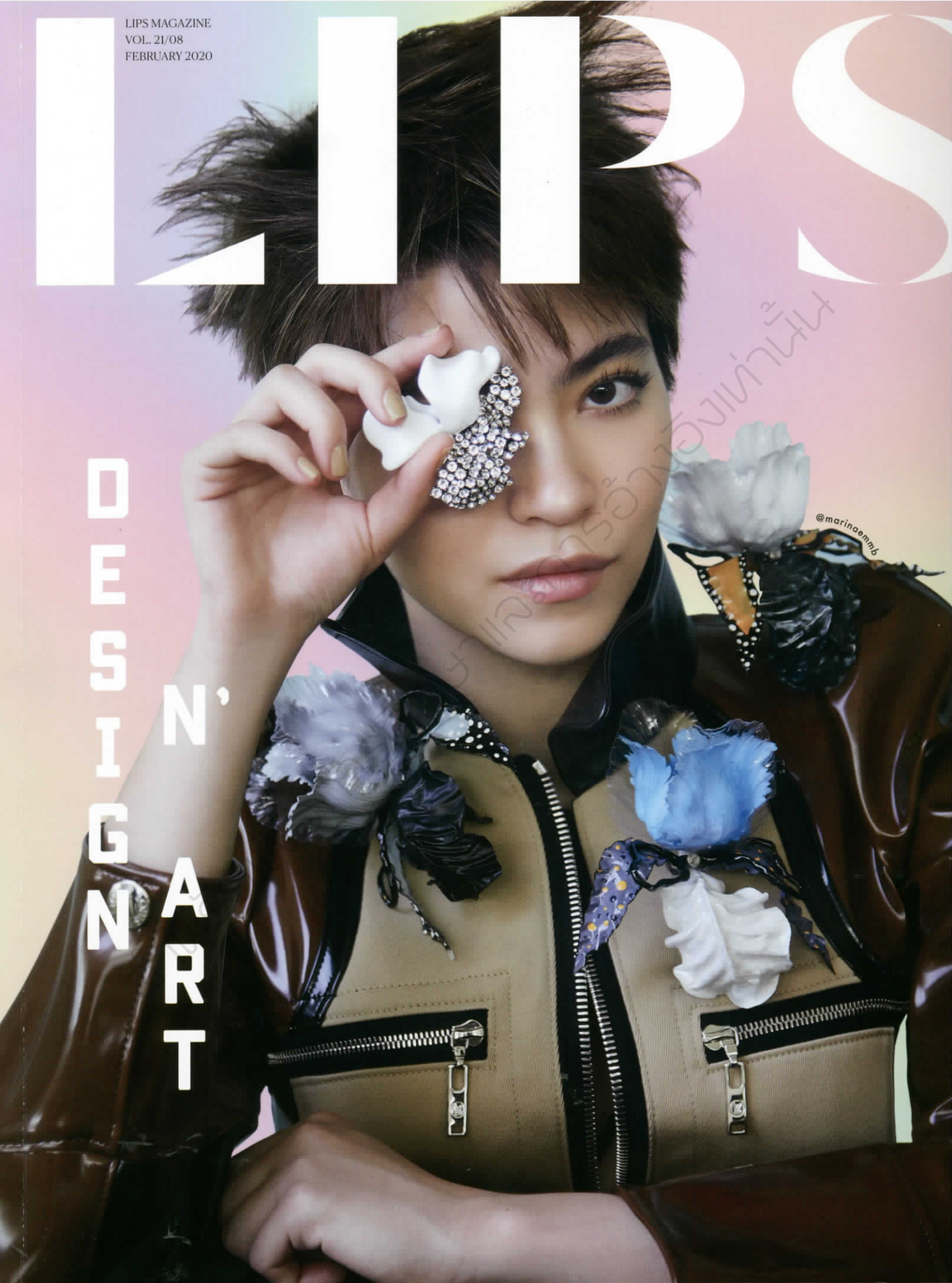


LIPS MAGAZINE
VOL. 21/08
FEBRUARY 2020

LIPS

DESIGN'ART



HIGHLIGHT

092 | Cover Story

ราศรี บาเล็นซิเอก้า จิราธิวัฒน์ - ศดานันท์ บาเล็นซิเอก้า สองพี่น้องมากความสามารถ กับเส้นทางที่มีแต่สปอร์ตไอต์ส่อง

174 | Scoop

จับตาดอกกาลางานออกแบบกรุงเทพฯ Bangkok Design Week 2020



LIPS LIST

020 | Fashion
หลากหลายแบรนด์ดังกับคอลเล็กชั่นเด่น

024 | Beauty
ผลิตภัณฑ์ความงามใหม่ในฤดูกาล ที่พร้อมให้คุณสวยสะพรั่งรับสายลมร้อน

027 | Lifestyle
เดสทินชันแสนพิเศษ และไลฟ์สไตล์ ไอเท็มเด็ด ที่คุณไม่ควรพลาด

LIPS LOOKS

040 | Beauty 101
“กุหลาบ” ส่วนผสมความงามที่ถูกยกให้เป็น Queen of Beauty

046 | Makeover
เปลี่ยนสาวมั่นเป็นสาวหวานซ่อนเปรี้ยวกับ เมคอัพลุคสีชมพูแสนละมุนละโม

048 | Talking Beauty
รังสรรค์ความสวยด้วยกลุ่มผลิตภัณฑ์ความงามที่มีส่วนผสมคัดสรรจากธรรมชาติ

LIPS



LIPS

LIPS LUXE

062 | **Fashion Shopping**
"Renim Project" Remade - Reduce - Redesign ตอบโจทย์แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน

078 | **Cover Fashion**
ราศรี บาเล็นซิเอก้า จิราธิวัฒน์ - ศดานันท์ บาเล็นซิเอก้า สวยมัน และทำท่ายไปกับ Louis Vuitton

096 | **Fashion Chanel**
อวดลุค Modern Femininity ตามแบบฉบับของ Chanel

107 | **Must Have**
Louis Vuitton Loafers เพื่อนคู่เท้าคู่ใหม่ล่าสุดประจำฤดูกาล

110 | **Luxe Insight**
Sretsis x Morgan ผลงาน Collaboration ที่ชิคซ์ และอ่อนหวานที่สุดแห่งปี

LIPS LIFE

138 | **In Conversation**
รามาวดี นาคฉัตรีย์ กับความท้าทายบทใหม่ในชีวิต

142 | **Feature**
นักออกแบบที่น่าจับตามอง กับงานออกแบบในโลกยุค 5.0

158 | **Interview**
นักออกแบบและศิลปินสาวที่ลิปสเตอร์ควรถองรู้จัก

166 | **In Her Closet**
สไตล์และตัวตนของ จงกกา พลาฤทธิ์

170 | **Celebutant**
จิราภา ลักขณวิศิษฏ์ ยังเซเลบริตี้ระดับเอลิสต์ผู้หลงรักงาน Illustration

172 | **Lips Guy**
เวอาห์ แสงเงิน ดาวรุ่งสุดฮอตในวงการบันเทิง

180 | **Entertaining**
เบื้องหลังอาหารหมุนเวียนมาเจอกับโลกแฟชั่นในร้านอาหารย่านเจริญกรุง

184 | **Space**
ค้นพบนิยามของคำว่า "ห้องสมุด" ในรูปแบบใหม่ที่ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

190 | **Place**
The House on Sathorn บ้านคลาสสิกหลังใหญ่ ที่จะให้คุณได้ย้อนเวลากลับไปในสมัยรัชกาลที่ 5

192 | **Eating Out**
ลิ้มรสอาหารสไตล์ดินแดนในสไตล์ฝรั่งเศสที่ Stage



PURE BRIGHT ACTIVATING SERUM

Text RAWEEWAN

การค้นพบครั้งสำคัญนำมาซึ่งนวัตกรรมเนื้อความคาดหมาย

ทว่าครั้งนี้เกิดขึ้นกับทีม นักวิทยาศาสตร์ของ Sisley ที่ค้นพบว่าสาเหตุที่มนุษย์มีสีผิวบริเวณฝ่ามือขาวกว่าส่วนอื่นได้ถึงหลายระดับ เพราะเคอโรมอลโปรตีนพิเศษที่ผลิตขึ้นจากไฟโบรบลาสต์ที่อยู่เฉพาะบริเวณฝ่ามือ นำมาซึ่งการถอดรหัสกลไกเฉพาะทางสรีรวิทยา ด้วย 3 ปฏิบัติการเพื่อผิวกระจ่างใสอย่างตรงจุด



TRY IT!

