

Kuzey Ege ahtapotu, ayran aşı, deve sucuğu, tarhana, Sultaniye bezelye, balık yumurtası, isot

İNSAN MANZARALARI

Alkışlar Mikla'ya

Mehmet Gürs'ün restoranı Mikla, dünyanın en iyi restoranları listesindeki yükselişini sürdürüyor. Bu sene 51. sıraya yerleşen Mikla ekibinin mesaisine konuk olduk. *Ediz Pekinli*



Mehmet Gürs

MEHMET GÜRS
RÖPORTAJI,
TIMEOUT.COM/
İSTANBUL/TR
ADRESİNDE

SEVDİĞİNİZ BİR ŞEY başkaları tarafından takdir edildiğinde duyduğunuz gurur, paha biçilemez bir histir. Ne mutluyuz ki, İstanbul'un gastronomi sahnesinde bu gururu bize tekrar tekrar yaşatan isimler var. Bu anlamda daima göğsümüzü kabartan isimlerden biri Mehmet Gürs. Çağdaş

restoran kültürümüzün hem mimarlarından, hem de en aktif oyuncularından biri. Şef Gürs'ün imzasını taşıyan işleri tanıtmak bizim için hep bir zevk oldu; fakat Tepebaşı'ndaki restoranı Mikla'nın yeri bir başka... İstanbul'un belki de en güzel manzarasına sahip olan bu restoran, Anadolu mutfağına verdiği değerle takdiri hak ediyor. Mikla'yı eşsiz kılan da işte bu değer verme yöntemleri. Mutfaklarına giren her ürünün nasıl üretildiği, ne tarz yemeklerde kullanıldığı, nasıl bir tarihe sahip olduğunu araştıran bir saha çalışmasıyla başlıyor her şey; Anadolu seyahatlerinden toplanan bilgiler ve ürünler, Mikla'nın laboratuvarında rafine ediliyor. Araştıran, üreten, kendini sürekli geliştiren Mikla'nın açıldıktan 10 sene sonra, 2015'te dünyanın en iyi 96. restoranı seçilmesi bizi şaşırtmamıştı. İngiltere'deki Restaurant dergisinin hazırladığı, prestijli The World's 50 Best Restaurants listesinin ikinci aşamasında bu başarıyı yakalayan Mikla, ertesi yıl 56. sıraya sıçradı ve bu sene de 51. sıraya yerleşti. Mikla'nın, gastronomi dünyası için çok kıymetli olan bu listedeki yükselişini alkışlıyoruz ve sizi bu başarıda parmağı olan ekibin bir kısmıyla tanıştıyoruz.

ÇİĞDEM KARADENİZ → Soğuk istasyon sorumlusu

Dünyanın en iyi restoranlarından birinde çalışmak nasıl bir his?
Bunu mutfağa girince unutuyorsunuz. Tabii ki ekipçe çok büyük bir sevinç ve gurur duyuyoruz. Ama işimizi daha da mükemmel yapmak zorundayız.

Mutfaka bakış açın Mikla'da çalışmaya başlayınca nasıl değişti?
Siyaset bilimi ve kamu yönetimi mezunuyum. Beni mutlu eden mesleği seçmek adına MSA'da pasta ve ekmekçilik eğitimi aldım. Bir sene pastanede çalıştım. Ama Mikla'ya girdikten sonra kendimi pastacı olarak görmeye başladım. Artık elim balığa da ete de değişiyor.



SABIHA APAYDIN → Genel müdür

Mikla'nın en sevdiğin köşesi neresi?
Senin oturduğun yer [bar köşesi]. Hem salonu, hem bar görüyorum; ama genelde belli bir noktada durmuyorum.

Mikla'ya gelenler hangi deneyimleri kaçırmamalı?
Yemeğe başlamadan önce barda vakit geçirmek, terasa çıkmak son derece etkileyici. Sonrasında da yeme kapasitesi olanlara mutlaka tadım menüsü öneririm.

Mikla, yemek kültürüne bakışını nasıl değiştirdi?
Belli kalıplarla ya da moda akımlarıyla ilerleyen mutfak kültürünü, bölgenin sunduklarıyla ilerletmek çok zevkli. Yurt dışına gittiğimde de oradaki yerel mutfakları aramaya başladım.

Mikla'nın aldığı ödülün senin için anlamı nedir?
En önemlisi, Türkiye'deki stabil olmayan yaşam koşullarımıza rağmen Mikla'nın büyük bir istikrar göstererek üç kere üst üste dünya çapında çok önemli bir listeye girmiş olması.



← TANGÖR TAN Ar-Ge koordinatörü

Doğru ürünleri bulmak için ne sıklıkla Anadolu seyahatine çıkıyorsunuz?
Havanın ısınmasıyla İstanbul'a pek uğramıyorum. Bayramlarda elimden geldiği kadar çiftçinin yanında olmaya çalışıyorum. Olay bir süre sonra ürün bulmaktan ziyade, yetiştiricileri ilişkiyi sıcak tutmaya dönüştürüyor. Çağrıldıkları düğünlere gitmezsem gönül koyabiliyorlar.

Seyahat programını nasıl belirliyorsun?
Kırsaldaki insanın yaşam mefhumu çok farklı. O yüzden pek plan program olmuyor. İlk bir buçuk-iki ay boyunca önceden ürün aldığımız yerleri ziyaret ediyorum. Otelde kaldığım nadirdir, genelde misafir ediliyorlar. Sonra hiç tanışmadığımız üreticiler varsa onlara gidiyorum. Neler üretiyorlar, kimyasal kullanıyorlar mı, ürettikleri ürünle ne tarz yemekler yapıyorlar; bu gibi soruların cevaplarını anyorum.

İşinin en güzel yönü nedir?
Gezmek çok güzel. Farklı insanlarla tanışıyorsun, çiftçiler çok samimi insanlar. Sabırlı olmayı öğreniyorsun. Bu işin püf noktası zaten sabırlı olmak, karşındakini dinlemek.

↓ ADEM BOĞATEPE Mutfak şefi

Ne zamandır Mikla'da çalışıyorsunuz?
11 senedir buradayım, 21 yıldır da Mehmet Bey'le çalışıyorum.

Mikla'nın Anadolu mutfağına verdiği önemin artışına bizzat tanık oldun. Anadolu'dan gelen ürünler ve reçetelerle yemek yapan bir mutfak yaratmak zor oldu mu?
Bu mutfağa ve Anadolu ürünlerine yabancı olmadığımız için hiç zor değildi.

Mikla mutfağının kuralları sert mi?
Doğru insanın olması, işini doğru yapması çok önemli. Disiplinli bir şekilde hazırlanıyor her şey. Mutfakta sert bir kural yok. Ama biraz askeri bir düzen olması gerek, yoksa disiplini koruyamazsınız.

