

CAFENEAUA MUZEALĂ

Nona BEICU

Rolul cafenelelor din muzee este unul foarte controversat. Pe de o parte, există opinii conform cărora, prin intermediul cafenelelor, muzeele caută să se apropie de publicul lor și să-l determine să revină și cu altă ocazie, iar pe de altă parte, sunt cei care consideră cafenelele ca fiind o sursă de venit ce alterează atmosfera particulară dintr-un muzeu. În acest context, este interesant de analizat rolul cafenelelor din muzeele bucureștene, având ca și reper principal exemplul marilor muzee ale lumii și strategia pe care acestea o aplică.

Cafeneaua muzeala poate fi un spațiu de relaxare, cu o atmosferă deosebită, ce pune în valoare frumusețea și unicitatea muzeului, păstrând stilul muzeului din care face parte, sau contrastând puternic cu acesta și oferind publicului altceva.

Cafeneaua muzeală în opinia specialiștilor

Se pare că serviciile comerciale devin din ce în ce mai importante atunci când muzeul dorește să vină în întâmpinarea publicului său. Fie că este vorba despre un magazin care oferă suveniruri, despre o cafenea în care vizitatorul se poate odihni, sau de un restaurant în care se poate servi masa de prânz, toate aceste facilități sunt acum la dispoziția publicului.

Timothy Ambrose, autorul lucrării „Museum basics”, susține faptul că:

„Fiecare muzeu ar trebui să aibă un loc în care să se poată servi masa: o cafenea sau un restaurant, sau măcar un loc în care vizitatorii să poată servi un ceai, o cafea sau pur și simplu un pahar cu apă.”

Principala competiție pentru muzee, privind din acest punct de vedere, ar fi industria care se ocupă cu modul în care oamenii își petrec timpul liber, acum fiind făcute eforturi tot mai mari pentru a fi pe placul oamenilor care doresc să-și petreacă timpul liber în oraș. O cafenea muzeală ar putea fi un loc atractiv pentru turiști și de multe ori acestora le este ușor să se simtă confortabil și să se bucure de ceea ce au vizitat sau urmează să viziteze. În multe țări, muzeele au cafenele și caută să creeze o atmosferă cât mai plăcută pentru vizitatorii lor. Treptat, susține Fiona McLean, autoarea cărții „Marketing the museum”, se pare că focusul marketingului muzeal a fost direcționat mai mult spre sporirea surselor de venit, iar experiența pe care vizitatorul o trăiește este marginalizată. Totuși, Eilean Hooper-Greenhill precizează în lucrarea „Museums and Their Visitors” că „muzeele sunt acum mai orientate spre ceea ce caută vizitatorul și că a observat cum managerii muzeelor sunt încurajați de autorități să analizeze cum îi pot atrage pe vizitatori.”

O problemă pe care o semnaleză Eilean Hooper-Greenhill ar fi că foarte puține muzee au indicatoare

care să atragă atenția asupra faptului că în interiorul muzeului există o cafenea, o garderobă sau un magazin și să îi direcționeze pe vizitatori spre acestea. De multe ori se întâmplă ca aceste informații să apară publicate într-un ghid, însă este imperios necesar să existe indicatoare chiar la intrarea în muzeu și, mai apoi, în interiorul muzeului, care să-i orienteze pe vizitatori spre cafenea, magazine sau garderobă.

Cafeneaua muzeală poate îndeplini și un rol informativ, așa cum susține Timothy Ambrose în „Museum basics”: „Cafenelele și restaurantele sunt oportunități bune pentru a-i informa pe vizitatori despre muzeu, colecțiile sale, servicii, evenimente și activitățile programate. Pe mese se pot găsi informații despre programul din săptămânile următoare, pe spatele meniului se pot însera informații despre muzeu, iar postere cu diferite exponate se pot găsi pe pereții cafenelei sau ai restaurantului. Puțină imaginație și fler pentru a oferi o experiență plăcută dau un plus de valoare vizitei la muzeu.”

