

Mozzarella și spaghetti „couture”

de Diana-Florina Cosmin / foto: Laszlo Raduly

Pentru a ajunge la zi cu noutățile care s-au tot adunat în viețile lor de la ultima întâlnire, designerii Maria Lucia Hohan și Stephan Pelger au suficiente povești cât pentru toate prânzurile (ba chiar și cinele) din următoarea lună. Amândoi se află în cel mai înalt punct al carierei de până acum, iar realitatea lor de zi cu zi este visul suprem al tuturor designerilor tineri și talentați care croiesc haine - și speranțe - în ateliere pierdute prin mansarde. Ce și-ar mai putea dori Maria după ce creațiile ei au devenit preferatele starurilor adolescente din America și Stephan după ce a cucerit Berlinul? Conversația la care i-a provocat Forbes Life curge în ritmul paharelor cu limonadă rece, iar concluzia este surprinzătoare.

La ultima mea întâlnire cu Maria, pe la sfârșitul lunii mai, discuția s-a învârtit, inevitabil, în jurul celui mai nou, ambicioș și drag proiect din viața ei. Pe atunci, el nu avea încă un nume, nici o identitate clară. Era doar un grăunte de speranță și bucurie, cu multe emoții, acel gen de emoții pe care le simți când știi că urmează să îți se întâmpile ceva absolut minunat. Nici acum nu are nume, în schimb are o cameră, un carusel cu piese luate manual tip origami și multe rochițe miniaturale care locuiesc deocamdată doar în imaginația Mariei. Au timp să devină realitate până la mijlocul lui octombrie, când fetița ei va veni pe lume. Cu excepția burticiei, puțin mai mare decât la precedenta întâlnire, Maria e neschimbată. A fost cel mai simpatic an din viața ei, o mărturisire pe care mi-o face prompt, cu un zâmbet, înainte de a intra în restaurantul italienesc „La Cucina“ din incinta hotelului Marriott. De la bun început, o fascinează și rugurile din căptăne de usturoi care împodobesc decorul rustic-sic al restaurantului și ne amuzăm împreună cu Stephan pe seama celui mai bun cadru de poză, care să implice neapărat și câteva „coliere de usturoi“. Privind când la unul, când la celălalt, mă simt ca la o suetă între prietenii, pentru că atât Maria cât și Stephan sunt genul de oameni pe care după două-trei întâlniri simți că îi cunoști de-o viață. Mai ales că în ultimul an au și trăit atâtea lucruri cât alți designeri nici nu apucă să viseze într-o viață. Maria își vinde creațiile pe al doilea site de lux al lumii, luisaviaroma.com,

hainele ei sunt comentate în New York Times și în marile reviste de modă iar idolul adolescentelor americane, Selena Gomez, s-a îndrăgostit de stilul romantic al brandului MLH. Și, cu doar o săptămână înainte de prânzul nostru, Jennifer Hudson tocmai îi cântase „Happy Birthday Mr. President“ lui Barack Obama într-o rochie „by Maria Lucia

LA CUCINA: Restaurantul cu specific italienesc din incinta hotelului Marriott are un decor care reconstituie atmosfera dintr-o bucătărie italiană tradițională. Pe lângă preparatele din paste făinoase, oferă și pizza gătită „al forno“.



Carpaccio de vită cu parmezan și rucola - 47 de lei



Salată caprese - 30 de lei

Hohan“. „E pur și simplu o rochie purtată de o fată“, zâmbește Maria, puțin obosită după ce toată România a vuit în urma publicării fotografiilor cu Jennifer. „eu sunt aceeași de acum opt ani“. În modă însă, un domeniu în care fiecare sezon aduce nevoie unei re-confirmări a talentului, asemenea reușite te validează. A simțit-o și Stephan, după ce, tot în ultimul an, a câștigat echivalentul german al concursului tv de design „Project Runway“, și-a prezentat creațiile la Săptămâna Modei de la Berlin și a început să fie tot mai solicitat în afara țării. Cu un ochi la meniu și celălalt la telefon, pândeau lumină roșie care să aducă o veste bună. Cei de la revista Tatler tocmai îi rătăciseră, în mod inexplicabil, câteva creații din colecția de primăvară-vară 2012, cu care trebuia să plece peste câteva zile la Berlin, la un alt eveniment de modă.

Pentru că micul dejun nu include niciodată mai mult de o cafea sau un iaurt iar ora 13:00 este momentul lui ideal de prânz, lui Stephan nu-i vine greu să aleagă din meniu: un carpaccio de vită cu parmezan și rucola, urmat de o porție de spaghetti carbonara. Maria, în schimb, optează pentru ceva frugal: o salată cu mozzarella și o porție de legume la grătar. Ciugulind câteva bucățele de parmezan, aşezate pe masă lângă un bol de ulei de măslini și aceto balsamico (de gustat, după obiceiul italian, cu niște bucățele de pâine prăjită), Stephan îi dă dreptate Mariei: întelege mai bine ca oricine altcineva cum e să devii peste noapte mult mai căutat și mai bine-privit în țara ta doar pentru că ai primit okay-ul din afara. „Da, au apărut mai mulți clienți de când cu Berlinul“ recunoaște el. „De parcă s-ar fi schimbat ceva la mine, când eu sunt tot același“. Experiența Berlinului, venită după Fashion&Fame, emisiunea de la PRO7 în urma căreia a devenit, pentru un an, designerul unui brand de modă distribuit prin catalogul Otto, i-a deschis toate drumurile. „Nici eu nu știam clar care va fi direcția“ își amintește. „După emisiune, am știut că va fi



Germania sau nimic". Deocamdată se luptă să găsească un magazin potrivit la München pentru a înfige oficial primul steguleț cu numele „Stephan Pelger" pe teritoriul Germaniei. Pentru că a aflat de ea prea târziu, a pierdut o locație care i s-ar fi potrivit de minune: 30 de metri pătrați, într-o zonă în care au magazine și marii designeri de modă ai lumii, cu o chirie considerabil mai mică decât cele din București. Una dintre ironiile unui business de modă în România: câteodată poate fi mai scump să vinzi în țara ta decât în străinătate.

