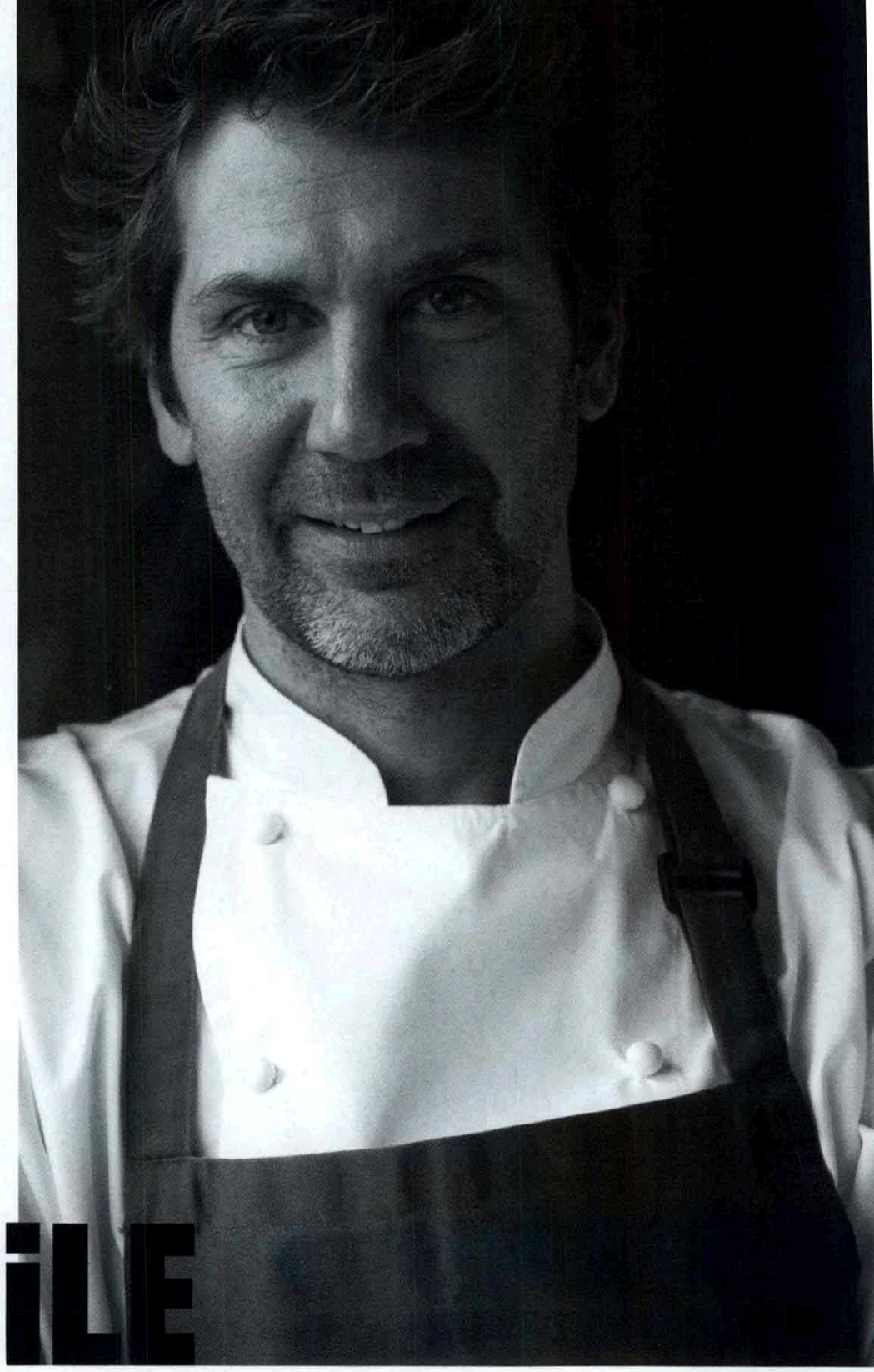


DÜNYANIN KONUŞTUĞU ŞEF MEHMET GÜRS İLE BİRAZ KİŞİSEL BİRAZ DA ÖNE ÇIKAN TRENDLER VE MUTFAK ANLAYIŞI ÜZERİNE SOHBET ETTİK. TABİİ SOHBETİN BİR DİĞER ODAK NOKTASI, MİKLA'NIN 40 BASAMAK BİRDEN YÜKSELEREK "DÜNYANIN EN İYİ 50 RESTORANI - THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS" LİSTESİNDE, DUCASSE, ROBUCHON, CHANG GİBİ DAHA BİRÇOK EFSANE İSMİ GERİDE BIRAKIP BİR ANDA 56. SIRAYA YERLEŞMESİ VE GÜNDEME OTURMASIYDI.

MEHMET

GÜRS İLE



YAKIN & KİŞİSEL

RÖPORTAJ: BURÇE ÜRKMEZGİL

röportaj

"The World's 50 Best Restaurants" listesi açıklandıktan birkaç hafta sonra yolumu Mikla'ya çeviriyorum. Bu kez lezzetleri tatmak için değil, Gürs'le tanışmak ve laflamak için. Masasını eşi, aynı zamanda ortağı Asena Gürs ile paylaştı ve söyleşi boyunca başarılarındaki yerinin altını çizen Mehmet Gürs'ün ofisi üç bölümden oluşuyor. Ana ofisi, masası ve kitaplarıyla kendi içinde bir düzene sahip olsa da bir dağınıklık örneği. Karşısında Mikla ve diğer markaları için araştırma yaptıkları mutfakları Mikla Lab, biraz ilerisindeki büyük salonda ise toplantı ve birlikte tadım yaptıkları uzunca bir masa yer alıyor. Mikla Lab'de, üzerinde çalıştıkları yeni ürün ve projeler tezgâhlarda. Kahveden sonra çaya yoğunlaştığını, projeyi Asena Gürs'ün yürüttüğünü anlatıyor. Birlikte yeni tabak örneklerinin bulunduğu göz alıcı raflara bakıyoruz. Gürs'ün