

*На правах рукописи*

Митрофанова Елена Викторовна

**ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА  
РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОССИИ  
КОНЦА XIX - НАЧАЛА XXI ВЕКОВ**

24.00.01 — теория и история культуры

**АВТОРЕФЕРАТ**  
диссертации на соискание ученой степени  
кандидата искусствоведения



Ярославль  
2006

Работа выполнена на кафедре культурологии и журналистики Государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Ярославский государственный педагогический университет им. К.Д. Ушинского»

**Научный руководитель:** Заслуженный деятель науки РФ,  
доктор искусствоведения, профессор  
Т. С. Злотникова

**Официальные оппоненты:** Заслуженный деятель искусств РФ,  
доктор искусствоведения,  
профессор С. С. Клитин;  
кандидат культурологии,  
доцент В. А. Лётин

**Ведущая организация:** Государственное образовательное  
учреждение высшего  
профессионального образования  
«Ярославский государственный  
технический университет».

Защита состоится 14 декабря в ... час. на заседании диссертационного совета К. 212.307.03 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата искусствоведения, кандидата культурологии и кандидата философских наук при Государственном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Ярославский государственный педагогический университет им. К.Д. Ушинского»: г. Ярославль, Которосльская наб., д. 66, ауд. 314

С диссертацией можно ознакомиться в фундаментальной библиотеке Ярославского государственного педагогического университета им. К.Д. Ушинского» по адресу: г. Ярославль, ул. Республиканская, д. 108.

Отзывы на автореферат присылать по адресу: 150000, г. Ярославль, ул. Республиканская, д. 108. Диссертационный совет К 212.307.03.

Автореферат разослан «13» ноября 2006 года.

Ученый секретарь  
диссертационного совета  
кандидат культурологии, доцент

Н.Н. Лётина

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

В гуманитарных науках сегодня все чаще говорится о необходимости исследования морфологии и признаков созданной человеком среды как целостной сферы обитания, с учетом возможно большего количества ее параметров: материальных, функционально-прагматических, социальных, эмоциональных и эстетических.

Настоящее исследование посвящено изучению общественной среды «моноструктурного» типа, где доминирует функциональная «связка» питания и отдыха. Сюда мы относим: кафе, бары, рестораны, бары-бильярды, кафе, кафетерии, а также клубы и развлекательные комплексы. Все их можно условно объединить в одно понятие – ресторанные заведения. Именно их интересное пространство сочетает в себе многообразные и мало исследованные в своем комплексном качестве параметры, упомянутые выше.

Все более очевидным становится изменение структуры и смыслов времяпрепровождения жителей городов в общественном месте с сопутствующими функциями питания. Социально-культурный контекст динамично меняющейся российской повседневности требует как анализа качества функционально-планировочной и архитектурно-художественной организации пространства, так и изучения среды существующих ресторанных заведений. Важным представляется и понимание степени удовлетворения потребностей визуального восприятия посетителей, принадлежащих к различным социальным группам. Возникает проблема комплексной методологии анализа данной ситуации, включая понимание традиций и новаций в этой области.

Современные культурные практики обозначили довольно широкие границы творческого подхода к формированию пространства и созданию внутренней среды ресторанных заведений с учетом и на основе художественно мотивированных критериев. Очевидно, что «фоновый» интерьер, лишенный образности и драматургии, уже неинтересен ни заказчику, ни посетителю, ни, тем более, архитектору-дизайнеру. Посетитель сегодня идет «на интерьер» с тем же энтузиазмом, что «на повара и его кухню». При этом он критичен, «включен в процесс», имеет выбор и на этом основании формирует собственное мнение.

**Актуальность исследования связана:**

*во-первых*, с собственно культурной ситуацией – социальной потребностью в появлении разноплановых ресторанных заведений, в том числе и с расширенной функцией досуга. На практике это подтверждает массовым ростом в России (и, в частности в Ярославле) за последние 6-8 лет количества новых баров, кафе, клубов, ресторанов, кофесн, чайных, пиццерий, кафе-бистро, по разному сочетающих питание и отдых. Причем сегодняшний подход к созданию их объемно-планировочной и образно-стилистической организации внутренней среды кардинально отличается от принципов, известных ранее;

*во-вторых*, с отсутствием исследований восприятия интерьеров непосредственными потребителями — посетителями ресторанных заведений различного социального уровня;

*в-третьих*, с отсутствием последовательных в плане методологии аналитических работ по историческому контексту развития ресторанный интерьер в России.

Следует добавить также, что современный ресторанный интерьер как сложная комплексная система, интегрирующая в единое целое многочисленные эстетические и технические составляющие, является в целом мало изученным, с научной точки зрения, архитектурно-дизайнерским феноменом. Можно констатировать отсутствие даже попыток комплексного осмысления и изучения данного явления, как с целью теоретического обобщения признаков этого феномена, так и с целью практического применения изученного опыта в дальнейшем проектировании.

**Цель исследования** — выявление типологических особенностей формирования и трансформаций ресторанный интерьер в России с конца XIX до начала XXI века.

#### **Задачи исследования:**

— выявить специфику исторической трансформации ресторанный интерьер в России на протяжении почти полутора столетий;

— систематизировать структурно-семантические признаки, отличающие объемно-пространственное решение и среду ресторанных заведений от других общественных пространств в прошлом и настоящем;

— актуализировать представление об эстетической ценности предметно-пространственной среды интерьеров ресторанных заведений и ее зависимости от историко-культурных, социокультурных и социопсихологических условий, бытовой прагматики;

— структурировать представления обо всем спектре ресторанных заведений, в том числе с расширенной функцией досуга, с учетом архитектурно-художественного качества среды.

Проблема исследования связана, во-первых, с дизайнерским «бумом» в сфере интерьерного проектирования ресторанных заведений, который происходит в современной России, и, во-вторых, с отсутствием четких историко-культурных ориентиров, а также сформированной искусствоведческой базы при выборе конкретных образных и архитектурно-пространственных решений того или иного создаваемого интерьера. Проблема актуализирует существующее противоречие между активным стремлением к наследованию характерных для разных исторических эпох дизайнерских присмов и далеко не всегда адекватным умением на практике освоить это многообразное наследие.

**Объектом исследования** является ресторанный интерьер в России с конца XIX до начала XXI века.

**Предмет исследования** — архитектурно-пространственные, конструктивные и декоративно-художественные решения интерьеров ресторанных заведений в России в диахроническом и синхроническом аспектах.

**Хронологические и географические рамки исследования** обусловлены наиболее характерными периодами появления и функционирования ресторанных заведений в связи с социальными, политическими и экономическими условиями в России конца XIX — начала XXI веков. В данном аспекте видится уместным выделить четыре основных периода, и применительно к основополагающим тенденциям каждого исследовать ресторанные интерьеры тех городов, где складывались образцы, влиявшие на соответствующую сферу всей России.

