

# НА СЕМИ ОСТРОВАХ НАСТРОЕНИЯ

➔ Екатерина КРЮЧКОВА  
Брюссель

Брюссель, центр европейской политической жизни, — город, который всегда спешит. Его шумные кафе и рестораны мало подходят для того, чтобы набраться сил после трудного перелета, настроиться на серьезные переговоры, продумать туристический маршрут или даже просто спокойно поболтать с друзьями. Так что ресторан-бар SmoodS, открывшийся прошлой весной в самом центре Брюсселя, по соседству с ботаническим садом, зданиями ЮНЕСКО и деловыми кварталами, можно смело назвать проектом, который столица Бельгии ждала давно. Его новаторство заключается не только в оригинальном дизайнерском решении, но и в самой атмосфере.

Приобретая мрачную гостиницу типа «Меркур» с устаревшим и стандартным дизайном 1970-х, ассоциация Pandox SE не имела четкого представления о том, что делать с ней дальше. Разработку концепции инвесторы возложили на команду менеджеров, лаконично сформулировав задачу: здесь должны быть гостиница и ресторан, светлые и уникальные.

Работы по реконструкции начались в середине 2006 года. Все, что имел на тот момент мозговой центр проекта — Марион Флипсе, Хавьер Бернес и человек, известный в профессиональных кругах как месье Фрапо, — это договоренность со шведским архитектором Бронвином Велшем и его компанией DOOS, уже известной своими светлыми проектами в скандинавском минималистском стиле. Минимализм в гостинице хорош как основа дизайна. Но как создать настроение? Марион Флипсе, ныне занимающая должность менеджера по продажам, с воодушевлением рассказывает:

— Проходивший в то время в Брюсселе конкурс росписи пробудил в нас идею: почему бы не пригласить всех уже приехавших в город студентов-художников к нам и не украсить номера фресками! Далее произошло все очень

быстро, ребята были счастливы получить такую работу. Мы пригласили 46 студентов из разных стран, и в считанные дни 86 номеров из 115 получили уникальный декор. Феноменально и с минимальными затратами.

Все фрески изображают цветы и композиции из них, что соответствует названию отеля — Bloom.

— Это современная, придуманная нами форма от фламандского слова *bloet* — «цветок», — поясняет Марион. — Динамичность названия отеля требовала динамики и в названии ресторана. Пришлось положить голову, а потом я встретила в печати упоминание о клубе Smood и поняла, что это то, что надо, особенно если добавить «S» на конце. Получилась полнейшая гармония звуков — SmoodS.

Название, как нетрудно заметить, созвучно названию отеля, а еще — концепции самого ресторана, ведь оно образовано от английского mood — «настроение».

Команда менеджеров и архитекторов пришла к единому мнению о том, что окна ресторана должны выходить на центральную улицу. Собственно, все, что есть у SmoodS с фасада, — огромная витрина от пола до потолка, длиной 10 метров. Ее украшают написанное золотом название ресторана и фраза, определяющая его концепцию: Living room, kitchen and music («Гостиная, кухня и музыка»). Клиенты ресторана могут пользоваться подземной парковкой отеля бесплатно, что для центра Брюсселя — большая редкость.

## ПУТЕШЕСТВИЕ БЕЗ СПЕШКИ

Гостиная в трактовке SmoodS — это уютный, стильный и мод-



**Место:** Брюссель  
**Время открытия:** май 2008  
**Концепция:** ресторан-бар  
**Кухня:** современная европейская  
**Общая площадь:** 180 кв.м  
**Количество мест:** 90  
**Количество блюд в меню:** 30  
**Количество позиций в алкогольной карте:** 40  
плюс 38 коктейлей  
**Количество персонала кухни:** 5  
**Количество персонала зала:** 10  
**Средний чек:** €40–50

ный салон, в котором гости будут чувствовать себя как дома, вне зависимости от того, из какой европейской страны они приехали: учтены все континентальные вкусы и желания.

В самом центре находится бар из черного дерева и полированной стали, утопающий в золотом свете ламп-«молекул». Вокруг него — семь небольших уютных зон, семь «островов» настроения. Их названия говорят сами за себя.

Passion — диваны с мягкими подушками, низкие круглые столы, окруженные свободно свисающими декоративными тканевыми панелями, — все в красном, цвете страсти!