Mikla, NumNum, Kronotrop ve Mikla Lab'i barındıran, ana üssü İstanbul Yiyecek İçecek Grubu'na ulaştığımızda, büyükler liginde bir yere geldiğinizi hissetmemeniz mümkün değil. Kronotrop kahveniz, biskotti ve kurabiyeler, yanında su ile birlikte abartısız ama şık bir servisle masanıza geliyor. Şef Mehmet Gürs'ün alçak gönüllü, samimi ve geçekten her şeyi çok açık konuşan yapısı beni röportaj için planladığım formal düzenden çıkarıyor. Anadolu'da çekilmiş fotoğraflar, üretici profili fotoğrafları ve oğlu Bora duvardan bize gülümsüyor. Kendimi kahvenin keyfine ve odadaki yüzlerce kitaba kaptırıp aklıma gelenleri sormaya başlıyorum.

Neden kitap yazmıyorsunuz?

Çocukken İsveç'te cumaları okuldan sonra Türk kültürü ve Türkçe dersleri alırdık. Çünkü İsveç Hükümeti, eğer anne ya da baba yabancıysa, - ki babam Türk, annem ise Finlandiyalıydı, o kültürü ve dili de öğrenmeni istiyordu. Bu her millet için geçerliydi ve farklı kültürler bir zenginliktir anlayışı vardı. Müfredatta o zaman bile Türkiye, "kendi kendine yeten bir ülke" olarak anlatılırdı. Bugün de hâlâ öyle görünüyor ama aslında yetmiyor. Ürettiği ekmeğin buğdayını bile kendisi üretilmiyor. Ki beni en çok üzen de bu, çünkü buğdayın anavatanısın. Kendi kendine yeten ülke kadar komik bir tanımlama olabilir mi? Pirinci yetmiyor, nohut, mercimek ithal. Çok fazla miktarda modifiye, teknik un var; bunlar ciddi sorun. Yine bugün "Türkiye

