

25

YEARS
of
EXCELLENCE





SEVGİLİ SUNSET DOSTLARI,

25. yılımızı kutladığımız 2020'de birçok özel projeye imza attık. Bunların başında gelen, İş Bankası Kültür Yayınları tarafından yayınlanan *Sunset Cookbook*, bir yemek kitabının ötesinde içinde bulundurduğu tariflerin yanı sıra bir müesseseyi müessese yapanların hikayeleriyle harmanlanmış bir eser olarak hayat buldu. İstanbul gibi bir dünya şehrinde 25 senedir zirvede kalabilmeyi başaran nadir restoranlardan biri olan Sunset'in hikayesi başlı başına bir dokümanter olacak kadar renkli ve değerli anılarla doluydu. Kitabımızı hazırlarken çıktığımız bu yolculukta hatırladığımız bu anılar kaleme alınmalı ve siz değerli Sunset dostlarına da aktarılmalıydı.

İşte elinizdeki bu sayı, kurulduğumuz yıllardan beri gastronomi yazarlığı yapan ve Sunset'in bu yolculuğuna tanıklık eden değerli gazeteci Mehmet Yalçın'ın kaleminden Sunset'in bu günlere değin tüm hikayesini ve yaşadığımız değişimi, arşivimizden fotoğraflarla birlikte sizlerle sunuyor.

Sunset'i değerli bir marka haline getirirken, artık ailemiz olan ekibimizle ve siz değerli misafirlerimizle yaşadığımız anılarımızı bir arada bulacağınız bu özel sayımızı beğenerek okuyacağınızı umuyorum.

Sunset siz değerli dostlarıyla güzel. Nice anılar biriktireceğimiz 25 senelerde hep birlikte olmak dileğiyle...

Sevgi ve saygılarımla,
BARIŞ TANSEVER

Yönetim: Sunset Grill&Bar adına imtiyaz sahibi **Barış Tansever**

Yazı: **Mehmet Yalçın**

Yayın Kurulu: **Alize Tansever, Kimya Çulha, Yasemin Demirkan, Ebru Tansever**

Fotoğraflar: **Burak Teoman ve Sunset arşivi**

Görsel Tasarım: **Onur Berberoğlu**

Prodüksiyon: **İMAGO MEDYA A.Ş.**

Baskı: **A4 Ofset Matbaacılık San.ve Tic. A.Ş.** Otosanayi Sitesi,
Yeşilce Mah. Donanma Sok. No: 16 Kağıthane / İstanbul 0212 281 64 48
www.a4ofset.com sertifika no 44739

BİR EFSANENİN DOĞUŞU

BU AKŞAM RESTORAN NEREDEYSE TAMAMEN DOLU. BUNDA BELKİ GÜNLERDEN CUMARTESİ OLMASININ, BELKİ DE BOĞAZ SULARINDA İŞİLTİLER YARATAN DOLUNAYIN ETKİSİ VAR. AMA NEDENİ NE OLURSA OLSUN, BİR RESTORAN KONUKLARIYLA GÜZEL...

Yazı MEHMET YALÇIN, Fotoğraflar BURAK TEOMAN



Etrafıma şöyle bir göz gezdiriyorum. Önce de buraya her geldiğimde ilk baktığım masaya, 90 numaraya göz atıyorum. Tıpkı uçakların en önündeki "protokol koltuğu" 1A gibi, en ünlü müşterilerin genellikle tercih ettiği masa burası. Hem harika manzaralı, hem de gözden hafifçe uzak ve sakin. Yuvarlak masanın konukları hayli "ağır".

Dönemin ABD Başkan adayı John McCain, Joe Biden, ABD Büyükelçisi, Başkonsolosu, senatör ve diplomatlar... Birkaç masa ileride, duayen işadamları ve yakın dostları kahkahalarla süslenen neşeli bir sohbetler. Bir başka köşede de Ajda Pekkan, Garo Mafyan, ünlü sanatçılar hasret gideriyor. Drogba, Mesut Özil, sporcular ise arkadaş gruplarıyla birlikte bar kısmını tercih etmiş. Bir bistro masasına kollarını dayamış, bar muhabbetindedeler. Terasın soluna doğru, son masada oturan Formula 1'in kurucusu Bernie Ecclestone değil mi?

Sushi bar baş döndürücü bir hareketle, dört Asyalı aşçı sushi sarmaktan başlarını bir an bile kaldırmıyorlar. Zarif buzlu tabaklarda sashimi'ler, Günseli Kato imzalı seramik tepsilere sushi'ler bitmek bilmeyen bir geçit resmindeler. Mutfağın penceresinden, içerideki arı kovanını andıran hareketlilik de göze çarpıyor. Bir garsonlar ordusu, kimi dikdörtgen, kimi yuvarlak, kimi de fanuslu tabaklarda durmaksızın yemek taşıyorlar salona. Master Sommelier Süleyman Bey, ilerideki masada karafan şarabı kadehe nasıl da süzüyor, bir damla bile damlatmadan! Yarım düzine kokteyli tepside bir an bile sarsmadan masaya götüren barmenin mahareti de etkileyici. Salon müdürü Gazi Bey adeta



Bar dekorasyonunda kullanılan renkler, canlı ve sıcak bir atmosfer yaratmak hedefiyle seçilmiş.



MUSTAFA DENİZLİ Teknik Direktör

Sunset'in öğleni, sabahı, akşamı yoktur. Sadece öğle yemeklerinden bahsederseniz

Sunset sabahlarına da, akşamlarına da haksızlık ederiz. Burası yemekleri ve ortamı ile Sunset, yaşanırılığı ile 'son set'tir!

bir sivil komutan; servis ordusunu otoritesini elden bırakmadan küçük mimiklerle yönlendirirken, konukları da güleriyle ağırlamayı ihmal etmiyor. Bu kadar insanın adını aklında nasıl tutuyor acaba? Restoranın patronu Barış Tansever ise eşi Alize Hanım'ı masada birkaç dakika yalnız bırakma pahasına, yakın masalardaki arkadaşlarına takılmadan edemiyor. Restoranın tam göbeğinde, en stratejik noktada cam bir bölmenin içinde duran üçyüz yıllık

Samuray zırhı ise, sanki canlı bir şövalye, "Ben neler gördüm" dercesine etrafındaki bu hareketli sahneleri izliyor gibi.

Evet, burası asla sadece bir "lüks restoran" değil. Bir kulüp, bir yaşama sanatı mekanı, bir lezzet tapınağı, bir eğlence merkezi, bir buluşma yeri. New York'u, Londra'yı aratmayacak denli stresli bir metropol olan İstanbul'un sakinlik, dinginlik ve mola vaat eden bir vahası.

Sunset, bunların tümü. Belki de bir restoranın değil, bir "aura"nın adı.

Oysa 25 yıl önce her şey ne kadar farklıydı. İstanbul Belediyesi yıllarca metruk kalan Ulus Park'ını yeşillendirirken şimdiki Sunset'in bulunduğu alanı da kabaca düzenliyor, Boğaziçi Üniversitesi'nden yeni mezun Barış Tansever adındaki genç de bunlardan ve yaşayacaklarından habersiz Kaliforniya'da eşiy-





Bar bölümünün ilk hali 90'lı yılların dekorasyon anlayışını yansıtıyor.

le birlikte balayı tatili yapıyordu. Henüz 25'indeki Tansever Boğaziçi Üniversitesi Mezunlar Derneği'nin lokali BURC'u işletiyordu ve Alize Hanım'la yeni evlenmişlerdi. Balayı için ABD'ye uçup San Diego'dan bir otomobil kiraladılar, San Francisco'ya kadar sevdikleri yerlerde molarlar vererek gezdiler. En etkileyici sahneyi ise San Francisco'da, gün batımında yaşadılar. Kaliforniya'nın cömert güneşi, Golden Gate köprüsünden süzülerek körfezin mavi sularında kızıl bir top gibi batıyordu. Ve suların üzerinde turuncudan mora büyüleyici bir renk tayfı oluşturmuştu. Tansever, bu müthiş manzarayı belleğine adeta kazıdı. Aynı coşkuyu ve heyecanı binlerce kilometre ötesinde yeniden yaşayınca kadar da sıkça hatırladı.

Balayı hızla geçip Türkiye'ye döndüklerinde, ekonomi tam anlamıyla tozdu-ramandı. "Körfez krizi" diye anılan ekonomik krizin sarstığı ülkenin çetin yaşam mücadelesi, güzel anıları hızla unutturuyordu.

1993'ün son günleriydi. İşler hâlâ dur-gundu, kış da bu kasveti daha da artırıyordu. Barış Tansever'in gözü bir sabah gazete-de bir ilana takıldı: "Akatlar-Ulus'ta yeni açılan Ulus Parkı'nın içinde restaurant-bar kiralıktır." İstanbul Belediyesi'nin bu ilanı, belki de bir fırsattı. Yarım saat sonra, ilanda tarif edilen yerdeydi.

Dünyanın belki de en güzel manzaralı yeşil alanlarından biri olan Ulus sırt-larındaki park, henüz açılmamıştı. Girişte bir işçi "Ulus Parkı" yazılı tabelayı çıkarıyor,



İSMAİL ESİN Esin Avukatlık Ortaklığı Yönetici Ortak

Bazen Sunset'e haftada üç kez geldiğim bile oluyor, hatta bazı haftalar evden çok Sunset'te yemek yemişliğim var; eşim bundan biraz şikayetçi sanırım. Lokantada sürpriz sevmem. İstanbul'da davet edildiğim için gittiklerim hariç; yani özgür irademle gittiğim lokanta sayısı altı! Bunların en başında tabii Sunset var. Sunset benim için en çok huzur, rahatlık ve güven ifade ediyor. Kötü bir sürpriz yaşamayacağımı, Gazi Bey ve İsmail Bey'in beni evimdeki kadar rahat hissettireceklerini, Süleyman Bey'in doğru şarabı önereceğini biliyorum; kapıdan içeri girdiğim andan itibaren Sunset'in güvenli ortamındayım.

Sunset kapılarını açtığı günden beri dekorasyonunu yenileyip değiştirerek mekanı dinamik kıldı. Bu fotoğraf barın 2000'li yılların başındaki görünümüne ait.





Açıldığı 1994 yılında Sunset'in barında Kaliforniya'yı hatırlatan renk ve dokular hakimdi.



Bar şu anda Sunset'in en renkli ve mekana hakim noktalarından biri.

bahçıvanlar fidan diyor, belediye işçileri de çimleri suluyordu. Genç işletmeci patikaların arasından geçip kiralanacak yeri buldu. Ve gözlerine inanamadı... Yeşillikler içindeki teras Boğaz'ı panoramik bir manzarayla kavıyor, "bonus" olarak da Boğaziçi Köprüsü'nü olabilecek en güzel açılardan birinden görüyordu. Korum, tek kelimeyle muhteşimdi.

Bir an, günbatımını büyülenerek seyrettiği San Francisco'daki terası hayal etti. Rastlantıya bakın ki, burası da İstanbul'da günbatımının seyredildiği en güzel yerlerden biriydi. "Sunset..." diye mırıldandı. "Burayı tutabilirsem adı Sunset olmalı..."

Böyle güzel ve geniş bir yeri kiralamak hiç de kolay olmadı. Her şeyden önce ülkenin ekonomik durumu hiç de parlak

değildi. 1990'daki Körfez Krizi'nin yaraları daha tam sarılmamışken, yeni bir kriz patlamış, müthiş bir devalüasyonla Türk lirasının değeri iyice düşmüştü. Üstelik Ulus'taki restoran mekanına istenen kira çok yüksekti, Tansever'in o günlerde işlettiği BURC tesislerinin tam beş katıydı. Mekan İstanbul'un diğer işletmecilerine de yüksek gelen kirası yüzünden üç kez ihaleye çıkarıldığı halde kiraya verilememişti. Barış Tansever bir üniversite lokalinin işletmecisi için hayli lüks sayılacak bu iddialı mekanın gerektirdiği yatırımdan dolayı uykusuz geceler geçirdi, nihayet kararını verdi ve finansmanı da zorluklarla bulduktan sonra belediyenin açtığı ihaleye girdi ve mekanı kiraladı. Tam da bu işler olurken, Tansever'in babası, Boğaziçi Üniversitesi'nin efsane isimlerinden Mümin Tansever 14 Ocak'ta beklenme-



dik biçimde vefat etti. Hayatının en zor kararlarından birini vermekte olan Tansever, büyük bir acıyla sarsıldı. Yeni mekanının açılışının mutluluğuna, babası ortak olamayacaktı.

Gastronomi dünyasında "Bar & Grill" denilen yaygın bir tarz varken, Sunset adının yanına özellikle "Grill & Bar"ı ilave etti ve konsept buna uygun kararlaştırıldı: Kaliforniya stili, "rahat-şık" bir restoran olacaktı burası. Öncelikle yemek yenecek ama bar eğlencesi de yaşanabilecekti. Mimar Erol Altan Kaliforniya havasını yaratılabilmek için kolları sıvadı, bir yandan da

o sırada bir başka restorandan ayrılmak üzere olan Amerikalı chef Johnny Rodriguez transfer edildi. Tansever Kaliforniya mutfağını bir Avrupa kentinin nasıl yorumladığını görmek için Paris'e uçarken, bir ressam da restoranın duvarına Grand Canyon'u sembolize eden dev bir resim çizmeye girişti. Resmin önüne kaktüsler yerleştirildi, mekan İstanbul'da o zamana kadar hiçbir restoranda olmayan rejisör sandalyeleriyle donatıldı. Terasa da şemsiyeler yerine İstanbul'un ilk kez gördüğü yelken tenteler gerilip güneş ve rüzgar zarif biçimde dizginlendikten sonra, restoran açılışa hazır hale geldi. Uzun yıllar Şamdan'ların finans



Şimdiki Brasserie'nin yer aldığı bölüm, ilk yıllarda üzerinde tenteler bulunan bir alan olarak tasarlanmıştı.



LEYLA ALATON
Alarko Holding
Yönetim Kurulu Üyesi

Daha çok öğlenleri, iş yemekleri için geliyorum buraya. Özellikle önemli misafirlerinizi ağırlarken, Sunset'in Boğaz manzarası sayesinde günün hangi saatinde giderseniz gidin çok keyif alırsınız. Sunset benim için, klasik bir adres, güzel manzara ve sushi demek.

koordinatörlüğünü yürüten ve açılışta Sunset'e katılan Güner Arıbal, nam-ı diğer "Güner Baba" sermaye kullanmadan birer telefonla mutfağın dolaplarını et, balık ve sebzelerle doldurdu.

Kuşkusuz bunlar hiç de tereyağından kıl çekerek gibi olmadı. Amerikalı chef açılış yaklaşık "Babam öldü. Los Angeles'a döneceğim" bahanesiyle işten ayrılıp başka bir restoranda, hem de beş km uzaklıkta Fly Inn'de işe başladı mesela. O restoranın işten çıkardığı Türk chef Cüneyt ise, Sunset'e gelip başsız kalan mutfağı devraldı. Yemeklerin final tadımları, açılıştan sadece sekiz gün önce yapılabildi. Geriye sayım başlayınca dekorasyonun da hızlanması gerekti, o kadar ki Tansever üç gün evine gidemedi; restoranda, inşaat kalfasının kanepesinde uyuklamak zorunda kaldı.

Sunset Grill & Bar'ın açılış partisinin yapıldığı 10 Mayıs 1994 akşamı, bir ilkbahar günü için biraz fazla sıcaktı. O yılların modası bej takım elbiseli erkekler serinlemek için ikinci Margarita'larını söylüyor, sık ama rahat giysiler içindeki kadınlar ise o gece ihtiyaç duyamayacakları şallarını sandalyelerin arkalarına bırakıyorlardı. DJ Yener Bey'in kulakları okşayan latin melodileri, Fransız şansonları ve caz müziği ortamın keyfini daha da artırıyordu. Gün yavaş yavaş batarken Boğaziçi Köprüsü'nden geçen araçlar da farlarını yakıp bir ışık seli yaratmışlardı.

Barış Tansever, restoranın tutacağını o gecenin bitmek bilmemesinden anladı. Gece çıkan mehtabın da etkisiyle herkes adeta büyülenip kalmış, parti uzadıkça uzamıştı. Konuklar gidip bir yorgunluk purosunu yaktığında, eşi Alize'ye sarılarak "Galiba olacak..." dedi.

Oay, hemen tüm gazete ve dergiler Sunset'ten söz etti. 94' yaz mevsimi büyük ekonomik krizin etkileri sürerken gelmiş, hiçbir girişimci restoran açacak cesareti gösterememişti. Sunset o yaz açılan tek iddialı restorandı, *Tempo*, *Aktüel* gibi dergilere çift sayfa haber olmuştu. Kriz yorgunu İstanbulluların da yaşama sevincini tazeleyecekleri, kendilerine iyimserlik aşılacakları bir mekana ihtiyaçları vardı ve Sunset, bu pozitif enerjiyi onlara verebilmişti.





