

## Andreea Moldovan – interviu FUN – noiembrie 2022

**Andreea Moldovan, Pastry Chef și Owner Love You Choux, despre eșec: „Când o ușă se închide, celelalte nu se deschid singure. Trebuie să încerci cât mai multe.”**

Andreea Moldovan crede că mâncarea livrează Fericire. Este antreprenor și *pastry chef*, iar produsele ei iconice, cozonacii Grăsuți și choux-urile marca Love You Choux, aduc zâmbete zi de zi pe fețele clienților vechi și noi.

Până să ajungă aici, a testat, a făcut schimbări, a eșuat și s-a ridicat. Andreea spune că nu îi place să repete greșeli, dar atunci când o face, este important să nu stea prea mult jos, ci să învețe rapid din eșec.

O poți asculta pe Andreea povestind despre călătoria ei de la ASE la cofetărie în cadrul evenimentului Fuckup Nights, pe 24 noiembrie, la Refugiu Urban. Până atunci, iată un preview!

### **1. Care-i prăjitura ta preferată, din copilărie? Ce îți amintești cu drag despre cine ți-o făcea?**

Prăjitura preferată din copilărie este cred, albinuța. Spun *cred*, pentru că nu știu cum se numește, exact. Bunica mea avea rețeta de la o prietenă de-a ei, Matilda, drept urmare, pentru mine această prăjitură se numea “Matilda”. Este cea cu foi coapte cu miere și gem de caise. 🍪 Însă regele absolut, *my all time fav*, este Cozonacul ❤️ Ambele preparate mă fac să mă gândesc la mama și la bunica mea – foarte diferite când venea vorba de gătit, ambele cu dorința aia imensă de a-i face pe oameni fericiți atunci când mănâncă din bucatele lor.

### **2. Povestește-ne despre mâncare. Ce altceva mai hrănește ea, în viața omului?**

Ei... cum ce?! *Râde*. Dupa cum îi zice numele brandului meu, mâncarea livrează fericire. Mâncarea adună oamenii împreună, și la bine, și la greu. Mie asta îmi place cel mai mult, să stau la masă alături de alți oameni și să mă bucur de tot ce se întâmplă în jurul meu.

### **3. Spui că, uneori, coptul îți este refugiu. La ce ne folosește un refugiu? Care-i locul refugiului într-o poveste de succes?**

Pentru mine refugiul este în toți pașii de dinainte de a ajunge produsul la copt. Să întind și să rulez cozonaci mă relaxează cel mai tare. Asta mă ajută cam cât o oră de terapie. Trebuie să ne eliberăm supapele cumva, ca să nu facem *Poc!*

#### **4. Cum e să livrezi fericire?**

Este foarte bine, mai ales atunci fericirea se întoarce printr-un feedback, un zâmbet, un „Mhhh, ce bun”. Însă în bucătăria din spatele vitrinelor e mai agitat și mai complicat un pic. E și frumos, e și stresant. Dar merită!

#### **5. La ce e bună repetarea unei greșeli?**

În principiu, eu învăț din greșeli și nu îmi place să le repet. Dacă le repet, înseamnă că am fost neatență și e un fel de „heads up”, „get back on track!”, un semnal de alarmă de la mine pentru mine.

#### **6. Spune-ne un secret despre patiserie, un truc. Ceva care să ne ajute să ne livrăm nouă înșine un pic de fericire, la nevoie.**

Nu mai bateți albușul spumă tare tare, de să-ți stea deasupra capului. Când îl pui într-o rețeta unde rolul albușului la coacere este să-ți crească aluatul, el trebuie să aibă putere să îți și țină crescut aluatul copt, nu doar să ți-l crească în cuptor, după care să colapseze când îl scoți. Un albuș bătut mai puțin și lucios, acela e ce trebuie.

#### **7. Cum îți recunoști chemarea? Ce sfat/gând ai pentru cei care își caută chemarea?**

Eu cred că atunci când ești “chemat”, ești curios. Vezi ce îți trezește curiozitatea, vezi dacă îți place să faci acel lucru și aprofundează. Dacă te culci și te trezești gândindu-te la ce poți să faci mai bine, cum să fii mai bun, mai performant, „mai, mai, mai” (nu mereu, dar măcar din când în când), atunci eu cred că ești pe drumul spre care ai fost „chemat” .

#### **8. Ce te-a învățat eșecul despre tine?**

Vorba aceea, „atunci când se închide o ușă, se deschide alta”, este adevărată. Doar că ușile nu se deschid singure. Important e să încerci la cât mai multe uși, să vezi care se deschide și ce are de oferit bun această nouă direcție. Cumva, m-a învățat că nu e suficient să fii bun la ceva, trebuie să muncești, să vrei, să nu te dai bătut nici din prima, nici din a 8-a încercare. Trebuie să nu fii leneș, pe scurt 🤪 să nu fii „brânză bună în burduf de câine”. Am învățat despre mine că, atunci când nu mai pot, mai pot un pic. În perioadele extra aglomerate, acesta e motto-ul meu.

#### **9. Care-i secretul rezilienței, pentru tine?**

La mine funcționează hazul de necaz. Râd de situație, râd de mine și, brusc, îmi dau seama că nu e așa de grav, dacă încă mai pot să rad.

**10. Asişti la/auzi despre eşecul cuiva. Care-i primul tău gând, ce îţi vine să-i spui?**

Toate trec, trebuie să fii puternic şi să nu stai jos prea mult. Ştiu că asta e uşor de zis cuiva care e la pământ, dar, sincer, asta e adevărul. Cu cât îţi plângi mai mult (decât e normal) de milă, cu atât percepi situaţia că fiind mai tragică. „*Get up, stand up, don't give up the fight*” a zis Bob Marley, şi a zis bine.

Pe Andreea o poţi vedea live în cadrul Fuckup Nights, pe 24 noiembrie, la Refugiu Urban din Bucureşti, începând cu ora 19. Biletele se pot achiziţiona [online](#).