*1 — Рубеж XIX - XX веков*, явившийся для России эпохой трагических противоречий и быстро меняющихся социальных устоев. Эпоха модерна искала обновления и слияния жизни с искусством, а, с другой стороны являлась в архитектуре завершающим периодом историзма. В связи с данным периодом уместным было рассмотрение ресторанных интерьеров Санкт — Петербурга. Возникающие в нем ресторанные заведения (как и все что, происходило в столице), соответственно, поневоле воспринимались всей страной как образцовые.

*2 — Период с 1932 по 1955 годы*, ставший для молодой советской страны годами утверждения идейно-психологического климата тоталитарной эпохи. Всеми средствами, в том числе и художественными необходимо было показать миру, что только в социалистическом обществе и под руководством Сталина возможны колоссальные успехи и достижения во всех областях жизни. Архитектурное творчество с помощью командно-административных методов было направлено на создание произведений социалистического реализма путем освоения «классического наследия». Большое значение придавалось перестройке и формированию Москвы как столицы нового социалистического государства, отражающей и символизирующей изменения, произошедшие в стране в целом, рост и могущество СССР. Соответственно и ресторанные интерьеры, создаваемые в обновлявшейся столице, отражали основные тенденции этой эпохи и должны были служить образцами для повсеместного подражания.

*3 — 1960 - 1980-е годы*, характерные сначала размытием «большого стиля» тоталитарной эпохи и складыванием плюралистической культуры «оттепели», а потом сменой политических тенденций в стране в сторону «похолодания» и «застоя». Период, с одной стороны, характеризующийся установками на унификацию и функциональную детерминированность создаваемой среды, а, с другой, поиском нового языка архитектурно-художественной выразительности. Постепенное исчезновение идейной цельности и неотчетливость задач в эстетической сфере проектирования породили и неотчетливость стилевых и географических границ проявления новых тенденций в дизайне ресторанных интерьеров.

4 – Период с 1990-х годов и по настоящее время, называемый эпохой информационного бума и глобализации во всех сферах жизни. Не стала исключением и интерьерная среда возникающих повсеместно ресторанных заведений.

В тексте диссертации первые три периода изучены в их исторической динамике (глава I), четвертый период, являющийся еще и временем собственной практической деятельности автора исследования, представляет наибольшую сложность для изучения в силу своей незавершенности. Поэтому ему целиком посвящена глава II, а принцип ее организации обусловлен потребностями искусствоведческого анализа объектов на основе интегративных теоретико-методологических подходов.

**Материал исследования** – интерьерные пространства и среда как современных, так и исторических, сохранившихся либо утраченных ресторанов, кафе, клубов, баров, кофеен, чайных. Следует отметить, что ряд характеристик объемно – пространственных решений и стилистических особенностей интерьеров утраченных ресторанных заведений восстанавливался в диссертации по документам, историческим свидетельствам и путем экстраполяции представлений, полученных при изучении сохранившихся аналогов интерьеров.

**Источниками исследования**, обеспечившими возможность рассмотрения исторических ресторанных интерьеров, явились документы из Центрального государственного исторического архива Санкт - Петербурга, Центрального государственного архива кинофотофонодокументов Санкт–Петербурга, Российской национальной библиотеки (Санкт - Петербург), Государственного музея архитектуры им. А.В. Щусева, Российской государственной библиотеки (Москва); непосредственно памятники архитектуры, доступные эмпирическому изучению.

Относительно современных ресторанных заведений – были предприняты натурные обследования в ряде российских городов (Москве, Санкт - Петербурге, Ярославле, Костроме, Вологде, Владимире, Рыбинске, Ростове, Суздале, Муроме), а также сбор эмпирического материала на основе многочисленных периодических изданий по архитектуре, дизайну («Проект Россия», «Архидом», «Лучшие интерьеры», «Salon», «Мезонин») и ресторанному делу («Ресторанные ведомости», «Ресторатор», «Империya вкуса», «Гостиница и ресторан»).

**Методология исследования.** Будучи архитектором-дизайнером, по образованию и по роду практической деятельности, автор исследования считает наиболее репрезентативным *искусствоведческий* подход к материалу, где в качестве основополагающей определена художественно-образная доминанта пространства с учетом специфики определенных временных периодов. Кроме искусствоведческой доминанты, в анализе изучавшегося комплексного явления, в силу специфичности пространства, учитываются социальные, психологические и экономические факторы.

*Искусствоведческий анализ интерьеров включает в себя:*

– *Сравнительно-типологические и структурно-типологические подходы к анализу архитектурной среды в различные исторические периоды, изучение научных и литературных источников, рассмотрение нормативной документации и современной практики проектирования. Ориентиром здесь являлись идеи и подходы специалистов по анализу архитектурно-художественной среды и ее взаимосвязи с культурным контекстом в России в различные исторические периоды.* (Б.Г. Бархина, Е.А. Борисовой, В.Л. Глазычева, И.Э. Грабаря, А.В. Иконникова, Е.И. Кириченко, Д.В. Сарабьянова, Г.Ю. Стернина, М.П. Тубли, С.О. Хан-Магомедова)

– При анализе визуальных коммуникаций и архетипических значений интерьерной среды ресторанных заведений использован *семиотический подход*. Здесь основой служили исследования Р. Барта, К. Дея, Ю.М. Лотмана, В.В. Федорова, У. Эко.

– Осуществлялся также *эмпирический анализ* конкретных интерьеров, опиравшийся на *проектировочные, архитектурно-дизайнерские (практические) подходы*. В этом анализе мы опирались на исследовательский опыт работы А.П. Ермоласва, А.В. Ефимова, Г.Б. Миневрина, Ю.В. Назарова, Е.Б. Новиковой, В.Р. Раннеева, В.Т. Шимко.

**Гипотеза исследования состоит в предположениях:**

– ресторанный интерьер в России представляет собой специфическое явление, имеющее историю развития как в прагматическом, так и в эстетическом аспектах;

– наиболее продуктивными, однако, оставившими далеко не бесспорные с эстетической и прагматической точки зрения ресторанные интерьеры, в России были эпоха модерна и сталинская эпоха, а также советский период «оттепели» и «застоя»;

– ресторанный интерьер отличается характерными способами организации среды в коммуникативном, эстетическом и утилитарном аспектах;

– на своеобразие установки и результата при проектировании ресторанный интерьер влияет: социально-политическая ситуация в российском обществе (установление или отсутствие официально или негласно утвержденных норм и правил), традиция отношения к ресторану, кафе, бару, клубу (с точки зрения поведения посетителей, хозяев и дизайнеров), модные тенденции и направления в дизайне и архитектуре;

– на сегодняшний день в ресторанном интерьере проявляются тенденции к активному дальнейшему формированию и трансформации образно-функциональной среды в связи с социокультурным развитием и ростом технологических новаций.

