

L'OFFICIEL STAMBUS PLANAS

MODELIAI IRGI VALGO: *nuo podiumo iki maisto guru*

Londone gyvenančiai Aistei MISEVIČIŪTEI sėkmingas modelio darbas suteikė galimybę keliauti ir atrasti... maistą. Šiandien „Luxeat“ maisto tinklaraštis – pagrindinis Aistės darbas, jame ji dalijasi gastronomijos atradimais, įdomiais ne tik maisto entuziastams, bet ir pasaulinio lygio šefams. O rengdama privačias vakarienes maisto kritikė leidžia pasinerti į skonių kelionę ir naujas patirtis.

SAULĖS BALČIŪNAITĖS *tekstas*

Kaip tiksliausia šiandien būtų Jus pristatyti?

Esu maisto kritikė. Apie savo patirtis pradėjau rašyti 2004 metais – tais laikais, kai dar nebuvo „Instagram“, buvau viena pirmųjų maisto tinklaraštininkių. Ir taip, nors esu kritikė, šiuo metu daugiau dėmesio skiriu išskirtinėms vakarienišioms-kelionėms. Kviesdama kitų šalių šefus gaminti pasirinktoje šalyje, kuriu ypatingas maisto patirtis. Pirmąją tokią vakarienę surengiau 2016 metais Ibisoje.

Tuo metu gyvenau Ispanijoje ir vieną dieną nusprendžiau atvežti šefus iš Japonijos, kurių restoranus užsieniečiui gana sunku pasiekti. Kaip kilo tokia idėja? Ryte vaikščiojau Ibisos žuvies turguje ir pagalvojau: kaip būtų, jeigu Japonijos meistrai iš šių produktų pagamintų kažką japoniško? Iki tol į Japoniją važinėčiau jau daugiau nei dvidešimt metų. Man ji visada patiko dėl savo preciziškumo ir tvarkos, o japoniška virtuvė – išskirtinė: restoranai labai maži, ilgai tenka laukti, kol pavyksta rezervuoti laiką ir apsilankyti vienoje ar kitoje vietoje, o kad patektum į restoraną, tavę asmeniškai turi pristatyti šefui. Užmegzti santykius su šefais sunku, nes viskas vyksta labai uždarame rate. Tąkart savo organizuotai vakarienei atvežiau sušių ir wagyu jautienos meistrus – susijungę japonų talentas ir Ispanijos produktai. Manau, mums puikiai pavyko.

Ar į vakarienes kviečiate tik ypatingus svečius?

Tikrai ne, laukiame visų. Aš sugalvoju idėją ir apie ją paskelbiu savo socialiniuose tinkluose bei „Luxeat“ puslapyje – visi gali dalyvauti. Tačiau visada pirmiausia noriu sužinoti, kas yra mano svečiai. Man svarbu, kad jie turėtų tokį patį supratimą apie maistą ir jo kultūrinę reikšmę, kokį turiu aš.

Ilgą laiką dirbote modeliu. Išvykote iš Lietuvos vos sulaukusi pilnametystės, sulaukėte didžiulės sėkmės, ar mėgavotės modelio darbu?

Esu labai dėkinga modelio darbui – galėjau daug keliauti. Gyvenau Japonijoje, Niujorke, Paryžiuje – tai didžiulė patirtis. Ir, žinoma, darbas. Negaliu sakyti, kad jį dievinu. Atvykusi į atranką niekada nežinojau, gausiu darbą ar ne. Esi nuolat kritikuojamas, kas nėra gerai emociškai būklei, o ir didelio pasitikėjimo tai nesuteikia. Turiu draugių modelių, kurios yra mažiausiai savimi pasitikintys žmonės, nors yra pasiekusios savo modelio karjeros viršūnę.

Esate sakiusi, kad modelio karjera nėra „sveika“...

Kalbu apie kompleksus. Kaip ir daugeliui merginų man kildavo klausimų: kodėl negavau vieno ar kito pasiūlymo, kuo kita mergina geresnė už mane? Niekada negali žinoti, pasiseks ar ne. Tavo darbas dažnai labai mažai lemia – gali be proto stengtis, bet nieko neišeis. Čia daug ką lemia sėkmė ir subjektyvumas: kas vieniems gražu, nebūtinai patinka kitiems.

Ilgą verslo ir finansų specialybę Paryžiaus verslo institute, ar kada teko dirbti šioje srityje?

Ne, niekada net nebandžiau. Vis dėlto studijos man davė daug: kiekvienas dalykas, kurio mokaisi, kuriuo domiesi, negali būti ne-

naudingas. Išmokau suderinti įvairius dalykus. Kai studijavau Paryžiuje, mano modelio karjera Niujorke buvo pačioje viršūnėje. Kartais tekdavo į Niujorką skristi vos vienai dienai, kad susitikčiau su reikalingais žmonėmis ir gaučiau darbą. Dabar, žvelgdama į praeitį, šypsau: juk tada, kai esi jaunas, viskas atrodo taip paprasta.

Dabar viskas pasikeitė: daug kas persikelia į „Instagram“, kitus socialinius tinklus. Turi turėti daug sekėjų, kad galėtum „gerai dirbti“. Dažnai „Instagram“ modelį sutikęs gatvėje nė nepasakytum, kad jis – modelis. Man labai pasisekė, nes modelio karjerą pradėjau supermodelių eros pabaigoje, kai modelio darbas buvo vis dar savotiškas menas.

