

SUNSET GRILL&BAR

• S U N S E T T E R •

Winter 2015/16

A Time for Celebration

BİR TATLI SİHİRBAZI ETIENNE IRAZOQUI ♦ CHEF HIROKI TAKEMURA'NIN HİKAYESİ
♦ EKŞİ MAYALI EKMEĞİ SEVİYORUZ ♦ EN ŞIK ŞARAP KADEHLERİ
♦ CHAINE DES ROTISSEURS ÜYELERİ SUNSET'TE TOPLANDI

INSTEAD OF
HIRING A SUPERMODEL
WE BUILT ONE.



MASERATI GHIBLI.

YENİ MASERATI GHIBLI, 3.0 LİTRE V6 TURBO DİZEL VEYA BI-TURBO BENZİNLİ MOTOR, STANDART 8 İLERİ ZF OTOMATİK ŞANZİMAN. OPSİYONEL Q4 AKILLI DÖRT ÇEKER SİSTEMİ.

MOTOR: V6 60° 2987 CC - MAKSİMUM GÜÇ: 275 HP @ 4000 D/D - MAKSİMUM TORK: 600 NM @ 2600 D/D - MAKSİMUM SÜRAT: 250 KM/S 0-100 KM/S HIZLANMA: 6,3 SN.
YAKIT TÜKETİMİ: (KARMA) 5,9 L/100 KM - L/100 KM - CO₂ EMİSYONLARI (KARMA) 158 G/KM

İlanda gösterilen araç, belirtilen özelliklerden farklılık gösterebilir.

www.maserati.com.tr



Maserati Türkiye



Maserati Türkiye

Fer Mas Oto Tic A.Ş.

KURUÇEŞME CAD. NO: 29 KURUÇEŞME/İSTANBUL

Tel: 0212 263 30 01

Web: www.fer-mas.com.tr

E-mail: info@fer-mas.com.tr



MASERATI

Ghibli



Sunset Grill & Bar'ın en gözde müşterileri yine Yapı Kredi Crystal sahipleri.

Yapı Kredi Crystal sahibiyse Sunet Grill & Bar'da
%20 indirim kazanırsınız.

PAHADA AĞIR ŞEYLERİ ALMANIN EN HAFİF YOLU



YapıKredi
Crystal



**GERÇEK LÜKS,
DÜNYANIN
EN İYİ ZEMİNİNDE
DÜNYANIN
EN İYİSİYMiŞ
GİBİ TENİS
OYNAMAKTIR.**

AVUSTRALYA
AÇIK STANDARTLARINDA
REBOUND ACE ZEMİNLİ
TENİS KORTLARI
ORMANADA'DA.

LIMITED EDITION
VİLLALAR ŞİMDİ SATIŞTA.

ORMANADA'DA
DOLAR 2,49 TL



HAYATINDA SINIRLARA YER VERMEYENLER İÇİN



*Havalimanında Sınırsız Ayrıcalıklar Kulübü
TAV Passport Edition*

- Sınırsız ve ücretsiz otopark & vale
- Sınırsız yurtiçi ve yurtdışı lounge kullanımı
- Sınırsız transfer
- Havalimanında kişiye özel asistanlık hizmeti
- Havalimanlarında özel girişler
- Hızlı pasaport ve güvenlik geçişleri
- Business check-in
- Havalimanı içi özel ring aracı
- Duty Free'de indirim ve özel kasa
- Havalimanı restoranlarında indirim
- Türkiye'de özel fiyatlı araç kiralama
- Havalimanı otelde konaklama ve daha birçok ayrıcalık...

www.tavpassport.com/edition 444 25 75

Evinizde Yeni Yıl Karını
Kıyafetler, yeni yıl havasına geçiş için hazırladık.
Kıyafetler, yeni yıl havasına geçiş için hazırladık.
Kıyafetler, yeni yıl havasına geçiş için hazırladık.

