ALLAR OESELG – KLASSIKA ON KINDLA PEALE MINEK

ALLAR OESELG ON SAARLANE JA OLEMUSELT ÜKS RAHULIKUMAID PEAKOKKASID, KEDA MA TUNNEN. MEES, KES EI UPITA ENNAST ESILE EGA JOOKSE ÜHEST RESTORANIST TEISE, VAID AJAB RAHULIKULT OMA ASJA. PEAAEGU ET MÄRKAMATULT, AGA KINDLALT VÕIB VÄITA, ET TEMA JUHITUD DOMINICI RESTORAN ON EESTI ÜKS STABIILSEMAID KLASSIKALISI RESTORANE JA KINDLASTI EESTI PARIM VEINIRESTORAN.

Kui pärin hakatuseks, kui kaua Allar Dominici köögis peakokk on olnud, jääb ta mõttesse. „Mul on endalgi ajaarvamine juba sassis, aga sügisel peaks seitse aastat täis saama. Nii et ikka pikalt juba," muigab ta muhedalt. „Eks vanus ka juba selline, et muutud stabiilsemaks. Kui on pere ja lapsed, siis ei saa enam ringi tormata. Ega ma pole ise naljalt otsinud ka, et ehk kuskil saab tunnis euro rohkem ja siis kappan kohe minema. Ka Glorias, kus ma enne töötasin, olin viis aastat paigal." Veel hiljutigi tehti talle pakkumine, kus lubati kokku teab mida, aga ... Allar otsustas jääda, sest talle meeldib stabiilsus, mis teeb ehk mõnikord pisut mugavakski, aga teisalt on Dominici seltskond nii hea ja võtmeisikud kogu aeg samad. Imre Uussaarega töötab Allar juba Gloriast saadik koos – üle viieteistkümne aasta. „Tema vaatab saalipoolt ja mina köögipoolt," räägib Allar.

Klassikaline köök on Allarile kogu aeg meeldinud. „Eks ma olengi klassikalistes restoranides töötanud," tunnistab ta, „aga klassika on kindel ja stabiilne valik." Ta räägib ühe loo, mille kuulis Londonis elanud tuttavalt. „Kümmekond aastat tagasi sai ka seal *Nordic cuisine* trendiks, aga paljud restoranid, kes oma stiili muutsid, panid suhteliselt kiiresti uksed kinni. Klient, kes oli aastakümneid harjunud Prantsuse köögiga, nägi, et oh, uus menüü, lähen proovin. Ei saanud aga sellest *Nordic*'ust – sammal jne – aru ja loobuski oma restoranis käimisest. Omanikud said aru küll, et tegid vale liigutuse, aga proovi see klient tagasi meelitada. Kui ta on pettunud, köök ja toit ei meeldi, siis panedki uksed kinni."

MIKS JUST KOKATÖÖ?

Allar arvab, et põhitõuke andis see, et vanaema elas nende juures – ka siis, kui tema juba suurem poiss oli. „Ja noortele ei pruugi kõik need vanad toidud peale minna ... hapukapsad jm selletaoline. Nüüd mõtlen küll, et kui praegu midagi sellist saaks, küll oleks hea, aga kui nooruses ikka üle päeva niisugust sööki said, siis ei osanud seda lihtsalt hinnata. Hakkasingi vaikselt ise süüa tegema – ma arvan, et olin kolmteist-neliteist. Vaatasin, et päris hästi hakkas välja tulema ja teised ka kiitsid. Peregi palus, et kuule, kas viitsid täna süüa teha. Nii see läks ja siin ma nüüd olen."

Algus oli ikka raske ja kokakooli minnes kartis Allar küll, et ei oska midagi. Kui koolis esimesed õppetunnid toimusid, sai ta ümberringi vaadates aru, et polegi hullu – päris hästi tuleb välja! Kursus oli tugev – teiste hulgas ka Peeter Pihel, vaieldamatult üks Eesti tuntumaid kokkasid. Nii et oli, kellega end võrrelda. Ja on veel üks asi, mida Allar rõhutab. Peab olema kutsumus, et alguses vastu pidada ja tööle minnes esimene raske aeg üle elada. „Ega nalja pärast ei öelda, et pooled Eesti kokad läksid Soome ehitajaks," naerab Allar. „Kui kutsumust ikka ei ole, siis ei pea sellele tööle vastu."

