

На что готов пойти Джордж ради любимого кофе?

ПОСМОТРЕТЬ ВИДЕО >

МОСКВА



-1 C

ПРОБКИ



баллов

КУРСЫ ММВБ \$ 60.47 ▼ € 62.89 ▼

ВХОД



НОВОСТИ

ГОРОД

ЛЮДИ

БИЗНЕС

РАЗВЛЕЧЕНИЯ

ЕДА

СТИЛЬ

ДЕТИ



РЕСТОРАНЫ

## Приёмы оформления ресторанов, доставшие самих дизайнеров

Кирпич, стулья Tolix, потолок открытого типа, граффити на стенах, белая плитка — дизайнеры московских ресторанов рассказали The Village о том, что уже надоело им самим

АННА МАСЛОВСКАЯ, 16 НОЯБРЯ 2015 65418 19





 Like 1.5K

 SHARE

 SHARE 120

 TWEET





What else?\*

Всё за Nespresso.

ПОСМОТРЕТЬ ВИДЕО >

\*Что же еще?



Купить рекламу

Вышедший весной 2015 года [материал](#) о 10 надоевших приёмах оформления ресторанов вызвал споры и негативную реакцию у многих читателей. «А мне нравится!» — говорили они, хотя в материале речь всё-таки шла не о том, что нравится или нет The Village, а о том, что уже кажется не комильфо в силу чрезвычайной распространённости. Как ни странно, самые дружелюбные отзывы на материал оставили как раз таки сами дизайнеры интерьеров, во многом разделяющие точку зрения редакции. The Village решил изучить этот парадокс и собрал рассказы шести московских дизайнеров о том, что они сами не готовы повторять в своих проектах и не хотели бы видеть в работах коллег.



#### РЕСТОРАНЫ

Анна Масловская —  
о 10 надоевших приёмах  
оформления ресторанов



## Наталья Белоногова

архитектор и владелица агентства [NB studio](#)

Часто, приходя ко мне, заказчики хотят либо «Высоту», либо «Уголёк». Обшарпанные стены и дерево из Вышнего Волочка мы стали использовать раньше других в Москве и задали моду. Притом что я очень люблю эти материалы, их засилье стало немного надоедать. Иногда кажется, что такое чёткое следование трендам сродни консерватизму. А ведь важны скорее пропорции, чем такой подход. Надоели лампы Эдисона, граффити на стенах, белая плитка. Рынок наполнен новыми материалами, а мы не используем и половины их. Мебель индустриальная с кожей тоже есть много где — и тоже надоела.



### NB studio

**ПРОЕКТЫ:** [«Уголёк»](#),  
[Leveldva](#), [Lesartists](#), [Haggis Pub](#)  
& [Kitchen](#), [Madame Wong](#), [Pinch](#),  
[«Поехали»](#), [AQ Kitchen](#), [«Высота 5642»](#),  
[Chips](#), [Mendelev](#), [«Рыбы нет»](#), [«#Farш»](#)



1 / 7



Лампы Эдисона

Ещё хочется рассказать об одной серьёзной проблеме — проблеме с инженерными коммуникациями. Вот уж поистине сколько можно?! Специалисты в этой области вдруг почувствовали себя главными героями на проектах. Их работа действительно очень важная, но проект должен быть диалогом всех действующих лиц, а не борьбой за первенство. Несогласованные действия инженеров и их нежелание вести конструктивные диалоги удивляют. Бросив всё, дизайнеру приходится сидеть и проверять, чтобы проект не только был грамотным с точки зрения коммуникаций, но и чтобы коммуникации не заняли весь потолок целиком. Это похоже на создание, например, айфона или дорогого автомобиля: не представляем же мы, что капот дорогостоящего авто прикрывает лишь часть деталей под ним же? Всё-таки слаженная работа в команде предполагает диалог и творческий поиск. Так как красота и функциональность — залог хорошего дизайн-проекта.



