

הילדים בסדר

כשלוש שנים לאחר שהמסעדן אבי כהן הלך לעולמו, שלושת ילדיו, שגדלו במסעדות יאקימונו שהקים, נאבקים לשמור על המסורת היפנית הקפדנית שהותיר אחריו. בראיון ל-G הם מספרים על השינויים שעבר הענף, על הטרנדים הקולינריים שבאים והולכים, ועל תוכניות למשך קהלים חדשים באמצעות משלוחים ואינסטגרם
← יעל בן ישראל



האחים לבית כהן: נטלי (ימין), שרלי ואלכסנדר. "בשנתיים וחצי שעברו מאז הפטירה של אבא, כל אחד מאיתנו הבין את המקום שלו ביאקימונו"

צילום: ענבל מרמרי | איפור: מאיה לוי שמאי



"יש כאן כל יום קהל חדש של צעירים, שגדלו על שושיות ומגיע אלינו דרך אינסטגרם ופייסבוק.

לפני שלושה ימים מישהי צלצלה והזמינה טייק אווילי ושלחה למייל תמונות מהאינסטגרם ואמרה 'אלה המנות שאני רוצה'. זה משהו שמתאים למציאות של היום."

"המוות היה פתאומי"

אבי כהן ז"ל גדל באשקלון. בסוף שנות ה-60, כשעבר קבלון חשמל, נקרא לנהל מחלקה למוון ומשקאות במלון בים המלח ומאו דבק בעסקי המסעדות והברים. במשך שלושה עשורים ניהל מסעדות שונות ומתחלפות באותה פינה ברחוב יורדי הסירה, בכניסה לנמל תל אביב - בהן סיפור קורנר, שבה ניסה להאכיל את הישראלים שרימפס, ציון המרוקאית ופרימי אונו האיטלקית. במטבח היפני, סיפר שנים מאוחר יותר, התאהב ברגע אחד בלאס וגאס, כאשר שף יפני הכין לו ארוחה ששינתה את כל מה שחשב על אוכל. יחד עם אחיו אלי כהן הוא הקים את יאקימונו ברחוב הירקון ב-1994, לאחר ניסיון מוצלח שבו שילבו אוכל יפני במסעדה סינית שהייתה בבעלותם,

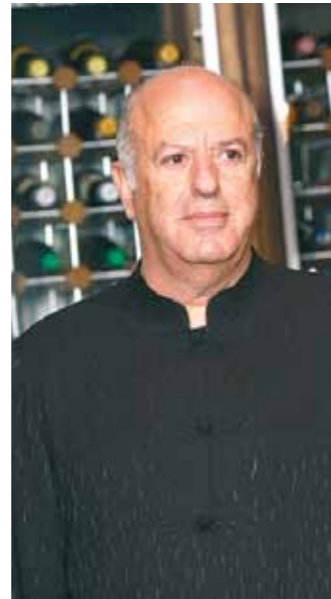


בתקופה שבה סושי עדיין לא הייתה מילה מוכרת בארץ. עם השנים, נפתחו סניפים נוספים: ב-1998 נפתחה יאקימונו בהילטון תל אביב, ב-1999 נפתחה יאקימונו הילטון מצודת דוד בירושלים, ב-2000 נפתח סניף הרגל ברוטשילד וב-2002 נפתח סניף במלון הילטון באילת. המסעדה המיתולוגית בירקון נסגרה בסוף 2004 עקב קריסת המבנה שבו שכנה, המסעדה באילת העתיקה את מיקומה למלון רויאל ביץ' בשנת 2013 וב-2015, כשנה לאחר פטירתו של כהן, נסגרה יאקימונו בירושלים. המסעדה בהילטון עוברת שיפוץ בימים אלה, ובחודש הבא עתידה להיפתח מחדש.

