

# “Laki” Dessert Art Studio

## ЛАБОРАТОРИЯ КОНДИТЕРСКИХ ШЕДЕВРОВ

*Мы беседуем с Ликой Месропян, которая раскрывает секреты успеха кондитерских шедевров “Laki” Dessert Art Studio, где она является директором и не только ...*



**Как появилась идея создания “Laki” Dessert Art Studio?**

Здесь большую сыграли роль семейные традиции. По разным поводам у нас за столом появлялся торт или пирог “со значением”. Если юбилей, то с изображением юбиляра, если другая дата — то с цифрами и вензелями. Выпечка у нас была намеком и рассказом о поводе праздника. Для нас — это не безликая еда, а символ дня. Сообщение или, как сейчас говорят, “мессидж”.

**Как рождаются идеи кондитерских изделий?**

Идеи диктуют события, для которых предназначено изделие. Если это заказ, то мы можем лишь привнести свои мелкие поправки и добавить “свое” качество, но если заказчик дает

добро на творчество, здесь во всю силу проявляется наш креатив, ведь не даром мы называемся студией. К работе подключаются опытный дизайнер в лице моей сестры Яны, ваятели по микропластике, да и весь наш талантливый штат. Без ложной скромности скажу, что и я привношу частичку своей души. Я не считаю себя бездушным предпринимателем. Скорее, я играющий тренер.

**Ваши работы больше напоминают монументальные скульптуры, чем кондитерские изделия.**

Мы позиционируем себя как творческий коллектив — студия, мастерская, где должны суммироваться усилия специалистов, и итог должен быть гармоничным и по дизайну, и по цветовой



гамме, и по тонкости исполнения и, наконец, по вкусу. Иногда нам становится немного жаль, что наше произведение будет съедено, но таков удел всех наших продуктов: от них остаются лишь фотографии и добрая память. Должна сказать, что мы также часто восторгаемся работами наших конкурентов и искренне радуемся их успехам.

**Кроме праздничных тортов, какие еще сладости Вы предлагаете?**

Мы изготавливаем почти весь спектр традиционной кондитерской выпечки. Есть и свои изобретения и находки. Мы свято следуем наказам и рецептам своих бабушек, не позволяющих заменять индигриенты на суррогаты. Чаще всего мы не считаемся с растущими ценами на продукты и не компенсируем их за счет покупателя. Авторитет и доверие – вот награда за наш труд. Среди ниших клинетов музыкальные звезды и знаменитые актеры, творческие лица, государственные учреждения и просто

отличные люди.

**Кто работает над созданием продукции “Laki”?**  
Костяк и локомотив “Laki” – моя семья. Я, мама, старшая сестра и племянница: 5-летняя Ева. Четкого разделения труда мы не придерживаемся. Бывает, что именитый дизайнер, моя страшная сестра Яна, чьими рекомендациями хвастаются владельцы некоторых лучших домов в Москве и Ереване, принимается делать Крокодила Гену, строгая владелица фирмы делает шоколадную туфлю, внешне солидная мама лепит Чебурашку, а Евочка трудится над очередной феей, при этом невозможно представить успешной работу мастерской хотя бы без одного из наших людей.

**Эстетическое удовольствие “Laki” перерастает в вкусовое.**

Я бы сказала – наоборот. Вкусовое перерастает в эстетическое. Грош цена красивой выпечке, если она не удовлетворяет самому изысканному вкусу. Контроль очень суровый и объектив-





ный. К счастью вкусы у нас разные и поэтому мнение получается коллегиальным.

**Какой был самый необычный заказ?**

Вопрос на засыжку? У нас и обычных-то заказов не бывает. Тут важно понять, что у каждого заказчика “свой”, индивидуальный праздник и, если бы он не хотел этой приватности и даже интимности, он бы не пришел именно к нам. Бывает, что львиную долю времени, отведенному на заказ, мы тратим на проектировку и конструктивные решения и только затем лихорадочно приступаем к его выполнению.

Зачастую бывает очень трудно совместить и точно рассчитать срок окончания, ведь изделие имеет срок годности и недопустимо, чтобы оно не было бы доставлено к столу вовремя и в самом лучшем виде. Так что, отвечая на ваш вопрос, могу лишь сказать, что пребывая в сахаре и шоколаде, наша рабочая жизнь отнюдь не сладкая.

**А сами любите сладости?**

Конечно! Кто их не любит? Но в нашем случае ожирения как не было, так и нет. Химикатов и ГМО нет, стало быть и угрозы никакой нет.

# Laki

**DESSERT ART STUDIO**



Рубинянца 27, Алека Манукяна 7, Анрапетутяна 62/81  
тел.: (+374 199) 33 40 80  
dessertlaki@mail.ru