

УРБАНИСТИКА

ПРОЕКТ

«Открытие» завода

Окончание. Начало на стр. 1

Архитектор Сергей Чобан начал своё выступление с того, что назвал территорию, которую уже через два с половиной месяца освобождает завод им. Шпагина, очень важной для развития города, новым городским фокусом, в котором сойдутся природа, история и водное пространство.

Он обозначил свои принципы: максимально бережное отношение к существующему наследию этой территории — промышленному и архитектурному, а также максимальная реализуемость, реалистичность планирования. Чобан считает, что архитектура должна быть устойчивой по отношению к времени — не в плане прочности зданий, а в плане их приспособляемости к разным функциям.

Давая общую характеристику нового пространства, Чобан сказал, что это — смешанная урбанистическо-природная территория, ансамбль, вырастающий из окружающей среды, в которой архитектор не должен совершать нелогичных жестов. Пространство должно быть пронцаемо со всех сторон, легкодоступно и логически сопряжено с соседними территориями.

Основные объекты, которые Чобан обозначил на территории бывшего завода и poblзости, — это три музея, театрально-концертный комплекс и объекты, относящиеся к проекту «Первогород». Краеведческому музею для отдела природы архитектор предлагает



отвести часть площади цеха №5 («буквы Ш»), Музею современного искусства PERMM — корпус более поздней постройки, стоящий вдоль речки Егошихи. Художественная галерея расположится в трёх небольших корпусах, которые объединятся путём нового строительства.

Кроме того, проектировщики предлагают построить на территории завода канатную дорогу, которая будет транспортировать людей с одного берега Егошихи на другой, а в небольшом историческом заводском корпусе на отшибе — так называемом «корпусе Грина», где будущий писатель Александр Грин прорабо-

тал недолго, заехав в Пермь по пути на золотые прииски в посёлке Промысла, — планируется организовать депо детской железной дороги.

Сергей Чобан предлагает оставить в неприкосновенности рельсы, проходящие по территории предприятия, и говорит, что у него уже есть опыт вне-

ЭКСПЕРТИЗА

«Ресторан сам по себе повод для путешествия»

Рестораторы обсудили новую культурную площадку

Юлия Баталина

Среди фокус-групп, которые обсуждают возможности культурно-рекреационного пространства на территории бывшего завода им. Шпагина, есть и группа, состоящая из владельцев кафе и ресторанов — наиболее вероятных арендаторов помещений вокруг нового «музейного кластера». Эта фокус-группа собралась 16 октября.

Евгений Юхневич, соучредитель ресторана «Партизан», выразил общее настроение, сообщив, что уважающий себя ресторатор создаёт штучный продукт и сторонится всяческих хабов: «Я ни за что не встану в аэропорту, чтобы продавать десятирублёвые пирожки по 500 рублей. Кормить людей непонятно чем, чтобы вписаться в бюджет, — ниже нашего достоинства. Качественный продукт стоит денег. Для того чтобы просто перекусить, не нужно собирать фокус-группы.

Найдутся сотни желающих открыть точку с кофе и бутербродами. Но если мы говорим о настоящем развитии... Тогда, может быть, получится интересно поработать!»

Что касается «человеческого» трафика, то рестораторы не очень верят, что музеи смогут его создать. Анна Сулова («Дом-пекарня Демидовых») считает, что целевые аудитории ресторанов и, например, образовательных событий не пересекаются: «Не бывает так, чтобы пришли родители, дети которых на занятиях. Люди приходят в ресторан на конкретный продукт, посетители музеев не сделают мне кассу. Мне интересно реализовывать проекты, которые сами по себе привлекают людей». Ей вторит Эльнар Мансуров (Mishka Food): «Не только музей может быть туристически привлекательным местом. Ресторан сам по себе — повод для путешествия! Люди за год бронируют места в модных ресторанах за рубежом, специально пла-

нируют отпуск, чтобы побывать в таких ресторанах».

Рестораторы в один голос заявили, что не готовы кормить обедами автобусные и теплоходные экскурсии и не согласны, чтобы имидж их заведений портили находящиеся рядом условные «шаверма и посикунички с глутаматом натрия». Представитель проектного офиса культурно-рекреационной площадки на территории завода им. Шпагина Мария Лямина задумчиво сказала, что, наверное, нужны заведения разного формата, поскольку экскурсанты тоже хотят есть.

Серьёзные рестораторы неодобрительно относятся к совмещению развлечений и еды: посетители развлекательных событий едят мало, а внимания требуют большого. По словам Эльнара Мансурова, «еда и веселье сочетаются только на свадьбах, и то потому, что еда бесплатная».

С этим мнением не согласилась присутствовавшая на встрече Ольга Бедерсон, один из организаторов «Пермских научных боёв». По её наблюдениям, на ежегодной Yuri's Night — научной вечеринке в День космонавтики — присутствует около 500 человек, и все голодные. Вот с чем рестораторы охотно готовы делить площадку — так это живая музыка, но непременно форматная. Спокойный джаз — подойдёт.

Тем не менее рестораторы тут же накидали идей возможных интересных форматов. Предлагали фестивали еды, кафе с открытой кухней, открытые пекарни, кулинарные мастер-классы. В финале встречи Алевтина Тютикова (Sister's Bar) сообщила, что при адекватной цене аренды готова открывать ресторан на пространстве завода им. Шпагина уже в декабре. Сомнения сомнениями, но оптимизм побеждает.