מה למרתם על עצמכם בזמן שהלף מאז שאביכם נפטר?
 שרלי: "בשנתיים וחצי האלה כל אחד מאיתנו הבינו את המקום שלו ביאקימונו. זה התליך שבו אתה לומד לקבל את המציאות. אבא הוא הבעלים ותמיד יהיה, אבל היום אנחנו בעצם נדרשים להביא לידי ביצוע את כל מה שלמדנו ממנו. כדי להרכיב משהו, אבל החלקים מפוזרים. כל הכלים ישנם, אבל לוקח זמן עד שהכול מתגבש. אנחנו יודעים מה השלבים, המטרות, הרעיונות - הכול קיים, אבל הקושי הוא לממש, לבצע. המול הוא שהיינו שם לאורך כל הדרך. כשהיינו קטנים, היינו מגיעים למסעדה בעיקר בשבתות,

עוורים למצרים לערוך שולחן או נכנסים למטבח בפרמי להכין פיצה".
 שרלי מספרת שעברה ביאקימונו ברוטשילד כבר בגיל 16, בחופשים, וקצת לפני גיל 18 החלה לעבוד במסעדה ברחוב הירקון, כפיקולו (נתנו לי רק לנקות שולחנות, ביום שהעזתי להוציא בקבוק קולה, ננזפת). משם המשיכה כמלצרית ואחרי הצבא עברה כאחראית משמרת. נטלי מגיל 18 עברה כברמנית, קופאית ומנהלת, וכך גם אלכסנדר (בגיל 16 עברתי כבר בשבתות, במהלך הצבא עברתי במסעדה בהילטון, ואחרי הצבא נסעתי לפתוח את המסעדות במוסקבה ובבוקרשט, שנסגרו עם פטירתו).

מה חלוקת התפקידים ביניכם היום?
 שרלי: "בגדול, אנחנו עושים את הכול ביחד, הכול מסונכרן. כל אחד המשיך את התפקיד שלו מלפני כן, עם תוספות וליטושים ואחריות שהייתה של אבא. אלי, אחיו, נשאר אחראי על כל מערך הקניינות, הספקים, חומרי הגלם".
הייתה הבנה? הוא דיבר איתכם לפני כן?
 נטלי: "לא. אף על פי שהיה חולה כמה שנים, הוא המשיך לתפקד כרגיל לגמרי. המוות שלו היה לגמרי פתאומי. מעולם לא הייתה בינינו שיחה על זה, היה קול כללי של להיות ביחד".
 הם גרים בתל אביב: אלכסנדר רווק, ונטלי עם בעלה ועם שני ילדיה, באתו קומפלקס של שני בתים מחוברים, יחד עם אימם. שרלי ובתה



מה בכל זאת השתנה?
 "התודעה כלפי הקהל היותר צעיר, שצריך לתת לו מענה. בשביל זה אנחנו מניעים עכשיו את הפרייקט של הבר, שהתחיל מאבא - אם זה תפריט בר מיוחד, קוקטיילים חדשים, מוזיקה יותר חיה ואווירה קצת יותר נעימה, תפריט טעימות שמתפתח ותפריט העסקיות הירוע פה, שעשינו לו ארפטציות".

נטלי: "וגם הנגשה באמצעות משלוחים - וכמובן הרשתות החברתיות".

השבתם לפתוח שוב בחו"ל?
 "אנחנו מקבלים המון הצעות מלקוחות שלנו שמתגוררים בחו"ל, אבל אנחנו של מסעדה פירושה להיות נוכח שם כל הזמן, ואנחנו לא נתנתק מהמשפחה כדי להיות שם. נעדיף להשקיע את הכול כאן ולהישאר ביחד".

איפה אתם אוהבים לאכול כשאתם לא כאן?
 "רוב היום אנחנו פה, מבשלים הרבה בבית, וגם אוהבים לשבת אצל חיים כהן, בטוטו, רפאל, בלו סקיי של מאיר ארזוני, אייל שני, ופעם בשבוע בפלאפל הקוסם".

אתגרים?
 אלכסנדר: "האתגר הכי גדול הוא קודם כול לפתוח את העיניים בבוקר למציאות שהיא כל יום חוזרת על עצמה. היה אתמול סרוויס מרהים בערב, ואתה מחכה לטלפון מאבא לשמוע מה קורה כשהוא מסתכל במצלמות או נכנס לדלת".

שרלי: "האתגר הוא היכולת שלנו להמשיך לאפשר למקום הזה להתקיים כמו שהוא היה רוצה. במשך שנתיים אמרתי שאני צריכה לעשות את הרברים בשביל אבא, ובקיץ האחרון הבנתי שאני עושה את זה בשבילי, כי זה לא רק מקום של לרצות, זה לא להמשיך משהו מכוח האנירציה, או כי הוטל עליי, אלא נטו לקחת את מה שקיבלתי ולהמשיך אותו, ולעשות אותו הכי טוב לפי מה שלמרתי במשך כל השנים".

● yaelbenisrael@gmail.com