Se pare că până și în muzeele non-profit, serviciile comerciale au înregistrat creșteri substanțiale. Dacă în trecut muzeele ofereau cina în restaurant, cu o bucătărie tradițională și mâncare la un preț convenabil, muzeele de astăzi au dezvoltat o varietate de noi experiențe în ceea ce privește servirea cinei, incluzând și restaurante mai sofisticate și cafenele de lux. Un exemplu în acest caz îl constituie restaurantul Muzeului de Artă din Baltimore care este un punct turistic

de sine stătător pentru foarte mulți vizitatori.

Se întâmplă de multe ori ca muzeele să acorde o importanță deosebită serviciilor de catering și restaurantelor. Muzeele de astăzi au descoperit beneficiile furnizării mai multor tipuri de mâncare și de servicii în această direcție. „Cafeneaua Muzeului Guggenheim este coordonată de una dintre cele mai bune firme de artă culinară din New York, galeria Muzeului Walters Art din Baltimore are un restaurant cu o intrare separată de muzeul propriu-zis, iar The Centre Pompidou din Paris are un restaurant cu o priveliște remarcabilă. Unele muzee oferă și muzică live”, susține Neil G. Kotler în „Museum marketing and strategy”.

Serviciile de catering au un dublu rol: acela de a genera venituri și de a crea o anumită atmosferă. Zonele în care se poate servi masa pot fi adevărate puncte de întâlnire, contrastând cu atmosfera liniștită din muzeu și fiind un loc în care se poate decanta vizita la muzeu. În susținerea acestei opinii, Fiona Mclean dă exemplul cafenelei The Scottish National Gallery of Modern Art din Edinburgh ce atrage foarte mulți clienți care nu vizitează neapărat și galeria. Unii nu ar fi de acord cu un astfel de lucru, însă galeria este folosită ca resursă a comunității. În definitiv, un muzeu trebuie să-i atragă pe acești vizitatori și să-i convingă să-l viziteze, nu să-i îndepărteze.

Pentru a asigura un număr cât mai mare de clienți și vizitatori, muzeele s-au decis să organizeze

sau să găzduiască unele evenimente. În UK, atât Muzeul „Victoria and Albert”, cât și „The Tate Gallery” au investit în restaurantele lor și oferă multe facilități. Totuși, există și riscuri în astfel de situații, cum ar fi cazul cafenelei muzeului Guggenheim care a înregistrat multe pierderi. „Expertiza noastră nu constă în coordonarea unui restaurant. Noi vrem ca acesta să devină în primul rând un serviciu, apoi un punct de destinație pentru vizitatori, iar designul să fie unul sobru”, spune Gail Harrity, director de finanțe și administrație.

Puține cafenele aduc bani muzeului, în timp chiar consumă multe resurse financiare. Dar, se pare că ar fi și alte beneficii ale unei cafenele: ea devine o atracție adițională pentru vizitatori, un mijloc de a prelungi o vizită cu o pauză de cafea sau servind masa. Și, în egală măsură, este convenabil și pentru angajații muzeului care pot avea întâlniri de afaceri în interiorul cafenelei.

Cât despre strategia pe care o poate aborda muzeul în ceea ce privește cafeneaua, putem vorbi despre cafenele care oferă o atmosferă mai sobră, venind în completarea muzeului și păstrând stilul elegant al acestuia, sau despre cafenele contrastante, care prin tematica lor modernă oferă publicului altceva decât au putut vedea în muzeu. Există muzee care nu oferă ca serviciu public o singură cafenea, ci chiar mai multe cafenele care se adresează mai multor categorii de public.

Cafenele în marile muzee ale lumii

Într-un articol publicat pe site-ul www.bloomberg.com în luna martie a anului 2009 se anunță faptul că muzeul Louvre, cu cei 8.5 milioane de vizitatori, ocupă primul loc în topul celor mai vizitate muzee din lume. Pe locul al doilea se află British Museum, cu 5.6 milioane de vizitatori, locul al treilea este ocupat de National Gallery of Art din Washington cu 4.96 milioane de vizitatori, urmat de muzeul Tate Modern din Londra cu 4.95 milioane de vizitatori și de Metropolitan Museum of Art din New York cu 4.82 milioane de vizitatori.

