

УДК 72.012.8:725.711

Р.В. Дьяченко

## КУЛЬТУРА ВИКОРИСТАННЯ НАЦІОНАЛЬНИХ СТИЛІВ В ІНТЕР'ЄРІ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ

У гуманітарних науках сьогодні все частіше йдеться про необхідність дослідження морфології і ознак створеного людиною середовища як цілісної сфери існування, з урахуванням можливо більшої кількості її параметрів: національних, матеріальних, функціонально-прагматичних, соціальних, емоційних і естетичних.

Дослідження присвячено вивченню громадського середовища «моноструктурного типу», де домінує функціональне «поєднання» *національності і харчування*. Сюди відносимо кафе, бари, ресторани, бари-бильярди, спеціалізовані, у тому числі, дитячі кафе, кафетерії, а також клуби і розважальні комплекси. Саме їх національний інтер'єр поєднує в собі багатоманітні і мало досліджені в своїй комплексній якості параметри [3].

У додаток до *національного* аналізу, орієнтиром були ідеї і підходи фахівців з аналізу дослідження середовища і взаємозв'язку з культурним контекстом у різних містах України В.Архіпова, В.Русавської, В.Карсекіна, М.Бархіна, Б.Кірікова, Ю.Білодід.

Ресторанний бізнес в усьому світі є одним із найвдаліших грошових вкладень. Проте отримати достатній і стабільний прибуток можна лише в тому випадку, якщо ресторан, кафе або бар користуватиметься високою популярністю.

Для сучасного підприємства громадського харчування головне – заявити про себе, а потім виправдати цю заявку. Якщо років 20 тому в ресторанній справі було відсутнє таке поняття, як конкуренція, і один-єдиний ресторан у невеликому місті або три-чотири в більш крупному у будь-якому випадку привертали до себе велику кількість відвідувачів, то тепер для вдалого ресторанного бізнесу потрібна постійна робота над іміджем закладу [1]. Тому слід визначити, де буде розташований ресторан, в який час працюватиме, яких споживачів обслуговуватиме. Важливу роль відіграє і відповідне оформлення ресторану.

Для відкриття нового ресторану важлива плідна співпраця архітектора, дизайнера і самого ресторатора, створення своєрідного колориту внутрішнього оформлення. Інтер'єр ресторану може бути вирішений в класичному стилі або утілювати якусь нову оригінальну ідею. У будь-якому випадку це не повинна бути безлика незатишна «закусочна», яка нічим не запам'ятається відвідувачам [4].

Дизайн приміщення, меблів, деталі інтер'єру, особливості освітлення, елементи сервіровки, посуд, формений одяг офіціантів і швейцара – все це повинно поєднуватися між собою і відповідати одній загальній ідеї, яка і відрізнятиме цей заклад [3].

Для успіху в ресторанному бізнесі важливо чітко визначитися з стилем і концепцією закладу. В світовій ресторанній практиці «концептуальний», або «тематичний» ресторан, кафе або бар посідає все більше місце. Концептуальний, або тематичний ресторан – оригінальний сучасний ресторан (навіть якщо він оформлений в стилі ретро або модерн), в якому створюється те або інше середовище, обстановка, що поєднується з асортиментом страв і особливостями сервіровки [2].

Назви страв, їх оформлення, посуд і столова білизна також повинні підкреслювати основну ідею ресторану або кафе. Старовинна європейська таверна, готичне підземелля середньовічного замка, артистична гримерка, кают-компанія океанського лайнера, вагон-ресторан першого класу, африканська хатина, сільська хата, японський паперовий будиночок – ось найпопулярніша тематика для оформлення підприємств громадського харчування.

У той же час оформлення ресторану не повинно пригнічувати відвідувачів, відволікати їх від основної мети – поїсти.

Провідний американський дизайнер Адам Тіхані вважає, що настав час нового тренду в інтер'єрному дизайні ресторанів – натуральному (чуттєвому) мінімалізмі, який змінить вже неактуальний штучний (бездушний) мінімалізм. Натуральний камінь і дерево замість пластика, м'яке світло замість яскравого, шкіра замість вінілу, природні форми замість форм надуманих. «Людина хоче знову відчувати себе природно; оточення не повинно тиснути, тому їй ніщо не повинно заважати насолоджуватися їжею, вином і спілкуванням» [7].

