

## Кронон Парк Отель

### Сделано с любовью

*В этом году «Кронон Парк Отелю» и ресторану «Кронон» исполняется 10 лет. О том, как создавался этот проект, в чем секрет его популярности, а также о планах на будущее нам рассказала Виктория Данилова, арт-директор Кронон Парк Отеля и по совместительству жена его владельца.*

**Рождение идеи.** Всё самое прекрасное в жизни происходит случайно, когда ты относишься к ней, как к увлекательному путешествию и, увидев препятствие, не падаешь духом, а ищешь пути обхода, в награду за смирение получаешь приз – самые яркие в твоей жизни впечатления. Иногда именно они потом определяют всю твою дальнейшую жизнь.

Однажды осенью, за много лет до создания Кронон Парк Отеля, мы с мужем решили отправиться в нашу первую совместную поездку в самый романтичный город на Земле – в Париж. Столица Франции встретила нас шквалистым ветром такой силы, что даже передвигаться от музея к музею было затруднительно. Мы не стали отчаиваться, изучили прогноз погоды и отправились на поезде туда, где она была на тот момент намного лучше - в город Тур.

Мы слышали от знакомых, что в этом городе есть один необычный отель. Туда-то мы и решили попробовать попасть. Услышав название отеля, таксист в Туре как-то сразу проникся к нам симпатией, чувствовалось, что местные жители гордятся этим заведением и очень любят его. Мы мило беседовали с таксистом о городе, о погоде, пока таксист не задал вопрос, забронирован ли у нас номер. Услышав отрицательный ответ, он резко затормозил: «Как можно, господа? Номера в этом отеле и столики в ресторане при отеле бронируют за несколько месяцев вперед. Я, конечно, отвезу мадам и месье, но рекомендую даже не выходить из машины, пока буду справляться о наличии мест.»

Но вот под колесами машины зашуршал гравий, мы въехали в парк и остановились перед скромным старинным зданием. Таксист направился туда и через несколько мгновений вышел потрясённым – в отеле каким-то чудом оказался свободный номер. Так началось наше знакомство с миром отелей и ресторанов системы Relais&Châteaux. После него было много не менее замечательных мест, но именно этот первый отель во Франции произвел на нас самое большое впечатление, и именно он вдохновил нас на создание своего отеля.

Как и впоследствии в Кронон Парк Отеле, в нем было всего 15 номеров, оформленных индивидуально, небольшой парк с прудом и открытым бассейном, ресторан высокой кухни, салон с камином и множество уютных уголков. Как и все заведения, входящие в систему Relais & Châteaux, этот отель, несомненно, обладал шармом и своим особым характером.

Хозяйка отеля, будучи настоящей француженкой, любила столовое серебро и предметы для украшения стола. Многочисленные подсвечники, блюда, вазы, приборы из серебра занимали все пространство огромного круглого стола в холле, служившего своеобразной витриной – любой предмет из этой ослепительной коллекции можно было купить. Вокруг всего этого великолепия важно ходил черный дог Дюк (Duc – в переводе с французского «герцог»). Как истинный герцог, он обладал безупречными манерами, поэтому предметы на столе оставались в целостности и сохранности.

Наше утро начиналось на красивой застеклённой веранде с видом на парк. Тогда впервые мы почувствовали, насколько прекрасным может быть завтрак в отеле, ведь это был не скучный

шведский стол со слежавшейся яичницей, а завтрак à la carte. Не надо было передвигаться по залу с тарелками, наполненными едой, не надо было думать о приборах – можно было просто расслабиться и любоваться видом за окном, пока за тобой ухаживал целый штат предупредительных сотрудников. Все блюда были приготовлены из свежайших продуктов, изящно декорированы, поданы на роскошной посуде, и оттого казались особенно вкусными. Это был по-настоящему королевский завтрак. Забегая вперед, скажу, что для своего отеля мы выбрали именно этот формат завтрака.

