

Tekst: ENE KAASIK / Fotod: LAURI LAAN

VLADISLAV DJATŠUK

„MON REPOS - SEE ONGI MINU PUHKUS.”

KUI KOHALIKES KULINAARSETES RINGKONDADES HAKKASID LIIKUMA JUTUD, ET EESTI ÜKS PAREMAID KOKKASID VLADISLAV DJATŠUK SAAB ENDALE PÄRIS OMA RESTORANI, LÕI PUBLIK KIHAMA. OOTUSÄREVUS OLI SUUR, SEST KUNAGISE EGOISTI JA HILJEM TCHAIKOVSKY PEAKOKANA ENDALE NIME JA TUNTUST KOGUNUD ANDEKA MEHE PUHUL POLNUD KAHTLUSTKI, ET EESTI SAAB ENDALE JUURDE ÜHE VÄGA KÕRGE TASEMEGA RESTORANI. MIS AGA VEEL TOREDAM, SEE UUS RESTORAN LEIDIS ENDALE KODUKS KAUNI, AGA AASTAID NUKRALT TÜHJALT SEISNUD VILLA KADRIORUS. KUNAGINE UHKE MON REPOS - TÖLKES MINU PUHKUS -, MIS AJAHAMBALE VISALT VASTU PANNES OMA UUE ELU JA UUED OMANIKUD SIISKI ÄRA JÕUDIS OODATA, TAASTATI KUNAGISES HIILGUSES.

MON REPOS ON SAATUSEGA ÜLIMALT RAHUL - SELLES VALGUSKÜLLASES JA HELGES MAJAS TÖÖTAB TAAS RESTORAN. JA VLADISLAV DJATŠUK ON ÕNNELIK. IGA PEAKOKK UNISTAB JU PÄRIS OMA KOHAST, KUS TA VÕIB PIIRE TUNNETAMATA OMA OSKUSED, ISIKUPÄRA, TALENDI JA FANTAASIA TALDRIKULE LAOTADA. TCHAIKOVSKY KÕÖGI AUSTAJAD, ÄRGE MURETSEGE - VLADISLAV JÄTKAB SEALGI PEAKOKANA. KUI KÜSISIN, MILLAL TA SIIS PUHKAB, VASTAS VLADISLAV: „MON REPOS ONGI MINU PUHKUS.”



KUIDAS SEE PROJEKT SÜNDIS?

(Vladislav muigab.) Istusin ühel õhtul Tchaikovskys ja korrage tundsin, et natuke nagu väsitab – tahaks oma elus veel midagi ära teha. Juba Egoistis tuli selline mõte, et kunagi võiks ju mingi päris oma koht olla. Eks kõik teised rääkisid ka, et Vlad, sa pead midagi ise tegema, muudkui tee ja tee. Samas oli Tchaikovskys väga hea töötada – nii palju võimalusi – ja on ka praegu. Lihtsalt sellepärast midagi teha, et kuskile linnukene panna, tunda, et oled omanik, no ma ei tea, see polnud mulle nii tähtis.

Samas eks iga kokk tahab ju päris oma restorani. Tchaikovsky omanikud ütlesid mulle, et teeme koos midagi. Tuli pakkumine ja siis ma mõtlesin, et miks ka mitte – eks sisemuses tundsin ka seda, et on ikka hea küll, kui oleks midagi päris oma. Loomulikult otsustad sa peakokana köögis ise, mida ja kuidas teed, ka vastutad, aga majandusosa jääb sinust suuresti ikka kõrvale. Alles nüüd, kui ma siia projekti sisse astusin, kus olen vastutav absoluutselt kõige eest, saan aru, kui raske on restorani pidada ja kui suur vastutus see tegelikult on. Ma toimetan nii köögis kui ka väljaspool kööki – kõike, mida ma vähegi oskan, teen oma kätega, kui vaja. Hoollitsen kogu maja eest, nagu oleks see mu oma kodu. Ma juba olen kord selline...

MILLAL TE MON REPOSEGA ALUSTASITE?

Alustasime selle projektiga juba kolm aastat tagasi. Kui nii vaadata, siis võttis päris palju aega... Enne, kui Mon Repos mängu tuli, vaatasime ikka palju üheskoos ringi. Kõige tähtsam oli see, et maja ja koht mulle meeldiks. Kui me lõpuks Mon Repos kasuks otsustasime, siis eks alguses tundus maja seisukord hoopis teistsugune olevat. Me ei aimanud, et siin tuleb nii palju ümber teha ega teadnud, et nii palju probleeme esile kerkib. Kuna mu kõrval olid teised omanikud, kes valdkonda teadsid, siis tundsin ennast algusest peale kindlalt, aga arvasin siiski, et see kõik on palju lihtsam.

