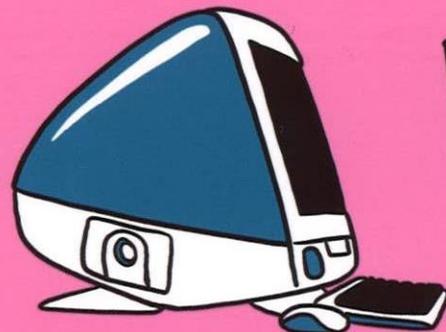
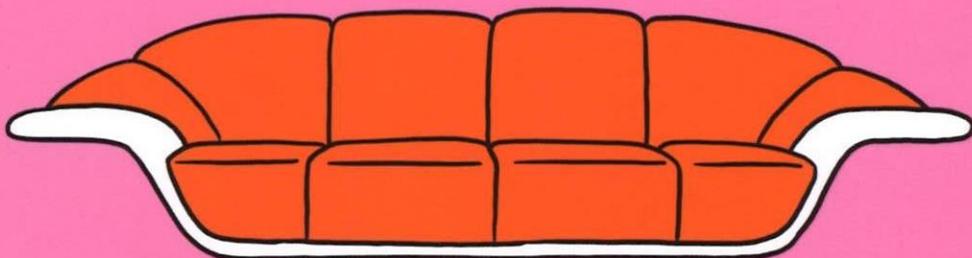
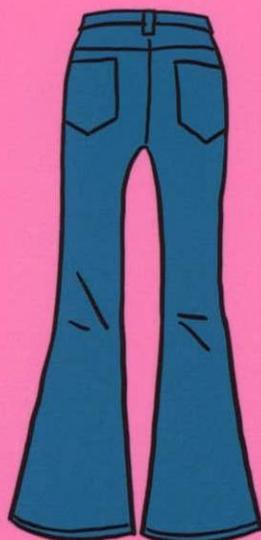
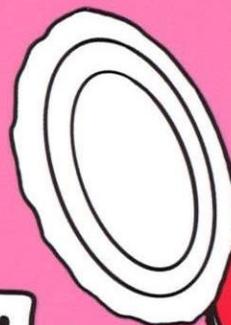
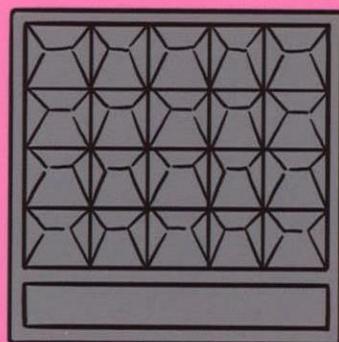
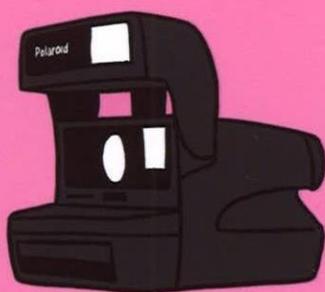


# П правила Ж ЖИЗНИ



## ДИЗАЙН: ФОРМЫ И СМЫСЛЫ

МУХИНА • МАРЖЕЛА • БЕЛОНОВА • КЛЯЙН И ДРУГИЕ



16+

# АВТОРЫ

правила

#

014

2024

# Ж

ЖИЗНИ



## Дельфин (Андрей Лысиков)

*Музыкант*

Загадочный и молчаливый герой отечественной альтернативной музыки, начавший свою карьеру, когда даже понятий «альтернатива» и «инди» еще не существовало. Любит поэзию, слушает оперных див на студийном оборудовании из 1970-х, а новые песни показывает в первую очередь семье. В этом году Дельфин выпускает новый сингл. Каким он будет и стоит ли ждать от него реакции на события в России и мире, с музыкантом поговорил главный редактор «Правил жизни» Трифон Бебутов. *Стр. 138*



