**BẾP TRƯỞNG KHÁCH MỜI JÉRÉMY GILLON tại**

**NHÀ HÀNG L’OLIVIER – SOFITEL SAIGON PLAZA**

Thành phố Hồ Chí Minh, tháng 3 năm 2019 – Sofitel Saigon Plaza hân hạnh mang đến thực khách trải nghiệm ẩm thực đẳng cấp của bếp trướng khách mời Jérémy Gillon tại nhà hàng L’Olivier từ ngày 16-18/04/2019

Vào năm 2015 dưới sự điều hành của bếp trưởng Jérémy Gillon, nhà hàng L’Epicurien tại dãy núi Alps đã dành được 1 sao Michelin. Ẩm thực của bếp trưởng Jérémy vừa mang nét hiện đại pha lẫn sáng tạo. Ông yêu thích tạo ra sự đối lập trong cấu trúc và hương thơm của từng loại nguyên liệu, kết hợp chúng với nhau tạo ra những món ăn mới lạ. Những sáng tạo của ông theo nguyên tắc riêng, ông kết hợp các loại gia vị mới lạ và quan trọng nhất là hương vị của các loại cây thảo mộc tại vùng núi Savoyard để tạo ra những món ăn độc đáo.

Các loại cây thảo mộc được trồng tại vùng núi Savoie tại Pháp, là nguyên liệu đặc biệt trong ẩm thực Pháp của ông. Những nguyện liệu thảo mộc được ông sử dụng với nhiều mục đích khác nhau như trang trí, làm kem, làm giấm và làm sirô.

Ông yêu thích việc tạo ra những món ăn ấn tượng từ những nguyên liệu đơn giản, tươi ngon với hương vị tuyệt hảo. Vào tháng 02/2018, ông là đầu bếp chính cho đội tuyển Pháp thì đấu tại Thế vận hội Mùa đông năm 2018 tại [Pyeongchang](https://vi.wikipedia.org/wiki/Pyeongchang), Hàn Quốc trước khi quay lại Singapore và mở nhà hàng Jag cho đến nay.

Hãy đến và thưởng thức đỉnh cao ẩm thực Pháp tại nhà hàng L’Olivier, bếp trưởng khách mời Jérémy sẽ mang đến cho thực khách trải nghiệm ẩm thực tinh tế. Đừng bỏ qua lớp học nấu ăn vô cùng thú vị được hướng dẫn bởi bếp trưởng Jérémy, thực khách sẽ có cơ hội biết được những bí quyết nấu những món Pháp theo cách của riêng ông.

\*\*\*

**LỚP HỌC NẤU ĂN**

**16 – 18/04/2019**

VND 1,250,000++ gổm 3 món cho bữa trưa

**Nhà hàng Mezz, Tầng 2**

\*\*\*

**BỮA TRƯA**

**16 – 18/04/2019**

VND 950,000++ gồm 3 món cho bữa trưa (không gồm đồ uống)

VND 1,650,000,000++ gồm 3 món cho bữa trưa có bao gồm rượu vang

**BỮA TỐI**

**13 – 16/11/2018**

VND 1,950,000 ++ gồm 5 món (không gồm đồ uống)

VND 2,750,000++ gồm 5 món có bao gồm rượu vang

**Nhà hàng L’Olivier, Tầng 2**

*Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT*

*Để biết thêm thông tin chi tiết và đặt bàn, xin vui lòng gọi đến số +842 8 3824 1555 hoặc email* [*H2077-FB1@SOFITEL.COM*](mailto:H2077-FB1@SOFITEL.COM)

**Nhà hàng L’Olivier Restaurant**

Nhà hàng L’Olivier là nhà hàng truyền thống kiểu Pháp với phong cách ẩm thực Pháp trứ danh. Nhà hàng nổi tiếng trong thành phố với những chương trình ẩm thực độc đáo cùng các đầu bếp khách mời nổi tiếng thế giới đạt danh hiệu Ngôi Sao Michelin danh giá. Bếp trưởng tài hoa sẽ tạo cho bạn sự ngạc nhiên và thích thú với những món ăn mang nhiều hương vị mới lạ

Giờ mở cửa:

Bữa trưa: 11:30AM – 2:30PM

Bữa tối: 6:00PM – 10:00PM

**\*\*\*\*\***

**Về Sofitel**

Sofitel là thương hiệu khách sạn mang phong cách Pháp sang trọng độc nhất đã có mặt tại khắp năm châu. Thành lập vào năm 1964, Sofitel là khách sạn quốc tế thành lấp tại Pháp với 120 khách sạn trên toàn thế giới. Sofitel mang đến phong cách sang trọng cổ điển với hơi hướng hiện đại phù hợp với nhu cầu của các khách hàng khó tính đam mê cái đẹp, chất lượng và sự hoàn mỹ, kết hợp phong cách Pháp với nét truyền thống văn hóa địa phương. Hệ thống khách sạn Sofitel có mặt tại nhiều nơi trên thế giới phải kể đến như Sofitel Paris Le Faubourg, Sofitel London St James, Sofitel Munich Bayerpost, Sofitel Rio de Janeiro Ipanema, Sofitel Washington DC Lafayette Square, Sofitel Sydney Darling Harbour và Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort. Sofitel là khách sạn được quản lý bởi Accor, tập đoàn khách sạn nổi tiếng của Pháp sở hữu và quyền điều hành của 4.500 khách sạn, khu nghĩ dưỡng , căn hộ và 10,000 nhà ở cao cấp trên khắp châu lục.

sofitel.com | accorhotels.com

**PRESS CONTACT**

LÊ THỊ MINH TRANG (Ms.)

Marketing Communications Manager

Tel: +84 8 3824 1555 (ext. 7570)

Mobile: 0989864468

Email: [h2077-mk@sofitel.com](mailto:h2077-mk@sofitel.com)