Kaks aastat kulus ainult ehituslubade ja muude paberite saamiseks, aasta läks ehitamiseks, nii et see töö sai päris kiiresti tehtud. Tegelikult oli maja juba juulis töökorras, aga sealt edasi võtsid rohkelt aega detailid: menüü, kokad, teenindajad. Kõik piasjad tuli täpselt paika panna. See on ju tegelikult esimene restoran, mille tegemise juures ma olen algusest peale olnud. Varem olen alustanud juba sellest punktist, kui kõik suuremad eeltööd on tehtud. Ise tegemine on ikka hoopis teistsugune kogemus ja... väga suur kogemus. Sul on täitsa puhas leht ees – saad ka ehitustöid teha täpselt nii, nagu sulle meeldib. Siin olid mul selles suhtes, ka köögi planeerimisel, palju suuremad võimalused. Majas on kolm kööki: esimesel ja teisel korrusel ning keldris, kus töötab pagar ja valmistatakse asju ette. Nii-öelda häälekamad tegevused on seal.

MIS SEISUKORRAS MON REPOS OLII?

Väljast oli maja korras, aga sees polnud praktiliselt midagi, ainult seinad püsti. Põrand oli kõdu, prussid mädanenud – maksimaalselt kümmet inimest

oleks see korrage ehk kandnud. Muutsime väga palju asju, mõtlesime, mida ja kuidas teha. Kuna muinsuskaitse seisib kogu aeg kõrval, siis oli meil ka tohutult korraldusi, mida ei tohi teha ja mida peab tegema. Vitraažid, ukse- liistud, mis iganes – iga asja kohta oli midagi täpselt ette kirjutatud. Nii et mõnigi kord juba tundus, et no kui palju veel on üldse võimalik nõuda... Aga kõik laabus kenasti ja see, mis lõpuks välja tuli, on väga hea – täpselt selline, nagu kõik kunagi sada aastat tagasi välja nägi. Suurem osa sai taastatud sellisena, nagu siis, kui siin vanasti restoran töötas. Kindlasti on praeguses Mon Repos palju uut, nii interjööris kui ka menüüs, sest vahepeal on maitset ju nii palju muutunud ja ajastute stiilidki on erinevad.

KUIDAS MENÜÜ KONTSEPTSIOON TEKIS?

Tahtsime algusest peale teha midagi hoopis teistsugust tavalisest restoranist. Maja juba on selline, mis tekitab vastakaid mõtteid: kas teeme kohviku või *fine dining*'u? Oli ka idee, et kasutame ainult esimest korrust ja teise üürime välja. Mõtteainet oli ohtralt. Kui esmane pilt restoranist enesest oli juba silme ees, tundsin, et ka menüü suund peaks olema kuidagimoodi ajaloo poole kaldu. Nii ongi meil osa road menüüs seotud otse kas maja või ka kulinäärilise ajaloo. Mõned on vanadest raamatutest kohandatud retseptid, ka Londonist korjasin ideid ja isegi muuseumis sai käidud.

Üks tuttav tuli näiteks ja ütles, et Vlad, sa pead kindlasti tegema siia kunagise desseri nimega Ananass šampanjas. Tee ära! Küll ma siis mõtlesin, kuidas seda tänapäevasel tegema peaks. Kui vaadata ajas tagasi ja mõelda, kuidas inimesed sada aastat tagasi söid ja pidutsesid, siis ananass ja šampanja olid tol ajal midagi troopilist ja eksklusiivset. Midagi väga eksootilist. Seostasingi siis desseri tänapäevaga sel moel ja tollaselt roalt võtsin ainult nime.

SEE PÕNEV DESSERT ON SAANUD INSPIRATSIOONI ÜHEST LUULETUSEST...

Jah, üks kuulsaid vene ajakirjanikke Igor Severjanin, kes siin Mon Repos mitu õhtusööki tegi, kirjutas sellele majale mõne luuletuse. Kõigest – elust, toidust ja sellest, mille nimel inimesed elavad ja raha raiskavad, mida söövad ja kuidas lõbutsevad. Luuletusest käis läbi ka Ananass šampanjas. Eks kõik see on meie maja ajalugu, mis pole sugugi mitte alati hea ja lõbus olnud. Siin elasid igasugused inimesed, sündisid-surid, aga eks meie jaoks on kõige olulisem see aeg, kui siin töötas kõrgtasemel restoran. Üks kuulsamaid kokki Paalberg kutsuti St Peterburist, kus ta töötas tsaari läheduses, siia peako-kaks. Baarmen kutsuti Londonist kuulsast Savoyist. Vanadest ajalehtedest on meil palju väljavõtteid, kus on kirjas, mis siin toimus. See oli ikka väga populaarne restoran.

