

Editörden



FoodinLife, The World's 50 Best Restaurants'ın ödül töreni için New York'taydı

The World's 50 Best Restaurants 2016'nın en iyilerini belirledi. 14 sene sonra ilk kez New York'ta Cipriani Wall Street'de gerçekleşen ödül töreninde, bin kişiye yakın özel bir kurulun seçimiyle İtalya'da bulunan Osteria Francescana ve şefi Massimo Bottura The World's 50 Best Restaurants 2016'nın en iyisi seçildi. FoodinLife Gastronomi Yayınları olarak ödül törenini yerinde takip ettik. Törenle ilgili izlenimlerimiz, ödül töreninden görüntüler ve dereceler ile ilgili çok özel bilgiler bu sayımızda sizleri bekliyor...

Mikla, The World's 50 Best Restaurants listesinin 56.'sı

"Yarının mutfağını yaratma çabası" ile bilinen Mikla, The World's 50 Best Restaurants listesinin 56. sırasında yer alarak Türkiye'ye önemli bir gurur yaşattı. Gürs ile the World's 50 Best Restaurants'ı, Türkiye gastronomisini ve Mikla'yı konuştuk.

Bodrum'u profesyonel şeflerden dinledik

Sadece Ege'nin değil Akdeniz havzasının da başta gelen turizm destinasyonlarından bir tanesi Bodrum. Bodrum'un yeme içme dünyasına yön veren profesyonel şefleriyle Masabaşı Sohbetleri'nde bir araya gelip Bodrum'un geçmişten günümüze turizmini, yeme içme kültürünü ve sektörün olmazsa olmazı gıda güvenliğini konuştuk.

Şefler için sos

Çoğu zaman yemeğin üzerinde, bazen yemeğin yanında, zaman zaman da piştiği suyun kendisi olur sos. Kimi zaman bandırırız ekmeğimizi kimi zaman da sulu lezzetli bir yemekte damağımızda hissederez eşsiz lezzetleri. Sosun geçmişten günümüze geçirdiği evreleri, Türkiye ve dünyadaki sosların farklarını değerli şefler FoodinLife okurları için anlattı.

Dosya: Baharat ve çeşniler

Bitkilerin kök ve tohumlarından yapılarak lezzetli aromalar elde edilen baharat ve çeşniler gastronomi profesyonellerinin olmazsa olmaz yardımcıları arasında yer alıyor. Biz de firmalardan baharat ve çeşnileri konusunda bilgi aldık.



Dünyanın en iyi 56. restoranı Mikla'nın sahibi ve şefi Mehmet Gürs: "The World's 50 Best Restaurants listesi yemek trendlerinin gidişatını yansıtan bir ayna gibi"

"Yeni Anadolu Mutfağı" akımının temsilcisi Mikla ile The World's 50 Best Restaurants listesinde 56. sırada yer alarak Türkiye'ye gurur yaşatan başarılı şef ve işletmeci Mehmet Gürs; "Lokantacılıkta sizi başarılı kılabacak en önemli özellikler; merakınız ve sürekli daha iyi olanın peşinde koşabilmektir" diyor. Gürs ile The World's 50 Best Restaurants'ı, Türkiye gastronomisini ve Mikla'yı konuştuk.

Geçtiğimiz günlerde dünyanın önemli yemek yazarları, şefleri ve gurmelerinden oluşan jüriyle dünyanın en önemli ve prestijli listelerinde The World's 50 Best Restaurants, en iyi 100 restoranı seçti. "Yarının Anadolu mutfağını yaratma çabası" ile bilinen Mikla, listenin 56. sırasında yer alarak Türkiye'ye önemli bir gurur yaşattı.

Restoranın şefi ve işletmecisi Mehmet Gürs, The World's 50 Best Restaurants listesini yemek trendlerini yansıtan bir ayna olarak görüyor ve listenin önemini ifade ediyor ilk olarak: "The World's 50 Best Restaurants listesi farklı perspektifte, karakterde ve kimlikte bulunan lokantaları bir araya getirebiliyor. Dünyada yeme içme trendlerinin gidişatını önemli düzeyde yansıtan bir liste olduğunu düşünüyorum. Geçmişte insanlarda her zaman en iyinin en lüks olduğuna dair bir algı vardı. İçinde daha basit ve rahat mekânlar da var lüks ve klasik restoranlar da. Ortak özellikleri

gerçekten çok iyi



olmaları ve bir şekilde birilerin kalbine dokunmaları. Bu listenin en başarılı özelliği de bana göre bu."