Sunset, medyada “yükselen değerler” deyiminin sıkça kullanıldığı o günlerin bu değerlerinden biri olmayı başardı. Bunda yeşillikler içindeki bir vaha gibi harika konumunun, benzersiz manzarasının yanı sıra iş dünyasının yeni kuşaklarının beğenilerine hitap etmesi de önemli rol oynadı. Osmanlı'nın son döneminden beri hep klasik Avrupa kültüründen etkilenen ülke, bu kez Amerikan yaşam tarzını örnek alıyordu. ABD’de öğrenim görüp dönen ve yönetim görevlerine gelen genç patronların ve profesyonellerin eğilimleri, kent yaşamında etkisini hissettiriyordu. Gelenekçi Avrupalıların, “yuppie” diyerek hafif alaylı biçimde küçümsediği ancak iyi yetişmiş ve atak genç kuşak, hayata ağırlığını koyuyordu. Ağır Fransız ritüel-

leriyle bezeli klasik “fine dining” konsepti demode oluyor, onun yerini restorana şık bir jean ve blazer ceketle, kravatsız da gelinebilen bir mekan tarzı alıyordu. Portakallı ördek, mantarlı Filet Mignon ya da Châteaubriand gibi süslü yemekler gündemden düşüyor, ızgara steak’ler, somon ve zengin salatalar gibi yeni ve servisi daha rahat yemekler tercih ediliyordu. Gastronomide de pusula Paris değil, New York’tu artık. Türkiye’nin ilk “California” restoranı, doğru zamanda, doğru yerde açılmıştı.

İstanbul, garsonların orduevi persanelerini andıran üniformalar giymediği, bariyerli restoranı iç içe olan, kocaman tabaklarda T-bone steak’ler ve iri balon

kadehlerde Kaliforniya şarapları servis edilen, genç işadamları ve yöneticilerin ceketlerini çıkarıp sandalyelerine astıkları bu restoranı kısa sürede sevdi. Sunset açılışından bir ay sonra, geceleri 300’e yakın konuk ağırlayarak tam kapasite dolmaya başladı. Tansever, o günleri anlatırken “Hem elegan, hem de ‘fresh’ olmayı başardık. Nostaljik de değildik, fazla modern de. Adeta ‘zamansız’ bir mekan yarattık. İstanbul’da bu tarzdaki ilk restoran Sunset’i ve bundan dolayı da sevildi” diyor.

Kuşkusuz 25 yıl sonra bugün, Sunset o günkü restoran değil... Dramatik değişimler geçirmese de hemen her sezon “rötuşlandı”, belki de bu sayede hep taze kaldı. Dekorasyon bu tazeleyici dokunuşlarla sürekli yenilendi.



Brasserie'nin 2000'li yılların başındaki düzeni, yemek sonrası eğlenceye göre kurgulanmıştı.

Sunset’in 20 yıldır iç mimarlığını yürüten Aykut Dokur, “Bu uzun sürede aslında her şey değişti. Terastaki yelken tenteler dahil her şey farklı. Ama tüm yenilikleri zamana yayararak, yedire yedire yaptık” diyor. Nitekim ilk yıllarda hemen tüm müşteriler Boğaz’ı görebilsin, manzara kapanmasın diye hafif setler yapıldı. Ardından Philippe Starck tasarımı kolçaklı koltuklar konforu artırdı, keskin köşeli sütunlar özel kaplamalarla yuvarlatıldı, duvarlara konan aynalarla derinlik ve genişlik duygusu sağlandı. Barın yeri değişti, mutfak yatay bir pencereyle görülebilir hale getirilip, bir günde yüzlerce tabak çıkaran küçük bir chef ordusunun enerjisi mekana da yansıtıldı... Bar alanında devreye giren Sunset Brasserie ise, gündüzleri şık bir brasserie, geceleri de hareketli bir bar olarak Sunset’e ayrı bir enerji kattı,

“fresh” havasıyla özellikle öğlen yemeklerini canlandırdı.

Aykut Dokur, “Müdevimliğinin önemini ve bir restoranın müdeviminin fazla keskin değişikliklerden hoşlanmadığını biliyoruz. Birçok mekana yıllarca dokunulmaz, sonra da köklü bir değişim yapılır ve müşteri şoke olur. Biz Sunset müşterilerine bunu yaşatmadık” diye ekliyor. Barış Tansever de, büyük ressam Burhan Doğançay’ın desenlerini taşıyan servis tabaklarına gülümseyerek bakarken, “Buralara adım adım geldik” diyor. “Villeroy Boch’un Adam Tihany tarafından dizayn edilen ‘Il Mago’ tabak serisini ilk kez biz kullanmıştık.”

Dekorasyondaki değişimler yemek alanında da sürüyor, ilk yıllarında en çok satılan yemeği barbekü soslu ız-



OKTAY DURAN
Art On Istanbul Kurucusu

İstanbul’da birçok yabancı ağırlıyoruz, misafirlerimizi ne kadar etkilemek istediğimize göre farklı restoranlara götürüyoruz. En üst düzeyde ağırlamak istediklerimiz olduğunda tabii ki Sunset’i tercih ediyoruz.





Şimdi oturma gruplarının yer aldığı terasta, önceki yıllarda yüksek bar masaları bulunuyordu.



sela Nobu gibi dünyanın en ünlü restoranlarının birinden ayrılan tecrübeli bir chef'i transfer etmek, Paris'teki Michelin yıldızlı restoranlardaki tecrübelerinden sonra yıllarca Amerika ve Uzakdoğu'da efsane restoranlarda çalışmış, Alain Ducasse ekolünden gelen çok değerli bir chef olan Fabrice Canelle'i yaratıcı mutfak direktörü olarak Sunset ekibine katmak ve emektar chef'ini de ezmeden üçü arasında hem bir sinerji, hem bir rekabet yaratmak hiç de kolay iş değildir..." Bir diğer tecrübeli gastronomi ustası, yemek yazarı ve yemek programı sunucusu Mehmet Yaşın de, "Türkiye'nin en güzel manzaralı restoranlarında genellikle manzara satılır, yemek vasattır. Sunset'te ise ikisi başaşa durumda" yorumunu yapıyor.

İnsan bu iki lezzet üstadını dinlerken, yıllar önce Türkiye'ye gelen "Premier

gara tavuk olan restoran, bugünün eğilimleri doğrultusunda Türk mutfağının rafine örneklerinden Asya-füzyon mutfağına kadar genişleyen bir lezzet yelpazesi sunuyor. Türk mutfağını ve klasik yemekleri ülkenin en yetenekli aşçıları yaparken, Asya tatlarında büyük uluslararası deneyim sahibi Japon chef Hiroki Takemura imzası bulunuyor.

Türkiye'de otellerdeki klasik Japon restoranları dışında ilk kez sushi servisini başlatan Sunset, steak trendini de ıskalamıyor, şehrin en iddialı steak'lerini servis ediyor. Türkiye'ye ilk kez istiridyeyi mi ithal ediyor, onu ilk sunan da yine Sunset oluyor. 2004'te TMSF tarafından açılan müzayede ile satışa çıkarılan şarap koleksiyonunun büyük bölümünün alınmasıyla oluşan ülkenin Avrupa standartlarındaki ilk şarap

kavı, yeni parlayan butik üreticilerin de şaraplarıyla sürekli güncel tutuluyor, dünyadaki en trendy kokteyller yine Sunset'te yudumlanıyor.

Uzun meslek hayatında dünyanın en iyi restoranlarında defalarca bulunmuş, haklarında yüzlerce yazı kaleme almış Sabah'ın duayen gastronomi yazarı Ahmet Örs, Sunset'in yakından izlediği serüvenini şöyle özetliyor: "20 yıl önce başarıya kavuşanların çoğu ya elendi, ya da demode oldu... Sunset ise çizgiyi hep yüksek tuttu. Böyle bir mekanın sahibi ölüncüye kadar hiçbir şey yapmadan para kazanabilir, ama Barış Tansever bunun 'üzerine yatmadı', her yıl restoranına bir şey ilave ederek onu diri tuttu. Ve alışılmadık şeyler yaptı. Me-





İlk açıldığı yıllarda Sunset'in hem dekorasyonunda hem menüsünde Kaliforniya etkileri hakimdi.

Grand Cru Classe" Château Margaux'nun genel müdürü, efsane şarap yapımcısı Paul Pontallier'nin sözlerini hatırlamadan edemiyor. Bordeaux'nun ünlü siması, bu satırların yazarının "Bazı 'kült' Kaliforniya şaraplarının sizin gibi yüzyılların şarap aristokrasisini temsil eden şatoların şaraplarından daha yüksek puan ve ödüller alması sizi endişelendirmiyor mu?" sorusuna gülümseyerek şu cevabı vermişti: "Asla... Sözünü ettiğiniz üreticiler, yüzlerce dönüm bağdan yaptıkları yüzlerce fiçı şarabın en iyi birkaç fiçısını ayırıyor, bunlardan birkaç bin adet şişeleyerek bu ödülleri alıyorlar. Bu şaraplar o kadar az ki, isteseniz de bulup satın alamıyorsunuz, sanki sadece madalya jürileri için üretiliyorlar. Biz de şaraplarımızın en iyi birkaç fiçısını ayrı şişelesek daha yüksek puanlar alabiliriz. Ama biz her yıl, dünyanın her yerinde bulabileceğiniz, her iyi restoranda yudumlayabileceğiniz, iyi kavlardan satın alıp koleksiyonunu yapabileceğiniz en yüksek kalitede bir şarabı 200 bin şişe üretiliyoruz. Ve bunu asırlardır yapıyoruz. Asıl başarı budur..."

Sunset de, tıpkı bu sözlerdeki gibi kapasitesi 60 ila 80 sandalyeyi geçmeyen Michelin yıldızlı butik restoranlardaki yemek ve servis kalitesini, zaman zaman 300 sandalyeye kadar çıkabilen kuver sayısında sunmayı başarıyor, üstelik de bunu 25 yıldır, istikrarlı



bir devamlılıkla yapıyor... O yüzden de dünyada da bir "klasik" olarak anılıyor artık. Tıpkı şarap kavında geniş bir koleksiyonu bulunan Bordeaux'nun "büyük" şarapları gibi...

Klasikleşmesi ama eskimemesi, orta yaştaki konukların da, onların çocuklarının da aynı mekandan keyif alabilmesi, "İstanbul'un en iyi restoranı" anketlerinde hâlâ en baş sırada yer alması



ERTUĞRUL ÖZKÖK Gazeteci, Yazar

Bu gece olağanüstü bir 1989 Domaine de la Romanée La Tâche Grand Cru içtik. Karşıda Boğaz Köprüsü, kulağımızda Purple Rain... Hayat bu şehirde; Sunset bu şehirde. Bu hazı yakalayabileceğimiz kaç mekan ve kaç yaşımız vardır kimbilir? Teşekkürler Barış, teşekkürler Sunset. Ama sizi Wine Spectator'un Dünyanın En İyi Şarap Restoranları Listesi'nde görmek istiyorum. Nice 15 yıllara!

Sunset'in notu: 2011'den itibaren Wine Spectator'un Dünyanın En İyi Şarap Restoranları Listesi'ne her yıl girdik, ikinci 15'e de az kaldı!



ve üst düzey bir konuğu ağırlarken ilk akla gelen restoran olması, kalitesindeki istikrarın yanı sıra biraz da yenilikçiliği, kendini diri tutması sayesinde.

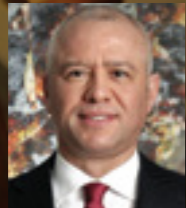
Sunset'tir" diyerek San Francisco-İstanbul bağlantısını yıllar sonra bir kez daha kuruyor.

İlk 25 yılının ardından, sadece Türkiye'nin değil, dünyanın en seçkin restoranları arasında Sunset. Nitekim yeryüzünün dört bir yanındaki en iyi restoranlarda yemek yeme, onları karşılaştırma fırsatı bulan yabancı konukların izlenimleri de o yönde. Tohumları San Francisco körfezindeki bir günbatımında atılan Sunset'in yıllar sonra dünyanın en önemli işkadınlarından birinin, BNP Paribas Varlık Yönetimi co-CEO'su Sofia Merlo'nun kaleminden yine San Francisco'yla karşılaştırılması ise talihin hoş bir cilvesi olsa gerek. Merlo, Financial Times'in yaşama sanatı eki How To Spend It'te "Kaliforniya'dayken The Slanted Door'a giderim. Körfez manzarası muhteşemdir... İstanbul'daki tek tercihim ise Boğaziçi'ne hakim

Sunset'i dünya liginin en üst sıralarına taşıyan, kuşkusuz sadece benzersiz konumu değil. Perde gerisinde 20 yıllık titiz bir çaba, isimsiz kahramanlar ve nice renkli anı var... Ama her şeyden de öte, Sunset'i Sunset yapan kurucusu, lideri Barış Tansever, kendine özgü kişiliği ve tükenmek bilmeyen yaratıcı enerjisiyle, her gün sahne alan bu orkestranın "maestro"sü. Öyleyse, Sunset müdavimlerinin yakından tanıdıklarını düşündükleri Tansever'i, daha da yakından tanımalı...

BOĞAZIÇI'NIN HAŞARI ÇOCUĞU

14 Ocak 2014 akşamı Boğaziçi Üniversitesi'nin Albert Long Hall'u buz gibi havaya rağmen dopdoluydu. Girişteki fuayede garsonlar tepşillerle sushi ve



LEVENT ÇAKIROĞLU Koç Holding CEO

Sunset, aile yemeklerimizde sıcak ağırlandığımız, yurtiçinden ve özellikle yurtdışından misafirlerimizle geldiğimizde eşsiz İstanbul'un büyüsunü tamamlayan, yaşadığımız şehre değer katan örnek bir başarı hikayesi... Sunset'in 25. yılı vesilesiyle sevgili arkadaşım Barış Tansever'i ve kıymetli ekip arkadaşlarını candan tebrik ederim. Başarılarla dolu nice güzel yıllara...



şarap dolaştırıyor, kalabalıktan göz gözü görmüyor, asırlık taş duvarlar kahkahalardan çınliyordu. Yüksek tavanların altında ender görülen renkli bir topluluk vardı. 80 yaşında emekli profesörlerden 18 yaşındaki birinci sınıf öğrencilerine farklı kuşaklardan birkaç yüz konuk, tek bir amaçla, Mümin Tansever'i anmak için oradaydılar. Vefatının 20. yıldönümünde anılan Tansever, Boğaziçi Üniversitesi'nin tarihinde en derin izler bırakmış kişilerden biriydi. Resmi sıfatı "Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı" olsa da, binlerce öğrencinin "Mümin Baba"sı, yüzlerce personelin "Mümin Abi'si, öğretim üyelerinin de "Mümin Bey"iydi. Bulgaristan'dan

göçen bir ailenin ferdi olarak İstanbul'a gelmiş, 1957'de Boğaziçi Üniversitesi'nde idari göreve girmişti. Okulun içinde, lojmanda kalan Tansever tam 37 yıl boyunca bu camiada görev yaptı, derdi olan herkese koşarak, terörle dolu 70'li yıllarda ateşli genç öğrencileri de, onların peşine düşen devlet görevlilerini de yatıştırıp kimse'nin burnunun kanamamasını sağlayarak etrafında büyük bir sevgi ve saygı halesi yaratmıştı. 59 yaşındaki vefatı, tüm Boğaziçilileri derinden üzmüştü.

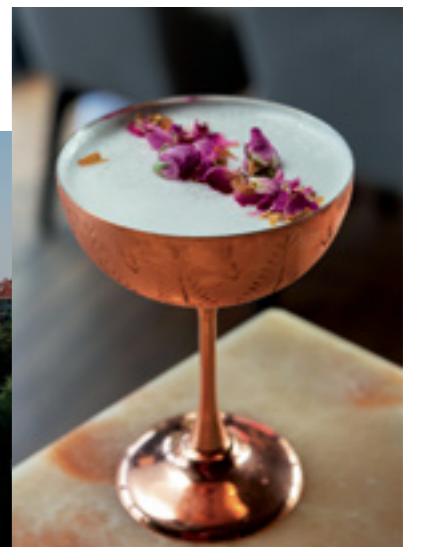
B abasını erken kaybeden Barış Tansever'in düzenlediği anma gecesinde kokteylden sonra konser salonuna geçildi, kısa

90'lı yıllarda Sunset'te gerçekleşen bir düğünden masa örneği...



TİJEN MERGEN Power of Happiness Platformu Kurucu Ortağı

Sunset benim evim gibi... Rahat, keyifli, her zaman gelmeyi tercih edeceğim bir mekan. Lezzetini hiç bozmadı; 25 sene az değil, aynı kalitede hizmet sunmaya devam ediyor. Manzara harika, özellikle yaz başları güneşi Sunset'te batırmaktan çok keyif alıyorum. Favorilerim sushi ve kuzu incik. Sunset'i evim gibi görmemde Barış'ın yarattığı "community" ruhu ve Boğaziçili olarak ortak arkadaşlarımızın geldiği mekan olması çok etkili. İnsan gibi insan toplumumuzda çok az kaldı; birbirine destek olan, eğitime gönül veren... İşte Barış bu nadir insanlardan biri, dolayısıyla onun mekanında olmak iyi hissettiriyor insana.





Ana salon; henüz yatay mutfak penceresinin açılmadığı dönemde...

bir konuşmanın ardından Mümin Tansever belgeseli seyredildi. Sonra da Barış Tansever'in kızı Maya Tansever piyanoda üç büyük besteciden üç eser seslendirdi. Salon karanlık olsa da, konukların yüzlerindeki gülümsemeler de, çoğunun gözpınarlarında biriken yaşlar da seçilebiliyordu.

