

НОВЫЕ СТАТЬИ

МОДНЫЙ ЧАРТ

СТАРОЕ НЕДОБРОЕ
КИНО

ЛЕТО ПО НОТАМ

ИСТОРИЯ ВЕЩИ:
ЛОФЕРЫ

НОВАЯ
КОЛЛАБОРАЦИЯ
MARNI

The Rolling Stones: 50
ЛЕТ

ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ В
МОСКВЕ

ПИСЬМО РЕДАКТОРА

10 ФАКТОВ: МАРК
ДЖЕЙКОБС

ZAZAVTRACOM: ЮЛИЯ ДУБОВА

July 15, 2012 - Комментировать



Утро этой пятницы мы провели за завтраком в ресторане Radisson Royal Hotel с очаровательной Юлией Дубовой, владелицей WeDoAgency. SGMG: Юль, Расскажи, как сегодня проходила твоя жизнь? Утро пятницы, как и всегда, начинается с приготовления

Лето, солнце, море,
хорошее настроение.

С 1 по 31 июля легендарные
бренды **LANCASTER** и
Samsnite проводят
совместную акцию



ZAZAVTRACOM: ЮЛИЯ ДУБОВА

Опубликовано SGMG.RU on Sunday, July 15, 2012 · [Комментировать](#)

УТРО ЭТОЙ ПЯТНИЦЫ МЫ ПРОВЕЛИ ЗА ЗАВТРАКОМ В РЕСТОРАНЕ RADISSON ROYAL HOTEL С ОЧАРОВАТЕЛЬНОЙ ЮЛИЕЙ ДУБОВОЙ, ВЛАДЕЛИЦЕЙ WEDOAGENCY.



SGMG: Юль, расскажи, как сегодня прошло твое утро? Утро пятницы же, чувствовались приближающиеся выходные?

Ю.Д.: У меня специфика работы такая, что выходные календарные, как правило, наоборот рабочие. Так что утро началось стандартно в девять, со стакана воды и проверки почты.

SGMG: Стакана воды? А как же кофе там, или какао?

Ю.Д.: Сначала стакан воды, мама с детства приучила, а потом обязательно какао с щепоткой красного перца (из фильма «Шоколад» рецепт стащила), очень бодрит! А кофе я пью только в поездках почему-то.

SGMG: А чем ты сегодня завтракала?

Ю.Д.: Завтракать я тоже всегда стараюсь по одной схеме: сначала фрукты, а потом какой-нибудь долгий углевод. После поездки в Грецию, где мы свадьбу недавно делали, я часто готовлю себе такую вкусную йогуртовую массу с зеленью и намазываю ее на тосты. Тцацики называется.



SGMG: Звучит аппетитно! какао с перцем, тцацики – ты всегда подходишь к еде так неординарно?

Ю.Д.: Считаешь, это неординарно? Я даже не задумывалась. Ну, видимо, да. Это само как-то вышло. Хотя, ты знаешь, мне как-то подруга уже что-то подобное говорила, когда я ей предложила из подручных продуктов сделать десерт-салат из яблок со сгущенным молоком.. Мне показалось это чем-то вполне традиционным.

SGMG: Неудивительно, я такого никогда не ел! А ты сама обычно готовишь?

Ю.Д.: Да, очень люблю готовить! Одно время даже по выходным с утра смотрела разные кулинарные программы и записывала рецепты. Но, к сожалению, времени не всегда хватает.





SGMG: кстати, расскажи, почему не хватает времени? Ты занимаешься организацией разных мероприятий?

Ю.Д.: Именно частных мероприятий. Преимущественно свадьбы, детские праздники, званые ужины. И все свободное время занимает общение с клиентами, разработка концепций.



SGMG: события, на которых люди привыкли веселиться, в общем. а для тебя это как? Сплошная головная боль, или веселье тоже?

Ю.Д.: Для меня это lifestyle! Мне безумно нравится все это придумывать, организовывать, декорационные идеи воплощать. Я постоянно в интернете что-то монитору, у меня в галерее айпада уже какое-то несметное количество инспирэйшенов. Когда я уходила с основной работы в свой бизнес, боялась, что будет много свободного времени и я стану лентяйничать. Поэтому я себя стараюсь довольно строго дисциплинировать и каждый вечер составляю план дел на завтра, чтобы бесцельно проведенного времени не оставалось.





SGMG: здорово, когда занимаешься тем, что любишь. А насчет кухни тоже ты договариваешься? На нее не распространяется твой неординарный подход?

Ю.Д.: Ну почему же, блюда я конечно же не придумываю, но всегда стараюсь дать рекомендацию. У нас пока в стране есть проблема с культурой еды на свадьбах. Люди приходят не за впечатлениями, а поесть.

SGMG: у нас, по-моему, и проблема с культурой проведения самой свадьбы тоже. а расскажешь про какой-нибудь свой последний проект, которым гордишься?

Ю.Д.: Не все, конечно, многие уже более тонко к вопросу подходят. Мы часто устраиваем красивые, элегантные винные ужины, когда в стол не ставятся рыбьи хвосты и колбасная нарезка, да и алкоголь разливают официанты, а не сами гости. Очень горжусь проектом под названием "Свадьба в Греции". Я сама нашла необыкновенно красивую и интересную площадку, на которой до нас не было еще ни одной русской свадьбы! Это farmhouse 1620 года, представляешь? Вокруг сады, цветы, апельсины... Там совершенно аутентичная обстановка и какая-то непередаваемая атмосфера... Я, кстати, там сама завтраки готовила! Гости жили в отеле на море, а я с нашей командой непосредственно на вилле. Там номера – апартаменты, со своими кухнями. И горничная нам в холодильник каждый день просто приносила продукты. Так, однажды, я в этом холодильнике нашла безумно мягкий авокадо, мы растолкли его с перцем и оливковым маслом и намазали на хлеб. Так и завтракали. Потом попробовала так сделать в Москве – авокадо подвел...

Идея и фото: Юлия Гесюк / www.zazavtra.com / Бэкстейдж Ивана Фильченко

Интервью Сергея Зуева