## Наталья Белоногова

*Дизайнер интерьеров*

Выпускница Санкт-Петербургской художественно-промышленной академии им. Штиглица, основатель и генеральный директор архитектурного бюро «НБ-Студия». Занимается интерьерами домов, ресторанов, отелей и апартаментов, работает с атмосферой и эмоциональным опытом. Чувствует тренды, но не любит о них рассказывать. Имеет репутацию главного шаманского дизайнера Москвы. Создала интерьеры ресторанов «Гвидон», «Горыныч», «Северяне» и многих других. Разговор с Натальей о рождении культуры и запросе на русский стиль – *на стр. 106.*



## Андрей Щенников

*Священник*

Настоятель храма священномученика Антипы на Колымажном дворе, многодетный отец и создатель кафе-трапезной «АНТИПА». В прошлом – актер Мастерской Петра Фоменко. С успехом соединяет православную философию и практики современного москвича-хипстера; считает, что церковь – это не структура, а община, любящая семья, которая помогает человеку становиться лучше – и должна, таким образом, быть открытой. Слову «модный» предпочитает слово «жизненный». В этом номере рассказал «Правилам жизни» о том, как живет церковь в потребительскую эпоху. *Стр. 96*

# «ТРЕНД – ОПАСНОЕ СЛОВО»»

Наталья Белоногова, один из самых известных архитекторов и дизайнеров Москвы, поговорила с главным редактором «Правил жизни» Трифоном Бебутовым о том, как выбрать хорошего заказчика, превратить ресторан в театральную сцену и почему тяжело построить хорошую избу.





**Трифон Бебутов:** Вы уже давно работаете. Как вам кажется, ментальность заказчика поменялась за последние 10–15 лет? Новая культура заказа на интерьер появилась?  
**Наталья Белоногова:** Действительно, пока еще встречаются люди, полагающие, что работа с архитектором – это «я вам говорю, а вы то, что я говорю, исполняете». Либо: «Я сейчас пришло то, как я хочу. Вы там имейте в виду, что я выбираю». А я отвечаю: «Прошу прощения, но на данный момент я тоже выбираю».

**Трифон:** Клиента?  
**Наталья:** Ну конечно. Я внимательно слушаю потенциального клиента и анализирую, какие у него предпочтения, как вообще все устроено. Мне это интересно. Но тут же я подписываю договор, содержащий пункт о том, что заказчик знает, к кому обратился, знает мой стиль и мое портфолио. Сложно меня просить делать что-то, сильно выходящее за рамки моего видения и моего стиля. Я не делаю золотые диваны. Нет, я их делаю, но они все равно будут в моей стилисти- ➤



▤

ке. И я хочу остаться в ней. И когда вы будете говорить мне «а я хочу вот это!», «вот я вам присылаю», «я был на дискотеке в Дубае и увидел там вот такое»... К сожалению, порой такое встречается до сих пор в моей практике.

**Трифон:** В этом смысле архитектор созвучен художнику, несомненно. Если хочешь Айвазовского, вряд ли надо смотреть в сторону Джеффа Кунса.

**Наталья:** Да. Я и спрашиваю: «Зачем вы мне присылаете это? Вы же знаете, что я в этой стилистике не работаю, я такое делать точно не буду».

Или так: «А зачем вы ко мне-то пришли? Это же вообще не мое. Я могу вам дать телефон дизайнера, который отлично работает в этой стилистике, вам понравится».

**Трифон:** Видимо, у состоятельных людей не всегда есть понимание, что у архитектора или дизайнера интерьеров может быть свой стиль. Я думаю, они к архитектору относятся скорее как к исполнителю, который поможет красиво расставить мебель.

**Наталья:** Да, и работает с чертежной программой. Мне такое говорили. Знаете, в начале моей карьеры приходил банкир, очень обеспеченный человек, который сказал: «Я так тоже могу нарисовать. Я же к вам пришел, потому что у вас эта программа есть». А я ему: «Так пойдите на «Горбушку» (в те времена все там покупали программы), купите диск, установите себе программу – и давайте, замечательно».