**Степень научной разработанности проблемы.**

Ресторанный интерьер в России как целостное явление, имеющее свою историю, закономерности развития и характерные черты, практически никем не изучался. Статьи по данной тематике, носящие, как правило,

описательный характер, можно встретить в основном лишь в периодических архитектурно-дизайнерских и художественных журналах, либо в ресторанных путеводителях. Очень редко встречаются статьи по этому вопросу в научной периодике, но они также не дают системного аналитического подхода к проблеме. Поэтому возможно охарактеризовать лишь в самом общем виде исследовательский (историко-теоретический), публицистический и практико-методический круг работ, так или иначе связанных с изучением архитектурно-художественной среды интерьера ресторанных заведений. Классификация видится возможной в нескольких аспектах.

1. Исходя из известного представления о том, что развитие архитектуры неотделимо от создания интерьера, ибо здание без внутреннего пространства не существует, следует отметить работы по *теории и истории архитектуры*, дающие разноплановый анализ архитектурной среды различных исторических эпох. (исследования Б.Г. Бархина, В.Л. Глазычева, Н.Ф. Гуляницкого, А.Э. Гутнова, Ч. Дженкса, А.В. Иконникова, Н.Н. Нечаева, В.И. Пилявского, А.Г. Раппапорта, Н.И. Смолиной, А.В. Степанова, И.А. Урбаха, З.Н. Яргиной).

2. *Историко – культурный контекст проблемы (конец 19 – начало 20 века)* разнообразно по глубине и конкретности исследования значимых явлений отражен в искусствоведческих работах, связанных с изучением архитектурной среды (Е.А. Борисовой, В.С. Горюнова, И.Э. Грабаря, Ю.В. Демиденко, Б.М. Кирикова, Е.И. Кириченко, М.В. Нащокиной, Д.В. Сарабянова, Г.Ю. Стернина, М.П. Тубли). Представления об эпохе модерна, были дополнены историко-культурными очерками и исследованиями полезными для понимания повседневной жизни и досуговых учреждений дореволюционного Петербурга (Ю.Л. Алянского, И.А. Богданова, Г.Г. Бунятина, С.С. Клитина, И.А. Муравьевой, М.И. Пыляева, М.Г. Чарной, Е.Д. Уваровой).

3. Для нашей работы имели значение историко-теоретические исследования, дающие понимание *развития архитектурной среды в социокультурном контексте Советской России* (К.Н. Афанасьев, А.К. Буров, Н.П. Былинкин, Е.А. Ермолин, В.Н. Калмыкова, А.В. Рябушин, В.Э. Хазанова, С.О. Хан – Магомедов, К. Фремптон).

4. Применительно к вопросам символического восприятия и образно-художественного языка архитектурной среды, в том числе как явления массовой культуры уместно упомянуть работы Р. Арихейма, Р. Барта, К. Дея, Т.С. Злотникову, Ю.М. Лотмана, В.Ф. Маркузона, В.В. Федорова, У. Эко.

5. Отдельный массив составляют научные труды, посвященные как анализу, так и рекомендациям по практическому проектированию в области *дизайна интерьерной среды* (работы А.А. Гаврилиной, О.И. Генисаретского, А.П. Ермолаева, А.В. Ефимова, Г.Б. Миневрина, Ю.В. Назарова, Е.Б. Новиковой, В.Р. Раннеева, В.П. Толстого, В.Т. Шимко).

6. В связи с рассматриваемой темой важно зафиксировать существование *научно-методических рекомендаций по проектированию предприятий обще-*



*ственного питания.* Этот круг источников важен тем, что в нем дается критический анализ ряда существующих отечественных и зарубежных ресторанных заведений, в основном с утилитарно-технической стороны, а также даются конкретные рекомендации по их проектированию, что в свою очередь дает понимание некоторых факторов, благодаря которым происходило и происходит формирование ресторанный интерьера в России (работы В.Н. Аладова, В.Ф. Алексеева, Г.И. Колчановой, Н. Мгалоблишвили, А.А. Поляниной, В.П. Уренева).

**Научная новизна** исследования состоит в том что:

– впервые предпринята попытка изучения ресторанный интерьера как целостного явления, с позиций функционально – технических и архитектурно-художественных, а также с точки зрения анализа визуальных коммуникаций;

– произведено типологическое структурирование по специально выявленным признакам как самих интерьеров, так и их элементов;

– выявлены отличительные особенности архитектурно-пространственных и стилистических решений ресторанных интерьеров в различные исторические периоды;

– введен в научный обиход последовательно презентуемый визуальный ряд наиболее характерных для каждого исторического периода ресторанных интерьеров, дающий относительно целостное представление об их формировании и временных модификациях;

– понятию «ресторанный интерьер» придан научный статус, основанный на экстраполяции в сферу его изучения методов анализа архитектуры и дизайна как признанных видов искусства.

**Теоретическая значимость** исследования определена тем, что:

– в работе доказана необходимость комплексного научного подхода к феномену ресторанный интерьера на основе анализа функционально-технологических и архитектурно-художественных аспектов;

– обобщены представления о генезисе ресторанный интерьера в России в контексте развития архитектурно-художественной среды;

– определены специфические характеристики ресторанный интерьера относительно каждого рассматриваемого периода;

– систематизирован значительный эмпирический материал по архитектурному проектированию и дизайну в области ресторанный интерьера в России;

– выявлены специфические особенности объемно-пространственной структуры и отдельных средоформирующих элементов ресторанный интерьера;

– обозначены наиболее характерные стилистические и образно – художественные темы интерьеров современных ресторанных заведений.

**Практическая значимость** исследования заключается в том, что материалы работы могут способствовать дальнейшим научным разработкам, связанным с проблемами изучения закономерностей формирования, структуры и особенностей общественного интерьера, а также быть использованы при чтении

спецкурсов и лекций для искусствоведов, культурологов, архитекторов по темам, связанным с отличительными чертами и историей архитектурно – пространственных решений и дизайна интерьера в России.

Результаты исследования могут быть использованы в качестве информативного и методически репрезентативного материала в интересах действующих архитекторов и дизайнеров, занимающихся практическим проектированием ресторанных заведений. Это, в свою очередь, позволит практикам находить наиболее целесообразную, эстетически и функционально корректную модификацию интерьерного пространства в каждом конкретном случае, что при проектировании и реализации будет способствовать принятию более обоснованных решений и повышению эффективности творческого процесса создания интерьера, вне зависимости от уровня сложности задачи.

Личный вклад состоит в том, что представление о феномене ресторанный интерьер в России было введено в контекст истории русского зодчества. Произведена актуализация художественных и конструктивных решений исторических, ставших по-своему классическими ресторанный интерьеров с учетом интересов современной архитектуры и дизайна.

