

## Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

**Тема 3.3. Концептуальні заклади ресторанного господарства України в розвитку гастрономічного туризму країни та світу**

### ЛЕКЦІЯ

*Тема лекції.* **Концептуальні заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму України та світу**

**Очікувані результати навчання:**

- охарактеризувати заклади харчування як об'єкти гастрономічного туризму;
- скласти список найвідоміших концептуальних закладів України;
- обґрунтувати роль концептуальних закладів ресторанного господарства в розвитку гастрономічного туризму.

### ПЛАН

1. Роль концептуальних закладів ресторанного господарства як об'єктів гастрономічного туризму України та світу.
2. Концептуальні заклади ресторанного господарства України як об'єкти гастрономічного туризму.
3. Найвідоміші концептуальні заклади ресторанного світу як об'єкти гастрономічного туризму.

### Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	
2.	А. М. Расулова, к. е. н, доцент кафедри готельноресторанного бізнесу, Київський національний торговельноекономічний університет, м. Київ ПОТЕНЦІАЛ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНИ А. Rasulova, Candidate of Economic Sciences. associate Professor the Department hotel and restaurant business, Kyiv National University of Trade and Economics, Kyiv RESTAURANT BUSINESS POTENTIAL IN THE DEVELOPMENT OF UKRAINIAN GASTRONOMIC TOURISM <a href="http://www.economy.in.ua/pdf/5_2015/18.pdf">http://www.economy.in.ua/pdf/5_2015/18.pdf</a>	

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

### 1. Роль концептуальних закладів ресторанного господарства як об'єктів гастрономічного туризму України та світу

Структуру потенційних клієнтів, гостей, як більш прийнято вживати, говорячи про ресторан як про складову індустрії гостинності, концептуально – тематичних закладів, складають туристи. Саме цю категорію гостей найбільш приваблюють такі заклади у містах відвідувань.

Але якщо говорити про заклади, які орієнтуються не лише на ідею в інтер'єрі та розважальній програмі, а також масову рекламу в усіх туристичних інформаційних матеріалах, але й на якісні гастрономічні враження та реальну ціну, отримують постійного гостя, якого цікавить будь-який формат відвідин цього закладу – чи це комплексний обід, чи ділова зустріч, або святкова вечеря чи кавова-перерва.

Послуги закладів ресторанного господарства як однієї із основних складових туристичної інфраструктури, що забезпечує близько 20 % доходів від реалізованого туру, варто розглядати не лише як засіб задоволення фізіологічних потреб у харчуванні туристів, а як спосіб пізнання культури, традицій народу в країні перебування, як мету туристичної подорожі.

Враховуючи той факт, що проект Taste of Ukraine покликаний відтворювати українську кухню різних регіонів, нам важливо повернути історію обличчям до шеф-кухарів, щоб вони побачили її віддзеркалення у сучасному світі та зацікавилися приготуванням українських страв у свої ресторанах.

Суб'єкти господарювання сфери ресторанного господарства повинні стати важливою частиною розвитку гастрономічного туризму України, відіграючи важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров'я населення та формуванні туристичного іміджу регіонів. Звичайно, масштаби даного напрямку не надто великі на поточний момент, але, за належної організаційної роботи ресторани тури можуть стати трендом сучасної української сфери гостинності.

Для розвитку гастрономічного ресторанного господарства в контексті гастрономічного туризму необхідно створити:

а) Національний реєстр закладів ресторанного господарства, які б відповідали високим стандартам обслуговування та пропонували страви авторської високої кухні, у тому числі національної;

б) гастрономічний путівник українськими регіонами, визначними закладами ресторанного господарства;

с) календар гастрономічних фестивалів, семінарів та конференцій;

д) перелік майстер-класів національних гастрономічних традицій для науковців та практиків;

е) тематичний сайт, який дасть можливість інтенсифікувати інформаційні комунікаційні процеси.

## **2. Концептуальні заклади ресторанного господарства України як об'єкти гастрономічного туризму**

**Ресторан «Канапа», Київ.** Концепція. «Канапа» – ресторан української кухні, який знаходиться в дерев'яній садибі XIX століття на Андріївському узвозі у місті Київ. Відкритий Дмитром Борисовим спільно з Олегом Скрипкою у 2013 році. Заклад двічі отримував премію «Сіль» як найкращий ресторан української кухні.