Există cafenele în interiorul acestor muzee? Se poate servi masa după o vizită la muzeu? Analizând muzeul de pe primul loc al clasamentului, muzeul Louvre, se pare că nu există o singură cafenea, ci șapte, care oferă publicului un loc în care să se relaxeze după ce a vizitat Gioconda lui DaVinci sau Venus din Milo. Iată care ar fi cele șapte cafenele, programul lor de lucru și o scurtă descriere:

- Cafe de la Pyramide, deschisă zilnic de la ora 10:00 la 18:00, are un stil clasic, oferă o priveliște foarte frumoasă spre curtea interioară a muzeului;

- Cafe du Louvre, deschisă de la ora 9:00 la 19:00, este un spațiu elegant, în stilul secolului 20, păstrează din sobrietatea muzeului și, în același timp, oferă o atmosferă plăcută și relaxantă;

- Cafe Richelieu este deschisă de la ora 10:15 până la ora 17:00, 19:00 sau 21:00, în funcție de zilele

săptămânii și de perioadele de vacanță. Designul celor trei încăperi ale acestei cafenele moderniste au fost realizate de Jean-Michel Wilmotte în colaborare cu artiștii Daniel Buren și Jean-Pierre Raynaud. Cafe Richelieu poate găzdui 60 de invitați pentru cină și până la 150 de persoane pentru cocktailuri, oferind o priveliște superbă spre piramida de sticlă care se află în curtea muzeului;

- Cafe Mollien este deschisă de la ora 10:15 până la ora 17:00, 19:00 sau 21:00, în funcție de zilele săptămânii și de perioadele de vacanță. Frumos decorată cu picturi, cariatide și basoreliefuri, cu o terasă orientată spre curtea lui Napoleon și grădinile Tuileries, Cafe Mollien este un loc perfect pentru cină, cocktailuri sau mic dejun;

- Cafe Denon, deschisă de la ora 9:00 la 19:00, este localizată la parterul muzeului, are priveliște spre o grădină cu iaz și fântână, iar cele două încăperi pot primi până la 50 de invitați pentru cină și mic dejun;

Starbucks Coffee: Cafe documentation center, deschisă de la ora 9:00 până la ora 19:00;

Cafe Marly: deschisă zilnic între orele 8:00 și 14:00.

Referitor la Cafe Marly, una dintre cele mai cunoscute cafenele muzeale, părerile sunt împărțite. Aflată sub arcadele muzeului, în fața piramidei de sticlă, unii o consideră un loc fermecător, cu o bucătărie continentală deosebită și o terasă frumoasă în care poți savura un cocktail sau o masă excelentă. „Nici nu te-ai fi putut gândi la

o localizare mai bună pentru o cafenea. Această cafenea se află în aripa Richelieu a muzeului Louvre și privește curtea lui Napoleon și piramida de sticlă. Atunci când este vreme frumoasă, poți servi o băutură sau poți lua masa pe terasă și poți aprecia priveliștea. Prețurile sunt puțin cam mari, dar desigur, plătești pentru loc la fel cum plătești și pentru mâncare. Cafe Marly oferă o atmosferă mult mai calmă și mai rafinată decât locurile din zonă cu prețuri comparabile”, susține un client.

Există însă și păreri negative: „Am ajuns aici după ce am vizitat muzeul Louvre. Am fost dezamăgită de serviciile lor și de mâncare. Dacă tot vrei să mergi acolo, dar fără să mănânci mâncare proastă și scumpă, mai bine stai la o masă din fața cafenelei, în piață. Acolo se servesc numai băuturi.”