Hiljem oli siin rohkem klubi moodi kooskäimise koht. Kasiino ja kabaree, kus pakuti ka toitu, aga sellele ei pandud enam nii palju rõhku – oli rohkem lõbutsemise koht. Hiljem ehitati siia juba väikesed ühisköödgiga korterid. Üks naine, kes siin majas sündinud oli, võttis meiega ühendust ning rääkis sellest ajast ja kuidas siin elati... Nii et ajalugu on mitmekülgne.



MUST-ANGUSE VEISETARTAR
mädarõigas, marineeritud nuikapsas ja gremolata

KAS MAJA AJALUGU TOETAB SIND VÕI HOOPIS SEGAB?

Aitab ikka kaasa. Inimesed on juba siia tulles põnevil ja kui meil on vähegi aega, siis teeme neile majas ka tuuri ja tutvustame ajalugu. See on hästi huvitav, eriti just välismaalastele. Mulle endale väga meeldib siinne ümbritsev ajalugu – see annab palju juurde. Sa saad aru, et oled nüüd juba isegi osa selle maja pikast ajaloost. Oleme ainult neli kuud lahti olnud (*jutustasime märtsis*), aga selle lühikese aja jooksul on tulnud juba nii palju inimesi, kes on maja ajaloo vastu huvi tundnud – eks meist ka räägiti alguses palju. Samas ega selliseid maju ei ole meil Eestis ju kuigi palju. Või kui isegi on mõni pika ajaloo paik, siis pole seal varem restorani olnud. Mon Reposes on juured natukene sügavamad. Me võime siiski öelda, et taasavasime restorani, mitte avasime.

KAS MON REPOS OMA MENÜÜGA ON PÄRIS SINU NÄOGA RESTORAN?

Eks ka Tchaikovsky on minu näoga. Seal olen ma samuti peakokk edasi – see oli osa meie kokkuleppes. Kõik nad on minu beebid. Siin majas on tegelikult lausa kaks nägu, võiks isegi öelda, et kaks restorani. Esimene korrus on mõeldud eelkõige igapäevaseks väljas söömiseks. Tuled kas lõunal või õhtul, nädala sees või lõpus, üksi, söbra või lapsega. Jalutad perega Kadrioru pargis ja tuled pärast siit läbi – võtad ühe või kaks käiku, täpselt nagu soovid. Esimesel korrusel on diivan, kamin ja lastetuba. Toidud on lihtsamad ja valmivad hästi kiirelt. Menüüs on valida umbes kakskümmend viis rooga.

Mon Repose ülemine korrus on aga avatud ainult õhtuti, kolmapäevast laupäevani. Seal pakun ma degustatsioonimenüüd ja valida saab ainult kas nelja või kuue käigu vahel. Kõik muu on üllatus.

KAS KUUS KÄIKU EI OLE LIIGA PALJU?

Ei, see on täiesti paras. Olen küllastajatega sellest rääkinud – neile meeldib. Inimesed tulevad ja alustavad väikese tervitusampsuga, see tekitab tunde, et ahhaa, midagi hakkab tulema. Siis alustan kergematest maitsetest eelroogades ja põhiroogade juures lähivad need tasapisi tugevamaks. Nagu muusikaski... On eelmäng, algus, siis järgneb põhiosa, kus toimub mingi draama. Dessert on juba finaalski. Ja tegelikult on kõik need osad tähtsad – ma vaatan seda kõike ikka kui tervikut. Nelja käiku soovitan väiksema isuga naisele või siis, kui inimestel ei ole nii palju aega, sest põhikäikudele tuleb veel juurde ka *amuse-bouche*, vahepala ja *petit-four*. Nii et kokku tuleb ikka ligi kümme asja.

Käisin just Singapuris Joël Robuchoni kolmetärnrestoranis, kus pakuti samuti kuus käiku, aga igal taldrikul oli omakorda kolm asja ja see oli juba raske. Liiga palju maitseid – sööd ja kõik läheb segamini! Lõpus oled juba unustanud, mis eespool oli. Pigem olgu nii, nagu Geraniumis, kus on ka mingi kaheksateist käiku, samas kõik need on pisikesed ampsud – see on palju arusaadavam.

MILLE POOLEST ERINEVAD TCHAIKOVSKY JA MON REPOSE TOIDUD?

Mon Repose esimese korruse menüü on palju lihtsam. Teise korruse degustatsioonimenüüd võib ehk natuke võrrelda Tchaikovsky toitudega – eelkõige

keerukuse poolest –, aga samas on need ikka erinevad restoranid. Minu jaoks on hästi tähtis, et need kaks kohta – Tchaikovsky ja Mon Repos – ei hakkaks teineteist kopeerima.