Концепції ресторанів і кафе різноманітні, оскільки фантазія рестораторів справді невичерпна [6]. Він може бути навіть частиною королівського палацу, як наприклад ресторан «Маріо» в Києві, розташований в особняку XIX століття; мініатюрний готель і ресторан «Villa Sofia» в м.Ялта, розміщений в невеликому особняку того ж сторіччя; клуб-готель із ресторанами «Вилла Елена» і «Горацио» (побудований в 1912 р.) там же в Ялті; «Ласточкино гніздо» – копії замка на Рейні барона фон Штенгеля; так само «Старий Крим», будівля якого відома ще з XV століття як палац бея Ширінського в Криму; ресторан «Гармата» при одному з кращих готелів «Citadel Inn» у Львові та Одесі; ресторан «Александровский», що знаходиться в особняку, побудованому в епоху царювання Олександра II і розташований в унікальній будівлі XIX століття – дизайн і інтер'єр виконаний в стилі Австро-Угорської імперії [7]. В цьому випадку інтер'єр таких закладів вражатиме «стриманою розкішшю» – ліпнина і легка позолота на стінах й стелі, мармурові колони, статуї. В залах можуть бути фонтани або острівці живої зелені, розкішні мармурові каміни. Меблі, стилізовані під класичний стиль, обтягуються оксамитом або гобеленовими тканинами. Навіть костюми офіціантів можна стилізувати під лакейські лівреї.

Ресторан може бути розташований на кораблі, стилізованому під піратський парусник із чорними вітрилами і «веселим Роджером» – чорним прапором із черепом і кістками на щоглі; під витончену каравелу з яскраво-червоними вітрилами; океанський лайнер із блискучими ілюмінаторами або під скандинавський драккар – своєрідну туру з головою дракона [6]. Згадаємо й про ресторан «Pulman», побудований хоч і не в стилі піратської епохи, але цей двоповерховий ресторан на Дніпрі з п'ятьма залами, виконаними в концептуально різних дизайнерських рішеннях, заслуговує на увагу. Дві зали у Вінському та колоніальному стилях, також є «Капітанська рубка» – VIP зала зі справжнім штурвалом, пальмова зала – для закоханих пар, а в «Лодочній» є можливість посидіти в справжній шлюпці [7]. Ресторан «Піаніно» при готелі «Баккара» зі стилізацією англійської класики.

Ресторани з традиційною або старовинною російською кухнею можуть бути оформлені по-різному. Це і народний стиль, і класика, і різні стилізації. Ресторатори, що влаштовують ресторани старої російської кухні, нерідко звертаються при цьому до творчості російських письменників-класиків. Найбільш популярний в цій галузі А.Чехов (ресторан «Дядько Ваня»), М.Гоголь («Хлестаков-Трактир»).

Таким чином, останніми роками прагнення рестораторів створити щось нове призвело до того, що почали все більше виникати ресторани і кафе – стилізації відомих літературних і кінематографічних творів [6]. Це може бути і відтворення російських міських інтер'єрів початку XIX століття за творами О.Пушкіна або М.Гоголя, чи квартири професора Преображенського з «Собачого серця». Потрібно відмітити ресторан «Шарикoff» у Харкові. Інтер'єр цього незвичайного підприємства стилізований саме за часів роману «Собаче серце»: перший поверх – їдальня професора Преображенського, антресоль – бібліотека та операційна, VIP-зала – кабінет професора, нижній поверх – улюблений трактир Шарікова «Стоп-сигнал». Згадаємо й такі, як «Бельмондо», «ТургенеФ» – у Києві, «Франко» – м. Івано-Франківськ, «Дарвін» у Львові, інтер'єр якого стилізований під бібліотеку вікторіанської епохи. Ресторан присвячений великому винахіднику Да Вінчі в старовинному італійському стилі – «Da Vinci», що в Харкові [7].

