

INFORMACJA PRASOWA



21 WRZEŚNIA 2018

ZA KULISAMI #SHARPYETSMOOTH Z GWIAZDĄ SZTUKI KULINARNEJ ANDREASEM MØLLEREM

- **Andreas Møller stworzył unikalne danie #SharpYetSmooth, aby uświetnić debiut nowego wcielenia coupe Lexus RC**
- **Møller wyjaśnia, co sztuka kulinarna ma wspólnego z mistrzowskim rzemiosłem Takumi Lexusa i japońską tradycją gościnności Omotenashi**

Andreas Møller, zyskujący coraz większą sławę duński szef kuchni wyróżnionej przez Michelin restauracji Copenhague w Paryżu, stworzył niezwykle, pełne fascynujących kontrastów danie #SharpYetSmooth, będące interpretacją charakteru nowego Lexusa RC. Pracę nad swoim dziełem Andreas rozpoczął z dala od kuchni – za kierownicą nowego coupe, by w pełni poznać szczególne cechy samochodu i filozofię marki Lexus.

„Gdy Lexus zaprosił mnie do współpracy przy tym porywającym projekcie, zapaliłem się do pomysłu stworzenia dania inspirowanego samochodem” – mówi Andreas Møller. – „Zarówno prowadzenie auta, jak i wizyta w restauracji wiążą się z przeżyciami i emocjami, które pozostają w pamięci”.

„Oprócz wyglądu RC wielkie wrażenie zrobiło na mnie to, że ostremu charakterowi prowadzenia sportowego coupe towarzyszy gładkość pracy hybrydowego napędu. Właśnie na takim kontraście postanowiłem oprzeć swoje kulinarne dzieło” – opowiada paryski mistrz kuchni o inspiracji, która kierowała nim przy tworzeniu dania.

Sposób, w jaki Andreas pracuje w kuchni – tworząc nowe danie z największą starannością w oparciu o ogromne doświadczenie – przypomina pracę japońskich mistrzów rzemiosła Takumi. Ich precyzja i zdobyte przez wiele lat umiejętności przekładają się na doskonałą jakość samochodów Lexusa. I tak jak Andreas używa wyłącznie najlepszych składników, Lexus wykorzystuje tylko materiały najwyższej jakości.

Andreas wyjaśnia, jak łączy kontrastujące składniki w nowatorską potrawę, zgodnie z filozofią Lexusa „YET” („jednocześnie”): – „Zawsze staram się łączyć smaki, które zwykle spotyka się oddzielnie. Lubię zapraszać gości do zabawy w poznawanie zaskakujących kombinacji słodyczy i ostrości oraz różnych aromatów”.

Specjalnie dobraną rybę atlantycką, wędzoną w dębowym dymie, Andreas połączył z siekaną kalarepą, zeszkloną w procesie marynowania z dodatkiem chrzanu. Spektrum różnorodnych smaków i tekstur w intrygującej kombinacji tworzą kiszzone ziarna gorczycy i czosnku niedźwiedziego, kwaskowaty egzotyczny owoc Citrus australasica, znany też jako limonkowy kawior, a także porzeczeki, ogórecznik, rukiew i azjatycka solanka Salsola komarovii, zwana w Japonii okahijiki. 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.

„Wykorzystanie waty cukrowej, pod którą skrywają się same dobre rzeczy, to analogia do nowego samochodu – stopniowo odkrywasz coraz więcej dobrego, którego nie było widać na pierwszy rzut oka” – mówi Andreas.

Praca Andreasa ma także wiele wspólnego z najlepszymi tradycjami japońskiej gościnności Omotenashi, które odnajdziemy w każdym samochodzie Lexusa – chodzi o to, by odgadywać potrzeby ludzi i przekraczać ich oczekiwania. – „Przychodzą do nas goście z całego świata, ale łączy ich to, że wszyscy pragną wyjątkowych wrażeń. Naszym zadaniem jest spełnić ich oczekiwania i dostarczyć im przeżyć, które pozostaną w ich pamięci. Obsługa klientów opiera się na prostych zasadach – daj im to, co sam chciałbyś dostać i staraj się być coraz lepszy”.

Współpraca z Lexusem to dla Andreasa pozytywne przeżycia nie tylko w zakresie sztuki kulinarnej, ale i podczas wielu godzin za kierownicą RC: – „Przyznam, że przed przyjazdem z Danii do Francji nie miałem do czynienia z Lexusami i jestem mile zaskoczony wyglądem i luksusem tych samochodów. Latem przejechałem Lexusem po Francji 4200 kilometrów i bez dwóch zdań stałem się fanem tej marki. Każdy chciałby mieć samochód, który zwraca uwagę. Design nie jest przesadzony, a wysmakowany, taki jak powinien być”.

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.