Sunset'in kurucusu Barış Tansever, böyle bir iklimin insanı... 1967'de doğmuş, Boğaziçi Üniversitesi'nin kampüsünde profesörlerden öğrencilere, müstahdemlerden memurlara hemen tüm Boğaziçi camiasının adeta maskotu gibi büyümüş. Sadece Türkiye'nin, değil dünyanın en seçkin eğitim ku-

rumlarından olan bu üniversitenin düzeyli atmosferinde, aydın bir ortamda yetmişmiş. 70'lerde öğrencilerin bir otoparka sahip olduğu yegane üniversitesinde, babasının memur maaşıyla mütevazı bir çocukluk geçirmiş.

Daha ilkokul dördüncü sınıftayken üniversitenin emektar baş marangozu Bedros Ohanyan'ın yanına çırak olarak girmiş, yaz tatili boyunca talaşları süpürüp kapının önünü yıkamış. Nişantaşı Anadolu Lisesi olan High School'da okurken her yaz çalışmış, böylelikle hayata erken atılmış. Sheraton Otel'i'nin Merhaba Restaurant'ında



EKREM İMAMOĞLU,
İBB Başkanı

İstanbul, kadim şehir; süreçleri tarih boyu dünyaya yön vermiştir. Tarihi sorumluluğu hissetmek ve taşımak bu güzel coğrafyaya karşı asil bir sorumluluktur.

Adı ve konumu ne olursa olsun, bu duygu asla ihmal edilmemelidir. İstanbul'un en güzel köşelerinden ve lezzet duraklarından biri olan Sunset, tüm bu duygularla hizmet ederek, mutlak yaşanması gereken bir atmosfer sunuyor. Uzun yıllar boyu bu güzelliği ve sorumluluğu taşıması dileğiyle...





çalışırsak hep beraber daha fazla kazanırız” demiş. “Hakikaten de öyle yaptık, o andan itibaren bana dokunmadılar ve birlikte çalıştık. Güzel de kazandık. Bu bana büyük bir hayat dersi oldu. O gün bugündür çatışmak yerine uzlaşmayı severim.”

Boğaziçi kampüsünün kabına sığamayan haşarı delikanlısı Barış, ataklığı, insan ilişkilerindeki esnekliği ve sahip olduğu doğal “şeytan tüyü”yle bu özelliklerin büyük avantaj sağlayacağı servis sektörüne

yönelmiş. Liseyi bitirip Boğaziçi İşletme’yi kazandığında daha okurken eğlence dünyasına girmiş ve okuduğu bölümün adının hakkını verircesine, işletmeciliğe atılmış... O günleri, “Üniversitenin spor kulüplerinde faaldim. Kulüpler gelir elde etmek için kampüste parti düzenleme hakkına sahipti. O yıllarda bugünkü gibi eğlence mekanları, Rock barlar gibi öğrencilere uygun yerler de yoktu. Boğaziçi’ndeki partiler eğitilmiş gençliğin tek adresiydi. Dışarıdan da geliyordu ve ben bunların organizasyonunda yer alıyordum” diye anlatıyor. “Bu partilerden sonra Fem Güçlütürk bir gün beni aradı ve ‘Alarko olarak Alkent’te Hillside’i yaptık, içinde de bir bar-club açtık ama istediğimiz canlılığa kavuşamadı’ dedi. Hillside’i yöneten genel müdür Edip İlkbahar’la tanıştık, cirodan hisse üzerinden Hillside’da partiler düzenlemek için anlaştık. Boğaziçi bilgisayar mühendisliğinden Bülent Öktem’le ortak giriştik bu işe. O tarihlerde Etiler Alkent’e Cumartesi günleri 50-60 kişi gelirdi, hafta içi daha bile zayıftı. Bizim partilere ise hafta içi 300’e yakın, hafta sonu 1.000-1.500 kişi geliyordu. Körfez savaşına kadar Pasha tam bir vaha gibiydi... Alarko yeme-içmeye kurumsal olarak giren ilk büyük kuruluş, ben de onlardan çok şey öğrendim” diye de ekliyor.

komilik de, Bodrum’da bir halı dükkanında tezgahçılık da yapmış, çocuk yaşta hayatı öğrenmiş. Üniversite kütüphanesinde çalışmak, ünlü işadamı Kamil Yazıcı’nın havuzunun inşaatında puantörlük, Tura Turizm’de sabahları 06.00’larda turistleri uçaklardan alıp otellerine yerleştirerek “transfer boy”luk da Tansever’in öğrencilik yıllarında yaptığı bir dolu iş arasında... Bu yoğun tempo ile 17 yaşından sonra ailesinden harçlık almadan, başına buyruk bir gençlik yaşayabilmiş Barış Tansever.

İlk gençlik yıllarını konuşurken, o dönemde yaşadığı ve hayatında büyük iz bırakan bir olayı anlatıyor: “12 yaşındaydım, yaz sezonunu Kapalıçarşı’da babamın Süryani bir arkadaşı olan Jan Başoğlu’nun kuyumcu dükkanında çalışarak geçiriyordum. Bir ara dükkan çok durağan ol-

duğu için sıkıldım, Sultanahmet meydanına gidip otobüslerle gelen turistlere slayt satmaya çalıştım. Yabancı dilim iyi olduğundan işe hızlı bir giriş de yaptım. Meğer o iş doğulu çocukların elindeymiş! O gün onlardan sıkı bir dayak yedim ve dudağım yarık vaziyette hırsla eve döndüm. Akşam babamın espis gürlemesini bekliyordum ama o ummadığım bir tepki verdi. ‘Kendi işini kendin halledeceksin oğlum’ dedi.”

Gece boyu uyku tutmayan Tansever, ertesi gün birkaç arkadaşını toplayıp intikam almak yerine, Sultanahmet’e tek başına gidip kendisini döven çocukların liderini bulmuş. “Bana niye kızılıyorsunuz. İzin verin birlikte çalışalım, sizde ekip var, ben de yabancı dil biliyorum, birlikte



Mimar Sevtap İnşel
ve Genel Müdür
Kimya Çulha.



Tanşver, 1989 ve 1990 yazında New York'ta staj yaparken oradaki eğlence dünyasını, gece hayatını ve gastronomi alanını incelemiştir. "Bugünkü değerlerim orada oluştu" dediği bu uzun yaz tatilinden sonra, o günlerin en popüler gece kulübü Pasha'nın da kapanmasının ardından gece hayatının duayeni Celal Çapa'yı aramış. "Partilere devam etmek istiyordum. Celal

Çapa da sıcak baktı ve işlettiği Yeni-köy Şamsa'da bir 'Wall Street Night' düzenledim. O zamanlar sponsorlu parti yoktu, partiye sponsorlar buldum. Davetiyeleri hisse senedi olarak bastırdık, sponsorlarımızdan Reuters canlı yayınıyla New York'a bağlandı. Mercedes ve Dışbank da sponsordu, İMKB başkanından SPK başkanına hatta Hazine Müsteşarı'na kadar bütün

finans dünyası, banka sahipleri, genel müdürleri, patronlar, borsacılar oradaydı" diye anlatıyor o günleri. "Bu çok başarılı geçen partiyle Celal Çapa'yla da güzel bir başlangıç yapmış olduk. Celal Çapa sektörde benim manevi babam gibiydi. Emre Ergani, İzzet Çapa gibi isimler de onunla çalışarak bu dünyada ilerlediler, ben ne yazık ki kendisiyle az çalışabildim."

Henüz sabit bir mekanı olmayan Tanşver, gerçek anlamda işletmeciliğe ise üniversitenin lokalini kiralarak başlamış. Kuşkusuz, 23 yaşında bir yeni mezun olarak Boğaziçi Üniversitesi Mezunlar Derneği BÜMED'in lokali BURC'un işletmesini alması da kolay olmamış:

"Üniversite duayen hocalarından Prof. Mustafa Dilber BURC'un işletmesini ünlü işletmeci Celal Çapa'ya vermek istedi. Celal Çapa, 'Burayı işletirsem, Boğaziçi Şamdan yapmak isterim' diyordu. Ancak okul dışından misafir kabulü mümkün değildi ve anlaşılmadılar. 'Ben gireyim' dedim, o zaman BÜMED genel sekreteri olan Erdal Yıldırım 'Burayı sana emanet edemeyiz. Tecrüben az, tecrübeli bir ortak bulup gelersen belki düşünürüz' dedi. Ben de o yılların popüler mekanlarından Bebek'teki Kalem Bar'ın sahibi Ercan Akıncı'ya gittim. Sonuçta Akıncı, ben ve barın şefi Doğan üçlü bir ortaklık kurup BURC'a talip olduk. BÜMED Yönetim Kurulu da güvenip işletmeyi bize verdi..."

Tanşver, 1990-93 arasındaki bu üç yılda işletmecilikteki ilk dene-





RAHMI KOÇ Koç Holding Şeref Başkanı

Lütfedip imzalı bir nüshasını gönderdiğiniz, Sunset Lokantası olarak 25 yılın ardından çıkarttığınızı güzel tarif kitabını aldım. Çok makbule geçti, hemen açışma verdim. Böylesi değişken ve servis sektörünün tatmini en zor dallarından biri olan yeme-içme konusundaki fevkalade başarınızdan dolayı sizi tebrik ederim. İstanbul'da marka olmuş birkaç yerden birisiniz. Bu vesileyle sıhhat ve afiyet diler, sevgilerimi iletirim.

yimlerini edinmiş, farkında olmadan adeta kendini Sunset'e hazırlamış. "Restorancılığı BURC'ta öğrendim. Kendi düşünümü de orada yaptım. Sabah mutfak için alışverişe gittim, akşam da damatlık giydim" diyor. "Ayrıca cazı ve cazcılarını tanıdım. Kerem Görsev, Nükhet Ruacan, Nezhil Yeşilnil gibi değerli sanatçılar BURC'ta çalardı. BURC ile ilk kez bir kurum lokali bu kadar popüler oldu. O günlerde çok kullanılan deyimle 'in' bir yer haline geldi."

Genç işletmeci, kariyer basamaklarını kendine hep günün koşullarını zorlayan hedefler koymas ve cesurca risk alması sayesinde hızla tırmanmış. Herkesin yaptığını tekrarlamamanın güvencesine sığınmak yerine, yeni ve aykırı denemelerle sürekli hayata meydan okumuş. Ağır yüklerin altına girmiş ama altından kalkabilmeyi de başarmış, başardıkça da yeni kapılar önünde açılmış.

İddialı ve pahalı bir mekanı kiralayarak o güne dek yapılmayan tarzda bir restoranı kurma öyküsü kadar, büyük sıçramalarla bugüne getirme başarısı da böyle gerçekleşmiş. Sunset'e büyük bir ivme kazandıran sushi baru kurması da tam böyle bir öykünün ürünü. 1999 yazında teknede tatil yaptığı arkadaşlarına sormuş: "Sunset'te Kaliforniya tarzı pizza mı tutar, sushi mi?" Beş kişiden dördü pizza deyince, o an kararını vermiş: Sushi!

O yıllarda sadece bazı otellerdeki Japon restoranlarında yenebilen sushi'nin restoran ortamına çıkması büyük sükse yapmış, kış aylarını zayıf geçiren Sunset'i 12 ay iş yapar hale getirmiş. Tabii bu da hiç kolay olmamış, uzun uğraşlardan sonra getirttiği Tayland Kralı'nın sushi ustaları aylarca çalışma izni beklemiş. Tansever'in "şans meleşti", bu kez hiç beklenmedik biçimde Cumhurbaşkanı olmuş. Dönemin Cumhurbaşkanı Süleyman Demirel restoranda kıyılacak bir nikahta şahit olunca, Tansever Demirel'in yaverine konuyu iletmış ve nihayet çalışma izinleri çıkabilmiş.

Barış Tansever'in iş dünyasındaki varlığı bugün sadece Sunset'in sahibi olmakla sınırlı değil. Bir yandan da önemli bir sivil toplum lideri, üst düzey restoranların işletmecilerini bir araya getiren TUR-

YİD'in (Turizm Restaurant Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği) kurucu başkanı, Boğaziçi Üniversitesi'nin Mütevelli Heyet Üyesi, Boğaziçi Teknopark'ın da Yönetim Kurulu Üyesi. Ama bu kadar sığta ve yoğunluğa rağmen sert ve agresif bir iş insanı değil; yumuşak ve demokrat bir tarza sahip. Çalışanlarına karşı dost ve babacan tavırlı, Türkiye'de müdürü ve aşçısıyla yurtdışı seyahate çıkan, onlarla restoran restoran gezip gözlemler yapan ilk işletmeci mesela. Yöneticilik stilini, 20 yıldır Sunset'in iç mimarlığını yapan Aykut Dokur şöyle özetliyor: "Barış hem herkesi yönetir ve kontrol eder, hem de onlara kendi kendilerine oynamaları için bir alan bırakır." 16 yıl restoranın muhasebe işlerini yürüten Güner Arıbal da, "Çok ileri

fikirli ve yaratıcıdır, ayrıca cesurdur. Müzayedede şaraplarını öyle büyük bir bütçe ayırıp aldığımız zaman, neredeyse herkes bize deli gözleriyle bakıyordu. Ama Sunset bununla İstanbul'da yeni bir dönem başlattı" diyor. İnsan Sunset'te zaman geçirdiğinde, Barış Tansever'in bu geniş kadroya sevgiyle beslenen saygıya dayalı bir liderlik yaptığını görebiliyor. Her detaya karışmasa da İstanbul'da ise her gün restoranda bulunuyor, sadece Pazar günleri az geliyor. Sunset'in müdavimleri, gündüzleri Tansever'e sık sık sakin bir masada, elinde not defterleriyle birileriyle ufak toplantılar yaparken rastlayabiliyorlar.

Sunset'te sosyal haklar da çok gelişmiş... 100'ün üzerindeki personelin normal si-



Girişteki koridor yenilenirken, mimari tasarım ekibi fotoğraf üzerinde çizimlerle eskiz çalışmış.



gortalarının dışında özel sağlık sigortaları da var. Tansever "Ben çocuklarımı hasta olduklarında hangi hastaneye götüreceğim, onların da çocukları orada tedavi olsun isterim" diyor. Sunset ekibinin büyük bölümünün neredeyse 25 yıldır görev yaptığını da ekliyor. Kuşkusuz bu sosyal yaklaşım Sunset kadrosunun işe bağlılığını ve motivasyonunu artırıyor, servis kalitesini yükseltiyor. Sunset'in müdavimleri yıllar boyu aynı kişilerin kendilerine hizmet etmelerinin rahatlığını yaşıyor, restoranı adeta evleri gibi görebiliyorlar. Öte

yandan eleştirilere, yeni fikirlere de açık, sözünü sakınmayan, zaman zaman medyada çeşitli konularda cesur çıkışlar yapan biri olarak çalışma arkadaşlarından da açıksözlülük bekliyor, dalkavukluk ya da "evet efendim"cilikten hoşlanmıyor.

Restoran işletmeciliği gibi özel hayattan zaman çalan, her an tetikte olmayı gerektiren, hem çalışanı hem de müşterisiyle aslında bir insan ilişkileri yönetimi olan yıpratıcı bir işte aile desteği de çok önemli... Tansever, "Bu açı-

dan çok şanslıyım" diyor. "Eşim Alize hem ortağım, hem koruyucu meleğim." Bir diğer şansı da, eşinin kızkardeşi Kimya Çulha'nın 19 yıldır restoranda genel müdürlük görevini üstlenmesi, amcası Mehmet Ali Tansever'in de 20 yıldır Sunset'in işletme müdürü olarak satın alma işlerini yürütmesi.

Bir lokanta işleten aşçı büyükdesinden gelen genler, Barış Tansever'in kişiliğinde gastronomi, servis ve eğlenceyi bir araya getirmiş, onu Türkiye'de az restoranın görebileceği



Sunset'in ilk yıllarında giriş, klasik bir görünüme sahipti.

Sunset'in 25. yılını kutlama başarısına kadar ulaştırmış. Ve 25 yıl sonra bile neredeyse ilk günün heyecanında, Sunset'in kendini geliştirerek daha nice 25 yılları göreceği inancında. Bunda kendi enerjisi ve vizyonu kadar, Sunset'e adeta kulüpleri gibi sahip çıkan, üç farklı kuşak bir arada Sunset'in keyfini çıkaran konuklarından da güç alıyor. İlerleyen satırlarda da onları, varlıklarıyla Sunset'e kimliğini kazandıran, onu Türkiye'nin en gözde restoranı yapan Sunset müdavimlerini tanıyacağız...

HERKESE AÇIK BİR SEÇKİNER KULÜBÜ

Özel dikim olduğu belli yakasız hardal sarısı ceket, aristokrat duruşu ve karizmatik hareketleriyle sıradan bir insan olmadığı belliydi. Arada bir kadehindeki beyaz şaraptan yudumluyor, konuklarıyla tek tek ilgileniyor, ara ara da harika Boğaz manzarasına göz kaçamakları yapıyordu. Ailesinin asırlara dayanan öyküsünü masaya geçince anlattı. Annesi Lüksemburg Prensesi

De Muchy, babası da Bordeaux'nun 5 Premier Grand Cru Classe şatosundan Haut-Brion'un sahibi ünlü bir bankacıydı. Eğitimini İngiltere ve Amerika'da tamamlamış, babasının vefatından sonra Bordeaux'ya dönüp şatonun başına geçmişti. Dünyayı dolaşarak, şarabının tanıtımlarında bulunuyor, en büyük hobisi olan dalış sırasında derinliklerde rastladığı eski Haut-Brion şişelerinden replikalar yaptırıp yeni satın aldığı şatonun şaraplarında kullanıyordu.

