

ЗИМНИЙ МАРАФОН КАК ГЕРОИ „Ъ“ ОТМЕЧАЮТ ГЛАВНЫЕ ПРАЗДНИКИ ГОДА



АЛЕКСАНДР ШЧЕПАК

основатель и креативный директор
de grisogono фаваз груози:
«рождественский обед для семьи
ГОТОВЛЮ ИМЕННО Я»

Канун Рождества — один из самых «горячих» сезонов. Я очень много путешествую, но декабрь традиционно особенно насыщен событиями. Совсем нет времени, чтобы сосредоточиться на самом празднике, обдуманно и без спешки купить подарки родным, девушке, близким друзьям, — всегда делаю это в последний момент.

У меня есть одна личная рождественская традиция — уже 11 лет я обещаю себе бросить курить в наступающем году. Пока не сработало.

Прошедший 2016 год стал очень успешным для семьи de Grisogono, особенно мы были рады тому, что удалось приобрести два крупнейших алмаза: ангольский алмаз весом 404 карата и самый дорогой в мире — Constellation, в 813 карат. Ограничить Constellation — колоссальная ответственность. Я его и люблю, и ненавижу. В конце концов, есть ли вообще любовь без ненависти? Но, безусловно, это большая честь для меня. Я представляю, как бриллиант будет выглядеть после огранки, но иногда это не обходится без сюрпризов.

В ювелирном деле я успел попробовать все, но никогда не думал, что займусь огранкой крупных алмазов. Каждый поклонник ювелирных украшений может узнать работы нашего бренда, даже если на них нет имени. Мне необходимо найти оптимальное решение, чтобы использовать два этих поистине магических камня и сохранить их индивидуальность, передав в то же время уникальный стиль дома de Grisogono.

Все знают, что мне нет равных в приготовлении итальянских блюд. Если друзья просят поделиться рецептами самых удачных, мне всегда жаль выдавать секреты. Я обычно умалчиваю об одном-двух ингредиентах. Совсем недавно я продал свой ресторан, который четыре года работал в Женеве. Когда-то мы открыли его с друзьями, чтобы самим было куда ходить. Заведение быстро стало очень популярным, гостей становилось все больше, музыка все громче, постепенно он стал больше похож на клуб, с танцами на столах и прочими атрибутами. Мы ничего такого не планировали, все как-то само собой получилось. Так обычно у меня и бывает. Вообще, чем меньше думаешь, тем лучше выходит.

Все рецепты — в моей голове. Я никогда ничего не записываю, все зависит от настроения, от сезона. Сейчас уже нет на это времени, и многое забывается. Хотя на протяжении нескольких лет каждое воскресенье у меня собирались друзья на званый обед, я готовил им пасту. И, поверьте, от желающих попробовать мою кухню отбоя не было — гостям приходилось сидеть на ковре, на лестницах и даже в ванной. Везде были бутылки, бокалы, тарелки, полные пельмени — такой ритм сегодня уже тяжеловат для меня. Стараюсь устраивать дружеские ужины раз в несколько месяцев, чтобы совсем не разучиться готовить.