coğrafi olarak yedi bölgeden oluşur" diye öğretiyorlar. Ana yedi bölge olabilir ama onca yıl hiç mi içlerinde değişiklik olmadı, iklimler hiç mi değişmedi? Hiç mi göller kurumadı? Nehirler değişmedi? Biz dutları Tire'den alıyoruz ama üretici ağabeyimiz, "Dutlarınız hazır" diye üç hafta erken aradı bu yıl. Hemen hemen bütün Türkiye'de hasat üç hafta erken yapıldı. Bu ürünün olgunlaşmasını, her şeyini değiştiriyor. Böyle baktığınızda bu değişimle ilgili önlem, eğitim, araştırma yok. Bu durumda kitap nasıl olmalı? Çünkü sadece Türkiye'ye yönelik bir kitap olmayacak. Şık fotoğraflar ve birkaç tarif koymak biraz kolaya kaçmak olur. Anadolu'ya ve yaptığımız işe de haksızlık olur. O tür kitaplardan fazlasıyla var.

Peki, sadece yerel malzemeyle mi ilgileniyorsunuz?

Yerel ne demek ki? Kivi yerel mi? "Hayır" diyecek bir sürü insan var ama o zaman limon ve patlıcan da değil? Domates de buralı değil. Peki yarın öbür gün ananas burada yetişse ve ben ananaslı bir oturtma yapsam ne diyecekler? Hayır, sadece yerel ürünle ilgilenmiyorum ama araştırmamız ve Mikla'da kullandığımız ürünler Anadolu'dan.

Tangör Tan'la bu işlerin çıkış noktasını konuşurken, sizin için "ne öngörülü adam" demistik.

Tabii tabii, bana "deli" diyorlardı.

Bir nevi Don Kişot'sunuz diyebilir miyiz?

Oo çok dayak yiyoruz. Bir Çin atasözü var: "Kalabalığın içerisinde ilk kafayı uzatan, çürük meyve ve sebzeyi ilk yer." İlksen, öncüsün hazır ol fırça yemeye. The World's 50 Best Restaurants'ta bu yıl 56'ncı olduk. Çok laf işittik, ne laflar ne giydirmeler... **O zaman cesaretimi toplayarak soruyorum: Başarıya "PR başarısı" diyorlar!** "PR başarısı" demek çok acımasız ve düşüncesizce. Aslında klasik hikâye vardır ya, "Cehennemde kazanların başında zebani olur. Türk kazanında kimse yok. Gerek yok çünkü çıkmaya çalışan olursa öbürü aşağı çeker." Biraz bu zihniyetten kaynaklanıyor galiba. Bugüne kadar ne PR çalışması yaptık, ne de bir PR ajansı kullandık. 56. olunca bir arkadaşımızdan destek istedik, o kadar. Kendini iyi ifade etmek, dünya ile iyi bir ilişki içerisinde olmak yanlış mı? Bu jüride (The World's 50 Best Restaurants) 1.000 kişi var, kim olduklarını bilmiyoruz. Bu insanların önce duyup merak etmesi lazım; sonra uçağa binip gelince o yemeği yiyecek ve

beğenecek. Ardından son 18 ay içerisinde dünyada yemek yediği en iyi yedi lokanta arasında sayacak. Neyin PR çalışması! Taşıma su ile değirmen dönmez. Belki de söylememem lazım ama "dünyanın en iyi lokantası" diye bir şey denebilir mi? Massimo Bottura ve lokantası muhteşem, şahane bir adam ve daha da fazlasını hak ediyor. Fakat Noma da en iyisi, Relae ve El Celler da öyle. Sadece biri en iyi denemez. İlk 100'de olmayan binlerce muazzam lokanta var dünyada. O yüzden bu sıralama sadece bir şeyleri doğru yaptığınızı, belli seviyenin üstünde olduğunuzu gösteriyor. **Fool dergisindeki "Anadolu'da Dün, Bugün Ve Yarın" isimli röportajına göz atıyoruz. Mikla'da başlayan yolculuk Tire'ye, Karayaka kuzuları ile ünlü Bafra yaylalarına ve Karaburun'a kadar uzanıyor. Dergide üreticinin oğlu ile oynarken yerde yatan bir Mehmet Gürs fotoğrafı, bugün geldikleri noktayı özetliyor. Dergide haber olan Kronotrop, "Ölmeden önce gidilmesi gereken 25 Coffee Shop" arasındaymış.**

Evet. Şanghay'da da geçen seneki dünya şampiyonasında, dünya 6'ncısı olduk.

