



## 34 MAYFAIR TARGOWISKO PRÓŻNOŚCI

TEKST: MAGDALENA MASKIEWICZ  
ZDJĘCIA: BACCHUS AGENCY

Przechodząc przez drzwi ze świetlikami w stylu art déco, pod numerem 34 przy Grosvenor Square, wprost na polerowany dębowy parkiet, rozmywający się pod stopami w przyjemnym, miękkim świetle, bezwiednie łapiemy elegancki, choć nie do końca nobliwy klimat nowojorskiej Upper East Side. Czujemy w powietrzu stare pieniądze, pod metrami parkietu solidne wiktoriańskie fundamenty, na ścianach najlepszą współczesną sztukę, a do tego niezmacony spokój i dobrobyt.

Mayfair ostatnich dwóch stuleci to najbardziej pożądanym adres na mapie miasta. Dzielnica, w której osiadło na stałe około dwóch tysięcy milionerów, pompujących w podatki do miejskiej kasy blisko 2,5 biliona funtów rocznie. To dla nich połyskują pod różnobarwnych markiz krystalicznie czyste szyby butików najlepszych projektantów, domów aukcyjnych, pracowni krawieckich i eleganckich restauracji. To dla nich fryzjerzy podgrzewają ręczniki, pogardzają żelami do golenia, używając oldschoolowych, gęstych kremów, pędzli z borsuczego włosia i klasycznych wód po goleniu, jak West Indian Limes, trącające nutą kolonialnej nostalgii i rozwiewające wszelkie złudzenia, że Molton Brown, jest czymś więcej niż pięciogwiazdkową, hotelową konfekcją. Pozostając przy pięciogwiazdkowej standaryzacji, celującej jednak w najwyższe gastronomiczne rejestry, czas zmierzyć się ze wzmiankowanym adresem 34 Mayfair, leżącym u zbiegu Grosvenor Square i South Audley Street. Restauracja 34 Mayfair to kolejny pewniak w portfolio Grupy Caprice, które obejmuje najlepsze londyńskie restauracje – od najstarszych i najbardziej klasycznych lokali, po ekscytujące i innowacyjne miejscówki.



Chociaż każda restauracja w grupie Caprice jest inna, łączy je bezkompromisowe przywiązanie do jakości, czego wyrazem jest sposób pozyskiwania i sezonowość składników, przygotowanie i prezentacja dań oraz koktajli, nienaganna jakość serwisu i nonkonformistyczne podejście do aranżacji wnętrza.

Tak, we wnętrzach 34 Mayfair (podobnie jak w The Ivy, Sexy Fish, czy Annabel's) wyraźnie odcisnął się ślad światowego guru designu – Martina Brudnizkiego. Zainspirowany epoką edwardiańską i historią okolicy restauracji, łącząc starzejące się i rustykalne materiały, emanujące jakością i bogactwem, Brudnizki stworzył po raz kolejny luksusową, ale i nieformalną estetykę, idealnie odzwierciedlającą ducha lokali skupionych pod marką Caprice Holdings.

Mieszanka skóry, dębu i mosiądzu charakterystyczna dla wzornictwa początków XX wieku, w połączeniu z paletą odcieni głębokiej czerwieni oraz wielości kolorów i faktur współczesnych dzieł sztuki, naturalnie trafia w mindset wielkomięskiej wymagającej klienteli. Tak tworzy się wnętrza ponadczasowe i wysmakowane, przynoszące głęboką satysfakcję na wielu płaszczyznach jednocześnie. Dostosowane do stylu życia mieszkańców metropolii, ich poczucia estetyki i nieskrępowanej fuzji użyteczności ze sztuką.

## Restauracja 34 Mayfair to kolejny pewniak w portfolio Grupy Caprice, które obejmuje najlepsze londyńskie restauracje – od najstarszych i najbardziej klasycznych lokali po ekscytujące i innowacyjne miejscówki.

Sztuka w restauracjach, które przeszły przez krosna splatające to, co nowe, z tym, co stare (lecz zawsze najlepszej proveniencji), spod znaku MBDS (Martin Brudnizki Design Studio), jest zawsze – na przekór patynie przeszłości stojącej u podstawy projektu – psotna i niepokorna. Kto widział rzeźby Hirsta w Sexy Fish, ten zrozumie zadziorne sztychy Tracey Emin w pokoju *private dining* jej imienia, czy neonowe inskrypcje projektu artystki zdobiące ściany.