หลังใช้พบว่า ผิวกระจ่างใส โทนสีผิวดูอ่อนเยาว์ จุดด่างดำลดลงอย่างรู้สึกได้ ผิวดูใสและสุขภาพดีกว่าที่เคย



ปฏิบัติการที่ 1 ทำให้ผิวกระจ่างใสด้วยส่วนผสมใหม่ Egyptian Myrobalan หลังการใช้เพียง 15 วัน ผิวจะดูเนียนใส ผิวดูกระจ่างนวลเนียน และสีผิวสม่ำเสมอขึ้น

ปฏิบัติการที่ 2 จุดต่างดำต้องหมดไป ด้วย 4 ส่วนผสมที่เป็นเอกลักษณ์ของแบรนด์ Pea Peptide Extract คุณค่าสกัดจากเปปไทด์ของถั่ว Hexylresorcinol, Wild Thyme Extract และวิตามิน B3 ตรงเข้าพื้นบำรุง ลดจุดต่างดำ สีผิวหมองคล้ำ ให้กลับมาเนียนใส และสีผิวดูสม่ำเสมอ

ปฏิบัติการที่ 3 ปกป้องผิวจากมลภาวะ รังสียูวี และความเครียด ด้วยส่วนผสมพิเศษ วิตามินอี อะซีเทต ที่มาพร้อมการปกป้องประโลมผิวจาก Alpha Bisabolol ช่วยปกป้องผิวที่ต้องเผชิญการรบกวนของสิ่งเร้าต่างๆ ที่กระตุ้นให้เกิดการผลิตเมลานินมากเกินไป



FLYPENCIL LONGWEAR PENCIL EYELINER

“ไม่ว่าจะลุคสโมคก็ รรรมชาติ ลุคสุดเจี้ยวใดๆ ก็ตาม ดินสอแท่งนี้พร้อม”



ครั้งแรกต้องมาพร้อมความประทับใจ ออย-ไลเนอร์ในรูปแบบดินสอ Flypencil Longwear Pencil Eyeliner จาก Fenty Beauty (800 บาท) มีให้เลือกมากถึง 20 เฉดสี ทั้งเนื้อแมตต์ เมทัลลิก ซิมเมอร์ และกลิตเตอร์ช่วยมอบคุณค่าสุดเพอร์เฟ็กต์ ในแบบที่คุณต้องประทับใจ กับพิกเมนต์สีเข้ม โทนสีมีทั้งแบบธรรมชาติและสดใส เขียนง่าย ปรับ ลุคได้อย่างสนุกสนานโดยไม่ต้องกลัวว่าจะเลอะ เลื่อนระหว่างวัน พิเศษด้วยคุณสมบัติกันน้ำ กัน เหงื่อ ติดทนตลอดวัน ไม่ว่าจะแต่งแบบไหนก็ได้ ลุคที่หลากหลายไม่มีลิมิต



DIORMANIA Edition

สำหรับฤดูกาลนี้ Dior Forever Couture Perfect Cushion (2,500 บาท) ฆวด ใจมอย่างหรูหรา และปราด เปรี๊ยวด้วยตลับประดับ ลวดลายใหม่ Diormania สูดรณอมผิว มอบความ ชุ่มชื้นยาวนานหลายชั่วโมง ผสานคุณสมบัติน้ำมันทิ ดิตทนนาน จึงเหมาะในการ ช่วยแต่งเติมระหว่างวันเพื่อ อัพเลเวลความสดใสผ่าน สัมผัสอันสดชื่น เผยผลลัพธ์ สูผิวสมบูรณ์แบบต้องแสง เป็นประกาย ทว่าให้ผิวที่ เป็นธรรมชาติ เหมือนไร้การ แต่งเติม



LIMITED EDITION



เพราะสีสดใส และเนื้อที่บางเบา คือ ความปรารถนาของสาวทุกคน Suqq Vibrant Rich Lipstick (1,900 บาท) ลิปสติคคอลเล็กชันนี้ จึงไม่ได้มีดีแค่เนื้อที่เนียนเรียบให้การบำรุง กว้างคงอินทรีนดต์ ด้วยเก็ชเจอร์แบบแมตต์ที่ไม่แห้ง มาพร้อมประกายเบาบาง กับโทนสีที่สดใส เบ็ดสีละอียด มุมละมุม ชับริมฝีปากให้โดดเด่น มีชีวิตชีวา สีสวยดีทน มีให้เลือก 10 สีใหม่และ 3 สี Limited Edition



FACE & EYE COLOR

ออกเดินทางอย่างไร กังวล ไปกับน้องแมวที่พวก คุณชื่นชอบ Paul & Joe Face & Eye Color CS (1,550 บาท) 3 เฉดสีสวย สำหรับแต่งแต้มพวงแก้ม และเปลือกตาในตลับเดียว ไฮไลต์อยู่ที่ลวดลายซึ่งสื่อ ถึงวันพักผ่อนของเจ้าแมวเหมียวผู้น่ารัก ดวงอาทิตย์ที่ สดใส และต้นปาล์มที่เขียว ชอุ่ม นำพาอารมณ์สดใส ร่าเริงให้กับการแต่งหน้าใน ทุกวันของคุณ สีสันเหล่านี้ สามารถใช้สำหรับเป็นอาย- แชโดว์และบลัช เพื่อมอบ ความสะดวกสบาย และ คล่องตัวสำหรับทริปการ เดินทางของคุณได้ตลอด ชมเมอร์ที่จะถึงนี้

SKIN COLOR CONTROL BASE

คอนโทรลผิวสวยได้อย่างใจ กับไพรเมอร์มิติใหม่ ที่สามารถใช่ เป็นฟินิชเซอร์ได้ KATE Skin Color Control Base (550 บาท) หลอด นี้ให้มากกว่าการเบลอรูขุมขน และปรับผิวให้เรียบเนียน คือ ใช้ แก้วจุดบกพร่องได้แม้หลังแต่ง หน้าเสร็จ ความพิเศษอยู่ที่แบรนด์ ได้นำเอาเทคโนโลยี Fit & Control ซึ่งมีทั้งหมด 4 เฉดสี Sheer White, Lavender, Pink และ Green มา ใช้กับทุกปัญหาผิว ทำให้สามารถ ดูแลได้ครอบคลุมกับทุกคนและ ทุกความต้องการ



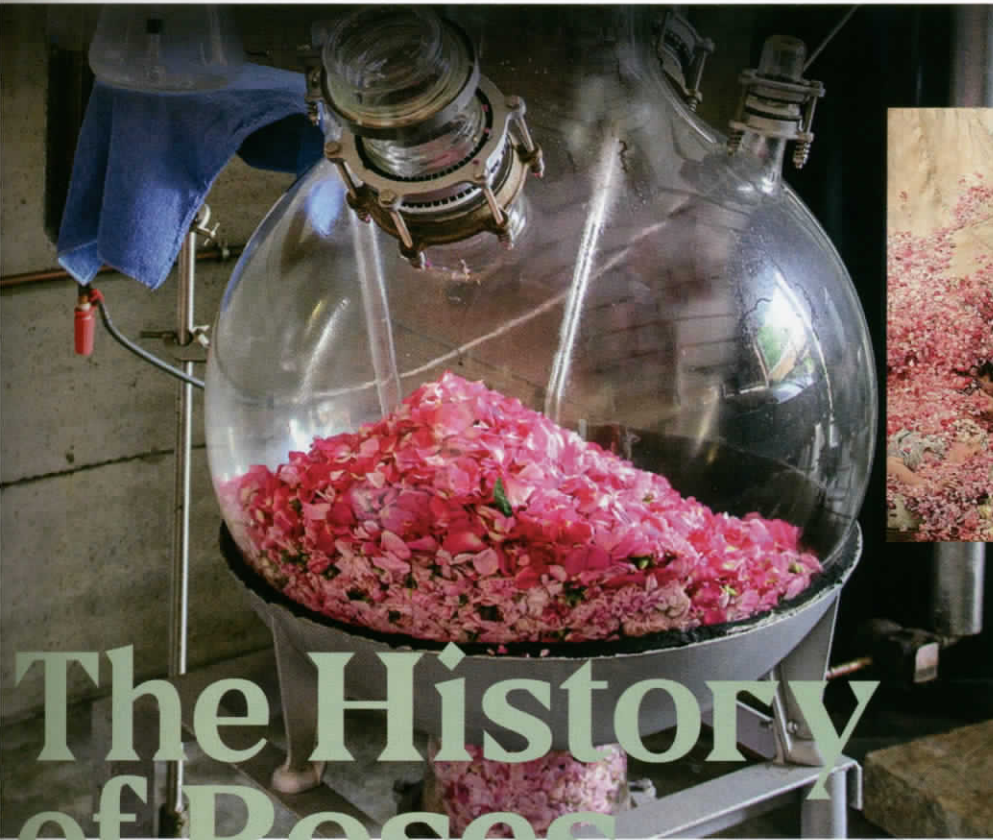
ROSE

The Symbol of Woman's

Beauty

ปัจจุบันนี้ดอกกุหลาบเป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ที่แสดงถึงความรัก ยิ่งในช่วงเทศกาลแห่งความรักหรือวันวาเลนไทน์กุหลาบจะทำหน้าที่เป็นตัวแทนของการบอกรัก นอกจากนี้ดอกกุหลาบยังเป็นสัญลักษณ์ของความงามที่มีการนำสรรพคุณในการประคบโอบมาเป็นส่วนผสมของเครื่องสำอาง และในวงการความงาม “กุหลาบ” ถือเป็นราชินีซึ่งมีสรรพคุณด้านความสวยความงาม ที่นิยมนำมาสกัดเป็นส่วนผสมในเครื่องสำอางต่างๆ