Benden bir itiraf geliyor. İki yıl önce ilk içtiğimde pek beğenmedim: "Bu Mehmet Gürs'ün markası, bende mi bir gariplik var?" dedim. Ama şimdi çok seviyorum.

Evet, ekşi gelmiştir ilk. İyi kahve yaygınlaşınca, iyi kahveye alıştık. Ekşi diyen oldu, tuzlu diyen oldu. İyi kahveye alışan bir daha dandik, endüstriyel, acı ve tatsız kahveleri içemiyor. Yine ilk olmanın zorluğu...

Peki, Kronotrop kahve trendlerine nasıl bakıyor?

"Specialty Coffee" akımı nispeten yeni bir trend. Biz taze kahve kavuran yerel bir mekânız. Bunun Türkiye'deki kahve sektörüne müthiş bir katkısı var. Kahve severler artık herhangi bir kahveci değil, nitelikli kahve servisi yapan yerleri tercih etmeye başladı.

Sözü Anadolu'ya getiriyorum; yeni keşifler var mı?

Her şeye rağmen önümüzdeki günlerde yenilebilir ot projesi için Kars'a gidiyoruz. Oranın endemik bitkisini çay projemize dâhil etmek istiyoruz. Bunun için "Cilavuz Doğasından Kars'ın Bitkileri" kitabına da bakarak ufak ufak öğrenmeye başladık. **Bilgisayarından gidecekleri üretimhaneyi gösteriyor. Hobbit evi gibi ufak bir yer. Üretici dostunun portre fotoğrafını gösterirken insan sevgisi yüzünden okunuyor. Tam da işin hikâye boyutuna girmişken soruyorum. Müşteri hikâyeyi dinlemek istiyor mu?**



Bazen. Hikâyeler güzel ama bazen fazla kaçabiliyor. Bazı lokantalarda boş hikâyeler anlatıyorlar, ben de sıkılıyorum (Gülüyor). Ama Noma ya da Blue Hill at Stone Barns'a gittiğimde bunu bekliyorum, orada sadece yemek yemiyorum.

Fotoğraflara bakarken, Tangör Tan'ın bahsettiği birçok ürünün, üreticisinin vefatı sonrası kaybolmaya yüz tutacağını söylüyorsunuz.

Örneğin Kopanistçi Amca. Maalesef öyle çok üretici var. Videoya çekiyoruz, not alıyoruz, arşivliyoruz, hatta yetiştirmiyoruz not almaya. Bunları, "sırf kaybolmasın, sonraki nesillere kalsın" diye yapıyoruz. Bu bilgileri Mikla Lab'ın web sitesinden paylaşmak istiyoruz ama gerçekten çok uzun ve işgücü gerektiren bir iş. Üretici ve ürünü bulmak hatta kullanmak, onu doğru ve derinlemesine belgelemekten daha kolay. Normalde yaptığımızı bizim değil, adam akıllı üniversitelerin yapması lazım.

Eşiniz Asena Gürs ile birlikte çalışıyorsunuz.

Aranızda nasıl bir iş bölümü var?

Asena ile genel yönetim ve stratejiyi

beraber oturtuyoruz. O da geride duruyor. Asena bazen ayaklarımın yere sağlam basmasını sağlıyor, bazen yerle olan bağımı koparıp beni uçuruyor, bazen de o uçuyor; benden daha cesur olabiliyor.

Kuzeyde yaşanan gelişmelere bakınca, Alman milli takımını seçen Mesut Özil gibi sizin de "Keşke Stockholm'de kalsaydım" dediğiniz oldu mu hiç?

