



Çağdaş
ERTUNA

cagdas.ertuna@milliyet.com.tr



1 YILDA 40 BASAMAK YÜKSELDİ



İstanbul'da Michelin'li bir restoran olabilecek mi diye yıllarca konuştuk.

Gastronomi dünyasında Michelin'in yıldızı hızla söndü, yerini Dünyanın En İyi Restoranları listesine bıraktı.

Bu listede ilk 100'e girebilmek asıl önemsenen ölçü oldu.

Türkiye'den listeye girmeyi başaran ilk Changa oldu, 39'uncu olarak.

Mehmet Gürs ise ilk kez geçen yıl Mikla ile ilk 100'e girmeyi başardı, 96. sıradaydı. Üstelik de bunu o kadar sessiz ve derinden giderek yaptı ki, hepimizi şaşırttı. İstanbulluların artık daha çok yabancı turistlere bıraktığı, Yeni Anadolu mutfağı ile öne çıkan Mikla böylece tekrar gündeme geldi.

Mehmet Gürs de farkındaydı durumun, boşuna "Bin kişilik jürinin bunu görüyor olması tatlı geliyor. Türkiye'de çok fazla görülüyordu ama iyi bir iş yaptığımızı biliyorduk. Birilerinin bunu tescilliyor olması insanın hoşuna gidiyor." demedi.

'Türk yemeğine burun kıvrımayalım'

Mehmet Gürs, "Esnaf lokantalarından öğreneceğimiz çok şey var" dediğinde de kimse oralı olmamıştı.

Konu, yeme-içme sektörü nereye gidiyora gelince, "Sağlıklı, hızlı ve hesaplı anahtar kelimeler" dediğinde ise birçok restorancı 'hesaplı'ya takılmıştı.

Daha sonra durumu şöyle özetlemişti, "Dışarı çıkmışım, bu kadar para veriyorum, Türk yemeği mi yiyeceğim" kafasının değişeceğini sanıyorum. Çünkü biz modern Anadolu mutfağı yapıyoruz. Sadece havayla, trüf mantarıyla olmaz. "Dünya tarhanaya, hamsiye böyle muamale yapıyorsa, demek bunda bir şey var. Biz de burun kıvrırmaktan vazgeçelim" anlayışı yaygınlaşacak. Milli, etnik, dini bütün kimliklerden sıyrılmak istiyoruz. Yemeğe nötr bir şekilde bakıyoruz."

Bunun için de çok çalıştı, hatta Mikla'nın dünyada full-time antropolog istihdam eden tek lokanta olduğunu da gururla açıkladı.

Mehmet Gürs, listenin önde gelen 37 şefiyle "Gelinaz!" projesine de katıldı.

Peki ama bu şefler arasında kimler vardı? Yıllarca dünyanın en iyi restoranı seçilen Noma'nın şefi Rene Redzepi, dünya ikinciliğine yükselen ve İstanbul'da da Eataly'de bir restoran açan ve sonrasında kapatmak zorunda kalan Moderna'daki La Francescana'nın şefi Massimo Bottura, Paris'teki La Plaza Athenee'daki restoranıyla efsane şef Alain Ducasse, Barcelona'daki Pakta'yla El Bulli'nin yaratıcısı Ferran Adria'nın onun kadar ünlenmesi beklenen kardeşi Albert Adria...

Yeni Lokanta ve Alancha izinden geliyor

Hemen arkasından The World's 50 Best Restaurants'ın "Keşfedilmesi gereken 50 restoran" listesinin Ortadoğu bölümüne Türkiye'den iki isim girmeyi başardı: Kemal Demiral'ın Alancha'sı ve Civan Er'in Yeni Lokanta'sı.

Bu listeden geriye kalan bir şey de, artık mutfağımızla değil lokasyonumuzla, Ortadoğu ve Afrika kategorisinde yer almamız ve bunu giderek daha da kabullenmemiz oldu.

Daha sonra yemek yazarı Cemre Narin'in The World's 50 Best'in 1000 kişilik seçici kuruluna girmesi haberleri kulaktan kulağa yayıldı.

Türk Mutfağı Derneği gastronomi meraklılarını buluşturan bir etkinlikler dizisi yaptı.

Şimdi ise Mehmet Gürs'ün Mikla ile 2016 Dünyanın En İyi 100 restoranı listesinde 56. sıraya yükseldiği haberini aldık.

Hem de Paris'teki L'Astrance ve Alain Ducasse au Plaza Athenee gibi restoranları geride bırakarak...

Pazartesi akşamı New York'ta Dünyanın En İyi 50'sinin açıklanacağı törene katılacak Mehmet Gürs.

Bu gidişle seneye Mikla'nın ilk 50'ye yükselmesi şaşırtıcı olmayacak.

Hatta keşfedilmesi gerekenlerden de ilk 100'e girenler olabilir.

Heyecanla bekliyoruz.