În urma acestei scurte analize, se poate observa faptul că muzeul Louvre încearcă să mulțumească mai multe categorii de public, oferind atât cafenele în stil clasic, în concordanță cu muzeul din care fac parte, cât și cafenele mai moderne, pentru un public mai tânăr. În ceea ce privește oferta, în cele șapte cafenele se poate servi și masa, prețurile fiind mai mult sau mai puțin accesibile. Un aspect foarte important este faptul că priveliștea pe care o oferă cafeneaua este una cât se poate de plăcută și caută să evidențieze arhitectura muzeului Louvre.

Pe locul al doilea în topul celor mai vizitate muzee din lume, se află British Museum, care oferă publicului său două cafenele.

Interesant este faptul că, în acest caz, pe site-ul oficial al muzeului există și o hartă care să le indice vizitatorilor unde s-ar afla cafenelele respective în raport cu intrarea muzeului și cu principalele sale expoziții. Cele două cafenele sunt:

- Gallery Cafe, deschisă între orele 10:00 și 17:00, se află la parter și oferă paste, supe, salate, deserturi, prăjituri, băuturi reci sau calde, totul într-o atmosferă prietenoasă;

- Court Cafes este localizată tot la parter, are program de lucru între orele 9:00 și 17:30 de duminică până miercuri și între orele 9:00 și 21:00 de joi până sâmbătă.

Opiniile despre aceste cafenele sunt unele foarte bune: „Gallery Cafe, cel mai liniștit loc de refugiu, se află în colțul din sud vest al parterului și oferă servicii bune. The Court Cafes oferă gustări și răcoritoare, dar nu este la fel de liniștită. Cea mai scumpă opțiune ar fi restaurantul Great Court, care are o priveliște spre Reading Room de la etaj. Oferă cafeaua de dimineață, masa de prânz și ceaiul de după masă.”, susține un vizitator.

Se pare că, și în cazul acestui muzeu, se încearcă o abordare a cafenelei în funcție de diferitele tipuri de vizitatori, Gallery Cafe fiind acel loc mai liniștit care se adresează în principal celor care vor să aibă un moment de respiro, în timp ce Court Cafes păstrează o atmosferă mai vie și mai energică.

Aflată pe locul al treilea în topul muzeelor, National Gallery of Art din Washington se apropie de muzeul Louvre ca și număr de cafenele pe care le oferă publicului

său, respectiv cinci cafenele. Garden Café este cea mai cunoscută, se află la parter, are o localizare bună în raport cu muzeul, după cum se poate observa și în planul pe care muzeul îl pune la dispoziția publicului pe site-ul oficial. Aici au loc concerte și se poate servi un desert sau băuturi răcoritoare duminică, între orele 16 :00 și 18:00.

• **Garden Café España** va fi accesibilă publicului în perioada 4 mai-17 septembrie 2009;

• **Pavilion Café** are vedere spre Sculpture Garden și oferă salate, pizza, deserturi și băuturi asortate;

• **Cascade Café**, cu vedere spre cascadă, oferă supe, salate, pizza, desert și multe specialități, meniul fiind accesibil și de pe site-ul muzeului;

• **Espresso & Gelato Bar** oferă 19 tipuri de înghețată, sandwich-uri și desert.

Referitor la calitatea serviciilor pe care o cafenea muzeală le oferă, Thimoty Ambrose se întreabă: „Ce se poate spune despre cafeneaua unui muzeu? Măncarea pe care o oferă este acceptabilă, iar spațiul este unul familiar? Dacă oamenii s-ar simți mai confortabil să stea pe jos decât să se așeze pe scaune, este posibil acest moft? În general, există lucruri pe care oamenii să le poată face astfel încât să se simtă ca acasă în interiorul muzeului?” Până la urmă, se pare că astfel se poate face o diferență între o cafenea obișnuită și una din interiorul unui muzeu. Cafeneaua muzeală trebuie să-l determine pe vizitator să se simtă în interiorul unui muzeu ca acasă.