**На защиту выносятся следующие положения:**

– в период с конца XIX века и до 1990-х ресторанный интерьер в России (СССР) развивался в русле основных архитектурно – художественных тенденций, обусловленных социально-экономическими, а иногда и политическими условиями;

– наиболее яркий период развития ресторанный интерьер в последние полтора столетия связан с эпохой модерна, что связано с отсутствием жесткого диктата государства в вопросах формообразования и стилистики, в частной собственности на заведения, с сочетанием разноплановых форм досуга с основной функцией питания, с конструктивными и технологическими новациями, а также с профессиональным мастерством авторов российской школы зодчества и декоративно-прикладного искусства; следствие этого – разнообразие и особый художественный уровень объемно – пространственных и образных решений ресторанный интерьеров, создание эстетически гармоничной среды для отдыха человека, несмотря на неоднозначность и критический настрой общественных взглядов в отношении архитектурной стилистики той поры;

– пространственное формообразование и стилистика ресторанный интерьер в советский период самым непосредственным образом отражают общее состояние в сфере архитектуры и дизайна: подчинение ригористичному государственному заказу, меняющемуся в зависимости от первостепенных общественно-политических задач; отсюда – унификация, негативно повлиявшая на формирование интерьеров ресторанный заведений;

– формирование ресторанный интерьер в современной России обнаруживает себя как особое явление в области архитектуры и дизайна, проявляющееся как историческую преемственность, так и новые стилистические и конструктивно-технологические тенденции;

— современный ресторанный интерьер — «упаковка», определяющая лицо заведения на рынке услуг, посредством осознанно выстроенных визуальных коммуникаций, своеобразный продукт массовой культуры и индустрии дизайна с соответствующими характерными признаками;

— систематизация всего рассмотренного спектра сегодняшних ресторанных интерьеров может осуществляться по таким параметрам как содержание деятельности (досуг) и художественно-стилевой контекст;

**Апробация работы.** Представленное исследование явилось результатом как научных исследований в области дизайна ресторанных интерьеров, так и результатом десятилетней работы автора в качестве практикующего архитектора — дизайнера. За период с 2000 по 2006 г. в Ярославле диссертантом были реализованы проекты интерьеров ресторана «Поплавок», спорт-бара «Шайба», при гостинице «Юбилейная» созданы лобби-бар, кофейня, банкетный зал «Звездное небо», рестораны «Знаменский» и «Юбилейный», при салоне красоты «Рашель» — специализированное кафе, проведен ряд проектно-консультативных работ по ресторанно — развлекательному комплексу «Пристань» при Центре спорта и отдыха «Демино», по кофейне при ДК «Авиатор» и банкетному залу при Доме отдыха НПО «Сатурн» в г. Рыбинске.

Основные положения работы обсуждены на заседаниях кафедры культурологии и журналистики ЯГПУ имени К.Д.Ушинского; на региональных и международных научно-практических конференциях 2003-2006 годов в Москве и Ярославле: «Человек в информационном пространстве» (Международные научно-практические конференции, Ярославль, 2003-2005 г.), «Науки о культуре — шаг в XXI век» (VII всероссийская конференция, Москва 2005 г.), «Диалог языков и культур» (Международная научная конференция, Ярославль 2006 г.), «Столицы и столичность в истории русской культуры» (научная Интернет-конференция, 2005 г.), на научных чтениях им. К.Д. Ушинского ЯГПУ, (2004 г.)

**Структура работы.** Диссертация состоит из введения, двух глав, заключения, списка литературы, содержащего 186 наименований и пяти иллюстрированных приложений. Общий объем работы составляет 236.

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ**

Во введении обоснована актуальность выбора темы исследования, рассмотрена степень изученности проблемы, определены цели и задачи исследования, декларирован его объект, предмет, материал, обозначена теоретико-методологическая база, сформулирована научная гипотеза, положения, определяющие новизну исследования, его теоретическую и практическую значимость.

**Глава I. Развитие ресторанный интерьера в России (конец XIX — начало 1990-х гг.)**

Ресторанный интерьер в России в период с конца XIX века и по 90-е годы XX века проходит в своем развитии этапы, характерные для архитектурно-

художественной среды в целом. Функциональная организация, пространственные решения и декоративность внутренней отделки ресторанных заведений во многом зависели от существовавшей в обществе социально - культурной ситуации, а также от постоянных творческих поисков создателей интерьеров, архитекторов и художников в области стилистики и новых средств образной выразительности, созвучных каждой эпохе.

### 1.1 Кафе и рестораны эпохи модерна

Ресторанные заведения Санкт – Петербурга конца XIX века и начала XX века, являясь, помимо прочего, местом для делового и культурного общения, своего рода клубами по интересам, создавали настроение, не только услаждая физический вкус гостей, но и их эстетические потребности, в том числе и гармонией архитектурно-художественного окружения. В то же время ресторанные интерьеры данного периода несли на себе черты предгрозовой, предреволюционной ситуации с ее обостренными социальными конфликтами.

Проведенный анализ показал, что ресторанные заведения Санкт-Петербурга, эпохи *модерна* являлись вполне самостоятельным функциональным типом общественных пространств, имевшем развитую специализированную планировочную и пространственную структуры, с характерным взаимосвязанным набором помещений. В качестве наиболее значимых и представляющих исследовательский интерес в работе рассматриваются архитектурно-художественные параметры залов, кабинетов и буфетных ресторанных заведений различного уровня.

По ряду функциональных, объемно-пространственных и стилевых признаков все интерьеры ресторанных заведений Санкт-Петербурга представлялось уместным, разделить на *«рядовые»* и *«экссклюзивные»*.

В результате проведенного обзора особенностей внутренней среды значительной группы *«рядовых»* заведений (рестораны «Вена», «Золотая Ветка», «Золотой Якорь», «Малоярославец», «Москва», «Одесса», «Островъ», «Париж», «Ривьера», ресторан Е.М. Брандина, «Эльдорадо»), в качестве характерных особенностей отмечены, приверженность к мелкой, дробной, нарядной пластике форм, «многословности» украшений и орнаментики, а также измельченность масштаба. Это соответствовало тенденции доминирования в системе культуры того периода проблем частной жизни «частного человека».

Рестораны *«экссклюзивного»* типа, частично сохранившиеся и изученные непосредственно, по своим функционально-пространственным или образно-художественным параметрам не поддающиеся общей типологии и отражающие стремление их создателей к особым стилистическим решениям и воплощению функционально-технических новаций, особо характерных для утвердившихся в этот период эстетических канонов модерна, репрезентативно представлены такими известными в прошлом заведениями северной столицы, как рестораны «Медведь», «Палкин», а также рестораны «Европа» (1905, К.Э. Маккензен) и «Крыша» (1910, Ф.И. Лидваль) при гостинице «Европейская» и ресторанные залы гостиницы «Астория» (1911-1912, Ф.И. Лидваль).