Jūsų profilis vis dar „gyvas“ „Ruta Models“ agentūros puslapyje...

Rodos, prieš šimtą metų jis jau ten buvo (*juokiasi*). Kadangi Rūta – gera mano draugė, nusprendė mano profilį palikti. Tačiau modeliauju labai mažai, dažniausiai tada, kai paprašo draugai. Donata Davidoff – viena jų, ji turi savo prekės ženklą Londone. Fotografuojuosi labiau savo malonumui, o pastarąjį kartą podiumuėjau pas Juozą Statkevičių 2018 metais.

Nuo modeliavimo iki maisto. Kaip maistas atsirado Jūsų gyvenime?

Manau, meilė maistui gimė gyvenant užsienyje. Turėjau galimybę užsidirbti ir keliauti, o su kelionėmis pamėgau ieškoti įdomių vietų, kuriose galėčiau pavalgyti vietinio maisto.

Man buvo pabodęs modelio gyvenimas. Gyvendama Niujorke pradėjau rašyti savo tinklaraštį, jis atsirado iš didelio noro pasidalyti maisto atradimais. Kai pradėjau savo tinklaraštį, nė neįsivaizdavau, kad tiek daug žmonių dėl maisto keliauja į tolimiausias pasaulio vietas. Tai tapo mano hobiu ir didele aistra. Tada atsirado galimybė rašyti apie maistą viename žurnalui, galiausiai nusifilmavau dokumentiniame filme „Foodies: The Culinary Jet Set“, po ko ir pradėjau rengti vakarienes.

Aktorės amplua Jums patiko? Jautėtės įvertinta?

Nepasakyčiau, juolab kad apie mus, maisto tinklaraštininkus, buvo sukurta klischė, tarsi būtume išlepinti žmonės, kurie neturi kur leisti pinigų. Sutinku, kad gastronomija – prabangos reikalas, bet mane domina kiti dalykai. Kol maistas ateina iki mūsų stalo, jis nukeliauja ilgą kelią, kuriantį istoriją tų žmonių, kurie su didele aistra dirba, kad pajustumė malonumo akimirką. Pavyzdžiui, istoriją žvejo, kuris gaudo žuvį, kad užsidirbtų, – jo gyvenimas nėra prabangus. Tame kelyje dalyvauja didelė grupė žmonių – virtuvės personalas, vietiniai ūkininkai, vairuotojai. Būtent tai man įdomu. Ilgas procesas, kaip nenutrūkstama grandis, kurioje dalyvauja ir tie, kuriems tenka džiaugsmas ragauti.

Kokios šalies virtuvė Jūsų mėgstamiausia?

Be abejonės, Japonijos. Šioje šalyje šefai daug dėmesio skiria maisto paruošimui ir pateikimui klientui. Viskas šviežia ir pagamin-

ta pagal ypatingus receptus. Jų maisto kultūroje slypi daug paslapčių, o man patinka analizuoti ir sužinoti daugiau.

Manau, tai būtina. Turiu sūnų, kuriam labai patinka gaminti. Svarbu nuo mažų dienų išmokyti žmogų ne tik būti savarankiškam, bet ir mažuose dalykuose išvelgti didelę prasmę. Manau, maistas yra labai svarbus mūsų gyvenimo elementas. Žmonės lankosi muziejuose, dailės galerijose, o juk maistas taip pat yra menas. Noriu, kad ir mano sūnus žinotų, iš kur ateina maistas, kas su juo vyksta. Bet koks domėjimasis duoda peno ir igauna daugiau vertės.

KAI PRADĖJAU SAVO
tinklaraštį, NĖ
neįsivaizdavau, KAD TIEK
DAUG ŽMONIŲ DĖL
MAISTO *keliauja* Į
tolimiausias PASAULIO
VIETAS.

Po ilgų klajonių po pasaulį galiausiai nusėdote Londone. Kuo suviliojo šis miestas?

Mano gyvenimas „lagamine“ prasidėjo nuo aštuoniolikos. Šiandien galiu drąsiai pasakyti, kad gyvenčiau bet kur. Pasirinkau Londoną, nes man patinka pasimesti dideliame mieste. Londonas – kultūros, meno ir verslo sostinė. Dauguma londoniečių yra atvykėliai, kas daro jį dar įvairesnį.

Be ko neįsivaizduojate savo spintos?

Yves Saint Laurent smokingo. Viso komplekto. Švarką vilkiu su vakarine suknele, kelnes mūviu atskirai. Neįsivaizduoju savo gyvenimo be aukštakulnių. *Isabel Marant* – mano mėgstamiausia dizainerė, ir šiandien esu su jos kurtu švarkeliu.

Jeigu reikėtų išsirinkti vieną spalvą, kurią rinktumėtės?

Juodą. Nežinau kodėl, bet visada prie jos grįžtu. Jaučiuosi saugi su ja. Tikriausiai tai lietuviškiausias mano bruožas (*juokiasi*).

Vasara – atostogų metas, kaip jas leisite šiemet?

Man atostogos visada susijusios su naujų vietų paieška. Šią vasarą praleisiu Baskų kulinarijos centre San Sebastiane, Ibisoje, Sardinijoje, taip pat – Burgundijos ir Ronos slėnio vynuogynuose.



John-Paul Picrus nuotraukos

