

MAI 2005

KÖÖK

Üheksa tõe
külmkappidest

Valime suveks
veini



Roman Zaštšeriński
gurmeeretseptid

Jean-Luc Brendeli
õhtusöögist restoranis Gloria

Kas vitamiine otsida purgist või
iaapävasest toidust?



29.00



Haute cuisine Glorias



Tekst: Margit Kirsipuu
Fotod: Kertu Lukas
ja Viktor Burkivski

Eesti restoranide koorekihti kuuluv Gloria restoran, mille avamisdaatumiks on märgitud 1937, korraldas unikaalse galaõhtu La Table du Gourmet. Hr Dimitri Demjanovi ja Hugeli veini sissetoogjate toel õnnestus kohalikel gurmee-entusiastidel osa saada auväärsest Prantsusmaa Alsace'i külast pärit, Michelin'i tärniga restorani omaniku ja peakoka kulinaarsest talendist. Sadakond osalejat sai nautida Prantsuse haute cuisine'i, mida pakkus Alsace'i meisterkook Monsieur Jean-Luc Brendel.

Teie esimene emotsioon, mis Eestiga seostub?

Üle Soome lahe lennates oli meelde jääv vaatepilt lennukiaknast paistnud jääpankades Läänemeri. Tallinna jõudes võlus mind eelkõige keskaegse vanalinna arhitektuur.

Kas teil on olnud võimalust proovida eesti rahvustoitu – verivorste hapukapsaga?

Seni veel mitte, aga olen väga huvitatud eesti traditsioonilise toidu eripära tundmaõppimisest. Prantslaste suhtumine toidusse on üsna erinev paljude teiste rahvuste, tundub ka, et eestlaste omast – me hoolime oma rahvusköögist. Oluline on jääda juurte juurde.

Mis on teie lemmik toit? (ilmselt kõige enam küsitud küsimus)

Sellele on raske vastata. Olles avastamisaldis

toiduvalmistamisel ja uute komponentide katsetamisel, muutuvad lemmikud pidevalt. Kindlasti varieeruvad lemmikroad ka aastaajast sõltuvalt. Kohaliku värsket toorainet kasutamist pean alati väga tähtsaks. Kasutan meelsasti küüslauku, mis toob maitseid meeldivalt esile. Korraldatav galaõhtusöök on kevade tonaalsusega, maitse- ja värivalikuga, komponentide ning maitsetaimedega arvestades. Kasutan kevadist maitserohelist, mida kodukohas saan peenralt noppida, kuid Eestis loodus alles tärkab ja võimalused on seetõttu piiratumad.

Kas eelistate ise gurmeeroogi kodutoidule?

Kodus valmistatu ja restoranis pakutav gurmee on kaks täiesti erinevat lähenemist ja omavahel võrreldamatud. Eelistused sõltuvad meeleolust, ajast ja kohast. Kodused toidud valmistab mu abikaasa, kes oskab

>> David Ling, Jean-Luc Brendel ja Margit Kirsipuu
Glorias hommikukohvi joomas



võluda lihtsate puhaste maitsetega.

Gurmeemenüü pakkumine eeldab aga erilist toitainete töötlemist, meetodit ja tehnoloogiat. Pühendumus ja kirg on aga mõlemal puhul olulised. Toitu tuleb valmistada südamega. Kahtlemata on söögivalmistamine jagamine – tuleb jagada oma südant, kas kodus abikaasa või restoranis küllastajatega. Söömine on meile rahvuslik ajaviide ja ma suhtun sellesse täie pühendumusega. Mulle meeldib pakkuda üllatusi, kombineerida midagi ootamatut, sensatsioonilist.

Kas kokakunst eeldab teie arvates sama-väärset annet nagu maalikunst või muusika loomine? (pärast hetkelist mõttepausi)

Toiduvalmistamisel peab olema aus ja siiras. Kokakunst peab inspireerima ja stimuleerima kõiki meeli. Panen erilist rõhku tooraine kvaliteedile, hankides komponente kohalikest farmeritelt ja turult, kombineerin ürte lilledega aga ka marjade ja vartega sõltuvalt aastaajast.

Kas peate end andekaks inimeseks?

Anne on siinkohal privileeg, mida täierenavad perekondlikud traditsioonid, järjepidevus ja pühendumus. Andele lisaks on vaja omandatud kogemust, õigeid võtteid ja tehnika tundmist.



Enne kui asuda improviseerima ja lennukalt katsetama erinevate komponentiga, peab eelnema vähemalt 10-aastane praktika. Omades ideed, aga mitte tundes kokakunsti salanippe, võib see lõppeda fiaskoga.

Milline on teie retsept romantiliseks õhtusöögiks kahele?

Romantika eelduseks on, et õhtusöök on kerge ja erutav.

Pakus siinkohal midagi traditsioonilist

Konnakoivad

- 200 g värskaid konnakoibi
- 10 cl valget veini (Riesling)
- 2 šalottsibulat
- 10 g võid
- sool, pipar

(Tükelda ja pruunista sibul, lisa valge vein, küpseta pannil koibi 3 minutit, dekoreeri kaviaariga)

See peaks kindlasti olema üllatus, mille juures on oluline serveerimine ja komponentide sobivus. Vestluse lõpetuseks kinnitab Msj Brendel, et vein ja gastronoomia on tihedalt omavahel seotud ning prantsuse tava kohaselt peab head toitu alati saatma pudel head veini.

Õhtusöögi ettevalmistus

Suundume koos Jean-Luc Brendeliga Gloria veinikeldrisse, kus ootusärev seltskond restoranide Gloria ja Egoisti meeskonnast on innukalt kuulamas veinikoolitaja selgitusi galaõhtul pakutavate veinide kohta.

