

Ресторан «Ливингстон»

Путешествие без виз и паспортов

Если вы ищете незабываемые впечатления и удивительные гастрономические открытия, то уникальный ресторан-путешествие идеально подходит для вас. Руководитель проекта «Стиль. Интерьеры» Елена Шатохина побеседовала с известным ресторатором, президентом ассоциации ресторанов Milimon Family Евгением Реймером о создании уникального ресторана в Самаре. Итак, удивительный «Ливингстон»!



— Евгений, каким должен быть интерьер ресторана, чтобы он нравился людям?

— Предпочтения аудитории разные, но, исходя из нашего опыта, обязательно должны быть уют, комфортная атмосфера, красота и эстетика в каждой детали. Концепция должна быть проработана до мелочей. Мы называем наши рестораны порталами. Переступая порог, вы попадаете в другой мир. Это как путешествие, только без виз и паспортов.

— «Ливингстон» — ресторан-путешествие. Что это значит?

— Наш ресторан посвящен исследователю Африки Давиду Ливингстону. Его путешествие по африканскому континенту длилось 30 лет, он сделал важные географические открытия, за что был удостоен золотой медали королевского географического общества. Наши гости тоже совершают путешествие по ресторану. Проект несет, в том числе, образовательную функцию. Всем желающим предлагается экскурсия по ресторану, которую проводит профессиональный экскурсовод. Вам поведают интересные и удивительные истории об африканском континенте и об экспонатах, представленных в нашей экспозиции. Также под каждым экспонатом есть QR-код, наведя телефон на который, вы можете увидеть видеоролик или прочитать интересные факты, некий элемент медиамузея, дополняющий ваше путешествие. Другая культура, архитектура, еда, ароматы — все

это можно увидеть и прочувствовать в ресторане. Например, наше лобби сделано в стиле Кейптауна — это самый космополитичный город на Африканском континенте. Элементы декора, мебель, обои — все поддерживает колониальный стиль.

— Почему вы выбрали именно такую тематику для интерьера ресторана? Не опасаетесь ли, что она может отпугнуть некоторых посетителей?

— Конечно, такое опасение было. Мы понимали, что этот жанр проекта очень рискованный. Поэтому мы отказались от понятия Trophy Room и ушли в музейную экспозицию с образовательной функцией.

В нашем ресторане представлена коллекция партнера по проекту Александра Розенцвайга, которую он собирал более 20 лет.

Очевидно, что этот вопрос возникает у всех гостей вашего ресторана: настоящие ли экспонаты представлены в залах и, если да, то откуда они?

Все экспонаты привезены из Африки. В публичном пространстве подобную коллекцию можно увидеть лишь только в музее естественной истории в Нью-Йорке, в России аналогов нет. Это уникальная коллекция экспонатов и предмета быта аборигенов.

— «Ливингстон» — первый ресторан с Chef's Table в Самаре. Заинтересовала ли гостей эта концепция?

— Да, концепция нравится нашим гостям. Мы давно практикуем тему гастрономических ужинов. В ресторане «Ваше огонь» мы собирали гостей на ужины, приглашали шефов со всей страны и из-за рубежа. И когда у нас появилась архитектурная возможность сделать новый формат — мы полноценно воплотили эту идею. Chef's Table — это камерная атмосфера: 14 гостей, шеф-повар и его команда и 2,5 часа гастрономического шоу. Это взаимодействие гостей с шеф-поваром, сопровождающим приготовление блюд рассказами, это и мастер-класс, и ужин, и интересное зрелище, и возможность максимально близко прикоснуться к гастрономическому искусству и увидеть, какую идеологию, какую философию шеф-повар вкладывает в каждое блюдо.

— Каковы ваши мысли об освещении в ресторане? Некоторые посетители предпочитают приглушенное светлое освещение для создания романтической атмосферы, тогда как другие предпочитают яркое освещение, чтобы видеть свое блюдо в лучшем свете. Как вы сбалансировали эти потребности?

— Свет играет ключевую роль в интерьере. Интерьер без освещения плоский, только игра света дает фактурность. Световой проект всегда идет параллельно с архитектурным. Ну, а гости сами выбирают место в ресторане в соответствии со своими пожеланиями. Мы стараемся делать

разные световые сценарии для разных пространств, весь свет в заведении управляется системой «Умный Дом». Интересный опыт — когда ты приходишь в один и тот же ресторан, но в зависимости от освещения испытываешь разные эмоции и ощущения.

— Как вы считаете, какие интерьеры вообще сейчас в моде?

— Мода меняется, поэтому мы стараемся создавать проекты вне моды. Создаем проекты по своей авторской методике. Я считаю, что ресторан должен быть вне времени, чтобы гости не смогли определить, сколько лет ресторану. Уверен, что заниматься ресторанным бизнесом надо не тем, кто хочет «кормить людей», а тем, у кого есть творческая энергия. Парадигма «еда как топливо» осталась в прошлом. Сейчас актуально — «еда как эмоция». Всегда актуальны выразительные проекты, в которые ты вкладываешь идеологию, смысл, собираешь концепцию. По факту, ресторан — это творческий проект. Как музыкальное произведение у композитора, как картина у художника. На сегодняшний день, чтобы заниматься ресторанным бизнесом, нужно иметь максимальное количество компетенций: и чувство вкуса, и знание архитектуры, и чутье на тренды, и насмотренность, и знания психологии с предпочтениями гостей, маркетинга, и опыт построения публичных, социальных пространств. Не надо забывать, что