**«Канапа»** – ресторан української кухні, який знаходиться в дерев'яній садибі XIX століття на Андріївському узвозі у місті Київ. Відкритий Дмитром Борисовим спільно з Олегом Скрипкою у 2013 році.

Заклад двічі отримував премію «Сіль» як найкращий ресторан української кухні (у 2016 і 2019 роках). У 2018 році автори ресторанного путівника Мішлен високо оцінили шеф-кухаря ресторану «Канапа» Ярослава Артюха. На сайті путівника написали про те, як він модернізує традиційну українську кухню і вдихає у неї нове життя.

У 2019 році відвідати «Канапу» радило британське видання *The Independent*. У 2020 році журнал «НВ» назвав заклад одним зі 100 найкращих ресторанів України.

**Ресторан «Остання Барикада», Київ.** Концепція. Сам заклад характеризує себе як місце зустрічі вільних людей – представників нового покоління, народженого трьома українськими революціями. Студентська революція на граніті 1990 року, Помаранчева Революція 2004 року і революція Переваги 2014 року представлені експонатами.

Тут пропонують автентичну українську кухню і напої. Одна з фішок закладу – прихованість входу, ви не побачите яскравої вивіски і покажчика.

«Щоб знайти ресторан потрібно трохи поворухнутися, але не так вже й складно, як лякають багато. Спуститися на ліфті, поспілкуватися з милими україномовними дівчатами і вас пустять усередину. Ресторан запам'ятовується, атмосферний, зі своєю історією, зали виконані в різному дизайні, можете вибрати, що вам ближче. При всій прихованості людей тут більш ніж достатньо.

Дуже продумана концепція споконвічно українського закладу. Цікава екскурсія, продумані переходи, сюди однозначно варто зайти ознайомитися. А також зводити сюди всіх знайомих.

Заклад з харизмою і в меню, і в оформленні. Страви виносять досить швидко, хоч була повна посадка. Все було дуже смачно. Тим, хто хоче познайомитися з українською кухнею, рекомендую банош, був дивовижний, такий же як в Закарпатті.

**Кафе «Musafir».** Концепція. Це кафе кримськотатарської кухні, яке переїхало з Бахчисарая. Оформлення закладу витримано в стилі старого кримськотатарського будинку, а в меню – традиційні страви, такі як кримськотатарські чебуреки, шашлики, самси, манти і Лагман. Крім того, тут з певною церемонією подається кава – в джезві.

**Ресторан «Спотикач»** це, мабуть, саме київський заклад: меню складено за старовинними київським рецептами, від київського торта до котлети по-київськи, тут запропонують київський борщ і київський хліб з каштанами або прапор України з вареників, а інтер'єр відсилає до середини минулого століття. Найсмачніші вареники, які я їла в Києві – тут! А запивши їх узваром, взагалі здаються божественними.

**Бodega «Два Карли», Одеса.** В самому «серці» Південної Пальміри, в затишному та тихому дворі, знаходиться ще один колоритний, атмосферний та недорогий ресторан.

Бodega «Два Карли» популярний, концептуальний заклад Одеси, в якому можна посмакувати стравами бесарабської кухні. В меню також представлені найкращі страви української, східноєвропейської кухні, є їжа для вегетаріанців. Бodega «Два Карли» – це найстаріший заклад в місті, заснований ще в 1830-ому році. На перший погляд – це підвальчик серед купи літніх ганків. Кухня настільки домашня, що навіть власна бабуся так не готує).

Паштет – ніжний, ікра кабачкова і баклажанна – смачні, борщ з сальцем – ідеальний, яловичина з чорносливом – тане в роті. Ціни досить демократичні.

**«Компот», Одеса.** Один з найбільш колоритних закладів Одеси, який уособлює одеську кухню. «Компот» – це мережа кафе з французьким шармом і теплою одеською гостинністю. Її засновник – український ресторатор Сава Лібкін – в меню кожного свого закладу ділиться особистим досвідом кулінарного експерта і гурмана.

### **Концептуальний сімейний ресторан «Маман», Одеса.**

Можливо, для деяких одеська кухня і звучить тривіально, але тільки не тут. Корінна одеситка, маман, не схожа на типову маму-домогосподарку, яка все життя проводить біля мартену. Ні, вона любить готувати і робить це смачно, з ентузіазмом. Але ненав'язливо і в своє задоволення, в проміжках між подорожами по світу. Кращі рецепти, кулінарні тенденції і досвід світових шеф-кухарів знаходять відображення в її стравах.

