

УДК 72.05

**СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ИНТЕРЬЕРОВ СТАРЕЙШИХ  
РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ****Ланская Полина Дмитриевна**

студент Тихоокеанского государственного университета, г. Хабаровск

E-mail: [2016101617@pnu.edu.ru](mailto:2016101617@pnu.edu.ru)**Глатоленкова Екатерина Викторовна**

старший преподаватель кафедры дизайна архитектурной среды Тихоокеанского государственного университета, г. Хабаровск

E-mail: 008703@pnu.edu.ru

**Аннотация**

В работе представлены результаты анализа интерьерных пространств старейших заведений общественного питания, сохранившихся до наших дней. С целью проследить переход от прототипов предприятий питания к аналогичным современным по доступным описаниям и фотодокументам изучаются архитектурные особенности первых ресторанов, используемое оборудование, предпочитаемые материалы; рассматривается их нынешнее состояние.

**Ключевые слова:** дизайн, интерьер, предприятия питания, ресторан.**CURRENT STATE OF INTERIORS OF THE OLDEST RESTAURANTS****Polina D. Lanskaya**

student of the Pacific National University, Khabarovsk

**Ekaterina V. Glatolenkova**

senior lecturer, the Pacific National University, Khabarovsk

**ABSTRACT**

The analysis results of the interiors of the oldest restaurants are presented in this publication. The aim of the article is to study the prototypes of catering enterprises and the transition to similar modern institutions. The basic materials for studying the architectural features of the first restaurants, the equipment and materials were available descriptions and photo documents.

**Keywords:** design, interior, catering, restaurant.

Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. В зависимости от качества предоставляемых услуг, уровня и условий обслуживания рестораны делятся на классы: люкс, высший, первый [1].

Слово «ресторан» французское, происходит от глагола *restaurer* – «восстанавливать». Вероятно, потому, что первые заведения были местами, где проголодавшиеся путники или местные жители могли восстановить свои силы. Однажды французу Буланже пришла в голову идея повесить вывеску над своим рестораном на латинском языке, которая гласила: «*Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*», что означает: «Придите ко мне все страждущие желудком, и я вас *восстановлю*». Ни столов со скатертями, ни изысканного стиля рестораны того времени посетителям предложить не могли. Это были простые помещения, где гости могли подкрепиться куском мяса.

При проектировании и строительстве предприятий общественного питания важное место отводится решению интерьера. Интерьер несомненно важен для лояльности аудитории, высокой оценки заведения.

В данной статье проводится сравнительный анализ интерьеров первых ресторанов и их реставрированных залов. С помощью фотографий разных лет, сопроводительного текста в работе анализируются подходы, используемые ранее для создания интерьеров успешно действующих общественных заведений, некоторые из них актуальны до сих пор. Многие элементы интерьеров первых ресторанов остаются востребованными и встречаются повсеместно.

### **Ресторан “Zur Letzten Instanz” в Берлине**

Ресторан “Zur Letzten Instanz” (что в переводе с немецкого значит «К последней инстанции») является старейшим рестораном в Берлине и входит в число достопримечательностей столицы. Первое упоминание о нынешнем здании ресторана датируется 1561 годом, на тот момент здесь была обычная распивочная, где подавали пиво и вино. Однако в качестве ресторана здесь впервые открыли двери в 1621 году.

Ресторан состоит из двух залов и может вместить в себя около 120 человек. Простой, трехэтажный таунхаус был построен вдоль средневековой стены во второй половине XIII века, поэтому посетители могут разместиться в саду с видом на стену из камня (рис. 1а). Такое решение можно рассматривать, с одной стороны, как раскрытие пространства изнутри наружу, а с другой, – как площадь под дополнительные посадочные места – двор вмещает в себя 50 человек. Внутреннее оформление ресторана выдержано в темных тонах, что характерно для староберлинских трактиров (рис.1б). Стены обшиваются панелями из темного дерева.

Акцентную роль в этом интерьере берет на себя барочная винтовая лестница (рис. 1в, 1г). В организации пространственной композиции лестница участвует как архитектурный элемент, придающий пространству легкость, ажурность, компактность.

Здание пережило события и последствия Второй мировой войны, поэтому ему была необходима реставрация. Здание было восстановлено в соответствии с оригиналом, из исторической обстановки сохранился двухсотлетний камин (рис. 1д), остальные элементы интерьера удачно выполнены под старину. На верхней части камина располагается меловая доска. Многочисленные предметы обстановки, рисунки, картины и

фотографии рассказывают о давно минувших днях, однако их применение зрительно не перегружает интерьер заведения (рис. 1е).



Рис. 1. Интерьер ресторана Zur Letzten Instanz [2]

### Ресторан “White Horse” Tavern в Ньюпорте, штат Род-Айленд

Таверна “White Horse” (на русском – «Белая лошадь») является национальной исторической достопримечательностью и старейшим рестораном Америки, который работает с 1673 года. Таверна признана десятой по счету из старейших ресторанных заведений в мире [3].

