



אחרי הגשם? מי הולך לשם?

הכסף המושקע בהם? ומניין

ישן שהפך לרוויל המחודש, וקפה פילץ התחדש בעזרת תקציב של 350 אלף דולר וגובה 135 שקל עבור קפה ועוגה, וכי 520 שקל לארוחה הכוללת מרק וצלעות. שני בתי הקפה האלה מלאים עד אפס מקום.

פאב הבירה בנוסח המערב הי פרוע שנקרא הכירכה רוכב היום על גל הצלחה עצום, למרות שמ די יום מגיעות תלונות על המקום כי האוכל גרוע, השירות מתח

15 רק כתל-אביב. כמה מקומות שהיו ידועים כמקומות-נפל חיד- שו פניהם והפכו להצלחות כבירות. כמו המיסבאה, קולנוע דן הישן, שהפך למיקדש של רוק, גן הוואי שבבילות אייפאשר להכניס שם סיכה מרוב צפיפות. גם לדינג' גוף-סנטר המתפתח קם מועדון חדש בשם הוריקה.

מיסעדות ובתי-קפה השתמשו ב מוניטין הישנים. הוסיפו תפאורה חדשה והתוצאה — קפה רוויל הי



יקר, המחירים גבוהים והאוכל ברמה ירודה — ממשיך הקהל לזרום. הכירכה היא בבעלות מפעלי הבירה שהתחררו מהצלחה ומזלזלים בלקוחות.

הכירכה היא פאב-מיסעדה, הבנוי בנוסח המערב הפרוע. למעלה: טבח המיסעדה בכניסה. למטה: הבר. למרות שהשירות



לכל ביקורת המחירים גבוהים. למרות שארוחה הכוללת המבורגר, סלט וכוס קפה עולה 800 שקל, הקהל נהנה לשם בהמוניו. המיטבח היפאני פלש לתל-אביב כדי לספק את רעבונו של הישרי אלי למשהו שונה. וכך, באווירה עשירה ויוקרתית, הוא יכול לל- טף את האגו שלו במאכלים יפא- ניים לפי כל כללי הטקס. במקום המועדון של רפי שאולי, שנשרף, עומד לקום מועדון-חבר רים חדש, סגור ויוקרתי. בנווה צדק המתפתחת הוקם על חורבות בית בסגנון הישן מקום הנקרא הבית ברחוב ש"ס. איש הפיצריות מנפרד כץ גם הוא קפץ על העג- לה, ובטיילת המתחדשת של תל- אביב הוא מכין מיסעדה חדשה בסגנון איטלקי עם תפאורה מתק- תקת וצבעי ורוד, שתמשוך את הישראלי הדורש עבור כספו תפ- אורה יפה נוסף לאוכל.

בזכות הבורסה

והאינפלציה

המשותף לכולם היא העובי דה שכל בעלי המקומות הי חדשים האלה מכנים את המקום שלהם "מקום יוקרתי". כולם הש-

כסף נוזל יותר ממה שהוא צריך, והוא מוציא אותו במועדונים. הי מצב הכלכלי של המדינה גרוע, אבל לציבור הרחב יש הרבה כסף, יש בתל-אביב אוכלוסית מכלים של כ-5000 איש קבועים, הרור צים בחידושים תמידיים והם הי מפרנסים את המקומות.

קיעו כסף רב. מגיין הכסף? מאיר ארבל, בעל הרוטשילדס פאב ואחד מבעלי של הבית ברחוב ש"ס, הוא כלכלן במיקצועו ומנסה לה- סביר את התופעה.

שועץ מאיר ארבל:

למה דווקא עכשיו? ובכן, לבעי לי העסקים היתה תחושה שעלי ידי העלאת הירמה, כלומר החלפת המקומות הקיימים במקומות בעלי רמה גבוהה יותר. הם יעשו כסף. הבורסה והאינפלציה יצרו תחושה של כסף קל שלא בא מעבודה, וכסף שבה בקלות, קל להיפרד ממנו בקלות.

לאנשים הבונים היום מועדונים ומיסעדות יש כסף, הכסף להשקעה גדל בצורה דראסטית, ריווחי הי בורסה והאינפלציה יצרו היצע גדול של כסף, שחלק ממנו הושקע במכשירי חדשות, חלק במכשירי ודיא, וחלקו מושקע במקומות בילוי, מי שלא יתחדש ולא יתן רמה גבוהה — יפול בדיוק כמו חנויות המכולות שהוחלפו בסופר- מרקטים. המקומות הנפתחים היום הם כבר ברמה אחרת. זה לא עוד מיסעדה ועוד מועדון, היום יש אנשים שיש להם הרבה כסף להיר ציא, והם דורשים רמה גבוהה. היום אפילו שכיר שהצליח ל- חסוך לפני ארבע שנים, יש לו

הבית ברחוב ש"ס

היא מוקד הביזיוס החדש של שכונת נווה-צדק המת- פתחת. בתמונה למעלה: שתי מלצריות בתלבושות אורגנדין. למטה: הכניסה לבית. המקום מספק לאורחיו טרביערב תוכנית אמנותית בלתי- צפויה, והיא מהווה את הסנונית הראשונה שתעביר את חיי-החילה לאזור.



הרוטשילדס פאב מכוון לזורי- קים הטובים של תל-אביב, ולא החטיא את מטרותו. הקולוניסאום (המשך בעמוד 68)