



温州人讲究“吃得爽” 在咖啡厅也要点炒田螺

温州首家米其林概念餐厅水土不服宣告歇业

米其林推荐餐厅 米其林星级餐厅 米其林概念餐厅 到底有什么区别

通讯员 项锐 记者 甘凌峰

一年前,温州市区的恒隆广场,一家名为塞弗蓝的法式西餐厅开业。号称温州首家米其林概念餐厅,开业之初,一位难求。但短暂的新鲜感过后,人气越来越差。

“我们很抱歉地告诉大家,塞弗蓝正式宣布结业。”11月9日中午,塞弗蓝微信公众号发了一则通知,请会员联系退款。

米其林餐厅在全球享有盛誉,为何在温州难以立足?号称引进米其林星级餐厅厨师团队的塞弗蓝法式西餐厅,到底是怎样一家餐厅?

会员想退款找不到人

昨天,恒隆广场1楼的塞弗蓝餐厅大门紧闭,玻璃上贴着“旺铺急租”的广告。保安说,他们搬走已经有段时间,“生意不好”。

其实,上个月塞弗蓝餐厅就已传出关门传闻。10月21日,店方称内部整顿,并开始为会员安排退款。

但很多会员退款并不顺利。从10月中旬以来,鹿城市场监管局已接到多起关于塞弗蓝充值业务的投诉。

温州人吴小姐说,她10月下旬去了两次,做了登记,但始终没有下文,打对方的电话也没人接。

同样在塞弗蓝餐厅充过值的江先生更着急。他的卡,加上朋友委托他帮忙联系退款的一共3张卡,里面还有八九千元。

昨天下午,记者试图通过相关的微信号、手机号向塞弗蓝餐厅核实此事,但都没有联系上。

原计划在温州开5到8家连锁店

“不需要卖肾打飞的去法国,在温州本土就能享受到‘米其林’盛宴”……作为鹿城区重点招商引资项目,去年10月25日,塞弗蓝餐厅开业时风光无限。

温州塞弗蓝投资管理公司CEO黄家颖曾向媒体介绍,“塞弗蓝”是法国米其林三星主厨 Michel Del Burgo 创立的法式餐饮概念。Michel 将亲自担任温州餐厅的顾问,而餐厅和甜品主厨也都是米其林星厨。

塞弗蓝餐厅共2层,营业面积约500平方米,80多个位子。一楼主营精致碟式大餐和下午茶;二楼在晚间可享用法式海鲜大餐,同时兼具社交功能。

温州塞弗蓝餐厅是塞弗蓝在国内开出的第一家门店。黄家颖曾表示,塞弗蓝未来计划在温州开5到8家门店。

经营难以为继或因“水土不服”

昨天,知情人士透露,由于宣传到位和新鲜感,塞弗蓝餐厅前期生意不错,但慢慢就不行了。“甜品还可以,但法餐难做。一开始格调很高,投入大,成本难以支撑”。

为留住顾客,塞弗蓝餐厅做了很多努力,他们不仅推出温州人爱吃的海鲜套餐,且最便宜的只要200多元。

今年8月12日,塞弗蓝餐厅甚至推出“充200元送价值500元礼包”的活动。

该知情人士认为,问题关键在于法餐不适合温州人口味,“大家把这里当成节日去的地方,平时不太有人光顾,这样一来客流量完全不行”。

一位从塞弗蓝离职的员工认为,塞弗蓝的经营模式也不接地气。

据介绍,塞弗蓝会员卡分蓝卡和黄卡,黄卡只能购买甜品,蓝卡可以消费法餐,但蓝卡采用“法国上流社会的会员管理体系,想成为蓝卡持有者,必须有两名以上蓝卡会员推荐才可以”。

“这样的经营模式肯定持续不了多久,所以我辞职了。”该员工说。

“温州人讲究‘吃得爽’,去咖啡厅也爱吃爆炒田螺、水煮鱼,现在大家更讲求实惠。海鲜楼、土菜馆、私房菜馆倒是越开越红火,‘吃个面子’的大酒店反而生意不如从前。”从事餐饮行业多年的金先生说。

据了解,塞弗蓝餐厅的资金和厨师团队都由法方负责,中方只负责运营。在法方停止注资后,资金链就断了。

知情人士还说,目前餐厅管理层认为,在温州难以经营这样的餐厅,还形成了两派意见:一是完全关闭温州门店,去上海等大城市开;二是保留温州的牌子,只做甜品,开几家甜品连锁店。具体如何实施尚未确定。



林林总总的米其林餐厅有什么区别?

