

ПОПРОБУЙ МИР НА ВКУС

О баре-ресторане «He Brugge», для которого не существует кулинарных границ, рассказал его владелец Виталий Злобин



ВЫХОДЯ ЗА РАМКИ

Улица Молодогвардейская на протяжении нескольких лет сохраняет за собой неофициальный статус «гастрономического центра» города. Здесь постоянно открываются новые экспериментальные молодежные заведения: кофейни, бары, кондитерские. Однако, в этом «центре» не хватало самой его сути — ресторана, который смог бы сочетать в себе все: быть интересным для тех, кто хочет провести вечер в шумной компании или уединиться вдвоем, открыть для себя необычное сочетание вкусов или найти новые грани уже известного блюда. Именно таким стало заведение «He Brugge» — «ресторан без кулинарных границ», как называют его сами авторы.



РЕКЛАМА

Эксклюзивная авторская кухня, пивная и коктейльная карты, готовые поразить воображение даже самого взыскательно-го гурмана, современные технологии приготовления блюд и еще много приятных сюрпризов, которые создают неповторимую атмосферу. Владельцы и идейные вдохновители бара-ресторана «He Brugge», кажется, удивили даже самих себя и при этом затронули все возможные чувства своих потенциальных гостей. Заведение приглашает отправиться в путешествие по новым вкусам, запахам и ощущениям, но при этом оно смело предлагает и свои правила. Почему авторы концепции решили сыграть на отрицании, и как сделать ресторан, который будет интересен абсолютно всем.



ВСЕ ФОТО МАТЕРИАЛА — АНДРЕЙ СОРОКИН

Идея о создании хорошего ресторана пришла к Виталию Злобину несколько лет назад. Все это время она постепенно принимала отчетливые очертания. «Сначала я хотел назвать самарское заведение „Брюгге“, но понял, что сам ставлю себе рамки.

В мире существуют прекрасная итальянская, паназиатская, японская, французская, голландская кухни... В выборе и многообразии предложений есть свой азарт и прелесть. Когда родилась идея открыть ресторан, не хотелось привязываться к какой-либо кухне, хотелось всего, так в названии появилась частица „не“, так и получился „He Brugge“, то есть „не только“ Брюгге», — рассказывает Виталий Злобин.

В оформлении зала авторы эту идею продолжили. Помещение ресторана тематически разделено на четыре зоны, но границы очень условные, и зоны плавно перетекают одна в другую, сочетаясь между собой в единой концепции. Справа, около входа — зона для завтраков с уютными креслами и большими окнами, которые выходят на улицу Молодогвардейскую. Следующая зона — большая барная стойка. «Мы пытались сделать бар максимально

контактным. Наши гости видят, как и из чего готовятся напитки, вплоть до того, в какой стакан их наливает бармен. Особая гордость — стойка сделана в виде английской буквы „В“, специально для того, чтобы здесь было удобно разместиться большой компанией», — объясняет Виталий Злобин.

Те, кто хочет провести уютный вечер, с удовольствием устроятся в мягкой зоне. Дети спокойно могут заняться своими делами в игровой комнате, а в этот момент с открытой кухни будут доноситься ароматы пиццы и пасты. Еще одна зона — с небольшими столиками — здесь можно провести романтический тет-а-тет, которому ни в коем случае не помешает громкая музыка на импровизированном танцполе.

ГАРМОНИЯ ВНЕ ПРИВЫЧНЫХ СОЧЕТАНИЙ

Кухня в заведении имеет практически безграничные технические возможности и заслуживает отдельного внимания. «He Brugge» — это ресторан полного цикла, в котором есть своя копильня, зона, где готовят на открытом огне, и технология су-вид с приготовлением пищи в вакууме