# McDonald’s, a Parigi sperimenta la formula premium

mcdonalds-parigi-cddb06b3

Continua con decisione il percorso di rinnovamento dei propri negozi intrapreso da McDonald’s. Dopo l’apertura dell’avveniristico ristorante di Hong Kong, ora tocca a Parigi: da poco riaperto dopo un restyling durato diversi mesi, il ristorante McDonald’s sugli Champs-Elysées - un locale circa da 5 mila clienti al giorno, pari a 1,8 milioni di presenze su base annua -, simbolo di un rinnovamento del concept che vuole esprimere anche la nuova cultura dell’azienda americana.

Dal design firmato da Patrick Norguet fino all’offerta - racconta foodweb.it - tutto è orientato a rappresentare la radicale trasformazione del marchio in Francia, a cominciare dalla gamma di hamburger premium Signature by McDonald’s e dal Salad Bar, senza dimenticare il focus sulla personalizzazione, con la possibilità di ordinare preparazioni tailor made.

Il ristorante - continua sempre foodweb.it - offre un assortimento composto da più di 280 referenze, in cui spiccano gli hamburger premium e una nuova carta dei dessert surgelati. Accanto ai prodotti iconici, dunque, compaiono gamme innovative o persino personalizzabili secondo i propri gusti, come per esempio la linea di sandwich Royal. Lo spazio McCafé, inoltre, accoglie gli ospiti con una vasta scelta di bevande, croissant e dolci. Il Salad Bar, invece, propone una selezione di 20 ingredienti, con ricette preparate su richiesta, sotto gli occhi dei clienti.