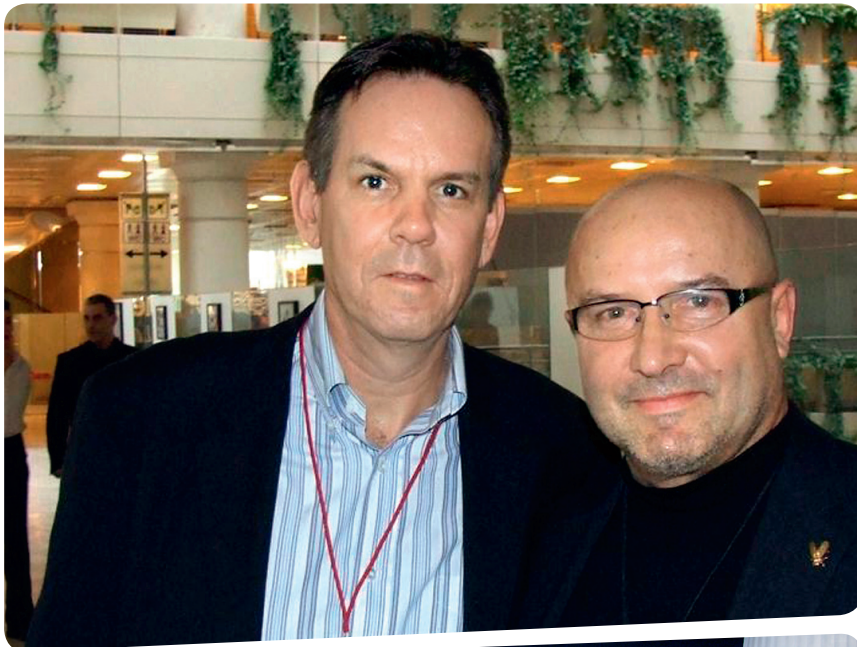




Üleval: Moskva 1967. Noorte kokkade ja kelderite võistlused. Esireas vasakult esimene on Dimitri Demjanov, kes võitis sel konkursil kuldmedali. Kesk: Dimitri Demjanov koos USA number üks koka Thomas Kelliga, keda tuntakse restoranide French Laundry, Per Se ja Bouchon järgi. All: 16. märts 2008. Bocuse d'Or Eesti eelvoor Tallinnas Swissôtelis. Klaase löövad kokku võistlejad Peeter Pihel, Tõnis Siigur, Dmitri Rooz, võitja Vladislav Djatšuk ja Bocuse d'Or Eesti president Dimitri Demjanov.



vahendid, vali parim meeskond selle teostamiseks, ole järjekindel, ole ründav, ole oma tegevuses aus ja jälgi, mida teised ümberringi teevad.

Tänavu suvel täitus kokandusguru ammune unistus – Eesti osales maailma mainekaimal kokandusvõistlusel Bocuse d'Or. Pääs finaali oli Paul Bocuse'i kulinaaria-kooli vilistlasest Demjanovi elu kõrghetk. Veidi tavali-sematel päevadel on Demjanov aga direktor, omanik, maksumaksja, suhtekorraldaja, teenindaja, kokk, saali-kujundaja, vajadusel koristaja. Võiks arvata, et ka mil-jonär. Ent nii suurt raha pole ta kunagi käes hoidnud, sellest olulisem on olnud tulu uuesti investeerimine.

Demjanovit üle 30 aasta tundev veinispetsialist ja ajakirjanik Kalev Keskküla on öelnud, et tööst restora-nis on saanud Demjanovile otsekui narkootikum. “Di-mas on suur annus edasirühkijat, naljahammast ja ra-hu säilitajat keerulistes olukordades. Tema lausa hüp-nootilise nõudlikkuse taga enese ja teiste vastu seisab aga tahe olla parimatest parim.” A&G Toitlustuse ASI restoranide juht Ritta Roosaar peab Demjanovit elu-jõuliseks läbilööjaks: “Ma imetlen ta nooruslikkust ja energiat, mis viib ta maailma asjades ikka mõne sam-mu võrra teistest ette. Teda teatakse kui meelikõitvat ja tabava ütlemisega inimest, kelle n-ö peost söövad mõne hetkega kõik – ka siis, kui publikuks on mitu-kümmend inimest.” (Eesti Ekspress, 18.01.07).

