czerpiąc inspirację z flagowego

luksusowego coupe LC. Wprowadzone w nim ulepszenia są doskonałą ilustracją realizowanej przez Lexusa filozofii „YET”, nadając samochodowi wyjątkowo wyrafinowany charakter – ostry, a jednocześnie łagodny („sharp yet smooth”) – i tym samym dowodząc, że pozornie sprzeczne cechy mogą łącznie dawać wspianą efekt. Ostrość odnajdziemy w precyzji prowadzenia i śmiałym designie RC, zaś łagodność w kulturze pracy zaawansowanego napędu hybrydowego i wysmakowanym wykończeniu wnętrza.

Andreas Møller stworzył niezwykle danie #SharpYetSmooth, będące interpretacją charakteru nowego RC. Duński szef kuchni jako pierwszy poprowadził nowe, luksusowe sportowe coupe po ulicach centrum Paryża, zyskując inspirację dla swojego unikalnego dzieła sztuki gastronomicznej, które odzwierciedla kontrastujące ze sobą cechy samochodu.

Andreas Møller, którego talent został w tym roku uhonorowany pierwszą gwiazdką Michelina, przetłumaczył hasło „YET” („jednocześnie”) na język smaku. – „Chciałem stworzyć coś, co jest lekkie, a jednocześnie pełne wyrazistych smaków i zapachów – właśnie Sharp Yet Smooth, ostre, a jednocześnie łagodne” – mówi paryski mistrz kuchni. – „Wśród składników jest atlantycka ryba, która ma ostrą powierzchowność i bardzo delikatne mięso, tak jak ostre linie nadwozia RC skrywają luksusowe wnętrza. Drugą analogią jest wykorzystanie waty cukrowej, pod którą skrywają się same dobre rzeczy, tak jak w nowym RC – stopniowo odkrywasz coraz więcej dobrego, którego nie było widać na pierwszy rzut oka”.

Andreas widzi wiele analogii między swoim podejściem do gotowania i filozofią „YET” Lexusa. – „Staram się łączyć smaki, które normalnie nie występują razem. Lubię zapraszać gości do zabawy w poznawanie zaskakujących kombinacji słodczy i ostrości oraz różnych aromatów”.

Wydarzenie na Polach Elizejskich jest kolejnym przedsięwzięciem, ilustrującym zaangażowanie Lexusa w dostarczanie wyjątkowych przeżyć nie tylko za kierownicą samochodu, ale i w innych dziedzinach życia.

#SHARPYETSMOOTH – PRZEPIS ANDREASA MOLLERA

Podstawą dania jest specjalnie dobrana atlantycka ryba wędzona na zimno w dębowym dymie, co nadaje jej głęboki aromat. Towarzyszy jej kalarepa marynowana z dodatkiem chrzanu, która w tym procesie zyskuje dość ostry smak i staje się szklista, po skrojeniu tworząc na talerzu gładkie fale.

Kiszone ziarna gorczycy i czosnku niedźwiedziego urozmaicają fakturę dania i stwarzają wrażenie małych eksplozji smaku, które równoważy kwaskowaty egzotyczny owoc Citrus australasica, znany też jako limonkowy kawior. Na wierzchu znajdziemy też prawdziwy kawior, który podkreśla luksusowy charakter potrawy i przydaje delikatnej rybie słonego smaku. Źródłem kolejnych słodkich i kwaśnych nut są świeże białe porzeczki i fermentowane czarne porzeczki.

Tajemnicza zielona przyprawa to azjatyckie zioło solanka (*Salsola komarovii*), zwana w Japonii okahijiki, która rosnąc na morskich brzegach gromadzi w swoich łodyżkach znaczne ilości soli. Świeżości i wyrefinowania dodają też daniu rukiew i ogórecznik.

Całość przykryta jest lekko osoloną watą cukrową, która spryskana sokiem z białych porzeczek, osolonej cytryny i olejem z jadalnych alg powoli rozpuszcza się, w doskonały sposób uwalniając kompozycję smaków i zapachów.

Efektom jest danie wyróżniające się wyjątkowym bogactwem i różnorodnością składników, smaków i aromatów, które, choć połączone w nieoczywisty sposób, tworzą razem coś naprawdę wspaniałego.

#SHARPYETSMOOTH NA PARYSKIM SALONIE SAMOCHODOWYM

Lexus zaprasza dziennikarzy do degustacji dania #SharpYetSmooth na swoim stoisku na Paryskim Salonie Samochodowym podczas światowego debiutu nowego RC w dniu 2 października w godzinach od 11:00 do 16:00.

Kolejne informacje będą publikowane w mediach społecznościowych z tagiem #SharpYetSmooth.