



---

# MARTHA STEWART

---

The world's most famous lifestyle guru explains how she stays grounded while running an international empire – and how she never stops learning.

---

Interviewed for *Oryx Premium* by Dawn Gibson

---

**M**artha Stewart is a one-woman global phenomenon. The lifestyle queen, television star, and author of more than 80 books reveals how she keeps so many pots on the boil.

Martha Stewart's smiling face beams at you serenely from the top of her popular website. Her expression seems to convey that, with a few of her choice tips, you will soon be on your way to hosting the perfect dinner party, whipping up a light-as-air pavlova, or setting up a herb garden from scratch.

It is this winning sense of confidence and charm, along with steely determination, business nous, and a lifetime of honing skills taught to her by her parents and grandparents, that have propelled Stewart into millions of homes worldwide as the ultimate expert on all things domestic, from baking to cooking, gardening to home décor, planning a wedding to revamping the guest bedroom.

The first female self-made billionaire in the USA, Stewart's global presence is simply astounding, reaching an estimated 100 million consumers each month through her various media channels. She is currently working on her 87<sup>th</sup> book – she has released bestselling titles across the spectrum of lifestyle publishing, from cooking and entertaining to decorating, home-keeping, gardening, weddings, and how to run your own business – and stars in two American television shows, *Martha Stewart's Cooking School* and *Martha Bakes*. Add to this the *Martha Stewart Living* and *Weddings* magazines, her personal blog, social media sites, and branded products that include bedding, bath items, cookware, dinnerware, wall art decals, office décor, craft supplies, and pet products. Want a Martha Stewart old-school style cake dome with a marble base? Or a Martha Stewart craft space gift-wrapping hutch? Not a problem. Or how about a home plan based on Stewart's elegant farmhouse in rural New York State? That too can be done.

*Oryx Premium* caught up with Stewart when she visited Qatar to make a special guest appearance at the Qatar International Food Festival, a hugely popular annual celebration of global cuisine hosted by Qatar Tourism Authority and Qatar Airways.

She presented a live show at the festival's Qatar Airways Cooking Theatre, demonstrating how to prepare health-conscious, tasty recipes based around fresh, organic ingredients.

As we sat down for a chat at Qatar Airways' pop-up 'A Taste of Business' lounge, it was refreshing to find that the lifestyle icon comes across as genuinely down to earth, whether talking about business deals or her passion for horse-riding.

Discussing the decision last year to merge her company Martha Stewart Living Omnimedia with a retail licensing company for a reported US\$353million – she is chief creative officer under the new structure – Stewart says her brands are "growing nicely".

"I am now the owner of about 20 other companies, so I'm learning the businesses of these other 20 companies in addition to my own. It's very interesting, very stimulating, and very busy," she says. She keeps on top of her ventures by being as organised as humanly possible and working with a tight team. "I have three people who are close to me working with me all the time who keep everything going," she explains.

She also prides herself on taking as personal an approach to the many aspects of her empire as possible, clearly demonstrated by her blog, which keeps her followers entertained with the latest goings-on at her New York farmhouse, from the acquisition of new animals for her menagerie (a white peacock was a recent addition, joining a small flock of peafowl, which the ardent animal lover keeps alongside champion show Chow Chow dogs, Himalayan cats, and Friesian horses) to her latest gardening project. "The blog is an extension of what I have always been about – it's open, forthright, and informative, and that is what people like about it," she explains. "It's totally hands-on, as it's about my house, my gardens, my pictures."

Stewart's lifelong mission to continue to learn as much as she possibly can about all aspects of cuisine is another deeply ingrained element of her business model. While in Qatar, she sampled French-Arabic haute cuisine at internationally renowned chef Alain Ducasse's innovative IDAM restaurant and sushi at Doha's Nobu – she is a personal friend of celebrity





© Stefanie Keenan / Getty Images

chef owner Nobu Matsuhisa and lists his New York restaurant as one of her favourites – but she was equally delighted with an invitation to a private Qatari home for a traditional home-cooked meal. She was particularly impressed by the many varieties of hummus, as well as traditional flatbreads, that she was invited to try. She plans to use her experiences as material for an upcoming episode of one of her TV shows, specifically focused on Arabian Gulf cuisine, to be aired in the USA and the Middle East next year.

Meanwhile, between globetrotting, writing, and cooking, Stewart makes sure that her many competing interests do not get in the way of spending time with family. “I have two grandchildren aged four and five whom I adore and try to spend a lot of time with,” she says. “They’re really fun to be with, and we do projects together – I taught them how to hard-boil eggs the other day.”

