



- Facebook
- ВКонтакте
- Одноклассники
- Twitter

ПРАКТИКА ТЕХНОЛОГИИ

# БЫТЬ ПРОЩЕ

Главное ресторанное направление текущего сезона – обновление. Рестораны скидывают неактуальные и неэффективные образы, перелопачивают меню, снижают цены и отказываются от дорогих и непонятных интерьеров в пользу более простых и дружелюбных. Мы спросили авторов интерьеров самых актуальных ресторанов, на что стоит обратить внимание при создании модного интерьера нашего времени.



Текст Марина Шаклеина и Евгений Шишкин

Фото архив архитектурного бюро FORM, ресторанов Vjorn, O2 Lounge,  
«Паб Ло Пикассо», Buro Canteen, Duran Bar, «Dr.Живаго», Cook'kareku

**В**ажный тренд в ресторанном дизайне, отвечающий реалиям современного рынка, – простые интерьеры без витиеватых и нарочито модных деталей. По мнению наших экспертов, сейчас особенно важно быть вне времени. Мода изменчива, а мебель и стены – это не платье.

Вещи, которые удивляют, со временем начинают утомлять. Если продолжить аналогии с платьями, то современные интерьеры становятся больше похожими на базовый набор вещей в гардеробе, которые можно по настроению разбавлять разными яркими деталями. Особенно это важно для таких форматов, как разные вариации городских кафе. Такие места можно встретить в любом городе мира, в любом районе, их постоянные гости не должны уставать от перегруженного деталями интерьера. При этом интерьеры городских кафе не должны часто обновляться, ведь люди ценят свои кафе «за углом» в том числе и за привычную обстановку.

«Современные интерьеры теряют связь с локацией, – говорят Оля и Ира Сундуковы (авторы дизайна «15 сестер», «Хачапури», «Одесса-Мама», Fresh, «Долька Бар»). – Сидишь в кафе и не понимаешь, где находишься, в Москве, Лондоне, Нью-Йорке. Кстати, люди стали такими же – по их внешнему виду теперь не догадаешься, откуда они. Честно говоря, хочется, чтобы была хоть какая-то индивидуальность».







---

ВЧЕРА























---

СЕГОДНЯ





















Еще один дешевый заводской прием, давно преодолевший родные границы, как географические, так и ценовые. Естественно, со временем трансформировался в вариации на тему арт-объектов, которые не могут стоить дешево. Хочешь создать иллюзию простоты – плати! Сейчас «лампы Ильича»

связывают в гроздь, спускают с потолков на разноцветных шнурах, раздувают до размеров небольших дынь, накидывают внутрь скрепки. Например, в новом ресторане Александра Раппопорта «Паб Ло Пикассо» лампочки вмонтировали в деревянные балки и подвесили их под потолок. В общем, фантазий на эту тему хватает. Оно и хорошо, тем меньше шансов, что модная деталь начнет навевать на гостей скуку.

