Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Проект "Марфа" - союз кондитера и художника! Часть 2

8 июня 2016 14:40 · https://open-cook.ru/interviews/proekt-marfa-soyuz-konditera-i-khudozhnika-chast-2



"О мозге с маминым малиновым вареньем, Ван Гоге и планах на будущее".

Вот и вторая часть интервью с основателями проекта "Марфа", кондитером и художником, которые создают Живописные торты!

Прочитать первую часть вы можете ЗДЕСЬ.



(На кондитерском мастер-классе "Марфы")

Аня Нечаева: Какие планы на будущее?

Виталий: Я думаю, планы в том, чтобы продолжать нести нашу идею в массы, чтобы о нас слышали и чтобы с другой стороны мы вызывали интерес у наших покупателей.

Аня Нечаева: Хотите стать крупными и открыть свою кондитерскую, мастерскую?

Настасья: Хотелось бы масштабов,чтобы были не только тортики на 1,5 кг для семейных мероприятий, но и большие свадебные торты, например. Ближайшая цель: прорваться на свадебный рынок, потому что декорировать трехъярусный торт - это уже совсем по-другому, это не рисовать три мака сверху, это придумать всю композицию, на все ярусы. Для меня, как для художника, это очень интересно. Маленькие я уже освоила, теперь хочется попробовать большие.

Еще мне бы хотелось угощать гостей больших мероприятий и гостей другого уровня, каких-то очень стильных и закрытых вечеринок. Мне очень хочется чтобы где-то были

наши черные торты и серые пирожные и чтобы там были люди, которые это поймут. Т.е. готовить для разной аудитории, не только для семей.



(Фото Ани Нагайцевой)

Мастер-классы - это тема, которая сейчас все больше набирает обороты и если еще в декабре я говорила "Нет-нет, какие мастер-классы" и что никогда не открою секрет как я это делаю, то вот благодаря МК Лены и благодаря частному московскому мастер-классу, на котором мы попробовали рисовать (я никогда никого не учила рисовать, это был первый опыт), я изменила свое мнение на этот счет. Конечно, хочется и кафе, и производство, и творческую мастерскую. Формат мастерской мне очень близок.

Виталий: Если открывать какое-то кафе, то формат нужен такой, чтобы оно не стало выглядеть какой-то штамповкой, конвейером. Чтобы было ощущение, что каждый торт - это уникальное произведение искусства, чтобы сохранялась его необычность и индивидуальность.

Аня Нечаева: Иметь кафе в России достаточно затратное дело. Но есть такая вещь как кондитерская-мастерская, когда есть производственное помещение и небольшой зал с витриной, где можно купить то, что приготовили сегодня или накануне. И когда люди приходят, они не знают, что их ожидает. Каждый день что-то новенькое.



(На кондитерской мастер-классе "Марфы")

Настасья: Моя страсть - это организация чего-либо, это наверное природное. Поэтому если будет такое место, я буду рада. Но для этого нужны инвесторы, потому что, создавая торты дома в 4 руки, накопить столько денег чтобы открыть мастерскую невозможно. Я сейчас думаю каким образом расширять штат поскольку у нас нет цеха куда могли бы приходить помощники. Хочется уже ассистентов, есть желающие поступить в команду, но я не понимаю пока как это воплотить. Когда ты делаешь на заказ, то это все спонтанно, день не нормирован и мы иногда печем до 3 часов ночи. Или я встаю в 8 чтобы быстро расписать торт.

Сейчас очень часто нас просят печь для кафе. У нас был временный опыт с кофейнями Даблби, они нас позвали кондитерами на одни выходные. Мы предоставили пирожные, которые продавались в двух их кофейнях. Они собирали отзывы какие пирожные больше нравятся людям, на что они больше реагируют и какие им нравятся рисунки. Определено, животных разобрали сразу (лисичек и снегирей). Это был интересный опыт для нас. И кафе продолжают писать, но нам это не выгодно. Кофейни не готовы покупать за нашу

цену и даже со скидкой, а нам нет смысла так делать. Однажды нас даже попросили доставлять пирожные в кафе в Тулу.



(Торт, расписанный видами Одессы. Нижний ярус черемуховый, верхний - сметанник с малиной.

Фото Жени Анисимовой)

Аня Нечаева: Ребята, а торты у вас заказывают уже с конкретным рисунком? Или есть те, кто доверяет вашему вкусу и любит сюрпризы?

Настасья: Мне нравится, когда заказчик доверяет, тогда получаются самые красивые торты. Например, звонят: "Настенька, мне так нравится что вы делаете, ну нарисуйте что-нибудь на ваш вкус. У мамы день рождения, может какие-то цветочки, ну вот какие вам захочется". И все, фантазия устремилась в полет и я начинаю думать, что такого интересного можно сделать, что я еще не делала. В итоге такие торты получаются гораздо более душевными. А если говорят, что заказывают мужчине, который очень вредный и очень придирчивый, и нужно чтобы ему понравилось, просят нарисовать получше, то желания творить уже особо нет.

Виталий: Эта ситуация для всех присуща. Чем меньше прессинга тебе оказывают в творчестве, тем больше фантазии и вдохновения. Поэтому свободное плавание в данном случае намного приятнее чем работа в ресторане.

