

45 aastat toidu ja joogi keskel



Kõik teavad, et Gloriasse einestama minnes lähevad nad **Dimitri Demjanovi** juurde. See ei ole nii just paljude restoranidega. Noorukieas kelnerina alustanud mehest on saanud kohaliku restoranikultuuri ja uue Eesti köögi tunnustatuim taganttõukaja.

APERITIIV

Kuldsed kuuekümnendad. Sirp ja vasar. Poisid ihkavad saada kosmonautiks ja meremeheks. Noor trummar Dimitri Demjanov piilub vargsi Georg Otsa nimelise muusikakooli poole. Astub siiski klassivendadega ühes merekooli nagu õige mees kunagi. Ent kui pole õige asi, siis pole õige asi.

Enam ja ühikakaaslased panevad tähele Dimitri osavust köögis. Kokaameti asemel veeretab saatus teele kelnerikoha uues restoranis Kevade. Gloria – sinna pääsemine pole kunsttükk. Demjanov on üks väheseid meeskelnereid Tallinna linnas. Aastanumber näitab 1963. Edumeelse ja ideederikka teenindajana aitab ta tänapäevases mõistes käivitada teisigi uusi toidukohti.

Nõukogude aja lõpusirge toob kaasa ettevõtluse idanemise. Kaubandustehnikumi ja TPI lõpetanud ning kelnerist direktoriks tõusnud Demjanovil avaneb võimalus teha Glorias rahvaettevõtte. Seejärel aktsiaselts. Pika ajaloo toidutempli seinte vahel leiavad endile kohti antiigiarmastajast pere-mehe kollektsiooni kuuluvad esemed, nagu Lorupi kristall, Meleski klaas ja Langebrauni portselan.

Oma näo ja suuna on restoran säilitanud tänini, ehkki kõik seda ei mõista. “See ei ole koht jalgpalliülekanne jälgimiseks ega ka *meeting place*. Samas oleme me valmis, kui on vaja teenindada Rooma paavsti või mõnd printsit. Teame, kuhu joosta, kui pauk käib,” teeb *cuisinier** Demjanov selgeks Gloria eripära.

EELROOG

Peterburis sündinud Dimitri Demjanov on uhke, et tema CVd kaunistavad vaid kolm töökohta. Gloriale murdis ta truudust Mündi baari legendaarse baarmenina. “On välja arvestatud, et viie aasta tagant peaks inimene töökohta vahetama ja mingi värskenduse saama, aga need väljakutsed olen ma ise endale ehitanud. Latt on olnud kogu see aeg nii, et ma näen seda, aga ma ei ulata selleni,” räägib Eesti tuntuim kokk ja väsimatu kohaliku toidukultuuri arendaja. Ta on alati püüdnud hoida kõrvale mõttest, et hea on seal, kus meid ei ole. Riivil raami sees seisavad tal aga viikingite seadused: vali võimalikult kõrge, kuid saavutatav eesmärk, vali selleks kõige paremad

TEKST MONICA RAUD

FOTOD MEELI KÜTTIM, JULIA-MARIA LINNA,
INDREK SUSI, ARNO MIKKOR, ERAKOGU