

๑ 07 ก.ค. 2026 11:00:00 +0700

World Gourmet Festival 2026 เปิดไลน์อัปเชฟ ระดับโลกอย่างเป็นทางการ พร้อมเปิดจำหน่าย บัตรแล้ววันนี้



▲ World Gourmet Festival 2026

โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ประกาศไลน์อัปเชฟอย่างเป็นทางการสำหรับงาน **World Gourmet Festival** ครั้งที่ 26 ซึ่งจะกลับมาจัดขึ้นระหว่างวันที่ 29 กันยายน – 4 ตุลาคม 2569

โดยในปีนี้จะจัดขึ้นภายใต้ธีม **"The World of Flavours"** ซึ่งได้รวบรวมเชฟเจ้าของดาวมิชลิน เชฟระดับแนวหน้าของวงการอาหารระดับโลก และเชฟดาวรุ่งที่กำลังได้รับการจับตามองจากนานาชาติ มาร่วมถ่ายทอดความคิดสร้างสรรค์ผ่านโปรแกรมสุดพิเศษตลอด 6 วัน ทั้งดินเนอร์ที่รังสรรค์โดยสุดยอดเชฟ คอลลาบอเรชันดินเนอร์ที่จัดขึ้นเพียงค่าคืนเดียว ไปจนถึงประสบการณ์การรับประทานอาหารที่สะท้อนความคิดสร้างสรรค์ ความหลากหลาย และความประณีตของศาสตร์การทำอาหารจากทั่วโลก

รายชื่อเชฟผู้เข้าร่วมงาน World Gourmet Festival 2026

- **Chef Arnaud Dunand** เชฟประจำห้องอาหาร Maison Dunand กรุงเทพฯ เจ้าของ 1 ดาวมิชลิน ผู้ได้รับการยอมรับจากการตีความอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยอย่างสง่างาม พร้อมความพิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม
- **Chef Giacomo Primante** หัวหน้าเชฟแห่งร้าน Etcha กรุงเทพฯ เจ้าของ 1 ดาวมิชลิน ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารอิตาลีเลียนร่วมสมัยที่ผสมผสานเทคนิคดั้งเดิมเข้ากับความคิดสร้างสรรค์ ถ่ายทอดเสน่ห์ของมรดกทางอาหารอิตาลีในรูปแบบร่วมสมัย
- **Chef Clément Niel** เชฟผู้โดดเด่นด้านอาหารฝรั่งเศส นำเสนอวัตถุดิบตามฤดูกาลผ่านเทคนิคอันประณีตและเมนูที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพของวัตถุดิบเป็นหัวใจสำคัญ
- **Chef Alessandro Frau** ผู้ถ่ายทอดศาสตร์อาหารอิตาลีเลียนร่วมสมัย ด้วยการผสมผสานรากฐานของอาหารท้องถิ่นเข้ากับนวัตกรรมและความประณีตในทุกจาน
- **Chef Antoine Darquin** เชฟผู้หลงใหลในอาหารฝรั่งเศส ได้รับการยอมรับจากความแม่นยำ ความคิดสร้างสรรค์ และการปรุงอาหารที่ให้วัตถุดิบเป็นพระเอกของจาน
- **Chef Ferran Tadeo** เชฟผู้สร้างสรรค์อาหารสเปนที่ผสมผสานประเพณีดั้งเดิมเข้ากับนวัตกรรมได้อย่างลงตัว จนเกิดเป็นอาหารที่เปี่ยมด้วยเอกลักษณ์
- **Chef Tamaki Kobayashi** หัวหน้าเชฟประจำห้องอาหาร Ann-Sophie Pic at Le Normandie เจ้าของ 2 ดาวมิชลิน ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารญี่ปุ่น ซึ่งถ่ายทอดความประณีต ความสมดุล และการเคารพในคุณค่าของวัตถุดิบตามฤดูกาลผ่านทุกเมนู
- **Chef Dylan Jones & Chef Bo Songvisava** สองเชฟแห่งร้าน Bo.Lan ร้านอาหารระดับ 1 ดาวมิชลิน ผู้ได้รับการยอมรับทั้งในไทยและในระดับนานาชาติจากการขับเคลื่อนอาหารไทยอย่างยั่งยืน ผ่านการให้คุณค่ากับวัตถุดิบท้องถิ่นและอัตลักษณ์ของอาหารไทยในแต่ละภูมิภาค
- **Chef Julien Royer** เชฟและเจ้าของร้าน Odette ประเทศสิงคโปร์ ซึ่งครอง 3 ดาวมิชลิน หนึ่งในบุคคลสำคัญของวงการอาหารเอเชีย
- **Chef Josiah Citrin** เชฟและเจ้าของร้าน Mélisse รัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา เจ้าของ 2 ดาวมิชลิน ผู้มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนวงการไฟน์ไดนิ่งร่วมสมัยของสหรัฐอเมริกามานานกว่าสามทศวรรษ
- **Chef Dave Pynt** เชฟและเจ้าของร้าน Burnt Ends ประเทศสิงคโปร์ เจ้าของ 1 ดาวมิชลิน ผู้ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติจากการสร้างสรรค์อาหารด้วยเทคนิคการปรุงผ่านเปลวไฟอันเป็นเอกลักษณ์
- **Chef Georgiana Viou** เชฟผู้บุกเบิกการนำเสนอรสชาติของแอฟริกาตะวันตกมาตีความผ่านมุมมองของอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัย จนได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ

