INFORMATION PRESSE
R.P. 2018-142

Vaucresson, le 14 septembre 2018

LEXUS PRÉSENTE LE NOUVEAU COUPÉ RC LORS DE L'ÉVÉNEMENT ÉPHÉMÈRE #SHARPYETSMOOTH SUR LES CHAMPS-ÉLYSÉES

- **Lexus fête son coupé RC réinventé avec une avant-première exclusive sur les Champs-Élysées avant la première mondiale au Salon de l'Automobile de Paris**
- **Le chef étoilé au Michelin, Andreas Møller, est son premier conducteur et créateur d'un plat unique #SharpYetSmooth inspiré par le nouveau RC et la philosophie "YET" (ET POURTANT) de Lexus.**

Le 5 septembre, soit presque un mois avant sa première mondiale au Salon de l'Automobile de Paris 2018, le nouveau coupé Lexus RC a fait sa première apparition publique lors d'un événement éphémère sur les Champs-Elysées parisiens organisé en partenariat avec l'étoile montante de la gastronomie, le chef Andreas Møller du restaurant Copenhague.

Le nouveau RC, réinventé par Lexus, s'inspire du coupé de luxe LC, porte-drapeau de la marque. Il associe un confort encore plus raffiné, les derniers codes stylistiques identitaires de la marque et des performances dynamiques encore plus incisives. Les améliorations introduites dans le nouveau RC incarnent parfaitement la philosophie "YET" de Lexus (ET POURTANT) en conférant à la voiture une allure "incisive et pourtant fluide" qui prouve que le mariage des contraires peut produire un résultat brillant. Le côté incisif transparait dans le comportement dynamique plus direct et plus réactif du RC ainsi que dans son design audacieux tandis que l'agrément de sa motorisation hybride électrique et la qualité de ses finitions intérieures expriment sa fluidité.

Andreas Møller a créé un plat qui sort de l'ordinaire pour interpréter la nature #SharpYetSmooth du nouveau RC. Le chef danois a été le premier à essayer le nouveau coupé sport de luxe dans les rues de Paris et y a trouvé l'inspiration pour sa création gastronomique unique qui traduit les qualités toutes en contraste de la voiture.

Andreas, qui a vu son talent récompensé cette année par une première étoile Michelin, a imaginé un plat qui fasse naître cette sensation du « YET » (ET POURTANT) … sur le bout de la langue. “Je voulais créer quelque chose de léger et d’aérien qui ait pourtant beaucoup de corps, riche en arômes puissants – essentiellement Sharp Yet Smooth (puissant et onctueux)”, explique-t-il.

“Le plat est composé de maquereau, un poisson qui, sous sa peau tendue, révèle pourtant une chair à la texture d’une extrême onctuosité, à l’instar des lignes affûtées du RC qui dissimulent son intérieur luxueux. Je trace un autre parallèle avec la voiture en utilisant de la barbe à papa qui voile puis révèle toutes les pépites qu’elle renferme, comme le nouveau RC qui surprend en offrant bien plus à bord que l’on n’attendait au premier coup d’œil.”

Andreas voit un parallèle évident entre son approche de la gastronomie et la philosophie “YET” de Lexus : “J’essaie d’associer des goûts qui sont normalement dissociés. Je trouve amusant de chambouler la perception du sucré et du salé chez les hôtes par des associations de saveurs surprenantes,” dit-il.

Cette collaboration originale et la révélation éphémère sur les Champs-Elysées mettent en valeur l’engagement constant de Lexus à créer des expériences étonnantes (Amazing Experiences) derrière le volant de l’une de ses voitures et même au-delà.

CRÉATION #SHARPYETSMOOTH BY ANDREAS MOLLER

Le maquereau cru est fumé au bois de chêne pour en accentuer le goût. Il est associé à du chou-rave mariné avec du raifort pour faire ressortir son âpreté mais sans excès. La marinade donne au chou-rave un aspect translucide et sa découpe particulière en forme de vagues douces signe l’aspect distinctif au plat.

Les graines de moutarde et d’ail des ours marinés ajoutent à la texture de la composition et provoquent de petites explosions de saveur. Le citron caviar aussi appelé lime australien ajoute une touche d’acidité qui vient équilibrer les arômes plus puissants des ingrédients marinés. La garniture de caviar évoque le luxe et ajoute une saveur salée qui répond au maquereau fumé. Des groseilles blanches fraîches et fermentées sont utilisées pour donner une note acide et légèrement suave.

La salicorne verte est une plante des bords de mer dont les racines croquantes conservent une forte salinité alors que la capucine et la bourrache apportent au plat fraîcheur et vivacité.

La garniture est complétée par de la barbe à papa légèrement salée, parsemée de poussière de citron. La touche finale est apportée en arrosant la composition avec du jus de groseilles blanches, du jus de citrons confits et de l’huile d’algues pour faire fondre la barbe à papa et lier toutes les saveurs du plat, en fusionnant avec brio ses notes acides et douces.

Le résultat est un plat qui associe une multitude d’ingrédients, de saveurs et de textures dont la rencontre est inhabituelle et qui se marient pourtant pour produire un effet vraiment remarquable.

#SHARPYETSMOOTH AU MONDIAL DE PARIS

Lexus invite les médias à une dégustation #SharpYetSmooth sur le stand Lexus pour la première mondiale du nouveau RC au Mondial de Paris le 2 octobre, entre 11h00 et 16h00.
Suivez #SharpYetSmooth pour être tenu au courant.

Sébastien Grellier
Directeur, Communication Presse
Et Relations Extérieures
01 47 10 82 07
sebastien.grellier@toyota-europe.com

Alexandra Catelin
Attachée de Presse Lexus

01 47 10 81 53
alexandra.catelin@lexus-europe.com