Eks ole mõnikord Allarilgi tüdimus peale tulnud ja on temagi mõelnud, et võiks midagi muud ka teha. „Aga siis mõtled kohe järele, et mida muud ma ikka teha oskan? Mis see teine variant on? Kokaamet on ikkagi mu kutsumus ja ma teen seda lõpuni – nii kaua, kui ma veel töötan. Aga mine sa tea, mis elu toob. *Never say never*. Näiteks paljud kokad, kes on pikalt restoranides töötanud, lähevad mingi hetk oma asja tegema – midagi lihtsamat, tänavatoitu vms. See on viimasel ajal päris popp trend. Eks olen ise ka mõelnud igasuguste asjade peale, aga võib-olla pole mul veel seda päris õiget ideed tulnud. Samas enda liistude juures on ikka kõige parem olla. Kindel tunne."

Kas peakokatöö on keerulisem kui tavakokal? „Ma ei ütleks, pigem ikka lihtsam. Vastutus on küll suur, aga samas otsustad rohkem ja oled iseenda peremees. Loomulikult, kui mul pole mõnd kokka tööl, on ta siis haige või on muu põhjus, siis pean tema asemel ise köögis higistama, aga muidu olen palju vabam. See on küll kokatöö puhul paha, et kui teised puhkavad ja pidu peavad, siis meie oleme tööl. Aga sama on ka näitlejate-lauljatega – kui teised vaba aega veedavad, siis nemad peavad kripsis-krapsis olema," jutustab Allar. „Peakokana on mul mõningane vabadus otsustada, millal vaba olen. Meeskonda peab usaldama, muidu ei saa, aga mul on hea tiim ja eks nad ole selle usalduse ära teeninud."

KUMB ON ENNE – TOIT VÕI VEIN?

„Meil on pigem nii, et enne tuleb vein. Kui tavaliselt on restoranis nii, et köök teeb toidu valmis ja seejärel valitakse vein kõrvale, siis meie hakkame veini kõrvale toitu sobitama. Seda oleme aastaid koos Imre ja Aroniga *(Aron Rahu)* teinud, nii et minulgi on juba selle asja peale nina tekkinud. Naljalt mind juba ära ei peta," muheleb Allar. „Need veini maaletoojad, kellega koostöös me veiniõhtusööke korraldame, juba ütlevad, et Dominiciga on väga lihtne – kokk saab aru, et kõigepealt tuleb vein ja alles siis söök kõrvale. Muidu kipub koka ego suur olema – minu söök ja mind ei huvita, et see vein ei sobi, proovige uus vein leida!"

VÕIKU
PARDIMAKSA JA AVOKAADOGA

KEVADKOGRITSA SUPP
SUITSUTATUD PARDIKOIVAGA

Veiniõhtusöökide menüüd sünnivad üheskoos. „Istume ja arutame, mis veinide juurde sobiks. Nuusutad ja maitsed – meil ei pea enam isegi söök kõrval olema. Kui põhitooraine saab paika, hakkame nuputama, mis kõrvale sobiks. Eks see on omamoodi mälu- ja ajutreening. Mekutad veini ja otsid mõttes ideid. Teinekord võime mitu korda koos istuda, enne kui kondikava paigas. Kui miski tekitab kahtluse, proovid järgmine päev veel üle. Võtad ka söögi kõrvale – see on tipp-topp, see ei kõlba. Õhtusöögi päeval, kui ettevalmistused on tehtud, tuuakse pokaalid kööki ja maitseme koos roogadega. Viimasel hetkelgi oleme mõne komponendi veel ära võtnud või lausa välja vahetanud. See on loomeprotsess ja iga kord ei pruugigi kõike päris täpselt paika saada. Aga kliendid saavad aru, kui menüü ei klapi täpselt roaga taldrikul. Konflikti pole kunagi olnud."