Pe blogul muzeului londonez The Tate Modern, Fiona Sibley, editor al revistei Design Week, scrie un articol despre cafeneaua muzeului. „Ei bine, de ce să nu existe și o cafenea în interiorul muzeului? Ar putea constitui un factor crucial în modul în care noul Tate Museum va fi văzut ca un loc în care să-ți petreci timpul liber. Dacă arta contemporană este o mare pasiune de-a ta, atunci este esențial să ai și un loc în care să te așezi după ce ai vizitat expozițiile și să le poți simți efectul. Într-o fotografie făcută de Brassai în Parisul anului 1920 se poate observa următorul lucru: cafenele sunt acele locuri în care viața se întâmplă cu adevărat.”

În continuare, firesc, apare întrebarea: care ar fi elementele definitorii ale unui mari cafenele? Desigur, ar fi multe elemente, însă printre cele mai importante ar fi atmosfera plăcută pe care reușește să o ofere, cu scaune confortabile pe care oamenii să se poată simți bine alături de prietenii lor, cu servicii ireproșabile. Fiona Sibley continuă să descrie cum ar trebui să fie cafeneaua muzeală, dând exemplul Muzeului de Știință din Londra și a cafenelei sale, **Dana Centre Cafe**, o cafenea care încurajează publicul să fie optimist oferindu-i imagini plăcute și determinându-l să-și pună întrebări cu privire la scopul vieții.

Există cafenele care sunt adevărate refugii, spații în care oamenii se simt mai relaxați, mai liniștiți, sunt încurajați să interacționeze cu celelalte persoane aflate la mesele alăturate sau, pur și simplu, pot sta să citească o carte. Ar trebui ca Tate să

încerce un decor mai experimental, în concordanță cu stilul său? Există exemple reușite și în această direcție, așa cum precizează Fiona Sibley, spații amenajate mai mult ca niște mari instalații decât ca interiorul unei cafenele, iar creativitatea nu are limite în astfel de situații.

Întrebarea ar fi, în cele din urmă, dacă noua cafenea a muzeului Tate ar trebui să fie un spațiu gălăgios, vibrant, pentru a stimula dezbaterile, sau un loc liniștit pentru reflecții? Trebuie sau nu să semene cu muzeul din care face parte?

Analizând muzeele care se află în topul celor mai vizitate atracții turistice, este evident faptul că există o strategie în ceea ce privește cafeneaua muzeală. Aceste muzee oferă două tipuri de cafenele, unele cu un stil mai elegant și mai sobru, adevărate spații de refugiu, în timp ce alte cafenele sunt mai moderne și au o atmosferă ce încurajează socializarea. În felul acesta, publicul atât de divers își poate găsi locul în care să se simtă confortabil.

Un alt element pe care l-am observat atât la muzeul Louvre, cât și la celelalte muzee, este importanța priveliștii pe care o oferă cafeneaua, de cele mai multe ori, muzeul fiind pus în valoare de cafeneaua sa.

Și nu în cele din urmă, trebuie subliniat faptul că serviciile de catering fac parte din strategia acestor muzee, oferind o personalizare a spațiului și venind în întâmpinarea publicului care dorește să servească masa înainte sau după vizita la muzeu.

Cafenelele din muzeele bucureștene

În ultimii ani se pare că și muzeele bucureștene au început să devină interesate de ideea de cafenea muzeală. Chiar dacă suntem încă la început, avem deja trei situații diferite în ceea ce privește acest subiect: există muzee care au deja o cafenea (Muzeul Țăranului Român, Muzeul Național de Artă Contemporană și Muzeul Literaturii Române) muzee care vor deschide în curând o cafenea (Muzeul de Istorie Naturală „Grigore Antipa”) și muzee care au avut până de curând o cafenea, dar au decis să renunțe la acest serviciu (Muzeul Național de Geologie).

Una dintre cele mai cunoscute cafenele este cea a Muzeului Țăranului Român: „Așa cum muzeul a reușit să proiecteze asupra satului românesc un aer cool, care îl face dezirabil pentru neohippioții urbani, tot așa cafeneaua și terasa de la parter s-au impus printre locurile de întâlnire ale inteligenței bucureștene. În raport cu Muzeul Național de Artă Contemporană sau cu Museo Cafe, cafeneaua Muzeului Național de Geologie, această cafenea are un aer mai democratic, mai puțin exclusiv, ceea ce o face mai populară.”, susțin editorii site-ului www.metrotam.ro.

