Inspiration for Healthy Living

HEALTH & CUISINE

www.healthandcuisine.com

HEALTHY & DELICIOUS

เมนูอร่อย
ให้คุณหนูยอมกินผัก

14
ร้านอร่อย
ของไฮโซช่างชิม

เมนูเด็ด
รสเผ็ดร้อน
ปรับสมดุลเพื่อสุขภาพดี

เทคนิคกิน
พิชิตหุ่นสวย
ตลอดปี 2010

ไข่ต้มฟักทอง

ไขปัญหา
5 โรคฮิต
ทางพันธุกรรม
ที่ควรรู้

Learning by Cooking
ชวนเด็กๆ
เข้าครัว

เคล็ดลับดูแลสิว
เพื่อผิวสวย

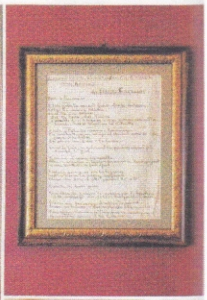
เรื่อง : ลุดิรา เหรียนระวี ภาพ : พีระพัฒน์ พุ่มล่ำเจียก

Bon Appetite @ BONJOUR

นอกจากความสำคัญในด้านการตกแต่งร้านและการบริการแล้ว เจ้าของร้านยังคำนึงถึงรสชาติและคุณภาพของอาหาร โดยเลือกสรรวัตถุดิบคุณภาพเกรดเอจากทุกมุมเมืองในฝรั่งเศสภายใต้การรับรองจาก AOC (Appellation d' origine Contrôlée) และ Label Rouge สองสถาบันที่การันตีคุณภาพความสดที่สั่งตรงมาจากแหล่งผลิตแท้ๆ

เมื่อคุณภาพของวัตถุดิบประกอบกับฝีมือการรังสรรค์ของ **เชฟเทียรี่ อองเดอแลง** (Thierry Enderlin) ผู้เคยร่วมงานกับ **เชฟอแลง ดูกัส** (Alain Ducasse) เชฟมิชลินสามดาวที่มีชื่อเสียงระดับโลก จึงไม่น่าแปลกใจที่ใครต่อใครจะพูดเป็นเสียงเดียวกันว่ามาที่นี่แล้วได้กินอาหารฝรั่งเศสที่เป็นฝรั่งเศสดั้งเดิมจริงๆ

ย่านสุขุมวิทใจกลางเมืองที่เต็มไปด้วยตึกและอาคารพาณิชย์นั้น ในซอยเล็กๆ ยังมีร้านอาหารฝรั่งเศสชั้นเลิศซ่อนตัวอยู่อย่างน่าอัศจรรย์

เมื่อประตูบานใหญ่เปิดกว้างให้เห็นบ้านเดี่ยวสองชั้นหลังสีขาวที่ล้อมรอบด้วยสวนสไตล์ฝรั่งเศส บรรยากาศถูกโอบล้อมด้วยต้นไม้ คลองเล็กๆ ที่แสนร่มรื่น และหงส์คู่สวยว่ายน้ำอวดโฉมชวนให้เพลิดเพลิน

คุณซาวิเย่ ปีแอร์ โอลาฟ โรเจอร์ บรูซอด กริลล์ (Xavier Pierre Olaf Roger Bruzaud-Grille) เจ้าของร้านชาวฝรั่งเศสเลือกเปิดร้านอาหารที่นี่หลังจากได้ใช้ชีวิตในประเทศไทยมาหลายปี จึงอยากมีร้านอาหารที่ทำให้คนไทยได้กินอาหารฝรั่งเศสแท้แบบต้นตำรับในบรรยากาศที่มีกลิ่นอายฝรั่งเศสโดยไม่ต้องบินไปไกลถึงปารีส คุณซาวิเย่จึงเลือกบ้านหลังนี้ซึ่งเคยเป็นวังเก่า ชื่อ **วังดินสอ** อายุไม่ต่ำกว่า 50 ปี มาตกแต่งในสไตล์ฝรั่งเศส หรูหราและคลาสสิกด้วยสถาปัตยกรรมในยุคหลุยส์ที่ 15 - 16 แฝงด้วยความรู้สึกที่อบอุ่นของโทนสีและการต้อนรับที่เป็นกันเองของบริกร