В объемно-пространственных и стилистических решениях ресторанных интерьеров Санкт-Петербурга конца XIX - начала XX века проявилось:

- стремление к применению архитектурно-художественных и конструктивных новаций, свойственных развитию зодчества эпохи модерна в целом;
- тяготение к расположению зон для посетителей с возможностью визуальной взаимосвязи с интересными видовыми ракурсами города;
- во внутренней планировке – четкое разделение пространства на ряд утилитарно стандартных помещений для посетителей и обслуживания;
- в зонах для посетителей – взаимосвязанные трансформируемые пространства, дающие возможность вариантного использования;
- типичное пространственное решение – прямоугольное в плане помещение, с различными вариантами соотношения планировочных габаритов, высоты, в частности, перекрытий и конструктивной системы;
- разнообразие стилистических решений и их компиляций от древнейших классических интерпретаций до новомодных веяний модерна;
- в декоративной отделке стремление как к помпезной роскоши, так и к домашнему уюту, последнее - посредством сомасштабности элементов человеку;
- порядовая, вдоль продольной оси помещения расстановка столиков, у торцевой стены, как правило, расположение эстрады;
- привнесение в интерьеры большого количества растительных элементов, преимущественно в виде тропических растений, и стремление к максимальному привлечению появляющихся технических новаций.

Если функциональный тип ресторана рассматриваемого периода можно считать сложившимся, то в области архитектурно-пространственных решений и стилистики идет постоянный творческий поиск, что с успехом подтверждают рассмотренные интерьеры условно означенного «эксклюзивного» типа. Многовековая история зодчества не предлагала данным заведениям своего пространственно-образного аналога, поэтому их создатели, учитывая различные общественные предпочтения или отдавая дань общевропейской интерьерной моде, искали образцы в диапазоне между дворцовым величием и уютом жилых покоев, останавливаясь на различных компромиссных решениях. Не имея собственного архетипа, интерьеры ресторанных заведений обращаются к различным визуально-знаковым временным и пространственным ассоциациям, имеющим определенные историко-культурные «коды», узнаваемые и привлекательные для посетителей - неофигов. В декоративной стилистике интерьера отчетливо проявились две основные художественные системы – эклектизм и модерн, которые, с одной стороны, принципиально различались, а с другой, будучи достаточно свободными в плане эстетических установок, сосуществовали, иногда накладываясь друг на друга, образуя подчас весьма противоречивые стилистические сочетания и образные выражения.

## 1.2 Рестораны сталинской эпохи

Сталинская эпоха (1932 – 1955 гг.) отмечена стремлением к утверждению новых, социалистических ценностей во всех социально - культурных сферах посредством жесткой тоталитарной соподчиненности. Но, несмотря на громко провозглашаемые намерения к созданию новой советской культуры, свободной от буржуазных излишеств, в архитектурно-художественной сфере проявилась преемственность по отношению к культурному наследию дореволюционной эпохи как в пространствообразовании, так и в стилистике. Ресторанные заведения в данный период создавались при учреждениях, чьими основными функциями было обслуживание разного рода потребностей, а их интерьерное пространство, как правило, соответствовало общим архитектурно-пространственным и стилистическим интерьерным тенденциям эпохи.

Целесообразным для нашего исследования было рассмотрение интерьеров ресторанов, появившихся в этот период в Москве, которая, согласно действующим социально-политическим установкам, являлась образцовой социалистической столицей, а все создаваемое в ней служило примером для подражания всей советской стране.

В качестве наиболее характерного образца анализируется интерьер ресторана «Московский», гостиницы «Москва» (1932-35, Л.И. Савельев, О.А. Старан, А.В. Шусев), где создатели интерьера делают попытку осмысления «классического» наследия, в рамках новых социально-политических задач, с соответственным привнесением новых «социалистических» визуальных знаков. Однако основные приемы композиционного построения пространств, масштабное соотношение деталей и принципы декорирования поверхностей остаются, по сути, известными ранее. Здесь с особой отчетливостью проявилась характерная особенность советской архитектуры 1932-1940 гг., когда старые традиционные формы старались наполнить новым социалистическим содержанием, и, не создавая своих форм, вытеснить культуру старую.

В качестве характерного примера послевоенного периода рассматриваются интерьеры ресторанных залов гостиницы «Ленинградская» (1949-53, Л.М. Поляков, А.Б. Борецкий).

В итоге анализа наиболее типичных, ресторанных интерьеров сталинской эпохи, а также контекстуального учета опыта создания ряда других заведений этого периода (ресторанные залы гостиниц «Украина», «Пекин», ресторан при Центральном доме архитектора – Москва; ресторан «Медведь», кафе «Прибой» и ресторан при вокзале «Ярославль Главный» - Ярославль) отмечены основные особенности интерьерных решений:

- несоответствие замкнутой прямоугольности пространств и анфиладности планировочной композиции основной ресторанной функции - сочетания питания и отдыха;
- использование симметрии как основного композиционного приема;
- крупные габариты залов и пропорции основных композиционных элементов, не сомасштабные человеку, особенно сидящему;

- настрой на помпезность и физическую масштабность, парадность, декоративную насыщенность и имперскую роскошь архитектурных форм;
- привнесение композиционных методов и декоративных элементов исторически утвердившихся стилевых приемов, далеко не всегда в корректной форме, увлечение колоннадами, кессонированными потолками, обильными лепными узорами, ордерными членениями стен, введением раскреповок, массивных карнизов и декоративных фризов;
- стремление к использованию дорогих отделочных материалов или старательных подделок под них;
- применение пространственных живописных плафонов с иллюзорными фресками на современные сюжеты, а также орнаментальной росписи, решаемой в духе русского «ампира», с цветочными гирляндами, античными мотивами и прочими традиционными атрибутами, иногда с добавлением советской эмблематики.

Применяемые зодческие приемы говорят о явной преемственности «сталинской» архитектуры по отношению к традициям дореволюционной России.

Анализ построения и архитектурно-художественного языка интерьерного пространства наиболее характерных, на наш взгляд, ресторанов Москвы 1930-1950х гг. позволил сделать вывод о том, что смысловая метафора «дворца» или даже «храма», а именно так тогда трактовались основные типологические категории общественных зданий, сделала логичным обращение к традиционным для ее воплощения формам-знакам архитектурного языка, что с успехом выражало торжество тоталитарной общественной системы, символизирующей надчеловечность и подчинение личного общественному при стремлении к идеалам коммунистического «универсума».

### **1.3 Интерьеры предприятий общественного питания периодов «оттепели» и «застоя»**

1960-е – 1970-е гг. характерны для архитектурно-художественной сферы отказом от традиционализма и ретроспективности форм и укреплением рационалистического мировосприятия. Для ресторанных интерьеров это проявилось в первостепенном внимании к практическим, утилитарным задачам, в ущерб архитектурной образности. Однако с начала 1970-х гг. постепенно актуализируется стремление преодолеть утилитарность, через проявление органического единства формы и конструкции, лаконичность средств выразительности и привлечение монументально-декоративных элементов искусства. Происходит возрождение интереса к национальным традициям, к своеобразному поиску культурных корней, но не ради освоения собственно классического наследия, а во имя новых стилистических поисков. В итоге признаком времени вместе с заботой о функциональном удобстве становится своеобразное «многостилье», что в какой-то степени подготовило разнохарактерность интерьерных вариаций современных (1990-е – 2006 гг.) ресторанных заведений.