İki pasaportum var ama ne tek başına Türkiye, ne de Finlandiya vatandaşıyım. Aslında "hiçbir yer"liyim. Ben 1996'da döndüm, o zaman henüz kuzeyde bu gelişmeler yaşanmıyordu. O yüzden kendime bu soruyu hiç sormadım. Kuzeydeki adam buradakinden bambaşka şeylerle uğraşıyor. Bizim burada tembel olma lüksümüz var; dünyanın en güzel domatesini yiyebiliyoruz ama orada daha yaratıcı olmaları gerekiyor. René'yi (Redzepe) Gaziantep'e götürdük. Sabah ezanından sonra Gaziantep'in arka sokaklarında geleneksel üretim yapan en iyi baklavacılarından birine konuk

olduk. Sırf orada çok eskiden beri var olan Arap usta ile üretim yapabilsin diye. Bir kaç yerde yemek yedikten sonra "Bunun üzerinde daha nasıl yaratıcı olabilirsin? Anlayamıyorum, nasıl bu kadar köklü bir gelenek zincirini kırıp bir adım öteye götüreceksin" dedi. O kadar köklü bir bölgede yaşıyoruz ki serbest yaratıcılık çok zor. Yapmaya çalışıyoruz; tüm sınırları, zincirleri kırıyoruz ve bir adım öteye taşıdığımızı inanıyoruz. Dünya artık gerçeğin peşinde. Ben etnik, dini, milli hiçbir sınırlama sevmem. Hiçbir bölge ya da ülkenin örf ve adet baskısını sevmem; bunu manifestoda da yazdık. Gelenekleri ve kökleri çok seviyorum ama çoğu zaman yarattıkları baskıya tahammülüm yok. İhtiyar heyetini dinlerim, saygıyla dizinin dibine otururum, elini öperim. Fakat kendimden üstün görmem; kendimi de ondan üstün görmem. Hiçbir zaman geleneklerin altında ezilmem. **Menüyü yaparken etik, lezzet ve yaratıcılık dengesini nasıl tutturuyorsunuz?**



Doğal bir denge içinde gidiyor. Etik yaklaşım hep ağır basar. Bazen yaratıcılık konusunda iyi ile zorlama arasındaki denge bizde de kaçıyor. Doğalı da bu yoksa hiç geliştiremeyiz. Yaratıcılık, yenilik insanın doğasında var aslında. Evlerde bile annem yemeği pişirdiğinde çaktırmadan geliştiriyor. Kendi dokunuşlarıyla az yağ, az tuz sonra biraz farklı baharat. Bunu bir kaç nesil üst üste yapın, bambaşka bir yemek çıkmış oluyor. Çaktırmadan oluyor çünkü yine o örf ve adet baskısı her yerde.

Ama siz çaktırıyorsunuz...

Çünkü "gelenekseli bozmayayım" diye direnmiyorum. Yaratırken sınır olmamalı ama ondan sonra kontrol mekanizması var. Eninde sonunda o yemeği yiyen bir müşteri var. Tadı çok güzel olacak ve bizim için yemek olacak, gerçek yemek, çok yaratıcı bile olsa. Fakat bunu yaparken, pişirirken sınırları da zorlamalıyım. Herkesin zorlaması farklı. Biz bazen bir hammaddeye ulaşmak için zorluyoruz bazen de o hammaddeyi en yalın haliyle yapabilmek

için, ki çok zor bir şey bu, daha fazla teknik ve kontrol gerektiriyor.

Son dönemde sizde iz bırakan restoran, tabak ve şef hangisi oldu?

Benim için Blue Hill at Stone Barns ve Dan Barber. Çok eskiden ilk defa Noma'ya gittiğimde nasıl hissettiysem, burada da öyle hissettim. Bambaşka bir boyut. Bol bol iyi yemek, dürüstlük ve gerçeklik uç noktada. Genel olarak New York yükselişte. Bir saat kuzeyinde, Rockefeller ailesinin eski çiftliği olan Stone Barn's'i gezdim, tohumları konuştuk, sebzeleri tattık. Sonra içeri girdik; bir kaç tabak sonra tahıllara olan ilgimi anlayıp lokantanın fırınına götürdüler. Fırıncı tahılları dizmiş, tek tek anlatıp ekşi mayadan ekmek ve cips denetti. Sonra masaya geri dönüp dört farklı lezzeti daha tattıktan sonra tekrar dışarı çıktık. Ayaküstü odun ızgarasında pişen bir sosisli sandviç yedik ama bu arada soğan tütüleniyor, ızgarada peynir vs. Sonra "Haydi gelin" diyorlar, eski çiftliğin kışlık tezek deposuna uzun bir masa atmışlar; iki

