

«دبي أوبرا تجمع الأدب الفرنسي و«ألف ليلة وليلة»



يستعدّ «ببزو» ليحطّ رحاله في دبي خلال مارس/آذار المقبل في قلب قطاع المطاعم في دبي مستفيداً من موقعه في دار الأوبرا.

تستقي الوجهة إلهامها من قصة حبّ جمعت أمينة مكتبة بشاعر عربي، وتقدّم قائمة كوكتيلات مستوحاة من عمالقة الأدب على غرار أنطوان دو سانت إكزوبيري، وجول فيرن، وألكسندر دوما، إلى جانب كتاب «ألف ليلة وليلة». ويستقدم المطعم الفرنسي الشرق أوسطي مفهوماً جديداً إلى دبي يزاوج بين الأطباق الكلاسيكية الفرنسية واللمسات الشرق أوسطية من جهة، وحبّ الأدب الفرنسي من جهة أخرى، ليتمتّع الضيوف بالنكهات والمشروبات على وقع أجمل الحكايات الأدبية.

ويوفّر «ببزو» قائمة تضمّ تشكيلة من مشروبات العنب المُستقدمة من حول العالم، ليقدّم لروّاده تجربة تخبئ في حناياها قصص حب من وحي تلك الموجودة على رفوف مكتبات باريس.

وعلى غرار صفحات رواية فرنسية كلاسيكية، أعدت قائمة الطعام لتكشف في كلّ قسمٍ منها عن طبقٍ متميز. أوكلت مهمّة التصميم الداخلي إلى المهندس الداخلي الحائز على جوائز تريستان دو بليسي، وسيتغلّى المطعم بمساحات رحيّة تزدان بديكور باعث على الدفء والراحة، ويكتنفها طابعٌ راقٍ يستحضر الأجواء الفرنسية الرومانسية.

كما تتخلّلها تفاصيل أنيقة مصمّمة خصيصاً لتتوافق مع المناسبات اليومية البسيطة. أمّا بالنسبة إلى تجربة الطعام، فتخضع لإدارة الشيف فلاديمير تشيستياكوف الشهير الذي أطلق هذه العلامة، إلى جانب الشيف ألكسندر لوشينين، حيث سيعدّان قائمة طعام تجتمع فيها فنون الطهي الفرنسية مع التقنيات المتميزة في الشرق الأوسط.

وقال الشيف تشيستياكوف: «يسرّنا أن نأتي بمفهوم بيزو إلى دبي لنقدّم لضيوفنا أطباقاً استثنائية وسط أجواء لا تُضاهى. وندعوهم كل يوم إلى التّنعّم برغد الحياة في وجهتنا الخلابة. كما نولي اهتماماً كبيراً لأدقّ التفاصيل، ونسعى إلى توفير أجواء باعثة على الدفء

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024