Stewart’s mother, who was also called Martha, taught her how to cook and sew as a child. She was a popular guest on Stewart’s TV shows until her death at age 93 in 2007. She inspired Stewart to set up a ‘Center for Living’, a New York hospital which gives elderly outpatients practical assistance towards a healthier lifestyle. “My mother was so healthy, and I want other people to have that same kind of experience,” Stewart explains. “We are all living longer, and we need to know how to live longer, better. That’s the whole thesis of the hospital. It’s a very lively and busy place, and I hope in the future I will have more time to devote to it.” ✪



### QIFF COOKING THEATRE

A celebration of top-quality cuisine from around the world, the Qatar International Food Festival has swiftly become one of the most popular annual events held in Doha. Hosted by the Qatar Tourism Authority and Qatar Airways, this year the festival was extended to a week-long format for the first time.

Along with Martha Stewart, celebrity guests at the airline’s Cooking Theatre this year included Qatar Airways’ exclusive Chef, the multiple award-winning Vineet Bhatia; Chef Massimo Capra, the creator of Qatar Duty Free’s Soprafino Restaurant at Hamad International Airport; and George Calombaris from *MasterChef Australia*.

Qatar Airways Senior Vice President Marketing and Corporate Communications, Ms Salam Al Shawa, says the festival, now in its seventh year, has proven to be one of the most popular city-based events in the world.

وبينما جلسنا لتجاذب أطراف الحديث في صالة «طعم» درجة رجال الأعمال، في جناح الخطوط الجوية القطرية، شعرت بالراحة حين أدركت أن أسطورة أنماط الحياة شديدة التواضع، سواء تحدثت عن صفقات الأعمال أو عن شغفها بركوب الخيل.

ولدى مناقشتها للقرار الذي اتخذته العام الماضي لدمج شركتها «مارثا ستياورت ليفينج أومني ميديا» مع شركة لتجارة التجزئة لقاء ٣٥٣ مليون دولار أمريكي، قالت «ستياورت» أن مبيعات منتجات علامتها التجارية «تحقق نمواً جيداً». وأن هذا النمو «مثير للإعجاب والحماسة ويتطلب الكثير من العمل». وتعزو «ستياورت» سبب نجاحها في إدارة مشاريعها الكثيرة إلى تنظيمها لأنشطتها على أفضل وجه ممكن بشرياً، وعملها مع فريق خبير من المساعدين.

وتفخر «ستياورت» بمقاربتها الشخصية لجميع جوانب إمبراطورية أعمالها إلى أقصى حد ممكن، وهذا ما يتضح في مدونتها الإلكترونية التي تواظب على اطلاع معجبيها بانتظام على أحدث تطورات العمل في مزرعتها الكائنة في نيويورك بدءاً من شراء مواشي جديدة للعرض ووصولاً إلى أحدث مشاريع البستنة التي تنفذها. وتقول «ستياورت»: «إنني أعتبر مدونتي الإلكترونية امتداداً لشخصيتي المتميزة بالانفتاح والصرحة وتوفير المعلومات المفيدة، وهذه هي العوامل التي تدفع الناس للاعجاب بها».

وتقوم المهمة التي التزمت بها «ستياورت» طوال حياتها على تعلم كل ما يتعلق بالمطبخ إلى أقصى حد ممكن، وهو ما يعتبر أحد العناصر المتجذرة في نموذج عملها. وتدوّقت «ستياورت» خلال زيارتها لقطر بعض أرقى الأطباق الفرنسية - العربية في مطعم «إدام» الحافل بالابتكارات والذي يمتلكه الشيف المشهور عالمياً «ألن دو كاس»، ولكنها استمتعت أيضاً بتناول وجبة طعام قطرية تقليدية في منزل أحد المواطنين القطريين. وتعترم «ستياورت» استخدام التجارب التي استمتعت بها في قطر في الحلقة المقبلة من أحد برامجها التلفزيونية التي ستبثها في الولايات المتحدة الأمريكية والشرق الأوسط العام المقبل.