Türkiye'ye de ihraç ettiği yeni şaraplarını tanıtmak için gelmişti. Kuşkusuz, bu denli seçkin bir şarabın en iyi sunulabileceği yer olarak da, Sunset'i seçmişti. Nitekim harika bir "wine lunch" gerçekleşti, özellikle yuzu soslu yengeç salatasının çok nadir bir beyaz olan Haut Brion Blanc'la uyumu hayranlık uyandırdı. Prens Robert de yemeğin ardından, "Bu denli sofistike şaraplara eşlik edebilecek bir menüyü başarıyla çıkarabilmek hiç kolay değil" diyerek Barış ve Alize Tansever'i kutlamaktan kendini alamadı.





Lüksemburg Prensi Robert, Sunset'in 25 yıl boyunca ağırladığı çok sayıda ünlü konuktan sadece biri... ABD Başkan yardımcısı Joe Biden ve AB liderlerinden Olli Rehn Barroso'dan Malezya Kralı Abdülhalim Muazzam Şah'a, Gürcistan Devlet Başkanı Mihail Sakaşvili'den KKTC Cumhurbaşkanı Rauf Denktaş'a liderlerin isimleri, Sunset'in konuk defterinin başlarında. Salon Müdürü Gazi Akyol, sakin bir üslupla "Türkiye'ye gelen bütün ünlüler Sunset'te yemek yer" derken bir gerçeği aktarıyor. Ornella Muti, Sean Penn ve Christopher Lambert gibi film yıldızlarından U2'nun solisti Bono, Bob Geldof, Gloria Estefan, Chris de Burgh, Mariah Carey, Natalie Cole gibi müzisyenlere, Michael Kors, Philipp Plein gibi modacıardan Bar Refaeli, Alessandra Ambrosio, Karolina Kurkova gibi mankenlere uzanan renkli bir dünya ünlüleri yelpazesi, Sunset'in tadını çıkaranlar arasında. İngiltere kraliçesinin dünürü Middleton'ların kızı Pippa'dan tutun da Richard Branson, Sami Ofer, Llyod Blankfein, Muhtar Kent gibi iş dünyasının doruklarındaki isimlere de Sunset'te sıkça rastlamak mümkün.

Sunset'in herhangi bir gününde böyle bir "şöhretler karması"nı görmek son derece doğal. O kadar ki, insan bazen "Kim ünsüz acaba?" diye düşünüyor. Kapısında paparazzilerin olmadığı, dünyaca ünlü bile olsanız abartılı bir ilgiye boğulmadan sakin ve mesafeli bir servis alacağınız, kimsenin tanımadığı biri de olsanız aynı özeni göreceğiniz Sunset, bu sayede değil Türkiye'de, dünyada eşine az rastlanır bir müşteri çeşitliliğini ağırlayabiliyor.

İş yemeklerinde ve yurtdışından gelen özel konukların ağırlanmasında özellikle tercih edildiği için kimilerine iş dünyasının ağırlıklı olduğu bir restoran gibi gözükse de, Sunset hiç umulmadık kişilerin bile müdavimi oldukları bir adres. İş dünyası, sanat dünyası, politikacılar, Boğaziçililer, gazeteciler, sporcular, İstanbul'a gelen seçici turistler... Sunset bunlardan asla birinin ağırlıkta olmadığı, ama tümüne birden hizmet veren bir mekan durumunda. Kuşkusuz eşsiz manzarası ve kötü bir sürprizle karşılaşamayacak istikrarlı servisi ile Türkiye'ye gelen önemli bir konuğun ağırlanmasında tercih listesinin başında geliyor.



AHMET GÜNEŞTEKİN Sanatçı

Sunset dışarıda yemek yiyeceğim zaman ilk tercih ettiğim, benim için özel bir mekan. Sunset'in yöneticisi Gazi bey, arkadaşım da olan sahibi Barış ve elbette tüm personeli, her zaman kendi evimdeymişim gibi hissettirirler. Benim için ayrıcalığı 2013 yılında Marlborough Gallery ile işbirliğimizin başladığı ve anlaşmamızın imzalandığı mekan olmasında yatıyor. Bana her açıdan uğurlu gelen bir yer. Menüünden bahsetmem gerekirse elbette Uzak Doğu mutfağı, sushi menüsü harika ve bence şarap kavı Türkiye'nin en zengin restoranlarından biri. Ayda en az iki kez geliyorum.



Nedir Sunset'in büyüğü, bu denli farklı insanları bir araya getiren çekim gücü? En iyisi, bunu müdavimlerine sormalı. Faruk Eczacıbaşı "Bu kadar yıldır kalitesini kaybetmemek bir yana, kendisini başarıyla yenileyen, rahatlığı ve içtenliği ile pozitif duygularla ayırdığımız bir 'Sunset'imiz var" diye anlatıyor Sunset müdavimliğinin gerekçesini. Bankacılık dünyamızın duayenlerinden, Yapı Kredi Bankası eski

Genel Müdürü Burhan Karaçam da 25 yıllık sadık bir Sunset müşterisi olarak şunları söylüyor: "Ambiyansı kavrayıcıdır, ortamı sakindir. Dekorasyonu sadedir, bunların getirdiği bir rahatlık hissi var. Hizmet kültürünü ve yemek kalitesini çok beğenirim. Porsiyonlar da doğrudur. Şehrin giderek artan bir cazibe merkezinde olması da bir başka avantajı. Artan talebe cevap verir, dünyayı da iyi takip eder. Geniş et menüsü,

sushi'leri, zengin kavı da insanları çekiyor tabii." Finans dünyasının daha yeni kuşağından, Raiffeisen Investment Türkiye Genel Müdürü Gökçe Kabatepe ise, "Ben 2001'de Türkiye'ye döndüm ve o gün bugündür Sunset'e çok sık giderim" dedikten sonra, şunları ekliyor: "Konuklarımda tarihi yarımadadan sonra en çok iz bırakan yer Sunset oluyor. Önlere bir yerde oturup manzaranın tadını çıkarmaya



DEMET İKİLER Group M. CEO

Öğle yemekleri iş hayatının rutini ... Birçok şeyi daha keyifli ve kişisel bir ortamda konuşma fırsatı veriyor insana. Böylelikle iş yaptığınız insanlarla sosyal ortamda bulunuyor ve onları daha iyi tanıma fırsatını da yakalamış oluyorsunuz. İşte Sunset bu anlamda benim için eşsiz bir mekan. Çünkü olağanüstü manzarası, en iyi hizmeti sağlayan dost yüzleri, rafine lezzetlerinin yanı sıra yemek yediğiniz kişiye konsantre olacağınız bir ortam sunuyor: Mekanın yapısı gereği çok sıkışık olmadan oturuyor ve konuşmalarınızın özel kalabildiğinden emin oluyorsunuz. Akşamları hem ailemle hem dostlarımla hem de sıkça gelen yabancı misafirlerimle Sunset'in keyfini doyasıya çıkartıyoruz yıllardır. Ancak öğle yemeklerini Sunset'te yemek benim için özel bir keyif ve kesinlikle vazgeçilmezlerimin arasında.



bayılıyorlar. Sunset'te ağırladığım konuklarımdan daha sonra e-mail yollayıp 'Bir kez de ailemle geleceğim, bana yer ayırtır mısınız?' diyen çok oluyor. Bence Sunset'in Türkiye ekonomisine, yabancı şirketlerin Türkiye'de yatırım kararları almasına bile olumlu etkileri oluyor. Bir expat'ın Türkiye'de yaşamayı tercih etmesinde bile Sunset'in rolü var!"

Kabatepe, Sunset'teki menünün zenginliğine de dikkat çekiyor: "Diyelim ki misafirlerinizle gidiyorsunuz. Siz sushi yerken, onlar yoğurtlu kebab ısmarlayabiliyorlar. Çoğu restoranda bu imkan yoktur. Birçok yerde manzara harikadır, restoran manzara sayesinde dolduğundan yemeklere fazla önem vermez. Yemekler harikadır, ortam sıradandır. Sunset ise ikisini de buluşturan ender yerlerden. Ayrıca barı da önemli; önce bir bar keyfi yapıp yemeğe geçiyorsunuz, yemekten sonra geç saatte

barın atmosferi değişiyor, yine bara geçip eğlenebiliyorsunuz. Başka bir yere gitmek zorunda kalmadan aynı mekanda 7-8 saat geçirebiliyorsunuz."

Sunset konukları arasında, Sanayici Turgud Bezmen gibi yıllardır neredeyse gün aşırı gelen müşteriler de var. Bu değil sadece Türkiye'de, dünyada da bu ligdeki restoranlarda ender rastlanan bir durum.

Bezmen'e "Bu denli sıklıkla aynı restoranda olmak bir bıkkınlık uyandırmıyor mu?" diye soruyoruz. Cevabı, şöyle oluyor: "Ben gittiğim yerde rahat etmek isterim. Rahat etmem için bana uygun standartların olması, bazı şeylerin de beni sınırlanması lazım. Sunset'te 20 senedir aynı insanlardan hizmet alıyorum. Kaliteleri yüksek, orada mutlu oluyorum. Yemekleri tabii iyi ama





yemeği sonuçta her yerde yiyorsunuz. Önemli olan yemek değil, rahat etmek. Süper bir kaptanlıkla yönetiliyorlar, bir takım olarak çok iyiler. Ayrıca her misafiri götürürüm, hepsi de oraya aşık olur. Eskiden mutlaka Boğaz kıyısına gitmek isterlerdi, 'Boğaz, Boğaz, Boğaz' derlerdi. Şimdi 'Sunset, Sunset, Sunset' diyorlar..."

Kuşkusuz böylesine farklı dünyalardan ünlülerin ağırlıkta olduğu bir müşteri trafiğini başarıyla yönetmek de kolay değil. Salon Müdürü Gazi Akyol, "Özel bir rezervasyon programımız var. Bu sayede bilgisayar belli bir yoğunluğun üzerinde rezervasyon olduğunda uyarıyor ve dengeli bir dağılım ve hizmet sağlayabiliyoruz"

diyor. Akyol'un ve yardımcısı İsmail Gökmen'in telefonları neredeyse susmuyor, müşterilerin önemli bir bölümü bizzat onlarla konuşarak rezervasyonlarını yapıyor, özel istekleri varsa onları da belirtiyor. Yine de oturma düzenini herkesin memnun olacağı biçimde sağlamak, sayısı sınırlı olan manzaralı masaları isteyenleri zaman zaman kır-

madan diğer masalara yönlendirmek, birbirlerine yakın oturmaktan keyif almayabilecek müşterileri sezip onlar arasına mesafe koymak, incelik isteyen hüneler. 25 yıl boyunca acı ve tatlı sahneler yaşanabildiğini tahmin etmek de zor değil. Ancak Gazi Akyol, bu konulardaki ısrarlı sorular karşısında, gülümsüyor ve sadece şu kadarını söylüyor: "Bilirsiniz, servis dünyasının bir kuralı vardır: Garson kördür, sağırdır, dilsizdir."

Ancak sanatçılardan söz açılınca, Gazi Akyol dolabından gümüş imameli bir kehribar tespih getiriyor ve "Rahmetli Nejat Uygur da hastalığından önce müdavimlerimizdendi" diyor. "Ünlü tiyatrocumuz burayı çok sevdi, bana da iltifat ederdi. Bir gün çoştı, 'Bu tespih bana babamdan kalmıştı. Ben de sana armağan ediyorum, baktıkça beni hatırlarsın' dedi... O gün bugündür en önemli anılarımdan biri olarak saklıyorum, kullanmaya kıyamıyorum."

Sunset'in müşteri portföyü ağırlıklı herkesin iyi tanıdığı "celebrity"lerden oluşsa da, bir başka dünyanın, gastronomi dünyasının ünlülerini de burada sıkça görmek mümkün. *Master of Wine* etkinlikleri için Türkiye'ye davet edilen ünlü İngiliz şarap yazarı Jancis Robinson ile yemek eleştirmeni eşi Nicolas Lander'in ülkeye gelir gelmez ağırlandıkları ilk restoran Sunset olmuştur mesela. Robinson kavın zenginliği karşısında "Bu kadarını Türkiye'de beklemiyordum" diyerek şaşırmış, Lander de yemekler karşısında hayli etkilenmişti. Christie's müzayede evinin dünya şarap başkanı David Ellswood da Sunset'te ağırlanmış, yıllardır şarap arttırmalarını yöneten bu rekolteler ustası, "Tarihin en büyük şaraplarından biri" olarak nitelenen 1945 Château Mouton Rothschild'i kavda görünce "Bir gün elden çıkarmayı düşünürseniz önce bana haber verin" diye şaka yollu takılmış, ardından da eklemiştir: "Büyük bölümünü daha sonra Sunset'in aldığı öğrendiğim Uzan Şarapları koleksiyonu önce bize





EMRE AROLAT Mimar

Ofisten yorgun argın, kafamda elli türlü sorunla çıkıyorum. Eve gitmek gelmiyor içimden. Haftada birkaç kez oluyor bu. Biraz "havalanmak" istiyor ve Sunset'e yöneliyorum. Giriş tüneline geçip geçmez karşılıyor iki gülen göz. Hal hatır soruyor. Sonra Gazi Bey devralıyor durumu. "Sizi gördük daha iyi olduk" diyor. Onları görünce daha iyi oluyorum ben de. Hesapta eve gitmeyecektim diye geçiriyorum içimden...



teklif edilmişti. Biz bu büyük koleksiyonu kaçırdık ama gördüğüm kadarıyla siz çok iyi değerlendirmişsiniz."

Bir başka gün de, Fransa'nın butik brandy'si Armagnac'ın en saygın üreticilerinden Casterade'nin başkanı Sunset'te yemekti. Bardaki antik konyak, armanyak ve viskilerin bulunduğu özel vitrinde 1967 rekoltesini görünce Sommelier Süleyman Şen'i çağırmış, gözleri dolarak "Bu benim doğum yılım. Dedem bu rezervi benim için damıtmıştı. Ülkemden binlerce kilometre ötede bu şişeye karşılaşmak benim için nasıl bir sürpriz, tahmin edemezsiniz!" demişti.

Sunset 1994'te kurulduğunda ilk müşterileri genç kuşak işadamları ve profesyoneller olmuştu. 25 yıl içinde kimileri burada tanıştı, flört etti ve Pazar geceleri düğün organizasyonlarına da açılan bu mekanda evlendi... Bazılarının çocukları büyüdü, Sunset'in müşterileri olacak yaşa geldiler. Şimdilerde, üç kuşak bir arada Sunset'in keyfini çıkarabiliyor.

Gökçe Kabatepe'nin "Kültürlü, eğitilmiş insanlar" diye nitelendirdiği müşteri portföyü sadece zengin ve ünlülerden de oluş-

muyor. Farklı sosyal gruplardan özel bir anını Sunset'te yaşamak, kendini bir Sunset yemeğiyle ödüllendirmek isteyenler de sıkça gelen müdavimlerle aynı ilgiyi görüyor, aynı özenli servisi alıyorlar. Bursa'lı bir hekimin izlenimi, bunun hoş bir örneği: "Sunset'i yıllardır duyar, gitme fırsatı bulamazdım. Yazları özellikle kıyıda manzaralı masaların çok talep gördüğünü de duymuştum. Bir ay öncesinden Cumartesi akşamı için rezervasyon yaptırarak İstanbul'dan bir dostumu davet ettim. Yemeğimize birkaç gün kala bir engeli çıktı. Restoranı aradım, "Deniz gören güzel bir masa ayırtmıştım. Yalnız geleceğim, umarım bir sorun olmaz" dedim. Beni hiç tanımamalarına rağmen ilgiyle karşıladım, en güzel şekilde servis aldım, gecenin keyfini çıkardım. Yalnız olduğumu hissetmedim bile..."

Ünlü teknik direktör Mustafa Denizli, Sunset'te geçirilen zamanı kendine özgü üslubuyla şöyle özetliyor: "Buranın öğleni, akşamı, sabahı yoktur. Sadece öğleni yazarsak sabahına ve akşamına haksızlık ederiz. Burası yemekleri ve ortamı ile Sunset; yaşanırılığı ile 'son set'tir..."

Ancak bu "set", sıkı bir ekibin yarattığı

bir set... Önceki sayfalarda geniş portresine yer verdiğimiz Barış Tansever'in yönetmenliğindeki set ekibi ise birlikte geçirilen yıllarla iyice kaynaşmış, işlerinde ustalaşmış birinci sınıf profesyoneller... Onları tanımadan Sunset'i tanımak, Sunset kalitesinin sırrını anlamak mümkün değil. İlerleyen sayfalar, Sunset'in perde gerisindeki kahramanlarını anlatacak.



2015 yılında gerçekleşen Chaîne des Rôtisseurs yemeği servis anı...



Salon Müdürü Gazi Akyol servis öncesi meeting'inde.