Люди не всегда понимают, что творческие профессии –

это тоже профессии. Да, ты зарабатываешь деньги таким образом, я зарабатываю деньги другим образом. Ты профессионал здесь, а я профессионал там.

**Трифон:** Ваш профиль – рестораны. Как и когда вы поняли, что ресторан – это не только кухня и еда, но еще и атмосфера? Запрос-то был всегда, но все казалось слишком вычурным. Когда появилась нынешняя эстетика? Годом к 2010-м?

**Наталья:** Наверное, да. Мы как раз начали заниматься этим. Раньше что у нас было? Одним из первых настоящие современные рестораны и кафе начал делать Аркадий Новиков. Все остальное – банкетные залы со скатертными столами и такими же примерно стульями. И это объясняется исторически, ведь до начала десятых был долгий период столовок. Рестораны вроде как были...

**Трифон:** Но для иностранцев. Они были сложнодоступны, назовем это так.

**Наталья:** Да. Мои родители рассказывали, как ходили в какой-то ресторан. И когда я расспрашивала, как он выглядел, что в нем было, они отвечали: «Ну, столы, скатерти, салфетки на столах». И все, больше нечего было описывать.

Раньше были ресторан «Яръ» и ему подобные. Ими всегда занимались. Исторически рестораны всегда были при гостиницах. А еще раньше – таверны. Потом был период «безресторания» – с вот этими столовками, кафешками.



## ОДНИМ ИЗ ПЕРВЫХ НАСТОЯЩИЕ СОВРЕМЕННЫЕ РЕСТОРАНЫ И КАФЕ НАЧАЛ ДЕЛАТЬ АРКАДИЙ НОВИКОВ. ВСЕ ОСТАЛЬНОЕ – БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ СО СКАТЕРТНЫМИ СТОЛАМИ И ТАКИМИ ЖЕ ПРИМЕРНО СТУЛЬЯМИ. И ЭТО ОБЪЯСНЯЕТСЯ ИСТОРИЧЕСКИ

**Трифон:** Думаю, сами рестораторы к 2010-м уже везде поездили, посмотрели. Да и гости поездили, у них появился запрос.

**Наталья:** Я время отмеряю от «Уголька». «Угольку» десять лет, открылся в 2013-м. До него был Аркадий Новиков со своей «Сиреной», которой – на секундочку – 25 лет. Он привез поваров, технологии. Он сам повар, прошел весь путь становления – от самых низов до империи. Он рассказывал, как приезжал за границу, приходил с друзьями в рестораны и везде просил показать, как устроена кухня. Не только сидел, смотрел на эти скатерти, впитывал дизайн. Ему было интересно, как люди это делают, что внутри?

Для моей работы это тоже очень важно. Я же не могу сказать: «Ой, вы технологию сами разрабатывайте, меня это не интересует, я вам тут все красиво нарисую, а что там дальше, меня не волнует».

Мне важно все: где будет бар, где – открытая кухня, что увидит человек, когда пойдет, каким будет его первое впечатление. Поэтому мы обсуждаем с шефами и технологами, где будет размещено оборудование, чтобы это было краси-

во. Мы сразу представляем: так, гость сидит здесь, видит вот это. Бывает до 30 вариантов планировки. И только потом я начинаю работать полноценно.

**Трифон:** А почему важно не прятать процесс готовки?

**Наталья:** Открытая кухня дисциплинирует. Если она закрыта, там может происходить что угодно – как в сериалах, когда летают сковородки.

Я, кстати, помню первый ресторан Аркадия Новикова, который я открыла, – это был Chips в Москве. На Петровке, три этажа – ресторан, бар и терраса. Они сделали открытую кухню. Все уже было построено, а он пришел ко мне и спрашивает: «А вы рестораны делали?» Я отвечаю: «Никогда рестораны не делала». А он: «Ничего страшного, сейчас начнем, вы все поймете». Идеально! Человек ведь мог испугаться, убежать.