İstanbul: Marmara Park - İstasyon - Zili Çarşı - Marmara Park



İçindekiler

STARTER

AJANDA: ŞEHİRDE NE VAR, NE YOK?	16
YENİLİKLER	18
YEME-İÇME DÜNYASINDA NELER OLDU?.....	28
YENİ MEKAN: LEZZET&CO	30
YALIN VE MODERN: CAM EV OBJELERİ	32
ŞEREF: ŞARAP KADEHLERİ	33
CHEF ACADEMY: NESPRESSO AKADEMİSİ	34
KAHVENİZİ NASIL ALIRDINIZ? KAHVE MAKİNELERİ	35
SUNSET PLAYLIST: SUNSET DJ'LERİNİN MÜZİK LİSTELERİ	36
FOODIE STORK - LEVENT BÜYÜKUĞUR'UN YAZISI	38
GÜNDEM: EVDE PASTEL TONLAR	39
TRAVEL MODUS - ÖZLEM AVCIOĞLU'NDAN SEYAHAT NOTLARI....	40
KÜÇÜK YUDUMLAR - MEHMET YALÇIN YAZDI	42

MAIN COURSE

SUNSET AİLESİNDEN BİRİ; SUSHI CHEF'İ HIROKI TAKEMURA	44
ETIENNE IRAZOQUI İLE YENİ TATLI MENÜSÜ ÜZERİNE	48
HAPPENING: "EXCELLENT CHOICE MR. BOND" PARTİSİ	54
ANKARA'DAN YÜKSELEN MARKA: ALİ BAŞMAN İLE SOHBET	64
HAPPENING: CHAINE DES ROTISSEURS YEMEĞİ	68
SUNSET'İN MÜDAVİMLERİ	74
SUNSET YILBAŞI MENÜSÜ VE ŞAMPANYA SEÇİMLERİ	76

DESSERT

ART @ SUNSET: EIGHT THOUSAND MILES OF HOME	82
YABANCI GÖZÜYLE: GERHARD STRUGER	84
İÇİNDEN YEMEK GEÇEN FİLMLER.....	86
EKŞİ MAYALI EKMEĞE DAİR	90
AVRUPA'NIN EN GÜZEL NOEL PAZARLARI	94
HAPPY BIRTHDAY: ÜNLÜ MARKANIN 250. YILI	97
SUNSET BY NUMBERS: SAYILARLA SUNSET	98



“Hem yemekleri hem ortamı seviyoruz.”

KEŞKE HER YER **kanyon** OLSA

#kanyonda





SUNSETTER

Yönetim
Sunset Grill&Bar adına imtiyaz sahibi
Barış Tansever

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Kimya Çulha

Yayın Kurulu
Alize Tansever, Leyla Melek,
Yasemin Demirkan, Zeynep Kılıç

Yayına Hazırlayan
IMAGO Projects

Görsel Tasarım
IMAGO Medya

Yayın Danışma Kurulu
Mehmet Yalçın, Levent Büyükuğur,
Fabrice Canelle, Hiroki Takemura,
Erol Arslan, Gazi Akyol,
Süleyman Şen

Katkıda Bulunanlar
Mehmet Ateş, Eda Dilber,
Burak Teoman, Mustafa Zorluoğlu

Sunsetter,
Sunset Grill&Bar'a ait bir markadır.
İçinde kullanılan tüm yazı ve fotoğrafların
yayın hakkı Ulus Turistik Tesisler ve Yat.
Tic. A.Ş. firmasına aittir. İzin alınmadan ve
kaynak gösterilmeden kullanılamaz.
İletişim: Kuruçeşme Mah. Yol Sokak No:2
Ulus Park Beşiktaş İstanbul
+90 (212) 287 03 57-58
Üç Ayda Bir Yayınlanır

Baskı: Şan Ofset
Hamidiye Mah. Anadolu Cad. No:50
Kağıthane/İstanbul
+90 (212) 289 24 24

@sunsetgrillbar
@sunsetgrillbar
@SunsetGrillBar
sunsetgrillbar.com

DEĞERLİ SUNSET DOSTLARI,

Sunsetter'ı ilk çıkartmaya karar verdiğimizde birçok amacımız vardı. Bunlardan biri sektörümüz için kapsamlı bir yemek kültürü dergisi yaratmak, bir diğeri ise müdavimlerimiz ile hem Sunset hem de yeme-içme dünyasındaki yenilikler hakkında bilgiler paylaşmak idi. İlk sayımızı okuyan siz değerli dostlarımızdan aldığımız olumlu yorumlar sonucunda Sunsetter'in bu amaca ulaşmış olduğunu görmekten mutluluk duyduğumuzu ifade etmek isterim.

