

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 200,000
Ad Rate: 2,400

Section: วันอาทิตย์/@ Taste

วันที่: อาทิตย์ 24 กรกฎาคม 2559

ปีที่: - ฉบับที่: 1042

Col.Inch: 236.18 Ad Value: 566,832

คอลัมน์: t'chef: เขาเรียกผมว่า...ยอดชายนายกาแฟ

หน้า: 10(เต็มหน้า)

PRValue (x3): 1,700,496

ศิลปิน: ลีลี



เรื่อง : ปิ่นอนงค์ ปานชื่น

ภาพ : จันทรทิศา สุวรรณวิทย์เวช

ครั้งแรกที่พบชายหนุ่มคนนี้ เขาทำหน้าที่เป็นบาร์เทนเดอร์ให้กับเลอเปอติต คาเฟ่ & ไวน์ คลับ เชียงราย ไม่ได้มีอะไรที่น่าสนใจเป็นพิเศษ กระทั่งเมื่อนักดนตรียื่นไมค์ให้เขาร้องเพลงในตอนแรก วินาทีนั้นเองที่ดูเหมือนว่าสปอตไลท์นั้นสลับดวงได้ส่องไปที่ **เป็นไท-ธเนศ แก้วศรี**

เป็นไท มีงานอดิเรกเป็นบาร์เทนเดอร์ที่ร้องเพลงแร็ปได้น่าประทับใจ หากในเวลากลางวันอาชีพหลักของเขาคือ **บาริสต้า** ที่ใครๆ เรียกขานกันว่า **ยอดชายนายกาแฟ** ประจำร้าน **แซทเทอร์เดย์ คาเฟ่** (Saturday Café)

แซทเทอร์เดย์ คาเฟ่ เป็นร้านเล็กๆ ขนาดนั่งในร้านได้ไม่เกิน 10 ที่นั่ง ระเบียบนอกร้านได้อย่างมาก 10 ที่นั่ง เปิดมาได้เพียงปีครึ่งเท่านั้นที่รู้จักในหมู่นักดื่มกาแฟทั้งในเชียงราย เชียงใหม่ และกรุงเทพฯ

จากเด็กวัยถึงบาริสต้า

ก่อนหน้ามาเปิดร้านแซทเทอร์เดย์ใน

เขาเรียกผมว่า... ยอดชายนายกาแฟ



รหัสข่าว: C-160724011045 (24 ก.ค. 59/07:45)

หน้า: 1/4



เชกเกอร์คีย์ คาเฟ่

เปิดบริการทุกวัน
08.00-17.00 น.
พร้อมเปิดคอร์ส
สอนพื้นฐาน
การเป็นบาร์ISTA
และ คอร์สลาเต้ อาร์ต
โทร.08 1359 1156



บริเวณบ้านตัวเอง พี่ชายของเป็นไทเคยเปิดร้านที่หน้ามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงลงทุนไปไม่น้อยแต่ไม่เป็นดังที่คิดทำให้ต้องปิดตัวลงไป

“ตอนนั้นผมเรียนอยู่ที่เชียงใหม่เรียนสายวิทย์-คอมพ์ พอเรียนจบรู้สึกว่าคุณเองไม่ชอบทางสายนี้ ร่างกายไม่ค่อยเอื้ออำนวย สายตาเสีย กล้ามเนื้อเกร็งเวลาอยู่หน้าจอคอมพิวเตอร์ อยากใช้ชีวิตที่มีแอคทิวิตีมากกว่าอยู่หน้าคอมพ์

พอเรียนจบจึงไปทำงานอยู่ร้านกาแฟที่ถนนนิมมานเหมินท์ เชียงใหม่ ใช้ประสบการณ์ในการทำงาน 2 ปี เข้าการแข่งขันบาร์ISTA เข้าแข่งรายการไทยแลนด์

บาร์ISTA แชมป์เอ็นซีพี 2013 สายลาเต้อาร์ตกับสายบาร์ISTA แต่ก็ติดกรอบครับ (หัวเราะ)