**Трифон:** Почему он именно к вам пришел?

**Наталья:** Он пришел сначала в магазин «3.14» на Петровке и увидел дизайн. Две недели бегал по городу, меня искал. Нашел и говорит: «Я в Москве такого не видел! Хочу с вами ☺

⌞

поработать!» Пел мне дифирамбы минут двадцать. А я: «Аркадий Новиков? Правда?» Смотрела в телефон и не могла поверить.

Мне хотелось делать рестораны. Я гостеприимная, люблю готовить, у меня огромные застолья собираются. И все мне твердили: «Наташа, почему ты не делаешь рестораны?» А я: «Да не знаю почему». И когда он пришел, подумала: «Господи, это просто счастье какое-то!»

Так вот, открывается ресторан с открытой кухней, а шеф – абсолютнейший истерик, орет на поваров, рядом стоят столы с гостями... И все, они приняли решение, что с ним расстанутся, потому что это невыносимо. Негостеприимно. Это потом уже в Москве появилась культура открытых кухонь и шефов, которые прекрасны, эмпатичны и зрелищны, как актеры. На них приятно смотреть. Они шикарны в кадре. А за счет того, что их вывели на сцену, их стоимость поменялась, скажем так.

Гостям важна атмосфера. Есть супертеатрально оформленные рестораны, такие как «Гвидон», «Белый кролик», куда одеваются овердресс. Иногда хочется надеть десять платьев и диадему, сделать прическу и куда-то выйти во всем этом. Такой запрос появился после того, как все посидели на карантине дома, в тренировочных костюмах.

**Трифон: В общем, вы построили сцену не только для шеф-повара и команды, но и для гостей.**

**Наталя:** И для гостей тоже. В «Гвидон» не пускают, если одежда не соответствует дресс-коду. Люди расстраиваются. Мне не раз звонили и жаловались: «Вот, не пустили из-за того, что на мне футболка. А это не просто футболка!» Я говорю: «Ну хорошо, пришлите фото». Человек присылает – а у него не Boris Vidjan, не Margiela, а просто мятая футболка. О чем человек думал?

В ресторане сидят девочки, которые полдня наряжались, красились, на помаживались. Мужчины с этими девочками пришли тоже на помаженные, чистенькие. И ты тут хочешь сесть в наши кресла золотые! (Смеется.)

**Трифон: Я в этом не вижу тоталитаризма. В международной практике такое бывает. Ты бронируешь ресторан, и тебя предупреждают: мы ожидаем, что на вас будет пиджак. Это нормально. Это не значит, что нужно приходить в костюме Brunello Cucinelli.**

**Наталя:** Да, абсолютно согласна. В Дубае вот, например, некоторых моих знакомых не пускали в определенные рестораны даже в шикарных шортах Hermes – такая политика заведения.

**Трифон: Дресс-код в ресторане – очень важная вещь, потому что посетитель тоже становится частью эстетики.**

**Наталя:** Да. Важно, что человек становится частью этого спектакля. Это его настроение, и он выбрал это место. Я знаю многих, кто любит ресторан «Северяне» именно за это. Сюда можно прийти позавтракать в уголке одному, понаслаждаться этим темным пространством.

А еще атмосфера – отдельная тема для разговора. Например, люди пришли на первое свидание, и не очень понятно, о чем говорить. Тогда тебе окружающая обстановка поможет: можно обсудить свет, бокалы. Например, в «Гвидоне» можно поговорить о каждой детали. А ресторан «Майя»! Это уже как путешествие. Кто-то был в Южной Америке, кто-то в Африке. И тут ты такой: «Я был, я видел что-то подобное». И начинается беседа.

А еще мы рассказываем персоналу, откуда взялась каждая штучка, чтобы у них был провенанс, если гость спросит. Или чтобы, провожая гостя к столу, они могли рассказать о деталях, тем самым давая начало для беседы.