Аня Нечаева: Не было сомнений? Часто в самом начале пути многие сомневаются в успехе и думают о том, чтобы опустить руки.

Настасья: Мне в начале мама говорила: «Ой, Настюча, у тебя такие тортики красивые. А в ресторан вернуться не хочешь?". У меня сомнений не было, потому что очень хотела попробовать с Виталием уйти в свободное плавание, одна бы не решилась. Я не кондитер и просто не смогла бы все делать сама, хотя всегда любила печь. Понимала, что могу все организовать, а он может создавать сами торты. И это было хорошим решением..

Виталий: У меня сомнений тоже не было, было желание попробовать что-то новое. Пока не начнешь, не будешь знать.

Настасья: Мы и позиционировали себя так, что Виталий - кондитер, а я муза. Ну так то оно в общем-то и было, но сейчас и у меня появилась своя важная роль в проекте помимо пиара.



Аня Нечаева: Были смешные истории, забавные заказы?

Настасья: Однажды у нас был торт, на котором попросили нарисовать топор и волшебную палочку. Это был нежнейший медовик с халвой, а сверху изображен топор и волшебная палочка. И я нарисовала брутальный топор :) А еще был торт, который заказал мужчина, сказав: «Я видел вашу живопись, так красиво. А мне вот нарисуйте логотип школы из Гари Поттера", и прислал мне совершенно графичный логотип, шрифт готичный. Я сказала, что это не подходит для росписи, только если его трансформировать. Это вот такие заказы, которые запомнились своей необычностью.

Виталий: Было очень забавно когда мы делали торты на Хеллоуин из мастики в виде мозга :)

Настасья: Да, это было весело. Нам поступил заказ от огромной компании, которая устраивала Хеллоуин для своих сотрудников и искала кондитера. Им нас посоветовала наша подруга. Они написали, что им нужны печеньки в виде какашек, торт в виде мозга, торт в виде блюющей тыквы, растекшиеся глаза и червяки. А у нас в описании группы было написано «Эстетика, минимализм». Я говорю: "Вы уверены, что нас вам посоветовали?", а сама смеюсь в голос. Виталий делать это отказался, а заказ большой: 4 торта плюс еще печенье, в том числе в виде пальцев ведьмы.

У меня же художественное образование и вот все это стало интересно воплотить в жизнь. Я сделала проработку, маленький такой торт-мозг, чтобы попробовать. Внутри были

красные коржи, сверху извилины, которые красила маминым малиновым вареньем, чтобы они блестели. Когда я все это сфотографировала и отправила подруге из этой компании , которая нас рекомендовала, через 15 минут мне позвонили и приехали его купили. Они всем офисом были в шоке, насколько это правдоподобно получилось. И когда я запустила его в свой личный Инстаграм, чтобы не смущать подписчиков "Марфы", все были в шоке. Начали заказывать. Причем та кампания отказалась, они нашли кондитера подешевле и были расстроены, что им сделали дико плохо. А я весь Хеллоуин сидела и лепила мозги. Когда развозила их в прозрачных коробках по городу 31 октября это было очень эпично. Бабушки таращили глаза, дети говорили «Мама, мама, смотри!», парни подходили и спрашивали почем брала. Одна девочка даже заказала мозг на день рождения и тут уже я была в шоке. Интересный опыт.



(Так как торт получился слишком уж правдоподобным, а меня уже замучили просьбой его показать, то выкладываю вот это фото, чтобы не слишком вас напугать)

Анна Нечаева: А пирожные с картиной Ван Гога кто-то заказал или это было для себя?

Настасья: Был Дали и был Куинджи, а вот Ван Гога пока не было. Но некоторые, кто ел

пирожные в Даблби, постили в Инстаграм и писали, что это торт с картиной Ван Гога. Там были горы и солнце. Я когда рисовала даже не подумала про Ван Гога, а люди вот нашли ассоциации.

Аня Нечаева: Видела их. Мне подруга прислала фотографию с пирожным и подписью: "Смотри, что я ем. Я ем Ван Гога!". А я лежу больная и завидую.

(Теперь у "Марфы" часто заказывают торты с картинами Ван Гога. Вот его Подсолнухи, например.)



Настасья: Про художников: была у меня идея попробовать это сделать. Я хотела этого просто для себя, но в итоге не хватало времени, так как пошли заказы. А вот Куинджи заказала девушка, у которой подруга любит этого живописца. Она сказала что наш торт с горами и луной очень похож на картину Куинджи и я делала уже копию картины на торте.



("Дарьяльское ущелье" Куинджи)

С Дали иначе, там я трансформировала картину и адаптировала под формы торта, часы стекали там не по стене, как на картине, а по торту с плоскости на плоскость. Так было более эффектно.



("Постоянство памяти" Дали)

Аня Нечаева: О, так вы теперь можете делать торты для художественных выставок!

Настасья: Я очень хочу сотрудничать с галереями, с Русским музеем, с Эрмитажем. Это то направление, которое хотелось бы развивать. И нас уже просили сделать торт для девушки художницы с изображением ее картины. Я согласилась и думаю это будет здорово.



("Бриг Меркурий" Айвазовского)

Группа "Марфы" в ВК.

"Марфа" в Инстаграме @marfa_torts

В статье использованы мои фотографии (с надписью открытой кухни) и фото, взятые из группы "Марфа" с разрешения Настасьи.