ตอนนั้นคิดเรื่องอยากไปทำงานที่ออสเตรเลีย เพราะว่าเพื่อน ๆ ไปกัน ไปเป็นบาร์ISTA ได้ทั้งสก็ลล์ ได้ทั้งเงินกลับมาเปิดร้าน แต่ “ไม่ได้ไปครับ พอดีคุณแม่ไม่สบายช่วงนั้นเลยกลับมาอยู่ที่บ้าน ทำให้เริ่มทำร้านกาแฟกับพี่ชาย พี่ชายทำธุรกิจกาแฟเปิดร้านที่บ้าน”

เล็กๆ แต่อบอุ่น

เป็นไท และ พี่ชาย ช่วยกันสร้างร้านกาแฟขึ้นมาใหม่อีกครั้ง คราวนี้เป็นร้านเล็กๆ ที่สองพี่น้องช่วยกันออกแบบตกแต่ง แก้ว

โตะ เคาน์เตอร์ ลงมือทำกันเองแม้แต่้ออกเหล็ก “สังเกตดูจะเห็นแก้วอี่เอียงๆ คลอนๆ นั่งทำกันเอง ส่วนใหญ่ทำเองทั้งร้าน” เป็นไทออกตัวแต่เรารู้สึกว่าไม่เลวเลยทีเดียว

ทำไมถึงชื่อ แซทเทอร์เดย์ “คิดชื่อ เป็นเรื่องที่ยากมากครับ มาลงตัวเพราะว่าเป็นคำที่เข้าใจได้ง่าย ด้วยโลเคชั่นที่ไม่ได้อยู่ในชุมชน การจะใช้คำยากๆ จะทำให้รู้สึกเข้าถึงยากเกินไป ส่วนตัวยังชอบให้เป็นชื่อภาษาอังกฤษ กาแฟที่เรียนมาเป็นคลาสสิก อิตาลี เมนูกาแฟจะเป็นแบบคลาสสิก ไม่ได้มีอะไรพิเศษออกมา

ที่พิเศษ คือ ร้านเล็กๆ เรียบง่าย อยู่กันสองพี่น้อง สร้างร้านมาอยากให้เป็นห้องนั่งเล่นมากกว่าร้านกาแฟ เข้ามาแล้วจะดื่มหรือไม่ดื่มก็ไม่ว่ากันอยากให้เข้ามาคุยกันมากกว่า จึงเป็นที่มาของชื่อร้าน คือ วันหยุดมีสองวัน คือ วันเสาร์กับอาทิตย์ วันอาทิตย์ผมรู้สึกว่าเป็น Lazy Sunday

เป็นวันที่เราอยากอยู่บ้านนอนพักผ่อน ในขณะที่วันเสาร์เป็นวันที่เราอยากค้นหาอะไรให้กับตัวเอง เป็นแอคทิวิตีตี้ มีพลัง มีแรงบันดาลใจใหม่ๆ อีกอย่างอ่านแยกได้ว่า sat ur day ทุกๆ วัน เป็นที่หนึ่งของคุณนะ ลำคัญที่สุดคือ วันเสาร์เป็นวันเกิดผมเอง” เขาเล่าอย่าง เป็นกันเอง

“อุดมการณ์ร้านนี้ คือ ยอดขายกาแฟสด แซวกันประมาณนี้ เพราะมีแต่พี่ชาย ผมรู้สึกว่าการทำงานกับพี่ชายพูดกันได้ง่ายๆ รายละเอียดอาจน้อยลง เข้ามาบรรยายกาแฟอาจไม่ดูอ่อนหวาน ดูดิบๆ เก๋อานๆ หน่อย” เจ้าของร้านยิ้มหวานพลาหงหัวเราะ

เชกเกอร์คีย์ เบสนด์

ถามถึงลักษณะเฉพาะตัวของกาแฟที่แซทเทอร์เดย์ บาร์ISTAหนุ่มบอกว่า

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 200,000
Ad Rate: 2,400

Section: วันอาทิตย์/@ Taste

วันที่: อาทิตย์ 24 กรกฎาคม 2559

ปีที่: - ฉบับที่: 1042

Col.Inch: 236.18 Ad Value: 566,832

คอลัมน์: t'chef: เขาเรียกผมว่า...ยอดชายนายกาแฟ

หน้า: 10(เต็มหน้า)

