

FOOD service

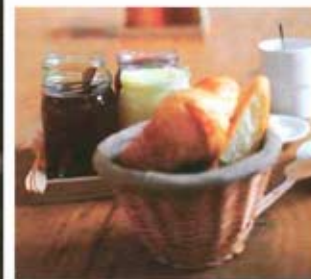
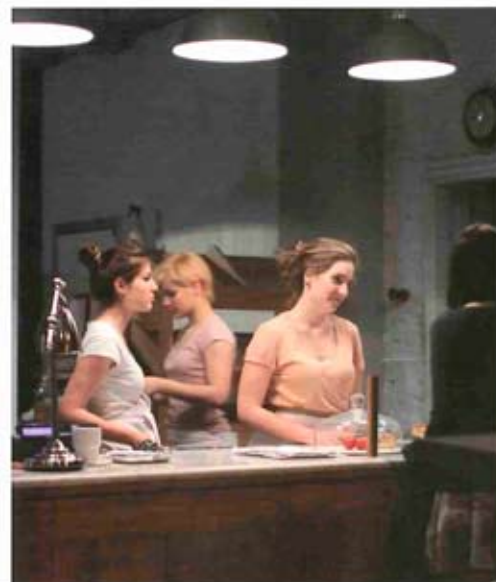
wrzesień 2011 nr 110 1231-2274

**OTWARTA
KUCHNIA** CZYLI
KULINARNY
SPEKTAKL

**Joseph
Seeletso**
Jego Kucharska Mość

MAGDA GESSLER
O POTĘDZE KUSZENIA ZAPACHAMI

PROFILE



al. Wyzwolenia 18, 00-570 Warszawa, tel.: (22) 628 44 59

Charlotte Wino i Chleb, Warszawa

Rok otwarcia: 2011

Liczba miejsc: 45 w środku, w sezonie letnim dodatkowe 60 miejsc w ogródku

Specjalność kuchni: chleb robiony na zakwasie ze skórek ekologicznych winogron oraz tartines ze specjalnymi kucharzami francuskiej

Szef kuchni: menu zostało opracowane przez właścicieli Charlotte – Justynę Kosmałą, Tomasza Kosmała i Ewę Luniewską

Ceny: 4-26 zł

Najtańsza pozycja: wypieki stołkie (viennoiserie) – croissant 4,5 zł, brioche – 4 zł, tartines na zimno – 8 zł, talerzyk serów lub wędlin – 9 zł

Najdroższa pozycja: śniadanie z jajkiem, w skład którego wchodzi koszyk świeżego pieczywa wypiekane na miejscu, domowe marmolady i czekolady Charlotte, kawa/herbata lub sok oraz jajko na miękko lub sadzone – 18 zł

Od dawna żadne miejsce w Warszawie nie wzbudzało tylu dyskusji i kontrowersji co otwarte na początku lata bistro Charlotte. Usytuowane w rewelacyjnym miejscu, na modnym pl. Zbawiciela, tuż pod klubem Plan B już w pierwszych dniach działalności ściągnęło tłumy warszawiaków. Menu Charlotte to proste dania inspirowane kuchnią francuską, np. tartine z rilletes i koriszonem, z serem kozim, miodem, rozprzonką i tymiankiem, rostbefem, brie i figą i wiele innych. Wszystkie pozycje dostępne są w bardzo atrakcyjnych cenach, a na dodatek można je konsumować przy ogromnym drewnianym stole, będącym punktem centralnym całego lokalu. Brzmi rewelacyjnie! Owszem, jednak pierwsze miesiące działalności Charlotte pokazały, że właściciele oraz obsługa nie dali rady udźwignąć ciężaru popularności. Półgodzinne oczekiwanie na kawę, pomyłone zamówienia, roztrzęsanie kelnerów to niektóre z problemów, na jakie natykali się goście tego uroczego miejsca. A jednak codziennie rano (przy śniadaniu) i wieczorem (przy butelce wina) w Charlotte ciężko znaleźć wolny stół. Nieustanne narzekania przeplatają się tu z peanami zachwyty. O czym to

świadczą Charlotte znalazło niszę, zrealizowało koncept, którego do tej pory w Warszawie brakowało. Okazało się, że inspiracje zaczerpnięte głównie z Francji (bar Au Sauvignon w Paryżu), ale także z Brukseli (Le Pain Quotidienne) oraz Nowego Jorku i San Francisco (Tartine Bakery i Tartinery Nolita) były strzałem w dziesiątkę. Właściciele komentują: – Pierwszą rzeczą, na jakiej się skupiliśmy, wiedząc, że chcemy być przede wszystkim prawdziwą piekarnią, było zgłębienie tajników dotyczących chleba i znalezienie piekarza, który w tradycyjny sposób wyrabia i wypieka chleb. Prawdziwa piekarnia to taka, gdzie nie używa się polepszczyz, gotowych mieszanek i nawet drożdże używane są w minimalnych ilościach. U nas bazą jest nasz zakwas, woda, sól i wysokiej jakości mąka z małych młynów. Aby utrzymać te standardy, spędziliśmy miesiąc we Francji w tradycyjnej piekarni w dolinie Loary i codziennie przechodziliśmy trening prawdziwego fachu piekarniczego. Cóż, trzymamy kciuki za Charlotte i proponujemy wszystkim restauratorom wyciągnięcie wniosków z tego case study.