

Beaujolais na stole

Wszystko zaczęło się w czwartek. W piątek przyszedł czas wielkoformatowej fotografii, a w sobotę muzyki. Towarzyszyła potrawom znad Loary ze ślimakami i żabimi udkami w roli głównej.

Pretekstem do zorganizowania tygodnia francuskiego było święto młodego wina beaujolais (czyt.: bozole), zaczynające się każdego roku w trzeci czwartek listopada.

Tym razem w gronie czczących to tanie francuskie wino znalazła się chrzanowska restauracja. Tak naprawdę ten kiepski trunek, choć mocno rozreklamowany, był jedynie pretekstem do zorganizowania w restauracji Platan czegoś innego, a tydzień francuski to zabieg marketingowy. Czy nie przyniesie odwrotnego skutku? Czy klienci nie uznają, że poziom restauracji równy jest poziomowi tego rozreklamowanego, kiepskiego wina?

- Myśli pan, że to możliwe? - śmieje się Danuta Kapcia, właścicielka hotelu i restauracji Platan w Chrzanowie. Przyznaje, że beaujolais było jedynie pretekstem do zorganizowania czegoś nowego w restauracji, bo ta musi żyć.

- Wino kupowałam w Krakowie. W sprzedaży i restauracjach nie mogło być dostępne wcześniej niż 17 listopada. W hurtowniach pojawiło się po południu 16 listopada. Do końca miałam obawy, czy uda się je sprowadzić do Chrzanowa - mówi Kapcia.

Jest przekonana, że po tygodniu z kulturą francuską nadejdzie czas innych światowych świąt w Platanie, jak Oktoberfest czy karnawał (najpewniej brazylijski) oraz czas promocji wyśmienitej polskiej kuchni.

Tadeusz Jachnicki

CHRZANÓW. Restauracja musi żyć. Nie może być jednym i tym samym miejscem - uważa właścicielka chrzanowskiego Platana. To właśnie tutaj trwa tydzień francuski.



Tydzień francuski w Platanie rozpoczął się 17 listopada, w trzeci czwartek listopada, czyli w dniu, w którym każdego roku rozpoczyna się święto taniego, młodego, francuskiego wina beaujolais



W restauracji zaprezentowano też zdjęcia najpiękniejszych zakątków Francji



Tydzień francuski zorganizowali właściciele restauracji Platan



Beaujolais na stołach restauracji Platan



Pomysłodawczyni tygodnia francuskiego i właścicielka Platana Danuta Kapcia. W tle mistrz kuchni i autor francuskich potraw Dariusz Barański



Na scenie Paweł Paprocki znany z telewizyjnego show „Mam talent”



Były też francuskie piosenki