1 / 5



Граффити

# Влад Андреев

главный дизайнер и архитектор DBA-GROUP

Когда я прихожу в рестораны, то обращаю внимание в первую очередь на еду, а не на интерьер: на работе хватает. Я отработал уже около 200 проектов — и рестораны, и жилые, и общественные здания, и спортивные объекты. А когда набираешься большой опыт, критиковать уже не хочется. Потому что ты знаешь, какими усилиями всё это достигается. Я хорошо понимаю, что не всегда есть возможность сделать всё идеально. Построить ресторан быстро, недорого и качественно — очень сложная задача. Многие работают по клише в силу ограниченных возможностей — желания заказчика, аренды, небольшого количества времени и средств на стройку. Есть какие-то избитые вещи: например, в каждом ресторане — стулья Tolix. Но надо учитывать, что клише — не всегда плохо, потому что это коммерческая составляющая.

Единственное, что мне категорически не нравится в интерьерах, — низкое качество работы в целом. Во-первых, не стоит открывать ресторан тем, кто не умеет этим заниматься, так как в таком случае сразу видны откровенные ошибки. Кроме того, сейчас всё ещё мало качественных компаний и профессиональных подрядчиков. Были случаи, когда я наотрез отказывался делать какие-то вещи, потому что они были абсолютно безграмотными и неэргономичными. Но они касались в основном вмешательства в конструкцию здания и системы жизнеобеспечения.



## DBA-GROUP

**ПРОЕКТЫ:** «Жизнь Пи», «Павильон», Chicha, «Мюсли», Mandarin Combustible, «Латук», «Ватрушка», «Хлеб & Со», «Марадона»





1 / 2



Стулья Tolix

# Ирина и Ольга Сундуковы

владелицы дизайн-студии Sundukovy Sisters

Нам повезло: заказчики, обращаясь к нам, уже знают наш стиль. При этом они почти всегда хотят, чтобы в этом стиле мы сделали что-то новое, чего ни у кого не было. Есть, конечно, и такие редкие заказчики, которые после нашего удачного проекта сразу просят повторить то же самое для них, но мы сразу говорим, что «так же» не умеем и не будем. Мы всегда в поиске новых идей, но, к сожалению, речь идёт не только о новых концепциях, но и мебели и свете. Они всегда нужны «здесь и сейчас» и за небольшие деньги. Но если столы, диваны и свет можно заказать по чертежам, то отечественные стулья и кресла пока всё ещё либо как у всех, либо ещё хуже.

Нас достало, что люди стали бояться базовых материалов или предметов мебели и света, потому что они повсеместны. Но ведь важна идея интерьера, концепция, общий стиль. Нельзя делать так, чтобы каждая деталь интерьера удивляла или кричала о себе. Поэтому бессмысленно избегать, например, бетона или кирпичных стен, или лампы Ильича. Но и делать на них основную концепцию уже поздно или чуть-чуть рано.

# Светлана Евдокимова

дизайнер и архитектор *Argento Style*



## Sundukovy Sisters

**ПРОЕКТЫ:** «Хачапури», «Одесса-мама», United Kitchen, Fresh, современные столовые Waves, «Дэйли фуд», «Кантина»

Больше всего в наших собственных проектах и в проектах других дизайнеров надоел потолок открытого типа. Объясню тем, кому повезло и они не знают, что это такое. Потолок открытого типа — это когда вентиляционные короба, проводка систем пожаротушения, все тонкие и толстые трубы находятся в зоне видимости на потолке. Все поголовно оставляют всё как есть и не заботятся об эстетике. В последнем нашем проекте Upside Down Cake в ТЦ «Афимолл» я смогла убедить владельцев, и так появился первый в этой сети потолок.