Restoranipidamise juures peab kohaliku restoranikultuuri *grand old man* oluliseks, et see ei oleks anonüümne. Et inimesed teaksid, kelle juurde nad lähevad. “Paraku on väga palju söögikohti, kus me ei tea ei peakokka ega omanikku. Ja see on kõige hullem, sest seal ei vastuta keegi millegi eest. Anonüümsus ei ole plussiks restorani..., äriks ma ei tahaks seda nimeta-da, sest see on kunst. See on kunst, mis elab taldriku peal 20 minutit.” Kel-le toidukunsti Demjanov Eestis kõige rohkem hindab? Köhklusteta ja snoo-bitsemiseta saavad kõrged punktid Stenhusi, Pegasuse ja Lucca peakokad, samuti ka lennuka haardega Imre Kose.

“Köögis peaks olema üks majanduslikult mõtleval kokk, kes oskab raha lu-geda, teine, kes on pedant puhtuses, kolmas, kes on kreatiivne ja mõtleb as-ju välja, ning neljas, kes on hea organisaator ehk vastutaja. Ühes isikus on see kõik koos harva,” arutleb Demjanov, kes ise sidus kokapõlle ette alles 1990ndatel. Kuid miks ikkagi on peaaegu kõik nimekad kokad mehed? “See töö on füüsiliselt ja vaimselt raske. Kui me räägime õigetest kokkadest, siis võib öelda, et nad abielluvad oma köögi-ga. Ma ei soovitaks mitte kellelegi avada restorani enne, kui ta on endale täielikult selgeks teinud, millega ta riskib. Tal ei ole pereelu, ta on pidevates piinades, kogu aeg avalikkuse tu-le all ja halastamatus konkurentsis!”

PEAROOG

Kuid kogu aeg ühes elemendis – see ei tule kellelegi kasuks. See on na-gu täisanum, kuhu saab midagi lisada alles siis, kui midagi on eest ära võe-tud. Möödunud aastal 60 aasta juubelit tähistanud Demjanov juhib sellele viimasel ajal üha rohkem oma tähelepanu. Vaatab enda sisse, püüab tekita-da enese ümber õhku ja vabadust ning leida aega, et tegelda oma lemmik-asjadega. Ehkki see õnnestub väga raskesti.

“Sest ma tõepoolest olen elu aeg jooksnud nagu orav rattas, et täita oma plaanid ja ambitsioonid, et midagi saavutada. See ei ole teps mitte alati oda-va hinnaga olnud. Olen selle nimel palju kannatanud. Kui ma peaksin kel-lelegi nõu andma, siis oleks see selline, et kui teil üks asi õnnestub hästi, siis ärge oma ambitsioone liiga kõrgele asetage, mõelge, et elus on ka pal-ju muud ilusat peale selle, mida te teete,” kinnitab ta. “Meil kõigil on vaja omaette aega, üha rohkem hindan seda ja saan aru, et see on kvaliteetaeg minu jaoks. Et end taastada ja mõelda oma mõtteid.” Isegi kui need mõtted jooksevad lõpuks ikkagi toidukunsti juurde kokku.

Muidugi on perioode, mil inimene tunneb, et nüüd läheb väga hästi ja tekib asendamatus tunne. Kuid ei maksa alahinnata kaaskondsete võime-kust. Dimitri Demjanov on koguni avastanud, et tema restoranid töötavad paremini, kui ta viibib neist kaugel.

Ujumine, jalgrattasõit, jõusaal, lugemine – need on mõned mõnusad te-gevused vabaks tehtud hetkedel. “Selline üksik hunt ma pole, et lähen metsa ja istun kännu peale ja tahan üksi olla. Aga mulle ei meeldi vali