TAKIM OYUNU

21 Kasım 2013 akşamı, Lütfi Kırdar Kongre ve Sergi Saray'ının sahnesinde sunucu "Gazi Akyol" adını anons ettiğinde, sıkı bir alkış koptu. Sahneye çevik adımlarla orta yaşlarda, güngörmüş olduğu her halinden belli biri geldi ve ödülünü adeta hafif bir mahcubiyetle aldı. Her zamanki gibi kısa konuştu ve herkese teşekkür etikten sonra sahneyi yine çevik adımlarla terk etti. O anda bir alkış daha koptu...

Sunset'in salon müdürü Gazi Akyol, iş dünyasının doruklarındaki isimlere verilen "Perakende Güneşi - En Başarılı Profesyonel Yönetici" ödülünü yiyecek-içecek işletmeleri dalında almıştı. Diğer ödül sahiplerinin çoğu da Akyol'un restoranında ağırladığı yöneticiler ve işadamlarıydı. Restoranların dünyasında pek sık rastlanmayan bu sahne, Sunset kadrosunun farkını çok iyi özetliyor.

Sunset'e öğlen ve akşam servislerinin arasındaki bir saatte, 16.00 sularında girdiğinizde, bu farkı daha iyi anlıyorsunuz. İçeride huzurlu bir sessizlikte, garsonlar kalın pamuklu peçeteleri muntazam katlıyor, kısık sesle küçük sohbetler

yapıyor. Bir süre sonra masalara akşamın rezervasyon durumuna göre düzen veriliyor, mevsim yaz ise dışarıya masa örtüleri seriliyor. Servis kostümleri de giyildikten sonra, kadro "meeting"e hazırlanıyor. Büyük salonda sağlı-sollu askeri bir disiplinle bekleyen ekip, müdürleri Gazi Bey'in gelişle kendine daha bir çekidüzen veriyor ve pür dikkat Gazi Akyol'u dinliyor. Akyol elemanlarını şöyle bir süzdükten sonra, hatırlıyor. Kıyafetinde sorun gördüklerini ufak takılmalarla hafifçe uyarıyor, ardından sıra bir gün öncenin kritiğine geliyor. O akşamın talimatları da verildikten sonra, herkes görevinin başına dönüyor.

Sunset ekibi, saliselik kararlarla topun en doğru pozisyonundaki oyuncuya yollandığı, maçın başından sonuna tempoyu bir an bile düşürmeden gol üstüne gol atan bir Brezilya futbol takımı gibi... Az ama öz konuşuluyor, mesajlar hızlı alınıyor, gerekenler hızla yerine getiriliyor. Yazın hafta sonlarında aynı anda 300, 400 konuğa kadar hizmet verilen restoranda servisin tıkır tıkır, bir İsviçre saati gibi işlemesi bu sayede olabiliyor.

Değil İstanbul'da, dünyada bile ender başarılabilen bu uyumlu servisin sırrı mı? Bir orkestradaki armoninin sırrından çok



da farklı değil aslında. İyi bir maestro, birinci sınıf elemanlar, yıllar boyu birlikte çalışmayla oluşturulmuş bir ahenk... Gazi Akyol'un maestroluğu, hemen hemen tümü kuruluşundan bu yana Sunset'te görev yapan, 25 yıl boyunca birlikte çalışan kadronun tecrübesiyle birleşince, bu denli büyük bir restoranda böylesine zengin bir menü ve şarap listesinin aksmadan servisi başarıyor.

Ekin lideri Gazi Akyol, 1994'te kuruluşu sırasında Sunset kadrosuna katılmış. O gün bugündür salonun yönetimi Gazi Akyol'da. Tatlı-sert otoritesiyle, hem kadrosunu disiplin altında tutuyor, hem de

müşterilerle mesafesini mükemmel ayarlıyor. Akyol'un İstanbul'un binlerce "celebrity"sinde bulunan cep telefonu, bir an bile susmuyor. Ancak herkesin amacı rezervasyon yaptırmak değil. Gazi Bey'in geniş çevresi ve güçlü istihbaratı, pek çok Sunset konununun başka sorunları için de zaman zaman imdadına yetişiyor, ketum kişiliğiyle kimseye sezdirmeden araya elinden gelen katkıyı sağlıyor. Türkiye'yi ziyaretlerinde tanıştığı yabancı müşterilerinden kimisi de zamanla "fan"ları olmuş, bazen de onlarla yazıyor, İstanbul'u özleyenlere kentten küçük haberler veriyor.

Akyol, Barış Tansever'le birlikte çıktıkları uzun New York





gezisinden de çok etkilenmiş. “Yıl 1997’ydi” diyor. “Barış Bey’le birlikte iyi restoranların nasıl çalıştığını görmek için gittik. O dönemlerde hiçbir zaman bir restoran sahibi yanında çalışan bir kişiyle böyle bir gezi yapmazdı. Biz aşçıbaşımız Hüseyin Usta’yla birlikte 30 tane iyi restoranda yemekler yedik, gözlemler yaptık. En etkilendiklerimizden biri de Gramercy Tavern oldu” diyor. Gazi Bey “Öğrenim görmedim, hayat üniversitesinden mezunum” dese de bu üniversitenin hakkını vermiş, kendisini hep yukarıya doğru çekmiş. Boş zamanlarında sık sık seyahatler yapan, yeni

tiyatro oyunlarını hiç kaçırmayan bu aydın insan, oğullarını da mükemmel okutmuş. Koç Üniversitesi’ni bitiren büyük oğlu Amerika’da finans doktora yapmış, şimdilerde Melbourne Üniversitesi’nde öğretim üyesi. Bilgi Üniversitesi’ni bitiren küçük oğlu da yurtdışında finans master’ı yapmış, bir bankada Finans Müdür Yardımcısı.

“Bir daha dünyaya gelsem yine bu işi yapmak isterim” diyecek kadar mesleğine tutkun olan Akyol, “Her açılan yeni restorana mutlaka giderim. Yurtdışına da yılda 1-2 kere çıkar, yenilikleri izler, bazen arkadaşlara göstermek için fotoğraflarını çekerim”



diyecek kadar da, mesleğini hobisi haline getirmiş biri.

Sunset kadrosunun Gazi Akyol kadar göz önünde olmayan kahramanları da var. Genel Müdür Kimya Çulha gibi... Aynı zamanda Barış Tansever’in eşinin kardeşi olan Çulha restorana 2000’de katılmış. Londra’da otel yönetimi okuması restoran yönetiminde ona büyük katkı sağlamış. “Sunset, Türkiye’de personeline en çok yatırım yapan restoran. Arkadaşlarımızı karakter tahliliyle satış eğitiminden takım çalışması workshop’larına, İnsan Kaynakları gurularından ‘kişisel kalite’ eğitimlerinden çeşitli şarap ve yemek seminerlerine pek çok eğitimden geçirdik. Bu eğitimleri alanlar sadece servis bölümüyle de sınırlı değil, valelerimizden aşçılarımıza, ofis ekibimizden yöneticilerimize hepimiz birçok eğitim aldık. Ayrıca kendisi bir eğitime gitmek, mesela yabancı dilini geliştirmek isteyen arkadaşlarımız olursa onları da destekliyoruz” diyor.

Güleçyüzlü salon şefi İsmail Gökmen, tek bir elinde 18 dev şarap kadehini taşıyabilen sempatik Sommelier Süleyman Şen ve diğerleri... *Trip Advisor* gibi saygın platformlar tarafından “Certificate of Excellence”, *Zagat* tarafından “Avrupa’nın en iyi restoranları” arasında seçilmesi, Skal Kulüp tarafından “Yılın En İyi Restoranı” gibi ödüllerin kazanılmasının ardında,

tam bir takım oyunu oynayan bu ekibin başarısı var. Kuşkusuz, mükemmel servis, mükemmel yemek ve içkilerle yapıldığında bu başarılar geliyor. Ekip sadece sahadaki oyuncularından ibaret değil. İlk bakışta görünmeyen, dev bir mutfak ve lojistik kadrosu da sahanın gerisinde hizmette. Sunset mutfağının ve kavının sırları için, ayrı bölümler gerek. İlerideki sayfalarda olduğu gibi...





duyarım söy” demiş metrdotel.
“Aç ve servis et öyleyse...”

Civar masaların imrenen bakışları altında, asırlık şişe yarım saatte bitmiş. İrlandalı, metrdoteli yine çağırmış. “Şu kalan şişenin, bu şarabın artık dünyadaki son şişesi olduğunu söylesem, ne dersin?”

“Kuşkusuz bu şişeye paha biçilemez söy,” demiş yaşlı kurt. İrlandalı ve arkadaşları, tek kalan şişeyi ertesi müzayedede, aldıklarının iki katına satıp,

Londra tatilini bedavaya getirmişler. İçtikleri asırlık şarap da yanlarına kâr kalmış...

Yıllanmış şaraplar denince, hemen herkesin aklına bu tür renkli hikayeler, nadir şaraplar peşindeki maceraları anlatan filmler ve yıllanmış şarap sahtekarlıklarıyla ilgili poliseye haberler geliyor. Yıllanmış şarapların, asıl değerlerini nadir olmalarından çok, benzersiz içimleri ve damaktan uzun yıllar silinmeyen olağanüstü tadlarından aldıklarını, çok kişi gözardı ediyor.

Sunset Grill & Bar’ın Türkiye’de bir ilk olan şarap kavına girdiğinizde, metal çubuklara ya da ahşap gözlemlere konulmuş yüzlerce şarabın dışında, üzeri camlı ahşap bir sandık da dikkat çeker. Sanki, “Bu odadaki tüm şaraplar çok özel, bu sandıktaki ise daha da özel” der gibidir. Öyledir de... Halen dünyanın en nadir ve pahalı şaraplarından biri olan 1945 rekoltesi Château Mouton Rothschild, üzerinde II. Dünya Savaşı’nın bitimine atfen çizilen “V” (Victory) deseniyle, kendisini açtıra-



cak tutkulu şarapseveri beklemektedir. O şarapsever gecikse de gam değildir, zira eksperler bu olağanüstü şaraba en az 100 yıl ömür biçmiştir. Kuşkusuz, her şarap yıllanmıyor. Sadece çok iyi bağların, çok iyi işlenmiş, yıllandırılmak üzere üretilmiş iyi rekolte şarapları yıllandıkça güzelleşiyor. Uzun süren güzellik uykusunda rahatsız edilmeden iyi koşullarda dinlendirilmiş ve nihayet mükemmel içim olgunluğuna gelmiş bir şarabı, Süleyman Bey gibi usta bir sommelier'in servisiyle yudumlamak gerçekten büyük bir zevk. Süleyman Bey önce tortuları şarabı bulandırmasın diye şarabı sarsmadan, dikkatle açıyor. Ardından kristal bir karafa, yine nazikçe, ağır ağır süzüyor. Bozulmuş olma riskine karşı, çok küçük bir miktar tattıktan sonra, onayınız için size sunuyor.

Sunset kavının ikinci en değerli şişesi, Baltık denizinin

derinliklerinde yıllanmış asırlık şampanyanın öyküsü de, benzersiz lezzeti kadar ilginç.

Dünyanın en değerli ve nadir şampanyası olan Heidsieck & Co. Monopole Goût Américain, 1907 rekoltesinde üretilmişti. Bu, hem iyi bir hasat yılıydı, hem de dünyanın de geleceğe umutla baktığı yıllardan biriydi. 1800'lerin ortalarında Avrupa'da kaban isyan dalgaları yatışmıştı, dünya ticareti canlıydı, İngiltere sanayi devriminin meyvelerini topluyor, Fransa ise lüksün ve zarafetin doruğuna çıktığı "Belle Epoque" dönemini yaşıyordu. Paris bistrolarında kankan danslarının neşeli melodilerine açılan şampanyaların partirtısı eşlik ediyor, okyanusun öte yakasındaki Amerika da yeni buluşların, canlanan ekonominin ve renklenen sosyal

hayatın tadını çıkarıyordu. Birinci Dünya Savaşı'na henüz yedi yıl vardı, savaşa kadar tırmanacak gerginliklerin ibresi henüz yükselmemişti. Saygın şampanyaevlerinden Heidsieck & Co. Monopole, o yılın ürünlerinden bir kısmını hafif tatlı yaptı ve Amerikan damak zevkine uygun bu şampanya tipine o yıllarda verilen isimle "Goût Américain" (Amerikan tadı) etiketiyle şişeledi. Yedi yıl sonra, Birinci Dünya Savaşı çıktığında şampanyalar piyasadaydı.

1914'te başlayan savaş, 1916'da en kanlı dönemine girdi. Savaşın ülkeler ağır si-



lah ve cephanelerini sivil yük gemilerinin ambarlarında naklediyorlar, o yüzden de denizlerde tam bir paranoya yaşıyordu. Özellikle Almanlar "U-Boat" denilen küçük denizaltılarıyla silah taşıdığından kuşku landıkları şişeleri batırıyorlardı. İsveç bandıralı küçük yük gemisi Jönköping de bu akıbete uğradı... Silah taşımayan, St. Petersburg'a Çar II. Nikola'nın ismarladığı şampanya, konyak ve Burgonya şaraplarını götüren gemi, 3 Kasım 1916 sabahı bir Alman torpiliyle Baltık denizinin dibini boyladı. Tam 82 yıl sonra Finlandiya açıklarındaki batığın yeri bulundu ve dalgıçlar 64 metredeki enkaza daldılar. Şarap ve konyak fiçileri dağılmıştı ama üç bin şişe şampanya sapasağlam duruyordu. Su yüzüne çıkan ilk dalgıç, elindeki şampanya şişesini bir zafer sancağı gibi salladı ve o güverteye tırmanır tırmanmaz da açtı. Asırlık şampanya, TV kameralarının önünde batığın

bulunuşunun şerefine içildi.

Gerçek tadım ise, yine TV kameraları önünde, bu kez Christie's müzayede evinde yapılacaktı. Ekspert Duncan McEuen, etiketi suda erimiş ama kurşundan kapsülü ve altındaki mantarı sapasağlam kalmış şişelerden birini açtığında, tek kelimeyle bir şok geçirdi. Altın sarısı, sağlıklı bir renkteki şampanya mükemmel köpürüyordu ve tadı da çok iyiydi. "Taze ve genç havalı bir şampanya... Tereyağımsı, bisküvitimsi tatlara sahip. Finalde hoş bir tatlımsılık kalıyor. Zengin ve klas... Belli ki okyanusun dibindeki dört derecelik sabit sıcaklık, şampanyayı mahzenlerden bile iyi saklamış!" dedi.

Dünya tarihinin en ilginç şampanyası olan Heidsieck & Co. Monopole Goût Américain de Sunset kavındaki diğer değerli şarap ve şampanyaların yanında asırlık güzellik uykusunu sürdürüyor.



SELÇUK TÜMAY - PERNOD RICARD MENAT CEO

Sunset eşsiz konumu, menüsü ve hizmeti kalitesi ile tüm dünyada tanınan ve hayranları olan ender Türk markalarından biri. Pernod Ricard yönetim kurulu üyelerinin de İstanbul ziyaretlerinde mutlaka uğradıkları bir mekan. Benim de ailem ve dostlarımla 25 yıllık Chivas'ımı yudumlamaktan en çok keyif aldığım yerlerin başında geliyor.

Dünyada bu kadar uzun süre ve sürekli gelişerek yaşayabilen çok fazla marka örneği yok, bu bakımdan çok şanslı olduğumuzu düşünüyorum ve bu müthiş markanın yaratıcısı sevgili Barış'a ve ekibine sonsuz teşekkürlerimizi sunuyorum.



YALIN. DOLGUN TATLAR. MALZEMELERE MUTLAK SAYGI VE TABAKLARDAKİ SEKSİ GÖRÜNÜŞ

İşte Sunset'in yaratıcı mutfak direktörü Fabrice Canelle tam da böyle tanınıyor Sunset'in mutfağını. Fransız chef Paris'teki La Tour d'Argent, Maxims, Louis XV gibi birçoğu Michelin yıldızlı restoranlardaki tecrübelerinden sonra yıllarca Amerika ve Uzakdoğu'da efsane restoranlarda çalışmış, Alain Ducasse ekolünden gelen çok değerli bir chef. Bu derece başarılı bir chef'i İstanbul'da tutmak, Sunset'te yaklaşık beş senedir çalışmasını sağlamak büyük başarı. Farklı tatlar yaratmayı, değişiklik yapmayı çok seven biri chef Canelle. Detaycı, maccacı, meraklı, araştırmacı biri. "Sıradanlık ve tembellik kabul edemeyeceğim şeyler arasındadır" diyecek kadar da disiplinli. Sunset'in mevsimsel lezzetlerle sürekli yenilenen menüsünün de kendi kişiliğine çok uygun olduğunu söylüyor; "Sunset'teki



Yemek tecrübesini biz, şık ve zarif bir mekanda “Eğlenceli Deneyim” olarak tanımlıyoruz. Sunset’in à la carte menüsü, dünyanın birçok yerini sıkılmadan gezebileceğiniz ve aynı zamanda muhteşem lezzetler deneyimleyebileceğiniz “farklı mutfaklara seyahat” imkanı sunuyor. İstanbul’da çok fazla birbirinin aynı mekan olduğunu düşünüyorum. Sunset gibi kendi karakterini ortaya koyan mekan az.” Sunset ailesine olan aidiyetini ise şu sözleriyle ifade ediyor: “Hislerimi kısaca anlatmak istersem, Sunset’i yeme ve içme sektörünün “Mekke”si olarak tanımlayabilirim. Barış Tansever’in inşa ettiği kurum, sürekli gelişim gösteren ve her zaman ilklerin ve en iyinin peşinde koşan bir restoran. Bu ekibe katılmış

olmaktan ve deneyimlerimi Sunset’i daha da istenilen bir yer haline getirmek için paylaşmaktan mutluluk duyuyorum.”

