



Madam Brioš: В тихом центре Юрмалы, на проспекте Меллужи, находится единственное в своем роде кафе. Называется кафе на французский манер – Madam Brioš, а гости приходят сюда вновь и вновь. Почему? Ответ на этот вопрос мы попробуем узнать у хозяев торговой марки Madam Brioš – семьи Гиричевых.

madam brioš сделано с любовью

Булочная мечта

Оказалось, что идея кафе возникла у них во время отдыха на Лазурном берегу Франции.

– Рано утром, пока еще не наступала жара, мы с детьми спустились к морю, по узким улочкам прованского городка мимо открывающихся маленьких булочных-кондитерских, – вспоминают хозяева. – В утреннем воздухе ароматно пахло свежеспеченным хлебом и булочками. Казалось, что пекари не спят, чтобы приготовить свежий хлеб просыпающемуся ото сна городку... Нас это поразило и захотелось, если уж и делать какое-то дело, то такое, которое радует душу человека.

К тому же выяснилось, что ничего подобного в нашем любимом городе Юрмале нет. Хлеб пекут. Но вот такого свежего, натурального, с пылу, с жару, только что испеченного, надо было еще поискать. Мы и сами большие любители хлеба, и нам хотелось привить людям культуру потребления настоящего хлеба, которая есть во Франции, в Германии и других странах.

Завтрак, обед, ужин – все по-французски элегантно

Madam Brioš – кафе, где царит французский дух, где витает романтическая атмосфера, где за чашечкой кофе можно отведать самой разнообразной выпечки, насладиться десертом, поесть настоящих французских блюд. В меню преобладает классика французской кухни. Обязательно присутствуют такие блюда как киш – открытый французский пирог, луковый суп, куриное кордон блю, салат нисуаз и так далее. Есть также блюда, которые предлагают только на данной неделе, чтобы разнообразить меню и сохранить свежесть продуктов. Это могут быть вариации на тему разных мировых кухонь. Все зависит от фантазии и вдохновения повара.

Специально для детей здесь предлагают меню, куда входят простые, по-домашнему приготовленные котлетки с макаронами, супчики, пюре. Порции небольшие, ведь, как подсказывает практика, дети не едят много. Продуманы и развлечения для детей: они могут составить из нарезанных овощей фигурки, а потом съесть их. Родители очень довольны, не всегда можно заставить ребенка пополнить рацион полезными свежими овощами. Здесь же, в соседней комнате, есть игровая для детей. Пока родители отдыхают, те заняты своими делами в огромном пространстве, полном игрушек и занимательных развивающих пособий.

Классическая буланжерия в Юрмале

Madam Brioš – это не только кафе, это еще и классическая буланжерия (пекарня по-французски). Хлеб и булочки, впрочем, так же, как и пирожные, не просто пекутся, но и готовятся на месте. Это важно, ведь сейчас, зачастую, фраза «печем на месте» может означать, что выпекается хлеб из замороженного полуфабриката. Буланжерией же во Франции может называться лишь то место, где мука, вода и закваска превращаются в пышные булки и хрустящие батоны, благодаря умелым и заботливым рукам пекарей и кондитеров.

Настоящий хлеб из цельнозерновой муки, гречневой, а также трехцветный, свекольный, булочки – бриошь с различными наполнителями (с сыром, корицей, маком) и еще много-много разной свежей натуральной выпечки можно отведать в кафе и купить в магазинчике. Людям очень нравятся и хлеб, и выпечка. Это ли не воплощение мечты хозяев кафе?!

Кстати говоря, стоит отдельно сказать о французской булочке бриошь, которая вдохновила их на название кафе. Суть особого рецепта ее приготовления состоит в том, что сдобное тесто, приготовленное на опаре, на сутки задерживается в росте, помещаясь на холод. На следующие сутки, втиснутое в тесную для него форму, оно подымается необычайно быстро и пышно. Тесто у бриошей мягкое, воздушное. Эти сдобные, сладкие булочки традиционно подавались во Франции к чаю, а сдобренные орехами и сухофруктами, они были французским аналогом русского пасхального кулича.

Della Mamma – современная мама

Этой зимой рядом с Madam Brioš появилось второе кафе – Della Mamma. В переводе с итальянского название звучит, как «У мамы». Здесь еда более комфортная, привычная, домашняя. Мамуля, давшая жизнь новому кафе, не закостенелый, консервативный типаж. Она активна, энергична, много путешествует и блистает эрудицией. По натуре она новатор, и новые рецепты – часть ее увлечения на кухне. Отсюда – разнообразное, но неизменно вкусное меню кафе Della Mamma.

Как и Madam Brioš, это кафе работает в формате, рассчитанном на всю семью, включая специально разработанное детское меню. Бывает и так, что семья предпочитает пообедать в Della Mamma, а десерт продолжает в Madam Brioš. Кафе в чем-то похожи друг на друга, но отвечают разным состояниям души гостя.

Тихий центр Юрмалы

Оба кафе расположены в замечательном месте, в районе станций Пумпури и Меллужи – в так называемом тихом центре Юрмалы, где нет суеты, где не спуют толпы туристов, а напротив расположился красивый парк с обустроенной детской площадкой. Все располагает к отдыху и наслаждению простыми радостями жизни.

Поэтому теперь каждый раз, приезжая сюда, можно попробовать что-то новенькое, а заодно и принести домой. Еда на вынос – часть концепции обоих кафе. Занятая современная мама может предложить теперь натуральную и очень вкусную домашнюю пищу для семьи, не затрачивая на это много времени.

Летом в Юрмале открываются также центры семейного пляжного отдыха – Saika Family. Все эти бренды – плод трехлетней деятельности основного бизнеса семьи Гиричевых в Латвии – управляющей компании в сфере гостеприимства Noema Management. Девиз компании Noema – Substance of a Dream (Воплощение мечты).

Искреннее гостеприимство – по мировым стандартам

Управляющие компании сетей отелей и ресторанов – это общепринятый стандарт работы в этой сфере. Они работают, продавая франшизу или управляя бизнесом инвесторов за вознаграждение.

Для этого и были разработаны три разных бренда, ведь каждое кафе и формат работы имеет свою оригинальную концепцию, давая выбор потенциальному инвестору. При этом все три концепции объединены единичностью.

Ведь людям хочется не только вкусно поесть, но и насладиться и приятной атмосферой.

– Для нас главное – искреннее гостеприимство, когда гости уходят от нас с улыбкой, в отличном настроении, ощутив нашу любовь, – подчеркивают хозяева кафе.

Любовь и семейные ценности – это основа семейного бизнеса Гиричевых. Отличительными чертами управляющей компании Noema Management являются творческий подход, динамичность и честность. Прозрачность, добросовестность и выполнение норм законодательства расцениваются как требования первой необходимости к создателям работоспособного в долгосрочной перспективе современного бизнеса мирового уровня.

Оба супруга – финансисты с опытом работы в мировых корпорациях, их бизнес основан на знаниях и опыте. В планах много задумок на перспективу. В том числе развитие бизнеса и его усовершенствование в Юрмале, открытие в ближайшее время кафе в Риге, а также выход на латвийский и международный рынок с предложением франшизы своих брендов.

Наталья КЛЮЧНИКОВА

Кафе Madam Brioš

Пр. Меллужи, 9-1, Юрмала,
Тел: 20 785 555

Кафе Della Mamma

www.facebook.com/MADAM.BRIOS
www.facebook.com/dellamamma.piemaminas

