

# НА ОДНОЙ ВОЛНЕ

**ИРИНА И ОЛЬГА СУНДУКОВЫ** — один из самых востребованных дизайнерских дуэтов в ресторанном мире Москвы. Основательницы студии *Sundukovy Sisters* рассказали OK! об уже запрещенных приемах и **ИНТЕРЬЕРНЫХ ТРЕНДАХ БУДУЩЕГО**

Текст: Ксения Рыжанкова



Марокканская арка в ресторане «Тажин»



«СОВРЕМЕННОЕ ИСКУССТВО СТАЛО БОЛЕЕ ИНТЕРАКТИВНЫМ, СКОРО ЭТО НАЙДЕТ ОТРАЖЕНИЕ И В ДИЗАЙНЕ РЕСТОРАННЫХ ИНТЕРЬЕРОВ»

**Дизайн-студия SUNDUKOVY SISTERS**

Спустя всего несколько лет после своего открытия в 2004 году дизайн-студия заняла лидирующие позиции в дизайне коммерческих интерьеров в Москве. Среди «клиентов» сестер Сундуковых — рестораны самых известных игроков столичной ресторанной сцены: Аркадия Новикова, Александра Раппопорта, Уиллиама Ламберти, Александра Оганезова. В 2013 году Sundukovy Sisters вышли на международный уровень. Их проекты реализованы в Европе, США, Азии и Австралии.



Зал с контактным столом в ресторане «Сыроварня» на Бадаевском заводе



Интерьер ресторана Salumeria

**М**ода на одежду идет с парижских, миланских, лондонских подиумов. А мода на дизайн ресторанных интерьеров? Какие города лидируют в этой сфере?

**Ольга:** Хороший вопрос. Конечно, Нью-Йорк, Лондон и Париж вырвались вперед и в дизайне, но для этих городов следовать трендам уже моветон. Они прошли период погони за модой, поэтому в этих мегаполисах ценятся авторские интерьеры, которые на протяжении пяти-десяти лет не теряют своей актуальности. А в городах, которые еще не прошли стадию дизайнерского становления, пока решают тренды.

**Например, в Москве?**

**Ирина:** Да, Москва пока находится в поиске. К счастью, помпезность, гротеск и избыточность мы уже пережили, они остались в нулевых. Но тиражирование удачных концепций, к сожалению, пока пользуется популярностью. И к нам с сестрой нередко приходят заказчики, которые просят повторить для них какой-то удачный интерьерный проект, выполненный нами. Но мы сразу говорим, что никого не копируем. Ни себя, ни кого-либо другого. Мы готовы сделать такой же классный дизайн, но не точь-в-точь. Приятно, когда

наш почерк узнают, но ведь в каждом новом интерьере его можно раскрыть по-разному.

**Как выглядит ваш идеальный заказчик?**  
**О.:** Он приходит с отличной гастрономической концепцией, но без каких-либо представлений о дизайне будущего ресторана. Ну и совсем идеальный вариант, когда разговор начинается со слов: «Я абсолютно не знаю, каким должен быть интерьер, но хочу, чтобы он был в вашем стиле». *(Улыбается.)* Лучше всего получается, когда заказчик предоставляет нам карт-бланш.

**А вы можете уйти из ресторана просто потому, что вам не нравится интерьер?**

**О.:** Да, мы физически не можем находиться в кричаще-безвкусных интерьерах. Кстати, обычно нас с сестрой в дизайне поражает и раздражает одно и то же. Наверное, это прерогатива близнецов. *(Улыбается.)* В ресторане нам, как посетителям, важнее, конечно, гастрономическая составляющая. Так что, если интерьер ресторана пусть не на сто процентов в нашем вкусе, но, как говорится, «норм», мы останемся наслаждаться едой.

**А помните первый ресторан, который вам довелось оформить?**

**И.:** Конечно, и очень хорошо. Это наше первое кафе сети «Хачапури» на Украинском бульва-

ре. Большое спасибо Татьяне Мельниковой, которая дала нам этот шанс. Именно Татьяна придумала, что национальный ресторан можно оформить не в этническом стиле, а в стиле городского кафе. А мы решили добавить ощущения, что он создавался стихийно, без дизайнера, но при этом в нем не было бы лишних деталей. Задача оказалась непростой, но интересной, и у нас всё получилось.

