

Restaurant Dec 2009

Conceptul traiteur reinvie

de Dan Orehov (dan.orehov@cmgromania.ro)

Ceea ce diferentiaza recent inauguratul Petit Heritage de alte locatii provine chiar din conceptul ?traiteur? de la care a plecat povestea sa, si pe baza caruia a fost construit.



Adresa

Radu Beller nr. 13, sector 1, Bucuresti

Telefon

0735 777 744

Web

www.heritage-restaurant.eu

Avandu-si originile in Franta secolului al XVIII-lea, unde membrii unei comunitati obisnuiau sa mearga la o anumita ora in casa celui care isi asuma rolul de bucatar si sa incerce meniul fix propus de acesta, actualul concept ?traiteur? al Petit Heritage desemneaza un loc unde atmosfera este relaxanta si mancarea gatita este delicioasa. Totul a pornit de la utilizarea resurselor cunoscutului restaurant Heritage intr-un mod cat mai eficient, cu scopul de a ajunge la o paleta mai mare de clienti si de a iesi usor din zona de exclusivitate, aleasa initial de actionariatul companiei pentru prima locatie, fiind vorba de un concept destinat si celor care doresc sa se bucure de preparatele oferite de Heritage, inasa poate nu au timpul necesar sau resursele pentru a face acest lucru.

?Petit Heritage este un loc special, cum altul nu gasesti in Bucuresti. Tot ce se intampla aici este centrat pe gastronomia sofisticata, iar consumatorul poate sa ia acasa sau la birou preparatele alese, poate manca aici sau poate comanda acolo unde doreste, orice masa a zilei?, explica Simona Mardale, di rector general Heritage si Petit Heritage.



Un meniu pentru orice gust!

Pe segmentul gastronomic, oferta este tipic frantuzeasca, fiind impartita pe mai multe zone. Astfel, la micul dejun se poate incerca Pain au chocolat, Pain au raisin sau Croissant, insotite de cafea sau ceai - de la selectii de ceai verde (Gunpowder Temple of Heaven, Wintery Green Tea si Sun of East) si ceai negru (Earl Grey Royal, English Breakfast, Winter Dream), la ceai fara teina sau mate. Cum era de asteptat, in locatie se pot comanda salate proaspete in combinatii neasteptate - Piemontaise cu sunca, Paysanne, de cruditati sau cu rucola, salata bio cu ardei copti, masline si busuioc, iar sandwich-urile sunt pe gustul fiecaruia - Roma: bagheta, prosciutto, unt si castraveti murati; Heritage, sandwich-ul vegetarian: panini susan, rosii, mozzarella, sos pesto; Bucuresti: paine fusette, salata, ardei copt in casa, file de porc, maioneza.

Pentru o masa de pranz fina, clientii se pot opri sa comande un preparat delicios in drum spre birou sau pentru acasa: terina de foie gras nature, terina de iepure cu alune; supa de pui cu taitei de casa, supa-crema de dovleac; feluri calde - vita Bourguignon, coq au vin; garnituri gustoase - ?Ratatouille? cu masline si busuioc, pilaf cu ierburi de Provence etc. Nici deserturile nu au fost uitate, printre acestea numarandu-se prajitura cu capsuni si lamaie, tort de ciocolata, macaroane asortate, iar pentru cei nevoiti sa recurga la o solutie rapida pentru dejun, tarta cu praz sau Quiche Lorraine fiind cele mai potrivite. Pe langa preparatele de patiserie, delicaterie, cele din cafea, bauturi alcoolice si selectia de vinuri existenta, Petit Heritage ofera oportunitatea celor interesati sa deguste, inainte de plasarea comenzii, atat preparatele culinare, cat si vinurile disponibile. De altfel, in locatie exista un oenomat, echipament care permite degustarea si dozarea la pahar a sortimentelor de vin propuse clientilor. In plus, sunt oferite produse speciale cum ar fi mai multe tipuri de ulei si otet fin, zahar si sare aromata, precum si ciocolata calda disponibila cu nu mai putin de 50 de arome.



Livrare gratuita

Una din inovatiile propuse de Petit Heritage este aceea ca orice client poate consulta si comanda pentru acasa, fie pentru o petrecere cu prietenii, fie pentru o cina in familie, preparate din meniul zilei, oferite de restaurant. Mai mult, se pot plasa comenzi speciale, alese de client in urma unei discutii cu personalul din locatie.

?Clientii vor primi acasa un meniu prestabilit, unul din atuurile noastre fiind faptul ca livrarile vor fi gratuite. Petit Heritage propune consumatorului dornic de a incerca gusturi si senzatii noi, sau de a se bucura de arta culinara chiar in atmosfera intima a caminului propriu, un meniu din care nu lipsesc fructele de mare, tartele si terinele sau salatele?, spune Simona Mardale.



Nu in ultimul rand, locatia imbie si prin designul care incearca sa redea atmosfera calda, ?de acasa?, stilul art nouveau intalnit in bistrourile frantuzesti din perioada interbelica, restaurantul reusind sa creeze un mediu inedit, un loc in care oamenii sa poata sa interactioneze lejer. De altfel, angajatii atent alesi pot oferi informatii celor care vin la Petit Heritage, atat privitoare la meniu, mod de preparare, ingrediente, cat si referitor la selectia de vinuri disponibila, sau despre asocierea vinului cu mancarea.