## Argento Style

**ПРОЕКТЫ:** Montalto,  
Upside Down Cake



1 / 2



Открытый потолок

Есть ещё одно клише в нашем ремесле, которое держится и в частном секторе, и в общественном, — кирпич на стенах. Кирпич — это тот материал, который послала судьба ренты. Я отказываюсь делать это всегда, и у других мне не хочется его видеть. Пять лет назад мы делали проект ресторана Montalto: использовали чёрный металл и натуральную поверхность дуба, немного жжёную и растрескавшуюся. Простые лавки и столы в тех же цветах я теперь периодически встречаю в московских заведениях общепита. Вообще, рестораны, стилистически похожие на кухню американского фермера, должны уже отмирать, новые тренды и свежие идеи ждут своего часа.



1 / 3



Кирпич

# Михаил Козлов

архитектор Wowhaus

Всё просто: главной проблемой я вижу то, что большинство мест очень сильно похожи друг на друга. Поэтому по интерьеру очень сложно определить, что будет происходить в самом ресторане, хотя это одна из основных задач для архитектора, что бы он ни делал. К тому, что все места похожи, приводит скудность приёмов. Но это происходит не только сейчас, на мой взгляд, ситуация пять лет назад была ещё хуже. Говорить о конкретных приёмах совершенно бессмысленно, так как проблема куда глубже, чем выбор материала для пола, цвета стен или марки мебели. К задаче в целом подходят слишком однобоко, а ведь дизайн места должен соответствовать его духу.

Каждое место отличается людьми, которые в нём работают, кухней и подходом, так почему же дизайн должен быть везде одинаковым? Дело в том, что многое, конечно, зависит от заказчика. А заказчик, увидев успех каких-то мест, хочет, безусловно, повторить этот успех. И дизайн — это своеобразный код для людей, которые часто ходят по ресторанам: когда они видят что-то привычное и понятное, они не пугаются, и им комфортно. Какие приёмы в дизайне перестанут быть общими, я не готов пока сказать, но есть важный момент, который может повлиять на ситуацию. Мне кажется, люди, которые открывают ресторан, должны кропотливо подходить к своей идентификации. Сейчас в ресторанном бизнесе появляется много новых игроков, и часто они относятся к работе с большим вниманием, нежели монополисты. Крупные компании уже не могут не обращать внимания на новичков и начинают перенимать их приёмы. Возможно, за этим будущее.