Sunset’in mutfağında çok iyi bir ekip var. Yeniliklere açık, heyecanlı ve meraklılar. Sunset’in executive chef’i Erol Arslan da Fransız chef’in en büyük destekçilerinden. “Sunset sayesinde farklı kültürlerin mutfaklarıyla tanıştım, dünyaca ünlü chef’lerle beraber çalışma imkanım oldu. Farklı chef’lerle çalışmak bu mesleği gerçekten benimsemiş olanlar için bulunmaz bir nimet. Yaratıcı mutfak direktörümüz Fabrice Canelle’le de çok uyumlu çalışıyoruz” diyerek Sunset’in mutfağından çıkan lezzetlerin arkasındaki başarının sırrındaki en önemli faktörü vurguluyor. Erol Arslan bayrağı akrabası olan ve 15 yıl boyunca Sunset’in executive chef’i olarak çalışan Hüseyin Arslan’dan devralmış. Hüseyin Usta yıllarca özveriyle çalışıp arkasında güçlü bir ekip bırakmış, James Beard Vakfı tarafından Amerika’ya davet edilen tek Türk restoranı olan Sunset’i de layıkıyla temsil etmiş, Amerikalılara Türk yemeklerinin en güzel örneklerini sunarak büyük bir beğeni almış başarılı bir chef.



Chef Hüseyin Arslan, 1998 yılında James Beard Vakfı yemeğinin son hazırlıklarını gerçekleştirirken.

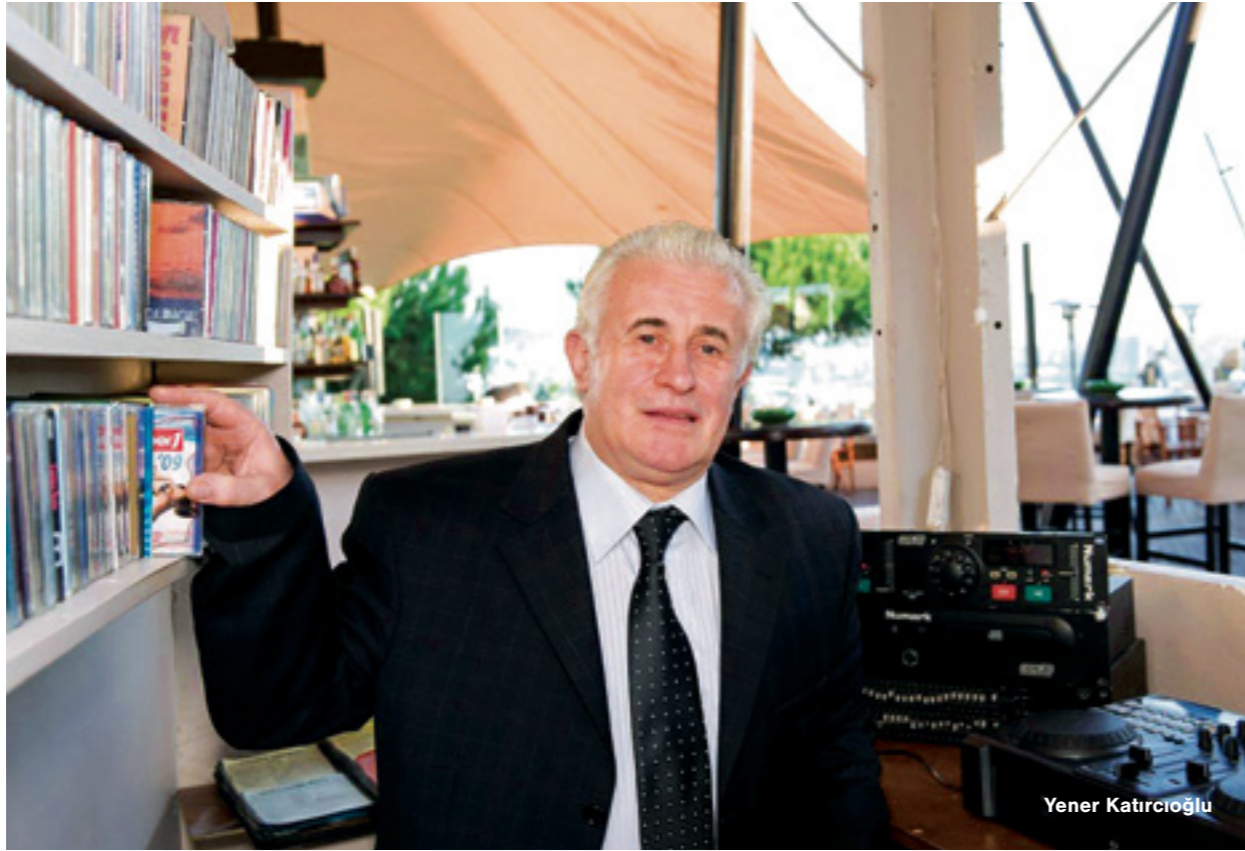


Sunset’in mutfak ekibini yakından tanıırken, 13 yıl boyunca Japon mutfağı’nın başında yer alan bir başka üsttatan söz etmeden geçmek olmaz; Hiroki Takemura... Chef Takemura’nın bilgisi ve deneyimiyle günümüzün en iyi Japon chef’lerinden biri olduğunu söyleyebiliriz. 15 yaşında sushi chef’i olmak üzere okulu bırakan Take-San restoranının ön kısmında, müşteri önünde sushi hazırlamasına izin verilinceye kadar tam on yıl geçiyor. Takemura sonra Japonya’nın gastronomi merkezi olan Osaka kentinde çıraklık eğitimini tamamlıyor ve

bir süre sonra dünyayı görme arzusuyla Avrupa’ya doğru yola çıkıp kendini Londra’da buluyor ve on yıl boyunca Londra’daki önemli Japon restoranlarında çalışıyor. Nobu, Zuma gibi Londra’nın en ünlü Japon restoranlarındaki deneyiminden sonra Barış Tansever ile yolları kesiyor. 2006’da misafir chef olarak geldiği Sunset’te 2019 yılına kadar New Japanese Cuisine’in en güzel örneklerini sunuyor. Hiroki Takemura’nın, *Financial Times* Gazetesi, Life-Style editörlerinden Kimiko Barber ile birlikte hazırladığı Sushi kitabı Sus-

hi: *Taste&Technique* yayınlanmasının üzerinden 10 yılı aşkın süre geçmesine rağmen hâlâ güncelliğini koruyarak, en çok tercih edilen “do it yourself” sushi kitaplarından biri olmaya devam ediyor.

Ancak Sunset’in sırları dünyaca ünlü chef’leriyle de sınırlı değil, şimdi “Sunset tarzı müzik” diye çıkan tabirin arkasındaki kahramanı tanıyalım.



Yener Katircioğlu



Aydın Katircioğlu



Tarık Koray



Murat Tokuz



Can Hatipoğlu

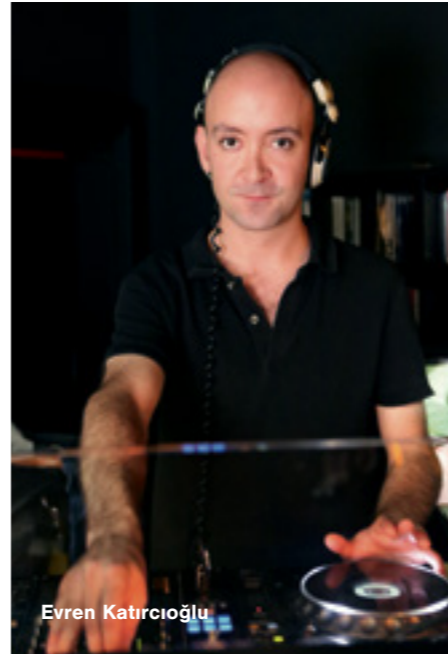
SUNSET TARZI MÜZİK

Ilık bir yaz akşamı misafirler yavaş yavaş barda yerlerini alıyorlardı. Mekanı Fransız şansonları, mutlu melodiler, hafif, Latin ezgili bir müzikal gezinti dolduruyordu. DJ kabinindeki efsane DJ Yener Katircioğlu her gelen misafire dikkatlice bakıyor, kapıdan giren kişiye göre anında tepki verip müziğin akışını kimsenin hissedemeyeceği şekilde, nabza göre parçalar çalarak değiştiriyordu.

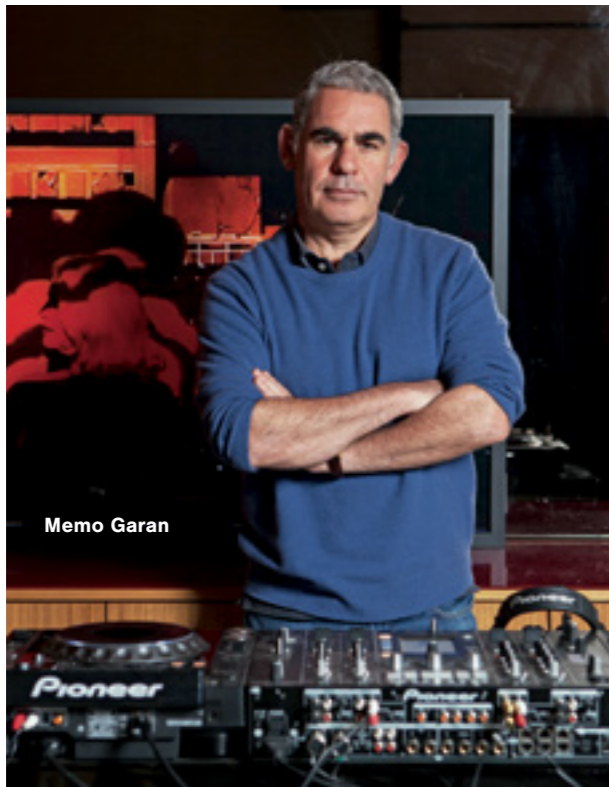
Yener Bey "Sunset dünya mutfağına sahip olduğu için müzikleri de dünya müziği olmalı. Misafirlerimiz de aynı



Salih Saka



Evren Katircioğlu



Memo Garan



Erdal Gökyıldırım

şekilde; birçok yabancı müşteri geliyor Sunset'e, o yüzden Latin, İspanyol, Fransız, Portekiz, Jazz kısaca her dilden müzik çalışıyorum. DJ'likte önemli olan mekanın ambiyansını yakalamak, gelen müşteriyi gözlemlemek, ona göre doğru müzik seçimi yapmak. Ben Sunset'te bu enerjiyi yakalayabildiğim için yıllardır buradayım ve artık müşterilerle bire bir irtibattayım, Sunset'e gelen her müdavimin şarkısını çaldığımda direkt göz göze geliyoruz, bu iletişimi sağlamak çok önemli" diyor. Barış Tansever de bu durumu "Yener Bey müdavimlerle göz göze gelir, bir şekilde anlaşır, herkesin özel tercihini hafızasında tutardı. Onun sayesinde 'Sunset tarzı müzik' diye bir tabir çıktı" sözleriyle destekliyor, "Yener Bey 20 yıl boyunca Sunset müşterilerine keyifli anlar yaşattı, herkesin

hayatında önemli bir yer edindi, çalıştığı 20 yıl boyunca bir gün izin yapmayacak kadar işine aşık bir insandı. 2014'de vefat ettiğinde, cenazesinde birçoğu ünlü işadamları yüzlerce müdavimimiz vardı. Hepsine mutluluk dağıtmış olmalı ki, onu uğurlamaya gelmişlerdi. O gün, orada, o kalabalığa bakarken, yaptığımız işin hayatlara dokunmak olduğunu anladım" diyerek anıyordu.

Sunset'te, Yener Bey'in ardından bayrağı kendisi gibi müziğe aşık oğlu Evren alıyor. Fransızca, İtalyanca, Jazz, Latin; tüm bu tarzların temelini babasından öğrenden Evren Katircioğlu Sunset'in 'Resident DJ'i. 70'ler, 80'ler, eski Latin müzikleri ve klasik haline gelen pop şarkıları çalmayı seven DJ Evren artık genç nesilden yeni müdavimleri de mutlu edecek şarkıları da tercih ederek babası gibi Sunset misafirlerinin hayatlarına dokunuyor.

Bir restoranda müziğe bu kadar önem verilmesi sık rastlanan bir durum değil. Sunset yemeğin lezzetine, servisin kalite-

sine dikkat ettiği kadar gelen misafirlerin ruhunu da müziğiyle besleyerek mekanda geçirdiğiniz her ana keyif katıyor. Öyle ki 2012 yazında Sunset, Tarık Koray, Salih Saka, Can Hatipoğlu, Aydın Katircioğlu gibi Türkiye'nin efsane DJ'lerini bir araya getirmiş ve şehirde herkes 'After Sunset' zamanını konuşur olmuştur. Saat 23.30'da barda birçok ünlü isim hareketlenen müziğin ritmine kaptırılmış eğleniyor, barın işletme müdürü Erdal Gökyıldırım tüm enerjisiyle misafirler arasında koştu-yordu. Onun bu enerjisi herkese bulaşmış gibi After Sunset'te tüm yüzler gülüyor, yaz tüm hızıyla Sunset'te mutlulukla geçiyordu.

Restoranların ortalama ömrünün üç yılı zor bulduğu bir ülkede, 25 yılı demode olmadan ve çaptan düşmeden geride bırakabilmenin sırrı bununla bitmiyor. Sunset ayrıca sanat aşığı ve sanat destekçisi bir mekan. Dilerseniz şimdi de menüdeki klasiklere, ardından da bir restoranın sanata verdiği öneme yakından tanık olalım.

VAZGEÇİLMEZ KLASİKLER

MEVSİMİNE GÖRE YENİ TATLAR EKLEDİĞİMİZ MENÜMÜZDEKİ KLASİK LEZZETLERİN YERİ BİR BAŞKA. HER DÖNEMİN GÖZDESİ OLAN BU KLASİKLERİ SİZİN İÇİN BİRARAYA GETİRDİK...

Fotoğraflar BURAK TEOMAN

PEKİN STİLİ ÖRDEK,
JÜLYEN SALATALIK VE YEŞİL SOĞAN, ILIK LAVAŞ,
MİSKET LİMONU, KIŞNIŞ VE HOISIN SOS İLE



PROF. DR.
OSMAN MÜFTÜOĞLU

Ben iki öğün yiyorum. Tatlıyı severim ama bu ihtiyacımı meyvelerle gideriyorum. İle tatlı yiyeceksem mutlaka tadında bırakıyorum. Sunset'te de sevdiğim tatlılar var ama kenarından tırtıklayıp bırakmaya çalışıyorum. Benim için mutlaka olması gereken proteinler, yağlar, karbonhidratlar. Proteini de dengelerim. Sunset'teysem mutlaka ördek yerim, şarabımı içerim.



AHTAPOT CARPACCIO,
ÇİN TURBU, ZENCEFİLLİ SALATALIK DİLİMLERİ, KEREVİZ SAPI,
PONZU SOYA SOS VE NAR TANELERİ İLE



TON BALIĞI, SOMON
VE KARİDES TE MAKI



IZGARA ANTRİKOT,
AJI PANÇA VE AJI AMARILLO SOS İLE



IZGARA ALASKA YENGEÇ



DOMATES LATTE



ÖRDEK CİĞERİ,
TERİYAKI MISO SOS İLE



TUNA VOLCANO ROLL



JUMBO KARİDES,
SAFRANLI RISOTTO İLE



IZGARA AHTAPOT,
AJI AMARILLO RISOTTO İLE



SUNSET KARİDES TEMPURA,
ACILI KREMA SOS, SHIITAKE MANTAR
VE AKDENİZ YEŞİLLİKLERİ İLE



SASHIMI



ALASKA YENGEÇ
WASABI MAYONEZ İLE



YELLOW TAIL SASHIMI
YUZU SOYA SOS İLE



BUHARDA LEVREK



SOMON VE DENİZ LEVREĞİ SASHIMI
ZENCEFİL VE YUZU SOYA SOS İLE

ÇITIR ÇİKOLATALI MOUSSE,
KARAMELİZE CEVİZ İLE



PAVLOVA,
ORMAN MEYVELERİ İLE



GLUTENSİZ LİMONLU TART,
LİMON SORBE İLE



BALKABAKLI CHEESECAKE,
FRAMBUAZ VE MANGO SOS İLE



ÇİKOLATA TERRINE,
KARAMELİ DONDURMA, DENİZ TUZU
ÇİKOLATA SOS VE PORTAKAL KABUĞU
KONFIT İLE





SANATA TUTKUYLA BAĞLILIK

Sunset'in koridorundan içeri adım attığınız anda sanat her yönüyle sizi sarmalıyor. Michelangelo Bastiani'nin video işinde yarattığı su damlalarının ortasında, gerçek görünümlü heykelleriyle dünya çapında tanınan Carole Feuerman'ın kadın heykeli şaşırtıcı bir şekilde sizi karşılıyor. "Giriş böyle ise içeride ne eserler var?" merakı içinde ilerliyorsunuz.