Біля входу до українського ресторану «Козачок Совки» розміщуються реалії сільського побуту – корзина з овочами, сільський пліт із керамічними горщиками, старий віз, граблі і вила й інші предмети побуту; може бути зроблений майже справжній дерев'яний колодязь [7]. Для ресторану в сільському стилі характерні нефарбовані дерев'яні балки і частини черепичного даху в залі ресторану, сільська піч або відкрите вогнище, на якому можуть готувати ті або інші страви, як у ресторані «Курені» [8]. Перегородки між столами можуть нагадувати плоти або стінки колод хати; частиною декору є також плетені корзини, дерев'яні цурки. Всюди розміщені глиняні фігурки домашніх тварин, птахів, веселі чоловічки в сільському вбранні. На стінах – лубкові картинки або «наївні малюнки», килимки з лебедями. Масивні дерев'яні меблі з дерева темних відтінків – столи і лави або грубі стільці, на які можна покласти смугасті строкаті подушечки для сидіння.

Керамічний і дерев'яний посуд найбільш вдало поєднується з сільським інтер'єром. Звичайні для сільських будинків портрети рідних (фотографії) під склом у важких рамах, лубкові картинки в рамках, ганчіркові ляльки і стилізований під старизну годинник нерідко доповнюють інтер'єр. Для його прикраси можуть також використовуватися різні витвори народного мистецтва (глиняні фігурки, розписний посуд, предмети інтер'єру). Такі старовинні речі, як начищений самовар або лита

праска з хитромудрою ручкою, можуть прикрасити складену з цеглин або каменя барну стійку; будуть тут доречні різьблена прядка або ткацький верстат. Для освітлення зали можна використовувати невеликі лампи з абажурами. Додаткове освітлення можна зробити прихованим або використати свічки в дерев'яних або керамічних підсвічниках. Підлога може бути дерев'яна або вимощена плиткою. Безліч газових ламп, підвішених до стелі, оригінальні абажури з рожекки над столами доповнюють інтер'єр [5].

Грецька кухня – одна з середземноморських кухонь, популярна у всьому світі. Через історичні особливості вихідці з Греції селилися в різних країнах Середземномор'я і Європи, де нерідко відкривали національні ресторани. Тому грецькі ресторанчики зустрічаються не тільки в Греції і Кіпрі, але й різних країнах. Основою цієї кухні є риба, морепродукти, баранина, маслини, овочі, велика кількість всіляких спецій і грецьке вино. Саме з цим пов'язано використання в інтер'єрі грецьких ресторанчиків риболовних сітей, різних морських мешканців (морські зірки), старовинних орнаментів із зображенням оливкових гілок, плодів граната і виноградної лози. Бочонки з вином також можуть бути частиною інтер'єру. Грецькі ресторанчики беруть за основу свого оформлення інтер'єри античних закусочних, в які декілька тисяч літ тому назад подавали хліб, маслини і розбавлене водою вино. Натуральний камінь і світла груба штукатурка – така обробка характерна для стін, невеликі колони підтримують склепінчасті стелі, настінні барельєфи в найдорожчих ресторанах зображають сцени з міфології. Невеликі статуєтки – копії старогрецьких статуй – також можуть прикрашати інтер'єр грецького ресторану. Різнокольорова мозаїка створює в ньому грецький колорит. Мужні фігури атлантів або більш життєрадісні каріатиди можуть підтримувати стельові балки. Оточений декоративними колонами внутрішній дворик-атріум – служить звичайно і обіднім залом [6].

Ресторанчик може розташовуватися також на терасі або в підвальчику. Столи і стільці тут прості, виконані з натурального дерева. Більш точно дух античності передадуть лави, покриті льняною тканиною. Дорогі ресторани можуть дозволити столи з стилізованими мармуровими столешнями.

Посуд, який використовують у грецьких ресторанах, – це керамічні миски, горщики і кухлі. Грецькі вази, амфори, розписані міфологічними сценами, різноманітні формою, – обов'язковий елемент інтер'єру. Світильники у вигляді факелів, живий вогонь у вогнищі – ці особливості освітлення додають ресторану античний колорит. Підлоги звичайно бувають кам'яними або мармуровими (можлива також імітація мармуру).

Італійська кухня різноманітна – кухня північної Італії, середземноморська кухня, і римська кухня. Тому інтер'єри італійських ресторанів також відрізняються. Крупний італійський ресторан може бути стилізований під середземноморську віллу, як у ресторані «Cavallino Bianco» в Києві, з мармуровими колонами і підлогою, витонченими меблями, обтягнутими оксамитом, шовковими портьєрами [7]. Стеля може бути розписана фресками або увита зеленню.