Sunsetter'ın kış sayısı yine dopdolu... Yeniliklerimiz bitmiyor. Sunset ekibi olarak son haftalarda anlamlı organizasyonlara ev sahipliği yaptık. Vizyona giren yeni Bond filmi Spectre'in "Excellent Choice Mr. Bond" isimli davetini Sunset Brasserie içerisinde gerçekleştirdik. Bu arada Brasserie'nin çok sevilen sıcak ve samimi ortamında yenen akşam yemekleri kendi müdavimlerini oluşturdu bile. Her zaman tanıdık simaların bir arada olduğu Sunset Brasserie'nin menüsünde yaratıcı mutfak direktörü Fabrice Canelle'in ve Japon şefimiz Hiroki Takemura'nın imzası var. Sunset'in içinde yarattığımız bu bölümün gördüğü ilgi karşısında oldukça heyecanlıyız. Bu yeniliğin yanı sıra yemek sonrası After Sunset'te farklı DJ performansları da tüm sezon boyunca devam ediyor.

Sunset'te gerçekleştirmekten gurur duyduğumuz bir başka organizasyon da dünyanın en önemli gastronomi birliklerinden, benim de üye olduğum Chaîne des Rotisseurs'ün yemeği oldu. Yine Fabrice Canelle'in direktörlüğünde, birbirinden etkileyici yemek hazırlandı ve katılan 100 üyeye Chaîne kurallarına uygun bir biçimde sunuldu. Bu birbirinden farklı iki davetin de ayrıntılarını sayfalarımızda bulacaksınız.

Yeni yılın yaklaştığı bu günlerde hepimizi tatlı bir heyecan sardı. Bu sayıda sizlere kutlamaların olmazsa olmazı şampanya ile ilgili bazı ipuçları vermek istedik. Şampanyanın giderek popülerleştiği günümüzde, bu ipuçlarının hoşunuza gideceğini düşünüyorum.

Sizlerle bizim için önemli bir haberi daha paylaşmak isterim. 2016'nın ilk günlerinde Sunsetter dergisinin İngilizce sayısı da hazır olacak. Yabancı misafirlerimiz için çıkaracağımız İngilizce sayıda Sunset haberlerinin yanı sıra İstanbul ile ilgili ilginç bilgiler de paylaşacağız.

Hepinizin yeni yılı kutlu olsun. 2016 yılının size sağlık, huzur, mutluluk ve lezzet dolu günler getirmesini dilerim.

Sevgilerimle,

Barış Tansever



VAKKO

VAKKO.COM

1 OCAK

PARTİ SONRASI



Geç saatlere dek süren bir yılbaşı partisinden sonra zencefilli çay yardımıyla başağrısından kurtulabilirsiniz. Bunun için birer kaşık dilimlenmiş zencefil, limon suyu ve balı kaynar suda 10 dakika bekletmeniz yeterli.

5 OCAK

NAR ZAMANI



Bereket simgesi narı, tatlıların yanı sıra salatalarınıza da ekleyerek bu şifa deposu meyveden bolca faydalanın.

16 OCAK

MÜZİK KEYFİ



Zorlu Performans Sanatları Merkezi, dünyaca ünlü caz trompetçisi Chris Botti'yi ağırlıyor. Klasik cazdaki ustalığını, pop tınılarıyla ustaca harmanlayan İtalyan kökenli Botti, "Grammy Avcısı" olarak da tanınıyor.

14 ŞUBAT

ST. VALENTINE'S DAY



Sunset'te nefis bir manzara eşliğinde Sevgililer Günü yemeğine hazır mısınız?

29 ŞUBAT'A KADAR

PICASSO MANIA



Picasso'nun torunları Diana Widmaier-Picasso ve Emilie Bouvard'ın düzenlediği "Picasso Mania" sergisi, Paris'teki Grand Palais'de ziyaret edilebilir. Picasso'nun çalışmalarının yanı sıra Andy Warhol, David Hockney, Yan Pei-Ming, Maurizio Cattelan'ın da sanatçıdan ilham alarak yarattıkları eserleri bünyesine dahil eden sergiyi kaçırmamanızı tavsiye ediyoruz.