Tchaikovsky menüü on venepäraselt rikkalik – pelmeenidest kaaviarini. Taldrikudki on juba teistsugused, road on rikkalikumad. Tchaikovskys on ka degustatsioonimenüü, aga see on pigem *à la carte*'i baasil kokku pandud. Mon Reposes ma jälgin, et kõik oleks üks tervik – alustuseks *amuse-bouche*, siis eelroad, mis on kergemad, edasi läheb keerulisemaks. Siin ma saan palju rohkem igasuguseid tehnikaid kasutada, sest tean ette, kas õhtul on kümme või kolmkümmend inimest ja võin alati kindlate kogustega arvestada. Tchaikovskys ei tea, kas ja kui palju degustatsioonimenüüd tellitakse, kuna see on ikkagi hotellirestoran. Ainult degustatsioonimenüüd seal pakkuda ei saa, sest mõned külalised tahavad õhtul lihtsalt midagi süüa ja võtavadki ainult ühe roa. Samas võin öelda, et umbes 40–50 protsenti sööjatest, mida on tegelikult päris palju, valivad ikkagi degustatsioonimenüü.

Sarnane on see, et ma ei kasuta ei siin Mon Reposes ega ka Tchaikovskys mingeid väga erilisi tooraineid. Eesti peakokana on minu ülesanne siitsamast üles otsida meie hea tooraine. Samas ei lähe ma ka seda teed, et vahet ei ole, mis kvaliteet, peaaegu et kasutan ainult Eesti toorainet. Tooraine peab ikka hea kvaliteediga olema ja alati, kui vaja, peab selle ka kätte saama.

KAS EESTIST LEIAB HEAD TOORAINET?

Midagi meil siin juba tehakse, aga pakkujaid on ikka vähe ja tooraine kasvatajatega on veel palju tööd teha. Eesti rahvast on vähe ja ka võimalusi selle võrra vähem. Isegi kui Lätiga võrrelda, on erinevus olemas. Kui vaadata Riia kesklinna ja meie oma, siis on suur vahe sees. Samas peakokana tunnen justkui endal väikest vastutust – tegelikult minust enesest sõltub ju nii palju. Kui keegi tuleb mulle midagi pakkuma või küsib, et soovita, mida ma võiksin sulle kasvatada, siis istume maha ja mõtleme selle koos välja. Mida, mis kujuga, millise hinnaga. Kindlasti ei saa ma sel juhul talunikult sama hinda nõuda, kui suurte koguste kasvatamise puhul, aga samas jääb hind mulle ikkagi tähtsaks. Kaup ei saa väga kallis olla, sest muidu ma ei saa seda endale lubada.

Tööd on meil Eestis veel väga palju teha. Eriti selle koha pealt, et tooraine oleks stabiilne, mitte ükskord nii ja teinekord naa. Me töötame selle kallal pidevalt ja meil on juba nii mõnedki tootjad, keda saab usaldada. Ütleme kohe alguses välja, et kui ei suuda tarnida nii, nagu oleme kokku leppinud, siis parem ärme üldse alustagi koostööd. Me lihtsalt ei saa järeleandmisi teha, sest restoranis algab kõik ikka toorainest. Midagi ei ole teha. Kui sul on halb tooraine ja hakkad sellega midagi keerutama ja vigu peitma, siis ei tule mitte midagi head välja. Mulle selline asi absoluutselt ei meeldi. Mõnikord võin andeks anda, kui asi pole võib-olla nii hea välimusega, kui võiks, aga maitse peab olema super. Välimus on hoopis teine asi. Võtame kas või meie õunad või tomatid. Välimus saaks ju palju ilusam olla, aga millised maitseid neil see-eest on! Hollandi tomatiga ei saa võrreldagi.

KAS SUL RASKE POLE PEAKOKANA KAHE MAJA VAHET KÄIA?

Ega see kerge ei ole. Absoluutselt mitte. Ja mitte ainult füüsiliselt. Võimalik on see üldse tänu sellele, et ma olen seitsme aasta jooksul Tchaikovsky köögis kõik nii hästi ära organiseerinud – seal on asjad paigas. Kokad teavad ja järgivad täpselt minu maitseid, ma jälgin seda pidevalt, teeme degustat-

sioone – see ei ole raske. Aga kui ma hakkasin siin või seal menüüd muutma ja pean mõtlema sellele, kuidas neid kahte kohta eristada, siis see osa on minu jaoks natuke raske.

Ma tahaksin juba seda, et noored tuleksid minu selja tagant välja ja mõtleksid kaasa, mis oleks väga õige ja ka põhjendatud. Kõik tugevad kokad teevad nii – kasvatavad endale järglasi. Ma ei ole kunagi oma positsioonist selles mõttes kinni hoidnud. Loomulikult on mul mingi kindel standard, milles ma järeleandmisi ei tee. Ja kui keegi ei suuda iseseisvalt nii hästi teha, siis ma lihtsalt ei luba seda. Siin majas mul juba on üks selline noor kokk, *sous-chef* Dmitri Žuk, kes töötab Egoistist saadik minuga koos. Kaheksa aastat juba! Tchaikovsky *sous-chef* on sama kaua minuga koos töötanud. Mõlemad alustasid minu juures praktikantidena, aga nüüd on minu paremad käed. Nad tunnevad mind ja teavad minu maitset ning neil on paljuski vabad käed. Ma usaldan neid, aga viimane sõna on ikka minul. Et mida me täpselt sinna rooga paneme ja kuidas serveerime. Eriti siin majas.