Что же касается ужина, он превзошел все наши самые смелые ожидания. Гостей тепло приветствовала хозяйка дома. Столы были накрыты безупречно выглаженными скатертями из натуральных тканей, украшены живыми цветами и сервированы тяжелыми серебряными приборами. Мягкий свет свечей в роскошных подсвечниках настраивал на романтический лад. Готовил сам хозяин дома, для своих творений он использовал только сезонные продукты (тогда мы впервые услышали об этой концепции), в основном, те, что произрастали в теплице на территории отеля и еще росли на грядке за час до ужина. Это, пожалуй, был один из самых запоминающихся и самых вкусных ужинов в нашей жизни. Именно тогда впервые мы прикоснулись в первый раз к французской гастрономической традиции и ощутили на себе, как можно наслаждаться вкусом, не переедая и не нанося вред организму. Не оставил нас равнодушными и вид этих блюд. До сих пор вспоминаю, как, наблюдая мое восхищение и одновременно замешательство при виде цветка настурции в тарелке, официант пришел мне на помощь и произнес: «Мадам, цветок съедобный!»

Всё в отеле было сделано с душой и любовью, с трепетным вниманием к деталям. Все картины, зеркала, мебель и предметы интерьера были тщательно подобраны, но при этом оставалось ощущение естественности. Не было сомнений – мы во Франции, ведь только здесь умеют так сочетать цвета и наполнять пространство красивыми вещами, при этом хорошо понимая меру. Уезжать из этого отеля не хотелось. Пожалуй, именно с него началась наша страстная любовь к французскому интерьеру, к французской гастрономии и к французскому стилю жизни, для которого важно качество, а не количество.

Любовь, с которой был сделан тот отель, передалась и нам. Но вместе с ней мы почувствовали и досаду от того, что на постсоветском пространстве не было ни одного отеля, подобного этому, не было места, где можно было бы погрузиться хотя бы ненадолго в этот сказочный мир, где царят гармония и красота ушедшей эпохи. Захотелось поделиться этим опытом, этой сказкой с другими людьми. И появилась мечта – создать такое место. А когда есть мечта, со временем появляются и возможности. Через несколько лет в нашу жизнь вмешался его величество Случай, привел нас в Беларусь и предоставил нам шанс создать загородный отель, чем-то напоминающий тот великолепный отель в Туре: здесь так же шуршит гравий под колесами машин, каждый номер оформлен в своей неповторимой цветовой гамме, завтраки à la carte тоже подаются на веранде с видом на лес, по вечерам свечи отбрасывают мягкий свет на выглаженные скатерти из натуральных тканей, а живые цветы радуют глаз. Есть также предупредительный радушный персонал. Не хватает только теплицы, воспитанного дога и столового серебра.

Получается, что идеологической Родиной нашего отеля является Франция.

**Разработка проекта и определение стиля.** Отель создавался сложно. Если бы мы знали заранее, с какими трудностями придется столкнуться, мы бы вряд ли решились на этот проект. Но, как говорят, дорогу осилит идущий. И сейчас мы рады, что все сложилось именно так.

Мне пришлось заняться декорированием Кронон Парк Отеля совершенно случайно. В то время мы заканчивали обустроить свой дом, и поскольку на тот момент я только что прошла весь этот путь и, к тому же, всегда очень интересовалась дизайном интерьера, отважилась взяться и за это дело. Время до сдачи отеля поджимало, его не хватало на то, чтобы найти общий язык со сторонними

дизайнерами по всем вопросам, чтобы все вовремя согласовать, заказать, чтобы все получилось именно так, как мы хотим.

Чтобы отель получился французским, я стала изучать зарубежные книги и журналы, посвященные интерьерам во французском стиле, постигала секреты мастерства: как правильно подобрать зеркало к камину, какого размера выбрать ковер для комнаты, как сочетать ткани, какое количество предметов необходимо использовать, чтобы композиция смотрелась гармонично, когда важна симметрия и когда важно ее нарушить, как визуально расширить пространство комнаты, какой цвет подобрать для помещения в зависимости от того, на какую сторону света выходят его окна, и самое главное - как внести жизнь в интерьер.

Кроме того, несколько месяцев я провела, анализируя и изучая досконально, но, к сожалению, дистанционно интерьеры номеров многочисленных отелей-замков во Франции. В результате на основании всего изученного и увиденного родился наш красивый проект. В процессе работы над декором я не задумывалась о названии стиля, к которому стремилась, а просто по крупицам собирала образ загородного французского отеля. Это не ар-деко и точно не ар-нуво. Для себя этот стиль я определила, как французская классика или французский стиль.