2 VE 10 OCAK

SUSHI YAPIYORUZ



Sunset'in dünyaca ünlü sushi chef'i Hiroki Takemura, MSA'nın sushi workshop'unda bu lezzetin tüm inceliklerini katılımcılarla paylaşacak. Sushi yapımının kesinlikle aceleye getirilmemesi gerektiğini belirten Takemura'dan sushi uygulamalarının tüm sırlarını öğrenmek için biletleri Biletix'de bulabilirsiniz.

20 OCAK

GLÜTENSİZ LEZZETLER



Mutfak Sanatları Akademisi (MSA), makarnadan ekmeğe, kekten kurabiyeye kendi glutensiz lezzetini hazırlamay öğrenmek isteyenleri bekliyor.

24 OCAK'A KADAR

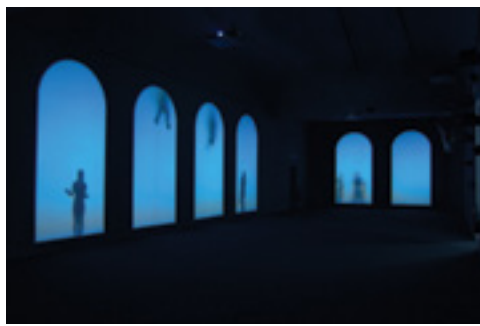
SANAT AŞKI



Artnivo.com, Zorlu Performans Sanatları Merkezi ile işbirliği içinde yaptığı küpler projesine "Reloaded" ile devam ediyor. Sergi, sanatçıların üretim sürecinde belirli bir ana başlık altında toplanmadan, bağımsız bir şekilde mekanı kullanmalarını amaçlıyor.

21 ŞUBAT'A KADAR

GÖRÜNENİN ARDI



Borusan Contemporary'de ziyaret edilebilecek "Görünenin Ardındaki" sergisi gördüklerimizin çok daha ötesini vaat ediyor. Sergi genellikle görünür yüzeyin altında kalan belirsizlik duygusunu ve "öteki olma" korkusunu üç adet oda boyutundaki enstalasyonla işliyor.

20 MART'A KADAR

MODERN MİMARİ SERGİSİ



Los Angeles'taki County Art Museum, ünlü mimar Frank Gehry'nin eserlerine ev sahipliği yapıyor. 60'lı yıllardan günümüze mimarın kariyerinden kesitler sunulan sergide, Gehry'nin çizimlerinin yanı sıra, Walt Disney Konser alanı, Bilbao Guggenheim Müzesi gibi ikonik yapıların maket modelleri yer alacak.

8 OCAK

AYIN FİLMİ; JOY



Gözde ve varlıklı bir ailenin kızı olan Joy'un; kendi hedeflerine ulaşabilmek adına yeni kurallar ile şekillendirdiği kişisel rotasını konu alan filmin yönetmen koltuğunda David O. Russell oturuyor.

24 OCAK'A KADAR

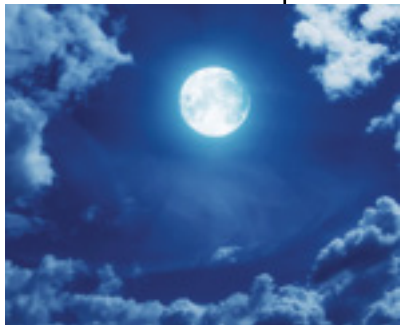
POP-ART KÜLTÜRÜ



Londra Tate Modern Museum'da yer alan "The World Goes Pop" isimli sergi, pop-art anlayışının sadece batı tüketim kültüründen ibaret olmadığı gerçeğini vurguluyor. Görünenin arka yüzünü kurcalamayı hedefleyen sergi, Latin Amerika'dan Asya'ya, Avrupa'dan Ortadoğu'ya kadar uzanan geniş bir skalada pop-art'a mercek tutuyor.

