

A luxus új íze

A Lexus nem csupán autókat, életérzést is árul. A formatervezés, a művészet, a sport és immár a gasztronómia világába belépő japán luxusmárka legújabb kezdeményezése, az OMOTENASHI ON-THE-GO food truck. Ez a guruló élménytér a japán vendégszeretet, a high-tech dizájn és a világkonyha találkozása.

A Lexus már régen túllépett azon, hogy csupán járműveket gyártson. A márka évek óta tudatosan építi jelenlétét a prémium-életstílus különböző területein – a dizájn, a művészet, a film, a tenisz és most már a gasztronómia világában is. Minden megmozdulásában ott rejlik a „takumi” mesterségbeli tudás, a részletek iránti aprólékos figyelem és az „omotenashi” – az őszinte, önzetlen vendégszeretet – filozófiája. Az OMOTENASHI ON-THE-GO gourmet food truck egyrészt a Lexus mint élményalapú luxusmárka üzenetének mobil hordozója. Másrészt multiszenzoros élménykapszula, amely a Lexus világot viszi el a városi parkokba, fesztiválokra, elegáns rendezvényekre – bárhová, ahol az élményre éhes közönség megjelenik.

Első pillantásra világos: ez nem átlagos büfékocsi. A több mint hat méter hosszú, kéttonnás monstrum fekete karosszériája maga az áramvonalas elegancia, miközben minden ívében visszaköszön a Lexus dizájn DNS-e. A márka jellegzetes emblémája uralja az orr-részt, és az egész konstrukció úgy hat, mintha egy futurisztikus Lexus kupét ötvöztek volna a street food világgal. A formaterv nem áll meg a külsőnél – belül professzionális, high-tech konyha bújik meg, amelyet neves séfek közreműködésével alakítottak ki. Réz, fa és kerámia dominálja a belső teret, a Lexus hűtőrácsa által inspirált pult pedig szinte szoborszerű.

A Lexus nem bíz semmit a véletlenre. A food truck fényeit a 2014-es Lexus Design Award-nyertes, *Sebastian Scherer* Iris lámpái szórják: kézzel fűjt, speciális bevonatú üveggömbök játszanak a fényvel, és látószögtől függően új és új árnyalatokat jelenítenek meg – ez a mozgó fényinstalláció sokkal több, mint hangulatvilágítás.

A zenei élményről a csak csúcsmodellekbe beépített Mark Levinson® No. 519 audiorendszer gondoskodik. A kézzel összeszerelt, repülőgép-ipari alumíniumból készült komponensek olyan hangszínpadot teremtenek, amelyben minden hangjegy körülöleli a vendéget.

A projekt első nyilvános megjelenése Madridban történt, ahol *Roberto Martínez Foronda*, a *Tripea* fúziós étterem séfje különleges menüvel mutatta meg, mit jelent az omotenashi a gasztronómiában. Foronda nemzetközileg is ismert a perui, ázsiai és spanyol konyhák innovatív ötvözéséről, és menüje tökéletesen illeszkedett a Lexus filozófiájához: nem csak kiszolgálni akart, hanem meglepni, meghatni és emlékezeteset nyújtani. Az ételsor apró, kóstolásra szánt fogásokból állt, amelyeket helyben, a food truckban készítettek el.

Avantgárd tálalás, prémium-alapanyagok, meglepő ízpárosítások – a vendégek szó szerint megízlelhették, milyen a luxus, ha nem a volán, hanem a tányér mögött ülve tapasztalják meg.

Az OMOTENASHI ON-THE-GO nemcsak mozgó étterem, hanem kulturális narratíva négy keréken: a japán vendégszeretet, a mestermunka, a design és a gasztronómia egymásra találásának kézzelfogható példája. Nem az éttermeket vagy a szalonokat helyettesíti, hanem új kontextusba helyezi a luxus fogalmát. Ez a projekt értékes marketingfogás a Lexustól: a márka így építi tovább identitását. Itt már nem csupán autókról van szó, hanem olyan életérzésről, ahol minden érzék szerepet kap.

Fotók: *prensa.lexusauto.es*

Forrás: <https://news.smartermedia.hu/nemzetkozi-hirek/a-luxus-uj-ize>