

Адрес статьи: sob.ru/issue403.html

На сегодняшний день превзойти Гордона Рамзи в искусстве кулинарии не может никто. Годы совместной работы с такими всемирно известными шеф-поварами, как Джоэл Робюшон, Ги Савой и Альберт Ру, стали точкой отсчета в стремительной карьере Гордона, и теперь он по праву считается одним из лучших поваров в мире. Восемь ресторанов Гордона Рамзи в Лондоне – Мекка для истинных ценителей высокой кухни, где они могут попробовать на вкус ту страсть, азарт и мастерство, которые принесли ему международное признание и бурные аплодисменты.

Но не только высокой кухней славятся эти обладатели мишленовского созвездия. Каждый ресторан уникален по своему интерьеру, который не менее важен, чем предлагаемые блюда.

68 Royal Hospital Road

Это был первый ресторан Гордона Рамзи, который открылся в 1998 году в знаменитом лондонском районе Челси, и успех был просто ошеломляющим – за время своего существования он удостоен 3 мишленовских звезд. Сюда приходят для того, чтобы в числе первых отведать новинки кулинарного творчества великого Рамзи.

Интерьер прост, как все гениальное. Три "натуральных" закона дизайна выполнены здесь на все 100 %. Натуральные материалы – дерево и кожа. Натуральные цвета – светло-коричневый, бежевый и белый. Натуральное освещение – такими широкими окнами может похвастаться не каждое помещение в Англии. Широко, просторно, дорого. Говорят, что дизайн ресторана должен соответствовать подаваемым там блюдам. Полная гармония между светлыми деревянными панелями, кофейной кожей мебели и божественной в своей простоте кухней обеспечила ресторану постоянное место в пятерке лучших заведений мира.

Petrus

А этот ресторан с момента своего открытия в 1999 году и до сентября 2003 года располагался на улице St. James Str., после чего переместился в респектабельный отель The Berkeley в районе Knightsbridge.

Тема насыщенных вин Бордо, одно из которых и дало название ресторану (винная карта ресторана – самая обширная в Лондоне), продолжается и в интерьере. Само помещение невелико, поэтому дизайнер Нина Кэмпбелл нашла просто уникальное решение. С помощью зеркал, вставленных в графичные переплетения, зрительно увеличила пространство, а при помощи панелей красного дерева сохранила уют и благородство интерьера. Насыщенные цвета, выразительные структуры, умело подсвеченная графика узоров и блеск хрусталя – двойной антураж для потрясающих блюд шеф-повара Маркуса Вейринга, обеспечивших ему всемирное признание и мишленовскую звезду.

Вообще, красно-бежево-коричневая гамма цветов характерна для большинства ресторанов

Гордона Рамзи. Где-то более простая, где-то насыщенная до аристократизма. И во всех ресторанах большое внимание уделяется свету. Как говорит сам Гордон Рамзи, свет – это самое главное в интерьере ресторана, возможно, даже более важное, чем оформление блюд. Ведь никому не захочется сидеть при тусклом свете и никому не придет в голову ужинать в ярко освещенной лаборатории.

Petrus состоит из нескольких залов. Маленький банкетный зал Pomerol Room – царство черного бархата и хрустальных канделябров. Здесь подсветка играет особую роль. Использовать бархат в интерьере – смелая затея: как известно, бархат поглощает и отражает свет пятнами. Решение было найдено уникальное – вся подсветка направлена вверх, так что мягкий свет рассеивается равномерно, словно аромат из курильниц.

В каждом ресторане Рамзи существуют так называемые Chef's Table, гости которых могут стать свидетелями гастрономических шоу в исполнении шеф-повара. Комната для Chef's Table в Petrus небольшая, всего на 8 персон, и полностью повторяет цветовую гамму основного ресторана – темно-лиловые панели на стенах и черная кожа диванов. Редкий гурман отказывается побывать за кулисами самого "драматического" ресторана Лондона.

Gordon Ramsay at Claridge's

Открытия этого ресторана ждали с нетерпением. Расположенный в отеле Claridge's – великолепном образце эпохи ар-деко с богатой историей – ресторан пользуется огромной популярностью у гурманов, заслужил самые высокие оценки критиков и удостоился бесчисленного количества престижных наград. Интерьер не уступает кухне и не раз признавался лучшим ресторанным интерьером года.

В ресторане вы не найдете чинных прямых рядов столов – как местоположение стола, так и его форма могут быть самыми неожиданными. Сочетание цветов в интерьере не отличается монотонностью. Ставшие уже традиционными бежевый и оранжевый вдруг контрастируют с лиловым узорчатым ковром на полу и малиновым бархатом мебели. И все это – ар-деко, такой знакомый и все-таки такой неожиданный.

Те, кто желает видеть собственными глазами ритуал приготовления блюд всемирно известной кухни, могут заказать The Chef's Table, который расположен в самом сердце кухни, что позволяет обсуждать меню с шеф-поваром и общаться с его помощниками в интерактивном режиме. Ар-деко просматривается и там, но уже без неожиданностей и фиолетового бархата – все-таки рядом кухня... К услугам гостей – 3 банкетных зала: The Davies Room, The Salon и просторный Amaryllis Room на 32 персоны. Все залы – воплощение 30-х, когда девизом была бьющая в глаза роскошь.

