

Powrót fine food experience

Po długiej przerwie w stacjonarnej działalności, restauracja Epoka ponownie otworzyła swoje drzwi dla gości. Miłośnicy fine food experience znów mogą przeżyć kulinarne doświadczenie, przez które przeprowadzi ich Executive Chef Marcin Przybysz. Restauracja Epoka wraca ze stałym teamem, który znany był gościom sprzed czasów pandemii.



Niezmienny skład załogi restauracji to rzadkość na gastronomicznej mapie Warszawy. Lockdown w przypadku większości negatywnie wpłynął na branżę: lokale ograniczały lub zamykały swoją działalność, a część pracowników postanowiła się przebranżowić i wybrać ścieżkę kariery zawodowej poza gastronomią. Gdy restauracja Epoka nie mogła funkcjonować w trybie stacjonarnym, pod jej egidą odbywały się kameralne warsztaty kulinarne oraz kolacje wyjazdowe w domach gości, które pozwalały na odwzorowanie epokowego doświadczenia. Dzięki temu team pracowników w ramach przeszeregowania swoich obowiązków, wciąż był na pokładzie Epoki, by wspólnie realizować nowe klucze rozwiązań dla dobra restauracji.

– *Zespół Epoki jest sercem całej restauracji. Cieszymy się, że po lockdownie wracamy w tym samym składzie i udało nam się zachować miejsca pracy. To właśnie nasz team złożony z kucharzy i obsługi dba o to, by goście przeżyli wspaniałe doświadczenie kulinarne w naszych progach. Dodatkowo powiększyliśmy zespół, by dać szansę młodym ludziom, którzy chcą rozwijać swój warsztat pod okiem naszego Executive Chefa Marcina Przybysza* – mówi **Antoine Azais**, dyrektor restauracji Epoka.

Nowości

Marcin Przybysz przygotował nowe menu na powitanie gości po lockdownie. Dania inspirowane książkami kucharskimi z poprzednich epok ponownie będą myśłą przewodnią przepisów serwowanych w Epoce. – *W czasie lockdownu jako restauracja specjalizująca się w fine food experience nie zdecydowaliśmy się na serwowanie dań na wynos ani na dowóz. W naszym odczuciu, nie byłoby to zgodne z ideą Epoki. Mimo to wiemy, że nie był to stracony czas. Nasi goście mieli niepowtarzalną okazję, by w kuchni Epoki poznać kulisy powstawania naszych przepisów podczas warsztatów i samodzielnie wykonać ulubione dania. Ten czas pozwolił nam być jeszcze bliżej naszych gości. Teraz czekamy na nich już podczas stacjonarnej działalności Epoki* – mówi **Marcin Przybysz**, Executive Chef restauracji Epoka.

Restauracja Epoka mieści się w budynku Hotelu Europejskiego. Od progu zaskakuje otwartością i spontaniczną gościnnością, pielęgnowaną w tej historycznej lokalizacji od samego początku jej istnienia. Executive Chef Marcin Przybysz i Dyrektor Restauracji Antoine Azais długo przygotowawali się do otwarcia, zbierając inspiracje i budując doświadczenie w najznakomitszych miejscach Londynu, Kopenhagi, Modyny, Saint Tropez czy Montpellier.

Wyjątkowość Epoki polega na zupełnie nowej interpretacji fine food experience, który w tym wydaniu, już od wejścia, bez niepotrzebnego onieśmienia gości, zachęca i wciąga w dyskusję o ciekawym życiu oraz dobrym smaku. Dzięki zaangażowanemu serwisowi i otwartemu na dialog szefowi kuchni, Epoka jest doskonałą propozycją dla osób wymagających, poszukujących nowych rozwiązań, także tych, które dopiero rozpoczynają swoją przygodę z fine food experience.

Doświadczony Szef Kuchni

Marcin Przybysz, do rozpoczęcia nowej kulinarnej Epoki przygotowywał się, współpracując z najlepszymi szefami kuchni świata. Inspiracje czerpał z pracy w kuchniach kultury skandynawskiej, śródziemnomorskiej i anglosaskiej. Gotował w otoczeniu czołówki światowej gastronomii, współpracując z takimi szefami jak Massimo Bottura (Osteria Francescana), Rasmus Kofoed (Geranium), René Redzepi (Noma), Franck Giovannini (Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier). W Epoce tworzy własne menu, będąc w nieustającym procesie twórczym: studiując stare księgi, czerpiąc z polskich tradycji kulinarnych oraz rozmawiając z gośćmi.

Za samopoczucie gości odpowiada Dyrektor Restauracji, Antoine Azais, który robi wszystko by „epokowe doświadczenie” stało się uzależniającym przeżyciem. Nie byłoby to możliwe, gdyby nie jego otwartość na potrzeby Gości, wycucie, wrażliwość i elastyczność, które kształtował w najlepszych hotelach, m.in. w Hotel de l'Image w Saint Rémy de Provence czy Hotel Benkira w Saint Tropez oraz topowych restauracjach. Antoine Azais do troskliwej obsługi i gościnności przykład ogromną wagę, stawiając je na równi z doznaniem kulinarnymi.

Mat. prasowe restauracji Epoka, oprac. Redakcja