Когда ресторан открывается, я вожу экскурсии. Раньше мне казалось, что гостю надо все-все рассказать. Например, в ресторане «Горыныч» сначала я описывала гостям все, потом подумала: «Если человек только приехал и уехал, ему, наверное, это не надо. А если он придет в следующий раз, получается, я ему не оставила никаких «пасхалок». Мне показалось это грустным. И мы сократили информацию. Теперь рассказываешь, но в конце говоришь: «Тут еще много всего, постарайтесь поискать «пасхалочки», которые вас порадуют, в этот раз либо в следующий визит».

**Трифон: За последние годы в Москве появилось много классных заведений, которые соревнуются за атмосферу, за архитектуру. Все ищут, чем выделиться. Что актуально, на что сейчас тренд?**

**Наталя:** Не люблю все эти вопросы про тренды. Само слово «тренды» – оно применимо к быстротечной моде. Раньше мода не менялась так быстро, она жила очень стабильно, вместе с интерьером и архитектурой. Например, барокко. Стили менялись только благодаря сильным личностям, географическим открытиям или технологическим революциям. Либо с какими-то потрясениями, военными действиями. Но внутри общего культурно-исторического процесса разные аспекты стили были друг с другом увязаны. И только в последнее время они вдруг распались. Сложнее всего с архитектурой – это стабильная, неповоротливая штука, которой тяжело. Она меняется только с технологическими прорывами.

Когда меня спрашивают о трендах и просят прочитать лекцию, я отказываюсь. Считаю, что тренд мимолетен. Жизнь тренда в интерьере – 2–3 года. Ты что, будешь перестраивать ресторан через два года? Важно быть не в тренде, важно быть timeless.

**РАНЬШЕ МОДА НЕ МЕНЯЛАСЬ ТАК БЫСТРО, ОНА ЖИЛА ОЧЕНЬ СТАБИЛЬНО, ВМЕСТЕ С ИНТЕРЬЕРОМ И АРХИТЕКТУРОЙ. СТИЛИ МЕНЯЛИСЬ БЛАГОДАря СИЛЬНЫМ ЛИЧНОСТЯМ, ГЕОГРАФИЧЕСКИМ ОТКРЫТИЯМ ИЛИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ РЕВОЛЮЦИЯМ**

## Я СЧИТАЮ, ЧТО ТРЕНД МИМОЛЕТЕН. ЖИЗНЬ ТРЕНДА В ИНТЕРЬЕРЕ – 2–3 ГОДА. ТЫ ЧТО, БУДЕШЬ ПЕРЕСТРАИВАТЬ РЕСТОРАН ЧЕРЕЗ ДВА ГОДА? ВАЖНО БЫТЬ НЕ В ТРЕНДЕ, ВАЖНО БЫТЬ TIMELESS

Вот ресторан «Уголек» – он абсолютно timeless за счет мха, деревяшек. Ресторан «Северяне» тоже timeless – там виден тренд, он там дерзкий. Все трендовое – дерзкое. Когда я что-то рисую, клиенты говорят: «Ой, ну это слишком смело!» Легче успокоить дизайнера и попросить сделать поспокойнее, чем в полумертвый дизайн тыкать палкой. Поэтому тренд – опасное слово.

**Трифон:** Хорошо, давайте без трендов. Что вам было бы интересно сделать сейчас?

**Наталья:** Мне бы было интересно построить большую гостиницу. Даже знаю, какую и где. Есть такое место. Она мне приснилась.

**Трифон:** Она в России?

**Наталья:** Нет. В России она по колористическому решению не попадает. В мире есть несколько мест, где она будет лаконична и органична. Вот это бы мне хотелось. Я ее во сне увидела – прямо от начала до конца. Потом проснулась, нарисовала, визуализировала. И теперь она нарисованная лежит аккуратненько, ждет своего часа. Изредка, видя в своем окружении человека, который мог бы ее куда-нибудь продвинуть, я достаю, показываю.

