

НОВАЯ ГЛАВА В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ: ИММЕРСИВНЫЙ ГАСТРО-ОПЫТ

Формат ресторанов, куда ты приходишь поесть «без выбора», ради особого экспириенса, существует достаточно давно. В первую очередь, это, конечно, показатель определенного уровня – такие заведения особенно почитаются в Michelin, с чем в Россию такой сервис и пришел. Мишлен нас покинул, а вот сфера подобного обслуживания осталась, и хоть гораздо медленнее, но продолжает развиваться.

Традиция, как я и сказала, не новая. Но то, что сейчас претерпевает «гурме-экспириенс» в России – это очень интересно. Безусловно, это опыт не для всех. Он подойдет людям, которые знают, что такое высокая кухня, и способны ее по достоинству оценить. Как правило, эти люди уже не хотят просто хорошо поесть. К счастью, вкусно поесть у нас можно теперь в очень многих ресторанах.

Мы немного устали от обыденного ужина и хочется получить больше впечатлений. Ресторан **«Красота»**, сеть ресторанов **«Ikra»** и многие другие гастро-театры – люди приходят туда больше за иммерсивным действием, в котором они становятся участниками представления.



Безусловно, такое заведение складывается из множества важнейших элементов: грамотно разработанное бренд-шефом меню, прекрасная работа команды, точный просчет всего действия и всех контактов гостя (театр начинается с вешалки!), и, конечно, же интерьер.



Подход к дизайну здесь абсолютно уникальный. В таком проекте экономить запрещено категорически, поскольку необходимо разработать идеальную картинку и атмосферу. Визуальные и тактильные переживания гостя — один из ключевых факторов его присутствия. Поэтому подход к дизайну и концепции должен быть еще более чувствительным, внимательным и плотным. Абсолютно все должно посетителя радовать!



Кроме разработки меню, концепции и интерьера, также само иммерсивное действие – это не что иное, как спектакль, в котором гость участвует, и в котором сторителлинг или нарастив сводится к определенной теме. Если говорить про мой недавний опыт в ресторане «Икра» на Красной Поляне – заведение выбрало тематическую локальную концепцию с привязкой к историческим корням.

Очень интересная и великолепно проработанная подача! Мы остались в восторге от человека, который цитировал для нас программу и привлек к участию в ней. Например, мы отрезали листочек, на котором был стих, и мы зачитали его по кругу. Идеально выверено было все – от обслуживания до винного сопровождения.



Этот прекрасный опыт показывает нам, что гостям теперь мало просто хорошей еды даже в Мишленовском ресторане (простите, Twins Garden). Людям мало кулуарности и закрытости, и сейчас акцент смещается на взаимодействие людей: гостей, шефа, официантов. Мы получаем возможность приобрести исторический опыт в переработке, через еду и напитки, и это то,

что нас оживляет. Это великолепная возможность вырваться из атмосферы мира, в котором мы живем, и от его порой сумасшедшей обстановки.

Мы сейчас находимся на этапе, когда мы хотим исключительно взаимодействий, лояльных к нам. Уже не хочется резкости – нам приятнее размытый фокус, хочется киностетического опыта и контакта. А главное – хочется позитивных впечатлений новых, с оригинальными идеями.

И в данном случае иммерсивный опыт, интегрированный в высокую кухню (или наоборот) – это очень важная и подходящая тема для нас всех.

Иммерсивность как главное блюдо

Елена Стафьева об ужине в гранд-отеле «Европа» в сопровождении перформанса

Жанр званого ужина с эртертейнментом обычно не предполагает ничего неожиданного и тем более ничего неожиданно художественного. Обычно это некий формальный сюжет, в данном случае — реконструкция путешествия на «Восточном экспрессе», актуализированного новой киноверсией романа Агаты Кристи (и отелем, и поездом владеет компания Belmond). Ну еще бар с коктейлями (Johnnie Walker), некоторый изящный продакт-плейсмент (чемоданы Globe-Trotter и украшения Yana) и, собственно, несколько перемен блюд.



Поэтому когда после закуски какие-то люди вдруг встают из-за стола и начинают ходить и переговариваться, прочие ужинающие даже не сразу

отвлекаются от своих тарелок. Но вот девушка устраивает бурную сцену парню, только что сидевшему напротив, вот к ним присоединяется еще одна пара — тут уже разговоры за столом стихают. Придумал и поставил представление Егор Матвеев, из Gogol School, разыграли молодые питерские актеры, и все, что происходило в исторических интерьерах зала «Лидваль», напоминало спектакли модной нью-йоркской компании Sleep No More, только в более камерном и коммерческом варианте. Впрочем, учитывая, что Sleep No More играли на прошлогодней московской вечеринке Valentino, ничто коммерческое им тоже не чуждо.

В какой-то момент пары, разыгрывающие почти бергмановские сцены из супружеской жизни, исчезали в перспективе парадной лестницы, и появлялась следующая перемена блюд, потом опять начиналось какое-то завихрение, вновь доносились крики, снова слышались упреки и угрозы. И так далее, но к моменту подачи горячего сюжет сделал детективный разворот.



«Иммерсивность» — слово, без которого сегодня обходится редкий культурный пресс-релиз, и попытаться внедрить эту сущность во вполне коммерческое мероприятие вполне естественно. Но тут важно сделать так, чтобы сугубо коммерческое, маркетинговое и художественное существовали в мерцающем режиме, не распадаясь, а, напротив, плавно перетекая друг в друга. И потому коммерческое тоже должно быть сделано с фантазией и тщанием — например, шеф этого ужина Сергей Андреев приготовил историческое меню «Восточного экспресса», которое нашли в архиве «Европы» специально к этому вечеру. Именно его и предлагали героям Агаты Кристи. И конечно, такое соединение гастрономических штук с модным художественным опытом — это очень современно.

Я очень рада, что такие проекты в нашу страну приходят и развиваются! Желаю ребятам развития, и сама бы с удовольствием поучаствовала в создании такого заведения. Поэтому, полностью открыта к вашим предложениям.