Primul lucru pe care îl putem observa atunci când ajungem la Clubul Țăranului Român este faptul că păstrează stilul și tema muzeului. „Decorurile, mesele și scaunele încearcă să păstreze tema muzeului, fără să supraliciteze folclorismul, ci încercând să se integreze în locație:

mese de lemn, scaune țărănești pictate, pereții decorați cu tot felul de obiecte folosite în muncile de la țară, vase de lut împrăștiate peste tot sub diverse forme (scrumiere, carafe, vase, cănițe etc.)”, afirma cei de la metrotam.ro. Totul este într-o armonie completă cu muzeul și expozițiile sale.

Programul de lucru al cafenelei diferă de cel al muzeului. Dacă Muzeul Țăranului Român este deschis între orele 10:00 și 18:00, cu excepția zilei de luni, Clubul Țăranului Român este deschis zilnic între orele 10:00 și 24:00, acesta fiind un indiciu al faptului că muzeul dorește să-i păstreze pe vizitatori aproape și după încheierea programului său.

Referitor la relațiile spațiale, mai exact la dispunerea meselor și la maniera în care oamenii sunt așezați unii față de ceilalți, la Clubul Țăranului Român mesele sunt dispuse una în apropierea celeilalte, dar în egală măsură există și mese dispuse separat, în cazul în care unii clienți doresc o atmosferă mai intimă. Mesele și scaunele sunt din lemn și ocupă întreaga suprafață a terasei, oferind o capacitate de peste 50 de locuri. Există mese pentru patru persoane, dar și mese cu 10 locuri, pentru grupurile mai mari, astfel oferind cadrul potrivit grupurilor de prieteni care doresc să-și petreacă timpul liber împreună.

În ceea ce privește diversitatea ofertei și genul de muzică, am urmărit dacă la Clubul Țăranului Român se poate servi masa și dacă genul de muzică este unul obișnuit pentru cafenele în general, respectiv

jazz sau blues. Am observat că se pot servi atât băuturi răcoritoare, deserturi, cât și gustări reci, platouri cu mâncare specific românească și salate. Un aspect interesant și original îl constituie faptul că se pot servi și floricele, lucru de care se bucură, din câte am observat, mulți dintre clienții terasei. Muzica se încadrează în genul specific cafenelelor, mai exact se ascultă jazz și blues.

La Clubul Țăranului Român există o informare a publicului cu privire la evenimentele pe care le organizează muzeul și alte instituții culturale. Spre exemplu, de jur împrejurul terasei, pe pereții încăperii precum și la avizierele care se află la intrarea în terasă, se pot observa afișe care amintesc de „Conferințele de la Șosea” pe care muzeul le organizează constant, de „Noul Cinematograf al Regizorului Român”, un alt proiect aflat în plină desfășurare, sau de târgurile pe care muzeul le organizează cu ocazia diferitelor sărbători.

În ceea ce privește vârsta clienților, un alt lucru interesant este faptul că, spre deosebire de celelalte două cafenele (MNAC și MLR), aici am găsit clienți de toate vârstele: copii, adolescenți, adulți și persoane mai în vârstă. Cred că un factor important îl constituie și curtea din fața terasei, cu un spațiu de joacă pentru copii.

O altă cafenea cunoscută este cea a Muzeului Național de Artă Contemporană. Ascensiunea rapidă a acestei cafenele este legată de dezvoltarea scenei de electro precum și de primele ediții de Rokolectiv, un festival de muzică

electronică. Acum câțiva ani era cel mai occidental loc din București, însă lucrurile s-au mai schimbat de când noutatea electro-ului s-a mai atenuat.