PRValue (x3): 1,700,496

คลิป: สีสี่



“กาแฟของที่นี่เบสเป็นกาแฟปางขอน กาแฟที่มีคาแรคเตอร์ไปขึ้นดินๆ มีกลิ่น ของดอกกาแฟ ตัวปางขอนจะค่อนข้างแบบ ไส้หนูมีแต่ขี้ไม่เข้มข้นมากอมเปรี้ยวนิดๆ เบสเนี้้กับกาแฟที่ค่อนข้างเข้มข้นมา เช่น กาแฟดอยช้างกับโรบัสตาอินเดีย

จริงๆ แล้วกาแฟที่ร้านมีหลายตัวครับ **แฮร์รี่เบลนด์** เราเน้นคาแรคเตอร์ประมาณว่า ซ็อกโกแลตโทน เป็นหนักดี๊ ตัว และ ตาร์กซ็อกโกแลต

แซทเทอเดย์ เบลนด์ เป็นตัวพิเศษ เป็นการเบลนด์ระหว่างกาแฟไทยกับกาแฟ นอก นุ่มๆ เติ่นเรื่องหอม เป็นการเบลนด์ ระหว่างกาแฟไทย บราซิล และเอธิโอเปีย เหมาะสำหรับคนที่เริ่มต้นดื่ม เป็นกาแฟที่มี กลิ่นหอมและรสชาตินุ่ม ไม่หนักมาก”

ค่อยๆ เติบโต

ร้านกาแฟที่เริ่มต้นแบบเล็กๆ ระหว่าง พี่ชายกับน้องชาย ค่อยๆ มีผู้ร่วมอุดมการณ์

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 200,000
Ad Rate: 2,400

Section: วันอาทิตย์/@ Taste

วันที่: อาทิตย์ 24 กรกฎาคม 2559

ปีที่: - ฉบับที่: 1042

Col.Inch: 236.18 Ad Value: 566,832

คอลัมน์: t'chef: เขาเรียกผมว่า...ยอดชายนายกาแฟ

หน้า: 10(เต็มหน้า)

PRValue (x3): 1,700,496

คลิป: ลีลี

เข้มาทำงานมากขึ้น โดยที่ยังคงคอนเซ็ปต์
ยอดชายนายกาแฟอยู่ เป็นไทม์บอกว่า
“ตัวร้านนี้เองยังไม่สมบูรณ์เต็มที่
ที่คิดไว้ว่าจะสมบูรณ์ในปีที่ 3 เพราะเรา
ไม่ได้มีงบในการสร้างร้านที่สำเร็จในทีเดียว
เราค่อยๆ ปลุกขึ้นมาเหมือนบ้านหลังเล็ก
ค่อยๆ เติบโตขึ้นมา อาจต้องปรับปรุงภูมิทัศน์
นิดหน่อย

ส่วนฟิตแบ็ค ดีใจมากครับ มากกว่า
ที่คิดไว้เยอะครับ ที่แรกคิดว่าไม่ค่อยมีใคร
รู้จักเรา เราอยู่เงียบๆ ไม่ได้โปรโมทอะไร
ส่วนมากเป็นการบอกปากต่อปาก”

บาร์ิสต้าหนุ่มเล่าเรื่องราวของเขา
อย่างมีจังหวะ แม้จะพลาดห้วงจากการ
ประกวดบาร์ิสต้าก็ไม่เคยท้อ ลงแข่ง
ประกวดร้องเพลงก็พลาด หากทั้งหมด
เป็นประสบการณ์ดีๆ ที่เขาได้รับ และ
ยอมรับมันอย่างไม่จู้จี้ นั่นคือสิ่งที่เรา
ประทับใจ

ทุกวันนี้ แซทเทอร์เดย์ คาเฟ่
เปิดบริการทุกวัน 08.00-17.00 น.
พร้อมเปิดคอร์สสอนพื้นฐานการเป็น
บาร์ิสต้า และ คอร์สลาเต้ อาร์ต โท.
08 1359 1156 (ร้านอยู่ถนนศรีอยุธยา)

ติดตามความเคลื่อนไหวของ
ยอดชายนายกาแฟได้ทางเฟซบุ๊ก
Saturday Café, IG : Saturday
cafechiangrai

Sat ur day

ทุกๆ วัน

เป็นที่นั่งของคุณนะ