Mon Repos ei ole nii rangeid kulinaarseid raame ja ainult mina tunnetan, mida võiks menüüsse panna, mida mitte. Tchaikovskys on kindlam suund – Vene-Prantsuse köök – ja kindlamad reeglid, mida ma päris palju ka järgin. Siin sellist kindlat suunda ei ole. Tee, mida tahad! (*Vladislav muigab.*) Õigemini tee seda, mida tahad ja müüa saad. Kõike ikka ei õnnestu müüa. Siin majas on ka omanikutunne mängus.

Samas ma pole kunagi nii mõelnud, et nüüd olen üks suur ja tähtis osanik siin projektis. Kui keegi minuga kaasa suudab mõelda, siis see meeldib mulle väga. Ma ei taha istuda kõrgel troonil ja kamandada – see on absoluutselt vale! Ilmselt tuleb see ka minu eelnevast kogemusest, sest olen oma silmaga näinud, kuidas töötavad Pekka Terävä, Rasmus Kofoed ja Rene Redzepi. Nende juures jagavad kõik oma mõtteid ja ideid.

Restoran ei ole kunagi ainult ühe inimese projekt. See on terve tiimi projekt. Tuleb teha nii, et kõik osad sinu majas töötaksid hästi ning kõik inimesed oleksid huvitatud sinu projektist ja sellest, mida nad teevad. Ainult palk ei saa siin eesmärk olla – vaja on hoopis teistmoodi suhtumist ja suhteid. Vaja on inimesi, kes tahavad õppida ja areneda, on aastaid sinuga ning mõtlevad kaasa. Kas või kaheni öösel jagavad oma mõtteid ja aega sinuga. Vot see on tähtis.

SUL ON SIIS VEDANUD, ET SU ÜMBER ON HEA MEESKOND.

Ma olin kuusteist, kui alustasin, ja praegu olen kolmkümmend kaheksa – seega olen kaksikümmend kaks aastat selles äris sees olnud. Tunnen valdkonnas paljusid, aga ikkagi on väga raske leida enda ümber sellised inimesed, kes sinuga lõpuni kaasa mõtlevad. See pole üldsegi kerge. Aga nagu ma enne juba mainisin, siis mõlema restorani *sous-chef*id töötavad aastaid minuga koos. Restorani juhatajale Jaanikale ütlesin juba siis, kui ta veel Chedis töötas, et kunagi, kui mul sind vaja on, siis tuleb minu juurde. Ja ta tuligi, mille üle ma olen väga õnnelik. Ormiga – meie sommeljeega – olime juba Egoistis koos. Kusjuures kõik oleme tähtkujult lövid – võiks arvata, et ei sobi kokku, aga vastupidi – sobime väga hästi.

Jaanika on väga hea perenaine. Mina ei oska ju naise pilguga ringi vaadata, aga tema hoolitseb kõige sellise eest – lilled, kardinad jne. Mina oskan parandada, kui midagi katki läheb, sest ega siin ei ole kedagi teist, kes kruvi-keerajaga ringi käib. Kõike, mis vaja, teen ikka ise, vahetan ka pirnid-lambid. Nii palju on restoranis selliseid toimetusi.

Kõik juba teavad, et ventilatsiooniruum on „minu kabinet“. (*Vladislav muigab.*) Nagu ma enne juba ütlesin, ei oska ma midagi poolikult teha, vaid pean süvenema, ja ventilatsioon on väga keeruline valdkond. Siin saalis on väikene auk ainult näha, aga kuidas kõik selle taga toimib – selle lihtsalt pidin endale selgeks tegema. Kõik töötab küll täisautomaatikal, aga ikka mõnikord puhus kas liiga palju või liiga sooja õhku. Ja nüüd see ruum ongi minu kabinet... „Vlad, kus oled?“ – „Oma kabinetis.“ (*Naerame südamest.*)

MON REPOS VÕTAB SINULT PRAEGU KINDLASTI ROHKEM AEGA KUI TCHAIKOVSKY?