---

3ABTPA

---















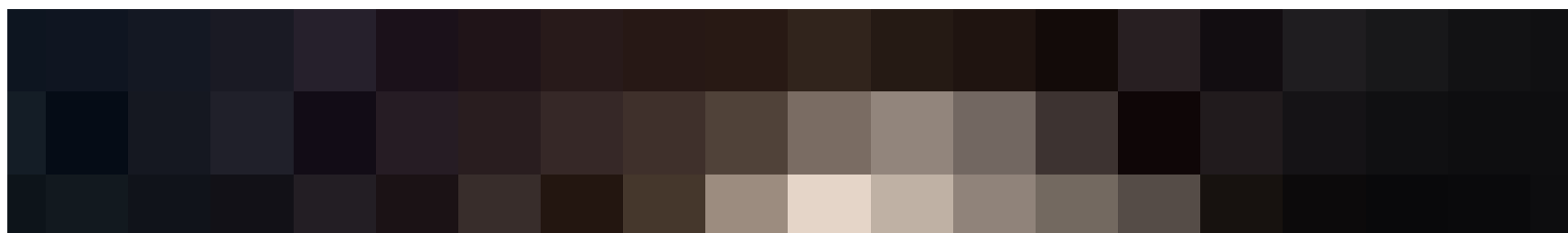




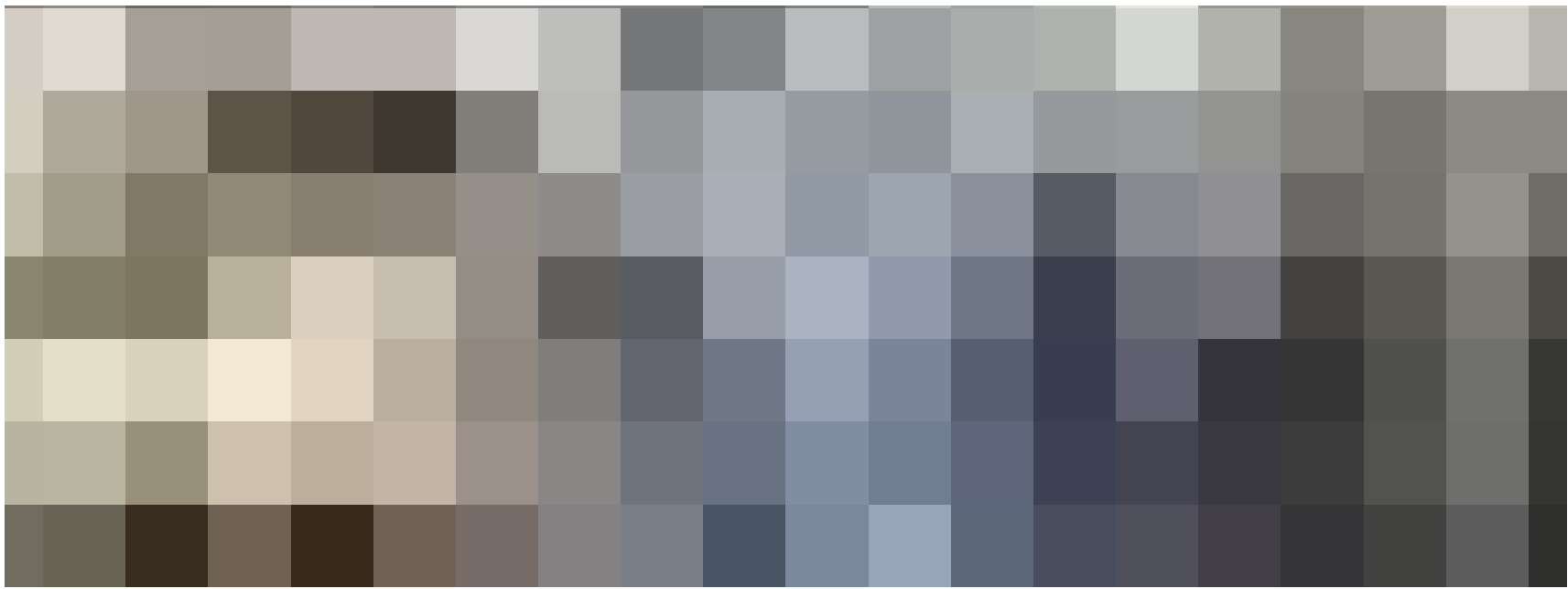


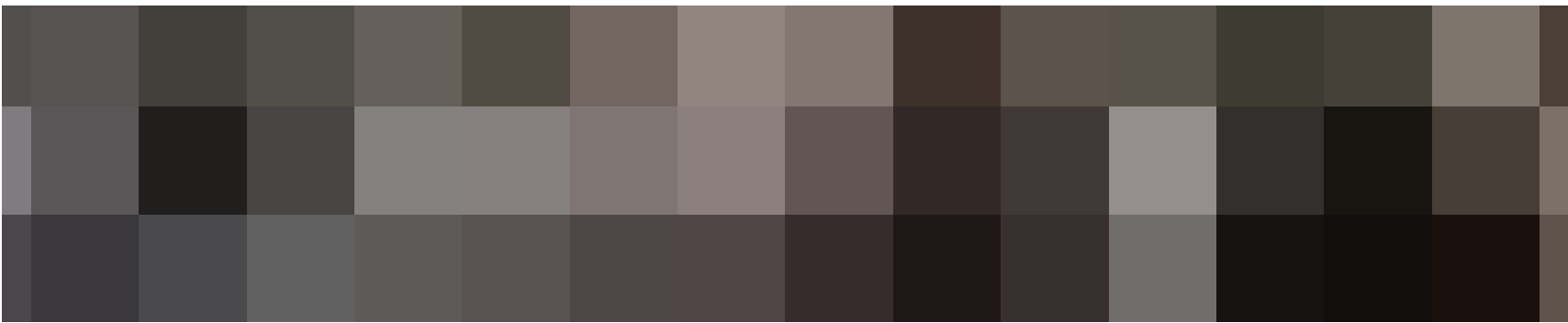


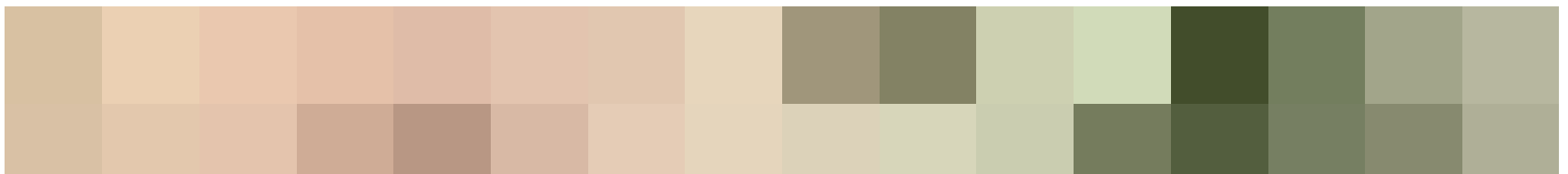


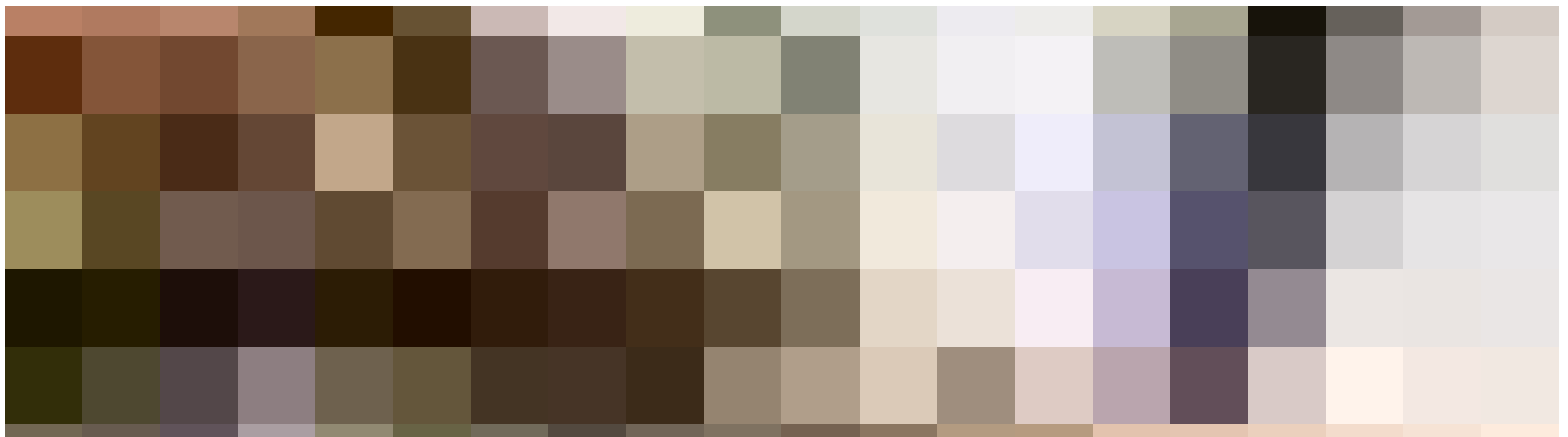


















# Будьте первыми, кто прочитает НОВЫЕ СТАТЬИ

Вы будете первым получать уведомление о новых статьях, обзорах, тренд-турах, рецептах на сайте журанала "Ресторатор". Оставьте ваш e-mail

Ваш E-mail

Имя

Подписаться

БИЗНЕС

ПРАКТИКА

ЕДА

РЕДАКЦИЯ

СМЕНА 2016

РЕСТОРАТОР ШЕФ

# журнал для тех, кто ценит своих посетителей

© 2015 All Right Reserved. © NTA-rus.com

editor@restoratorchef.ru