24 OCAK PAZAR

YENİ YILIN İLK SUNSET DOLUNAY PARTİSİ



22 ŞUBAT PAZARTESİ

SUNSET DOLUNAY PARTİSİ





NAR ŞEKERİ

Geleneksel şekerleri, yeni formları ile günümüze uyarlayan Papabubble, şimdi de nar lezzetini nefis şekerlerine taşımış. Çocukluğumuzun klasik şekerlerinden bir başka vazgeçilmez olan lollipoplara kadar birçok şeker çeşidini bulacağınız Papabubble'in, ismi ile de fark yaratan "meyve rock"larından narlı lezzet bombasını deneyin, pişman olmayacaksınız.



BALLI BAKIM

Dermokozmetik dendiğinde ilk akla gelen markalardan biri olan Fransız Nuxe'un bal özlü Réve de Miel serisinde yer alan Onarıcı ve Besleyici El&Tırnak Bakım Kremi ve dudak koruyucu balsamı yüzde 80 oranındaki doğal içerikleri ile soğuk günlerdeki en iyi dostlarınız olacak. Akasya balı, ayçiçeği, badem yağı, shea butter ve greyfurt özlerinden oluşan dudak balsamını çantanızdan ayırmamanızı öneriyoruz.



TOM FORD GÜZELLİĞİ

Tom Ford, imzasını taşıyan yeni makyaj ürünleriyle güzelliğin; aydınlık ve kusursuz görünen bir cilt ile başladığı tezini bir kere daha kanıtıyor. Cilde pürüzsüz bir görünüm kazandıran yeni fondöten-pudra, makyaj için baz oluşturan primer ve ışıltılı bir ten elde etmek için uygulayabileceğiniz iki tonlu pudra'nın hafif yapıları sayesinde son derece doğal ve taze bir görünüm elde edeceksiniz.



DİKKAT: KÖPEKBALIĞI!

Cool ürünlerin adresi Shopigo'daki bu köpekbalığı formlu çanta gözümüzden kaçmadı. Yünden yapılmış olan esprili çanta, ayarlanabilir askısı sayesinde her yaşta moda severe hitap ediyor.



Apple WATCH



Pupa mağazaları ve www.pupadankapiniza.com'da.

pupa

Premium Reseller

pupabilisim.com.tr
pupadankapiniza.com
pupanda.com
[pupabilisim](https://www.facebook.com/pupabilisim)
[pupa_bilisim](https://www.instagram.com/pupa_bilisim)
[pupatv](https://www.youtube.com/pupatv)
[App Store](https://www.apple.com/app-store) Pupa Center

Caddebostan | Akmerkez AVM | İstinyePark AVM | Aqua Florya AVM | Forum Kayseri AVM | Samsun Piazza AVM | Eskişehir Espark AVM
 Bursa Korupark AVM | Forum Mersin AVM | Forum Gaziantep AVM | İzmir Agora AVM | İzmir Mavibahçe AVM | Adana



PORSELEN ŞİMDİ YERDE!

Villeroys&Boch'un yeni porselen seramik karo serisi Warehouse dökme betonu andıran tasarımı ve eskitilmiş görünümü ile çok şık duruyor. Yüksek kaliteli vilbostone porselen seramiği; yalın beton görünümü ve orijinal tasarımıyla ustalıkla birleştiren Warehouse, küçük mozaiklerden dikkörtgen karolara kadar çeşitli ebat alternatiflerine sahip, dekorasyonda endüstriyel dokunuş sevenlere duyurulur.



MÜCEVHER GİBİ

House of Sillage'ın yeni koku deneyimi olan Hauts Bijoux, ilhamını aldığı deniz kaplumbağalarını anımsatan şişe tasarımı ve taze, tropikal kokusuyla hemen dikkatimizi çekti. Üst notalarında greyfurt ve mango özleri, alt notalarında ise vanilya, sedir ağacı esintileri yer alıyor. Limited Edition şişesiyle 75 ml, 1.900 TL.



EN ÜNLÜ FRANSIZ

Adını Paris'teki Saint Honoré butiğinden alan Longchamp'ın, klasik ve minimal çizgilerine vurgu yaparak sadeliği ön plana çıkardığı Honoré 404 koleksiyonu bizden tam not aldı. Ayarlanabilir çanta zincirleri ile pratik bir şıklık sunan çantaların renk kombinlerini çok beğendik.