Салат «Олів'є» навіть з креветками або ростбіфом, або фарширований перець, які комусь здадуться банальними і звичними, тут отримують друге життя. У «Маман» їх готують за унікальним сімейним рецептом і подають не менш оригінально.

### **Заклади ресторанного господарства Львова**

Яскравим прикладом концептуальних ресторанів Львова слугує **«Криївка»** – найкращий концептуальний ресторан Європи. За останні 2 роки «Криївку» відвідало понад 1,3 млн. осіб. І це про заклад, котрий навіть не має

вивіски, а вся інформація про нього розповсюджується за допомогою сарафанного радіо.

«Криївка» однією з перших в Україні використала антимаркетинг. Стати популярним закладу вдалося за рахунок цілого спектру власних традицій і особливостей. На даху будівлі, в підвалі якого знаходиться «Криївка», встановлена зенітна установка.

«Криївка» працює цілодобово, в ній завжди гамірно і багато туристів. Наступним яскравим прикладом винахідливості українців слугує «Кавова шахта».

Найбільш екстравагантний заклад зі своєю легендою є **«Львівська копальня кави»**. Це кав'ярня-книгарня, створена над кавовою шахтою. Згідно з легендою – кава у Львові – корисна копалина, яку видобувають так само, як вугілля чи торф із надр землі.

У шахті можна поблукати (встеленими кавовими зернами) мінітунелями, зустріти шахтарів та навіть побачити процес видобування цієї «копалини». Зі Львова почалась кава в Україні, тому вже стереотипно воно є містом кави.

Одним із загадкових ресторанів Львова є семиповерховий ресторан – «Дім легенд». Кожен зал закладу присвячений одній з львівських легенд. Тут є кімната часу, в якій виставлені макети Місяця, Сонця, фотографії годин, які в різний час прикрашали Ратушу. У просторі легенд про бруківку представлені зразки львівської бруківки різних періодів. Також є кімнати міських левів, книг і кімната контролю за непередбаченою погодою.

**Галицька Кнайпа «Під Золотою Розою»** інтригує, веселить, змушує клієнтів торгуватись за оплату власного обіду. Ресторан оформлений в стилі старого будинку великий єврейської сім'ї поруч з руїнами синагоги «Золота роза». У закладі домашня атмосфера: на столах скатертини ручної роботи, свічки, в інтер'єрі є швейні машинки, скрипки і менори. Меню «Під Золотою Розою» - своєрідний літературний альманах про історію євреїв Львова.

Гортаючи його, іноді складно розібратися, де закінчується історія і починається опис страви. Ціни в меню відсутні, рахунків тут також не приносять – по завершенні трапези клієнтам доводиться торгуватися з

офіціантом. Ті з характерним акцентом і театральною жестикуляцією, зрозуміло, наполягають на завищеній вартості страв.

До кожного замовлення подають мацу. Поскаржившись на те, що вона була дуже сухою, можна спробувати відмовитися сплачувати рахунок. Львів подарував світові гасову лампу, яка пізніше стала відома як «Віденська». Її винайшли місцеві аптекарі Ян Зег та Ігнацій Лукасевич в 1853. Цей факт став основою концепції ресторану «Гасова лямпя». Займає три поверхи старого австрійського будинку і літню терасу з краєвидом на Ратушу. В середині приміщення – вибухи, спалахи, музика в стилі рок і гранж. За оформленням ресторан нагадує хімічну лабораторію. Напої тут подають у скляних колбах, замість таблички "зарезервовано" на стіл ставлять каністру. Настоянки, які можна купити в якості сувенірів, продають у пробірках.

**«Гасова лямпя»** – це ще й музей: тут виставлено близько 200 старовинних гасових ламп, а також копія першого такого світильника. Можна перелічити ще безліч концептуальних ресторанів Львова, які вражають і будуть вражати туристів з усіх країн світу.

**«Голодний Микола»** – найбільший у світі ресторан галицької кухні. Окрім основного приміщення, заклад має дві бенкетні зали – велику, що розрахована на 250-300 осіб і малу – на 40-50 осіб. «Родзинка» ресторану – подвійне озеро, одна частина якого знаходиться надворі, а інша – просто в приміщенні. В озері плаває жива форель, яку кожен гість може сам зловити за допомогою вудочки, і її відразу ж йому приготують кухарі.