Хотя **«французский стиль»** не относится к историческим стилям, этот термин уже достаточно прочно вошёл в нашу жизнь: о нем уже написано множество книг и статей в профессиональных журналах. Интерьеры во французском стиле объединяет особое чувство вкуса, удобство и, если так можно выразиться, роскошная простота. Важное место в нем занимает старинная или новая, но искусно состаренная мебель. Только она не играет главную роль, а выступает в качестве необходимого предмета обстановки. Для интерьеров в этом стиле характерна некоторая эклектичность: в дизайне свободно могут сосуществовать отзвуки различных исторических эпох и стилей – барокко, ампира, классики, модерна. Потертый шкаф времен Людовика XVI, доставшийся от бабушки, здесь может соседствовать с ковкой XIX века и современными акцентами. В этом есть особый шарм и красота. Другие характерные черты этого стиля – преобладание матовых текстур, французские окна, высокие потолки, лепнина, роскошные люстры, гобелены, большое количество текстиля разного типа, книги, живые цветы в старинных вазах, декоративные предметы – картины и зеркала в золочёных рамах, фотографии, подсвечники, фарфоровая посуда, бюсты и статуэток. Главное - элегантность интерьера должна дополняться кажущейся, но на самом деле тщательно продуманной беспорядочностью. Впечатление, которое должно в результате сложиться – перед нами простой, естественный, удобный и одновременно роскошный интерьер, созданный с легкой небрежностью, с изрядной долей юмора, с той знаменитой лёгкостью, с которой французы относятся к жизни. Именно так достигается ощущение романтической и комфортной обстановки во французском стиле.

**Реализация проекта.** Настал сложный этап воплощения идеи в жизнь – этап поиска поставщиков, подсчета необходимого количества предметов и материалов, их покупки и отправки в Беларусь. Роскошный бархат для обивки мебели я пересылала из одной итальянской фабрики на другую, саму мебель и зеркала заказывала у двух итальянских семейных предприятий, барная стойка у нас родом из Англии, ковровин приехал из Дании. Подбор лепнины, краски, ткани, плитки, заказ дверей, штор, посуды и многого другого – на все это у нас с коллегами ушло изрядное количество времени, и его всегда катастрофически не хватало. Все кованные элементы, включая уличную мебель, изготавливались в Москве – так мне было легче контролировать процесс. Помню, как рисовала дома на склеенных листах ватмана эскиз ограждения нашей лестницы в натуральную величину, а моя маленькая дочка помогала мне заштриховывать нужные элементы. Еще один курьёзный момент – процесс создания сводов нашей галереи. Интернет и электронная почта еще не так широко использовались, компьютеров не хватало. Не было еще ни вайбера, ни what's up, и мы со строителями обменивались чертежами и вносили в них корректировки в реальном времени по MMS. Это было сложно, но вместе мы справились.

Да, непросто было сделать эскизы, выбрать, заказать и привезти все материалы и мебель, но гораздо сложнее было на месте воплотить в жизнь все наши идеи и мечты и сделать это качественно. Мы бесконечно благодарны всем людям, которые принимали участие в реализации этого проекта! Без их профессионализма, терпения и энтузиазма ничего бы не получилось. Только благодаря нашим совместным усилиям родился этот французский отель в Беларуси.

**Отголоски Франции** в нашем отеле повсюду: это, конечно же, «французские» окна в пол, кованые ограждения балконов и лестницы, выполненные по мотивам французской ковки XVIII века с характерными для неё завитками и декоративными элементами. Мотивом для лестницы послужила ковка в одном из домов на улице Ришелье в Париже. А пригласительная ступенька нашей лестницы украшена копией так называемого заходного столба в одном из домов в Реймсе.

Наш отель украшают настоящие шерстяные гобелены, на которых изображены французские замки. Любопытно, что на одном из них мы видим резиденцию Французских королей Château de Monceaux (Шато дё Монсо), к сожалению, уничтоженную в 1799 году во время Великой Французской революции. Это неточная копия гобелена, посвященного декабрю, из серии «Королевские дома». Серия состояла из 12 гобеленов, соответствующих 12 знакам зодиака, 12 месяцам.

О Франции напоминают и гобеленовые подушки в лобби-баре и зале «Веранда». Изящные французские люстры освещают Главный зал ресторана. В лобби-баре у камина, кстати, тоже характерного для французского интерьера, взгляд гостей притягивает картина Луи Мари де Шривера, на которой изображена знаменитая парижская улица Rue Royale. Отголоски Франции - это и гипсовый бюст Луизы Броньяр, копия скульптуры Жана Антуана Гудона, оригинал которой выставлен в Лувре, и роскошные обои в номерах, выполненные по мотивам старинных французских рисунков. Родом из Франции все бронзовые накладки на мебели. Французская музыка в плейлисте радует слух наших гостей, а в дни французской кухни шеф-повар ресторана «Кронон» готовит для них традиционные блюда французской кухни.