**С того момента у вас уже появился приличный опыт. Скажите, а что нужно, чтобы вы взялись за проект?**

**И.:** В случае с ресторанами всё крутится вокруг кухни. Чем ярче и интереснее кухня, тем больше у нас вдохновения для создания концепции интерьера. Важна и локация, и аудитория. Ведь именно люди в конечном итоге будут оценивать результат нашей работы.

**О.:** Хотя бывали случаи, когда мы не были уверены в локации, но брались за проект. Например, Brisket BBQ — совместный ресторан Аркадия Новикова и основателей Ferma Burger Фёдора Тардагыяна и Максима Ливси. Ребята ездили в Техас и реально «стояли» на кухне, чтобы впитать все секреты и тонкости и сделать классный, вкусный проект. Концепция была настолько привлекательной, что нам захотелось стать частью этой команды несмотря ни на что.

**Сейчас в Москве открывается много ресторанов национальной кухни с этническими интерьерами. Этот стиль как-то трансформировался?**

**И.:** Этнический стиль призван отражать колорит той или иной страны. Сейчас всё тяготеет к тому, чтобы в таком дизайне было меньше прямолинейности. Люди стали больше путешествовать, какой смысл предлагать им копию страны вместо оригинала? Один из наших последних этнических проектов — кафе современной марокканской кухни «Тажин». Мы сразу решили, что это не будет коллекция туристических клише. Получилось Марокко глазами европейца. В интерьере есть резные и латунные элементы, тажины, арки, они использованы точно и в современной интерпретации, чтобы не «перекрикивать» друг друга.

**Мне понравилась характеристика «сиротский шик», которую вы дали дизайну ресторана Salumeria, одного из ваших новых проектов.**  
**И.:** Мы всегда стараемся придумать такую понятную и стройную идею, которую можно описать двумя словами. Salumeria — это итальянская гастрономия и ресторан на Патриарших. Мы старались действовать вне трендов, без прямых цитат и новомодных си-

юминутных решений. Задача была создать атмосферное место, которое как будто было тут всегда. Отсюда родилась идея создать ощущение старого помещения, которое периодически дополняется новыми элементами. В целом интерьер получился воздушным, из хулиганских элементов — золотая печь и расписные сицилийские унитазы, а наша гордость — первый в Москве ресторанный питьевой фонтанчик. В нижнем зале мы разместили один контактный стол непосредственно в центре кухни, создав для гостей эффект вовлечения в процесс готовки.

**Контактный стол — это дизайнерский прием, который пришел из Европы...**

**О.:** Да, это ответ на замкнутость современного общества. Из-за популярности социальных сетей живого общения становится всё меньше, и людям его физически не хватает. Раньше коммуникационную функцию в заведении выполняла только барная стойка. Но она актуальна для барных историй. В гастрономических ресторанах эту опцию выполняет common table, за которым можно перекинуться парой слов с соседями. Когда приходишь один, за общим столом тебе вполне комфортно.

**География ваших проектов довольно обширна: и Россия, и Европа, и США...**

Сейчас мы смотрим еще и на Восток. Взяли два проекта в Дубае. Это интересный, быстро развивающийся рынок. Конечно, пока там многое чересчур. Мы не следуем никаким клише, что Дубай — это дорого-богато. Мы и здесь за лаконичность и креативность. Первый ресторан — пляжный, с русской кухней. Интерьер полностью в белом цвете, декор — без намека на лубочность типа матрешки-балалайки. Мы придумали другой прием: стволы пальм декорировали под березовую кору. Второй дубайский проект — ресторан морской кухни. Если назвать дизайн двумя словами — это «хипстерский Восток». Представьте, что в восточном национальном интерьере открыли музей современного искусства.

**Ресторан как арт-пространство — такое возможно?**

**И.:** Определенно, арт-объекты будут занимать всё больше места в общественных интерьерах. Интеграция современного искусства в дизайн говорит о взрослении публики. Современное искусство становится всё более интерактивным, скоро это найдет отражение и в дизайне ресторанных интерьеров. Мы делаем ставку на инсталляции и 3D-технологии.