Aceasta cafenea are același program ca și muzeul, fiind deschisă publicului zilnic, între orele 10:00-18:00. Ar fi două moduri în care am putea interpreta faptul ca programul de lucru al cafenelei coincide cu cel al muzeului: pe de o parte, ar putea fi un avantaj al muzeului, în felul acesta se asigură că în principal clienții cafenelei vor fi și vizitatori ai muzeului, iar pe de altă parte, ar putea fi un dezavantaj, deoarece muzeul nu atrage și alți clienți care ar putea deveni, mai apoi, și vizitatori ai muzeului.

Cafeneaua Muzeului Național de Artă Contemporană se află în interiorul muzeului, la etajul IV, accesul fiind posibil prin intermediul unui lift de sticlă. Terasa cafenelei iese și în exterior, pe acoperișul clădirii, de unde panorama orașului se prezintă ca punct culminant al traseului de vizitare.

Mesele și scaunele din lemn sunt dispuse una în apropierea celeilalte. De cele mai multe ori, am observat că vizitatorii preferă să stea în picioare și să admire priveliștea.

Terasa nu este acoperită, iar în cazul în care plouă, clienții se pot muta în interior. Dacă terasa nu oferă un design deosebit, fiind destul de neutră din acest punct de vedere, în interior mesele și scaunele mai atipice atrag atenția asupra faptului că te afli într-un muzeu de artă contemporană. Ca și număr de locuri, terasa oferă în jur de 40 de locuri, iar în interior ar

mai fi spațiu pentru încă vreo 40 de persoane.

Un alt lucru pe care l-am putut observa a fost faptul că pe terasă nu se ascultă muzică. Desigur, ar putea fi mai multe motive, printre care și faptul că, fiind o terasă în aer liber, ar putea afecta liniștea vecinilor, iar unii vizitatori ai muzeului preferă liniștea în momentul în care admiră exponatele. De asemenea, spre deosebire de Clubul Țăranului Român care își informează vizitatorii despre evenimentele pe care le organizează muzeul, în acest caz pe terasă nu există materiale informative.

A treia cafenea este cea a Muzeului Literaturii Române, iar programul de lucru al terasei este diferit de cel al muzeului. Dacă muzeul este deschis între orele 10:00 și 18:00, terasa „La muzeu” primește ultimul client la ora 22:00.

Atmosfera de aici este total diferită de cea pe care am întâlnit-o în celelalte două cafenele. Dacă la Muzeul Țăranului Român cafeneaua urmează același stil, iar la Muzeul Național de Artă Contemporană există o oarecare neutralitate în ceea ce privește stilul, în cazul de față, terasa „La Muzeu” contrastează puternic cu muzeul în vecinătatea căreia se află. Mesele și scaunele sunt din plastic și sunt dispuse una în apropierea celeilalte, dar fără a avea un rol estetic, ci doar unul practic. Referitor la capacitatea pe care o oferă, aceasta ar depăși numărul de 50 de locuri, apropiindu-se de cifra de 80 de locuri disponibile.

Având în vedere faptul că este o terasă în aer liber și este localizată în apropierea unor

clădiri de locuințe, lipsa muzicii are o explicație plauzibilă. În ceea ce privește diversitatea ofertei, la terasa „La muzeu” se pot servi atât băuturi răcoritoare, cafea și bere, cât și gustări calde care au prețuri foarte accesibile. Bucătăria se închide la orele 19:30-20:00.

Concluzii si recomandări

Muzeele caută să vină în întâmpinarea publicului lor prin dezvoltarea unui nou serviciu public, respectiv cafeneaua muzeală? Deocamdată nu cred că putem afirma acest lucru, mai ales ca am identificat o diferență clară între publicul muzeului și cel al cafenelei muzeale.

În majoritatea cazurilor pe care le-am avut în vedere nu există o strategie în ceea ce privește scopul cafenelei muzeale, nu se încearcă oferirea unor beneficii vizitatorilor muzeului sau persuadarea clienților spre a deveni vizitatori. De cele mai multe ori, vizitatorii muzeului nu sunt și clienți ai cafenelei, iar clienții cafenelei nu merg să viziteze muzeul.