**Итак, проект был реализован и начал жить.** На этом этапе нас также поджидало немало трудностей, ошибок, надежд и разочарований. Но все же еще больше было радости от удачи, от маленьких и больших побед.

Вместе с отелем открылся наш любимый ресторан «Кронон». За это время в нем успели поработать 5 замечательных шеф-поваров, каждый из которых привнес что-то свое в этот проект, дополнил и развил его. Мы первые стали предлагать нашим гостям во время банкета не принятую повсеместно подачу «в стол», а элегантную порционную подачу, при которой празднично украшенное пространство стола во время ужина остается весь вечер красивым. И сейчас этот формат становится всё более востребованным в ресторане «Кронон». Наши гости, как и во Франции, стали больше внимания обращать на качество блюд, на атмосферу, на внешний вид стола, а не на количество еды на нем. Нас эта тенденция очень радует.

Время шло. Мы ездили по разным странам, останавливались в прекрасных отелях, ужинали в великолепных ресторанах, и из каждого брали на заметку все самое лучшее. Со временем у нас сформировался собирательный образ идеального отеля и ресторана – цель, которой мы еще не достигли, но к которой мы постоянно идем.

Нас часто спрашивают, в чем состоит **секрет популярности** Кронон Парк Отеля. Наверное, как и мы тогда во Франции, наши гости чувствуют эту любовь ко всему, что мы делаем. Это не только коммерческий проект. В нем еще есть душа. В нем работают люди, влюбленные в свое дело. Ведь именно эти люди наполняют помещение, каким бы оно ни было, жизнью, именно благодаря их компетентности и радушию наши гости уходят и уезжают от нас отдохнувшими, вдохновленными и счастливыми, чтобы вернуться снова. Вместе мы стремимся сделать общее дело настолько хорошо, насколько нам позволяют возможности, силы и время. И, мне кажется, люди это чувствуют. Мы

любим превосходить ожидания гостя, удивлять и радовать его, воплощать в жизнь его мечты, вызывать эмоции. Именно поэтому мы устраиваем так много праздников, пробуем разные форматы. Кстати, до нас в Гродно в далеком 2008 году никто из заведений не отмечал День всех влюбленных, Божоле Нуво, красивый праздник Halloween, китайский Новый год, Венецианский карнавал и некоторые другие праздники. В Гродно мы гордо можем называться пионерами в этой области.

**Часто мы слышим вопрос: «Почему Беларусь?».** На это нет какой-то особенной причины. Просто этот шанс построить отель нам выпал именно здесь. Конечно, не последнюю роль сыграли благоприятный инвестиционный климат, магия этого живописного места, а также искренняя симпатия к стране, ведь моя мама, будучи дочерью военного летчика, выросла в Беларуси, успела пожить в трех областях и всегда с большой теплотой вспоминала об этом периоде своей жизни. Можно сказать, что это чувство передалось по наследству.

**О планах на будущее.** Отели-замки, отели в загородных особняках во Франции, которые нас вдохновляли, создавались десятилетиями – обростали вещами, историей, традициями. Мы еще только в начале этого пути. Нам всего 10 лет. Проект еще очень далек от того идеального образа, к которому мы стремимся. Наши планы – продолжать расти и развиваться – расширить кухню, модернизировать кондитерский цех, наполнить отель новыми красивыми вещами, оборудовать детскую площадку, продолжать проводить тренинги для наших сотрудников, радовать наших гостей новыми праздниками и разнообразными культурными и гастрономическими событиями. Многие наши мечты сбываются, на их место приходят новые. Их такое большое количество, что всех не перечислишь, но вот лишь несколько. Мы мечтаем о том, чтобы однажды и мы смогли полностью соответствовать строгим критериям отелей и ресторанов сети Relais&Châteaux, о том, чтобы популярность отеля и ресторана росла, и число наших постоянных гостей увеличивалось. Мы мечтаем о том, чтобы так же, как и во Франции, мы однажды смогли выращивать овощи, зелень и съедобные цветы у себя на территории и подавать их к столу прямо с грядки, когда в них большее всего пользы. Некоторые мечты кажутся несбыточными, но мы, как и всегда, все же будем продолжать надеяться на лучшее.

*Журнал «Твой город Гродно»  
2018 год*