



תביא ביס!

רון בן ישראל גדל במעוז אביב, רקד ברחבי העולם, ועכשיו הוא בניו יורק, מכין עוגות. אבל לא סתם מכין ולא סתם עוגות - מדובר במעצב-על של יצירות מופת מסוכר. מרתה (סטיוארט) ואופרה (ווינפרי) כבר טעמו

מאת דליה בן-ארי

"כ-3,000 דולר, וזו כמות שמספיקה למאתיים איש, אבל יש גם עוגות בעשרות אלפים".
● "מלך העוגות", זו התייבות מהמאה.
"זה תמיד נחמד שמכנים אותך בכינויים מסוג זה, אבל אני לא מסתנוור. היום מלך - מחר קבצן".

הכול התחיל בעוגות של הדודות

לבן ישראל ("הגיל שלי לא רלוונטי"), רקדן לשעבר שעזב את ישראל קצת אחרי הצבא והשתקע בניו יורק בסוף שנות השמונים, לא הייתה תוכנית מוקדמת לעסוק בסוכר, מרציפן ושוקולד, על אף שהאהבה לעוגות ולאסתטיקה מלווה אותו מילדות. "גדלתי בבית של אמנים", הוא מספר, "אבי התמחה בהפרדת צבעים לדפוס וכילוד הייתי משחק בחרד החושך ונהנה מהתהליך של פיתוח פילם. אמי, ילי-דת וינה, הייתה משרטטת מפות, והרדודות במשפחה אפו בסגנון אוסטרר-הונגרי, בעיקר עוגות שמרים ועוגות עם קצף. הייתי מסתכל שעות על עבודתך; איך מקציפים מרנג, איך עושים מוס, איך עוגה תר-פחת. עד היום אני מתרגש מזה כל פעם מחדש".

הוא למד אמנות ב"תלמה ילין" ("חשבתי שיום אחד אהיה תפאורן"), שירת בצבא ("לא הייתי חייל טוב וגם לא אמיץ"), לאורך השנים רקד ריקודי עם, אבל לא התייחס לריקוד כאל אפשרות למקצוע. בתקופת השירות הצבאי הזמין אותו ידיד לשיעור מחול, ורון הציק ונפגע. הוא החל ללמוד בלט וריי-קוד מודרני, התקבל ללהקת "בת שבע 2" ומשם נסללה לו הדרך ל"בת דור".

● **ופתאום הריקוד הפך למקצוע?**
"כול מה שמעניין אותי הופך למקצוע. אם אני לא עושה דבר מושלם - אני מתוסכל וחיב לעשות אותו עד שאני מצליח. זה עושה לי את החיים קשים, אבל הפכתי את זה ליתרון: אני לא מוותר, והעי-קשנות מביאה תוצאות. כשהתחלתי לרקוד רצייתי

וגה במחיר של 120 אלף דולר? תתפלאו, יש דבר כזה. לא מא-מינים? תשאלו את רון בן ישראל, המכונה בתקשורת האמריקאית "מלך העוגות של אמריקה", "המאסטרו של העוגות" ועוד כהנה וכהנה תארים וסופרלטי-בים. בן ישראל נחשב לאחד מבי-כירי מעצבי עוגות חתונה והאירועים בעולם, הוא זכה במדליות זהב בתחרויות בינלאומיות על יצי-רותיו, הוא אורח קבוע בתוכניות האירוח הנחשבות בארצות הברית, וגם בפיפן הוא חביב הסלבריטאים, שמשחרים למתוקים שלו.

כשמרתה סטיוארט הציגה אותו בפני אופרה ווינפרי, היא אמרה לה: "העוגות שלו טעימות כמו שהן נראות", והעוגות של בן ישראל הן יותר מיפות - הן מרהיבות. מלאכת מחשבת בשלל גדלים, סג-נונות וצבעים. המומחיות הגדולה שלו היא פרחים מסוכר והמאה, שנראים אמיתיים לחלוטין ועטורים בסרטי קשירה, עשויים מסוכר גם הם. וכן, מדובר בסיפור הצלחה שנולד כאן, בשכונת מעוז אביב בתל אביב.

● **120 אלף דולר לעוגה? היא עשויה זהב?**
"לא, אבל לא מדובר בעוגה רגילה. היא הוזמנה לרגל חגיגות מאה שנה למלון פלאזה בניו יורק, בבעלותו של יצחק תשובה, והיא הייתה ממש מור-נומנט, ששיקף את הארכיטקטורה של המלון. הגר-בה שלה היה יותר משישה מטרים, רוחבה ארבעה מטרים, משקלה הכולל כשתי טונות והיו בה 300 חלונות מסוכר. הצוות שלי ואני עבד-נו עליה במשך חודש סביב השעון, ורק על החלקים הטריים עבדנו באותו יום. הובלנו אותה במשאיות".

● **היא הייתה לפחות טעימה?**
"כן. אלפי אנשים אכלו ממנה. תשובה נתן אותה לאזרחי ניו יורק, ואני חושב שהם נהנו".
● **ומה מחיר עוגת חתונה רגילה?**



צילומים באדיבות רון בן ישראל



כן, הכל אכיל. רון בן ישראל ליד אחת מעוגותיו. למטה: האמן בפעולה



המלמלה של שמלת הכלה, או שאני מתאים את העוגה למפות ולפרחים באירוע. בעבר דברים כאלה לא היו מקובלים.