Evet, sanat, Sunset'in sahiplendiği başka bir alan. Burhan Doğançay ile yıllar önce gerçekleşen işbirliğiyle ortaya çıkan sanat eseri tabaklar bunun başlangıç noktası. Dünyaca ünlü çağdaş sanatçılarımızdan Doğançay'ın *Kurdeleler* serisinin yer aldığı bu tabaklar, Sunset'te kullanıldığı gibi Doğançay Vakfı yararına koleksiyonerlerin de beğenisine sunulmuştu. Büyük ilgiyle karşılanan tabaklar bir saatte tükenince 2. serinin üretilmesi kaçınılmaz olmuştu. Sunset'in sanatçıyla olan ilişkisi bununla kalmamış, kendi bağlarından ürettiği şarapların etiketleri de *Kurdeleler* serisinden eserlerle taçlandırılmıştı. Burhan Doğançay Sunset'i o kadar sevdi ki, çok kıymetli Aubusson halılarından bir tanesini Sunset'in duvarını süslemesi üzerine hediye etti.

Yıllar içinde Sunset'in sanata olan ilgisi hiç bitmedi, artarak devam etti. Fransız sanatçı Laurent Bolognini'nin *Variations* serisinden bir eser, Philip Icher'nin iki farklı tablosu, Bedri Baykam'ın *Life is Beautiful* isimli tablosu Sunset'in duvarlarını süsleyen eserlerden bazıları. Ancak hepsi bununla sınırlı değil. Restoranda gördüğünüz aydınlatmalar da birer sanat eseri. Terasta yükselen gelinciklerin ismi *Maxxi Poppy*, bu aydınlatmalar ilk kez Roma'da dünyaca ünlü mimar Zaha Hadid tarafından projelendirilen Macci XXI. Yüzyıl Sanatları Müzesi'nde kullanılmış. İç salondaki barın üzerinde süzülen *Eight Thousand Miles of Home* aydınlatma ise New York Arts and Design Museum için dizayn edilmiş. Büyüleyici bir güzelliği olan bu aydınlatmanın tamamı ipek kollarından üretilmiş.

Tüm bu eserlere bakarken yurtdışında örneklerine sıkça rastlanılan bu yaklaşımın birçok konuda olduğu gibi Türkiye'de öncüsünün yine Sunset olduğunu görüyor ve buna hiç şaşırmıyorsunuz. Çünkü Sunset sadece yemek ve içki bulunan bir müessese değil, aynı zamanda bir yaşam kalitesi sunarak varlığını sürdüren bir restoran olarak misafirlerinin ruhlarını da beslemeyi önemsiyor...



HANDS ON TOWEL VE MARMORE WALL

New Yorklu ünlü sanatçı Carole A. Feuerman'ın hiperrealist heykel çalışması, Sunset'in hemen girişinde bulunuyor. 1970'li yıllarda Amerikan hiperrealist akımının öncüsü olan Feuerman, gerçek görünümlü eserleriyle dünya çapında tanınıyor. Sanatçının *Hands on Towel* isimli çalışması, bir diğer sanatçı olan Michelangelo Bastiani'nin *Marmore Wall* ismini taşıyan video projeksiyon işiyle birleşince ortaya son derece etkileyici bir sanat şöleni çıkıyor.

MAXXI POPPY

2013 yılından beri Sunset'in terasını süsleyen *Maxxi Poppy* aydınlatmalar, 2011 yılında, Roma'da bulunan ünlü mimarlık ofisi Startt ile Viabizzuno işbirliğiyle üretildi. *Maxxi Poppy* aydınlatmalar, ilk kez Roma'da dünyaca ünlü Mimar Zaha Hadid tarafından projelendirilen Maxxi Ulusal XXI. Yüzyıl Sanatları Müzesi'nde kullanıldı. *Maxxi Poppy*'ler etkileyici tasarımlarıyla özellikle gecelerde mekana büyüleyici bir atmosfer kazandırıyor. Sunset, bu aydınlatmaları kullanan ilk restoran.



SUNUMDA BURHAN DOĞANÇAY İMZASI

Sunset, 2007 ve 2011 yıllarında dünyanın önde gelen çağdaş sanatçılarından Burhan Doğançay ile ortak bir projeye imza atarak, sanatçının "Kurdeleler Dizisi"nden seçilen farklı çalışmaları Villeroy & Boch tabaklarına özel olarak ürettirdi. Tabakların bir kısmı Sunset'te kullanılırken, bir bölümü de koleksiyonerlerin beğenisine sunuldu. Elde edilen gelir, kuruluş amacı Türk resim sanatını yurtiçi ve özellikle yurtdışında tanıtmak olan Doğançay Sanat, Kültür ve Eğitim Vakfı'na bağışlandı.

BURHAN DOĞANÇAY ETKİSİ



Türk çağdaş sanatının önemli temsilcilerinden Burhan Doğançay, sanat eğitimi ilk olarak ressam ve harita subayı olan babası Adil Doğançay ve tanınmış ressam Arif Kaptan'dan aldı. Gençlik yıllarında Gençlerbirliği'nde futbol da oynayan Doğançay'ın babasının teşvikiyle başlayan resim çalışmaları, Ankara Üniversitesi'nde aldığı hukuk eğitiminin ve 1955'te Paris'te bitirdiği ekonomi doktorasının önüne geçerek sanat serüveninin başlangıcı oldu. Bir yandan akademik eğitimi devam ederken, diğer yandan resim çalışmalarını hiç aksatmadan sürdürdü. Paris'teki öğrencilik yıllarında La Grande Chaumière'de resim çalışmalarına katıldı.

1962 yılında New York'a gitti. 1964 yılında Guggenheim Müzesi müdürü Thomas Messer'in sanatçının yapıtlarından birini müze koleksiyonuna alması, sanatçının bu zorlu mücadeleden galip geleceğine olan inancını daha da pekiştirdi.

New York duvarlarıyla başlayacak önemli esin kaynağı olan *Duvarlar* serisine de aynı yıllarda başladı. Çünkü duvarlar, hızla geçip giden yaşamın ardında kalan 'her şey'i yansıtıyordu. 1975 yılında buradan yola çıkan sanatçı, 114 ülkeyi kapsayacak olan *Dünya Duvarları* fotoğraf projesine başladı. 1982'de bu projenin ürünlerini, Paris'te Georges Pompidou'da *Fısıldayan Duvarlar* adı altında ilk kez

sergiledi. 1983'te Fransa'nın ünlü halı merkezi Aubusson'da sanatçının tasarımları duvar halısı olarak dokunmaya başlandı. 1986'da büyük bir onarım geçiren Brooklyn Köprüsü'nün Doğançay tarafından çekilen 19 adet büyük boy fotoğrafı New York kentinin 1998'deki 100. yıl kutlamalarında JFK Uluslararası Havaalanı'nda iki yıla yakın bir süre sergilendi. Daha sonra bu fotoğraflar *Walls of the World* adı altında kitap olarak yayınlandı.

2001 yılında Dr. Nejat Eczacıbaşı Vakfı desteği ile ilk retrospektif sergisini İstanbul Dolmabahçe Sarayı'nda gerçekleştirdi.

2003 Haziran ayında sanatçının, *Hat Sanatına Saygı* isimli çalışması Brüksel'deki yeni Avrupa Parlamentosu binasına asıldı.

Türkiye'nin ilk çağdaş sanat müzesi olan Doğançay Müzesi, kapılarını 2004'te halka açtı. Beyoğlu'nda, 150 yıllık beş katlı tarihi bir binada yer alan müzede Burhan Doğançay'ın eserlerinden küçük bir retrospektifle, babası Adil Doğançay'ın eserleri sergileniyor.

Kasım 2009'da, yaptığı tablolardan *Mavi Senfoni*, Yıldız Holding yöneticisi Murat Ülker tarafından 2.2 milyon liraya satın alınarak en pahalı Türk sanat eseri olarak kayıtlara geçti.

Doğançay hayatının son döneminde vaktini New York, İstanbul ve stüdyosunun bulunduğu Bodrum, Turgutreis'de geçirdi. 15 Ocak 2013 tarihinde İstanbul'da vefat etti.



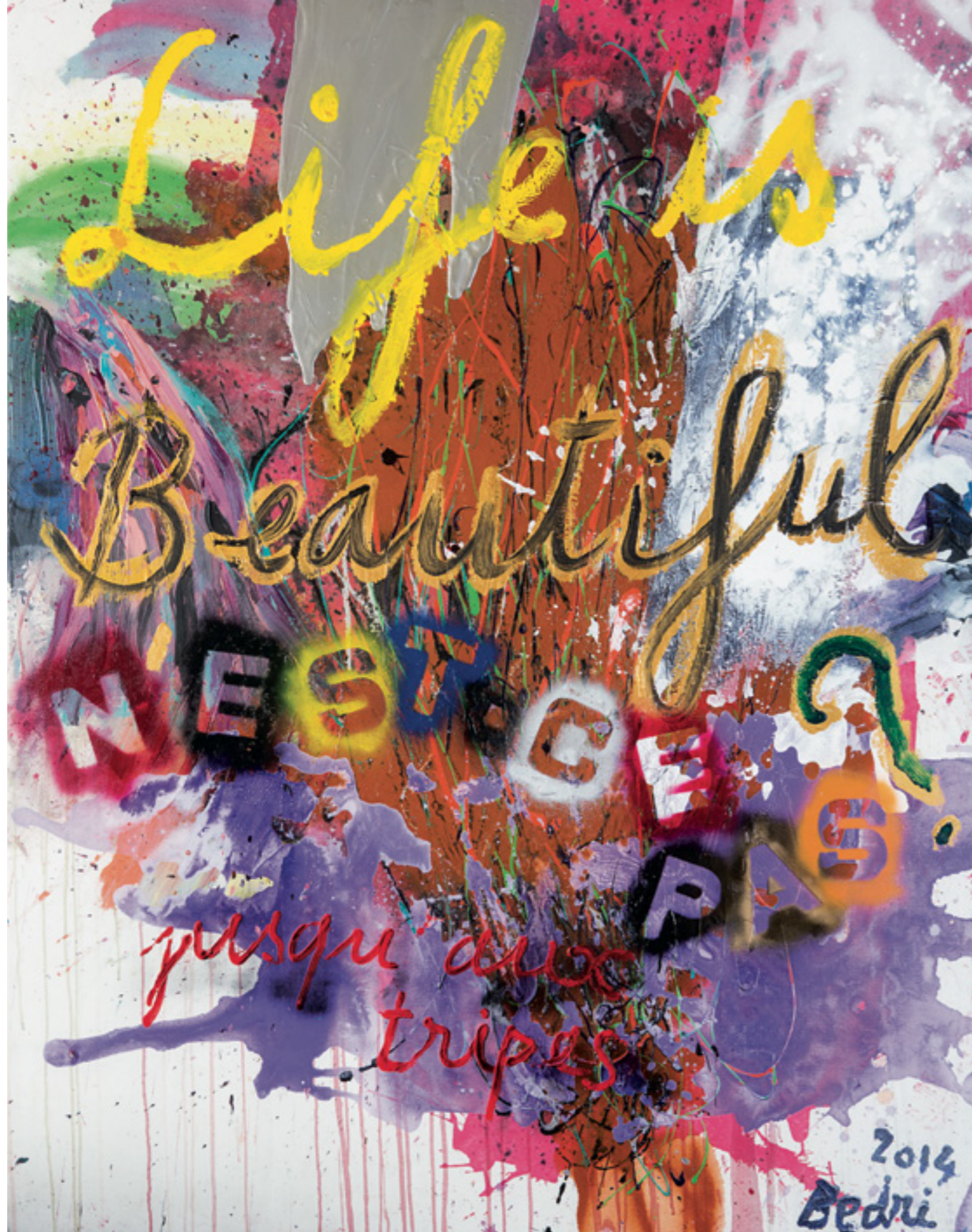
SUNSET DREAMIN'

Burhan Doğançay ile gerçekleştirilen bir başka keyifli proje de Sunset'in 15. ve 20. yılına özel, ailenin bağlarında yetişen üzümlerle Sunset için '*Sunset Dreamin'*' adı altında şarap üretilmesi ve şarapların etiketlerinin de yine sanatçı Burhan Doğançay'ın eserleri ile taçlandırılması oldu.



AUBUSSON HALI

Sunset'in bir duvarını ise Burhan Doğançay'ın *Kurdeleler* dizisinden bir eserin işlendiği Aubusson halı taçlandırıyor. İlk Doğançay duvar halısı 1984 yılında Fransa, Aubusson şehrinde l'Atelier Raymond Picaud'da dokunmuş. 2010 Temmuz ayında Londra'daki Victoria & Albert Müzesi daimi koleksiyonuna, 2010 Eylül ayında ise Hamburg'daki Museum für Kunst & Gewerbe ile Zürih'teki Museum Bellerive de, koleksiyonlarına Doğançay / Aubusson duvar halılarından eklediler.



LIFE IS BEAUTIFUL

Bedri Baykam, Sunset'te yer alan eseri için; "Barış Tansever uzun süredir benim bir işimi almak istiyordu. Sonunda onun hayat felsefesini yansıtan, üzerinde 'Life is Beautiful, n'est-ce pas?' yazılı grafiti işimde karar kıldı. Bu çalışmamın taşıdığı mesaj, Barış Tansever'in bu mekanda insanlara vermek istediği mesajla da uyumlu" diyor.



SAMURAY RUHU

Sunset'in sushi barının girişinde bizi karşılayan camekan içindeki Japon sanat eseri, aslında onsekizinci yüzyıl, Edo dönemine ait orijinal bir Samuray savaş zirhi.



SOFRADA ZEN ESİNTİ

Açıldığı 1994 yılından bu yana Türkiye'de birçok konseptin öncülüğünü yapmış olan Sunset, kuruluşunun 20. yılı şerefine modern hayatın sembolü olma yolunda önemli bir projeye imza attı. Sorumluluklarının bir tanesinin, bu keyifli ortama gelen yerli ve yabancı misafirlerinin ruhunu da beslemek olduğuna inanan marka, tasarımı Günseli Kato'ya ve üretimi ünlü seramik sanatçısı Nuray Ada'ya ait Japon çaydanlıkları ürettirdi. Günseli Kato, bu çalışma için düşüncelerini şöyle ifade ediyor; "Tasarımın yemek zevkinin bir parçası olması için çalıştım. Renk ve biçim olarak sofraya yakışan enerjik renkleri ve formları tercih ettim. Sofranın daha renkli ve birbirini tamamlayan bir denge kurmasına özen gösterirken, yemek esnasında Zen geleneğini yaşatmak istedim."

SANATIN DİJİTAL HALİ

Sunset Brasserie ile ana yemek salonu arasındaki duvarda Floransalı sanatçı Michelangelo Bastiani'nin dijital bir işi yer alıyor. Bir şelalenin akışının sürekliliğini anlatan çalışma, özellikle gece Sunset'e gelenler tarafından ilgiyle izleniyor.



EIGHT THOUSAND MILES OF HOME

Sunset'in bar kısmında yer alan ve mekandan içeri girenleri karşılayan *Eight Thousand Miles of Home* isimli sanat eseri, bir benzeri de New York Museum of Arts and Design'da bulunan oldukça etkileyici bir çalışma. Taylandlı sanatçı Angus Hutceson'un hayata geçirdiği bu yapıtta 12.000 ipek böceği kozası kullanılmış. Zaten eserin ismi de bu noktadan geliyor, çünkü bu kozalar, toplam 8.000 mil uzunluğunda ipek ipliğe tekabül ediyor. Bulut formuna sahip eser, bar bölümünde etkileyici ışıklandırma sağlayan modern bir avize işlevi görüyor. Sunset koleksiyonuna 2011 yılında katılan çalışma, 2010 yılında yaratılmış.



SONSUZLUĞA UZANAN KELEBEK

Sunset sanat koleksiyonunda yer alan bir diğer eser, mermer bir heykel. Szymon Oltarzewski imzalı *Motył* isimli eser, kelebek formuyla dikkat çekiyor. 15 yıldır Pietrasanta'da yaşayan 1977 doğumlu Polonyalı sanatçı, çalışmalarının baş kahramanı olan kırılğan olmayan mermer aracılığıyla, bu narin bedenlerin evrimleşme hikayesini, onları neredeyse küçük anıtlara dönüştürerek anlatmayı amaçlıyor. Büyük bloklardan yapılan, organik formları yansıtan heykeller; hücreleri ve bedenleri andırıyor. Oltarzewski'nin Sunset'te sergilenmeye başlayan kelebek formu *Motył* gibi son eserleri, daha öncekilerin evrimleşmiş hali olarak kabul ediliyor.