Возможно, мне хотелось бы сделать что-то типа милого двора в центре города с несколькими зданиями, тоже небольшими. Или музей. Не большой музей, а галерею. Все остальное как будто бы мною уже сделано.

**Трифон:** Сейчас индустрия гостеприимства переживает не самые простые времена: сначала ковид, теперь затруднения с перемещениями. Это подогревает внутренний туризм. В России есть прекрасные места, но наши путешественники привыкли к крутым зарубежным отелям, они не хотят жить в шале на крыше какого-нибудь дагестанского дома.

**Наталья:** Я понимаю, о чем вы говорите, действительно есть такая проблема. Я иногда бываю в российских регионах, и часто там и правда негде остановиться, чтобы прямо красиво. И даже такой запрос еще не сформировался. Хотя практически везде уже есть устойчивый запрос на современные стильные рестораны, к нам в студию приходит много запросов. Значит, через какое-то время появится и запрос на бутик-отели.



▾

**Трифон:** Мы говорили про тренды. А русский стиль – это модно сейчас?

**Наталья:** А его просто нет, к сожалению.

**Трифон:** Русского стиля?

**Наталья:** Как такового русского дизайна, монументального, конечно, нет. А откуда он бы взялся?

**Трифон:** Но есть же гжель, хохлома, изразцы, северная архитектура.

**Наталья:** Ладно, хорошо. Денис Симачев возвысил до небес хохлому, гжель и павловопосадский платок – честь ему и хвала, потому что никто так смело не работал с этим. Но это самые яркие, интересные промыслы.

Дальше что? Резьба по дереву? Избы, наличники с резьбой, которые где-то сложнее, где-то тоньше. С этим работает Денис Милованов, который объездил много разных деревень, вынул у мастеров все, что можно, трансформировал современный стиль, адаптировал и получил классные вещи. Но этим надо заниматься, потратить несколько лет.

А все же приходят и говорят: «Хочу, чтобы было похоже на избу». Я раз в месяц такое слышу: «Мы разберем избу, привезем избу, соберем избу». Наличники потом, вот это все. Эти наличники уже продаются на «Авито». Бесконечные наличники – вокруг окон, вокруг дверей, наличники как рамы для зеркал. Все уже с ними поиграли.

**Трифон:** Я читал, что вы любите Билибина. Он же икона русского стиля.

**Наталья:** Билибина я люблю. Но это не просто русский стиль, Билибин – это большой стиль модерн, он смотрел на японцев, на Хиросигэ. В тот момент это было очень модно. Биоморфный модерн, который везде все заимствуют. У Билибина ты четко видишь все линии модерна, и при этом это такой культурный замес! Не просто избы, наличники, а мультикультурность, которая показывает отношения между странами.

То же самое можно наблюдать в английском модерне. Например, Уильям Моррис, который делал ткани. Там все сплетено: он едет туда, они приезжают сюда, ездят по Европе. Плюс плавка чугуна, Эйфелева башня, все эти вокзалы прекрасные. Понятно, как родился модерн. А что такое русский стиль – вообще непонятно.

Когда мне говорят: «Наташа, тренды, все русское», я отвечаю: «Да, но это надо изучать, нужны средства на то, чтобы в это инвестировать, это сложно родить в одной голове». Рождение стиля должно иметь под собой многие основания кроме идеологии и любви к родине. В это должны включиться пассионарные и очень классные люди, обладающие знаниями, умениями. Они должны быть любимы, им должны давать площадки и говорить: «Вот тебе деньги, ты только работай».

**Трифон:** Они должны еще в это верить, а не отрабатывать конъюнктурный заказ.

**Наталья:** В этом и проблема – это должно быть мечтой, а не конъюнктурой. Пока, к сожалению, такой энергии не ощущается. Такого европейского, мирового тренда просто нет.