Text: SUPAKAJIN

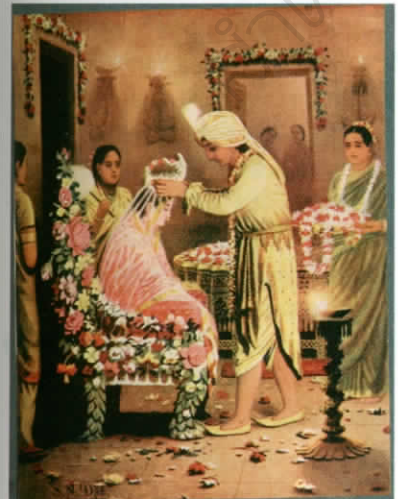


The History of Roses

ชนชาติแรกที่นำกุหลาบมาปลูกเพื่อเป็นพืชเศรษฐกิจ และได้นำประโยชน์ของกุหลาบมาประชันความงามคือ ชาวอียิปต์โบราณ ตั้งแต่ยุคของพระนางคลีโอพัตราซึ่งนำกุหลาบมาสกัดเป็นน้ำมึนบำรุงผิวเพื่อให้ผิวเนียนนุ่ม ยังมีการต้มดอกกุหลาบเพื่อสังเคราะห์เป็นน้ำมันหอมระเหย และได้ปลูกดอกกุหลาบเพื่อเป็นดอกไม้ส่งออก และลูกค้ารายใหญ่ก็คือ ชาวโรมัน ซึ่ง crazy ดอกไม้ชนิดนี้เอาจกๆ เพราะนอกจากจะเป็นดอกไม้ตัวแทนของความรักแล้วยังเป็นดอกไม้ที่เป็นตัวแทนของความหมายดีๆ ทั้งเป็นสื่อแทนใจ ของขวัญ และการเฉลิมฉลอง เรียกได้ว่า กุหลาบเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของชาวโรมันเลยทีเดียว ทั้งใช้ทำยาทำขนม เครื่องดื่ม เครื่องสำอางบำรุงความงาม ในช่วงศตวรรษที่ 10 ชาวเปอร์เซียได้มีการนำกุหลาบมากลั่นเป็นน้ำหอม จนมาในปัจจุบันคุณสมบัติที่มีประโยชน์มากมายก็ยังคงมีการนำมาใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยเฉพาะในโลกของความงาม กุหลาบ ถือว่ายืนหนึ่งในวงการนี้



ย้อนกลับไปในยุคก่อนประวัติศาสตร์ ได้มีการพบซากฟอสซิลกุหลาบ จึงได้มีการคาดเดาว่าดอกกุหลาบมีความเป็นมาตั้งแต่ยุคนี้ รูปลักษณ์ของกุหลาบในสมัยก่อนแตกต่างจากกุหลาบในยุคปัจจุบันซึ่งได้มีการผสมพันธุ์มาจนมีรูปร่างอย่างที่เราเห็น และด้วยรูปลักษณ์อันสวยงาม กลิ่นหอมเย้ายวนชวนลุ่มหลง กุหลาบจึงถูกยกยอกให้เป็นสัญลักษณ์ของความรักและความโรแมนติก ในตำนานของกรีกได้กล่าวว่ดอกไม้ชนิดนี้เป็นเครื่องหมายแทนการกำเนิดของ เทพีวีนัส เทพแห่งความรักและความงาม ซึ่งน้ำตาของเธอได้หยดลงปนกับเลือดของ ไอดนิส คนรักที่ถูกหุบป่าฆ่า



Queen of Beauty



สรรพคุณของดอกกุหลาบนั้นมีมากมาย ทั้งช่วยลดการอักเสบ ฆ่าเชื้อโรค กระตุ้นภูมิคุ้มกันในร่างกาย ช่วยให้ผิวพรรณดี ลดน้ำหนัก และช่วยคุมระดับฮอร์โมนเพศหญิงให้อยู่ในระดับที่สมดุล ส่งให้ผิวพรรณดี ช่วยคลายเครียด ลดอาการซึมเศร้า ฯลฯ ยังไม่หมดนี่เป็นแค่ตัวอย่างเท่านั้นนะ!! ประโยชน์ของดอกไม้ชนิดนี้ยังมีอีกเยอะ และด้วยประโยชน์อันมหาศาลนี้เอง วงการความงามจึงนำดอกกุหลาบมาสกัดเป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง เช่น ครีมบำรุงผิว ออยล์บำรุงผิว เอสเซนส์ น้ำตบ เซรั่ม มาสก์ ยาสระผม คอนดิชันเนอร์ หรือแม้แต่ในเมคอัพก็ตาม



กุหลาบในโลกนี้มีมากมายหลายสายพันธุ์ ที่นำมาสกัดเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์บำรุงผิว แต่สายพันธุ์ที่ปลอดภัยที่สุดเห็นจะเป็น กุหลาบสายพันธุ์ *Rosa Damascena* หนึ่งในเคล็ดลับความงามของพระนางคลีโอพัตรา ซึ่งทำให้ผิวของพระนางมีความชุ่มชื้นและผิวพรรณงดงาม ซึ่งถิ่นกำเนิดแหล่งปลูกชั้นดีอยู่ที่ประเทศบัลแกเรียและยังเป็นแหล่งส่งออกน้ำมันกุหลาบที่มีคุณภาพสูงอีกด้วย สารสกัดจากดอกกุหลาบสายพันธุ์นี้มีสารสำคัญมากมายที่ช่วยบำรุงผิว เช่น Vitamin, Ascorbic Acid, Anthocyanin, Gallic Acid ฯลฯ ซึ่งช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้ผิวต่อต้านอนุมูลอิสระ ทำให้ผิวแข็งแรง ช่วยให้ผิวเปล่งปลั่งกระจ่างใส *Damascena Extract* ยังอ่อนโยนกับผิวที่ sensitive ง่าย และด้วยปริมาณ Estrogen ที่มีปริมาณสูง ซึ่งช่วยกระตุ้นการสร้างคอลลาเจน ทำให้ริ้วรอยดูเลือนลง แถมยังป้องกันการเกิดริ้วรอยใหม่ที่เกิดจากปัจจัยแวดล้อม กุหลาบสายพันธุ์นี้จึงถูกขนานนามว่า King of Rose

Top of Beauty

Industry

ด้วยภาพลักษณ์ของดอกกุหลาบที่สื่อถึงความงาม ความหรูหรา ความอ่อนเยาว์ ความสำเร็จของหญิงสาว และความมั่งคั่งที่สมบูรณ์แบบ ประกอบกับคุณสมบัติในการประทึนโคม จึงทำให้แบรนด์ความงามทั้งหลายต่างติดอกติดใจที่นำดอกกุหลาบมาสกัดเป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง เท่านั้นยังไม่พอลหลายแบรนด์ยังนำรูปลักษณ์ของดอกกุหลาบมาเป็นส่วนหนึ่งของแบรนด์ อย่างนำมาไว้ในโลโก้แบรนด์หรือแพ็คเกจ ซึ่งทำให้แบรนด์ความงามหรือสินค้านั้นๆ มีภาพลักษณ์ที่ดูหรูหราและดูแพงยิ่งขึ้น อย่างที่เราเห็นกันชินตา เช่น Lancôme, Jill Stuart, Anna Sui ฯลฯ โดยเฉพาะ Lancôme เมื่อสาว ๆ เห็นโลโก้ดอกกุหลาบคงต้องนึกถึงแบรนด์นี้เป็นแน่! ซึ่งแน่นอนเราจะนึกถึงความ เป็นเฟมินีน มีความเรียบง่ายแต่สวยงาม มีเสน่ห์น่าค้นหา นั่นจึงรวมไปถึงพิธีเซนต์ของแบรนด์ด้วย

1. Rose Jelly Mask จาก Lancôme

(10 ua. 1,500 บาท) มาสก์เนื้อเจลแบบไม่ต้องล้างออกก็ช่วยล็อคความชุ่มชื้นไว้

ในผิว ด้วยสารบำรุงจาก Rose Water, Hyaluronic Acid และ Acacia Honey

2. Rose Face Mask จาก Fresh
(100 ua. 2,450 บาท) มาสก์เนื้อเจลเย็นที่ผสมกับสับกุหลาบและน้ำกุหลาบเข้มข้นสุดผิวได้ ช่วยให้ผิวชุ่มชื้นและปรับสีผิวให้สม่ำเสมอ

3. Rose Ceramide Cream จาก Pixi
(50 ua. 960 บาท) ครีมบำรุงผิวเข้มข้นด้วยส่วนผสมจากเซราไมด์และน้ำมันดอกกุหลาบที่อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยให้ผิวแข็งแรงพร้อมต่อสู้กับมลภาวะ

4. Rose Petal Witch Hazel Toner จาก Thayers (355 ua. 890 บาท) โทเนอร์กลีบกุหลาบที่ช่วยปลอบประโลมผิว มอบความชุ่มชื้น และกระตุ้นรูขุมขน เหมาะกับผิวแห้งหรือแห้งขาดน้ำ

5. Rose Body Oil Limited Edition จาก Jurlique (200 ua. 3,100 บาท) ออยส์บำรุงผิวนุ่มนวลเบา บำรุงทั้งผิวและประสาทสัมผัสทั้ง 5 ผสมกับสารสกัด Rosa gallica และสารสกัดจากโรสฮิเมรี่

6. Timeless Glow Renewal Moisturizer - Rose Jasminium จาก Alteya Organics (50 ua. 2,380 บาท) มอยส์เจอร์ไรเซอร์เนื้อบางเบา อุดมไปด้วยพลังของสารสกัดจากพืชธรรมชาติกุหลาบ ช่วยต้านอนุมูลอิสระพร้อมคืนความชุ่มชื้น

