

# JYRKI TSUTSUNEN

KULTTUURIKOKKI

[jyrki.tsutsunen@gmail.com](mailto:jyrki.tsutsunen@gmail.com)

+358408616227

<https://www.jyrkitsutsunen.com>



FaceApp

# LUITA PUITA JA LUSIKOITA

Kokeellinen illallinen **Luita, puita, lusikoita** on toteutettu mm. nykytaiteen museo Chappessa, taiteilijavetoisessa galleria Rankassa, Suomen Ranskan Instituutissa Pariisissa sekä muutamissa kaupungeissa Suomessa.

*"Luita, puita & lusikoita on mm. Hukkatilasta ja Metsänhengestä tutun kokki Jyrki Tsutsusen ja äänitaiteilija Tatu Rönkön yhteistyö, jota voisi luonnehtia kokeelliseksi illalliseksi, tilataideteokseksi ja kollektiiviseksi maku- ja äänimaailmojen meditaatioksi. Kyseessä on illallinen, jossa länsimaiset syömiseen liittyvät normit ja etiketit on käännetty pääläelleen. Miksi? Koska syöminen on aistillisesti moniulotteinen ja tilassa tapahtuva elämys, jossa maku-, kuulo-, tunto- ja hajuaistit ansaitsevat tulla herkistetyiksi, hämmennetyiksi, avatuiksi ja nivotuiksi yhteen. Haluamme siis sukeltaa syvälle ja tuoda uusia näkökulmia nautiskeluun."*



# METSÄNHENKI

**Metsänhenki** on toteutettu Milanossa, Madridissa, Kölnissä, Manheimissa, Munchenissä, Munsterissä, Hampurissa, Frankfurtissa, Bernissä, Zurihissä, ja useissa Suomen kaupungeissa.

*“Metsänhenki on suomalaisesta metsästä inspiraation saanut kuuden aterian illallinen, joka nautitaan metsän äänistä koostuvan ambienssin säestämänä. Jyrki Tsutsunen kerää itse suurimman osan valmistamastaan ruoasta suomalaisesta metsästä ja muusikot Tatu Rönkkö ja dj Bunuel rakentavat ambienssin, jossa kuullaan metsän ääniä, mutta myös esim. vihdoilla ja kirveellä soitetut soolot.”*



# KLOCKRIKETEATERN

Vuosina 2022-2023 teimme yhdessä Klockriketeaternin kanssa teatteria, musiikkia ja ruokaa yhdistävän Dalen. På Jorden:

Temat är brännande aktuellt: den nödsituation vår hemplanet befinner sig i. Verket grundar sig på teaterchef Dan Henrikssons idé och förenar vildmatskocken Jyrki Tsutsunens omtumlande smakupplevelser med virtuos musikalisk njutning



Jag heter Jyrki Tsutsunen,  
omrörare, krögare, vildörtskock.