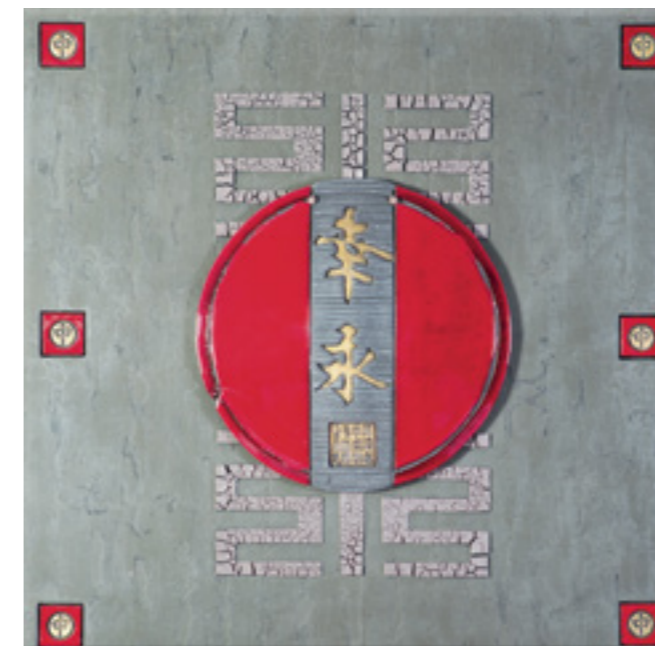


VARIATIONS

Sunset'in girişinde yer alan, Fransız Laurent Bolognini'nin *Variations* serisine ait olan eserde, sanatçı kinetik sanat hareketinden etkilenmiş. Yaratımları Fransa'daki Mac

Val Müzesi ve Borusan Contemporary Müzesi dahil olmak üzere Avrupa genelinde önemli koleksiyonlar arasında yer alan Bolognini'nin *Variations* serisi, sanatçının serisi, Lumino-Kinetik

enstalasyonlarına dayalı ilkeleri uyguladığı işlerden meydana geliyor. Bu çalışmalarda kullanılan aynalar da, bu noktadan hareketle, ışıklı çizimlerin derinlik ve sonsuzluk içinde tekrarlanmasını sağlıyor.



MUTLULUK VE UZUN YAŞAM

Fransız sanatçı Philippe Icher'in iki eseri Sunset'in büyük yemek salonunda yer alıyor. Icher, eserlerinde özellikle toprak, bronz ve ahşap gibi doğal malzemeler kullanmayı tercih ediyor. Bu materyalleri bir araya getirirken yok olan medeniyetleri, onların hikayelerini ve yaşam tarzlarını hayal ediyor. Sunset'te yer alan iki eserden birinde "mutluluk", diğerindeyse "uzun ve güzel bir yaşam" yazıları yer alıyor.



Ana Beatriz Barros

İstanbul Fashion Week kapsamında podyuma çıkmak için şehre gelen ünlü manken Ana Beatriz Barros, akşam yemeği için Sunset'i tercih etti. Misafiri olduğu Türk dostlarıyla Sunset'e gelen Barros, *Sunsetter* dergimizi yanına almayı ihmal etmedi.

Richard Branson, Barış Tanserver,
Christopher Lambert

Bar Refaeli

Hem defileye çıkmak hem de bir markanın reklam filminde oynamak için birkaç kez İstanbul'a gelen İsraili top model Bar Refaeli de Sunset'te konuk ettiğimiz ünlü isimlerden.



Alessandra Ambrosio

İstanbul Fashion Week'te yer almak üzere İstanbul'u ziyaret eden Brezilyalı Alessandra Ambrosio, bir yaz gecesi Sunset'teydi.



Chris de Burgh



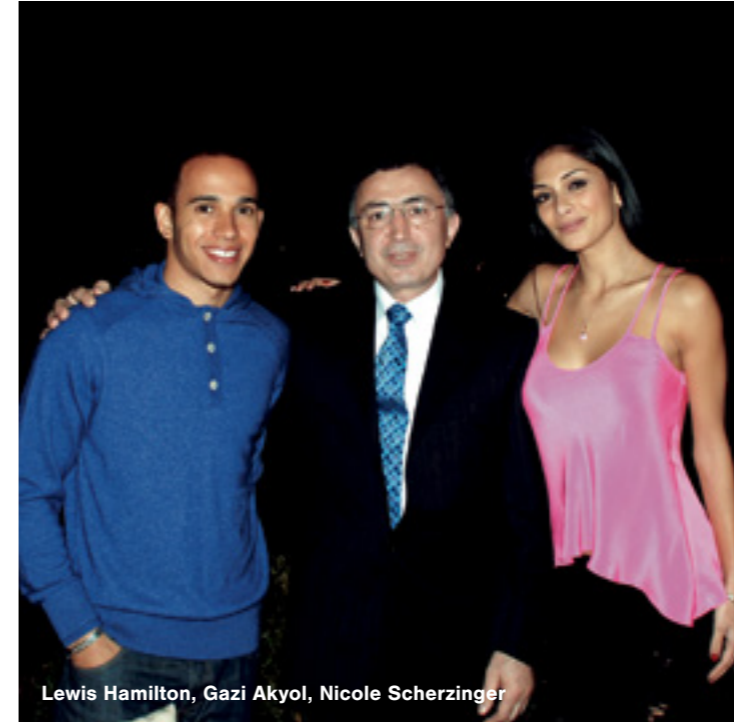
Adam Melonas, Barış Tanserver, Hiroki Takemura



Gazi Akyol, Cem Yılmaz



İsmail Gökmen, Appiah



Lewis Hamilton, Gazi Akyol, Nicole Scherzinger



Hiroki Takemura, Mesut Özil



Hiroki Takemura, Kenzo Takada

Birçok Türk arkadaşı olduğu için defalarca İstanbul'a gelen Kenzo, bu ziyaretlerinde Sunset'e uğramayı da ihmal etmiyor. Bu kez bir marka için tasarladığı parfümün tanıtımı için şehirde olan ünlü modacı, Japon chef'imizin yemeklerinin tadına baktı.



Gloria Estefan, Gazi Akyol



Jo Alves, Hiroki Takemura, Elano Blumer



Selçuk Yöntem, Sean Penn, Barış Tansver

Aktivist kimliğiyle öne çıkan Hollywood starı Sean Penn, bir belgesel çekimi için geldiği İstanbul'da Sunset'te yemek yedi, ünlü oyuncu Selçuk Yöntem ve Barış Tansver ile birlikte çekti oldukları bu fotoğraf arşivimize girdi.



Gastronomi dünyasında hatırı sayılır bir şöhrete sahip olan *Financial Times* yemek yazarı Nicholas Lander ve şarap eleştirmeni Jancis Robinson, Sunset'in kavını ilgiyle incelerken.



Muhtar Kent, Hiroki Takemura

Ünlü yönetici Muhtar Kent'in, İstanbul'da bulunduğu restoranımıza gelip, yemeklerimizi severek tatması bizim için gurur kaynağı.



Bono

Dünya turnesi kapsamında İstanbul'a gelen Bono, konser sonrasında Sunset'e gelerek yemek yedi. İstanbul'un ardından Ankara'ya geçerek Türkiye seyahatini sonlandıran ünlü şarkıcı ve aktivist, ekibimizle hatıra fotoğrafı çektiğini de ihmal etmedi.



Michel Platini, Gazi Akyol, Şenes Erzik



Joaquim Cortes, Gazi Akyol

Dünyanın en ünlü flamenko dansçısı olan Joaquín Cortes, performans sergilemek için birçok kez İstanbul'a geldi. Bu ziyaretlerinde Sunset'te yemek yemeyi tercih eden sanatçı, samimi tavırlarıyla kalbimizi kazandı.



Gazi Akyol, Jessica Alba



Ornella Muti, Gazi Akyol



Michael Kors, Hiroki Takemura

Markasının İstanbul'da açılan ilk butiği için İstanbul'da bulunan modacı Michael Kors da Sunset'i tercih edenlerden biriydi. Bir akşam yemeği için Sunset'e gelen tasarımcının tercihi, chef Hiroki Takemura'nın Japon mutfağı lezzetleri oldu.



Fabrice Canelle, Ben Ford, Hiroki Takemura



Burhan Doğançay, Gazi Akyol

Sunset'in tarihinde çok özel bir yere sahip olan dünyaca ünlü sanatçımız Burhan Doğançay, Sunset'in müdavimlerindendi. Birlikte birçok sanat projesi gerçekleştirdiğimiz Doğançay, Sunset ekibi nezdinde çok sevilen ve sayılan bir isimdi.



İstanbul ziyareti sırasında Sunset'i tercih eden Joe Biden, Sunset deneyimini "Bu manzaradan daha iyi olan tek şey yemek ve muhteşem konukseverlik" diye tanımladı.



Barış Tansver, Prince Robert of Luxembourg, Mehmet Yalçın

Château Haut Brion şaraplarının sahibi de olan Lüksemburg Prensi, şaraplarının tadımını gerçekleştirmek için Sunset'teydi. Şarap uzmanı ve yazar Mehmet Yalçın ile sohbet eden prens Sunset'in kavını çok etkileyici buldu.



Maurice Hennessy, Hiroki Takemura

Dünyanın en ünlü cognac markası olan Hennessy'nin sekizinci kuşak temsilcisi olan Maurice Hennessy de Sunset lezzetlerinin tadına bakanlar arasında. İçki dünyasının efsane markasının yöneticisinin, Sunset kavına tam puan verdiğini de ekleyelim.

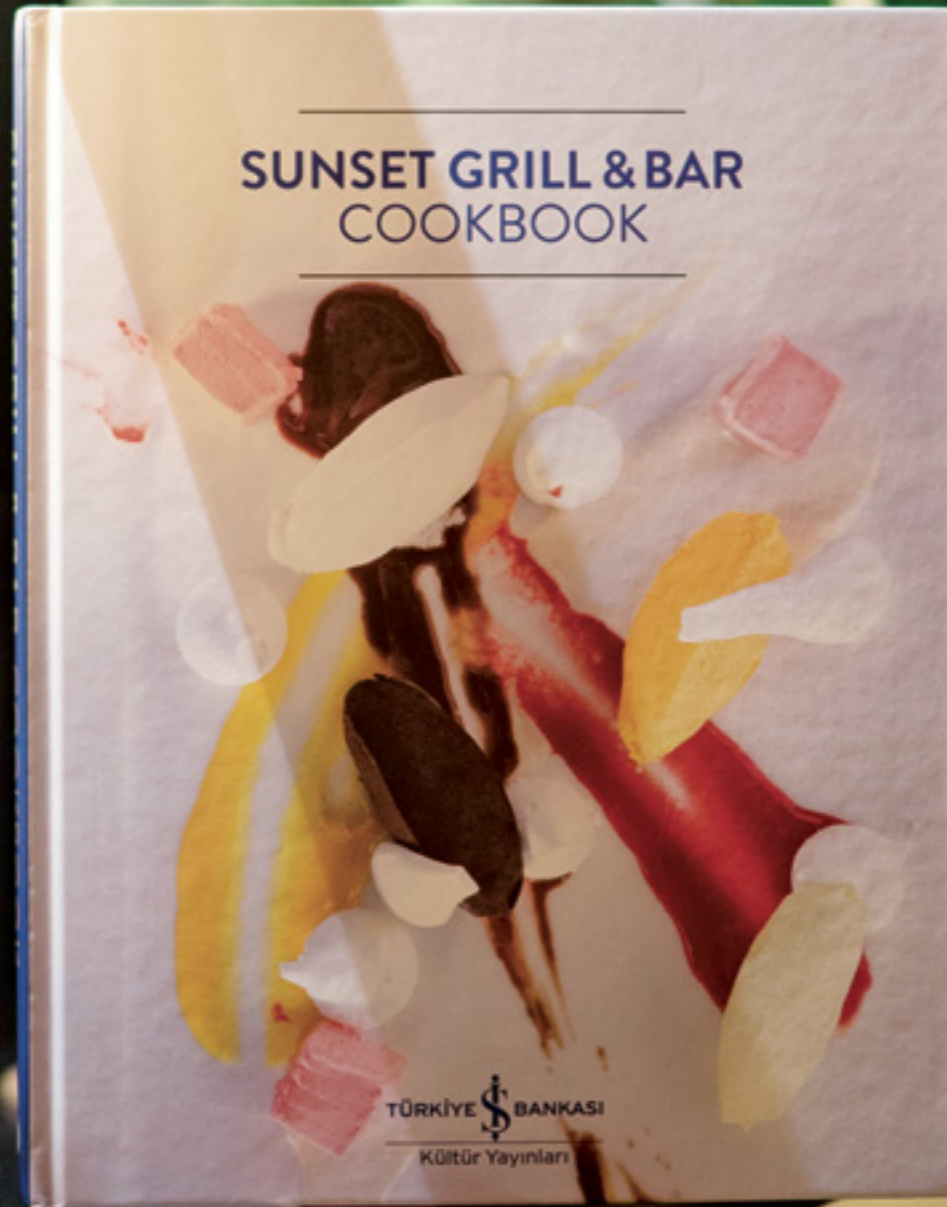






BİR YEMEK KİTABINDAN DAHA FAZLASI...

25. YILIMIZIN ŞEREFİNE KAPSAMLI BİR COOKBOOK
HAZIRLAYARAK, KÜLTÜREL FAALİYETLERE VERDİĞİMİZ
ÖNEMİ BİR KEZ DAHA VURGULAMANIN YANI SIRA,
ÖNEMLİ BİR ARŞİV OLUŞTURMANIN
GURURUNU YAŞIYORUZ.



Sunset Cookbook, Sunset'in kuruluş hikayesiyle birlikte 100'den fazla yemek tarifini içeriyor. Sunset misafirlerinin en beğendiği tariflerden oluşan bu seçki, birbirinden etkileyici görsellerle hazırlandı.

Çalışmanın, klasik bir yemek kitabından farkı ise, okuyucuya bir döneme tanıklık etme deneyimi sunması. Ayrıca Sunset'i Sunset yapan ekip de sayfalardan bize "Merhaba" diyor. Sunset genel müdürü Kimya Çulha, yaratıcı mutfak direktörü Fabrice Canelle, salon müdürü Gazi Akyol, maitre d'hotel İsmail Gökmen, executive chef Erol Arslan, master sommelier Süleyman Şen, DJ Evren Katırcıoğlu gibi isimler de kendi hikayelerinin Sunset ile nasıl birleşip, birlikte ne şekilde evrildiğini anlatıyorlar.

Sunset'in sanat koleksiyonundaki eserlerin de yer aldığı kitabı Sunset Grill & Bar'dan satın alabilirsiniz.



KİTAPIN KÜNYESİ

KOORDİNATÖR: KİMYA ÇULHA
TASARIM: YILMAZ AYSAN
YAZI: İZZEDDİN ÇALIŞLAR
FOTOĞRAF: MEHMET ATEŞ
STYLING: MELTEM KERRAR





LEZZETİYLE OLDUĞU KADAR ETİKETİYLE DE DEĞERLİ BİR ŞARAP

Kristal berraklığında, kalem gibi ince bir şişede bulunan tatlı-sert Alize şarabı tadı gibi etiketiyle de öne çıkıyor: 2013 yılında aramızdan ayrılan Burhan Doğançay, Sunset'le yaptığı işbirliği sırasında böyle bir projede kullanılmak üzere Alize ismini çalışmıştı. Kavaklıdere elindeki en eski fıçıda 16 yıllık şarabı, sadece Sunset'in 25. yılı onuruna böyle değerli bir etiketle özel olarak şişeledi.

Normal tatlı-sert 20 derece iken, sadece 500 şişe yapılabilen bu özel edisyon 22 derece alkollü. Beyaz Porto stili, hafif buruk, kavrulmuş badem, sandalağacı ve kuru meyve bukeli şarabı soğutarak kadehlere koyup, ılındıkça ortaya çıkan bukeleri hissederek yudumlamak hakikaten çok keyifli: Sıcaklığı yükselip, 20 derecelere yaklaştığında giderek pestil, fındık ve ceviz gibi bukelerini salan Alize, kuru yemişlerin, trüf çikolataların yanına mükemmel bir eşlikçi olduğu kadar İtalyanların deyimiyle bir 'meditasyon şarabı' olarak da tek başına içilebilir.

KONİLER SERİSİ FİNCANLARLA BULUŞTU

BURHAN DOĞANÇAY'IN 90. YAŞININ ANISINA VE DOĞANÇAY SANAT KÜLTÜR VE EĞİTİM VAKFI YARARINA, SUNSET'İN JUMBO'YA ÖZEL OLARAK ÜRETTİRDİĞİ FİNCANLAR, KONİLER SERİSİNİ PORSELEN FİNCAN TAKIMI İLE BULUŞTURDU.

Doğançay'ın temiz kağıt şeritler ve onların hat sanatı gölgelerinden oluşan *Koniler* serisinden seçilen dört özel çalışma, Jumbo markalı porselen fincanlara uygulandı. Sosyal sorumluluk yanı da oldukça önemli olan bu fincan

projemizde, koleksiyonun satışlarından elde edilen gelirin tamamı Doğançay Sanat Kültür ve Eğitim Vakfı'na bağışlanıyor. Kuruluş amacı Türk resim sanatını yurtiçi ve özellikle yurtdışında tanıtmak olan bu değerli vakıf, ülkemizdeki

ilköğretim çağında ve imkanı kısıtlı olan çocukların sanat ile tanışmasına önemli katkı sağlıyor.

Sınırlı sayıda üretilen bu özel koleksiyona, Doğançay Müzesi'nden veya Sunset Grill & Bar'dan ulaşabilirsiniz.







THE WORLD'S **FIRST LUXURY WHISKY**

— ◆ —
M A T U R E D **2 5 Y E A R S** F O R T O D A Y

— ◆ —
P E R F E C T I O N T A K E S T I M E