"Doğru yemek kadar doğru içecek de önemli"

İyi restoranın ille de lüks restoran olmadığını vurgulayan Gürs, iyi bir restoranda içeceğin önemini şu sözlerle vurguluyor: "Dünya gastronomisinde şarap, bira, kokteyl gibi içecekleri doğru şekilde sunan restoranlar ön plana çıkabilirler. İyi bir içecek listesi, çok çeşitten oluşacak diye bir kaide yok, önemli olan doğru ve iyi içeceklerin olması."

"The World's 50 Best'te sizi listeye alanlar, dünyanın en iyilerini bilen insanlar"

Yeme içme yazarı, şef ve gurme seyyahlardan oluşan özel jüriyle en iyileri belirleyen The World's 50 Best Restaurants'ın bölge başkanları biliniyor, ancak jüri üyeleri son derece gizli. Listeyi bu kadar çok yönlü kılan özelliğinin yemeğe bakış açısı farklı kişiler tarafından seçiliyor olması olduğunu anlatan Gürs şu örneği veriyor: "The World's 50 Best Restaurants'ın bir bölge başkanıyla tanışmıştım. Mutfağa son derece geleneksel bakan, klasik Fransız mutfağına yakın biriydi. Başka bir bölge başkanı ise her mutfağa eşit mesafede biriydi. Mutfağa bakış açısı farklı

olan ve dünyanın en iyi restoranlarını bilen insanlar sizin haberiniz olmadan dünyanın başka bölgelerinden restoranınıza geliyor, yemeğinizi yiyor. Siz de ondan habersizce keyifli bir yemek deneyimi yaşıyorsunuz ki o da listede size veriyor."

"Kendi kültürünü kaybetmeden yeni kültürler tanımak önemli"

Şeflerin ve işletmecilerin kendi kültürlerini kaybetmeden dünya mutfaklarındaki trendleri de takip etmelerini, diğer mutfaklara açık olmalarını tavsiye ediyor ve ekliyor: "The World's 50 Best listesinde birinci olan Massimo Bottura İtalyan mutfağının önemli temsilcisi ancak sürekli yeni mutfakları tanımak ve derinlemesine öğrenmek için çaballıyor. Bence yeme-içmede başarılı olmanızı sağlayacak en önemli faktörlerden biri diğer mutfakları tanıma hevesi. Hep "en iyisi bizim mutfak" diyerek bir yere varılmaz."

"Restoranı sevip sevmemek içten gelir"

Dünya gastronomisi renkli ve daima dinamik bir düzen içinde. Düzenli olarak yeni ve başarılı olarak tanımlanacak restoranlar açılıyor ancak bunları öne çıkaran kriter nedir? "Bazen bir şefin söylediği söz bile olabilir bu" diyor Gürs. Restoranların herhangi bir sebeple insanda çekicilik veya iticilik yaratıldığını



ifade ediyor ve insanın ruhuna ve tarzına uygun restorani bulmasının da önem taşıdığı vurguluyor.

"İyi mutfak için iyi bir tarım ve yeme içme politikası şart"

Bir ülkenin mutfağının iyiyi gitmesini sağlayacak kriterlerden de bahsetmesini rica ediyoruz Mehmet Gürs'ten. Geleneksel ürünlere getirdiği yeni yorumlarla bilinen şef mutfakta hammaddenin önemini ön planda tutuyor ve şu bilginin altını çiziyor: "Anadolu mutfağından bahsetmek önemli ama bunun

için hammaddeye ihtiyaç var. Küçük çiftçiyi yok ederek ne geleneksel Türk ne de Yeni Anadolu Mutfağı yapılmaz. Anadolu mutfağını ileriye taşımak için doğru bir tarım ile yeme içme politikası vazgeçilmez."

