



Прием пищи – процедура не из шуточных, давно ставшая чем-то большим, нежели просто физиологической необходимостью, требующая к себе подхода внимательного, тонкого и не без изыска. Что же до изыска, то жизнь с завидной регулярностью повторяет – на вкус и цвет все фломастеры разные. Впрочем, это и объясняет такое разнообразие дизайнерских идей.

Открывшийся в июле прошлого года ресторан «**HOSPITALIS**» в центре Риги, наделал немало шума не только на родине, но и за ее пределами. Практически все здешние газеты посвятили уголок, или несколько углов, освещению данного события, не один месяц тема обсуждалась на многих форумах глобальной сети, а причина подобному ажиотажу – интерьер заведения.

Сей манускрипт постарается донести до читателя факты не искаженными, хотя, едва ли это возможно в свете сильного личного впечатления.

В каждой профессии есть свой Маяковский, Вагнер или Герри. Люди уже давно изменили многовековой симпатии к традициям, их пленит нечто непонятное, и чем менее понятно, тем более желанным оно становится. Революционеры в искусстве – явление вполне сегодня привычное, а «шок» – скорее, филигранно отточенное ремесло, нежели экстравагантный трюк. Удивить зрителя все сложнее, но еще возможно, куда большую трудность составляет удержание его внимания.

Название ресторана, не в пример интерьеру, семантически – основа дизайна действительно ничто иное, чем просто больница. Идея принадлежит **Марису Ревалдсу** (*Māris Rievalds*), известному в Латвии врачу, и была с энтузиазмом поддержана коллегами. Нельзя упрекнуть авторов интерьера в недостаточном раскрытии темы, поскольку дух медицины проник в каждую щелку, причем слово «дух», скорее, в прямом, нежели в абстрактном понимании.

ОБЕД, КАК ПРОЦЕДУРА

Автор: Дарья Остапцева