Ma olen jah selline loll, et pühendun täielikult. Isegi siis, kui Tchaikovskys alustasin, ma alguses poolteist kuni kaks aastat lausa elasin seal. Panustasin maksimaalselt, et kõik oleks täpselt nii, nagu ma tahan. Ma ei tea... ma lihtsalt ei oska muudmoodi. Poolikult ei oska ma midagi teha. Ma ei oska iseenast sel moel jagada, et nii palju teen siin, nii palju seal ja siis annan perele ka aega. Nii et praegu olen jah suurema osa ajast siin, samas mingi osa läheb ka Tchaikovskyle. Kõik teavad seal, et Mon Repos võtab minult praegu kõige rohkem tähelepanu. Ka pere teab seda ja lihtsalt ootab oma aega. Kuni siin kõik paika saab... (*Vladislav muigab.*) Detsembrikuus mõtlesin, et no sel ajal on alati ja igal pool raske, et jaanuaris on lihtsam. Tuli jaanuar ja mis muutus? Mitte midagi ei muutunud! Ja praegu on täpselt sama tunne.

Kuldse kesktee leidmine – eks see on alati väga raske. Kuidas leida töö kõrvalt muudele asjadele aega, eriti, kui sul on *passion* ja sulle nii väga meeldib see, mida sa teed. Eks inimesed on ka erinevad. Mõni kindlasti suudab seda, aga mina olen oma aja jagamises väga nõrk. Ma lihtsalt ei oska seda.

SA SIISKI EI KAHETSE OMA OTSUST?

No muidugi mitte! Kuidas seda täpselt nimetadagi... Kõik minu road on nagu minu lapsed. Ka siin. Mon Repos on nüüd juba minu elu, midagi väga erilist minu jaoks. Ma jagan siin inimestega seda, mis mulle meeldib. Nad tulevad minule külla, söövad, lähevad ära ja ma väga loodan, et nad saavad minu toidu kaudu mingi hea energia kaasa. Midagi, mis neile meeldib ja ka meelde jääb. Teisel korral on õhkkond veelgi tundlikum ja emotsioon kindlasti tugevam, sest siin toome kokkadega ise road lauda ja räägime neist.

Tchaikovskys ma ei käinud väga hea meelega saalis – seal on hoopis teistsugune õhkkond. No kui toimusid mingid temaatilised üritused olid, siis küll... Siin aga läks iseenesest nii... Alguses teenindajad lihtsalt ei teadnud kõike veel täpselt ega osanud toitust hästi rääkida – ja siis tegingi seda ise. Inimestele meeldis ja nüüd nad lausa ootavad seda. Ma tulen koos toiduga lauda ja räägin, kust tuleb tooraine, mida ma sellega teinud olen, millised nüansid on roas ja miks ma just need valinud olen. Ja ma saan sel moel kohe tagasisidet! Siin on seda võimalik teha, sest kui on juba rohkem kui kaksikümmend viis inimest saalis, siis lihtsalt ei jõua.

Mulle väga meeldib selline vahetu suhtlemine. Ma ei tea, kas ja kuidas see edaspidi toimib, sest ega seda ei saa teha tuimalt nagu masin – see peab tulema loomulikult. Ma ei saa ju iga kord täpselt ühte ja sedasama juttu rääkida. Eks seepärast olengi juba oma degustatsioonimenüüd vahetanud, mis on päris keeruline, sest ma tahaksin ju nii väga, et iga järgmine menüü oleks midagi erilist ja parem kui eelmine, kogu aeg tahaks teha midagi uut, midagi ägedat... Aga jah, praegu toome kokkadega toidud lauda, räägime neist ja see on tore. Samas ma ei mõtle ka nii kaugele ette, et mida ma kahe aasta pärast teen.



GRILLITUD JA TÄIDETUD PAPRIKA

kinoa, feta ja tapenaadi kaste

KUI RESTORANI ÜLEMINE KORRUS ON LAHTI, OLED SINI ALATI KOHAL?

Jah, kolmapäevast laupäevani... No kui ma just Eestist ära ei ole, nagu nüüd, kui Singapuris käisin. Tegelikult olen lausa esmaspäevast laupäevani kohal ja kui mind palutakse esimesele korrusele appi, siis alati ka lähen. Eks me müüme Mon Reposes eelkõige ikka mind ja minu toitu, millele lisandub teenindus ja atmosfäär. Ajalugu loeb samuti palju – kõik see, mis siin majas on erilist.

OLED NÜÜD KA OSANIK. MIS ON SINU JAOKS RESTORANIPIDAMISE JUURES KÕIGE KEERULISEM?

Mulle pole siiani kunagi meeldinud need pidevad inventuurid, tabelid, igapäevased arvud ja kõik muu selline. Tchaikovskys ma võtsin isegi spetsiaalselt ühe inimese selle töö peale, kes paneb kõik vajalikud andmed tabelisse kirja. See osa mulle endale ei meeldi. Samas meeldib mulle pärast kõik tabelid põhjalikult üle vaadata – miks eelmine kuu kulus prügikottide peale rohkem kui varem? Tuleb süveneda ja probleem üles otsida. See osa on juba palju huvitavam – nagu inspektor käin kõik üle. (Muigab.)