ENERJİ DOLU

Vakkorama, 2015-2016 Sonbahar-Kış Sezonu'na gençliğin ruhu ve enerjisini yansıtan yepyeni kadın, erkek ve aksesuar koleksiyonları ile merhaba diyor. Tasarımlar arasında, Vakkorama imzalı seçeneklerin yanı sıra dünyaca ünlü markaların özellikle sezonun tarzını belirleyen oversized ceketleri, kabarık mini etekleri ve babydoll elbiseleri dikkati çekiyor.



RIHANNA İMZALI PUMA

Puma Kreatif Direktörü ve Marka Elçisi olan Rihanna, sahibi olduğu Fenty markası için Puma ile beraber hazırladığı Puma by Rihanna koleksiyonunun ilk tanıtımında Puma Creeper'i tanıttı. Efsanevi Puma Suede modelini punk tarzıyla yeniden yorumlayan Rihanna'nın tasarımı PUMA Creeper, platformlu tabanıyla güncel bir tarz yakalamış.



DIPTYQUE RÜZGARİ

Özellikle mumları favorimiz olan Paris'in ünlü parfüm markası Diptyque, şimdi Beymen Zorlu Center ve Nişantaşı mağazalarındaki köşesinde meraklılarıyla buluşuyor. 60'lı yıllarda, Paris'in ünlü Saint-Germain Bulvarı'nda ilk butiği açılan Diptyque, parfüm, ev kokuları ve bakım ürünleriyle öne çıkıyor.



AÇLIKLA SAVAŞIYORUZ

Tasarımcı Michael Kors, dünya çapında yarattığı ve United Nations World Food Programme (WFP) ile birlikte yürüttüğü Watch Hunger Stop kampanyası dahilinde açlıkla savaşın simgesi olarak yeni bir saat tasarladı. Watch Hunger Stop Koleksiyonu'na ait her 'Bradsaw 100' saatin satışı karşılığında 100 ihtiyaç sahibi çocuğa besin değeri yüksek yemek gönderen Kors'un, bu kampanya ile bugüne kadar dünya çapında 10 milyon öğün bağışında bulunduğunu hatırlatalım.



BİR DUBLE BAKLAVA

Türkiye'nin ilk ve tek 'Baklava Bar'ı' olarak hayata geçen Pare, bizleri Gaziantep'e doğru eşsiz bir lezzet yolculuğuna çıkarıyor. Her gün değişen menüsüyle öğle ve akşam yemeklerinde Gaziantep lezzetlerini şık bir ortamda denemek isteyenlerin vazgeçilmez adresi olacak mekan, baklavaya da modern bir yorum getiriyor. Pare'de özel Gaziantep kahvaltısıyla güne enerjik bir başlangıç yapabilir, bar bölümünde özel yapım, şeker oranı düşük baklava ile güne tatlı bir mola verebilir ya da cafe bölümünde bir öğle ya da akşam yemeğinde eşsiz Gaziantep lezzetlerini tadabilirsiniz.

Adres: Teşvikiye Caddesi, Şakayık Sokak, Zümrüt Apt. No: 32/1, Nişantaşı.



ÇOK FISTIKSİN

Dondurulmuş yoğurt markası Pinkberry'nin nefis yoğurt çeşitlerine şimdi Antep fıstığı lezzeti de eklendi. Suçluluk duymadan tatlı yememize yardım eden Pinkberry dondurulmuş yoğurtları, yüksek fruktozlu mısır şurubu, yapay tatlandırıcı ve renklendirici içermiyor.



DAĞ MEVSİMİ

Kış aylarının gelmesine sevinenlerdenseniz, muhtemelen programınız kayak tatilleriyle doludur. Kayak malzemelerinizi henüz tamamlamadysanız, n11.com adresine tıklayarak seçtiklerinizi evinize göndertebilir, pratik alışverişin keyfini sürebilirsiniz.



BİZE DENGELAZIM!