按照汉语理解,米其林餐厅当然是指米其林公司旗下的餐厅。但是,米其林是卖轮胎的,怎么和餐厅联系在一起呢?

其实,米其林公司并不办餐厅,米其林餐厅的得名,是因为这些餐厅得到米其林的评级。

早在1900年,米其林兄弟看到汽车旅行的前景,出版了随身手册大小的《米其林指南》一书,把餐厅、加油站、旅馆、汽车维修厂等资讯聚集在一起。介绍餐饮的米其林红色指南被视为欧洲的美食圣经,凡被它提及过的餐厅,都意味着是同行业的“精英”。

1931年开始启用3个星级的评等系统。公司为了维护评鉴的中立与公正,所派出的评鉴员都是乔装成普通顾客四处暗访,借此观察店家最真实的一面,《米其林指南》评鉴的权威性由此建立。

在国外,有米其林餐厅让旅游爱好者和吃货们趋之若鹜,但我们市面上各种打着米其林旗号的餐厅,它们又有什么区别?

1.米其林推荐餐厅

在《米其林指南》上有记录的餐厅。《米其林指南》用刀叉标记来表明餐厅舒适度,“刀叉”主要评定的是基本硬件,包括设施、

家具用品、服务、清洁程度和周围环境维护,从1副刀叉到5副刀叉,各代表从基本舒适到传统的奢华不同的标准。

米其林推荐餐厅其实蛮多的,光巴黎就收录了有近600家。

2.米其林星级餐厅

从一颗星到最高三颗星,主要针对烹饪水准。评上星级对一家餐馆和主厨来说是无限风光的事。巴黎近600家米其林推荐餐厅里,三星级只有10家。

有说法是,一颗星是值得“停车一吃”的餐厅;两颗星是“值得绕远路”去造访的餐厅;三颗星则是“值得特别安排一趟旅行”去造访的餐厅。

米其林只对单店评级。若一家“米其林三星”的老板带着大厨开分店,装潢没有变,但新的分店就不能算“米其林三星”,因为新分店没有经过调研和评级。

3.米其林概念餐厅

这种所谓“概念”餐厅,可以说是“傍名牌”吧!一般是指厨师在米其林餐厅工作过,比如上文提到的温州塞弗蓝餐厅。而且,并没有“米其林星厨”这一说,因为米其林公司从来没有针对菜色和厨师做过等级评比。

《2017上海米其林指南》发布 上海仅有1家米其林三星餐厅

中国香港目前有4家米其林三星餐厅,分别为:中环的赫布甸美食坊(L'Atelier de Joël Robuchon)(法国菜);中环的8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA(意大利菜,是全球首家在意大利境外获此殊荣的意大利餐厅);中环香港四季酒店的Caprice(法国菜)和龙景轩(广东菜),香港四季酒店是全球唯一拥有两间米其林三星餐厅的酒店。

中国澳门目前有1家米其林三星餐厅:位于葡京酒店的Robuchon a Galera(法国菜)。

今年9月,内地第一本米其林指南《2017上海米其林指南》发布,共26家餐厅获得米其林星级。上海唯一一家米其林三星餐厅是位于新天地朗廷酒店的唐阁(T'ang Court)。

《快来参加最兰溪最生活旅游文创设计大赛》后续

世界上最有钱女人戴的丝巾 孩子们喜欢的土布书皮…… 杭州旅游文创品是怎么打动游客的?