Невеликий італійський ресторанчик, що пропонує відвідувачам пасти з м'ясом або сиром, оформляють достатньо просто. Це стіни з проступаючою кам'яною кладкою, на стінах – зарисовки італійської вулиці, щільні строкаті скатертини (різноманітна клітка в теракотово-коричневій гаммі) на дерев'яних столах і прості стільці з такими ж строкатими чохлами на сидіннях. На столах – товсті свічки в простих керамічних свічниках. Іноді в залі може бути присутній і справжній вогонь.

Якщо ресторан оформлений в більш сучасному стилі, такий як «Ореанда» в м. Ялта [7], його основною межею будуть стильні витончені меблі, обтягнуті візерунковими тканинами і оригінальний інтер'єрний текстиль, достатньо яскрава (але не кричуща) кольорова гамма (рожевий, бежевий, зелений, світло-коричневий та ін.). Стіни звичайно світлі, прикрашені невеликою кількістю картин (особливо популярні італійські пейзажі, легкі прозорі акварелі), всюди витончені букети квітів. Світильники в італійських ресторанах звичайно вишукані, оригінальні. Це можуть бути світлі кулі з матового скла, плафони різної форми.

Культура ресторації у Франції має давні корені. Французькі ресторани у всьому світі вважаються одними з висококласних і стильних. Недаремно французька кухня популярна в більшості європейських країн. Французькі ресторани можна зустріти в усіх країнах Європи і в Америці. Проте це не однакові за своїм стилем заклади, а дуже різні, відтворюючи будь-який з найхарактерніших французьких стилів – неокласицизм, ампір, арт-деко тощо. Найдорожчі французькі ресторани можуть бути оформлені в класичному ключі («Le Grand Cafe», «Анабель», «Бельмондо» м. Київ) – мармурові колони і портики, античний декор стін, кришталеві люстри з безліччю підвісок. Французькі

ресторани відрізняють великі пишні букети у вазах, що стоять на підлозі (невеликі витончені букетики прикрашають і столики) [7]. Дзеркала в оригінальних рамах з двох сторін нерідко оточують свічники або світильники у формі свічок. Смугасті штори з ламбрекенами висять над входом, стилізованим під античний портик. На столах – фарфор, кришталь, срібло і немало витончених дрібниць із мельхіору або срібла.

Ресторани можуть бути обставлені і більш скромно, але з непередаваним французьким шармом. Ковані і плетені меблі, традиційні французькі крісла і стільці – з круглими спинками або імітуючи «вольтерівські крісла» поєднуються з невеликими, по перевазі круглими столиками. На вікнах – витончені занавіски з воланами або білі горизонтальні жалюзі.

Якщо інтер'єр французького ресторану вирішений у стилі французької Рів'єри – південного побережжя Франції, як, наприклад, ресторан «L'amour» або ж «Рішельє» – в Києві, то тут переважають світлі тони, квітковий орнамент [8]. Меблі частіше всього з світлої деревини пінії або ротанга, популярні ковані аксесуари. Легкі бавовняні скатертини вершкового, медового відтінку або в дрібну неяскруву клітку підкреслюють південний колорит. Кольорове скло і різноманітна кераміка можуть прикрашати інтер'єр. Посуд достатньо простий – білий або пастельних відтінків фаянс, у дрібну неяскруву клітку, що нагадує однойменну тканину. Якщо стіни і стелі білі, то підлога вимощена теракотовою плиткою.

У французьких ресторанах велика увага надається винам, тому в сервіровці столів присутні незвичайні аксесуари – кришталеві карафи для вина. Оригінальні пробки для вин, прикрашені фігурками тварин і людей, винні бочонки з кранами, окремо оформлені винні шафи (ряд полиць з осередків-квадратиків, в яких пляшки знаходяться в горизонтальному положенні), візки з пляшками вина і карафами і навіть винні галереї-винотеки – засклені шафи-стелажі з різними сортами вин [6]. В залі може бути присутня і ваза для пляшок із шампанським.