Cred că o primă recomandare pentru a rezolva această problemă a diferenței dintre vizitatorul muzeului și clientul cafenelei ar fi realizarea unui studiu care să identifice nu numai publicul principal al muzeului, ci și modulele în care acesta obișnuiește să-și petreacă timpul liber și ceea ce ar dori să găsească în interiorul unei cafenele muzeale. De asemenea, cred ca ar fi o idee foarte bună ca muzeele să aibă cafenele tematice, spre exemplu Muzeul Literaturii Române să se adreseze prin

intermediul cafenelei sale tinerilor și eventual să încerce să-i încurajeze pe scriitorii aflați la începutul carierei prin diferite evenimente și lansări de carte pe care le poate realiza.

Un alt aspect foarte important pe care aș dori să-l subliniez ar fi funcția de informare pe care o cafenea muzeală ar putea să o îndeplinească. Un exemplu destul de bun în acest caz îl oferă Clubul Țăranului Român care promovează evenimentele pe care le organizează Muzeul Țăranului Român prezentând afișe ale acestora sau împărțind materiale informative cu detalii despre evenimente. În acest fel, dacă publicul cafenelei este unul diferit de cel al muzeului, lucrurile se pot schimba, iar clientul cafenelei, în urma informării sale despre expozițiile și evenimentele pe care le realizează muzeul, se poate decide să meargă și să viziteze muzeul.

În ceea ce privește viitorul muzeului, doamna dr. Aurora Stănescu, Șef al Secției de Relații publice, marketing cultural și programe educaționale la Muzeul de Istorie Naturală „Grigore Antipa”, crede că va deveni o instituție de entertainment cultural, deoarece oamenii vor să se simtă bine într-un muzeu, iar muzeul la rândul său trebuie să atragă și alte categorii de public pentru a ține mereu pasul cu ceea ce se întâmplă în jurul său. Mădălina Nailia, referent Relații Publice la Muzeul Național de Geologie, crede că în viitor muzeul va fi un serviciu public în adevăratul sens al cuvântului, iar calitatea ofertei va fi din ce în ce mai bună. Deocamdată nu putem ști cu precizie dacă lucrurile acestea

se vor întâmpla, însă ceea ce se observă cu ușurință este faptul că muzeul continuă să evolueze și să se adapteze la societatea contemporană.

„Noaptea albă a muzeelor” și „Noaptea institutelor culturale” se bucură de un public din ce în ce mai numeros, acesta fiind un indiciu al contextului favorabil din punct de vedere cultural în care ne aflăm. Este un moment oportun ca muzeele să-și îmbunătățească serviciile, să-și îndeplinească funcțiile și să-și îndrepte atenția spre noi categorii de public.

În ceea ce privește rolul cafenelei din cadrul muzeelor bucureștene, un aspect pozitiv pe care l-am observat ar fi, mai nou, disponibilitatea muzeelor de a dezvolta un astfel de serviciu, după cum a precizat domnul Dragoș Neamu, Președintele Rețelei Naționale a Muzeelor din România. Este evident faptul că, pentru a avea o strategie adaptată publicului țintă, avem nevoie de experți în domeniu care să știe cum se poate realiza acest lucru, specializarea în domeniul cultural fiind în România un subiect la fel de nou ca și ideea de cafenea în muzeu.

Din punctul meu de vedere, muzeul trebuie să fie ancorat în prezent și să constituie un mod plăcut de a afla informații, de a-ți petrece timpul liber, de a-ți aminti de tradițiile românești sau de arta specific românească, totul fără a afecta funcțiile de baza ale acestuia, conservarea, cercetarea și educarea, dar păstrând mereu o poartă deschisă spre noi funcții.

În anii următori, vom marca o evoluție în ceea ce privește

cafeneaua muzeală. Mă aștept ca muzeele să devină din ce în ce mai receptive la dorințele publicului și să conștientizeze capacitatea lor de a le satisface aceste dorințe.

Vor deveni muzeele spații de *entertainment* cultural? Cred că da și, mai mult decât atât, ne putem alinia la standardele pe care marile muzee ale lumii le impun.