Ведущее значение в архитектурно-дизайнерской практике создания ресторанных интерьеров приобретают асимметричность планировки, взаимоперетекание пространств, сплошное остекление наружных стен, скрытое освещение, грубая фактура обработки стен, забота о «чистоте» плоскостей, оживляемых иногда вставками из керамики, дерева, чеканного или кованого металла; насыщенные в цвете декоративные ткани и ковры лаконичных рисунков; витражи из сколотого стекла, мозаики, сграффито и росписи, решаемые обычно в условно-декоративной плоскостной манере.

Одним из первых опытов комплексного решения ресторанный интерьера нового типа явились кафе-ресторан «*Неринга*» (Вильнюс, 1958) и кафе «*Тарту*» (Каунас, 1961).

Возрастающий интерес к использованию *национальных традиций*, а в связи с этим - стремление к актуализации той или иной традиции декоративности в формировании художественного образа наиболее ярко проявился в ресторанных интерьерах Грузии (рестораны гостиницы «*Иверия*» (Тбилиси, 1968) и пансионата «*Пицунда*» (1968).

При создании ресторанных интерьеров авторы все чаще прибегают к подражанию, к стилизации традиционных форм и декора старинной архитектуры, как правило, народного жилища; в связи с этим широкое распространение получает *стилизаторская* тенденция, проявившаяся главным образом в оформлении небольших кафе и ресторанчиков. Главное здесь - установка на экзотику и романтизацию среды в самых разнообразных проявлениях, попытка воссоздать натуральную среду далеких исторических времен (рестораны «*Дарьял*», Тбилиси; «*Марани*», Мичет; «*Горский аул*», Сочи; «*Верховина*», «*Млын*», «*Наталка*», Киев; «*Подветренный*», Шауляй; рестораны в бывших трапезных палатах Суздаля и Ростова Великого; ресторан «*Берендесво царство*», Кострома; кафе «*Кама*», Пермь).

Противоположное направление, наблюдаемое в ресторанных интерьерах 1960-х - 1970-х гг. можно условно назвать функционально-модернистским. Характерными чертами его следует отметить: культ прямых линий и углов, четких граней, чистых плоскостей, увлечение сплошным остеклением и сведением отделки поверхностей до утилитарного минимума. Этому в огромной мере способствовала существующая система рекомендаций по проектированию типовых предприятий общественного питания, объемно-пространственное решение которых основывалось, как правило, на прямоугольной сетке колонн, а главное внимание уделялось функциональной целесообразности.

Постепенно интерьеры функционально-модернистского направления отходят от жесткого геометризма и становятся более пластичными и сложными по своим формам и композиции внутреннего пространства. Приемы их отделки и убранства совершенствуются посредством введения монументально-декоративных произведений подчеркнута вне национальных традиций. Примерами могут служить ресторан «*Арбат*», кафе «*Метелица*», пивной бар «*Жигули*», рестораны при гостиницах «*Юность*» и «*Варшава*», кафе



«Молодежное», «Дружба» и «Аэлита», Москва; рестораны «Нева» и «Невский» Ленинград; кафе «Метро», Тбилиси; кафе «Москва» и «Чай-кофе», Киев; кафе «Энергия», Таллинн.

Одной из ключевых проблем периода 1960-х-1980-х гг. являлся синтез искусств и соотношение декоративного и монументального. Стремление сформировать качественно новую среду, индивидуально-неповторимую, отражающую духовный мир современников, и черты национальной культуры своего времени говорит о безусловной важности данного периода в развитии ресторанного интерьера.

## **Глава II. Структурно-семантические аспекты современного ресторанного интерьера.**

В современной социально-культурной жизни России можно с уверенностью констатировать своеобразный «ресторанный бум», совершенно очевидно проявляющийся как в повсеместном количественном росте ресторанных заведений, так и в стремлении к повышению качества обслуживания и разнообразию в сфере потребления. Интерьерам в этой связи рестораторы уделяют далеко не последнее внимание, пытаются, помимо всего прочего, завлечь публику модным нетривиальным антуражем.

### **2.1 Интерьер ресторанных заведений как среда массовой культуры.**

Внутренняя среда современных ресторанных заведений является одной из жизненных сфер, где наиболее отчетливо проявляется тенденция включения искусства в область, характеризующую спонтанностью, игровым началом, непринужденностью и свободным осуществлением энергии человека.

Востребованность ресторанных заведений у различных возрастных и социальных слоев общества сегодня можно объяснить стремлением отключиться от будничных проблем, желанием получить разнообразные культурные переживания и психо-эмоциональные впечатления, способные вытеснить негативные последствия погружения в повседневные проблемы. В ряде случаев ресторанная среда приносит ощущение бытовой комфортности и домашнего уюта, давая потребителю требуемую иллюзию сытости и покоя. Современные рестораны, кафе, бары и клубы – благоприятная среда как для неформального общения, так и для проведения массовых застолий различной функциональной направленности.

Важным аспектом, характеризующим ресторанный среду, является зрелищность. Здесь наблюдаются статичные и динамичные формы зрелищного воплощения, в которых внутреннее архитектурно-художественное решение пространства и его разнообразные элементы являются одними из основных компонент. Интерьерное пространство уподобляется театральной декорации, где даже заурядным средовым ситуациям придается необычный, условно - возвышенный, игровой характер, с целью привлечения большего внимания со стороны посетителей. Эту тенденцию можно сравнить с типичным рекламным ходом: завернуть в красивую обертку пусть не всегда значимое и оригинальное содержание.

Интерьерная среда ресторанных заведений в полной мере может быть отнесена к сфере массовых коммуникаций в силу своей основной интенции — обращения к различным общественным группам с целью удовлетворения их потребностей, намерения внушить им определенные деятельностные установки. Архитектурно-дизайнерское сообщение с мягкой настойчивостью, не требуя углубленной сосредоточенности и ответственности, подает обитателю ресторано-досугового интерьера сигналы — это призывы «поесть, а заодно и развлечься».

Являясь продуктом массовой культуры, современный ресторанный интерьер подвержен всем влияниям рынка товаров и услуг. На первый план здесь выдвигаются такие приоритеты в сфере массового потребления, как общественная престижность, социальный символизм или мода.

Изучив значительный ряд ресторанных заведений, в частности, московские рестораны «Венеция» и «Сыр», можно утверждать, что ресторанный интерьер сегодня становится своеобразным социальным мифом, причем мифологизируются, наряду с конкретными предметами, атмосфера, среда, состояние. Происходит это посредством намеренно выстроенной системы визуальных кодов. Архитектурно-художественные решения ресторанных интерьеров настойчиво раздают персональные приглашения, используя ту или иную стилистику, отбрасывая зачастую содержание и преподнося лишь бесспорный сигнал, играя на аналогии между смыслом и формой, превращая историю в природу. Что, безусловно, отвечает интересам владельцев этих заведений, да и, думается, интересам посетителей.

**2.2 Интерьер ресторанных заведений как пространство визуальной коммуникации.** Важной особенностью интерьерной среды современных ресторанных заведений является то, что здесь визуальные сообщения являются одновременно предметами пользования, а метафоры и ассоциации повсеместно возникают на различных уровнях структурной организации. Происходит сознательный и активный перенос в дизайн среды семантических значений из разных сфер как реальной, так и фантастической действительности.