Я получила заказ, ко мне пришли люди. Они хотят избы, но какие-то умные. Я не знаю, как распределить, – это раз-

ные вещи. Нужно сидеть в библиотеках, проводить научные изыскания.

А заказ – это что? Сроки, сроки, сроки. Я понимаю, как выдержать. У меня самые жирные сроки в этом городе, потому что так составлен договор. Но это все равно сроки, там все четко прописано. Я знаю, что за это время успею, и это работа не покладая рук всей моей команды, а также самого заказчика и его команды.

А здесь как будто запрос на какую-то культурную революцию со знанием европейских трендов. Я должна поехать на выставку (за свои деньги, за свое время), узнать, какие тренды, вернуться с ними, освободить себя для того, чтобы создать этот прекрасный новый мир.

**Трифон:** Но как же Ив Сен-Лоран, который поехал в Марокко, вдохновился, привез оттуда какие-то паттерны, или Дольче Габбана?



**РОЖДЕНИЕ СТИЛЯ ДОЛЖНО  
ИМЕТЬ ПОД СОБОЙ МНОГИЕ  
ОСНОВАНИЯ КРОМЕ ЛЮБВИ  
К РОДИНЕ. В ЭТО ДОЛЖНЫ  
ВКЛЮЧИТЬСЯ ПАССИОНАРНЫЕ  
И ОЧЕНЬ КЛАСНЫЕ ЛЮДИ,  
ОБЛАДАЮЩИЕ ЗНАНИЯМИ  
И УМЕНИЯМИ**

**Наталья:** Это другая работа. Они ограничены сроком, но создают свою коллекцию. Даже если они выпустили коллекцию и облажались – это на один сезон. А мы говорим о других вещах. Сколько лет эта изба будет стоять – 50? 100?

Мы и в студии об этом постоянно спорим. Мы наблюдаем просто огромный спрос на эту тему, и действительно странно отказываться от постоянных предложений сделать очередную избу. Но я пока честно говорю свое мнение: это сложно, это трудоемкая осознанная работа, и я ее уже описала выше.

Хочется не покорять новшествами, а сделать так, чтобы мы с этим трансформированным русским стилем приехали в остальной мир, в Европу, и все сказали: «Офигеть вы там поварились в собственном соку!»

Так что это круто, но не сиюминутно. Такое не делается в рамках сжатых сроков. Культура – она как ребенок. У нее должно быть время зачатия, причем желательно ☺



ненасильственного. (Смеются.) Как при прекрасном вынашивании, со всеми подкладываниями подушечек, правильным питанием и всем остальным, прекрасных нормальных родах. И должно по любви! Тогда хорошенький получится. В такое я верю.

Я не отнекиваюсь от таких историй, мы потихонечку ведем обсуждения. Я в сентябре опять поеду на Maison&Objet. Там меньше трендов, но все-таки. Сейчас поеду в Венецию на биеннале, потому что современное искусство уходит далеко вперед. Оно более реактивное.

У художников больше связи с космосом. Там нет запретов, там обнаженные нервы, там показывают то, что не показывает интерьер. Все-таки интерьер про уют. А художнику можно быть агрессивным. Как раз поэтому хочется сделать интерьер галереи – потому что он тоже может быть очень дерзким и агрессивным.

Я считаю, что очень важно себя постоянно просвещать!

Важно посещать такие места, потому что здесь мы в закрытом пространстве, у нас нет ничего нового. Мы в России мировые тренды не видим, они не приезжают.

**Трифон:** Расскажите про географию вашего творчества.

## ХОЧЕТСЯ НЕ ПОКОРЯТЬ НОВШЕСТВАМИ, А СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ МЫ С ЭТИМ ТРАНСФОРМИРОВАННЫМ РУССКИМ СТИЛЕМ ПРИЕХАЛИ В ОСТАЛЬНОЙ МИР, В ЕВРОПУ, И ВСЕ СКАЗАЛИ: «ОФИГЕТЬ ВЫ ТАМ ПОВАРИЛИСЬ В СОБСТВЕННОМ СОКУ!»