Zaczepte pulsujące zimnym światłem *You loved me like a distant STAR*, odbijające się w dębowej podłodze, która powinna wyglądać tak, jakby kilkanaście pokoleń wydeptało na niej swoje ścieżki, pomiędzy ścianami lokalu mogącego ugościć przy stolikach jednocześnie 120 osób, puszcza oko do klienta pochylonego nad wołowym stekiem Wagyu (o idealnie marmurkowej strukturze) lub sączącego aperitif tuż przed kolacją. Emin Room przyciąga klientów, zbiera nagrody i prowokuje kulinarnych recenzentów. Pierwsza współpraca Tracey Emin z 34 Mayfair miała w sobie również humorystyczną woltę i polegała na zaprojektowaniu *doggy bags* dla psów z wizerunkiem Roxy – owczarka niemieckiego Richarda Caringa (prezesa holdingu Caprice). Żaden element wnętrza nie trafił pod ten adres przypadkowo. Dużo czasu poświęcono na pozyskiwanie i tworzenie niestandardowych przedmiotów dla restauracji, w tym specjalnego podgrzewacza do steków – Turnbull – pięknego naczynia wykonanego z miedzi i srebra, ozdobionego głowami byka, pozwalającego utrzymać ciepło steków na stole. Noże do steków sprowadzono z Francji, tekstylia stołowe z Włoch, a pierścienie na serwetki, kryształowe kieliszki, uchwyty na krążki cebuli, wiadra z lodem (jedne i drugie z głowami byków) oraz okładki menu – wykonano na specjalne zamówienie.

34 Mayfair serwuje starannie pozyskiwane mięso i sezonową zwierzynę łowną, a także lżejsze dania, ryby i skorupiaki. Centralnym punktem kuchni jest również wykonany na zamówienie grill węglowy, znany również jako *parilla*, sprowadzony z Argentyny – ojczyzny, nawet jeśli nie szczęśliwych, to przynajmniej hodowanych ekstensywnie, odmian krów mięsnych (nie mlecznych). Wołowina jest kanoniczną pozycją w 34 Mayfair i obejmuje karmione suchą trawą odmiany krów z okolic Bridge of Allan w Szkocji, japońskie Wagyu, legendarną, wybieganą na rozległych preriach wołowinę z USA oraz czyste rasy pochodzące z bogatych w składniki odżywcze wapiennych łąk w Yorkshire Dales. Rodowodowe steki dla mięsożernej arystokracji. Nowoczesne, sezonowe menu szefa kuchni Johna Edwardsa z wpływami międzynarodowymi dopełnia cudownie różnorodna lista win. Wina na kieliszki w 34 Mayfair raczej się nie zamawia, jeśli jednak mowa o szampanie, to nie można przemilczeć bardzo smakowitego news'a jakim było wprowadzenie przez restaurację w 2014 roku, z okazji 40 urodzin Kate Moss, eleganckiego kieliszka do szampana, inspirowanego kształtem... piersi modelki. Kieliszek (podobnie jak posiadaczka „matrycy”, z której powstał) jest już ikoną sam w sobie. *Ladies and Gentlemen, bottoms up!*





3 lipca 2020 roku, na profilu Instagram restauracji ukazał się komunikat: *W ciągu ostatnich 10 tygodni zespoły wolontariuszy z Le Caprice, Scott's, Sexy Fish, 34 Mayfair, Annabel's, The Ivy Collection, Bill's i Harry's Dolce Vita połączyły siły, by przygotowywać i dostarczać pyszne jedzenie dla pracowników brytyjskiej służby zdrowia (NHS), kluczowych pracowników i organizacji charytatywnych, a także by wspierać najbardziej narażone społeczności, m.in. pozostających w izolacji osób starszych, rodzin bez dochodów i dzieci. Dostawcy nie szczędzili produktów, członkowie i klienci przekazywali darowizny finansowe, a partnerzy logistyczni włączyli się do akcji dostarczania posiłków na terenie całego kraju. Ostatnie kilka miesięcy było dla nas wszystkich wyzwaniem*

*i chcemy podziękować każdej osobie, która zgłosiła się na ochotnika, która zrobiła wszystko, aby wnieść swój wkład w czasie tego kryzysu. To był ogromny wysiłek zespołowy, który pomógł społecznościom w Wielkiej Brytanii i Irlandii. Jesteśmy niezmiernie wdzięczni za wszelkie wsparcie i ogromną hojność. Wiemy, że gdy w nadchodzących latach spojrzymy wstecz na ten bezprecedensowy czas, gdy połączyliśmy wysiłki i zaangażowanie, żaden z aktów dobroci nie zostanie zapomniany. Restauracja pozostaje nieczynna z powodu COVID-19. Gdy Londyn wraz z resztą świata uwolni się od pandemii, pozostaje mieć nadzieję, że wiele fantastycznych miejsc powołanych do życia, by karmić nie tylko ciała, ale wszystkie zmysły, ponownie otworzy się dla ludzi. Nie zmarnujemy tej szansy! |*



**MAGDALENA MASKIEWICZ**

Felietonistka i copywriterka, właścicielka butikowej agencji kreatywnej i PR – Courier 96. Publikowała na łamach Trendy Art of Living, Mammazine, MINT Magazine, Viva!, Golf & Roll, RUGBY, Gala Wedding. Autorka wywiadów z wyjątkowymi kobietami, m.in.: Camillą Fayed, Agnieszką Maciąg, założycielką ArtEast Foundation – Irminą Nazar. Pierwsza Polka, której wywiadu w swoim londyńskim apartamencie udzielił Jack Vettriano.

COURIER  
96

STREFA WOLNA  
OD BEZBARWNEGO BRANDINGU

[www.courier96.pl](http://www.courier96.pl)