



Mercado

En los últimos años la oferta gastronómica uruguaya se ha ido perfeccionando, acercándose a los sabores y aromas del mundo. Sin embargo, todavía abundan las propuestas masivas. Existe una amplia oferta de cocina tradicional, pero poca de cocina especializada.

En este proceso, Café Bar Tabaré ha sabido ganarse un lugar de privilegio en aquellos nuevos consumidores que buscan lo diferente.

En un mercado muy competitivo, la clave ha sido destacarse a través de una propuesta original, contemplando las necesidades de aquellos que saben apreciar la mejor gastronomía en un entorno único.

Ubicado en la residencial zona de Punta Carretas, a pocos metros de la Rambla, Café y Bar Tabaré es reconocido nacional e internacionalmente como un museo-bar, donde el espíritu del Montevideo de principios de siglo XX se fusiona con las comodidades actuales. Una combinación que nace del encuentro entre dos tiempos y que se proyecta como una alternativa de excelencia.

Logros

Considerado entre los mejores restaurantes del mundo por la revista Newsweek ("Tiene una atmósfera única para los habitués informales, con todas las facilidades de un gran bar tradicional" -

30 de octubre de 1995-), Café Bar Tabaré ha obtenido numerosos reconocimientos nacionales e internacionales. Sin embargo, su mayor logro consiste en mantener una relación duradera con los clientes, el principal incentivo para generar nuevas propuestas y ofrecer un mejor servicio.

Innumerables publicaciones de todo el mundo le han dedicado importantes espacios y premios, tanto a su gastronomía como a la belleza del viejo bar y almacén.

Por ello el compromiso de mejorar se acentúa año tras año.

Durante 2006 y 2007 Café Bar Tabaré recibió "The Bizz Awards", uno de los premios empresariales más importantes del mundo, otorgado

por la confederación mundial de negocios de New York.

Como si esto fuera poco, es el único restaurante uruguayo que se encuentra en la prestigiosa

y mundialmente conocida guía francesa Michelin.

Historia

En 1919, en el pequeño barrio de Punta Carretas, en Montevideo, a una cuadra del mar, abrió Café y Bar Tabaré.

Con su arquitectura Art-Decó, el local funcionaba como bar y almacén de ramos generales.

Entre sus clientes se destacaban personalidades de la época, como la familia Zorrilla de San Martín, los Montero o los Piori,

primeros pescadores de la zona.

El inigualable Carlos Gardel supo acodarse en su mostrador; Alfredo Zitarrosa compuso parte de su obra allí; Enrique Estrázulas se inspiró en prolongadas tertulias para escribir Pepe Corvina.

Con el tiempo, pasó de ser un fiel representante del tradicional bar y almacén montevideano a un reducto de la bohemia cotidiana.

Otros destacados autores, intelectuales y artistas como Caetano Veloso, Joan Manuel Serrat, Jaime Roos, Fito Paez, Charly García y Jorge





Drexler han encontrado en Café y Bar Tabaré un lugar en el mundo propicio para la creación y el saludable debate.

Tanto es así que el Ministerio de Educación y Cultura, la Intendencia Municipal de Montevideo y el Ministerio de Turismo coinciden en señalar al Café Bar Tabaré como un lugar de interés histórico y cultural en Montevideo.

Producto

La magia de Café y Bar Tabaré no sólo se traduce en una excelente gastronomía, sino que se trata de un lugar que cuenta con varios sectores apenas separados por la histórica construcción y, a pesar de que parezca contradictorio, completamente unidos por la diversidad de su gente.

Ejecutivos, intelectuales, bohemios, artistas, periodistas, todos conviven bajo la misma consigna: dejarse llevar por la historia, disfrutar el presente y abrazar el futuro.

Músicos que llegan a Uruguay para realizar grandes presentaciones, conciertos para miles de personas, han terminado tocando íntimamente para un afortunado grupo de 80, 100 personas entre la bohemia, el desparpajo y la informalidad.

Allí, el artista se siente muy cómodo y libre. Los clientes, agradecidos.

La conservación del lugar es un diferencial importante en la propuesta. El sector de venta de granos y despensa se mantiene intacto, a pesar de que el servicio que se ofrece sea otro.

La recuperación histórica, el reencuentro con una sensibilidad anterior, permite la creación de climas íntimos con una iluminación y ambientación musical planificada para cada ocasión.

El restaurante tiene actualmente una hermosa

cava destinada a eventos privados y espectáculos.

Desarrollos recientes

La implementación del Sushi en la carta se ha convertido, en muy poco tiempo, en un clásico.

Se destaca el ciclo "el arte y el sartén", desarrollado durante 2007, donde reconocidos chefs de todo el continente expusieron su talento culinario al lado de renombrados y cotizados artistas nacionales.

Recientemente se realizó una importante reforma donde se mejoró la infraestructura, siempre manteniendo el espíritu

original del histórico bar y almacén de principios del siglo XX.

Promoción

Alejandro Flores, director de Café y Bar Tabaré, afirma siempre que la clave del éxito está en "ser iguales a los distintos y distintos a los iguales", y la comunicación de la marca expresa esos mismos valores.

Excelencia en la cocina, buen servicio y, por sobre todo, diferenciarse del resto, marcar un perfil propio y una personalidad única marcan la tradición de este emblema uruguayo.

La mejor promoción que tiene Café y Bar Tabaré es su propia gente, aquellos que trabajan día a día y los clientes que se acercan una y otra vez

esperando encontrar algo nuevo, pero con la calidad de siempre.

La comunicación no transita por los canales tradicionales sino que es más bien personalizada. Está dirigida a un segmento que entiende el concepto central y desde allí se genera una actitud positiva hacia el resto del mercado en busca de nuevos consumidores.

Se comunican los eventos y se informa específicamente cada nueva propuesta.

La responsabilidad de la imagen de la firma está a cargo del Estudio de Diseño y Comunicación MJF, dirigido por María José Ferrere, quien desde hace más de dos años, comprometido con el espíritu de la marca, mantiene en la comunicación la coherencia y el buen gusto en la imagen y estética del lugar.

Tanto Café Bar Tabaré como MJF están enfocados en un trabajo conjunto con el objetivo de potenciar resultados con la base del espíritu propio y diferencial que caracteriza a la marca.

Valores de la marca

Café Bar Tabaré representa la magia donde convive la pluralización de la cultura.

La marca es un nivelador de prejuicios; mantiene en su esencia la diversidad de consumidores; representa el espíritu cosmopolita donde diferentes personas conviven al mismo tiempo y en un mismo lugar, en completa armonía.

www.bartabare.com



Lo que usted no sabía sobre Café Bar Tabaré

- El restaurante cuenta con una radio original de principios de siglo XX, donde muchos parroquianos escucharon la transmisión del relato de la final del campeonato mundial de fútbol de 1950 en la que Uruguay se coronó campeón del mundo, venciendo al hasta entonces imbatible equipo brasilero.
- Carlos Gardel solía, junto a los músicos que templaban las guitarras, realizar un breve ensayo en los salones del Café Bar, y luego partía hacia la vecina residencia del escultor José Luís Zorrilla de San Martín.
- La reserva más particular de una mesa se hizo desde Suiza. Un grupo de seis personas que viajaba a Uruguay por motivos empresariales se enteró de las características del lugar y para no perderse la experiencia decidió asegurar su lugar con varios días de antelación.