7. British Rose Petal Soft Gel Toner จาก The Body Shop (650 บาท) โทเนอร์ที่อุดมไปด้วยประโยชน์จากกลีบกุหลาบและวุ้นหางจระเข้ ช่วยปลอบประโลมผิว และฟื้นฟูผิวให้ชุ่มชื้น

8. Aura Facial Essence จาก Bara (1,490 บาท) น้ำตบกุหลาบที่ช่วยฟื้นฟูและบำรุงผิวให้อ่อนเยาว์ด้วยพลาเซนต้าจากกุหลาบพันธุดำ มีสีก ขาวลาสิ และในขวด

9. Rose Gold Elixir จาก Farsali (30 ua. 2,490 บาท) ออยส์เนื้อบางเบาที่ช่วยชะลอริ้วรอยแห่งวัย ช่วยให้ผิวสุขภาพดีดูสวยใก้ลว้ชุ่มชื้น พร้อมทั้งช่วยสลายเลือนจุดด่างดำ



Charming

Scent



นอกจากกุหลาบจะมีประโยชน์ในด้านความงามและการบำรุงผิวพรรณแล้ว กลิ่นของดอกกุหลาบยังทำหน้าที่ทางจิตวิทยา ถูกนำมาใช้บำบัดลดความตึงเครียด คลายกังวล แก้อาการซึมเศร้า น้ำมึนหอมระเหยจากดอกกุหลาบยังมีฤทธิ์ช่วยให้จิตใจสงบ เสริมประสิทธิภาพในการนอนหลับ และกระตุ้นความจำได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้กลิ่นอันหอมเย้ายวนของกุหลาบยังนิยมนำมาทำเป็นน้ำหอม เพื่อเพิ่มเสน่ห์ให้กับกลิ่นกาย ซึ่งจากงานวิจัยบอกว่า ผู้หญิงวัย 30 จะนิยมใช้น้ำหอมกลิ่นแนวดอกไม้ โดยเฉพาะกลิ่นกุหลาบ นั่นเพราะทำให้พวกเธอรู้สึกสดชื่น อ่อนเยาว์ มีเสน่ห์ และมีความมั่นใจ

1. Rose Goldea Blossom Delight จาก BVLGARI (75 ๒. 5,700 บาท) น้ำหอมกลิ่นสดชื่น มีชีวิตชีวา กลิ่นหอมของดอกกุหลาบให้ความรู้สึกสดชื่นและอ่อนเยาว์
2. La Nuit Trésor Musc Diamant Black Eau De Parfum จาก Lancôme (175 ๒. 3,900 บาท) น้ำหอมกลิ่นหอมหวานของกุหลาบผสานกับความหอมลึกซึ้งของมัสค์ ยังมีพีริชี่และวาบีลา ให้กลิ่นหอมอบอุ่น
3. Miss Dior Rose N'Roses จาก Dior (50 ๒. 3,650 บาท) เพิ่มพลังความสดใสด้วยกลิ่นดอกกุหลาบของน้ำหอมแสนสดชื่น จากซิตรัส และกลิ่นดอก Grasse Rose หอมบางเบาเกินห้ามใจ
4. Rose Malaké จาก Chopard (80 ๒. 4,400 บาท) น้ำหอมกลิ่นหรูหราจาก Saffron ผสานกลิ่นหอมหวานเย้ายวนของ Damask Rose คอมนะปิดท้ายด้วยกลิ่นอบอุ่นจากแซฟรอน
5. Roses De Chloé Eau De Toilette จาก Chloé (50 ๒. 3,950 บาท) น้ำหอมกลิ่นดอกกุหลาบแสนหวาน ผสานความสดชื่นจากเบอร์กาม็อต มัสค์ และอำพันอันเป็นเอกลักษณ์

Makeup Trend

ยังโง่เมคอัพสักหลาบ ก็ทำให้ผู้หญิงดูน่ารักเข้ากับทุกฤดูกาล!!!



TRY IT!

PAT McGRATH MTHRSHIP Subversive La Vie En Rose Eyeshadow Palette
พาสเทลอายแชโดว์ที่นำพารอมานต์สีที่สีกลับปากหา ผสานความร้อนแรงของสีทองที่เปล่งประกาย พิกเมนต์สีส้มสดชัด เทลีสาย่าย ปาดเพียงครั้งเดียวสีก็ชัดแล้ว 2,100 บาท จาก PAT McGRATH



Pretty Splash

Diane Kendal เมคอัพอาร์ทิสต์คนเก่ง สร้างสรรค์บิวตี้ลุคที่ดูน่ารักๆ ให้กับสาวๆ ของ Jason Wu ด้วยเปลือกตาสีชมพูเข้ากับพวงแก้ม โดยใช้นิ้วมือแตะบอายแชโดว์เกลี่ยให้ทั่ว ส่วนแก้มเลือกสีโทนเดียวกับตาสจะเวิร์กมาก



TRY IT!

M.A.C Powder Blush Duo Dynastic Fantastic Limited Edition บลัชออน 2 เจดสี สีพืชมอบฟูและสีแดงอมส้ม ดีไซน์มาเพื่อการใช้งานง่ายด้วยเจดสีที่ดูเป็นธรรมชาติ ติดทนนานตลอดทั้งวัน



Modern Romantic

Pat McGrath สร้างสรรค์บิวตี้ลุคที่ดูโมเดิร์นโรแมนติกให้กับสาวๆ Anna Sui โดดเด่นด้วยดวงตาสีกลีบกุหลาบ สดใส เบลนด์อายแชโดว์ให้ดูฟูๆ ทั่วเปลือกตาดูได้เฉยๆ จากเข้มไปอ่อน ถ้าไม่มีอายแชโดว์จะใช้ลิปสติคแทนก็ได้นะ จากนั้นใช้อายไลเนอร์สีขาวเส้นเล็กๆ สร้างลายเส้นเก๋ๆ เป็นรูปปีกนก

Simply Gorgeous

เมคอัพที่ดูเรียบง่าย ไม่ได้ใช้เทคนิคที่ดูโดดเด่น ของ Dolce & Gabbana ด้วยการปิดบลิชชอนให้พวงแก้มชมพูเรื่อเบาๆ เส้นไลเนอร์แบบ Retro ช่วยให้อวดตาดูโดดเด่น และเรียวปากสีสดดั่งกลีบกุหลาบ เป็นขั้นตอนแต่งหน้าที่ดูเรียบง่ายแต่ให้ลุคที่ดูแพงมาก

Han Cheek & Lip Tint เมคอัพไอเท็มที่ใช้งานได้ทั้งแก้มและริมฝีปาก ด้วยเม็ดสีธรรมชาติของ บักรุก แครอท ดอกกุหลาบ พร้อม Shea Butter ที่ช่วยให้ชุ่มชื้น 1,190 บาท จาก Han



TRY IT!



Celebrity Beauty Secret

เคล็ดลับความงามที่เหล่าเซเลบอยากแชร์!!!

Cara Delevingne

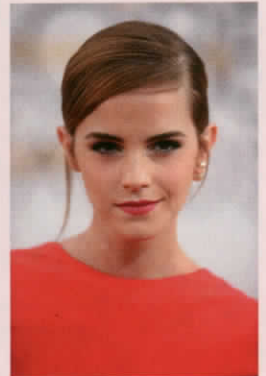


วันว่างของสาว Cara Delevingne เรือชอบผ่อนคลายความเมื่อยล้าและความเครียดด้วยการแช่ตัวในอ่างอาบน้ำ

ที่โรยไปด้วยกลีบกุหลาบและน้ำมันหอมระเหยกลิ่นกุหลาบ เพราะมันช่วยคลายเครียด ลดความวิตกกังวล ช่วยบำรุงผิวและลดการอักเสบของผิว

Emma Watson

สาวเอมม่ามักจะเลือกมาสก์หน้าที่มีส่วนผสมของสารสกัดจากกุหลาบ เพราะนอกจากจะกลิ่นหอมผ่อนคลายแล้ว ยังช่วยปลอบประโลมผิว ให้ผิวมีความชุ่มชื้น ไม่ระคายเคืองง่าย และยังช่วยปรับสมดุลผิวให้ผิวเธอแข็งแรงขึ้นอีกด้วย