Таверна «Белая Лошадь» изначально была построена как двухэтажная двухкомнатная резиденция Фрэнсиса Бринли в 1652 году. В 1673 она была приобретена Уильямом Мейсом-старшим и превращена в таверну. На протяжении почти 100 лет эта большая и уютная таверна была местом проведения заседаний Генеральной Ассамблеи, уголовного суда и городского совета. В 1730 году трактирщиком стал Джонатан Николс и дал таверне название «Белая Лошадь».

К 1954 году в таверне уже много лет царили заброшенность и запустение. Благодаря щедрости семьи Ван Берен, собственность была приобретена обществом

охраны природы округа Ньюпорт и была тщательно восстановлена. Это помогло спасти сооружение от сноса.

Ни одно здание не считается более типичным примером колониального Ньюпорта, чем таверна «Белая Лошадь» с обшитыми вагонкой стенами, черепичной крышей и простыми фронтонными дверями. Внутри него – белый деревянный потолок и гигантские балки, окрашенные в цвет темного дерева (рис. 2б, 2в, 2г), небольшая лестница (рис. 2а) недалеко от старинного камина (рис. 2б) – все это является ярким примером американской архитектуры XVII века.

Выкрашенные в зеленый цвет стены украшены светильниками, картинами, тарелками (рис. 2г). Дощатый пол. Окна украшены прямыми занавесями с разноцветным узором. Мебель заменили на аналогичную, стиль стульев и стола не изменился. Особый неповторимый колорит придает некоторая *усталость* интерьера, подчеркнутая историческая ценность.