В появившихся за последние 10 лет барах, кафе, ресторанах и клубах, из всего многообразия встречающихся интерьерных тем, родственных по художественно-стилевому и образному контексту, следует выделить: русский народный быт («Царевич», Москва) и стилизацию под жизнь дворянско-купеческой усадьбы («Обломов», Москва); интерпретации «классического» наследия («Астория», Ярославль); «путешествия» в далекие уголки мира и в различные исторические эпохи («Ки-Ка-Ку», Москва; «Шато», Ярославль); военно-морскую и спортивную тематики («Поплавок», «Шайба», Ярославль); обыгрывание техногенных материалов и конструкций («Муха», Москва); интерьеры по «сценарию» книги, фильма или политического события («Белое солнце пустыни», Москва).

В означенных случаях насыщение ресторана интерьерными знаками происходит вплоть до присутствия самой означаемой вещи. Здесь

наблюдается фактически весь круг модификаций значений объектов потребления во времени и пространстве, путем непрекращающихся преобразований первичных функций во вторичные и наоборот (согласно классификации У.Эко).

Особенность прочтения многообразных кодов и значений современного ресторанный интерьера состоит в их единовременном восприятии и относительной неделимости на элементарные знаковые единицы. Следовательно, сообщения, заложенные в формах и в самой предметно-пространственной среде, могут «прочитываться» в произвольной последовательности и допускать вариативные толкования.

Архитектурно-художественное построение интерьера, как правило, ни эмоционально, ни стилистически не взаимосвязано с окружающей городской средой, а подчинено своей *внутренней самодостаточной идее*. Исключения составляют случаи, когда визуальные связи с внешним окружением являются одной из осознанно избранных доминант средового образа.

Предметно-пространственная среда ресторанных интерьеров ориентирована на *массовое потребление*, с одной стороны, и *индивидуальную избирательность* — с другой.

Сложность адекватного прочтения визуальных кодов, закладываемых в современное интерьерное пространство, усугубляется еще и тем, что внешне одинаковые знаки могут для разных субъектов (принадлежащих к различным субкультурам и обладающих разным жизненным опытом) нести неодинаковую информацию. Кроме того, в современном обществе, в свою очередь, практически уже не существует «общественного договора», унифицирующего и закрепляющего значения форм предметного мира, как это было в эпоху модерна или в сталинский период.

### **2.3 Функциональная типология современных предприятий общественного питания в столицах и провинции.**

Безусловной доминантой внутренней организации пространства ресторанных заведений является главная функция — общественного питания. Являясь в своей основе неизменной, она претерпевает различные трансформации, в том числе и в плане сочетания с другими общественными функциями, что, в свою очередь, влияет на особенности соответствующего интерьера.

Согласно официально принятой и существующей на сегодняшний день типовой номенклатуре предприятий общественного питания, все они подразделяются на: рестораны, рестораны категории «люкс», классические и национальные рестораны, крамы, кафе, бары, бары категории «люкс», ночные бары, кафе-бары, диско-(видео-) бары, бары-бильярды, специализированные кафе, молочные и детские кафе, интернет — кафе, закусочные, бистро, столовые, буфеты, кафетерии, летние кафе, мини-кафе.

Характерной чертой функционирования ресторанных заведений является традиционное сочетание целевой функции питания с отдыхом и развлечением посетителей, хотя содержание и соотношение этих функций в различные исторические периоды различно в связи с конкретикой общественных процессов, традициями и данностью места.

В диссертации предлагается выделить основные, существующие сегодня типы ресторанных заведений по функциям, сопутствующим досуговой направленности:

– заведения, удовлетворяющие интересы, характерные для различных возрастных или социальных групп посетителей;

– заведения, в которых посетителей объединяет общность интересов, профессий или любительских занятий;

– специализированные заведения, предназначенные для организации свадеб, юбилеев, различных торжеств и корпоративных мероприятий;

– зрелищно-развлекательные заведения: многофункциональные комплексы, где утилитарная функция питания, являясь связующей, отходит на второй план под «напором» разноплановых форм досуга;

– заведения, совмещающие функции питания с организацией обзора панорамы окружения – интересного природного или городского пейзажа.

– заведения «занимательной еды», в которых основным элементом развлечения является ассортимент и оформление предлагаемых блюд;

– заведения, нацеленные на выполнение основной утилитарной функции питания в максимально быстрый срок;

– «рядовые» ресторанные заведения, не предлагающие каких-либо развлечений, культурных мероприятий или особой внутренней атмосферы.

Ресторанные заведения ориентируются на производство или подготовку продукта и возможность его одновременного коллективного потребления, через удовлетворение индивидуальных потребностей, сочетая процессы трудовые, по производству и обслуживанию, и процессы по потреблению. Соответственно этому и разделению пространства на различные по атмосфере, оборудованию и эмоционально-психологическим установкам части – зоны потребления и зону обслуживания.

#### **2.4 Пространственно – средовое решение ресторанный интерьера.**

Пространство на протяжении всей истории архитектуры никогда не оставалось только утилитарным. Ведущие принципы его организации устанавливались в соответствии с социальными задачами и эстетическими представлениями. Узко очерченная функция в решении ресторанный интерьера не является однозначной основой средового образа, это чаще – предпосылка, трактуемая архитектором-дизайнером в широких пределах.

Сегодня в ресторанных интерьерах четкие правильные пространственные формы встречаются все реже. Внутреннюю объемно-пространственную структуру чаще можно охарактеризовать как аморфную, образованную взаимоперетекающими помещениями, и обладающую абсолютной «хаотичностью» композиционных осей. И, хотя исследователи отмечают, что в общественной среде обычно доминирует архитектурное начало, а дизайнерское – подчиняется ему, на наш взгляд, ресторанный среда является в этом смысле скорее исключением, чем правилом.

Внутренние пространства современных ресторанных заведений отличаются повышенной степенью декоративности и стремлением к синтетичности использования отделочных материалов, предметов прикладного искусства и аксессуаров.

В диссертации установлено, что характерными параметрами ресторанным пространству становятся:

- изменчивость и динамичность структуры в процессе ее восприятия, в зависимости от временных и пространственных позиций;
- целостность восприятия элементов пространственной композиции в рамках функционально-обусловленных процессов;
- иррациональность и отход от «прямоугольности» структуры;
- взаимодействие с окружающей средой путем создания выгодных визуальных аспектов восприятия и композиционного разнообразия.

Существующая зависимость между отдельными интерьерными составляющими и последовательность соединения их в комплексно воспринимаемый целостный средовой организм отражаются в ресторанных интерьерах в аспекте установления разносторонней коммуникативной зависимости между временно независимыми структурными системами, посредством смысловых и композиционных связей.