- **Chef Álvaro Clavijo** ผู้ก่อตั้งร้าน El Chato กรุงโบโกตา ประเทศโคลอมเบีย หนึ่งในเชฟผู้ทรงอิทธิพลที่สุดของลาตินอเมริกา
- **Chef Vuong Thanh Vo** หัวหน้าเชฟจาก CoCo Dining เมืองโฮจิมินห์ ประเทศเวียดนาม ผู้ถ่ายทอดอาหารเวียดนามร่วมสมัยที่เคารพรากเหง้าทางวัฒนธรรม พร้อมผสานเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่
- **Chef Paul Gamauf** หัวหน้าเชฟห้องอาหาร EDVARD ณ โรงแรม อนันตรา พาเลซ์ ฮันเซ็น เวียนนา ผู้โดดเด่นด้านอาหารยุโรปสมัยใหม่และให้ความสำคัญกับความยั่งยืนและคุณภาพของวัตถุดิบ
- **Chef Heros De Agostinis** หัวหน้าเชฟประจำโรงแรม อนันตรา ปาลาซโซ นายาดี โรม ผู้มีประสบการณ์จากห้องอาหารชั้นนำระดับโลก ถ่ายทอดอาหารอิตาลีผ่านมุมมองร่วมสมัยที่ผสมผสานรากฐานดั้งเดิมเข้ากับอิทธิพลจากนานาชาติ
- **Chef Zee Yunze Zheng** หัวหน้าเชฟแห่งร้าน Fabula Shanghai เจ้าของ 1 ดาวมิชลิน ผู้โดดเด่นด้านการตีความอาหารจีนร่วมสมัย ผ่านการผสมผสานรสชาติดั้งเดิมเข้ากับเทคนิคและการนำเสนออันสร้างสรรค์
- **Chef Eunjung Cho** ผู้ก่อตั้งและเชฟขนมหวานแห่ง Honeybee Seoul ผู้ได้รับการยอมรับจากการผสมผสานศาสตร์ขนมหวานฝรั่งเศสเข้ากับแรงบันดาลใจจากเกาหลีร่วมสมัยอย่างงดงาม

ทีมเชฟของโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ยังจะร่วมสร้างสรรค์ประสบการณ์แห่งอาหารผ่านการทำงานร่วมกับเหล่าเชฟระดับโลกที่เข้าร่วมงาน สะท้อนการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ มุมมอง และวัฒนธรรมการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน การพบกันของเชฟแต่ละคนจึงไม่ได้เป็นเพียงการคอลลาบอเรชันบนจานอาหาร หากยังเป็นบทสนทนาที่เชื่อมโยงแนวคิด เทคนิค และแรงบันดาลใจจากหลากหลายมุมโลกให้มาบรรจบกันในครัวเดียว

World Gourmet Festival 2026 เปิดจำหน่ายบัตรอย่างเป็นทางการแล้วตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2569 โดยมีกิจกรรมหลากหลายรูปแบบ ทั้งดินเนอร์โดยเชฟระดับโลก เทศน์เมนู คอลลาบอเรชันดินเนอร์สุดพิเศษ และกิจกรรมไฮไลต์อีกมากมายตลอดทั้งเทศกาล ซึ่งแต่ละมื้อไม่ได้เป็นเพียงโอกาสในการลิ้มรสอาหารจานพิเศษ หากยังเปิดโอกาสให้ผู้ร่วมงานได้สัมผัสแนวคิดปรัชญา และเรื่องราวเบื้องหลังการสร้างสรรค์อาหารของเชฟผู้สร้างแรงบันดาลใจจากทั่วโลกอย่างใกล้ชิด ทั้งนี้ แต่ละกิจกรรมมีจำนวนจำกัด โปรดสำรองที่นั่งล่วงหน้าเพื่อร่วมเป็นส่วนหนึ่งของประสบการณ์สุดพิเศษ