יש לך המון לקוחות מפורסמים.
 "אני לא נוהג לחשוף לקוחות שלי, אלא אם הם סיפרו על זה בעצמם בתקשורת, כמו אומה תורמן, שחגגה שלושים וגם ימי הולדת לילדיה עם העוגות שלי, ואלטון ג'ון, שחגג איתן שישים. הכנתי עוגות יום הולדת גם לבריטני ספירס ולקווינסי ג'ונס, וגם את עוגות החתונה של רוברט דאוני ג'וניור. ויש עוד רבים בקטגוריה של 'דיץ' אנד פיימוס'."

ולפעמים אתה צובט את עצמך ולא מאמין?
 "לא, אני מעדיף להיות אסיר תודה ולא לטפוח לעצמי על השכם."

כשהוא מבקר בארץ ("מגיע בעיקר לאירועים משפחתיים ולחגים"), הוא נהנה לשבת בבתי קפה בתל אביב ושמה "לאכול עוגות שמרים ולשתות קפה טוב". הוא אומר שהוא דוד מצוין לאחייניו, אך אינו חולם על ילדים משלו. "אני גיי. אין לי כיום זוגיות רשמית, אבל אחד הדברים היותר חשובים לי הוא שתהיה הכרה רשמית בזוגות חד מיניים. אני ממלא אחרי כל מחויבויותי כאזרח ומשלם מסים וביטוח לאומי, ואני רוצה אותם זכויות כמו לכולם ולא רוצה שיכתבו לי דבר על צורת החיים שלי."

תגיד, אופה אוהב עוגות?
 "בוודאי. אני אוהב מאוד לאכול עוגות ועושה את זה בהנאה."

ואיך אתה שומר על המשקל?
 "אני לא. אפשר לראות את זה, אני די שמן."

גם לעוגות יש קולקציה עונתית

בסטוריו רחב הידיים עובדים עשרה אנשים במשרה מלאה ובעונות הבערות הוא נעזר גם בתלמידי למידה שבאים אליו מכל העולם. הוא גם מפעיל תוכניות השתלמות ללא תשלום הנמשכות כמה חודשים, ורשימת הממתנים ארוכה. בן-ישראל גם מלמד בבית הספר היוקרתי "פרנץ" קוליברי אינסטיטוט ומעביר כיתות אמן ברחבי ארצות הברית. "אמן הסוכר" הוא מרואיין מבוקש בטלוויזיה, והופיע, בין השאר, אצל דייוויד לטרמן, מרתה סטיארט ואופרה ווינפרי (שגם הצטלמה עם עוגה שלו לשער הגיליון החגיגי לציון עשור למגזין שלה). תיק העיתונות שלו כולל כתבות וראיונות לחשובי העיתונות וגם, כמובן, למגזינים המיועדים לכולות ולחתונות.

בעונות יש אופנה כמו בלבוש?
 "כן, וכמו באופנה כל כמה חודשים יוצאות קולקציות חדשות. אני חייב כל הזמן לחדש. אם קריסטיאנו ברלוטטי אצלי יתוספו נצנצים לעוגות."

אפשר לחדש בעונות?
 "לכאורה אין חדש תחת השמש, אבל כל הזמן מחדשים: צורות, צבעים, טכניקות. זה כמו בג'ינס – כל הזמן לובשים ג'ינס ועדיין הוא מתחדש. 'בעבר, למשל, עוגות חתונה היו בצבעים חיוורים ואני התחלתי עם צבעים חזקים של כלניות וערובים של בורדרו. אני גם מפתח דברים ויוצר שילובים שונים. למשל: אני יוצר עוגות כרוגמת

לפרוש כנפיים. בדיעבד התברר שהתחלתי מאוחר מדי ושלמתי על זה בפציעות."

הוא נסע לטורונטו שבקנדה, שם לימדה מורה לריקוד שהוא רצה לעבוד איתה, השתלב בלהקות ריקוד קטנות, וכדי לכלכל את עצמו עבד במאפייה מקומית. "ידעתי לאפות בגלל הבית והייתה לי משמעת חזקה בגלל הצבא ובגלל הריקוד, וכך התקרמתי מהר במאפייה. שם באמת התאהבתי לראשונה בתחום."

כשהתגלגל לצרפת בעקבות הריקוד, השלים פרנסה גם שם בעזרת הכנת מתוקים, אבל דווקא כשהגיע לניו יורק, גם שם רקד בלהקה, מצא דרכים אחרות להתפרנס: "הקמתי חברה קטנה לטיול עם כלבים שבעליהם היו מחוץ לבית, הלבשתי דוגמנים בתצוגות אופנה גדולות וגם בישלתי לאנשים, ומכל המאכלים שהכנתי, מה שהכי תפס את הלקוחות היו העוגות המעוצבות שלי."

אחרי שנאלץ לתלות את נעלי הריקוד ("הגוף שלי כבר לא שיתף פעולה עם הרקדן שרציתי להיות, הבנתי שהגיע הזמן להמשיך הלאה"), הוא פנה למה שהוא יודע לעשות הכי טוב: עוגות. הוא עבד במטבח של אחרים עד שבשנת 1993 הקים סטודיו משלו, הממוקם עד היום בקומת הגג של בניין בסוהו בניו יורק. גג הזוכית שהוא בנה שוטף את הסטודיו באור יום.

מתי הבנת שזו קריירה לחיים?
 "אני לא יודע את זה גם היום. אין לי תוכנית עסקית לטווח הרחוק. זה ההווה וכבר יותר מ-15 שנה אני בתוכו."