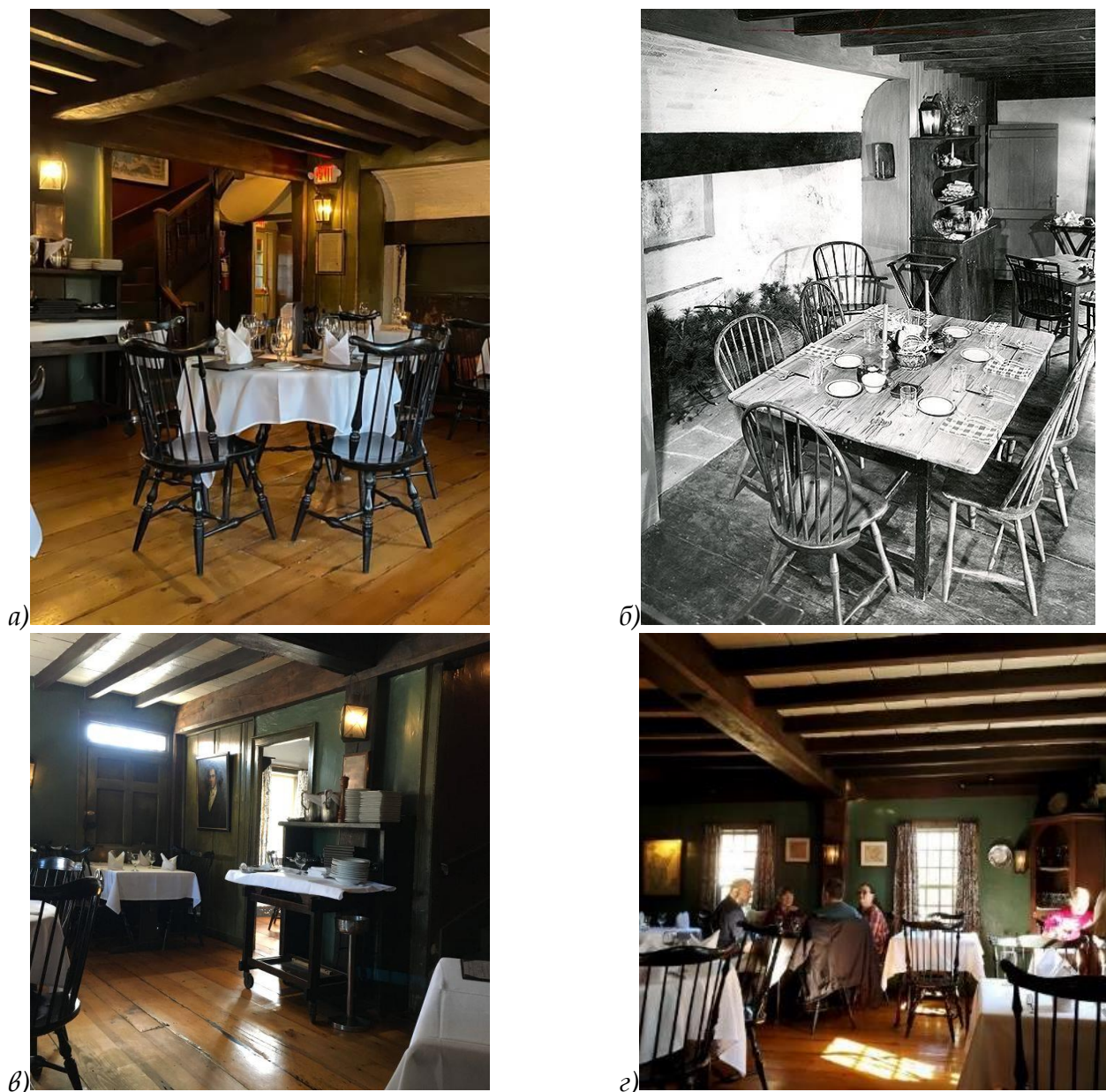


Рис. 2. Интерьер ресторана White Horse Tavern [3]

### Ресторан “Sobrino de Botín” в Мадриде

Основанный в 1725 году, ресторан является старейшим в мире по версии Книги рекордов Гиннеса и эталоном лучшей традиционной кухни Мадрида. В то время таверну открыли француз Жан Ботин и его жена, предприятие общественного питания назвали «Заведение Ботинов». После смерти супругов таверна перешла их племяннику Кандидо Ремису. С тех пор ресторан получил свое современное название «Sobrino de Botín», что в переводе на русский означает «Племянник Ботин».

Ресторан состоит из четырёх объединенных залов, каждому придан свой особый облик. Интерьеры разнообразны, выразительны и оригинальны по содержанию. Это обеспечивает новизну эстетического восприятия.

На рис. 3а и 3б можно увидеть интерьеры третьего и четвертого этажей соответственно. Стены выкрашены в светлые оттенки, обильно украшены живописными полотнами, нижняя часть стены выложена декоративной плиткой. Потолки украшены деревянными балками цвета темного дерева. Шахматный пол – традиционный дизайн напольного покрытия, отлично вписывающийся во многие декоративные стили и изготавливаемый из разных материалов.

Значительный интерес представляют подвальные помещения (рис. 3в и 3г). Решающее значение для интерьера представляет конструктивная особенность стен и потолков, цилиндрический свод из кирпича. Важную роль также играет имитация окон в стенах подвала, они способствуют решению проблемы эмоционального и эстетического воздействия конструкций на человека.

Как отмечают владельцы, во время реконструкции они старались максимально сохранить интерьер и атмосферу.

Замкнутый интерьер заведения является довольно распространенным решением того времени; она проявляется в отсутствии связей с окружающей средой (минимальное количество окон, допущение возможности устройства обеденных залов в помещениях без естественного освещения). Такое решение используется как средство композиции, где посетителем иначе воспринимаются цветовая гамма и фактуры: отличные от восприятия при естественном освещении. Различные приемы декора, в частности картины и эмблемы, в таком интерьере значительно влияют на художественный образ внутреннего пространства, на формирование выразительности.



а)



б)



Рис. 3. Интерьеры ресторана Sobrino de Botín [4]

### Ресторан “The Tour d’Argent” в Париже

“La Tour D’Argent” (что в переводе с французского значит «Серебряная Башня») – самый старый ресторан не только Парижа, но и всей Франции. Он был основан в 1582 году. Это классический ресторан, настоящая гордость Парижа. Ведь классика означает не только приверженность традициям или адепта прошлого – это эволюция. Ресторан располагает светлыми и просторными помещениями. Вместо применяемых ранее сплошных стен используется облегченный каркас с ограждением из стекла (рис. 4а и 4б). Это, естественно, отразилось на решении пространственной композиции интерьера.



Рис. 4. Интерьер ресторана The Tour d’Argent [5]

В 2010 году в ресторане был проведён капитальный ремонт, с последующей реставрацией интерьеров гостевых залов La Tour D’Argent. Впоследствии ресторан La Tour D’Argent полностью преобразился в технологическом плане.

Великолепный интерьер в сочетании с приглушенным светом и тихо играющей музыкой способствует полному погружению в атмосферу богемной Франции. Сплошное остекление залов позволяет любоваться видом на реку Сену и собор Парижской Богородицы. Панорама города является неотъемлемой частью данного интерьера.

Полы покрыты роскошным ковровым покрытием лазурного цвета с растительным золотистым узором (рис. 4в). Необычный декорированный потолок украшает изящная хрустальная лампа, выполненная в классическом стиле (рис.4г).

### **Rules Restaurant в Лондоне**

Ресторан “Rules” получил свое название в честь предпринимателя Томаса Рула, который открыл небольшой устричный бар. Он был открыт в 1798 году и постепенно превратился в один из самых оживленных ресторанов Лондона. Здесь можно почувствовать себя так, словно вы находитесь в поместье далеких времен королевы Виктории.