The Savoy Grill

Этот ресторан открылся в 1889 году, и его стены еще помнят аромат сигар Уинстона Черчилля, лукавую улыбку Чарли Чаплина и блеск фамильных драгоценностей королевской семьи. С приходом Маркуса Вейринга и Гордона Рамзи в 2003 году ресторан с вековой историей обрел новое дыхание. В январе 2004 года ресторан впервые за всю историю своего существования получил мишленовскую звезду.

Оттенки табака, нуги и черного жемчуга внесли в классический интерьер ноты современности. Темно-коричневые полосы на винно-красном, панели красного дерева и затемненные зеркала... Дизайн передает чувственную атмосферу конца 40-х – начала 50-х. Просто невероятно, как яркий свет может быть таким мягким, а верхние люстры – светиться, словно настенные бра. Дизайнер Нина Кэмпбелл знала свое дело.

Скатерти на столах спадают до самого пола, что очень удобно – можно дать ногам отдохнуть от узеньких вечерних туфелек или незаметно тронуть ногой кончик туфли соседа. Атмосфера 50-х располагает к игривости. А негромко наигрывающее пианино только прибавляет романтизма.

Кухня в интерпретации шеф-повара Вейринга теперь представляет собой гармонию великого прошлого и утонченного настоящего. Эксклюзивным правом наблюдать за ловкостью рук поваров из глубин красного зала могут воспользоваться только восемь гостей. Черный мрамор Chef's Table, диваны из тончайшей кожи алого цвета и блеск хромированных поверхностей за стеклом сделают зрелище незабываемым.

Menu at the Connaught

В октябре 2002 года Гордон Рамзи представил Анжelu Гарнет в качестве нового шеф-повара и управляющего ресторана Menu at the Connaught (первый Michelin – январь 2004 года), расположенного в одном из самых престижных отелей Лондона The Connaught (лондонский район Mayfair). В руках известного декоратора Нины Кемпбелл величественная классика интерьера приобрела налет английской сдержанности.

Милые сердцу каждого истинного британца панели из темного дуба, сдержанные коричнево-бежевые тона, старинные бра и добротная обивка на мебели из качественной шерсти – чем не старинный английский аристократический особняк? И даже трудно поверить, что шеф-повар и управляющий рестораном Анжела Гарнет родом из солнечной Италии и что ее средиземноморская импульсивность отражается на блюдах, подающихся к столу. Никаких ростбифов и овсянки. Современная европейская кухня в традиционном английском интерьере. Наверное, именно этот контраст и становится прекрасным дополнением к классическим традициям, ставшим визитной карточкой отеля.

The Chef's Table есть и здесь и рассчитан на 10 персон. Стройные ряды настенных плоских мониторов позволяют наблюдать за деятельностью персонала в различных зонах кухни. Кроме того, шеф-повар здесь готов уделить каждому гостю персональное внимание и обсудить детали меню.

Regency Carlos – роскошный банкетный зал, в котором предусмотрено отдельное пространство для фуршетов и легких аперитивов. Дизайн – стиль времен регентства. Старинные полотна на стенах, огромные букеты живых цветов в фарфоровых вазонах, хрустальные люстры и пышные драпировки. Это тоже Англия, но другая – пышная и жадная до роскоши, стиль, который и отражает то далекое время, когда империя еще не наложила свой строгий отпечаток, а символами английского вкуса не стали сдержанность, чопорность и верность качеству.

Boxwood Café

Ресторан Voxwood Café, открывшийся в мае 2003 года в отеле Berkeley, – это Нью-Йорк в самом сердце лондонского Knightsbridge. Геометрические формы деревьев, характерные для окультуренной части нью-йоркского Central Park, вдохновили американского дизайнера Барбару Барри на создание этого уникального по своей графичности интерьера. Сочная зелень листьев, горький шоколад и нежные сливки – таковы основные цвета пространства.

Довольно яркий свет люстр поглощается темными колоннами и мебелью цвета крепкого кофе, тогда как белоснежные скатерти его отражают. Получается, что вы сидите в тени, тогда как ваш стол ярко освещен – все это без малейших усилий.

На втором этаже расположен банкетный зал The Willow Room. Вот здесь все меняется: старинные зеркала, приглушенные тона и мебель из ротанга цвета венге вносят в атмосферу некую таинственность, недосказанность и элемент игры.

Banquette

Новый ресторан Banquette, расположенный прямо над рестораном The Savoy Grill, – своего рода размышления Гордона Рамзи совместно с дизайнером Барбарой Барри на тему американской закусочной 50-х годов. Цветовая палитра в отделке интерьера поражает разнообразием: ярко-красный, кремовый и коричневый тона сменяют друг друга в определенной последовательности. Посетителям особенно нравятся кремовые кожаные диваны вдоль стен во всю длину помещения. Меню не менее эклектично, чем интерьер: от легких салатов до комплексных обедов из 3 блюд. Это идеальное место для ужина до или после театра в непринужденной и демократичной обстановке. От такого соседства респектабельный и немного чопорный отель Savoy только выигрывает.