"İhtiyar heyetine saygımız sonsuz ama örf ve adetlerin altında asla ezilmeyiz"

Doğru ve "asıl" olarak tabir ettikleri ürünlere kullanan Mikla'da, bu ürünler için önemli araştırmalar yapıyor. "En önemlisi hayvanına toprağına iyi davranan ahlâklı üreticiyi bulmak ve onunla o ürünü en iyi formda

işleyebilmek için bir araya gelmek. Dünyanın farklı bölgelerinde Anadolu'yu anlatmak için gidiyoruz, araştırmalarımızı insanlarla paylaşıyoruz. Anlatımımızı nötr bir şekilde yaptığımız için hem Doğu'ya hem Batı'ya eşit yakınlıkta olabiliyoruz. İhtiyar heyetine saygımız sonsuz ama örf ve adetlerin altında asla ezilmeyiz" diyor Mehmet Gürs, bu söylemiyle Mikla'nın gastronomik kimliği hakkında da ipucu veriyor.

"Kendimize kritik bir gözle bakıyoruz"

Türkiye'de yeme içmenin, hatta hayattan zevk almanın hakkını vermenin önemini ifade eden Gürs, Türk toplumunun yeme içmeyi çok ciddiye almadığını söylüyor. "Keyifli bir yemek illa çok parayla olacak diye bir şey yok! İyi hammaddeyle yapılan kuru fasulyeyi yemek varken neden kötüsünü yiyenin ki? Türkiye'de üreticiyi iyi mal üretmeye teşvik ederken tüketiciyi eşzamanlı iyi yemeğe teşvik etmek önemli. İyiye istemek monşerlik ya da züppelik değil, aksine bilinçli her tüketicinin doğal refleksi olmalı. Dünyanın en iyi restoranı seçilen Osteria Francescana'nın şefi Massimo Bottura, dünyada İtalya hariç ilk kez Türkiye'de restoran açmıştı. Bir sene içinde sessiz sedasız kapanması "önceden ifade ettiğim şeylere güzel bir örnek" diyerek düşüncelerinin altını çiziyor.

Son olarak yapılan araştırmalar ve yenilikçi sunumlarla Türk mutfağını ileriye taşıyan Mikla ile ilgili planlarını soruyoruz Mehmet Gürs'e. "Biz Mikla olarak en başından beri kendimize kritik bir gözle bakmaya çalışıyoruz. Önümüzdeki zamanlarda da bunu aynı şekilde hatta daha da artırarak yapmaya devam edeceğiz" diyerek sözlerini tamamlıyor.