وتحرص ستياورت على توفير الوقت الكافي للاستمتاع بصحة أفراد عائلتها رغم كثرة أسفارها وتأليفها للكتب وتقديمها لبرامج الطهي، وتقول: «لدي حفيدان أحبهما كثيراً وأستمتع بصحبتهما وأحرص على قضاء أطول وقت ممكن معهما، حيث ننفذ بعض المشاريع معاً وعلمتهما مؤخراً كيفية إعداد البيض المسلوق تماماً». 🍳

تعتبر «مارثا ستياورت» ظاهرة عالمية مرموقة تتجسد في امرأة واحدة. وتكشف لنا ملكة أنماط الحياة، والنجمة التلفزيونية، ومؤلفة أكثر من ٨٠ كتاباً سر نجاحها في القيام بكل هذه الأدوار في آنٍ واحد معاً.

يطل عليكم وجه «مارثا ستياورت» المشرق والباسم من أعلى موقعها الإلكتروني واسع الشعبية. وتبدو تعابير وجهها وكأنها توحى أن باستطاعتكم عبر اتباع بعض نصائحها استضافة أروع وليمة عشاء أو إعداد حلوى «بالوفا» فائقة الخفة أو إنشاء حديقة أعشاب عطرية كاملة بأنفسكم بدءاً من الصفر.

ويفضل هذا الشعور الغامر بالثقة والجاذبية، جنباً إلى جنب مع التصميم الفولاذي، ومهارات إدارة الأعمال، وحياسة كاملة من اتقان فنون الضيافة التي تعلمتها من والديها وأجدادها، تمكنت «ستياورت» من دخول ملايين المنازل في جميع أنحاء العالم بصفتها الخبيرة الأفضل في جميع الشؤون المنزلية.

ويعتبر الحضور العالمي لأول مليارديرة أمريكية عاصمة مذهلاً حقاً، حيث يشاهد نحو ١٠٠ مليون شخص برامجها عبر شتى القنوات الإعلامية كل شهر. وتعكف «ستياورت» حالياً على تأليف كتابها السابع والثمانين بعد أن نشرت عشرات الكتب التي حققت أفضل المبيعات القياسية والتي تدور حول طيف واسع من أنماط الحياة، بدءاً من الطهي والترفيه، ووصولاً إلى فنون الديكور، والتدبير المنزلي، والبستنة، وتنظيم حفلات الزفاف، ومهارات إدارة الأعمال التجارية الخاصة، إضافة إلى ما قدمته من برامج تلفزيونية ونشرته من العديد من المجلات وفي مدوّنتها الشخصية، والمواقع الإلكترونية ومواقع التواصل الاجتماعي وما طرحته في الأسواق من منتجات تحمل علامتها التجارية الخاصة.

التقت مجلة «المها بريميم» مارثا ستياورت خلال زيارتها لقطر كضييفة الشرف في مهرجان قطر الدولي للأغذية الذي يعتبر احتفالاً ثقافياً سنوياً للمأكولات يحظى بشعبية واسعة وتنظمه الهيئة العامة للسياحة في قطر والخطوط الجوية القطرية. وقدمت «ستياورت» استعراضاً مباشراً على الهواء على خشبة مسرح الخطوط الجوية القطرية للطهي المباشر. كشفت خلاله أسرار إعداد وصفات طعام صحية وشهية تقوم على استخدام مكونات عضوية طازجة.



مسرح الطهي في مهرجان قطر الدولي للأغذية

يعتبر مهرجان قطر الدولي للأغذية احتفالاً ثقافياً يجمع أرقى المأكولات جودة من سائر أنحاء العالم، ويعد المهرجان واحداً من أكثر الفعاليات السنوية شعبية في الدوحة. وتنظم المهرجان الهيئة العامة للسياحة في قطر والخطوط الجوية القطرية. وقد تم تمديد مهرجان هذا العام إلى أسبوع كامل للمرة الأولى.

وبالإضافة إلى الخبرة «مارثا ستياورت»، شملت قائمة مشاهير الضيوف الذين استضافهم مسرح الخطوط الجوية القطرية للطهي المباشر هذا العام كل من سفير الطهي في الخطوط الجوية القطرية الفائز بالعديد من الجوائز الشيف «فينيت بهاتيا»، وكبير الطهاة «ماتيمو كابرأ» مؤسس مطعم «سوبرافينو» في السوق الحرة القطرية في مطار حمد الدولي، وكبير الطهاة «جورج كالمباريس» أحد أبرز المحكمين في برنامج «ماسترشيف أستراليا».



# مارثا ستيوارت

تشرح لنا خبيرة أنماط الحياة الأكثر شهرة في العالم «مارثا ستيوارت» كيف تدير  
إمبراطورية أعمال عالمية حيثما كانت، وكيف أنها لا تتوقف أبداً عن التعلّم.

أجرت المقابلة لمجلة «المها بريميم» داون جيبسون