Taylor Swift



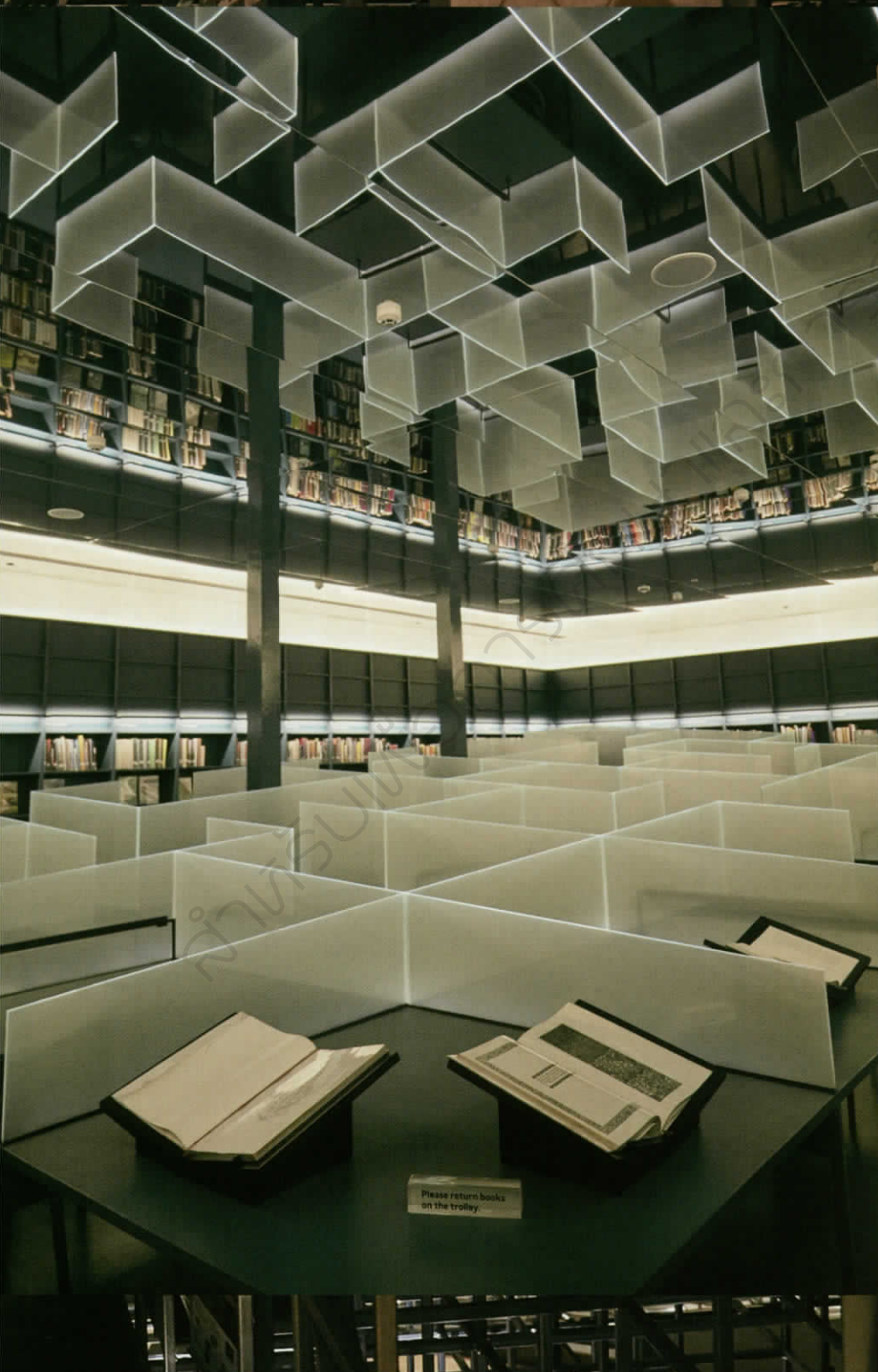
สาว Taylor Swift ชอบปาร์ตี้น้ำชามากๆ หากเธอมีเวลานั่งชิลล์ แต่งเพลง เธอมักจะจิบชา โดยเฉพาะชากุหลาบ ด้วยกลิ่นที่ผ่อนคลายและคุณสมบัติในการกระตุ้นเลือดลม ช่วยให้ระบบย่อยและการทำงานของตับดีขึ้น และยังช่วยเรื่องระบบขับถ่ายด้วย ♦



NEW DEFINITION OF “LIBRARY”

Text **BEN WIBOONSIN**
Photography **SOMKIAT K.**

ภาพจำและกรอบประสบการณ์
ทั้งหมดที่คนส่วนใหญ่มีต่อ
คำว่า “ห้องสมุด” ใช้ไม่ได้
อย่างสิ้นเชิงกับห้องสมุด
ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ได้รับ
การบูรณะเป็นระยะเวลา 1 ปี 4 เดือน
และเปิดให้บริการในรูปแบบใหม่เมื่อ
วันที่ 9 กันยายน ค.ศ.2019



หลังเปิดใช้งานได้เพียงสามเดือน ห้องสมุดแห่งนี้ใช้สีดำและโครงเหล็กสีเทาเป็นหลัก ออกแบบบนพื้นฐานความเข้าใจไลฟ์สไตล์ของนักเรียน ออกแบบรุ่นใหม่ ก็ได้รับรางวัล Best of the Year 2019 สาขาการออกแบบห้องสมุด เมื่อเดือนธันวาคม ค.ศ. 2019 จากการจัดขึ้นเป็นประจำทุกปีของนิตยสาร Interior Design นิวยอร์ก สมศักดิ์ศรีกรเป็นห้องสมุดคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ด้วยสามารถเอาชนะอีกสามห้องสมุดดีไซน์สวย และตอบโจทย์การใช้งานชีวิตสมัยใหม่ได้ดีไม่แพ้กัน ทั้ง Yue Library ที่ปักกิ่ง ออกแบบโดย Beijing Fenghemuchen Space Design, Columbus Metropolitan Library สาขา Dublin ในรัฐโอไฮโอ ออกแบบโดย NBBJ บริษัทสถาปนิกระดับโลก และ Chicago Public Library สาขา West Loop ที่ชิคาโก รัฐอิลลินอยส์ ออกแบบโดย Skidmore, Owings & Merrill บริษัทเก่าแก่ของอเมริกาที่โด่งดังเรื่องออกแบบสถาปัตยกรรม การตกแต่งภายใน งานวิศวกรรม และการออกแบบผังเมือง



เรื่องราวข้างต้นที่จะกลายเป็นหนึ่งในประวัติศาสตร์อันน่าภูมิใจของทั้งนิสิต คณะ และมหาวิทยาลัย เกิดจากการริเริ่มของเสริมสิน สมะลาภา ศิษย์เก่าของคณะที่นำความคิดเรื่องปรับปรุงห้องสมุดไปหารือกับดร.ปิ่นรัชฎ์ กาญจนนัฐติ คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ โดยเสริมสิน รับผิดชอบดูแลเรื่องงบประมาณ 90 ล้านบาท และมอบหมายไปรเจ็กต์ให้สถาปนิกจาก Department of Architecture นำทีมโดย ทวีติย์ วัชรภักย์ เทพาคำ และชัยภัฏ มีระเสน ที่ต่างเป็นศิษย์เก่าของคณะ สถาปัตย์ เป็นผู้ดำเนินการออกแบบ

ยุคที่ข้อมูลและความรู้สามารถสืบค้นได้ใน อินเทอร์เน็ต ห้องสมุดในฐานะพื้นที่เพื่อการเรียนรู้ ย่อมต้องเป็นมากกว่าแค่ "ที่อ่านหนังสือ" ซึ่งไม่เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียนออกแบบ ซึ่งเป็นผู้ใช้งานหลักอีกต่อไป ทีมสถาปนิกจาก Department of Architecture เริ่มต้นออกแบบ ด้วยโจทย์ตั้งต้นนี้ ก่อนนิยามความหมายใหม่ ห้องสมุดสถาปัตย์ว่า "creative incubator" หรือ "แหล่งบ่มเพาะความคิดสร้างสรรค์" ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของสาขาวิชาออกแบบ

พื้นที่ 12,640 ตารางฟุต ที่แบ่งออกเป็นสามชั้น จึงได้รับการปรับเปลี่ยนเพื่อการใช้งานหลากหลายมากขึ้น ไม่ว่าจะ เป็น Co-Working Space พื้นที่ จัดแสดงนิทรรศการ จัดเสวนา จัดชมภาพยนตร์ หรือจัดบรรยายพิเศษ เพราะนอกจากหนังสือแล้ว ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ก็เกิดจากการ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างกัน

จากที่มีหนังสือราวๆ 20,000 เล่ม คณาจารย์ ของคณะได้ร่วมกันคัดเลือกหนังสือให้เหลือ 15,000 เล่ม และมีโครงการจะทำห้องเก็บหนังสือ ที่คัดออก 5,000 เล่มในลำดับต่อไป รวมทั้งการจัดเก็บวิทยานิพนธ์ในรูปแบบของไฟล์ดิจิทัลที่ นิสิตสามารถสืบค้นข้อมูลผ่านคอมพิวเตอร์ที่อยู่ใน ห้องสมุดได้ เมื่อพื้นที่จัดเก็บหนังสือน้อยลงก็ เหลือพื้นที่สำหรับคนมากขึ้น จากที่เคยเป็นชั้นวาง หนังสือ บริเวณชั้นสองได้ถูกปรับให้กลายเป็นพื้นที่ Co-Working Space ที่เปิดตั้งแต่แปดโมงครึ่งจนถึง สี่ทุ่มซึ่งเป็นเวลาปิดคณะ โต๊ะที่ทำงานก็ได้ ประชุมก็ได้ พร้อมด้วยปลั๊กไฟที่จำเป็นอย่าง ีงต่อการออกแบบผ่านโน้ตบุ๊ก ช่วยให้ นิสิตที่ต้อง ออกแบบงานเดี่ยว งานกลุ่ม วนไปไม่สิ้นสุด ตลอดระยะเวลาเรียนมหาวิทยาลัยมีชีวิตง่ายขึ้น เพราะพวกเขา มีพื้นที่สำหรับการสร้างสรรค์ งาน สามารถใช้เสียง พูดคุย ตกเถียงกันได้อย่าง สะดวก เพื่อต่อยอดไอเดียต่างๆ พื้นที่ของชั้นนี้ยังสามารถใช้จัดนิทรรศการได้ นอกจากเหตุผลเรื่อง ความสวยงาม โครงเหล็กที่มีอยู่ทั่วบริเวณยัง ใช้ เป็นที่แสดงงานได้ด้วย รวมทั้งยังใช้จัดกิจกรรม