上周五,在兰溪市旅游局与都市快报联合发出“发现兰溪好礼(第一季)旅游文创产品设计大赛”征集令后,杭州和兰溪当地的设计人员、旅游商品生产企业积极性很高。

前,前两天,一个由兰溪各乡镇街道旅游负责人和旅游商品产销从业者组成的35人代表团,赶在产品设计酝酿阶段,走进杭州研习交流。

他们先后到访了雷峰塔、万事利集团、小巷三寻手工织布体验中心、中国茶叶博物馆、西湖礼物、王星记……探寻杭州的旅游纪念品,到底是如何打动人心的?

让雷峰塔游客带回白娘子的记忆

雷峰塔景区,这里流传着白娘子和许仙的爱情故事,所以《白蛇传》系列的特色礼品、工艺品也成了游客们伴手礼的首选。

为此,景区还专门成立旅游纪念品营销团队。团队成员说,他们开发杭州元素、雷峰塔文化元素的旅游商品除了特色,还要考虑时尚和功能,比如白娘子系列的冰

箱贴、汽车挂件,还有送给家人的娘子饼,都含有美好寓意。

比如有一款“拯救白娘子水果味棒棒糖”,就特别受欢迎。棒棒糖就是雷峰塔造型,既有独立包装,又有简易礼盒。四种颜色,清新亮丽;吃完棒棒糖后,你会发现藏在里面的是一个白娘子的造型,拯救出来后还可以拿它当书签哦!所以推广口号就是:把它吃掉,把它吃掉!让里边的白娘子和许相公团圆。

在岳庙附近的西湖礼物店,三潭印月也变得萌萌的。小夜灯、熏香炉、手机架、钥匙挂、香水瓶都是三潭印月造型。

“世界上最有钱女人”戴什么丝巾?

到了杭州旅游的人,半为西湖半为绸。在各种丝绸礼品中,万事利的礼品文化做得最成功。

前天下午,研习营成员走进万事利的丝绸博物馆,交织盘旋在楼梯上方的五彩缤纷的彩带就引来一片啧啧声——这些彩

带都是丝绸,也暗示着丝绸之路。

博物馆内,丝绸工艺品更让营员震撼,从龙袍到丝巾,从2008年奥运礼服到G20国礼,营员们认真听着万事利的一个个传奇故事。

万事利参加过APEC会议、北京奥运会、上海世博会、广州亚运会、G20等盛会,万事利的产品经常被当作国礼送给外宾。

在不久前结束的B20峰会开幕式上,国际货币基金组织(IMF)总裁克里斯提娜·拉加德(被戏称为“世界上最有钱的女人”)佩戴了一款优雅的蓝绿色长巾,显得尤为瞩目。这款丝巾就是由万事利出品。

而在第二天G20峰会开幕式上,拉加德佩戴的大方巾,同样出自万事利。

无怪乎,G20峰会后,来万事利参观的游客增加了3倍。

土布也时尚

研习营第三站是小巷三寻,小巷三寻是以土布为载体,以古朴、极简的设计语

言,与时尚结合,衍生出土布服饰、布艺礼品、围巾等众多文创品牌。

小巷三寻创始人郑芬兰,土布纺织技艺传承人、资深驴友。她介绍了创办小巷三寻的过程,及她为了女红复兴、土布新生而做的努力和收获。

小巷三寻设计的土布书皮,今年被基层政府部门采购,送给当地学生。郑芬兰说,就土布书皮一款产品就可以养活她的团队。

昨天,研习营成员还走进中国茶叶博物馆、西湖物语、王星记扇厂,学习景区和茶产品的有效结合经验,听取百年老字号如何做杭州旅游伴手礼爆品介绍。

来自台湾的文创专家何春寰女士,还为大家上了一堂以“美丽文创经济”为主题的课程,何女士把台湾民宿的成功案例搬上课堂。学员们听完后说,收获很大,在接下去的“发现兰溪好礼(第一季)旅游文创产品设计大赛”中,也将会结合何老师的思路。(记者 江胜忠 徐贤康)