În aşteptarea celui de-al doilea fel de mâncare, conversația virează spre tehnica prezentărilor de modă. Atât Maria cât și Stephan au participat, la începuturile carierei, la Festivalul de Modă de la Iași, pe atunci singura „școală" practică disponibilă designerilor din România. Comparându-l, însă, cu cele din afară, devin vizibile diferențele pe care industria de modă din România trebuie să le depășească pentru a deveni competitivă. Pe marile podiumuri totul este o artă, inclusiv instantaneele de fashion: fotograful trebuie să pândească momentul exact în care manechinul ajunge la capătul podiumului, pentru a nu prinde niciun detaliu din ținuta celuilalt model, care se află cu spatele, și nici din chipurile oamenilor prezenti în public. Matematica modei e mai complicată și laborioasă decât pare la prima vedere iar Stephan s-a convins la Berlin cât de greu e să aduci la nivelul de performanță chiar și asemenea detaliilor tehnice.

Deși amândoi au avut ocazia să lucreze pentru case de modă din afară, au preferat să se întoarcă în atelierele lor din București și să o ia de la zero cu propriile branduri. Înfigând furculița într-o felie subțire de vânătă gratinată, Maria își amintește dezamăgirea pe care a avut-o la vederea biroului lui Vivienne Westwood, care cuprindea, printre altele, un fotoliu cu o păturică roasă de vreme, precum și o poză îngălbenită cu fotomodelul Nadja Auermann, care se mai ținea într-un singur cui. Era perioada în care Maria încă oscila între un job în afară sau o afacere în România și imaginea decrepită a atelierului londonez a fost încă un argument emoțional pentru întoarcerea în țară. Chiar dacă oamenii încă se miră de decizia ei de atunci. Stephan dă din cap, semn că i s-a pus și lui aceeași întrebare de nenumărate ori. Rațiunea gestului e simplă, însă, și ține de un calcul elementar. „Aici e mult mai ușor să faci business", zâmbește Maria, iar Stephan confirmă, amestecând cu furculița în tigaia „vintage" cu spaghetti carbonara, care a venit aşezată pe o plită specială. Francezii, spre exemplu, își produc hainele în vechile colonii și fac sute de kilometri pentru a-și vizita atelierele. Totul din



Legume la grătar - 15 lei



Spaghetti carbonara - 39 de lei



Lasagna bolognese - 39 de lei

mâncase de multă vreme, deși reprezintă un „clasic" în gusturile lui culinare.

Despre industria de modă din România nu prea se poate vorbi fără a aduce în discuție și încrängătura de răutăți și inviziuni inevitabile ce par a răsări în ciuda creativității și a talentului nativ al oamenilor care o populează. Maria tranșează situația cu calm, pentru că vorbele rostite pe la colțuri n-o mai afectează de multă vreme: „În lumea modei pot fi considerată ușor anti-socială, pentru că prefer să stau în atelierul meu și să creez, nu-mi pasă de ceea ce spune unul sau altul". Stephan o completează: „Când muncesc de dimineață până seara nu mai am timp să mă interesez de răutățile altora". În lumea modei, sintagma „A avut noroc!" – cu varianta în oglindă, „Eu n-am avut noroc" – joacă multiple roluri, în funcție de context: este cea mai bună consolare în momentul unui eşec și cel mai simplu mod de a minimiza realizările celor care au reușit. Maria și Stephan știu, însă, prea bine, ce se ascunde în spatele „norocului" care a dat peste ei în ultimele luni: ani de expediat mape de prezentare, de căutat agenți și buyeri sau de bătătorit culoarele târgurilor internaționale de profil. Nu ne mai simțim în stare de niciun desert, deși suntem „amețințați" cu un tiramisu, în schimb discuția virează către lucruri mai „dulci". Cum ar fi viitoarea cameră a fetiței Mariei, decorată deja cu mobilă și accesorii în stil francezesc. „Lucruri fără de care niciun copil nu poate trăi" râde ea, cu același umor pe care l-am apreciat încă de la primul nostru interviu. „Știi tu, lucruri pe care le iezi pentru că sunt funcționale și utile", glumește și Stephan, cu aer de cunoșător în domeniul, pentru că de doi ani joacă rolul de unchi cu drepturi depline pentru băiețelul prietenei sale de-o viață, Ileana Badiu.

Mai presus de orice altă industrie, moda este taman teritoriul în care nu funcționalitatea ghidează impulsul de cumpărare, ci frumusețea, adesea dezbrăcată de orice ambalaj al utilității. Acea frumusețe a unei comode gri-perlat din lemn antichizat și a unui carusel cu figurine origami fără de care poți trăi foarte bine, dar, dacă ai totuși ocazia, ar fi să-păcat să-o faci. Sorbim ultimele picături de limonadă în decorul nostru cu ghirlande de usturoi și, cu gândul la candelabru cu rândunici albe din camera viitoarei domnișoare Hohan, zâmbim toți trei, ca după un prânz cu povești frumoase. ■

RESTAURANTE | BARURI

La Cucina, hotel Marriott
Calea 13 Septembrie nr. 90
telefon 021- 403.19.02