World Gourmet Festival ก้าวสู่ปีที่ 26 อย่างภาคภูมิใจ ด้วยการสานต่อเจตนารมณ์ในการเชื่อมโยงผู้คนผ่านภาษาสากลแห่งอาหาร พร้อมเปิดเวทีต้อนรับเชฟผู้ทรงอิทธิพลจากหลากหลายประเทศและวัฒนธรรมให้มาร่วมแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ เทคนิค และแรงบันดาลใจทางการทำอาหาร การพบกันของเหล่าอดฝีมือในปีนี้อาจเป็นมากกว่าการรวมตัวของเชฟระดับโลก หากแต่เป็นการเฉลิมฉลองความหลากหลายและความสร้างสรรค์ของศาสตร์แห่งอาหาร ที่หลอมรวมเป็นประสบการณ์การรับประทานอาหารอันโดดเด่นและน่าประทับใจ พร้อมสร้างความทรงจำให้กับนักชิมจากทั่วโลก

ดูตารางกิจกรรมและรายละเอียดการสำรองที่นั่งได้ที่ <https://www.worldgourmetfestival.asia>



ข้อมูลสำหรับบรรณาธิการ

อนันตรา เป็นแบรนด์โรงแรมหรู ที่เชื่อนักเดินทางรุ่นใหม่ เข้ากับสถานที่ ผู้คน และเรื่องราวผ่านประสบการณ์ของแต่ละบุคคลด้วยการบริการ จากใจ ณ หลากหลายจุดหมายสำคัญทั่วโลก โรงแรมและรีสอร์ทในเครืออนันตราทุกแห่งจึงเป็นประตูสู่การเดินทางเพื่อเก็บเกี่ยวประสบการณ์ในแบบของตน ไม่ว่าจะเป็นในเมืองอันทันสมัย ไปจนถึงกลางทะเลทราย หรือเกาะน้อยใหญ่ อนันตรา พร้อมพานักเดินทางไปสัมผัสกับมนต์เสน่ห์ของท้องถิ่นที่ยังคงซึ่งความหรูหราด้วยการบริการอันเป็นเลิศ

ปัจจุบันเครืออนันตรามีโรงแรมและรีสอร์ทที่สวยงามกว่า 50 แห่งในประเทศไทย มัลดีฟส์ อินโดนีเซีย เวียดนาม จีน กัมพูชา มาเลเซีย ศรีลังกา มอริเชียส เซเชลส์ โมซัมบิก แชมเบีย สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ กาตาร์ โอมาน ตูนิเซีย โปรตุเกส สเปน อังกฤษ และอิตาลี โดยมีโครงการเปิดโรงแรมเพิ่มทั้งในเอเชีย ตะวันออกกลาง และยุโรป

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับโรงแรมอนันตรา, รีสอร์ทและสปา www.anantara.com ติดตามเราได้ที่ [เฟสบุ๊ก](#), [X](#), [อิน스타그램](#), [Tiktok](#) และ [YouTube](#)

เกี่ยวกับ Minor Hotels

Minor Hotels is a global leader in the hospitality industry with more than 640 hotels, resorts and branded residences in operation and committed development across 66 countries. The group crafts innovative and insightful experiences through its hotel brands including Anantara, Elewana Collection, The Wolseley Hotels, Tivoli, Minor Reserve Collection, NH Collection, nhow, Avani, Colbert Collection, NH, Oaks, and iStay, as well as a diverse portfolio of restaurants and bars, travel experiences, and spa and wellness brands. With over four decades of expertise, Minor Hotels builds stronger brands, fosters lasting partnerships, and drives business success by always focusing on what matters most to our guests, team members and partners.

Minor Hotels is a proud member of the Global Hotel Alliance (GHA) and recognises its guests through one unified loyalty programme, Minor DISCOVERY, part of GHA DISCOVERY.

Discover our world at minorhotels.com and connect with Minor Hotels on [Facebook](#), [Instagram](#), [LinkedIn](#), [TikTok](#) and [YouTube](#).

ข้อมูลติดต่อ

Sarothin Jitrach

Public Relations Executive

sarothin_ji@anantara.com

Sunny Chawla

Area Director of Public Relations & Communications

sunny_ch@minor.com

คัดลอกลิงค์

<https://media.minorhotels.com/th-GLO/268246-world-gourmet-festival-2026/>

MINOR
HOTELS

ANANTARA
HOTELS & RESORTS

elewana
COLLECTION

The WOLSELEY
HOTELS

TIVOLI
HOTELS & RESORTS

MINOR
RESERVE
COLLECTION

NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

nhow
HOTELS & RESORTS

AVANI
HOTELS & RESORTS

COLBERT
COLLECTION

NH
HOTELS & RESORTS

OAKS.
HOTELS & RESORTS

iStay
HOTELS