**Наталья:** Сейчас достраивается японский ресторан в Париже.

**Трифон:** Шикарно. А владельцы?

**Наталья:** Это выходцы из России, которые начали экспансию на Запад очень давно и уже получают там и «мишлены», и «фифти бэсты».

Это мой третий проект в Париже, поэтому мне там уже хорошо, привычно. Я понимаю все плюсы и все минусы. Франция вообще сложненькая для строительства. Там вроде как нет ограничений, но, когда ты куда-то что-то отправляешь, тебе возвращается письмо с надписью: «Нельзя». Но в чем ограничения, тебе не говорят. Они такие: «Ну, вы пришлите, мы посмотрим и скажем, можно или нельзя». Как правило, возвращают с ответом «нельзя», с каким-то набором микрообъяснений. И ты такой опять озадаченный: «А что можно-то?»

Зато в Лондоне прекрасно работать. Я там строила ресторан Аркадию Новикову, лет десять назад. Разные люди, разные школы. Тебе сразу говорят, что нельзя. Огромный список. Ты его прочитываешь, понимаешь, что нельзя, но внутри этих «нельзя» ты достаточно свободен. Ты не подвешен вот этим «покажи, мы подумаем», «ой, мы тут подумали». Французы говорят: «Мы тут подумали, эта ваша красная дверь нам сюда не подходит». А ничего, что вообще по всему Парижу либо красные двери, либо синие? И ты такой: «В смысле? Почему?»

**Трифон:** Где еще делаете?

**Наталья:** Доделывается проект в Нью-Йорке.

**Трифон:** Ресторан?

**Наталья:** Да, тоже ресторан. Долгоиграющая история: переключивались инвестиции, никто никуда не торопился, поэтому все подзатянулось. Прикол в том, что мы там ни разу не были, это все дистанционно началось еще в ковид-эпидемию. Интереснейший опыт, потому что в Париж я постоянно приезжала с авторским надзором, и архитекторы, которые там на месте, со мной все время на связи. Как правило, везде есть поддерживающая команда, локальная архитектурная студия.

Еще работаю в Турции, в Капланкае. Это вообще! Я приехала отдохнуть, остановилась в гостинице. А потом оказалось, что люди, которые занимаются этим отелем, как-то прознали, кто я, и пришли: «Не хотите ли с нами поговорить?» И предложили сделать ресторан.

**Трифон:** Когда вы путешествуете... Для вас как для потребителя, клиента атмосфера и дизайн в ресторанах важны?

**Наталья:** Я люблю их наблюдать.

**Трифон:** У вас нет профдеформации? Условно говоря, обычно стилисты любят одеваться в какие-нибудь мешки – чтобы было комфортно, а не концептуально.

**Наталья:** Нет. Мне тяжело, если отель не дизайнерский. Некомфортный, некрасивый. Я там изнемогаю. Как правило, такое получается случайно. Я не могу, не остаюсь. Я через секунду начинаю смотреть другой и выселяюсь.

Меня несколько раз селили по работе не пойми где. Теперь ставлю условия: «У меня есть ассистент, всем этим занимаюсь я, а не вы, я просто говорю вам, сколько переводить денег». Это единственная причина, по которой я могу устроить скандал – с испорченным настроением всем, вплоть до принимающей стороны.

**Трифон:** Ну да. Мы же приехали строить красоту.

**Наталья:** Я замолкаю, начинаю искать другие отели, беситься. Вот, кстати, с ресторанами не так. Просто в отеле ты должен спать, мыться и вот это все. А в ресторан пришла и через час ушла, если уж совсем плохо.

**Трифон:** И потом, в ресторане главное – еда. Она может быть топ даже на клеенке.

**Наталья:** Да. Я знаю, куда я не зайду точно. Внешне все равно буду выбирать. А с гостиницей так невозможно! Это же совсем другое, это телесность.