Помимо воспринимаемого визуально пространства интерьерная среда ресторанных заведений характеризуется температурой, влажностью, движением и составом воздуха, наполнена звуками и запахами. Все эти свойства, отраженные органами чувств посетителей, обобщаются в сложный пространственно-средовой образ.

## **2.5 Архитектурно-художественная организация и формирование среды ресторанных интерьеров.**

По уровням мобильности в диссертации предложено выделить пять основных групп элементов, формирующих средовое обустройство ресторанного интерьера и играющих роль как в становлении пространственной структуры, а также и декоративно обогащающих среду. Причем чем стабильнее оборудование, тем важнее его пространственная роль, чем мобильнее, тем значительнее декоративная сущность:

- «встроенное» оборудование - элементы оснащения, жестко интегрированные в архитектурно-пространственный каркас среды;
- приставное (присоединенное) оборудование, размещение которого зафиксировано удобством функционального использования и концепцией архитектурно-художественной организации пространства;
- стационарное предметное наполнение и объемное оборудование - вещи, имеющие постоянное место, но «к случаю» они могут быть переставлены без кардинального изменения характера помещения;
- подвижные объемные и напольные элементы, имеющие несколько вариантов размещения, преобразующих и функцию, и облик интерьера;

– мобильное наполнение – может оказаться в различных местах в силу небольших габаритов и динамики использования.

В современных ресторанных интерьерах, в зависимости от планируемого воздействия на посетителей, используются художественные свойства различных строительных и отделочных материалов с точки зрения их образной выразительности и разнообразия чувств и ассоциаций, возникающих при их виде и осязании. Используемые материалы по происхождению можно условно разделить на естественные – традиционные, с исторической точки зрения, и искусственные. А по вызываемым ощущениям – на теплые и холодные, мягкие и жесткие.

Для декоративного убранства (фоновое или акцентное) ограждающих поверхностей ресторанных интерьеров характерно:

- тяготение к комбинаторике материалов, независимо от конкретной плоскости в пространстве, в соответствии с выбранной стилистикой;
- множественность имитаций природных материалов и фактур;
- использование элементов, традиционно характерных для жилой среды, а, с другой стороны, для промышленно – индустриальных объектов;
- дематериализация конструктивной структуры или ограждающих поверхностей с помощью декора, отделки или зеркальности поверхностей;
- использование утилитарно неприхотливых и экономичных материалов.

Цветовой палитре ресторанный интерьер свойственно колористическое многообразие и броскость «открытых цветов», насыщенность оттенков и контрастность сочетаний, а также доминирование теплой цветовой гаммы и стремление к соответствию общему интерьерному сюжету. Цвет в ресторанном интерьере – одно из активных средств эмоционального и коммуникативного воздействия.

Цветовое восприятие ресторанный интерьер зависит от естественного и искусственного освещения, выставленного в зависимости от общей функциональной направленности. Искусственное освещение подразделяется на общее, создающее «световой фон» помещения, локальное, используемое для клиентских зон, акцентный свет, выделяющий интерьерные детали или зоны, а также нестандартные источники света, рабочее, специальное и рекламное освещение.

Свет в ресторанных интерьерах, используемый не только утилитарно, сколько как дизайнерский прием, характеризующий многоцветностью, интерактивностью и динамичностью, – создает подобие «театрального эффекта», в соответствии с единым сценарием, связывающим зоны в цельную светодинамическую композицию.

Важнейшим средоформирующим элементом ресторанных заведений является мебель, призванная способствовать удобному расположению посетителей и эргономичной вместимости в габариты помещений. Выделяют два принципиально отличающихся способа расположению мебели геометрический и свободный. В использовании мебели: характерным сегодня является

Важным элементом визуальной привлекательности, обладающим способностью к множественности формообразования и декора, является *барная стойка*, служащая в то же время важной утилитарно-инженерной конструкцией и имеющая строго определенную структуру, обусловленную функциональными задачами.

Средоформирующими элементами ресторанных интерьеров являются также фитодизайн, декоративные аксессуары и тканевые элементы. Сегодня можно наблюдать целые *тканевые «ансамбли»*, используемые в различных по функциональности элементах интерьера, визуальные впечатления от которых все чаще дополняются тактильными. Являясь не только украшением, они используются для зонирования пространства, что дает возможность трансформаций в зависимости от различных мероприятий.

В **Заключении** диссертации излагаются основные выводы и намечаются возможные перспективы дальнейшего исследования.

**Основные положения диссертации** отражены в следующих публикациях:

*Опубликовано в ведущих рецензируемых научных изданиях ВАК:*

1. Митрофанова Е.В. Специфика визуальных кодов интерьера ресторанных заведений // Вестник Костромского государственного университета им. Н.А. Некрасова. – 2005. - №10(83). – С. 193–195 (0,5 п.л.).

*Другие публикации:*

2. Митрофанова Е.В. Семиотические подходы к визуальной коммуникации в интерьере предприятий питания и досуга // Человек в информационном пространстве: Материалы международной научно-практической конференции (Ярославль, 2003г.) Воронеж–Ярославль: изд-во «Истоки», 2004. С. 107–109 (0,4 п.л.).

3. Митрофанова Е.В. Интерьер досуговых учреждений как среда массовой культуры // Язык и культура: материалы конференции: «Чтения К.Д. Ушинского», Ярославль: издательство ЯГПУ им. К.Д. Ушинского, 2004. С. 19–25 (0,5 п.л.).

4. Митрофанова Е.В. Московские рестораны (Сталинская эпоха) // Человек в информационном пространстве: Материалы международной научно-практической конференции (Ярославль, 2004г.) Вып. 3. Ярославль: изд-во «Истоки», 2005. С. 189–193(0,4 п.л.).

5. Митрофанова Е.В. Интерьер ресторанных заведений как пространство визуальных кодов и значений // Человек в информационном пространстве: Межвузовский сборник научных трудов. Выпуск 6. (Ярославль, 2005г.) Ярославль: изд-во «Истоки», 2006. С. 158–162 (0,4 п.л.).

6. Митрофанова Е.В. Диалог культурных традиций в дизайне современных ресторанных интерьеров // Язык и общество: материалы конференции: «Чтения К.Д. Ушинского», Ярославль: издательство ЯГПУ им. К.Д. Ушинского, 2006. С. 44–46 (0,35 п.л.).

7. Митрофанова Е.В. Интерьеры ресторанов Санкт – Петербурга начала XX века // Столицы и столичность в истории русской культуры. Научный сборник. Ярославль: издательство ЯГПУ им. К.Д. Ушинского, 2006. С. 106–110 (0,5 п.л.).

Подписано в печать 8.11.2006  
Формат 60x90 1\16  
Усл. печ. л. 1,5      Тираж 100 экз.  
Заказ 1014

Государственное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Ярославский государственный педагогический университет  
имени К.Д. Ушинского»  
150000, г. Ярославль, ул. Республиканская, 108.

Типография  
ГОУ ВПО «Ярославский государственный педагогический университет  
имени К.Д. Ушинского»

150000, г. Ярославль, Которосльная наб