tabak yemek de orada yiyorum. Burada tiyatrunun canlı bir parçası oluyorum. Her şey tam kıvamında hiçbir abartı yok. Gerçekten müthişti.

Peki, Türkiye'de böyle bir mekân ekonomik olarak yaşar mı?

Niye olmasın? Dünyanın her yerinden insanlar gelir, eğer güvenli, sağlam, sakın bir ülke olabilirsek. Tabii yerel müşteri de bu işin olmazsa olmazı. Sadece yabancılarla olmaz. Gastronomi destinasyonu dediğimiz yerlerde önce yerel müşteri gidiyor. Örneğin İspanya'da, İspanyollar lokantalarını ayakta tutuyor. Bizde de önce kendi vatandaşımızın gidip yemek yemesi ve sahip çıkması lazım. **Biraz da Mikla'nın "The World's 50 Best Restaurants" listesindeki başarısını konuşalım.**

Heyecanlı bir dönem tabii ki... Keyifli ama olup biten her şey canımızı acıtıyor. Bir taraftan mutlu oluyor, diğer taraftan neredeyse seviniyoruz diye suçluluk duyuyoruz.

Mehmet Gürs'un Anadolu'ya yaptığı gezilerden.



Peki, bir noktada operasyonun içerisinde mutfaktan çıkınca afalladınız mı?

Ben, otel-restoran işletmeciliği ve mutfak sanatlarını aynı anda okudum. Başından beri ikisini de yaptım. Hiç bir zaman sadece mutfakta çalışan biri olmadım. Kalbim orada olsa bile.

Okul yılları nasıl geçti?

Ekonomik sebeplerle üniversiteyi hızlı bitirmek zorunda kaldım. İlave olarak akşamları ve yazın ders alıyordum. Kendime güvendiğim konularda da derse girmeden sınava girme hakkım olmuştu. Üç senede bitti. Johnson & Wales'in, yani okulumun başkanı ile konuştum, durumu anlattım ve burs aldım. Okulun kariyer ofisinde, derslerden sonra akşamları kaçak olarak lokantalarda çalıştım. Hafta sonları ise The Ritz Carlton, Boston'da pastanede çalışıyordum. Okul biter bitmez işe başladım.

Pastane tecrübesi size ne kattı?

Teknik, kesinlik ve hassasiyet kattı. Bugün bütün tariflerimiz milimetrik. Dakikasını, saniyesini, gramajını, detaylarını hesaplarız. Bütün bunlara rağmen bir de duygu var; her et, balık aynı değil, domates aynı değil, standart değil, sonuçta doğal bir hammadde kullanıyoruz. Örneğin buğday her sene farklı çünkü bir sene yağmur fazla ya da az yağabiliyor, güneş de ona göre az ya da çok çıkabiliyor. Her sene farklı olan ürünler için reçeteleri de ona göre ince ayarlamak gerekiyor.

Peki, baba olmak dünyaya, ürüne, yemeğe bakışınızı etkiledi mi?

Dünyanın geleceğini Bora doğmadan önce de düşünürdük. Çocuğun olması bir oto kontrol mekanizması yaratıyor, artık birçok şeyi görmezden gelemiyorsun. Örneğin artık hiçbir şekilde ton balığı kullanmıyoruz. Konunun sıcak olduğu yıllarda, Hint Okyanusu'nda yelkende iken Bora bir ton balığı tuttu. Önceki dört ay boyunca çocuğa ton balığının yenmemesi gerektiğini anlatmışım. Bunu hafızasına kaydetmiş, bizim oltayla bir balık

tutmamız, ne balık popülasyonunu etkiler ne de başka bir şey olur. Keşke herkes oltayla balık tutsa, o zaman zaten popülasyon artar; herkes ton balığı yer. "Aferin, çok güzel bir balık tuttun, bu balığı yememiz lazım" dedik. Ama kafalar karıştı tabii ki. Bu balığı tutmanın etik olarak hiçbir sıkıntısı yok ama aylardır sürekli odaklandığımız bir konu olunca kolay değil. Aslında şefler için de her gün o hesaplama var; kullanmazsak gelenek ne olacak, kullanırsak doğa ne olacak.

