



STALL BY BEBEZOVA

### О РАБОТЕ СТЮАРДЕССОЙ

Когда-то я была стюардессой на самолетах бизнес-авиации. Все началось случайно. После института, где я скорее развлекалась, чем училась, решила отправиться к маме и отчиму в Саудовскую Аравию, куда они переехали по работе. Однажды за ужином друг родителей предложил мне попробовать поработать стюардессой на частном самолете (в начале двухтысячных в Саудовской Аравии уже была развита бизнес-авиация). Было примерно так: «В Париж хочешь на Рождество?» Мне 22 года, Париж — мечта. «Конечно, хочу!» Так началась моя жизнь в авиации.

### О ПЕРЕМЕНАХ

«Единственное, что тебе никогда не надоедает, — это готовить», — сказал как-то муж. Подруга предложила сделать кейтеринг на пресс-завтрак для журналистов,

кто-то заказал частный ужин, кому-то нужен был кулинарный мастер-класс. Так на смену авиации пришла кулинария. Желание было, база какая-то была. Нужны были знания. Грамотно составленное мотивационное письмо — и вот я принята на экспресс-курс для профессиональных шеф-поваров в Institut Paul Bocuse. И я отправилась в Лион. Первый шок случился сразу — когда я узнала, что все повара приехали со своими ножами. И что у каждого стаж на кухне лет этак десять. И я: ой, а ножи не выдают? Но ничего, ребята помогли выбрать ножи. С белыми рукоятками, я же девочка.

### О КОНЦЕПЦИИ

В Москве много отличных ресторанов, но ужасно не хватает мест с нормальной едой из хороших продуктов. Чтобы масло и простокваша — от проверенных фер-

меров, зелень — с грядки подмосковной, рыба — дикая, пусть это судак или зубатка. В России полно крутых продуктов, их просто надо не лениться искать и готовить. Я не думала о концепции, я делала место для себя, для своих близких.

День сурка. Ужас. И счастье, когда незнакомые люди улыбаются и снова приходят к нам, когда я вижу, как с каждым днем мы становимся лучше. Ничего не делается в одиночку. Меня бесконечно поддерживает муж. И друзья.

### О СЛОЖНОСТЯХ

Открыть свое кафе — звучит романтично. А потом начинается: вытяжка, посуда, персонал, себестоимость... Я перестала спать на несколько месяцев. Успокаивала себя: «построюсь», откроюсь, все будет супер. Я ошибалась: толпы людей, косяки первых дней, кляр не тот, в крабейке краба мало, вино у вас непонятное какое-то.

### О ПЛАНАХ

Пока в моих планах — выжить. А дальше — написать книгу о еде и путешествиях с друзьями, открыть-таки ресторан, концепция которого уже есть, организовать агентство гастрономических путешествий, запустить свою линейку специй. Я только в начале пути.

Записала Саша Сутормина



STALL BY BEBEZOVA



СООБЩИТЕ ПРОМОКОД «ТРИУМФ 19» ПРИ ЗАКАЗЕ И ПОЛУЧИТЕ СКИДКУ 35%



РЕКЛАМА 0+



**TRIOPH**  
*Gourmet*

производитель и поставщик  
черной икры

*Повседневная еда  
для богатых людей.*

ООО ТД «Триумф Гурмэ»  
ОГРН: 5177746112924

Москва, Звенигородская ул,  
дом 8, кор.2, офис 1«А»  
Для заказов: +7 (963) 727 38 80  
Для партнеров: +7 (495) 120 39 99  
[www.triumph-gourmet.com](http://www.triumph-gourmet.com)