



Üleval: Gloria interjäär on püsinud oluliste muudatusteta juba pikka aega – eesmärk ei ole külalisi pidevalt üllatada, vaid pakkuda neile tuttavat ja turvalist keskkonda, mida nad ikka ja jälle otsima tulevad. All vasakul: restoran Egoist on inspireeritud mõttest, et meis kõigis istub väike egoist, kes meid juhib endale soodsas suunas. All paremal: Dimitri Demjanov hindab räime kui kala, millest saab valmistada kõige erinevamaid roogi nagu ei ühestki teisest kalast.



muusika ja massiüritused, ei ole ma ka suur baaride ja ööklubide loom,” nendib Demjanov.

Aga hea teatritükk või kontsert – jaa! Kõik Linnateatri etendused on perekond Demjanovile kohustuslikud ning suviti rännatakse naudinguga mööda Eestimaad, saades osa suveetendustest ja Eestimaa värvidest. Loodust ja reisimist on Demjanov viimasel ajal eriliselt nautima hakanud. Sel suvel ühendas ta meeldiva kasulikuga ning tegi kodumaale väikse ringi peale – kohtus põllumeestega, uuris, kuidas elavad lambakasvatajad, mis toimub Võrtsjärve ja Peipsi kallastel.

Sõbrad? “Mul on väga palju tuttavaid, aga ma ei ole endale defineerinud, mis tähendab sõber või sõbranna. Kui palju me peame seda soola koos ära sööma? Mul on lihtsalt inimesed, kellega on kerge ja hea olla, kes mõistavad mind ja keda mõistan mina. Teistega ma pean lävima, aga usaldamisaste on erinev,” arvab restoranilegend sõprusest ja sõbrustamisest.

See, et kokad omavahel semud oleksid, on vähetõenäoline. Kokad on Demjanovi sõnutsi sisemiselt väga haavatavad, väga ambitsioonikad ja keerulised. Ja üsna konkurentsikartlikud. Kui leitakse soov ja võimalus koostööks, on see suur samm, ent pigem erand kui reegel. “Me võime koos pidutseda, aga see ei ole kaugeltki sõprus või vennaskond. Ambitsioonikas kokk ei tee süüa mitte klientidele, vaid teistele kokkadele. Et nendest parem olla, et kellelgi ei oleks põhjust kritiseerida. Ja jutt, et kokk on lõbus, tore, heasüdamlik ja lapselik, on ka müüt. See on väga raske ja läbimõeldud töö. Kokal on oma bränd, ta müüb ennast ja on väga õnnetu, kui keegi ütleb, et tema valmistatu ei kõlba kuskile,” teab Demjanov ja lisab, et vana nali – kaks kokka ei mahu ühte kööki – peab paika küll.

Ehkki Gloria köögis juhatab vägesid belglane Emmanuel Wille ja Egoistis Bocuse d’Ori finalist Vladislav Djatšuk, teeb Demjanov süüa väga hea meelega. Omaenese taldrikul eelistab ta näha mitmesuguseid juur- ja köögiviljatoite, rohkest küüslauku, eestimaist kala ja miks mitte noort väherasvast siga. Demjanov on suur kohaliku tooraine ja toidu pooldaja nii oma restoranides kui ka koduköögis. Hästi on teada tema püüdlused panna eestlasi räime taasavastama ja hindama.

Küsimuse peale, kas kokad teevad kodus enamasti pigem lihtsaid toite, noogutab ka Demjanov. Ja soovib proovida head kollast kartulit metspähkliõli, gurmeesoola ja musta leivaga. Või värskest küpsetatud Stockmanni rukki-leiba Prantsuse soolavõiga. Sest toidu maitse ja kvaliteet on kõige tähtsamad. Esimene toit, mille väike Dimitri valmistas, oli praekartul ohtra sibulaga. See maitseb talle siiani.

Hommikulauas sööb perekond Demjanov putrusid, röstsaiat, võib-olla ka muna ja omletti. Kuueaastase tütre menüü eest tuleb eraldi hoolt kanda.

Kuningas oma kuningriigis

“Mina tutvusin Dimaga juba siis, kui olin ise veel üliõpilane ERKIs. Dima ostis minu väikese akvarellmaali, millel olid ilusad oranžikas-roosat tooni keedetud krevetid. Minu jaoks oli see väga suur ja edaspidiseks tähtis sündmus. Keegi tahtis osta minu tööd, sest pidas seda heaks ja ihaldusväärseks! See andis tohutult enesekindlust ja otsustavust edasi maalida.

Sellest sai alguse meie sõprus, mis kestab tänini – oleme teineteise loomingu piiritud austajad. Kui küsida, kes on Dima inimesena, siis ei saa teda vaadelda lahus tema tööst, see

kõik on üks. Kui ta räägib mõnest toiduelamusest või oma uuest katsetusest köögis, jookseb kuulajatel suu vett – ta teeb seda nii siiralt, nii vaimustunult, nii kaasahaaravalt. Siit edasi minnes ei saa Dimat ka päriselt tunda, kui pole tuttav tema keskkonnaga, mida ta oskab suurepäraselt enda ümber luua. Ta on nagu kuningas oma kuningriigis, iga pisi asi on viimistletud ülima põhjalikkusega ja tema loodud interjöörides on hea olla. On tunda, et need pole külmalt planeeritud, järgides kujundustrende, vaid arvestades inimlikku soojust, mugavust ja silmailu – seal on lihtsalt hea olla.

Dimal on suurepärase silm tabamaks ära talente ja ilu enda ümber. Tihti paneb mind imestama jõud ja energia, millega ta suudab ennast kehtestada ja vastu pidada praeguses ratsionaalses ja ülimalt kalgis maailmas, kus ilule jääb üha vähem ruumi. Ja milline väsimatu missioonitunne! Soovin talle südamest jõudu eeloleval Bocuse d’Or’i võistlusel osalemise korraldamiseks, Dima poleks Eesti kokakunst kunagi nii kõrgele tasemele jõudnud.

Eestis on vähe džentelmene, Dima on vaieldamatult üks nendest.

EPP MARIA KOKAMÄGI,
kunstnik, sõber