Болгарська кухня – одна з південнослов'янських, поєднуючих в собі східні і слов'янські мотиви. Ресторани болгарської кухні, наприклад в м. Одеса «Чотири Болгарина» – це затишні підвальчики, в яких відтворений характерний південний колорит [8]. Стіни оброблені каменем (або імітацією каменя), стелі досить низькі. Прикрасою можуть бути керамічні вироби (глеки, миски, тарілки) і старовинні криві шаблі, кинджали. Домоткані килимки в південнослов'янському стилі і такі ж строкаті скатертини, подушки (особливо популярні смугасті тканини) допоможуть відтворити колорит болгарської таверни. Меблі – «кряжисті дерев'яні столи» і лави або приземисті стільці. Викладений з каменя камін, що горить, стане в нагоді і для приготування національних страв на відкритому вогні. На столах можуть стояти свічки в керамічних глечиках. Як і в інших інтер'єрах в стилі кантрі, в таких ресторанах можуть бути зв'язки цибулі, перцю, муляжі овочів і фруктів, живописно розкладені у вази і миски. Плетені корзини з пляшками болгарського вина, дерев'яні скрині і інше начиння також будуть тут доречними.

Англійська традиційна кухня не дуже популярна в світі. Її страви специфічні і за невеликим винятком (ростбіфи, смажена індичка, кекси, національні алкогольні напої – віскі, ром, портер і ель) не підкорили світову кулінарію, як багато інших національних кухонь. Однак якщо комусь прийде в голову відкрити стилізований англійський ресторан або паб (пивний бар), швидше за все це буде імітація. Тут можливо декілька варіантів вирішення інтер'єру і декілька напрямів, за якими працюватимуть дизайнери і ресторатор. Оскільки англійська література значно багатша, ніж англійська кулінарія, доцільно створювати імідж закладу на теми англійської літератури [6].

По-перше, це може бути пізня готика, епоха Тюдоров або імітація Єлизаветинської епохи. В такому ресторанчику слід відтворити дещо похмуру і таємну атмосферу – стіни, що імітують стару кам'яну кладку, балки стелі, що потемніли, неодмінний мармуровий камін у стилі «тюдор», крісла з високими спинками. Світильники у формі факелів або свічок. Кухня подібного ресторану навряд чи може бути суто англійською.

Іншим варіантом ресторану, заснованого на англійських мотивах, може бути затишний сімейний ресторанчик, стилізований під вікторіанську епоху «Липський особняк» [8]. Атмосфера ресторану може нагадувати кухню і їдальню англійського котеджу середнього достатку XIX століття. Стіни, обклеєні шпалерами в смужку і обшиті дерев'яними панелями, завіси з ламбрекенами і воланами, смугасті або клітчасті чохла на стільцях, обов'язковий англійський камін із щипцями і відерком для вугілля, підставка для парасольок і тростин у холі ресторану. Стіни зали за англійською традицією прикрашені вишитими картинами в рамках (пейзажі із зображенням вересових полів і будиночків під черепичними дахами, картини на тему скачок і коней, зображення тварин).

Оригінальним є звернення до творчості Конан-Дойля (атрибути його кримінальних розповідей про Шерлока Холмса стануть частиною оформлення приміщення, страви можуть називатися за розповідями письменника).

Прекрасний матеріал для стилізації можна черпнути і з творів «королеви детектива» Агати Крісті. Відтворити салон Східного експреса (типовий стиль Арт-деко), або ресторан готелю «Бертрам» (пізньо-вікторіанська класика), або навіть сільську столову міс Марпл (стиль англійського кантрі) зовсім нескладно завдяки докладним описам у романах. Імідж такого закладу буде достатньо оригінальним.

Ресторани східної кухні – це звичайно арабські, турецькі, узбецькі. Прикладом таких є «Караван», «Lale Cffe», «Шафран» у м. Києві [7]. При оформленні їх інтер'єру використовують різноманітні східні мотиви – арабську в'язь як орнамент, завіси і драпіровки з яскравих тканин, національний посуд (глеки, вази) і аксесуари (кальйани, підсвічники, шкатулки і т.п.). Кольорова гамма, в якій оформлені ресторани східних кухонь, різноманітна. Це білий і синій кольори (арабський, «Мавританія» ресторан) або поєднання чорного і золотого з вкрапленнями яскравих фарб (турецький ресторан) [6].

З посуду, для створення східного колориту, можна використовувати різну кераміку, глиняні миски і чаші, ковані і мідні глеки, тарілки, блюда. Невисокі різьблені столики, плетені крісла і низькі дивани з подушками в обідній залі також будуть доречними. Столики можуть відділятися від залу розсувними ширмами в східному стилі.