See on ju eelkõige ikka äri. Kindlasti on restorane, mida toetatakse mingil moel väljastpoolt – muude tegevuste kaudu –, et peakokk saaks köögis teha, mida tahab, aga meil on see ikkagi äri. Alati pead kaaluma, mida sa teed, kellele teed ja kui palju vastu saad. Tuleb mõelda, mida sa saad endale lubada ja mida mitte. Ma pean ju maksma kokale, teenindajale ja ka ettevõttele, kellelt tellin kaupa. Miljon arvet tuleb iga päev! Ma ei kujutanud varem ette, et neid arveid on nii palju ja kui palju nendega tegelemine aega võtab.

Kokana sa ei mõtle tihtipeale isegi sellele, et kui teed ühe roa valmis, siis tooraine kulu on ainult üks väike osa selle lõpphinnast. Kõik muu peab ka sinna sisse mahtuma. Peakokal on ju kogu aeg nii palju soove – tahad uued taldrikud osta, uued seadmed tulevad välja, mis on aga järjest uued kulud. Ja nii peadki valima, kas ostad uued taldrikud või seadmed. Mõlemat ei saa.

Eks ma õppisin juba Tchaikovskys eelarvet tundma ja jälgima, kui palju kulusi ma saan teha. Neli kuud enne aasta algust tegin juba uue eelarve ette, et oleks selge, millal ma midagi võin endale lubada. Koka soov on ju alati parimat sööki teha, aga tuleb jälgida, mida arvud paberil võimaldavad. Kui seda ei tee, siis tekivad kohe ka probleemid. Arvudega tegelemine võib ju olla tüütu, aga väga tähtis on oma tulused ja kulused jälgida. Isegi kui sul jääb mingi summa üle, siis pigem investeerid selle kuskile. Näiteks praegu teenime raha selleks, et terrass välja ehitada – suvi ju tulemas.

KAS RESTORAN ON VALMIS?

Ei, see ei ole valmis. Abilauad näiteks on juba juurde tellitud ja isegi leivataldrikud siin üleval saalis pole õiged. Palju pisiasju on veel tegemisel, aga

terrass on praegu kõige suurem projekt. Restoran ei saa tegelikult kunagi valmis. See on nagu oma kodus remondi tegemine – lõpetad ringi ja hakkad otsast peale. Tööd ei lõppe kunagi, aga samas on see nii huvitav! Ka trendid muutuvad pidevalt ja inimeste soovid. Kogu aeg jälgid, mis kõige paremini müüb.

MIS MÜÜB MON REPOSES KÕIGE PAREMINI?

Faasan on kindlasti algusest peale üks lemmikuid, „õun“ on üks *signature*-roogasid (see jääb lugejate avastada, mis selle nimetuse taga on, õigemini õuna sees peitub), kaheksajalg on hästi populaarne... ja kindlasti kõik desserdid. Kusjuures mulle endale magus väga ei meeldi – ma ei ole üldse desserdifänn! Muidugi ma tean, mis maitsed dessertidel peavad olema, aga ise võtaksin söögikorra lõpuks hoopis mingi hea juustu koos veiniga... Või no maksimum mingi sorbeti, midagi hapukat.

Kõik kolm desserti, mis meil menüüs, on väga populaarsed. Miks? Ma arvan, et tänu baasteadmistele ja -retseptidele, mille sain Prantsusmaal töötades ühelt oma parimalt mentorilt – *crème pâtissière*, igasugused biskviidid, liivataignad, *zabaione* jne. Mul oli kaasas vihik, kuhu panin kõik need põhiretseptid kirja. Olen neid hiljem miljon korda muutnud, aga baas on ikka sama. Täpselt sama! Ja sealt see kõik tulebki.

