

SVERIGES STÖRSTA MODEMAGASIN

# Damm as VÄRLD

MODE:

Nya kostymen,  
talsblusen,  
vårstöveln  
& livstids-  
väskan

## VÅR- FRÄSCHT HÅR

Powerklippet,  
modeknuten  
& hårgeléns  
comeback!

Nicole  
Kidman  
Mischa  
Billing  
Victoria  
Beckham

Plus:  
Världens  
roligaste  
kvinnor  
& Los  
Angeles-  
guide

Bli din  
egen chef

M 0922-02



02  
2206504

VECKA V 07

020  
(inkl moms)  
0€ Norge 85 NOK

FOTO JOONA LAULAJAINEN



Mischa Billing sitter i juryn för Sveriges mästerkock.

**Lyckoskapande vin**

–I slutet av 80-talet jobbade jag på restaurang. Jag var 22 år och helt grön i branschen. En kväll stod jag och putsade glas, svettigt och trött, när han som var ansvarig för vinerna kom fram med en flaska från Bordeaux som vi hade serverat under kvällen. ”Smaka på det här”, sa han. Och jag hällde i mig, snabbt och nonchalant. Det var bara... wow. Det kändes som att min kropp alltid hade behövt just den där klunken. Vinet landade aldrig i magen, utan sögs upp. Det var då jag förstod grejen med vin – det är flyktigt, här och nu, och kan göra dig genuint lycklig. Jag har svårt att rekommendera favoritvin då jag har så många och avskyr ordet budgetvin. Mitt bästa vintips i vardagen är att prata med personalen på Systembolaget, de är jättekunniga.

**Krögaren Thomas Drejing**

–Som ung var jag au-pair i Paris. När jag kom tillbaka till Lund började jag läsa franska på universitetet, men det var så fruktansvärt tråkigt. Jag behövde pengar och sökte jobb på krogen Petri Pumpa. Först fick jag nej, eftersom jag inte hade någon erfarenhet alls. Men kocken och krögaren Thomas Drejing tyckte ändå att jag hade potential, så jag fick börja som nisse i matsalen. Jag älskade det! Alla gäster, stämningen i matsalen, allt liv och energi. Jag trivdes otroligt bra och blev kvar där i tio år. Det var där mitt intresse för mat, vin och hela restaurangvärlden väcktes.

**Omeletter**

–När jag lagar mat hemma en vardag blir det ofta omelett med grönsaker. Gott, mätande och enkelt att variera.

**Kocken Anne-Sophie Pic**

–Jag är otroligt imponerad av kocken Anne-Sophie Pic, som driver restaurangen Maison Pic i Valence, Frankrike. En av världens bästa restauranger enligt mig. Den ligger inte i något häftigt område, utan i en ganska otrendig stad, men Anne-Sophie imponerar. År efter år håller hon sig på topp och är helt otrolig på att skapa matsalsatmosfär. Hon var en av de allra första kvinnliga kockarna att få en Michelin-stjärna, och nu har hon tre.

**Hudvården från Kerstin Florian**

–Jag fyller 54 nu i januari och min hud har

MISCHA BILLING

*Sommelierer och Mästerkock-programledaren Mischa Billing om det som hon tycker gör livet härligt – och om grejen med vin.*

AV EMELIE LINDBLOM DALÉN



Serien *The crown* hittar du på Netflix.



Byxor med hög midja, av viskos/linne, 999 kr, H&M Studio.

Dagcrème, 739 kr, Kerstin Florian.

ändrats. Jag har börjat använda Kerstin Florians hudvårdsprodukter, och de funkalar otroligt bra. Min hy har fått fukt och lyster igen.

**Skräddat och välklätt**

–Jag försöker ha en klassisk, skräddad, välklädd stil. Ryschigt och pyschigt passar mig inte alls. Nu när jag har passerat 50 bryr jag mig inte längre om vad andra säger utan är mer självsäker i min stil, och i mina beslut generellt. Jag vill gärna ha beröm, men om jag inte får det kör jag på ändå.

**Byxor med hög midja**

–Mitt absoluta favoritplagg är byxor med hög midja. Det är bekvämt och man blir otroligt snygg i det.

**Designern Pär Engsheden**

–Min favoritdesigner är Pär Engsheden, och jag har faktiskt ett par plagg av honom. Älskar hans humor, öga för detaljer och ett hantverk som är helt enastående.

**Mina vänner**

–Jag har många barndomsvänner som har följt mig genom livet. Min bästa egenskap är att de vill umgås med mig. Jag har också vänner som har gått bort alldeles för tidigt, som jag alltid bär med mig.

**Tv-serien *The crown***

–Jag är väldigt bra på att slappa. På min fritid umgås jag mycket med mina vänner och går på långa promenader med min hund. Just nu kollar jag på tv-serien *The crown*. Jag brukar kolla på kvällen, men jag somnar alltid, så nästa kväll behöver jag backa bakåt. En serie räcker väldigt länge, haha.

**Det bästa karriärrådet**

–En stamgäst på restaurangen där jag jobbade, VD:n Lars Thulin, sa, när det började gå bra för mig: ”Tänk nu på när du börjar tacka ja till uppdrag att du vet var du står. Att båda fötterna står på samma ställe.” Det har jag alltid burit med mig. Att minnas vad jag bottenar i, vad jag står för. Det har gjort det lättare att säga ja till grejer, men också att säga nej till kommersiella grejer som hade kunnat ge mycket pengar. Då har jag tänkt på hans ord och känt att nej, det här är inte jag.