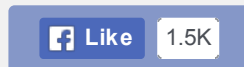
Wowhaus.ru

ПРОЕКТЫ: Holy Fox

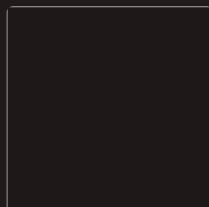


РАССКАЗАТЬ ДРУЗЬЯМ

пожаловаться 

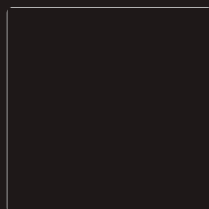


Читайте также



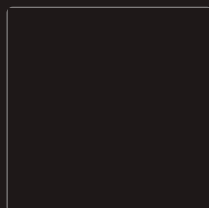
РЕСТОРАНЫ

Анна Масловская — о 10 надоевших приёмах оформления ресторанов



ГИД THE VILLAGE

Самые популярные блюда Москвы



ГИД THE VILLAGE

Самые популярные блюда Москвы, часть II





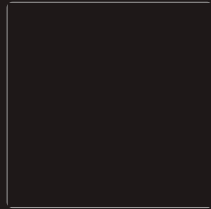
ГИД THE VILLAGE

Самые популярные блюда Москвы,  
часть III



ГИД THE VILLAGE

Что есть на Даниловском рынке прямо  
сейчас



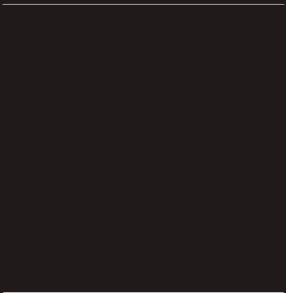
ЭКСПЕРИМЕНТ

Можно ли есть новые московские  
бургеры

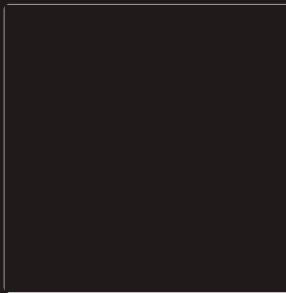
## Другие статьи по темам

- сюжет (Кирпич на стенах) (Потолок открытого типа) (Стулья tolix) (Tolix)
- люди (Наталья белоногова) (Влад андреев) (Ирина и ольга сундуковы)
- (Светлана евдокимова) (Михаил козлов)
- прочее (Рестораны)


## Новые и лучшие



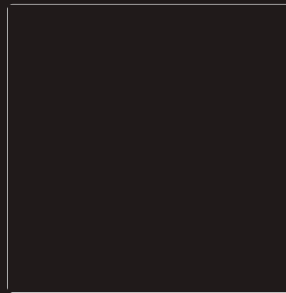
Очень простые и быстрые рецепты к Новому году



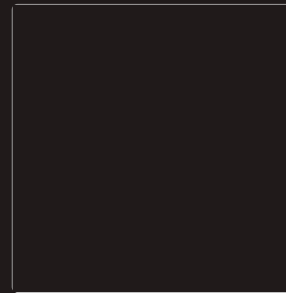
Шеф-повара известных московских заведений — о феномене советской кухни



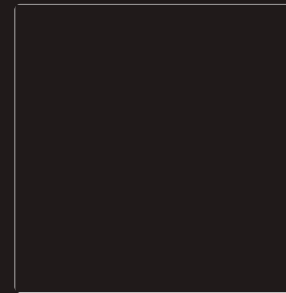
10 ланчбоксов — для врача, редактора, маркетолога и других горожан



Что готовят и как проводят Рождество и Новый год в разных странах



Рецепты новогодних угощений на все случаи жизни



«Без оливье Новый год в дом не придет»