При стилізації узбецького інтер'єру можна запропонувати ресторатору влаштувати дастархан – оригінальний узбецький обідній стіл висотою майже 30 см. Навкруги нього гості розташовуються на килимі. Проте в сучасному ресторані узбецької кухні дастархан може носити швидше декоративний характер – на ньому виставляються свіжі фрукти і сухофрукти в оригінальних блюдах і вазах, десерти і мідні глеки з прохолодними напоями або декоративні глеки. Навкруги такого дастархана можуть бути розставлені звичайні столики для відвідувачів.

Інтер'єри японських ресторанів звичайно оформлені в світлих тонах, як у ресторані «Sumosan», що в Києві, з переважанням натуральних матеріалів – дерева, каменя, шкіри, натуральних тканин і таких незвичайних фактур, як шовк, очерет і папір [7]. Інтер'єри японського ресторану, як правило, «скупі», але виразні в деталях. Нагромадження речей не властиво японському інтер'єру, тому невелика їх кількість у приміщенні несе велике «сміслові навантаження». Інтер'єр японського ресторану складають прямі лінії меблів і стін, витончених гратчастих ширм і екранів. Шовкові тканини розписані традиційними кольорами, витонченими пейзажами. Стіни можуть бути обклеєні шпалерами, стилізованими під очеретяні роґожі, або панелями, обтягнутими шовком. Приміщення розділено розсувними дверима (м. Київ, ресторан «Токіо») [7]. Ієроґліфи також складають частину декору – їх плавні лінії і короткі штрихи, накреслені на різних поверхнях і предметах, несуть особливе символічне значення.

У традиційному японському житлі використовують низькі меблі. Проте навряд чи тут доречно точне копіювання японських меблів – набагато зручніше використовувати звичайні європейські меблі витончених силуетів (стілці можуть бути плетеними або з оббивкою «японських забарвлень» – ніжний узор на світлому тлі. Покриття підлоги в японському ресторані також своєрідне – нагадувати татами (очеретяні роґожі світлих забарвлень, обшитих кантом із тканини). Для прикраси зали можна використовувати невелику кількість оригінальних аксесуарів – фігурки нецке, витончені віяла, атрибути чайної церемонії [6].

Усередині суші-бару або японського ресторану може бути невеликий зимовий сад в японським стилі або садок бонсай. Такі садки символізують для японців сімейне щастя, душевну гармонію і гармонійний розвиток людини. Для них характерне поєднання каміння, невеликих водоймищ і крихітних дерев.

Іспанська кухня і іспанський інтер'єр колоритні, тому по всій Європі чимало іспанських ресторанів. В інтер'єрі такого закладу поєднуються камінь і дерево, ковані гратчасті аксесуари і кераміка, білий і чорний кольори. Стіни і підлога, традиційні щільні завіси можуть бути білосніжними, а «приземисті меблі» – чорної (особливо популярний чорний ротанг у поєднанні з строкатими подушками – складна смужка з поєднань зеленого, бордового, сливового, коричневого, фісташкового або теракотового кольорів). Вікна, двері і стельові балки в приміщенні також чорні. Плетені стільці не прагнуть витонченості, як і масивні табурети і столи. Чорний морений дуб – цілком відповідна деревина для іспанських меблів. З меблями такого важкоатлета добре поєднуються

ковані грати, карнизи, підсвічники і навіть люстри (оригінальна середньовічна модель – два кола свічок, сполучених між собою ланцюгами і підвішених до стелі на крюк) [6]. На стінах доречні репродукції картин іспанських художників (похмурі офорти Гойї, живопис Веласкеса або Ель Греко, іспанські сюжети Пікассо або Далі). Такі «культові персонажі», як Дон Кіхот і Санчо Пансо, Дон Жуан, Кармен, можуть бути присутні в декораціях іспанського ресторану, тут можуть звучати фламенко й інші народні мелодії. На столиках – білі свічки в глеках або кованих підсвічниках. Столова білизна в іспанському ресторані повинна бути білою. Посуд – фарфоровий або глиняний, з товстого кольорового скла. Доречні столові прилади з дерев'яними ручками.