Son dönemde "root-to-stalk/kökten sapa" ve "food waste reduction/yiyecek israfının azaltılması" kavramları sıkça karşımıza çıkıyor.

Lokanta kendi içinde doğru bir lokanta ise maliyet hesabı yapar. Doğayı umursamasa, sadece kendi cebini düşünse bile yine de çöp yaratmaz. Havucu sapıyla birlikte almak, sapını kullanmak, kabuğuyla da başka bir şey yapmak, bu çok ekstrem bir nokta. Tabii olacak, insanlar ilham alsın diye. Ama bunu gerçeğinde bu kadar zorlamasanız, sadece havucun havucunu kullansanız, temelinde kök o çünkü. Ya da müşterinin tabağına yiyeceği kadar yemek koyun. En çok zorlandığımız konu bu.

Asıl sıkıntı dünyada müşteriden geri gelen tabaklardaki artık. Müşteri, "Ben bu parayı veriyorum, gözüm doysun" diyor. Serpme kahvaltı, açık büfe, meze sofraları, asıl israf orada. Asıl israf lokantanın mutfağında olmuyor, fazla konulan yemek müşterinin tabağından çöpe gidiyor. Hakikaten yemeği bu şekilde israf etmek yazık, günah! Bu meseleyi çözmek için uğraşıyoruz ama kolay değil.

röportaj



Sizce 2017'de en çok hangi teknikleri, yöntemleri konuşacağız?

Turşu, yoğurt, tarhana gibi fermante ürünler devam edecek. Kuru et, ev yapımı sucuk, sosis, bunlara artisanal kasaplık da diyebiliriz belki. Ateş devam edecek ama Türkiye'de alışverişte merkezileşme bunun önündeki en büyük sıkıntı, canlı alev istemiyorlar.

Peki, NumNum'ın ekonomik olarak Mikla'yı taşıdığı doğru mu?

Hayır. Şöyle bir hikâye var; yumurtaları farklı sepetlere koyduğunuz zaman daha dengeli olduğu doğru ama para kazanmayan bir işi devam ettirmenin hiçbir anlamı yok. Mikla'da yaptığımız araştırma para kazandırmıyor belki ama Mikla kârlı bir dükkân. Araştırma da ayrılmaz parçası. Sadece Mikla olsaydı ona göre odaklanırdım, böyle bir ofisim olmazdı.

Mikla'da barda notebook'la işimi yapardım, buradaki ekip olmazdı. Maliyet de ona göre olurdu. "Su akar yatağını bulur" atasözünde olduğu gibi bizim suyumuz da yatağını böyle buldu.

Daha çok şef "fast good" işine girer mi? "Fried chicken" fenomenini neye bağlıyorsunuz?

Çünkü basit, ucuz ve lezzetli. Aynı bizdeki döner, lahmacun gibi. Gerçi döner hiç de ucuz değil, aksine pahalı.

Hawaii mutfağı özellikle Poke dünyada menülere giriyor. Filipin mutfağı öne çıkıyor. Sizce 2017'de hangi mutfaklar adından söz ettirecek?

Eğer Türkiye'de hayat daha dengeli gitseydi, Anadolu mutfağıyla onların da önüne geçecek noktadaydık. Bütün dünyada bunu hissettim, herkes bunun peşindeydi. O

MEHMET GÜRS'ÜN NOT DEFTERİ

RÖPORTAJ SIRASINDA GÜRS, NOT DEFTERİNİ GÖSTERİYOR. GÜNDEMİ HAYLI KALABALIKMIS...