Vazaag — стилизация под богатую кофейню на марокканском базаре: удобные плетеные кресла, низкие журнальные столики, восточные ковры, красочное освещение — обстановка экзотическая и убаюкивающая.

Safari — дерево, песочные оттенки, шкуры животных на полу, кресла-качалки, занавеси из белой москитной сетки... В общем, африканский рай, место очень романтичное и авантюрное.

Bling-Bling (словечко, пришедшее из хип-хоп культуры и обозначающее все, что блестит и приятно позвякивает). Лаконичные линии мебели, серебристые чехлы на стульях, абажуры а-ля балетная пачка и море яркого света, переливающегося в каждом звене цепочек из белого металла, собранных в штору. Эта элегантная сияющая занавесь, отделяющая столики друг от друга, подобна вуали на дамской шляпке: полупрозрачная, она больше интригует, чем скрывает. Шампанское, дизайнерские наряды и высокие каблочки лучшим образом сочетаются с такими декорациями.

Aqua — цвет морской волны как основной, затейливый серебристый орнамент обоев, напоминающий рябь на воде, теплый, «солнечный» свет ламп. Чем не Карибы!

Spring — уютные зеленые кресла и белая ампирная софа, роскошная, как цветок. На этом «острове», под сенью буйной растительности, наслаждающейся с потолка, очень приятно помечтать о весне, новой любви и прочих радостных переменах в жизни.



Flower Power — цветы захватили власть, оккупировав ниши-«коконы» с красными полукруглыми диванами. Задорный, взрывной дизайн 1960-х настраивает на веселую, беззаботную болтовню обо всем на свете.

Эти семь «островов» и есть гостиная SmoodS, а для тех, кто даже во время еды не может забыть о любимой работе, устроили кабинет, иначе именуемый зоной «Библиотека». Здесь предусмотрены все удобства для неразлучных друзей — бизнесмена и его ноутбука, а о названии напоминают полки с книгами... нарисованные на стенах.

— Самым важным для нас было избежать суеты, — отмечает Марион Флипсе. — Мы стремились к тому, чтобы наши семь «островов» создавали ощущение полной свободы, уединенности, покоя — даже по утрам и в разгар трудового дня. Пусть мы не сможем принять огромный поток клиентов, но зато люди отдохнут, получат удовольствие — и снова придут к нам. И это работает: у SmoodS быстро сложилась постоянная клиентура из бизнесменов и чиновников, работающих неподалеку.

## ЭЛИКСИР БОДРОСТИ

Выбрав настроение и место себе по душе, пора угоститься чем-нибудь уникально вкусным. И тут появляется меню в глянцево-папке. Оно предлагает начать трапезу с коктейлей, представляя их обширный и разнообразный список: экзотические, энергетические, безалкогольные, креативные, классические и авторские.

— Работа здесь действительно творческая, и ее много, — увлеченно рассказывает бармен Пауль Хенц, не отрываясь от приготовления фирменного SmoodS Mojito. — Атмосфера нашего бара-ресторана располагает гостей к получению всплеска эмоций и энергии. Коктейли — короли нашего салона! Я готовлю их по 300–400 бокалов в день. SmoodS Mojito — настоящая «бомба»: свежий, крепкий и сладкий, как поцелуй. Мы делаем этот наш эликсир на основе черного рома St. James и розового шампанского Piper Heidsieck с добавлением свежей мяты, клюквы, лайма и сахара.

Ассортимент напитков дополняют ликеры, большой выбор европейских вин, шампанского и полный букет интер-

национальных алкогольных хитов. А также свежевыжатые соки, лимонады, чай, кофе и даже горячее молоко!

## ПЛАТЬЕ ДЛЯ ФУА-ГРА

Кухню SmoodS ставил француз Бернес Ксавье. Его постоянное место работы — служба протокола при штаб-квартире Европейской комиссии, где он отвечает за гастрономическую составляющую высоких приемов. Придумав меню для SmoodS, месье Ксавье передал все права на его практическую реализацию брюссельцу Мишелю Бастену и вернулся к своим министерским делам.

— Главное в нашей работе — шоу! — делится Мишель. — Блюдо должно светиться свежестью и иметь неординарный, эффектный дизайн.

Кухня SmoodS открытая, и все, что на ней делается, прекрасно видно из зала, особенно с «островов» Bling-Bling и Flower Power.

