

# KINO GURMEE

Pariis, London ja New York on selle kombe juba omaks võtnud, vaikselt hakkavad sellega harjuma ka Itaalia ja teised Euroopa riigid. Tegu on sümbioosiga kinost ja restoranist, kus küllastajatele pakutakse filmi vältel suurepäraseid gurmeeroogi.

TEKST SABRINA MIGLIO



Üks paaritunnine õhtu kinosaalis võib nüüd saada elamuseks ka maitsemeelele – ja selle väitega nõustuvad ka kõige skeptilised gurmaanid. Ei, me ei räägi rasvastest popkornidest, nätsketest friikartulitest või kuivadest *hot dog*’idest, mida inimeste vahel kinosaali poole trügides matsutatakse. Uus suund kinotoidus, mida harrastatakse juba Pariisis, Londonis, New Yorgis, Moskvast, Dubais ja Singapuris ning mujalgi, on nautida rikkalikku õhtusööki, istudes mugavalt kinosaalis oma lauas, kuhu kelnerid toovad vaikselt tugitoolide vahel orienteerudes jääkülma šampanjat ja kvaliteetset gurmeetoitu.

Ühendriikides kutsutakse seda *movie&dining*-süsteemiks ning see toimib juba mitmel pool Californias, Floridas, New Jerseys ja Ohios. Texasel on valminud lausa The Movie Taverni nimeline toidukino 17 saaliga

ning *online*-menüüga. Brooklynis asub aga Nitehawk, mille põhimenüüsse kuuluvad lihapallid, *quesadilla*’d ja empanadad ehk ameerikaliku maitse tähed.

Pariisi toidukinodes pakutav menüü on ootuspäraselt *très chic*. Champs-Élysées’l asuvas Balzacinimelises kinos valmistab filminautlejate toiduvalikut ette kolme Michelin tähega kokk Pierre Gagnaire: hiline hommikueine *prosciutto crudo*, Pariisi *prosciutto bianco*, Alpide Beaufort’i juustu, suitsulõhe, juustukreemi ja mugulpäevalillede baasil. Kõige selle kõrvale käib loomulikult klaas Bugey *rosé*’d.

Avenue Hoche’il on aga kuulus hotell Royal Monceau päris enda kinoga, kus filmide kõrvale pakutakse šampanjat ning popkorni. Viimane, loomulikult, ei ole lihtsalt popkorn, vaid Pariisi magustoitude Picassoks nimetatud Pierre Hermé popkorn. Nendele, kes soovivad

ka õhtusööki, valmistab road Michelin tähega hinnatud kokk Hans Zahner. Kuid Magenta bulvaril asuv Louxori kino läks sellest kõigest veel nõks kaugemale. 5. aprillil, filmi «Kohustuslik abielukriis» (1955) linastusel pakuti kinoküllastajatele pidusööki, mis kattus nende toitute ja lõhnadega, mis filmiski. Ekraanile ilmus ka vastav tekst selle kohta, millal ja mida süüakse.

Sarnast süsteemi kasutab ka *edible cinema*, näiteks Notting Hillis asuv Electric või Redchurch Streetil asuv Aubin. Seal läheb küllastaja saladuslike karpidega varustatud saali ning kui filmis süüakse, ilmub ekraanile viide, millise karbi peab küllastaja avama. Karbi avamisel jõuabki ninadesse aroom ja suhu maitse, mis samal ajal teispool neljandat seinagi.

Loomulikult ei piisa sellise *movie & dinner* gurmee-elamuse täielikuks nautimiseks kõigest heast toidust ja filmist. Vaja on suuri mugavaid tugitooli, liigutatavaid laudu ning rohkelt ruumi laudkonda-

Fotol kaks stseeni filmist «Hea aasta» (Ridley Scott, 2006) näitlejate Russell Crowe ja Marion Cotillard’iga. Tundub, et linasteos nägi kinogurmees võidukäiku juba ette.