Ресторани латиноамериканської кухні – це мексиканські, бразильські, парагвайські, кубинські. Звичайно ж, кожній з цих національних кухонь властивий особливий колорит, але в оформленні латиноамериканських ресторанів багато загального. Стіни таких ресторанів з грубого каменя. Стеля, двері і вікна прикрашені гіпсовою лепниною або різьбленням в індіанському стилі (завитки у вигляді раковин, хвиль, зображення паростків маїсу або зерен кави).

Плетені з пальмового волокна килимки і різна керамічна плитка (чорно-біла, синьо-жовта, теракотово-рожева) прикрашають підлогу і стіни. Кращі меблі для латиноамериканських ресторанів – крісла з свинячої шкіри і дерева або крісла, обтягнуті строкатою тканиною. Керамічні лавочки і столики додають залі мексиканського колориту. Характерна межа декору – велика кількість настінних малюнків маслом. Особливо підійде для ресторану намальована маслом ваза, миска з наклеєними зверху муляжами фруктів або овочів або намальована на стіні полицка з різними харчами – окорочками, пляшками, фруктами, солодощами. Оригінальним декором для зали (особливо над баром) будуть крихітні керамічні горщики, наклеєні на стіну. Зображення агави, індіанських пірамід або екзотичних латиноамериканських тварин також можуть знайти своє місце при оформленні інтер'єру ресторану [6]. Галереї, навколишні внутрішні дворики, можна використовувати для літніх кафе або зимового саду з екзотичною зеленню.

Проведені теоретичні дослідження внутрішніх просторів ресторанних закладів показали, що в національних ресторанних інтер'єрах виявляються тенденції до формування і трансформації стилізованих рішень у зв'язку з соціокультурним розвитком і щоденним зростанням культурних новацій споживачів. Просторова форма для ресторанного інтер'єру при цьому є одним із визначальних чинників в емоційному відношенні. Соціокультурні рішення інтер'єрів ресторанних закладів відрізняються складністю своєї морфології, з огляду на те, що вони покликані не тільки відповідати функціональному змісту, але і забезпечувати людині відповідну емоційну атмосферу і створювати певне психологічне тло.

### Джерельні приписи

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Архіпов В.В., Русавська В.А. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
2. Бархин М.Г. Город. Структура и композиция / М.Г. Бархин. – М.: Наука, 1986. – 264 с.
3. Білодід Ю.М. Основи дизайну / Білодід Ю.М., Поліщук О.П.: Навч. посіб. – К.: Вид. ПАРАПАН, 2004. – 240 с.
4. Карсекин В.И. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Карсекин В.И., Бердичевский В.Х. – К.: Вища школа, 1983. – 208 с.
5. Кириков Б.М. Невский проспект. Архитектурный путеводитель / Кириков Б.М., Кирикова Л.А., Петрова О.В. – М.: Центрполиграф, 2004. – 378 с.
6. Рестораны, кафе, клубы, бары. Энциклопедия ресторатора. – Донецк: Харвест, 2009. – 656 с.
7. 100 Кращих ресторанів України: довідник / Гол. ред. М.Іванченко. – К.: Видавничий Дім «Кераміст», 2009. – 292 с.
8. 100 Кращих ресторанів України: довідник / Гол. ред. М.Іванченко. – К.: Видавничий Дім «Кераміст», 2012. – 320 с.

### Резюме

Розглядається особливість використання національного стилю народів світу, де домінує функціональна взаємодія «національність» і «харчування». Саме їх інтер'єрний простір поєднує різноманітні і мало досліджені параметри.

**Ключові слова:** національність, інтер'єр, кухня, харчування, ресторан, відпочинок.

### Summary

#### ***Diachenko R. Culture of the use of national styles in interior of restaurant establishments***

The article is devoted to the study of the use of national style of different peoples of world, where functional «co-operation» prevails nationality and feed. Exactly their interior space connects in itself various and small explored in the complex quality parameters. And also the reasons of psychological changes of users depending on the culture of direction of establishment are considered.

***Key words:*** nationality, interior, kitchen, feed, restaurant, rest.

### Аннотация

Рассматривается специфика использования национального стиля народов, где доминирует функциональное взаимодействие «национальность» и «питание». Их интерьерное пространство соединяет в себе разнообразные и мало исследованные параметры. Рассматриваются причины психологических изменений потребителей в зависимости от культуры направления заведения.

***Ключевые слова:*** национальность, интерьер, кухня, питание, ресторан, отдых.