За внешними эффектами здесь не забывают и о вкусе. Меню состоит из названий почти сплошь классических, но в каждое блюдо Ксавье и Бастен привнесли что-то свое.

— Среди наших гостей — люди из разных стран, и все они должны иметь представление о том, что заказывают, — объясняет такой подход Мишель. — И вместе с тем мы стараемся их удивить.

Например, фуа-гра-гриль прибывает на стол в золотом «платье», сопровождаем авокадо и грейпфрутом. Также основная карта включает в себя шесть блюд из рыбы (как продукту, особо полезному, ей здесь уделяют повышенное внимание), по одному из разных видов мяса и дичи: говядину с хрустящим картофелем и трюфелями, цесарку в конфитуре с овощами и розмарином, карамелизованное в меду филе свинины, телячьи щеки с супом из цветов и картофеля, брикет из филе голубя, колбасы, белого сыра и инжира. Плюс четыре салата, овощной-вок, суп из тыквы и кокоса... Не забыта и американская кухня: всегда в наличии кляб-сэндвичи, гамбургеры и чизбургеры, все по цене 13 евро.





Десертов в основной карте пять: роти из манго с кокосовым мороженым и карамелью, мусс из черного шоколада и апельсина, свежие фрукты с икрой из базилика, крем-брюле с розмарином и серебряным шоколадным кремом, а также традиционное сырное ассорти.

Большинство блюд можно заказать в мини- и макси-версии. В первом случае удовольствие будет стоить от 9 до 12 евро, во втором — 19–23. И, что немаловажно, все меню доступно с 12.00 до 23.00.

А еще есть дегустационная карта: холодная закуска — трио из тунца (татаки, сашими и тартар), горячая закуска — 24 карата фуа-гра, покрытой серебром (гарнируется инжиром и оливками, подается с апельсиновым хлебом), основное блюдо — филе солнечника с песто из кориандра, эмульсии из кокоса и зеленого карри. Плюс десерт от шеф-повара. Все вместе стоит 40 евро, без фуа-гра — 32.

Удивительно, но при таком разнообразии сложносочиненных блюд Мишель держит в своей команде всего лишь четверых поваров.

— Мои помощники очень молоды и энергичны, полны фантазий, — улыбается он. — Периодически проводим маленькие кулинарные конкурсы, и блюда-победители попадают в карту. Мы уже поняли вкусы своих клиентов.

*Им нравится наша философия шоу-блюд, и, значит, надо развиваться в этом направлении. На подходе новое меню, детище моей команды.*

### ЗВУК И СВЕТ

И, наконец, третья составляющая концепции SmoodS — музыка. Она тоже «подается» по карте — точнее по четко выверенной программе. И «сервируется» световыми эффектами. В части зала, отделенной от

гостиничной стойки регистрации стеклянной стеной, поместили диджейский пульт; за ним на стекле изображены семь магических знаков.

— Мы выбрали их сами и сами зарядили на удачу, они символизируют Европу, Азию, Африку, Австралию, Антарктиду и обе Америки, — говорит Марион Флипсе.

За стеклом установлены вращающиеся прожекторы, и в их лучах магические символы проецируются на пол, постоянно перемещаясь в меняющихся оттенках света. Периодически,

в зависимости от типа музыки, свет останавливается на различных «островах» и задает нужное настроение каждой части зала.

Прожекторы включают под вечер, с 16.00, когда гости начинают собираться на коктейли. В утреннее время играет музыка бодрящая и энергичная, ближе к обеду включают запись лаунж-композиций от известного брюссельского DJ Mozzу, звезды радиостанции Dirty Dancing Radio FM. В девять вечера он сам встает за пульт, и начинается настоящее шоу.

### В НОГУ С МОДОЙ

Отметив первый день рождения SmoodS, его создатели вынашивают новые планы.

— Год был показательным, в целом он стал для нас успешным, но мы столкнулись и с некоторыми трудностями, — делится Марион Флипсе. — Главное — проблема парковочных мест. Для всех желающих их явно не хватает. Вводить плату за парковку для своих гостей мы не станем, это значило бы отказаться от одной из наших фишек. А вот расширять парковку планируем. Коснутся изменения и самого ресторана. Так, с сентября в меню появятся большие коктейльных и аперитивных закусок. SmoodS многие уже полюбили как модный и стильный салон, надо эту популярность поддерживать! **РВ**