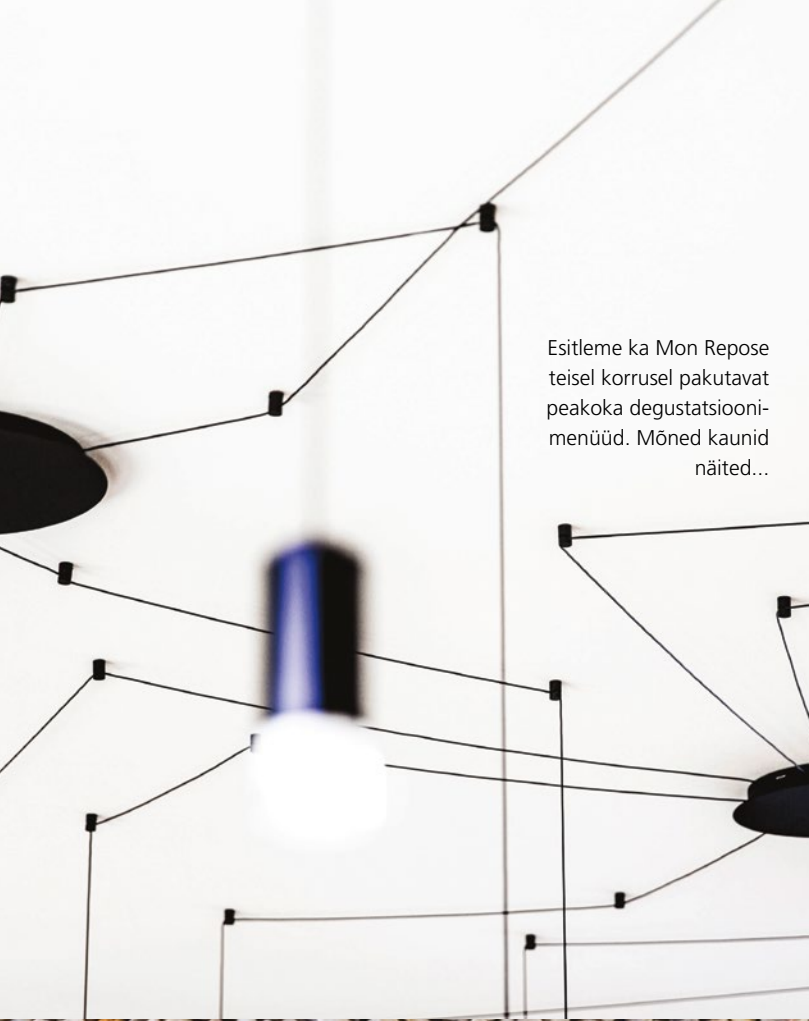
Oma kokkadele soovitatakse ma täpselt samamoodi minna kas Prantsusmaale või võtta ette Prantsuse raamatud – sealt tuleb kõige parem baas. Klassika tuleb endale kõigepealt selgeks teha. Absoluutselt! Ma ei ole päris kindel, kas pearoogade juures kõik need rasked klassikalised kastmed praegu töötaksid ja oleksid trendikad, aga desserti puhul töötab klassika kindlasti.

KAS NEED KAKSKÜMMEND KAKS AASTAT RESTORANIVALDKONNAS SIND ÄRA EI OLE VÄSITANUD?

Oi ei! Kui ma vaatan näiteks Dimitri Demjanovit, kes sai aasta alguses seitskümmend, siis... ma lihtsalt kummardan sügavalt tema ees. Ma ei tea, kas mina 70aastaselt nii aktiivne enam olen. Ega ma väga ei mõtlegi ette, mida ma teen viie või kümne aasta pärast, aga ma arvan, et kui ma olen sama vana kui tema, siis üks on kindel, et ma tahan ikka süüa teha. Arvatavasti ei jõua ma enam neliteist tundi järjest köögis püsti seista, aga kindlasti ma tahaksin olla endiselt selle kõige sees.

Dima on minu jaoks siimaani väga tähtis mentor. Tema oli see, kes näitas mulle kunagi, kui põnev kulinaaria võib olla. Ta kohe oskab kõike nii esitada, et tekib sügavam huvi. Bocused'Or, millega Demjanov tegeleb ja millest minagi osa võtsin, on üks suur ja vahva asi. Kui praegu tagasi vaadata ja mõelda, miks ma üldse siia olen välja jõudnud, siis see kõik on paljuski tänu temale.

Eks kõik inimesed, kes sinu ümber on, teevadki sinust selle, kes sa oled... Ütle mulle, kes on sinu sõbrad ja ma ütlen sulle, kes oled sina...



Esitleme ka Mon Repose teisel korrusel pakutavat peakoka degustatsiooni-menüüd. Mõned kaunid näited...





SIDRUNITARTLETT
BASIILIKUJÄÄTISEGA



Foto: MARIT KLUUSK

VLADISLAV DJATŠUK ON ENNAST JUBA VAREM TÕESTANUD KUI FANTASTILISE KIREGA PEAKOKK. NÜÜD ON TÕESTUST LEIDNUD KA VLADISLAVI FANAATILISE KIREGA OMANIKUHING. NAERDES ÜTLEB TA, ET OSKAB EDASPIDI KÕIGILE, KES TAHAVAD KÜMME KILO ALLA VÕTTA, HEA SOOVITUSE ANDA: „AVAGE ÜKS RESTORAN.“ NALI NALJAKS, AGA NÄHTUD VAEV ON SEDA KÕIKE VÄÄRT. VÄÄRIKAS KADRIORU PÄRL MON REPOS ON ENDALE VÄÄRILISE PEREMEHE SAANUD.

