



«РИО ЧУРРАСКО»

В интерьере гриль-ресторана латиноамериканской кухни «Рио Чурраско» соединяются элементы авангарда и этники. Интерьер заведения весьма своеобразен: рядом с металлическими балками и стеклянными витражами соседствуют состаренное дерево и яркие аксессуары. Мебель — дизайнерская, плитка — испанская.

ФОТО ОЛЕГА ВОРОБЬЕВА

ОЛЕГ ПОЛЯКОВ, ВЛАДЕЛЕЦ РЕСТОРАНА «КОМПОТ»:

— Интерьер «Компота» — это результат работы целого коллектива. Основная идея — создание ресторана с интерьером, близким к домашней атмосфере. Мы всегда подчеркиваем семейную направленность ресторана «Компот», поэтому интерьер продуман так, чтобы любому нашему гостю от мала до велика в нем было комфортно. В каждом «Компоте» обязательно есть большая детская игровая зона. Она занимает значительную площадь, там есть зона для творчества и для активного детского отдыха. Ресторан хорошо зонирован. Это, как в квартире, — у каждого есть своя комната, никто друг другу не мешает, а при желании все могут собраться в гостиной за большим столом. Ресторан наполнен элементами декора: серванты с фарфоровой посудой, баночками с компотом, различными статуэтками. Есть собственная библиотека. Но все это не статичные вещи, поддерживающие интерьер, а живые, которыми мы постоянно пользуемся. Например, сделав заказ, можно выбрать книгу и почитать.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНО РЕСТОРАНОМ «КОМПОТ»



АЛЕВТИНА ТЮТИКОВА, СОВЛАДЕЛЕЦ SISTER'S BAR:

— Наше заведение мы обустроивали сами. Здесь так же, как и в первом проекте «Арбузный сахар», мы столкнулись с нехваткой площадей, поэтому для нас важно было сделать пространство максимально эргономичным, конструктивным и светлым. Мы отказались от декораторства в виде излишних драпировок, ненужных предметов, которые мешают человеку видеть своего собеседника. У нас есть предметы общепризнанных мировых дизайнеров. Например, в баре — стулья английского дизайнера Нормана Чернера, также плетеные из проволоки кресла Гарри Бертоя. Это довольно простые по конструкции предметы. Они подошли нам для создания светлого и воздушного пространства. Это классические образцы качественного европейского дизайна. Мы старались миксовать европейский стиль с городским. У нас отдельный проект по освещению. И точно такая же плитка, как в испанском метро. В России мы не смогли найти ее аналогов, и нам пришлось часть плитки привезти из Испании в чемодане. Вообще именно на дизайн мы потратили примерно 70% всех инвестиций, вложенных в открытие заведения. Наверное, никто так не делает, но к моменту открытия ради дизайна мы даже пожертвовали производственными мощностями на кухне, не полностью их укомплектовав.

ФОТО МАКСИМА КИМЕРЛИНГА