Окрім риби, у закладі пропонують традиційні галицькі зупки, м'ясні, рибні страви, ковбаси власного виробництва, холодні та гарячі закуски, пироги, макітри з варениками, пательні з баношами, бігусами, великий вибір страв на компанії. Алкогольна карта починається з пива «Кумпель», адже поруч з рестораном знаходиться Кумпельова пивоварня.

**Сало «Сало» - музей культового українського продукту та лаунж-бар водночас.** Тут сало стало не просто смачним продуктом, а й певним символом іронічності та глузування над гламуром. Щодня з 10 до 18 години у Арт-музеї працюють аудіоекскурсії. У програму екскурсії також входить і дегустація.

В інтер'єрі бару відразу кидаються в очі білі дивани, що самі по собі нагадують великі рівні шматки сала, розкладені по просторій залі в стилі хай тек. «Родзинка» меню – 35 видів українського та закордонного сала, яке можна запити одним з 40 видів горілки.

**«Кумпель»** Перший ресторан-пивоварня у Львові. Зайшовши в зал можна відразу побачити великі мідні чани, в яких готується живе пиво. Пиво різних сортів варять прямо в ресторані та не фільтрують, щоб зберегти всі властивості живого напою.

Тут можна скоштувати традиційні світлі та темні сорти пива, а також янтарне, золотий та бронзовий ель. Читайте також Живе, крафтове, екзотичне: ТОП-10 місць де варто спробувати пиво у Львові Інтер'єр закладу поєднує розкіш ресторанів старого Львова з елементами пострадянського індустріального стилю.

**«Шампанерія X&X»** Концепція закладу полягає у незвичному поєднанні X&X – тобто хот-догів і хачапурі – з шампанським. Хот-доги тут також незвичні. Відвідувачі особливо радять хот-дог з кров'яною та карамелізованою грушею. Різновидів хачапурі в «Шампанерії X&X» теж багато. В меню також є салати, супи, супи, десерти. Шампанське тут представлене як вітчизняне, так й іноземне (французьке, італійське, іспанське, грузинське).

Усього 25 видів. Напій подадуть з полуницею або шматочком хамона. Також в меню шампанерії представлені два види устриць: середньоземноморська дика і фермерська. Устриці треба бронювати заздагелідь. Кухня відкрита, тому можна спостерігати, як з великої цегляної печі дістають ваше замовлення. Кожну страву подають у спеціальному керамічному посуді.

**Ресторація Бачевських.** Ресторанція присвячена родині Бачевських - засновникам першої у світі офіційної фабрики горілки, меценатам і громадським діячам. Фабрика Бачевських, відкрита в 1782 році, стала першою фабрикою масового виробництва горілки у всьому світі.

Ресторан пригощає відвідувачів не тільки горілкою Бачевських, але й наливками і настоянок власного виробництва (45 видів). У ресторані відновили



атмосферу європейського кабаре. Все нагадує про сім'ю Бачевських: рекламні плакати, етикетки, пляшки, цілі колекції тих часів. Є декілька терас, оранжерея та зали єврейської та галицької кухні.

### **3. Найвідоміші концептуальні заклади ресторанного світу як об'єкти гастрономічного туризму**

Користувачі одного з найпопулярніших туристичних порталів світу TripAdvisor, який раніше назвав топ найпопулярніших туристичних напрямків на 2022 рік, визначили найкращі ресторани світу цього року.

Про це повідомляється на сайті TripAdvisor.

Цього року в рейтинг, складений на основі мільйонів відгуків туристів, потрапили ресторани з 51 країни на шести континентах. При цьому пандемія COVID-19 дещо обмежила кількість місць, де можна пообідати, наприклад, деякі азіатські країни були закриті для іноземних туристів майже на весь період оцінки даних.

Вечеря поза домом – це улюблене заняття у всьому світі: для багатьох відвідувачів ресторанів це відвідування їхніх улюблених закусочних по сусідству, а для інших – це бронювання столика в ресторані з найвищим рейтингом під час відпустки. Більше половини споживачів у недавньому опитуванні сказали нам, що їжа є найцікавішою частиною їхньої подорож.

**Mirazur (Ментон, Франція).** Ресторан, створений аргентинцем Мауро Колагреко на Лазуровому березі біля самого франко-італійського кордону в апельсиново-лимонному гаю з видом на море, спеціалізується на сучасній французькій кухні. Його хітами є червоні глибоководні креветки зі спаржею, огірочником і квітками дикого часнику. Більшість фруктів, овочів і трав Мауро Колагреко вирощує у власному саду, де росте більше сотні їх найменувань: зелена цибуля, шавлія, абсент, 40 сортів помідорів, броколі, буряк, морква, крес-салат тощо. Команда кухарів Mirazur складається з трьох італійців, двох аргентинців, японця і мексиканця. Вони щодня збирають врожай в саду, необхідний для приготування якісних страв. Як

основна страва часто використовується риба, яка вранці виловлюється в Середземному морі.