St. Petersburg, MAD 5, San Sebastian Uluslararası Film Festivali... Roca kardeşlerin (El Celler de Can Roca, Dünyanın En İyi 2'inci restoranının şefleri) "Turkish Way" filminin gala yemeği. San Sebastian Gastronomika'da demo, İstanbul Talks'da tarım konuşuyorum. "Aralık ayı biraz sakın sonra Melbourne ardından Hindistan. Hintliler "Yerel mutfağı yarına nasıl taşıyoruz?" konusunda Türkiye'de yaptıklarımı merak ettiklerinden çağırdılar beni" diyor ve devam ediyor: "En son Stockholm'de Ekstedt'deydik. Sadece odun ateşi kullanılıyor, ocağı bile eski odunlu kuzine, müthiş bir lokanta. Üç gün dükkânı devraldık. Cuma ve cumartesi ciddi yemekli tadım menüsü, pazar ise sokak yemeği ve dürümler yaptık. Normalde İsveçliler pazar gününü aileleri ile birlikte sakın geçirir ama tüm restoran sektörü ve duyan herkes o gün ailesi ile birlikte gelmişti. İnanılmaz eğlenceli bir gün oldu."

yüzden de bu ağır abilerin (önemli şeflerin) birçoğu Anadolu'ya sağlam bir şekilde dokundu. Gezdim, tozduklar, anlamaya çalıştılar. Dünyanın birçok iyi lokantasında eskiden kabul edilmeyen genç Türk şefler, kabul edilmeye başlandı. Böyle bir gelişme yaşanırken buranın endişeli gündemi nedeniyle tren kaçtı mı bilmiyorum ama kesin birkaç yıl kaybettik. Hawaii'den emin değilim. Asena ile Filipinler ve Hawaii'de de birer ay kaldık. Mevcut hâli ile yapılırsa sanmıyorum ama bir şef gelip Peru'da Virgilio (Martinez) ya da Gaston (Acurio) gibi yaparsa tabii ki olur ama mutfaklarının Meksika gibi katmanlı olduğunu düşünmüyorum. Peru, Meksika ve Amerika'dan pek çok yeni şey gelebilir.

Fransa da tekrar müthiş bir yükselişte ama bunu kimse pek görmüyor.

56'ncı sıraya çıktığınızı duyduğunuzda neler hissettiniz?

"Eyvah" dedim. Tatlı tatlı takılıyorduk, şimdi spotlar üzerimizde. Tuhaf bir duygu oluşuyor; biz işimizi yapıyorduk, bunu da iyi yaptığımıza inanıyorduk. Dereceler geldi, 40 basamak zıplamak müthiş oldu. Eş, dost tebrik ettiler. Bir yandan Türk ve yabancı herkesten, "Seneye daha da yükselirsin" temennisinin baskısı. Hiçbir zaman liste ya da yıldız peşinde olmadım ama fena da değilmiş doğrusu.

Sırada ne var?

Mikla ve İstanbul Yiyecek İçecek Grubu olarak sürekli yenilik peşindeyiz. Sonbaharda her zaman olduğu gibi mevsimsel değişiklikler çerçevesinde yenilikleri menümüze ekleyeceğiz. Bazen yeni bir üreticinin yepyeni bir ürünü karşımıza çıkıyor, hemen bir şey yaratıp menüye koyuyoruz. Mikla'da "prix fixe a la carte" ve "tadım" olmak üzere iki seçenek var. İsterseniz menüden üçer yemek seçebilirsiniz. Yemeğin başında, ortasında ve sonunda mutfaktan spontane yollanan ürünler de ekleniyor. Üç aşamalı menüde amaç tek bir fiyata daha fazla seçenek sunmak. Tüm başlangıç, ana yemek ve tatlı alternatifinden dilediğinizi seçebiliyorsunuz. Tadım menüsü ise daha fazla yemeğin tadına bakmanızı sağlıyor. Bu yemekleri seçerken tekrar ürün seçmeden mümkün olduğunca farklı yemekleri sıralı olarak veriyoruz.