Uurin, kas Allarit ei häiri see, kui tal palutakse roas midagi muuta. „Ei, sommeljeed räägivad ju õiget juttu! Mina võin ju mõelda, et praegu on spargel superhea, paneme seda juurde, aga ei saa, sest see ei sobi siia! Ma saan sellest ise ka aru. Eks ma olen egoistlik küll, aga pigem diplomaatiline. Oma arvamust peale ei suru, pigem räägin läbi, aga kui midagi tahan, võin väga konkreetne olla. Samas on need õhtusöögid ikka meeskonnatöö ja kõigiga tuleb arvestada." Ta tunnistab, et selliseid õhtusööke on kindlasti põnevam teha kui tavamenüüd – see on omamoodi väljakutse.

Allaril on kõva kogemus veini-toidu sobitamisel ja ta on kindlasti üks paremaid Eesti peakokki ses vallas. „Eks teatud viinamarjad teatud piirkonnast on mingil määral sarnased. Paned nina juba klaasi ja tead, et aa, siia sobib see toit. Mida kergem ja noorem vein, seda rohkem läheb see punase toore liha juurde. Tugevam ja eakam vein tahab juba küpsemat liha. Palju sõltub ka piirkonnast, näiteks Itaalia kergema ja soodsama punase veini puhul sa ei pea maitsmagi – tead, et sinna läheb toores *carpaccio*, kas siis veise või pardi. Kinnisilmi võib soovitada! On see valge vein, siis läheb kala-*carpaccio*. Vanema riislingi juurde, mis on õline ja tummine, võib seenesuppi pakkuda. Iga veini juurde leiab sobiva söögi, mis tema väärtust tõstab. Kliendid on öelnud, et tead, see vein iseseisvalt ei olnudki midagi erilist, aga kui sa selle ampsu sööki sinna juurde võtsid ja lonksu uuesti peale, siis oli see nagu ära vahetatud. See ei saa sama vein olla! See meie eesmärk ongi – maitsemeeli avardada. Meie veinivalik on ju ka üks uhkemaid Eestis, šampanjadest rääkimata – üle saja tootja. Nüüd on meil ka Coravini-laadne vahend mullijoogi jaoks ja saame ka vanemaid šampanjasid klaasi kaupa pakkuda."

KEILA-JOA LOSS JA RESTORAN CHER AMI

Dominicil on ka noorem vend – samad omanikud ja meeskond toimetavad juba kaks aastat ka Keila-Joa kaunis lossis, mis on kenasti taastatud ja kus tegutseb restoran Cher Ami. „Eks Keila-Joa on uus ja see võtab veel aega, aga suvel on seal ikka kihvt. Mul on elus esimest korda aken köögis! Ja vaade kosele. Milline vaade! Dominici köögis sa ei tea, kas on öö või päev, kas sajab vihma või on päike," muigab Allar. Cher Ami köök on samuti klassikalise stiiliga. Allar ütleb, et seal lossis ei saagi muud teha, maja paneb kriteeriumid ette. Kuidas kaht klassikalist menüüd eristada? „Eks igal kokal kujuneb oma käekiri välja ja midagi võib kattuma hakata, aga ma proovin vältida seda, et samad asjad menüüs oleks. Eks mingid maitsed ikka korduvad. Nii mõnigi klient on söönud siin ja seal ja öelnud, et näed, see on Allari käekiri, kuigi toorained võivad erinevad olla."

Uurin, milline see Allari käekiri on. „Pigem lihtne. Sõnast gurmee ei taha ma midagi kuulda, see on oma aja ära elanud ja ära leierdatud. *Fine dining* samamoodi," räägib ta. „Minu toit on lihtne ja arusaadav, inimene saab aru, mida ta sööb. Eks mul on oma krutskeid ka sees, aga mõistlikult. Ja veinist ei saa minu toidu puhul üle ega ümber. Ma ei saagi veist või ulukit taipäraselt ehk vürtsikalt valmistada, sest tean, et siis see punase veiniga kokku ei sobi. Valge veiniga on teistmoodi, sinna kõrvale võib ka aasiapärast maitset lisada, see sobib hästi värske veiniga. Vein on ikkagi söögi osa ja ma pean toidu-veini sobivusest lähtuma – see on meie maja visiitkaart. Mõlema restorani puhul."