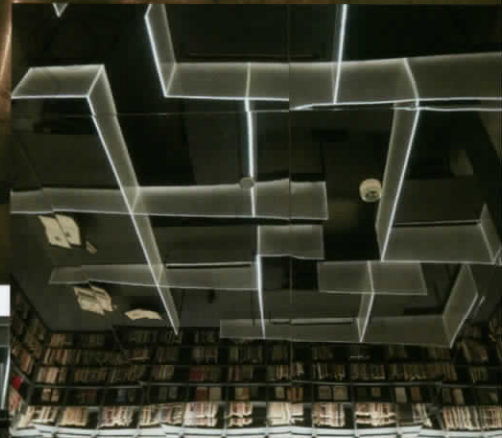
การเรียนรู้ย่อยๆ ระหว่างนิสิต หรือการจัดบรรยาย หัวข้อพิเศษต่างๆ ได้เช่นกัน ชั้นสองจึงเป็นพื้นที่เปิดกว้างให้นิสิตสถาปัตย์ได้ทดลองใช้พื้นที่ให้เกิดประโยชน์ในหลากหลายรูปแบบ

ขึ้นชั้นสามเข้าสู่พื้นที่ของการอ่าน แว็บแรก ที่เห็น ชั้นนี้ให้ความรู้สึกไม่ต่างจากร้านหนังสือเก่า ที่ดูน่าสนใจไปทุกมุม ด้านหนึ่งของผนังกรุกระจกตลอดแนวที่มองออกไปเห็นท้องฟ้าและต้นไม้ ทำให้ได้รับแสงธรรมชาติเต็มๆ ตลอดทั้งวัน ใกล้กับมุมบรรณารักษ์ถัดจากบริเวณทางเข้า มีมุมแนะนำหนังสือใหม่และหนังสือน่าสนใจที่บรรณารักษ์จะคัดเลือกเพื่อนำออกมาโชว์ แทนที่จะเก็บเข้าลิ้นไปเสียทั้งหมดแบบห้องสมุดดั้งเดิมที่อาจจะทำให้หนังสือไม่ได้นำมาใช้ประโยชน์มากเท่าที่ควร

แทนที่จะเรียงกันเป็นแถวอยู่กลางห้องแบบที่คุ้นตาในห้องสมุดดั้งเดิม ชั้นหนังสือได้รับการจัดวางแบบกระจายทั่วบริเวณ โดดเด่นขนาดใหญ่

พร้อมปลั๊กที่ตั้งอยู่ตรงกลางของชั้นเป็นทั้งที่อ่านหนังสือและรองรับการทำงานของนิสิต หรือแม้แต่อาจารย์ที่เข้ามาใช้พื้นที่เพื่อตรวจงาน เสียงเพลงบรรเลงที่เปิดคลอเบาๆ ตลอดการเปิดบริการ เช่นเดียวกับชั้นสอง คือสัญญาว่าสามารถใช้เสียงได้ตามความเหมาะสมทั่วทั้งบริเวณ ขณะเดียวกันระดับความดังของเสียงก็ไม่ได้มากจนถึงขั้นรบกวนการเรียนรู้เสียเลย หากนิสิตตั้งใจที่จะเข้ามาอ่านหนังสือหรือทำงานเดี่ยว

ทีมบรรณารักษ์ห้องสมุดที่ประจำอยู่ชั้นสองบอกว่า ห้องสมุดใจใหม่ช่วยให้พวกเขาทำงานสะดวกมากขึ้น เคาท์เตอร์บรรณารักษ์ยาวตลอดแนวเพิ่มพื้นที่วางหนังสือที่รอการจัดเก็บเป็นหมวดหมู่อีกครั้งหลังจากนิสิตและอาจารย์นำหนังสือมาคืน ประตุัดโนมิติที่มีฟังก์ชันตรวจนับคนเข้าออกพร้อมระบุเวลา ทำให้สามารถเก็บจำนวนสถิติผู้เข้าใช้บริการห้องสมุดได้แม่นยำ จากที่แต่ก่อนบรรณารักษ์ต้องพะวงกับการจดสถิติลงสมุด



จากประสบการณ์การทำงานคลุกคลีกับนิสิตสถาปัตย์ บรรณารักษ์บอกว่า หนังสือยังคงเป็นหนึ่งในแหล่งความรู้ที่สำคัญของทุกชั้นปี แต่ก่อนหน้าที่จะปรับปรุง ห้องสมุดไม่ใช่แหล่งรวมตัวของนิสิตดังเช่นปัจจุบัน

"ก่อนปรับปรุงส่วนใหญ่ก็จะแค่เข้ามาหยิบหนังสือ แต่พอห้องสมุดสวยขึ้น ใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น นิสิตและอาจารย์ก็เข้ามาใช้บริการเยอะขึ้น ช่วงพักเที่ยงนิสิตจะเข้าห้องสมุดเยอะ แล้วก็ช่วงหลังบ่ายสามเป็นต้นไป ถ้าเป็นช่วงต้องส่งงานเขาก็ทำงานกันยาว พอส่งงานเสร็จแล้ว ก็จะขึ้นไปนอนข้างบน"

ข้างบนที่หมายถึงชั้นสี่ ที่จัดสรรพื้นที่ส่วนหนึ่งสำหรับวางโซฟาให้นิสิตสามารถงีบหลับได้ หลังจากโหมทำงานหรืออ่านหนังสือสอบติดต่อกันหลายชั่วโมง ไกลๆ กันมีตู้สำหรับเก็บแผนที่อย่างเป็นระเบียบเพื่อให้ง่ายต่อการหาข้อมูล นิสิตที่ต้องการความสงบระดับสูงสุดเพื่อการค้นคว้าอย่างจริงจัง เมื่อเดินเข้าไปมุมด้านในสุดของชั้นสี่ จะเจอห้อง Quiet Zone ที่ออกแบบโต๊ะอ่านหนังสือเดี่ยวให้ดูเหมือนอยู่ท่ามกลางเขาวงกตสีขาวซึ่งเป็นแผงกั้นระหว่างโต๊ะเพื่อสร้างความเป็นส่วนตัว กระจุกรูทั่วเพดาน นอกจากช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้พื้นที่เพราะสามารถเห็นภาพรวมของห้องได้ทั้งหมดจากด้านบน ยังช่วยให้คนที่เดินเข้ามามองเห็นว่าโต๊ะไหนมีคนจับจองแล้ว จึงไม่เกิดการรบกวนกันและกัน





ส่วนบริเวณด้านหน้าของชั้นสี่คือ บันไดที่นิ่งหรือ Auditorium ที่นอกจากจะสามารถทำงานและอ่านหนังสือได้แล้ว ยังสามารถฉายหนัง จัดบรรยายพิเศษ หรือจัดกิจกรรมเสวนาต่างๆ เพื่อสร้างแรงบันดาลใจเพิ่มเติมจากการอ่าน เหนือขึ้นไปจากบันไดที่นิ่งคือชั้นลอยที่เป็นลานกว้าง มีโต๊ะเตี้ย เบาะนั่งพื้น และบันแบ็กที่สามารถนั่งนอนเหยียดแขนขาเพื่อความผ่อนคลาย หรือหลับเอนาแรงจริงจิงระหว่างรอเรียนก็ได้ ทำให้บริเวณนี้เป็นอีกหนึ่งจุดที่นิสิตนิยมใช้งาน ใครไม่ถนัดนั่งพื้น ถัดเข้าไปด้านในก็มีที่นั่งหย่อนขาเป็นแนวยาวไปกับความกว้างของผนัง ส่วนอีกหนึ่งรายละเอียดที่เป็นไฮไลต์ของชั้นสี่ คือ เพดานที่มีรายละเอียดของแผนที่กรุงเทพฯ อันมีที่มาจาก 9 โครงการพระราชดำริของในหลวงรัชกาลที่ 9 โดยแบ่งเป็น 3 ด้านคือ คมนาคม สิ่งแวดล้อม และการจัดการน้ำ

ก่อนหน้านี้จะเป็นห้องสมุด พื้นที่ส่วนกลางแห่งนี้เคยเป็นสตูดิโอซึ่งเป็นแหล่งรวมตัวของนิสิตในอดีต จากนั้นจึงเปลี่ยนเป็นห้องสมุดแบบดั้งเดิมมาเกือบสามทศวรรษ ก่อนที่จะได้รับการปรับปรุงและตีความใหม่โดยไม่จำกัดตัวเองไว้เพียงแค่การเป็นห้องอ่านหนังสือ ในวันนี้ห้องสมุดของโรงเรียนออกแบบแห่งแรกในเมืองไทยจึงกลายเป็นแหล่งเพาะบ่มความคิดสร้างสรรค์สำหรับนิสิตสถาปัตย์จุฬาฯ ตามความตั้งใจของทีมสถาปนิกซึ่งเป็นศิษย์เก่าของสถาบันแห่งนี้ ♦

ห้องสมุดคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

เปิดบริการสำหรับนิสิตคณะสถาปัตย์
วันจันทร์-วันศุกร์ เวลา 08.30-18.00 น.
และวันเสาร์ เวลา 10.00-16.00 น.
นิสิตจุฬาฯ คณะอื่นใช้บริการได้ทุกวันพุธ
บุคคลทั่วไปใช้บริการได้ทุกวันเสาร์

From France to *Scandinavia*



Stage

Text PISUTHINEE Photography SOMKIAT K.