Полы застланы шикарным бордовым ковровым покрытием с растительным узором золотистого цвета. В качестве альтернативы обоям, стены были окрашены в светлый цвет (рис. 5а). К оформлению стен ресторана подошли с размахом: их в избытке украшают старинные картины, гравюры и головы оленей, а в зале стоит множество интересных вещей: массивные золоченные подсвечники, мраморные бюсты известных британских купцов и торговцев, интересные статуэтки и многое другое (рис. 5в и 5г). Такой классический антураж привлекает не только обычных туристов, но и знаменитостей. Британский поэт и писатель Джон Бетчман описал интерьер первого этажа как «уникальный и незаменимый, часть литературного и театрального Лондона» [6].

Значительную роль в организации работы обеденного зала, формировании внутреннего пространства, создании комфортных условий для посетителей играет расстановка мебели. Создатели ресторана руководствовались геометрическим приемом расстановки мебели (рис. 5б) – это значит, что проходы между столами устраивают параллельно стенам с различными планировочными вариантами. Мебель традиционно викторианских цветов – в насыщенных цветах драгоценных камней. Основным материалом в отделке помещения является дерево.

а)



б)





Рис. 5. Интерьер ресторана Rules [7]

**Вывод.** В рассмотренных заведениях первостепенными задачами стали сохранение аутентичности, подчеркнутая историческая ценность. В Европе особенно чутко относятся к сохранению культурного наследия, поэтому во многом работа дизайнеров и архитекторов, занятых в проектировании интерьеров старейших ресторанов, больше напоминает работу реставраторов: они не проектируют пространство заново. Такие интерьеры, возможно, уступают другим в некоторой комфортабельности, но абсолютно точно привлекают многих посетителей неповторимой атмосферой и сохраненными традициями.

#### Список литературы

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования, ГОСТ от 22 ноября 2013 года №30389-2013 [Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения: 28.06.2020).
2. Официальный сайт ресторана Zur Letzten Instanz [Электронный ресурс]. – URL: <https://zurletzteninstanz.com/en/restaurant/> (дата обращения: 28.06.2020).
3. Официальный сайт ресторана White Horse Tavern [Электронный ресурс]. – URL: <https://whitehorsenewport.com/history/> (дата обращения: 28.06.2020).
4. Sobrino de Botín – старейший в мире непрерывно действующий ресторан [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.thevintagenews.com/2018/03/19/sobrino-de-botin/> (дата обращения: 28.06.2020).
5. Tour d'Argent [Электронный ресурс]. – URL: [https://www.tripadvisor.ru/Restaurant\\_Review-g187147-d718750-Reviews-Tour\\_d\\_Ar-gent-Paris\\_Ile\\_de\\_France.html](https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g187147-d718750-Reviews-Tour_d_Ar-gent-Paris_Ile_de_France.html) (дата обращения: 28.06.2020).
6. Betjeman S.J. Sir John Betjeman / S.J. Betjeman. – Режим доступа URL: <https://rules.co.uk/review/sir-john-betjeman/> (дата обращения: 28.06.2020).
7. Rules – самый старый ресторан Лондона [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [https://www.liveinternet.ru/users/4951044/post406221\\_957/](https://www.liveinternet.ru/users/4951044/post406221_957/) (дата обращения: 24.05.2020).

#### References

1. Russian GOST 30389-2013. Catering service. Public catering enterprises. Classification and General requirements, GOST № 30389-2013 of November 22, 2013. Available at: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325> (accessed 25 June 2020) [in Russian].
2. Zur Zur Letzten Instanz [electronic resource]. Available at: <https://zurletzteninstanz.com/en/restaurant/> (accessed 25 June 2020) [in Russian].



3. History. The “White Horse” Tavern, Newport, Rhode Island. Available at: <https://whitehorsenewport.com/history/> (accessed 25 June 2020) [in Russian].
4. Sobrino de Botin – the oldest continuously operating restaurant in the world. Available at: <https://www.thevintagenews.com/2018/03/19/sobrino-de-Botin/> (accessed 28 June 2020) [in Russian].
5. Tour d'Argent. Available at: [https://www.tripadvisor.ru/Restaurant\\_Review-g187147-d718750-Reviews-Tour\\_d\\_Argent-Paris\\_Ile\\_de\\_France.html](https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g187147-d718750-Reviews-Tour_d_Argent-Paris_Ile_de_France.html) (accessed 25 June 2020).
6. Betjeman S.J. Sir John Betjeman / S.J. Betjeman. Available at: <https://rules.co.uk/review/sir-john-betjeman/> (accessed 25 June 2020).
7. Rules – the Oldest Restaurant in London. Available at: <https://www.liveinternet.ru/users/4951044/post406221957/> (accessed 24 May 2020) [in Russian].