KALA JA KALAPÜÜK

Kui vaba aega on, siis meeldib Allarile kalapüük. Ise ta ennast suureks kalameheks ei pea, aga särge käib küll sügiseti õngitsemas. „Istud ja vaatad, kuidas vesi loksub, mõlgutad oma mõtteid. See on väga äge! Eelmine aasta käisin koos kuueaastase pojaga. Kui kala välja tõmbasime, siis oli ta ikka väga elevil. Koos kalaga oli vaja pilt teha ja kõigile näidata," meenutab ta. Allari jaoks ei olegi nii tähtis kala saamine, vaid püüdmine kui protsess. Tihti on ta kalad vette tagasi lasknud.

„Kalad ja mereannid mulle meeldivad. Meie eelroogadeski on kaheksakümmend protsenti kalalised. Kui ise väljas söömas käin, siis võtan tavaliselt samuti eelroaks kalalise, aga pearoaks kuidas kunagi," räägib Allar. Teistes restoranides käib ta päris tihti. Peab ju vaatama, mida konkurendid teevad. Üks mees, kelle arengut ta huviga jälgib, on Tõnis Siigur. „Mäletan Siigurit juba Stenhusi ja Bordoo ajast, kui ta Prantsuse gurmeed pakkus. Tõnis Siigur on mees, kes ajaga kaasas käib ja pidevalt areneb. Ma pole kunagi tema juures süües pettunud," kiidab Allar. Kindlat eelistust tal restoranide osas aga pole, pigem valib tuju järgi – kas tahab head steiki, kala või hamburgerit.

GRILLIMINE JA GREEN EGG

Green Eggi kasutab Allar juba mitu aastat. „Nägin YouTube'ist mingit videot ja mõtlesin, et vau, milline asi! Siis nägin hinda – vau, nii kallis, seda ma küll ei osta. Mingi aasta aega kipitas mõte ja siis ostsin ikkagi ära." Kodus huugab Allaril grill päris tihti ja levitab naabritele hullutavaid lõhnu. Suvel eriti. Pere lemmikuks on ... pitsad. „Elava tule peal tehtud pitsa, see on sõnulseletamatu ... Kõigil, kellele pakkunud oleme, on suu lahti vajunud, etmis mõttes grillil?"

„Muna" puhul meeldib Allarile see, et saab ka talvel grillida, pole mingit probleemi. Võib-olla on küpsetamise aeg ainult pikem, sest keskkond on jahedam. „Suvel teen aga tihti nii, et kui grillimine lõpetatud ja söed veel kuumad, viskan sinna lepalaaste lisaks ja tõstan mingi suure lihakäntsaka restile. Panen klapid kinni, tõmban kuumuse maha ja jätan sinna ... Järgmine hommik võtan välja ja lõikan võileiva peale suitsuliha ... Mmm ... See on täiesti lollikindel grill – kui luugid kinni, siis tead, et kuumus on kontrolli all. Iga natukese aja tagant võid vaadata, aga tead, et ei juhtu midagi. Alginvesteering on päris krõbe, aga grill kestab elu lõpuni. Ufo kärssab läbi ja gaasigrill ei vääri minu arust üldse tähelepanu. Nii et aastate lõikes oli see kindlasti õige otsus," kiidab Allar Green Eggi.

Uurin Allarilt, kes end praegu suvesaarlaseks nimetab, et kas ta päriselt Saaremaale elama ei kipu. Ta tunnistab, et on sellele mõelnud küll ja teda on isegi tööle kutsutud. Mändjalas asuv mõnus majake, kus perega suvel vabu nädalalõppe veedetakse, ongi ehk esimene sammuke kodusaarele tagasi. Allar muheleb, et viiekümneselt võiks seal toredat pererestorani pidada küll. Aga sinnamaani on veel aega ja praegu on ta oma klassikalises restorani-köögis rahul. „Maja on täis, järelikult teeme midagi õigesti!"

SPARGEL, LÕHE JA HOLLANDI KASTE