ว่ากันว่า การทานอาหารชั้นเลิศนั้นได้กลายเป็นความหรูหรารูปแบบใหม่ที่คนมีสตางค์ในยุคนี้ยอมจับจ่าย ดังนั้น จึงไม่น่าแปลกใจเลยว่ ท่ามกลางภาวะเศรษฐกิจถดถอยเนื่องด้วยปัจจัยหลายๆ อย่าง ร้าน Fine Dining ยังคงขยับฟื้นฟูขึ้นมาสร้างประสบการณ์เหนือระดับให้กับผู้ที่หลงใหลในศาสตร์ซับซ้อนของการปรุงอาหาร แถมแต่ละร้านยังจองโต๊ะไม่ใช่ง่ายๆ

Stage ร้าน Casual Fine Dining สีน้าเงินครามที่ตั้งอยู่ในเวียง เอกมัย คอมเพล็กซ์ เป็นอีกหนึ่งร้านที่แม้จะมาเยือนในวันธรรมดา ร้านก็ยังถูกจองเกือบเต็ม คงเป็นเพราะคุณภาพของอาหารที่เน้นารันตีด้วยฝีมือของเชฟเจย์-สายนิสา แสงสิงแก้ว และอดีตทีมเชฟผู้สั่งสมประสบการณ์ปรุงอาหารและบริการมาจาก L'Atelier de Joël Robuchon ร้านอาหาร Fine Dining ที่กวาดมิชลินสตาร์มาประดับร้านได้เป็นจำนวนมากที่สุด ทำให้การตัดสินใจจองโต๊ะเป็นไปอย่างง่ายดาย

เมื่อเริ่มก้าวเข้ามาในตัวร้านเราสัมผัสได้ถึงบรรยากาศสบายๆ เหมือนมาทานกับเพื่อนฝูง ไม่ต้องแต่งตัว formal เป็นพิธีรีตองอะไรมากมายก็มานั่งทานอาหารมื้อพิเศษได้อย่างไม่ต้องเกร็ง การตกแต่งดูเรียบง่ายอบอุ่นในสไตล์ Scandinavian Minimalism ผสมผสานกับ Parisian Chic ส่วนครัวล้อมไว้ด้วยกระจกใสให้ประสพการณ์แบบโซนนิ่ง Private Chef's Table ที่ลูกค้าสามารถมองเห็นการทำงานของทีมเชฟในทุกขั้นตอน ในขณะที่อาหารมาเสิร์ฟเราจึงได้เพลิดเพลินไปกับการลอบสังเกตรกรรมวิธีการปรุงไปจนถึงการจัดแต่งจานให้สวยงาม

สำหรับคอร์สที่เสิร์ฟอยู่ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์นี้เป็น Tasting Menu ที่เชฟเจย์ได้แรงบันดาลใจมาจากอาหารในแถบสแกนดิเนเวีย โดยนำมาปรุงด้วยเทคนิคการทำอาหารฝรั่งเศสในแบบที่เชฟและทีมถนัด เชฟเลือกใช้วัสดุเกรดพรีเมียมจากทั่วทุกมุมโลก บางอย่างมาจากท้องทะเลแถบสแกนดิเนเวีย บ้างมาจากแถบเอเชีย แต่ไม่ว่าจะมาจากท้องทะเลในน่านน้ำไหน หรือดินแดนห่างไกลเพียงไร ก็มั่นใจได้ว่า เชฟเลือกเฉพาะวัตถุดิบที่ดีที่สุดในทุกฤดูกาลนี้ๆ

"อาหารนอร์ดิกนั้นน่าสนใจ และเป็นเรื่องไกลตัว และเป็นเรื่องท้าทายสำหรับเรา ส่วนตัว

เราชอบสไตล์นอร์ดิกอยู่แล้ว อยากทำอาหารนอร์ดิกที่เข้าใจง่าย และเป็นตัวเราด้วย ถ้าพูดถึงอาหารในแถบนี้เรานึกถึงอาหารทะเลก่อน แล้วด้วยภูมิอากาศที่หนาวเย็น การทานอาหารที่ช่วยให้ร่างกายอบอุ่นจึงเป็นเรื่องที่ต้องคำนึงถึง อาหารในแถบนี้จึงมีทุกอย่างให้เลือกทานตั้งแต่อาหารทะเล ไปจนถึง Game Meat และของหมักดอง

...เราเลือกวัตถุดิบก่อนเป็นลำดับแรก แล้วเราค่อยดูว่า จะนำวัตถุดิบนั้นมาทำอะไรดี แต่อาจจะไปนำวัตถุดิบที่หายากมากไม่ได้ เพราะมันต้องสามารถนำมาประกอบอาหารเสิร์ฟได้ทุกวัน เน้นเรื่องคุณภาพมาเป็นลำดับแรกเป็นต้นว่า เราสรรหาเนื้อปลาจากนอร์เวย์ ไข่หอยเม่นจากญี่ปุ่น เนื้อจากญี่ปุ่น ปลาโกลนจากเกาหลี คาเวียร์สดอร์เจียนจากรัสเซีย

...ส่วนกระบวนการที่ต้องใช้เวลาคิดนานหน่อย คือ การตกแต่งจานให้ไม่เสียค่าเร็กเตอร์ตัวเองไป ไม่อยากให้อาหารเป็นฝรั่งเสสเกินไปด้วย เพราะแบ็คกราวนด์เรามาจากการทำอาหารฝรั่งเศส เราเลยเลือกวิธีการจัดงานในสไตล์ที่เรียบง่าย คลีนๆ ตรงไปตรงมา"

คอร์ส Stage Experience ไล่เรียงตามลำดับการเดินทางแวะพักตามจุดต่างๆ เหมือนกับการลองเรือไปเทียบท่าตามเกาะบ้าง ขึ้นบกบ้าง แต่ละเมนูผ่านกรรมวิธีการปรุงที่ซับซ้อนแพรวพราวด้วยเทคนิคการปรุงอย่างเชฟมืออาชีพที่ซับซ้อนความโดดเด่นของวัตถุดิบแต่ละชนิดออกมาได้อย่างน่าประทับใจ

เริ่มตั้งแต่ Snack เนื้อเปิดที่ทางร้านนำไปผ่านกระบวนการ dry aged ที่อบด้วย Shallot เจล เสิร์ฟมาบนซอว์ไม้เล็กๆ คู่กับแคร็กเกอร์ เมล็ดพืชที่ทำจากเมล็ดพืช 5 ชนิด ด้านบนเป็นมูสไข่ปลาที่คืดที่ถูกม้วนเป็นวงกลมล้อมไข่ปลาและซอสมอนท์ที่นำไป cure กับสาเก ที่อบด้วยผงอัลมอนด์ และ chive powder ทานคู่กับเครื่องต้มรสเปรี้ยวหอมหวานอย่างชาคอบมูจะ กูสเบอร์รี่ที่อ่อนพีวส์กับเอลเดอร์ฟลาวเวอร์และชาเอิร์ลเกรย์



ก่อนจะลงเรือไปสัมผัสกับเมนูแรกที่มีชื่อว่า

From the Sea ที่จำลองความอุดมสมบูรณ์ของท้องทะเลเมดิเตอร์เรเนียนไว้ในสลัดรสสดชื่นที่เต็มไปด้วยกลิ่นอายทะเล ไม่ว่าจะเป็น สาหร่ายทะเลสีเขียวและสีแดง สาหร่าย Kombu ที่นำไปหมักซุปล Dashi แหล่งที่มาของความอูมามิแบบญี่ปุ่น กับเนื้อปลาหมักที่นำไป poached ก่อนจะย่างด้วยไฟอ่อนๆ และนำไปสไลซ์บางๆ ท็อปด้วยแพสชั่นฟรุตเจล, Sea Beans และผงสาหร่าย เสิร์ฟบนจานเปลือกหอยที่ให้ความรู้สึกเหมือนเพิ่งมาจากใต้ท้องทะเลจริงๆ

ต่อด้วย Sea Urchin / Brown Crab / Milk Corn / Vanilla ไซหอยเม่นสดๆ รสมัน และเนื้อปู Brown Crab จากฝรั่งเศส ที่เสิร์ฟมาในกล่องโลหะ เคียงข้างด้วยโฟมวานิลลา ด้านล่างเป็นข้าวโพดนมสด จากฮอกไกโดที่ยังมีความดิบนิดๆ แต่ให้น้ำมันที่มีรสหวานมัน

“เมนูนี้ใช้เวลาคิดนานเหมือนกันค่ะ กว่าจะลงตัว จะสัมผัสได้ว่า ตัวข้าวโพดดิบเราจะนำไป caramelize นิดหน่อย แต่ยังคงความดิบอยู่ เวลากัดเข้าไปแล้วจะรู้สึกถึงน้ำมัน ทานกับเนื้อปู ไซหอยเม่น และโฟมวานิลลาแล้วมันรู้สึกนุ่มนวล กลมกล่อม” เซฟเล่ารายละเอียดที่สร้างมิติให้กับเมนูอาหารทะเลที่บรรจุกความอร่อยล้ำ