# KULTTUURIKEITTIÖ

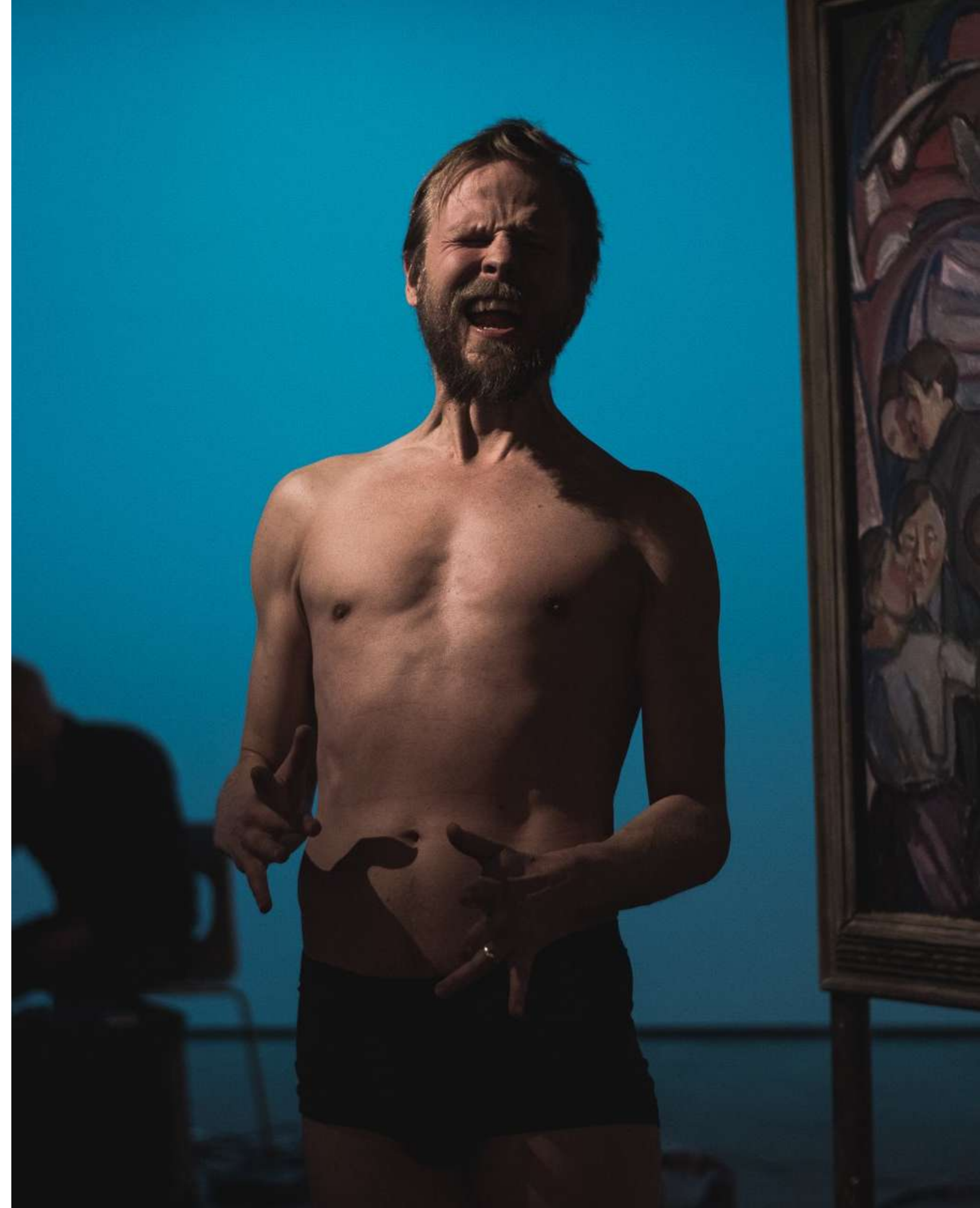
**Kulttuurikeittiö** ([www.culturalkitchen.fi](http://www.culturalkitchen.fi)) on kulttuurivientitapahtuma, jossa yhdistyvät ruoka, matkailu, design, taide ja musiikki. Tapahtumia on toteutettu Pietarissa, Plovdivin One Design Weekillä, Frankfurtissa ja Östersundissa Unesco Creative Cities konferenssissa. Kulttuurikeittiötä ovat tukeneet mm. OKM, Koneen säätiö, Helsingin kaupunki, ulkoministeriö ja lukuisat yksittäiset toimijat. Kulttuurikeittiön avulla on viety useita kymmeniä suomalaisia taiteilijoita, muusikoita ja suuria festivaaleja esittämään maailmalle.

*Kulttuurikeittiö tuo kohdemaahan kulttuurikarnevaalin, jossa yhdistyvät ruoka, matkailu, design, taide ja musiikki. Kulttuurikeittiön keskiössä ovat konstailematon skandinaavinen ruoka ja villiyrtyt, suomalainen design, taide, musiikki, elokuva ja kulttuuri kaikissa muodoissaan, sekä tärkeimpänä: kohtaamiset kansainvälisen luovan talouden kentällä, vaivattomasti ja luontevasti. Illanvietoissa yhdistetään tasapuolisesti paikallista ja suomalaista osaamista. Teemoista riippuen suomalaiset tekijät kutsuvat paikallisia vieraikseen - bändit omia suosikkejaan, taiteilijat kollegojaan.*



# RAVINTOLA HUKKATILA

olen toteuttanut yhdessä tuottaja Jaakko Blombergin ja suunnittelija Johanna Kuneliuksen kanssa **Hukkatila**-tapahtumia, joissa metsägastronomia kohtasi taiteen yllättävissä paikoissa, mm. Espoon modernin taiteen museo Emmassa Tyko Sallisen *Piruntanssi* taideteoksen äärellä, funkishuoltoasemalla, huonekalutehtaassa ja muissa villeissä, hukkatiloiksi kääntyneissä tiloissa pitkin Suomea ja Venäjällä aina Murmanskia myöten. Toiminnassa oli yhteisöllisyyden lisäksi kapinaa: kritisoimme alan ahneutta ja ravintolabyrokratian sääntöjä. Näytimme, että varastokopissa pystyy tekemään hyvin ruokaa ja säilyttämään silti kylmäketjun.



# JYRKI BOY

Olen osallistunut mm. Madrid Design Weekille, toteuttanut Berliinin elokuvajuhlien vastaanoton ruuan osalta ja toteuttanut Tallinnan Suomen instituutin johtajien gaalaillallisen. Vastasin myös Suomi 100 -katuruokatapahtuman organisoinnista Tallinnassa, suomalais-ugrilaisen tapahtuman Shangafest kattauksista Komin tasavallassa 2019 ja 2020 ja Suomi-instituutin lehdistötapahtumista Brysselissä ja Berliinissä. Olen myös kokkina tehnyt ravintolavierailuja Frankfurtissa, Berliinissä, ja Zürichissä sekä useissa suomalaisissa ravintoloissa.