**Noma (Копенгаген, Данія).** Ресторан розташовується в будівлі старого корабельного складу на березі каналу в районі Крістіансхавн у центрі Копенгагена. Будівля складу знаходиться на Гренландській торговій площі (Grønlandske Handelsplads), яка протягом 200 років була центром торгівлі з Фарерськими островами, Фіннмарком, Ісландією і Гренландією.

Тут зберігалися риба, китове масло, шкури й інші товари перед продажем на європейські ринки.

2003 року склад був перетворений на Північноатлантичний будинок (Nordatlantens Brygge), центр мистецтв і культури країн Північноатлантичного регіону.<sup>[21]</sup>

**Piazza Duomo, Італія.** Відкрився заклад у травні 2005 року в центрі міста Альба. За перші роки існування ресторан зробив собі ім'я. Кожен гурман міста знає адреса цього закладу. Керує ним молодий, але дуже талановитий шеф-кухар Енріко Криппа. Разом зі своїми колегами він працює на кухні, постійно дивуючи чимось новеньким своїх вимогливих відвідувачів. Заклад славиться великою різноманітністю страв. В меню є і риба, і гриби, і морепродукти. Енріко разом з колегами по цеху перетворює звичайні страви в справжні шедеври.

**Dal Pescatore, Італія.** Описуючи популярні ресторани Італії, розповімо і про це. Знаходиться він у місті Канетто суль Ольо, в регіоні Ломбардія. Заснували заклад дідусь і бабуся теперішнього господаря Антоніо Сантіні. Страви, які подаються на стіл, готуються за сімейними рецептами. Перловими стравами цього закладу вважаються: качка під бальзамічним оцтом і шафранное ризотто з артишоками (смаженими).

**Osteria francescana, Італія.** У місті Модена знаходиться дуже гідний заклад. Називається воно Osteria francescana. В ресторан приїжджають шеф-кухаря і гурмани з усіх куточків світу, щоб перейняти досвід тутешнього кулінара. Столики в закладі круглі, зверху накриті білосніжними скатерттинами. Посередині розташовується чорний камінь з 2 тюльпанами, а також срібна

кошик, призначена для хліба. Стіни цього закладу білі, без надмірностей, на них висять фотографії тутешніх знаменитостей.

В «Michelin Guide NYC 2006» **Ripert's Le Bernardin, США** був одним з чотирьох нью-йоркських ресторанів, удостоєних максимум трьох зірок від Гіду Мішлен. Le Bernardin отримав чотири зірки від The New York Times чотири рази поспіль, що робить його єдиним рестораном, який підтримує цей ексквізітський статус протягом цього періоду часу і ніколи не втратив зірку за десять років. Le Bernardin часто згадується як Храм морепродуктів.

**Ресторан Narisawa, Японія** відкрився в 2003 році, а в 2015-му вже увійшов в десятку кращих ресторанів світу. Світову популярність ресторану приніс інноваційний підхід шеф-кухаря ресторану Есіхіро Нарісава до приготування страв. Практично не використовуючи молекулярну кухню, а тільки інгредієнти виключно природного походження, Нарісава зумів перетворити звичайні страви в справжні шедеври.

Назви меню в ресторані кажуть самі за себе: «Пробудження в лісі», «Земля і море», «Вогонь, ліс, земля». Суп від Нарісава готується з коріння лопуха і ... чорнозему, в якому цей лопух виростав. Земля, яка використовується в стравах Нарісава, береться тільки в певному місці однієї з віддалених префектури Японії. Приправою для мармурової яловичини тут служить триденний попіль, який отримують шляхом спалювання цибулі порею і солодкого перцю.

І, нарешті, «лісовий хліб», який печуть прямо за ресторанним столиком, а інгредієнти, що входять до складу цього хліба - «лісові дріжджі» з кленовим сиропом, стружкою японського кедрового дерева і борошном з каштана. Нарісава не звикати до гастрономічних експериментів, тому скоро асортимент страв ресторану буде прикрашений їжею, в яку будуть додані пагони молодих дерев і пилок з квіткових бутонів.