และสดใหม่ลงในกระป๋องเล็กๆ

ตามมาด้วย White Tuna Belly / Trout / Mackerel / White Asparagus / Horseradish Ice cream เมนูที่ได้แรงบันดาลใจจากการถนอมอาหารของชาวสแกนดิเนเวีย นำไปปรุงผ่านวิธีการ 3 แบบ ที่ประกอบไปด้วยเนื้อส่วนท้องของปลาทูน่า นำไป confit ในน้ำมัน ปลาเทร้าต์ นำไปสโมค ปลาแมคเคอเรล นำไปดอง และไวท์แอสพาราแกสดองแล้วเป็นแถบยาวขนาดเท่ากัน จัดวางไล่เรียงกันอย่างเป็นระเบียบ เสิร์ฟมาพร้อมไอศกรีมฮอรัสดริซที่ให้รสเผ็ดชื่นจมูกเล็กๆ คล้ายวาซาบิ ช่วยชำระล้างรสตกค้างบนลิ้นได้ดี

ถัดมาเป็น From The Land ซึ่งคือ Venison Tartare นั้นเอง เนื้อวางนำไป dry aged 7 วัน คลุกเคล้ากลมกล่อมกับ truffle vinegar ที่อบด้วยลาเวนเดอร์ครีม และใบ sage ทอด

Carabineros / Hang Rice from “Sakon Nakorn” ที่มาในคอนเซ็ปต์ sustainable / zero waste เมนูโปรดของเราที่มีจุดเด่นอยู่ที่ความสดหวานของกุ้ง Carabineros กุ้งสีแดงจากสเปนที่เซฟใช้ประโยชน์ในเมนูนี้ได้อย่างคุ้มค่าทุกส่วน เนื้อกุ้งเสิร์ฟสดๆ แคนำไปบริษด้วยน้ำมันมะกอกที่ infused กับ citrus เพียงเล็กน้อย



เท่านั้น เคียงคู่ด้วยข้าวฮางเนื้อหนึบจากสกลนคร ที่นำไปผัดกับมันกุ้งสีแดงฉาน แถมหัวกุ้งยังถูกนำมาทำเป็นชิปส์กรอบๆ รสเค็มๆ มันๆ เจือกลิ่นใหม่นิดๆ

กุ้งที่จำเป็นต้องทิ้ง ซึ่งเป็นความพยายามลดการสร้างขยะด้วยค่ะ ในครัวเราคำนึงถึงเรื่องนี้อยู่แล้ว เราไม่ค่อยทิ้งของถ้าไม่จำเป็น อย่างเศษผักเราก็นำมาทำน้ำสต็อกได้”

“นี่เป็นเมนูที่เราแทบไม่ได้ทำอะไรกับตัววัตถุดิบเลย อย่างกุ้ง Carabineros เนื้อกุ้งมีรสหวานในตัวอยู่แล้ว สามารถเสิร์ฟแบบสดๆ ได้เลย หรือเอาไปเบิร์นนิดหน่อยก็อร่อยแล้ว สำหรับบางคนที่ไม่ทานดิบนะค่ะ เรานำทุกส่วนของกุ้งมาทำจริงๆ ไม่อยากให้มันเสียไปเปล่าๆ เพราะตัววัตถุดิบราคาค่อนข้างสูง เหลือเพียงแค่นาง

ต่อด้วยเมนูที่เหมือนกับมีไว้ทานเล่นๆ แต่คุณภาพจริงจังอย่าง Caviar Bun ที่อุดมไปด้วยคาเวียร์ในทุกๆ คำ ตัวแป้งด้านนอกเป็นแป้ง Choux ด้านในเป็น Tsar Imperial Ossetra Caviar ที่นำไปสโมค และผสมกับบัตเตอร์มิลค์ชาวครีม เหมาะสำหรับแพร์ริงกับแฮมเปญที่สุก Abalone เนื้อสดดึงจากเกาหลี และ





Meat Loaf / Peach / Mashed Potatoes เมนู มีทโลฟที่ไม่เหมือนที่ไหนและอร่อยจนต้องกวาดจานจนเกลี้ยงเกลา ก่อนจะล้าง palette ด้วยของหวานอย่าง Granny Smith / Bee Pollen แอปเปิ้ลแกรนนี่สมิธผ่านบางเฉียบ เสิร์ฟพร้อม yogurt sorbet, เกสรผึ้ง และอัลมอนต์เค้ก

ส่วนของหวานนั้นยังมีไฮไลต์อยู่บน Dessert Trolley ที่เสิร์ฟมาอย่างน่ารักน่าเอ็นดู มีของหวานให้เลือกหลากหลายชนิดแล้วแต่วัน ส่วนตัวเราชอบตัวสีขาวหน้าตาคล้ายก้อนกรวด ที่แท้จริงเป็นช็อกโกแลตขาวด้านในเป็นไอศกรีมไวท์ทรัฟเฟิล ส่วนตัวที่เป็นช็อกโกแลตทาร์ต มาพร้อมถั่วหลายชนิดอย่าง อัลมอนต์ และพิสตาชิโอ ถัดมาเป็นขนมหวานที่ทำจากงา ช้างในสอดไส้กล้วยและคาราเมล และตัวไฮไลต์หน้าตาเหมือนผลเชอร์รี่ เบ๊ะ ช้างในสอดไส้เชอร์รี่ ไวท์ช็อกโกแลตมูสเคลือบด้วยเชอร์รี่อีกชั้นหนึ่ง

จะเห็นว่าทุกเมนูล้วนมีรายละเอียดที่ผ่านกระบวนการคิดมาแล้วทุกขั้นตอน และถึงแม้จะใช้เวลาในการรังสรรค์อย่างละเอียดลออเพียงไหน แต่เชฟไม่เคยหยุดนิ่งในการสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ

“เราเป็นคนไม่ค่อยคิดอะไรในกรอบค่ะ ไม่ค่อยทำตามใครพยายามหาอะไรที่แปลกใหม่ตลอด เราเปลี่ยนธีมเมนูทุก ๆ สองเดือน เพราะเราคิดว่า ถ้าเสิร์ฟเมนูเดิมนานกว่านี้ ลูกค้าย่อมเบื่อ เราก็รู้สึกไม่ท้าทาย การเป็น Tasting Menu มันเสี่ยงต่อการที่ลูกค้ายจะไม่กลับมาอยู่แล้ว เราเปลี่ยนเรื่อยๆ จะทำให้ลูกค้ายรู้สึกเหมือนได้มาร้านใหม่ๆ หลายๆ ร้าน เราทำไปคิดไปลองไปเรื่อยๆ อย่างธีมนักก็เริ่มคิดไว้ในใจแล้วค่ะ”

ความพิเศษขั้นสุดยังซ่อนอยู่ในห้อง Secret Room ที่ผู้ได้รับอนุญาตให้เข้าไปต้องได้รับกุญแจ Invitation จากเชฟเท่านั้น

“เริ่มมาจากรเราเป็นคนชอบทานอาหารคอร์สยาวๆ เพราะอยากรู้ว่าจะมีอะไรบ้าง แล้วหลังจบคอร์สเราจะต้องดื่ม digestif เพื่อย่อยอาหาร ชอบไปนั่งจิบชিংเกิลมอลต์ จิบคอนญัค สิบชิการ์ เราเลยทำห้องนั้นขึ้นมาเพื่อไว้สำหรับคนที่ยังไม่อยากกลับ ออกนั้งดื่มต่อ แต่ด้วยความที่พื้นที่เล็กมาก เราไม่สามารถให้ทุกคนเข้าไป

ใช้งานได้ เราจึงสงวนไว้สำหรับแขกที่เราเชิญเท่านั้น ซึ่งชิ่งเกิลมอลต์ของเราคัดเลือกมาอย่างดี ไม่ได้มี selection เยอะ แต่แต่ละตัวหาไม่ได้ง่ายๆ มีตัวหนึ่งเจ้าชองวิสกี้ไปร่วมงานกับศิลปินชาวจีนให้ออกแบบรูปลงบนขวดวิสกี้ ซึ่งมีอยู่ไม่กี่ขวดบนโลก เหมือนกับการตีงานศิลปะ บางตัวต้องเป็นเมมเบอร์เท่านั้นถึงจะเป็นเจ้าของได้”

ซึ่งเชฟยังคำนึงถึงความเป็นส่วนตัวของแขกไว้อีกอย่างมาก จึงได้สร้างปุมกอดเรียกบริการ และของลับไว้สำหรับเสิร์ฟตริงก์โดยไม่จำเป็นต้องเปิดประตู

ใครอยากท่องไปในดินแดนสแกนดิเนเวียผ่านคอร์ส Stage Experience (ราคา 4,500 บาท, Wine Pairing 2,500 บาท) คงต้องรีบหน่อย เพราะอีกไม่นานเชฟเจย์คงพาไปท่องในดินแดนใหม่เสียแล้ว และขอกระซิบนิดหนึ่งว่า ถ้าอยากได้รับเชิญเข้าไปใช้บริการห้อง Secret Room ให้เตรียมวงเงินบัตรเครดิตไว้ให้พร้อม เพราะหากยอด spending เป็นที่น่าพอใจ คุณน่าจะได้รับสิทธิ์นั้นได้ไม่ยาก ♦

Stage

เอกบีย คอมเพล็กซ์ ซอยสุขุมวิท 63
โทร. 0 2002 5253



สามารถติดตามอ่านวารสารใหม่ได้ที่

<http://libapp.rmutp.ac.th/newBook/?cat=10>

- ห้องสมุดเทเวศร์
- ห้องสมุดพณิชยการพระนคร
- ห้องสมุดพระนครเหนือ