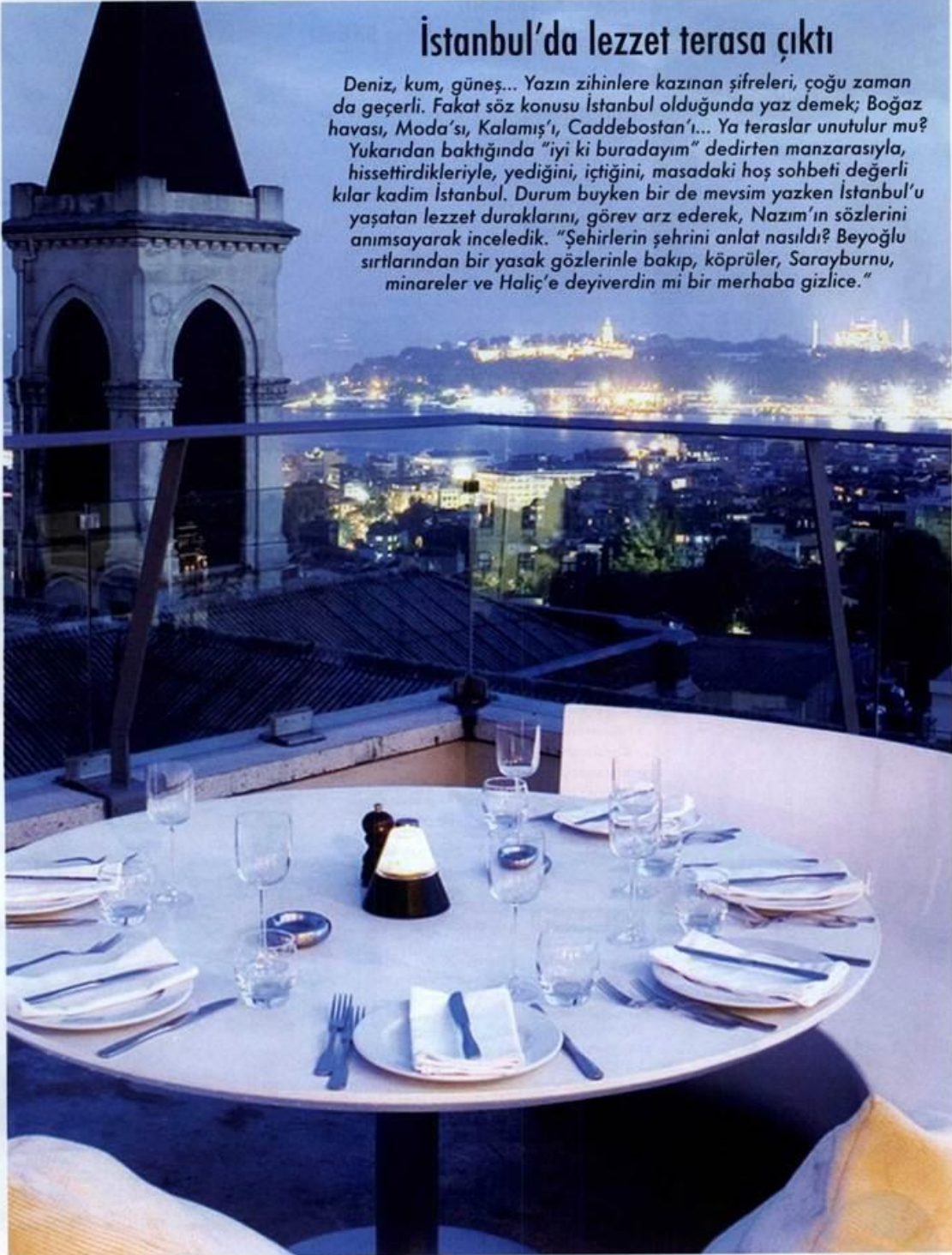


TERAS MEKÂNLARI

Hazırlayan: Ekrem Yanbolluođlu

İstanbul'da lezzet terasa ıktı

Deniz, kum, güneş... Yazın zihinlere kazınan şifreleri, çoğu zaman da geçerli. Fakat söz konusu İstanbul olduğunda yaz demek; Boğaz havası, Moda'sı, Kalamış'ı, Caddebostan'ı... Ya teraslar unutulur mu? Yukarıdan baktığında "iyi ki buradayım" dedirten manzarasıyla, hissettirdikleriyle, yediğini, içtiğini, masadaki hoş sohbeti değerli kılar kadim İstanbul. Durum buyken bir de mevsim yazken İstanbul'u yaşatan lezzet duraklarını, görev arz ederek, Nazım'ın sözlerini anımsayarak inceledik. "Şehirlerin şehri anlat nasıldı? Beyođlu sirtlarından bir yasak gözlerinle bakıp, köprüler, Sarayburnu, minareler ve Haliç'e deyiverdin mi bir merhaba gizlice."



Yeni gelenekçiliğin gastronomideki öncüsü; Mikla

Mimarî "yeni gelenekçi" akımın öncüsü Mimar Kemalettin İken şirde Yahya Kemal, gastronomi de ise "Yeni Anadolu mutfağı" dedin mi Şef Mehmet Gürs'ü gönül rahatlığı ile söyleyebiliriz. 2005 yılında kapılarını açsa da Mikla, son dört yılda "Yeni Anadolu Mutfağı" konseptiyle dünya gastronomisinin yüz akı oluyor. En iyi 100 sıralamasında 56. olarak ruştünü bir kez daha İspat ediyor Mehmet Gürs ve onun hayat verdiği restoranı Mikla. Anadolu'nun dört bir yanından gelen coğrafi işaretli mütevazı ama soylu ürünler lezzete dönüşürken Perâda yanan gastronomi ateşi, Galata'dan, Tarihi Yarımada'ya oradan Üsküdar'a, Boğaz'a uzanan manzarayla tamamlanıyor. Geleneklere bağı mutfak, modern dokunuşlar, modern dekorasyon ve çokça cömert İstanbul manzarasıyla misafirlere sunuluyor.

