

Girafe в Трокадеро

Дизайнерский ресторан у Эйфелевой башни



В МЕРУ пижонский и исключительно элегантный ресторан Girafe в Трокадеро — новая работа любимца парижской искушенной публики Жозефа Дирана. Архитектор рассказывает, что, проектируя, отталкивался от образа старых парижских брассери 1930-х годов. Дизайнерская мебель сочетается с благородными материалами отделки и классическими деталями. Полы облицованы мраморным терраццо, стены декорированы резными филёнками, а потолки —

кессонами. Козетки и кресла на тонких металлических каркасах поблескивают в мягком приглушенном свете. Столики с зеркальными столешницами — тонкий реверанс интерьерам Версаля. Светильники строгих форм из хлопка и матированного металла. Оригинальные детали оформления относятся к 1930-м годам, которыми датируется здание. Барную стойку дизайнер украсил лазерной резьбой плиссе. Сервировочный столик выполнен из мрамора с редкой текстурой.

Долгое время автора проекта считали апологетом минимализма. Стиль Дирана, выдержанный и лаконичный, по прошествии времени изменился в сторону меньшего аскетизма. Как и прежде, он акцентирует внимание на штучных изделиях небольших мастерских, хранящих вековые традиции. Диран сам проектирует мебель и детали архитектурного оформления, и мастера воплощают его идеи, выполняя вещи для конкретного интерьера. В ресторане Girafe интерьер дополняют живые растения. Недавно дизайнер активно задействовал зелень и в проекте отеля Four Seasons в Майами. «Растения хороши тем, что они превращают любое помещение в зимний сад, — комментирует Диран. — К тому же теплая и изменчивая живая природа контрастно подчеркивает холодную красоту застывшего материала — мрамора, дерева и тканей».

Ресторан Girafe не первый проект такого рода в карьере 40-летнего дизайнера. Он уже работал с владельцами заведения — это рестораторы Жиль Малафосс и Лоран де Гуркуфф — над интерьерами современного парижского брассери Monsieur Bleu во дворце Токио (Palais de Tokyo) и рестораном Loulou в Музее декоративных искусств. Girafe также находится в музейном квартале, на этот раз на площади Трокадеро, в 16-м округе Парижа. Ресторан расположен на верхнем этаже одного из зданий в комплексе дворца Шайо (Palais de Chaillot) и впечатляет захватывающим видом на город. Можно выйти на открытую террасу и любоваться Парижем, словно паря над ним. Эйфелева башня и Марсово поле как на ладони. Дворец Шайо был построен к Всемирной выставке 1937 года, теперь здесь размещился Музей архитектуры, превращенный в современное интерактивное выставочное пространство. Таким образом, экскурсию на выставку можно совместить с обедом в модном ресторане. За кухню Girafe отвечает шеф-повар Бенуа Даржер, успевший до этого поработать в нескольких мишленовских заведениях. Акцент сделан на рыбе и морепродуктах. Обратите внимание на специалитеты: сашими из желтогузки в кунжуте, шницель по-венски из рыбы-меч и пасту из лобстеров в томатном соусе.

1, place du Trocadero et Novembre,
Париж, www.girafeparis.com

АРХИТЕКТОР
ЖОЗЕФ ДИРАН,
БЮРО JOSEPH DIRAND
ARCHITECTURE

