



Анатолий Комм



Игорь Струянский



Альберт Александрянц



Борис Зарьков



Хатуна Колбая

# Посудная лавка

Тарелка за 1000 евро и фарфоровая статуэтка колхозницы, мороженое из цветочного горшка и лапша из дизайнерской коробки – мы решили узнать, что **СТОЛИЧНЫЕ рестораторы** хранят на посудных полках дома и на работе

Текст: Марина Тумаркина

**Альберт Александрянц**, рестораны «Спетаколло», «Зю кафе», «Пицца-экспресс», «Симачев бар»

Я родился в России, вырос в США, много путешествовал, а когда вернулся в Москву, одним из самых приятных потрясений были сервизы с кобальтовой сеткой на бокалах в форме тюльпанов. Мне так надоели грубые американские кружки, в которые можно кулак засунуть. Для разных ресторанов мы закупаем разную посуду, например, для «Зю кафе» – только яркие тарелки, так как белая классика с азиатской кухней не сочетается. Самые красивые – зеленые тарелки-веера. Мы долго не могли найти посуду для упаковки лапши навынос, а потом нашли в Лондоне очень правильные китайские коробочки. Первую партию везли сами, в багаже. **1**



**Игорь Струянский**, ресторан «Флей»

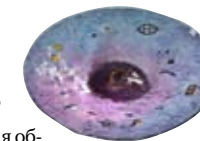
В детстве с едой меня мирила посуда. Мне давали гречневую кашу с молоком, и я начинал ее есть, потому что знал – по краям моей любимой тарелки были рисунки, зайчики и медвежата на машинках и паровозиках. Когда мы открывали ресторан, то подумали – какая же будет посуда? Ответ пришел во время поездки в Милан. Там я наткнулся на стоковый магазин, где в витрине красовались тарелки фермерской серии Villeroy & Boch. На них было множество мелких персонажей – фермеров, тракторов, курочек, коров. Их мы и купили. Теперь наши гости вспоминают истории из детства и ждут, пока на дне проявится рисунок! **4**

**Хатуна Колбая**, Saperavi café

В моей семье родители коллекционировали посуду, и мне в приданое достался сервиз из тончайшего фарфора Weimar. Моя дочь Кьяра любит пить из него чай и сплетничать. В кафе всю посуду нам сделали тульские гончары по нашим эскизам. Правильно выбрать цвет посуды – очень важно, к примеру, голубой и синий «убивает» аппетит, а красный – поднимает, но «тянет» одеяло на себя. Мне хотелось подавать наше домашнее мороженое в чашках в горошек. Я перелопатила всех поставщиков, но ничего не нашла, потом купила керамические чашки в... цветочном магазине, очень красивые – в розовых мы подаем мороженое девочкам, а в голубых – мальчикам. **5**

**Анатолий Комм**, ресторан «Варвары»

Самую красивую посуду я обнаружил в деревушке во Франции. Она находится под охраной ЮНЕСКО, в ней начиная с IX века и по сей день занимаются только промыслами – работают кузнецы, гончары, стеклодувы. В одной из мастерских мы и заказали тарелки. Каждая тарелка ручной работы стоит 1000 евро. Когда я выбирал посуду для «Варваров», то обратился к руководству Ломоносовского фарфорового завода, но получил ответ, что им это не интересно. В результате вся посуда была заказана во Франции. Кроме бокалов для воды и рюмок под водку – их мы нашли на небольшом предприятии «Русский хрусталь» во Владимирской области. **2**



**Борис Зарьков**, рестораны «Поплавок», Fish, «Белый кролик», «Лучано»

Я с детства был окружен красивой посудой. Моя бабушка возглавляла «Мосхлебторг», много путешествовала и из разных стран привозила посуду. Был в нашем доме и трофейный германский фарфор. Однажды папа взял меня на рынок в Измайлово, и с тех пор началось мое увлечение фарфоровыми статуэтками. Я собираю только статуэтки советской эпохи, только наших заводов. Недавно мы заказали для наших ресторанов особенную посуду из Германии. И так получилось, что пришлось самим тащить два огромных ящика. Везли в ручной клади, чтобы не разбить. **3**