La Table Du Gourmet meisterkokk tuleb vanade traditsioonidega piirkonnast, muutes oma sümpaatse hoiaku ja ülima professionaalsusega eelseisva galaõhtu eriti tähelepanuväärseks.

Alcasse on Prantsuse gastronoomiakeskus nr 1, mille kroonijuveeliks on Riquewihr kui keskaegse Alsace'i sümbol. 14. sajandist pärinev restoranihoone on säilitanud autentse interjööri, pakkudes originaalset ja eksentrilist atmosfääri, mis märgiti juba esimeses 1943. a väljaantud Michelin'i teatmikus. Prantsusmaal kord aastas avaldatavas

Michelin'i tärnid

Michelin'i teatmikus on ka ühe tärniga märgitud restoranid läbinud pika tee kulinaarse täiuseni. Esmalt mainitakse väärikas koht soovitusnimekirjas. Järgneb mitmekordne kontrollimine ja hindamine. Täiuslik koht märgistatakse kataloogis restorani nimele lisatava ühe tärniga. Teise täрни, mis tähendab väärt ringiga kohalesõitmist, saab restoran mitte varem kui nelja aasta pärast ja ülim tipp, kolm täрни, omistatakse vaid üksikutele restoranidele maailmas.

Umbes 1000 elanikuga Alsace'i küla asub Prantsusmaal Itaalia ja Saksa gastronoomiareiside ristumiskohas. Kuid tullakse ka kaugemalasuuvatest sihtkohtadest väga kõrgete ootustega selle pikkade traditsioonidega restorani suhtes. Juhukülastajaid satub siia harva. Lisaks suurepärasele toidule on Jean-Luc Brendel edu saladuseks ka teenindus. Tema köögis teab igaüks oma rolli, kokk juhib toiduvalmistamist nagu kapten laeva.

Galaõhtusöögil soovib Msj Brendel pakkuda klassikalist ja traditsioonilist toitu, mis osutus puhta maitsega gurmeehõrgutisteks.




>> Suundume koos Jean-Luc Brendeliga Gloria veinikeldrisse, kus ootusärev seltskond restoranide Gloria ja Egoisti meeskonnast on innukalt kuulamas veinikoolitaja David Lingi selgitusi galaõhtul pakutavate veinide kohta.

Tuvirind ja konnakoivad

Tänapäevani oma originaalse interjööri säilitanud restorani Gloria sisenevatele külalistele pakutakse aperitiiviks pokaal Gentil Hugeli 1999, millega harmoneerus starteriks serveeritud punase sibula-peekoni tartlett hanemaksa-mousse-zelee koos lillkapsavähuga.

Eelroana serveeriti konnakoivad Masala Beignets puljongiga Petit Lait. Konnakoibi kattev tainas oli hõrgult krõmps ja maitstes ootuspäraselt ning sobis suurepäraselt Riesling Hugel 1997 Jubilee'ga. Põhiroaks pakutav tuvi Alsace'i moodi koos rupskipastilaa musta trühvli kastmes Roketi salatiga näitas ilmekalt, kuidas lihtsate vahenditega on võimalik saavutada intrigeeriv tulemus, seda võimendas ülihästi Pinot Noir Hugel 1998 Jubilee.

Prantsuse söögitavaade kohaselt pakuti juustukäik enne magustoit. Münster Meister Formager Antony puuviljadega – originaalis suur, ümmargune nõtke juust oranži kooriku, tugeva lõhna ja võrtsika maitsega, mida valmistatakse vaid Alsace'is. Desserdiks järgnes Baereweake keeks rohelise aniisijäätisega. Kõige selle käigus leidis meisterkook mahti jalutada laudade vahel ja küllastajate kommentaare kuulata ning soovijate menüüdele autogrammi anda.

Ladus teenindus, fantastiline veinide valik ja geniaalse meisterkoka hõrgud road a *milieu formidable* – tase, mis väärib Michelin'i täni. Maailma autoriteetseimad kriitikud leidsid naaberrigis Soomes selle au vääriks olevad Chez Dominique'i ja G.W. Sundmani. Eestil seni veel oma Michelin'i tärniga restoran puudub, kuid juba räägitakse ka siinsest võimalikust hindamisest. 



GLORIA

1937

Menu

vinose beuche
Escalotte flambe
 Punase sibula-peekoni tartlett, hanemaksa mousse, selles Gentil
 Gentil "HUGEL" 1999

antelope
Tambonnelles de Grenouille en Beignet au Masala
Petit Lait au Emison de Terre
 Konnakoivad Masala Beignets, puljong Petit Lait
 Riesling "HUGEL" 1997 Jubilee

pois
Poitrine de Dindon à l'Abbaciano sauce Truffe,
les Abats et la cuisine en Pastilles aux Feuilles de Bœquette
 Suvv Alsace moodi, rupskipastilaa, musta trühvli kaste, Roketi salat
 Pinot Noir "HUGEL" 1998 Jubilee

fromage
Münster fromies de Antony "Maître Fromager" aux chutneys de fruits
Münster "Maître Fromager" Antony poeli, puuvilja chutney
 Gewurztraminer 1998 "Homage à Jean Hugel"

dessert
Baereweake de fruits secs et Glace Amis vert
Baereweake keeks, rohelise aniis jäätis
 Gewurztraminer "HUGEL" 1988 sélection de Grains Nobles

AVEC

Jean-Luc Brendel *Dimitri Demjanov*





Jean-Luc Brendel
www.jlbrendel.com



GLORIA
www.gloria.ee



HUGEL
www.hugel.com



Dunker
www.dunker.ee



>> Majaperemes ja auküaline galaõhtut avamas



>> Meisterkokad Dimitri Demjanov ja Imre Kose hinnanguid vahetamas