WONDER

На кого подписаться: Кот-экзистенциалист Пончик



WONDER

Совладелица спортклуба «Бобо» Ксения Тишкевич о любимых нарядах



WONDER

«Идти к своей мечте»: Читательницы Wonderzine подводят свои итоги года



WONDER

Ноги в тепле: 11 пар обуви для зимних прогулок



WONDER

Бьюти-энтузиасты показывают новогодние образы



WONDER

Здоровые привычки основательницы Replika Евгении Куйды

Комментарии

ПОДПИСАТЬСЯ

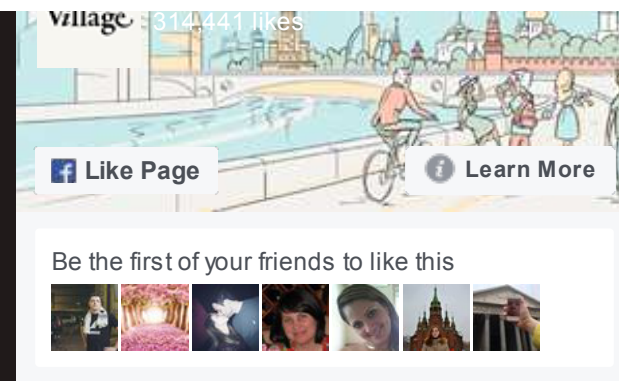
Подписаться на The Village

■■■ КОММЕНТАРИИ ЗАГРУЖАЮТСЯ

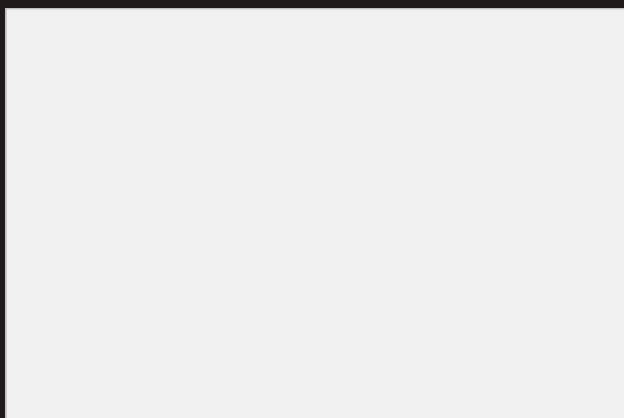


**АВТОРИЗУЙТЕСЬ**

чтобы можно было оставлять комментарии.



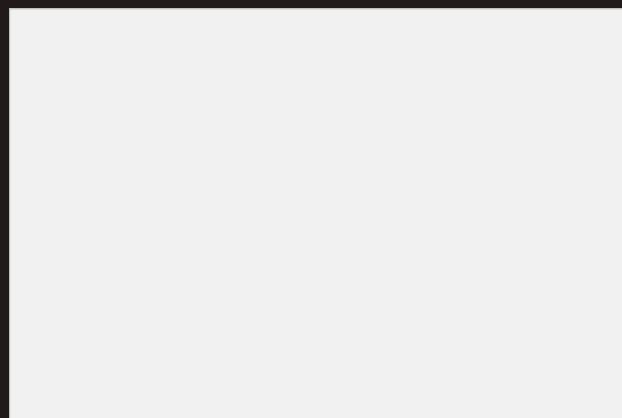
## Первая полоса



### ФОТОРЕПОРТАЖ

Как выглядит каток на крыше небоскреба в «Москва-Сити»

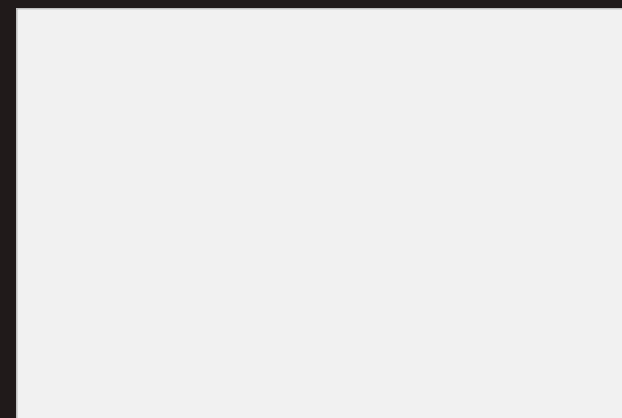
The Village сходил посмотреть, каково это — кататься на коньках на высоте 354 метров



### ЗА И ПРОТИВ

Нужно ли говорить ребенку, что Деда Мороза не существует?

Спросили у родителей и психолога, стоит ли рассказать ребенку правду или лучше поддерживать его веру в сказку как можно дольше



### ПРОМО

Новогодние елки, каток, детские спектакли и другие развлечения

Что делать в преддверии праздника и на каникулах в торговом центре

## СПЕЦПРОЕКТ

### Янагихара, Зонтаг и Памук: 11 важных книг года

Анна Наринская — о заметных книжных новинках уходящего года

## РЕЦЕПТЫ ШЕФОВ

### 29 согревающих, бодрящих и праздничных коктейлей

Легкие и небанальные напитки для главной ночи в году

## НОВОЕ В ПЕТЕРБУРГЕ

### 22 кафе, бара и ресторана декабря (Петербург)

Kuznya House в Новой Голландии, тexasское барбекю на Рубинштейна, третье «Хачапури и вино» и другие главные открытия месяца

### Недорогие новогодние наряды

## ЭКСПЕРИМЕНТ

### «Я смешная, господи!»: Чему учат на курсах стендапа

Можно ли стать Эми Шумер за месяц?

