

Take-off!

Beaudevin, het nieuwe concept van wijn- en tapasbar, sleept de Prijs van het Concept 2008 in de wacht. Dit initiatief van Autogrill werd ontworpen in samenwerking met Creneau International en koppelt finesse aan originaliteit en kwaliteit. Beaudevin werd in wereldprimeur getest in Brussels Airport en het concept is nu klaar voor zijn take-off in de rest van de wereld.



Een hedendaagse wijnkelder

Het wingerdblad is prominent aanwezig in Beaudevin. Het interieur stelt een subtiel evenwicht voor tussen de klassieke stijl die geïnspireerd is op het thema van de wijnkelder, en hedendaagse elementen. De materialen (tegels, hout), de warme kleuren, de architecturale stijl: via kleine facetten wordt de bezoeker naar de kern van het concept geleid. De boog in het plafond verwijst naar de welfen van wijnkelders en de tegels langs de bar naar de traditie. De geraffineerde lijnen en het moderne meubilair herinneren er aan dat Beaudevin wel degelijk een modern concept is dat in zijn tijd verankerd is. Beaudevin mikt in de eerste plaats op vrouwelijke klanten waarvoor het aanbod in Brussels Airport toe was aan een stimulans. Een doel dat wordt vertaald in de zachte kleuren en het culinaire aanbod. Een gesofisticeerd, fijn en kwalitatief concept dat mannen geenszins uitsluit.

Een grandioze aanblik

Het glas dat ook in het "groen werd gezet", vormt één van de sterke elementen van het concept. Het hoogtepunt wordt gevormd door twee bijzondere originele en efficiënte decoratieve elementen: de lusters die gemaakt zijn van wijnglazen en subliem verlichte zuilen waarin flessen subtiel verankerd zijn. De achterwand waarin met flessen Beaudevin geschreven staat, is op zich alleen al de verplaatsing waard!



Van het Zuid

De bestellingen gebeuren aan de bar, van zodra men binnenkomt. De tapas worden voor het oog van de klanten uitgesteld in een menegeling van kleuren. De klant heeft de keuze tussen tapas per stuk of een samengestelde tapaschotel. Het speciaal opgeleide personeel is zeer behulpzaam en kwistig met gericht advies.

Het begint allemaal in 2007. Terwijl ze in een wijnbar in Chicago waren, komen Jean-Paul Van Avermaet, CEO Autogrill Belux, en Steven Deman, marketing & development director Autogrill Belux, op ideeën ... Wat kan een nieuw elan geven aan Brussels Airport? Naarmate het gesprek vordert, lijken wijnbars steeds evidentier te worden. Beetje bij beetje rijpt het idee. De twee handlangers bezoeken concepten over de hele wereld, analyseren en vergelijken. Autogrill streeft ernaar om haar klanten sterke en vernieuwende concepten te bieden en wikt en weegt. Er wordt een internationale werkgroep opgericht met verschillende mensen uit de onderneming. Creneau International krijgt de opdracht. Amper een jaar later, in september 2008, opent in Brussels Airport een volledig nieuwe wijn- en tapasbarformule in het kader van de commerciële herdynamisering van Pier A. Beaudevin is geboren. Nu wordt het concept ook gelanceerd in andere luchthavens ter wereld, o.a. in Montreal.

Portret

Autogrill Belux is het Belgische filiaal van de Italiaanse groep Autogrill, de wereldleider voor food & beverage diensten en restaurants voor reizigers. In 2008 realiseerde Autogrill in België en Luxemburg een omzet van 122,5 miljoen. De onderneming die 1.500 medewerkers telt, bedient jaarlijks 30 miljoen klanten in luchthavens, stations, metro, shopping centra en langs wegen. In Brussels Airport is ook Autogrill aan het initiatief van Black Pearls.



Vredig oord

Niets van de stress van de luchthaven is terug te vinden bij Beaudevin. Hier is er ruimte voor een ontspannen, aangenaam en degustatief moment! Men proeft, men ontdekt, men neemt tijd voor een rustig moment vooraleer men inscheept. Op het menu staan tapas en wijnen die werden geselecteerd door Fiona Morrison, één van de weinige vrouwelijke Masters of Wine. De wijnen zijn afkomstig vanuit de hele wereld, zelfs uit België. Ze zijn afgestemd op aangeraden culinaire recepten die hun aroma helemaal laten uitkomen. Gedroogde sardines, fijn bereide groenten, Spaanse kazen enz.: de keuken ademt een Middellandse Zeesfeer uit. Het aanbod van champagnes en wijnen biedt een ruime en veelzijdige keuze die zowel traditioneel als origineel is. Ook hier zijn ontdekking en kwaliteit de belangrijkste troeven.



A la carte

Beaudevin biedt nog een bijkomend origineel element. Hier heeft u de mogelijkheid om andere wijnen aan de "wijnautomaat" te proeven. Met een voorbetaalde kaart kan de bezoeker een glas wijn (3 verschillende maten) naar keuze proeven. De aangeboden selectie wordt meermaals per jaar herzien. Een speels element.