



www.poteleetchabot.com

Potel et Chabot – известнейшая марка мирового уровня на рынке организации приемов haut de gamme. На российский рынок компания вышла в 1988 г., были открыты представительства в Москве и Санкт-Петербурге. Благодаря безупречному сервису, творческому подходу и постоянным инновациям Potel et Chabot заняла лидирующее положение в сегменте кейтеринговых услуг России.



Ценности бренда

Гармоничное сочетание вековых традиций и современных тенденций гастрономической моды – рецепт совершенства, надежно хранимый и передаваемый из года в год профессионалами Potel et Chabot. Самые выдающиеся события, проходящие в разных уголках мира, неразрывно связаны с именем Potel et Chabot: торжественные приемы высокого уровня, международные конференции, модные презентации и выставки, открытия

бутиков и галерей искусств. При таких масштабах компания неизменно следует принципу индивидуального подхода к каждому клиенту, стараясь учесть все его пожелания, что позволяет создавать действительно уникальные и неповторимые мероприятия.

Основываясь на собственном опыте и черпая вдохновение в кулинарных традициях разных стран, Potel et Chabot создает шедевры гастрономического искусства, задавая тон мировой кулинарной моде.

Инновации и продвижение

Продукт, который представляет на рынке компания Potel et Chabot, является, скорее, виртуальным. Поистине ювелирную, ручную работу мастеров Potel et Chabot описать на бумаге практически невозможно. Только став гостем можно оценить все грани совершенства приема от Potel et Chabot. Именно поэтому основным методом продвижения своих услуг компания избрала проведение PR-вечеров для своих клиентов. Во время презентации приглашенные получают уникальную возможность раскрыть секреты создания изысканного приема от Potel et Chabot, познакомиться с последними достижениями компании, а также с современными направлениями в гастрономической моде и новейшими технологиями кейтеринга.

С целью повышения узнаваемости бренда на отечественном рынке в престижных изданиях публикуются статьи о Potel et Chabot, интервью с руководителями российского отделения компании.

Достижения и перспективы

Potel et Chabot продолжает уверенно осваивать региональные рынки, о чем свидетельствует все возрастающее число мероприятий, организованных за пределами столицы – Краснодар, Нижний Новгород, Тверь, Сочи. Кроме того, компания активно работает над продвижением марки в государствах СНГ.

Продолжая радовать своих клиентов новыми идеями оформления интерьера, вслед за ледяным ателье в Санкт-Петербурге



бурге компания Potel et Chabot открыла в 2006 г. московскую мастерскую ледяных скульптур. Художественные изделия из льда являются визитной карточкой Potel et Chabot и служат элегантно украсить любого приема.

Специалисты Potel et Chabot не только организуют эксклюзивный прием, но и помогут подобрать место для его проведения, как нельзя лучше соответствующее концепции события. Величественные дворцы, старинные усадьбы, современные бизнес-центры, живописные парки – выбор безграничен. В настоящее время компания предлагает своим клиентам две исторические эксклюзивные площадки в самом центре Москвы.

Над организацией приема трудятся искусные повара, специалисты по сервировке стола, опытные флористы и декораторы. Результат всегда превосходит всякие ожидания – прием от Potel et Chabot совершенен в каждой детали. Хлебосольное гостеприимство России и утонченное гастрономическое искусство Франции создают настоящие кулинарные шедевры. Постоянный обмен опытом между французскими и русскими поварами позволяет



1820
Кондитер Потель (Potel) и повар Шабо (Chabot) создают в Париже фирму по доставке блюд



два раза в год разрабатывать новое меню, способное удивить даже самых искусственных гурманов.

Изобретая необычные комбинации привычных вкусовых оттенков, кулинары компании создают новые течения гастрономической моды, неизменно поддерживая престиж и узнаваемость стиля haute cuisine.

Вкусы лучшего кулинарного наследия прошлого, адаптированные к самым передовым тенденциям настоящего – заветный рецепт компании, которая уверенно остается лидером на рынке организации приемов класса «люкс».

Более 190 лет Potel et Chabot удивляет всех шедеврами французской кухни и непревзойденным сервисом, подписываясь под самыми выдающимися мероприятиями, происходящими в разных уголках света.



1900
Во время Универсальной выставки Potel et Chabot организует банкет для мэров в саду Тюильри для 25 тыс. приглашенных

1988
Компания Potel et Chabot вновь выходит на российский рынок

1990
Potel et Chabot организует ужин для 250 глав государств в Зеркальной галерее Версальского дворца

То, чего вы не знали о бренде

В 1900г. Potel et Chabot установила до сих пор не превзойденный рекорд, устроив грандиозный банкет на 25 тыс. персон.

Приход Potel et Chabot на российский рынок в 1988 г. на самом деле был возвращением: еще в XIX веке компания Potel et Chabot устраивала в России роскошные банкеты для царской семьи.

Прозрачные шедевры из льда и шоколада, создаваемые в Potel et Chabot, недаром называют настоящими произведениями искусства: игра света и оригинальные формы поражают даже самых искусственных.



1993
Российский филиал Potel et Chabot проводит первый Царский бал в Санкт-Петербурге

2006
Открытие официального интернет-сайта Potel et Chabot