## ВЕЩИ

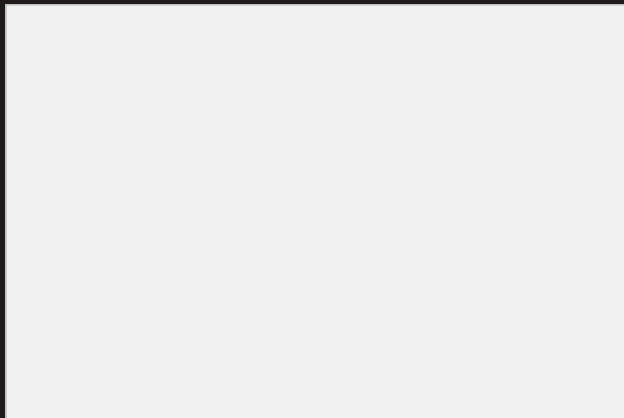
### Недорогие новогодние наряды

Леопардовая шуба, платье из атласа, бархатные брюки и другие хиты уходящего года

## ПРОСТЫЕ ЧИСЛА

### Сколько ресторанов, барбершопов и бургерных открылось за год

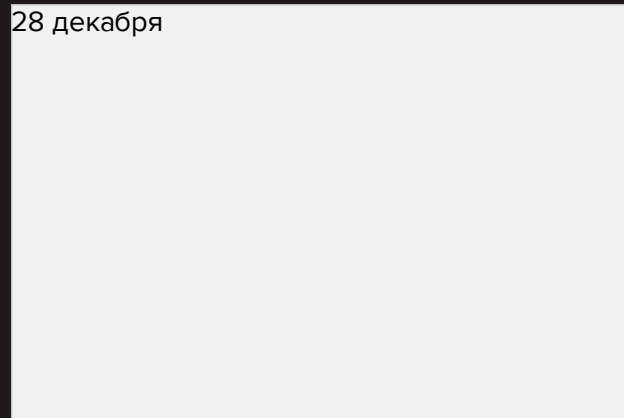
И в каком городе у мужчин больше всего возможностей подстричься



### СПЕЦПРОЕКТЫ

## «Лучше зарабатывать, а не экономить»: Москвичи о своих тратах

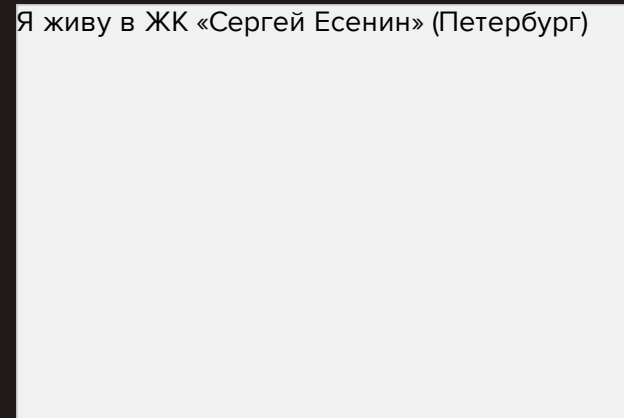
Как изменились потребительские привычки в этом году



### УТРО В МОСКВЕ

## 28 декабря

С 9:00 до 12:00 корреспонденты The Village отслеживают все самое интересное, новое, неожиданное и любопытное, что происходит в Москве, Ро...



### ГДЕ ТЫ ЖИВЁШЬ

## Я живу в ЖК «Сергей Есенин» (Петербург)

Яркий символ гиперурбанизации: как устроена жизнь в одном из самых густонаселенных домов, который критики сравнивают с фаллосом



© 2010–2016 The Village. Городской интернет-сайт The Village.

Новости Москвы, Санкт-Петербурга, Киева. Люди, места, события. Использование материалов The Village разрешено только с предварительного согласия правообладателей. Все права на картинки и тексты в разделе Новости принадлежат их авторам.

Прогноз погоды предоставлен OpenWeatherMap



