



висимости от пола шефа еда должна быть превосходной. Женщина может тренировать тело и быть сильной, как мужчина, женщина может развивать интеллект и быть умнее мужчины. Но что на самом деле важно, так это традиционное восприятие роли женщины в семье. В большинстве мировых сообществ мать остается матерью, и именно она центр семьи. Дав жизнь детям, женщина абсолютно меняется. Ее все время преследует чувство ответственности и вины. Я на кухне и не провожу время с детьми, а когда я с ними, я обделяю вниманием ресторан, я отменяю ради семьи деловые поездки и теряю важные контакты, которые в будущем смогут поддержать мое дело и моих близких. Мужчины думают иначе. Мой муж иногда ворчит, что я не очень много времени отдаю дому, но будь он на моем месте, он наверняка не отказался бы ни от одного приглашения. Просто потому, что не задавал бы себе вопросов, которые всегда подсознательно задает себе женщина. В этом смысле премия World's Best Female

## У ЖЕНЩИНЫ на кухне два лица. Одно — лицо нежной матери и доброй жены, другое — генералиссимуса кухни

Chef, которую я получила, не дискриминация, как могут подумать некоторые, а знак отличия.

Другой важный аспект существования женщины в нашей профессии — это необходимость проявить свою сильную, мужскую сторону. Хороший шеф — всегда деспот, он держит все нити в своих и только в своих руках и не допускает даже намека на демократию на своей кухне. Так что у женщины на кухне два лица. Одно из них — лицо нежной матери и доброй жены, другое — генералиссимуса кухни. Это требует большого напряжения сил.

— Вы получили поддержку лучших профессионалов, встали с ними в один ряд. Поддерживает ли вас так же, как они, ваша семья?

— Мои дети очень мной гордятся, но часто скучают, поэтому если есть возможность, я беру их с собой, как сейчас, когда мы приехали в Сочи на гастрономический фестиваль Ikgа. В Австралию на 15-ю церемонию The World's 50 Best Restaurants мы тоже поедем вместе. Пока они не пошли в школу, я всюду возила их с собой. Они сидели на полу, а я готовила гала-ужины. Надо мной посмеивались, но у меня была кухня и дети — все, что нужно для счастья. Сейчас они подросли, но мы очень близки. Ева Клара (ей 12 лет) даже спрашивала, не буду ли я возражать против того, чтобы она стала поваром, но я настаиваю на том, чтобы она сначала окончила университет, а потом уже решала, пойдет ли она на кухню.

Отец очень тяжело принял мое решение променять дипломатическую карьеру, к которой меня готовили, на гастрономию. Ему потребовалось много времени, чтобы простить меня. Сейчас, я думаю, он один из самых горячих моих сторонников. Вальтеру пришлось несладко, прежде чем он понял, что дело не в моих амбициях, а в нашем общем деле, в ресторане. Я иногда забывалась и приходила домой, все еще не отрыв от ресторанных баталий, пыталась раздавать указания, но вовремя опомнилась и сдала назад. У нас сейчас есть лист

ожидания, и это очень хорошо для простого деревенского ресторанчика на горе, который может потерять деньги только потому, что пошел дождь, и никто не пришел на ужин.

Мама — отдельная история. Ее оценка моей деятельности весьма цинична. Мы были в Шри-Ланке на йога-курорте, и меня там узнала одна пара. Они подошли, чтобы выразить мне свое восхищение, и спросили ее, гордится ли она такой дочерью. Мама подняла брови и заявила, что не уверена в том, что я действительно умею готовить. По ее мнению, то, что я делаю, это скорее нечто философское, чем собственно готовка.

— Возможно, не так уж она и не права. Шефов вашего уровня интересует не только кухня, но и более сложные, комплексные вопросы. Политика, экономика, философия, искусство, социальные проекты — почему все это вас волнует?

— Я считаю, что мы все должны делиться. Это могут быть социальные проекты, это может быть популяризация страны, это может быть, как в случае с Владимиром Мухиным (шеф-повар московского ресторана White Rabbit, один из инициаторов международного гастрономического фестиваля Ikgа в Сочи. — Прим. ред.), пробуждение национальной гордости за новую гастрономическую реальность страны. Массимо Боттура (ключевая фигура итальянской гастрономической сцены, шеф ресторана Osteria Francescana, занимающего первую строчку в рейтинге The World's 50 Best Restaurants. — Прим. ред.) готовит не для признания, он делает это потому, что хочет поделиться со всеми своим видением. У него есть известность, деньги, прекрасная жена, но он рвется на части, чтобы всем и каждому отдать часть себя. Я сама работала с педиатрической клиникой в Любляне над книгой о детях с диабетом и правильном питании для них, и скоро мы выпустим вторую на эту же тему. Мы все хотим изменить что-то вокруг себя.

Беседовал Владимир Гридин