Vücudun pH değerini kontrol altına alan ve mineralleriyle destekleyen Pro Balance besin desteği, kısa sürede etki ederek vücut pH'ının alkali olmasını sağlıyor. İç dengemizi oluşturmak için çok önemli bir yere sahip olan alkali mineraller ve eser elementleri, Pro Balance ile alabilir ve vücudunuzu dengeye kavuşturabilirsiniz.



BU SES NEREDEN?

Jean Michel Jarre'in, sıra dışı hoparlör tasarımları yılbaşı hediye listemizin en başına yerleşti bile. Shopigo.com ve Nişantaşı No: 17 mağazasında bulabileceğiniz ürünler arasında özellikle 120 W çıkış gücüne sahip Bulldog formundaki lifesize hoparlör ve kuru-kafa şeklindeki Aeroskull serisi bizim favorilerimiz.



FARKLI VE ŞIK

Kısa sürede tasarımın gözde adreslerinden biri haline gelen Sanayi 313'teki Atelier 313 imzalı ayakkabı ve aksesuarlar bizden tam not aldı. Özellikle siyah kadife ve dore işlemleri buluşturan parçaların, yılbaşı gecesi şıklığı için de yerinde seçimler olacağını belirtelim.



MUTFAKTAKİ LÜKS

Bosch'un VitaFresh Pro tazelik sistemli yeni Serie 8 buzdolaplarında tüm yiyecekler, besin değerleri ve tazeliklerini koruyarak 3 kata kadar daha uzun süre saklanabiliyor. Buzdolabının, sıcaklık ve nem ayarları yapılabilen çekmeceleri sayesinde gıdaların çabuk bozulmasına son verebilir, markete daha seyrek uğrayabilirsiniz.



ESKİ BİR DOST

90'lı yılların efsane markası Diadora, N9000 modelini orijinal yapıya sadık kalarak yeniden yorumladı. İtalyan ayakkabı devinin ilk sürümden tam 25 yıl sonra, taze bir görünümle birleştirdiği ikonik tasarımı, özellikle 90'ları özlemle ananları mutlu edecek. Retro stile güncel dokunuşlar eklemek isteyenler Diadora alternatiflerine göz atmalı.



RENKLİ MUMLAR

Bath&Body Works'un rengarenk ve harika kokulu mumları Aralık ayının neşeli havasına çok yakışacak. Yeni yılı karşılarırken evinizde dostlarınızı ağırlamayı planlıyorsanız, ortama şıklık katacak bu mumları sofranıza eklemeyi unutmayın.



10 YILLIK KONFOR

Hayatımızın pek çok alanında 10 yıllık bir sürdürülebilirliği bulmak güç. Öte yandan, Samsung; Dijital Inverter Teknolojisi sayesinde tüketicilere gıdaların aynı tazelikte korunup buzdolabının 10 yıl boyunca sorunsuz çalışacağını garanti ediyor.



KOKU SANATI

Kişiyi özel parfüm tasarlayan ilk parfümör olan Francis Kurkdjian'ın yeni yarattığı koku; Amyris Femme ve Amyris Homme versiyonlarıyla karşımızda. Kadınlar için misk ve amberi, erkekler içinse odunsu özleri ön plana çıkaran Amyris'leri Brandroom Nişantaşı'nda bulabilirsiniz.



Emilio Pucci



Philip Lim



Dolce&Gabbana

YILBAŞI ŞIKLIĞI

Yılbaşı gecesi ne giyeceğinize karar veremediyseniz, sizi Beymen mağazalarından birine alalım: Beymen Collection ve ACADEMIA'nın yanı sıra sunduğu 635 ithal markayla hazır giyimden aksesuara, çanta-ayakkabıdan kozmetiğe ve ev dekorasyon objelerine kadar uzanan renkli bir dünya vaat eden Beymen'de mutlaka zevkinize göre bir tasarım bulacaksınız.



EĞLENCELİ MODA

Yılbaşı döneminin parti mood'una giren moda severlere, esprili tasarımıyla dikkat çeken mini clutch'ları öneriyoruz. Vakko'da satışa sunulan Charlotte Olympia tasarımı parçalarla Aralık ayının neşeli havasını yansıtabilirsiniz.



40 YILIN HATRI VAR!

Moda dünyasının efsane ismi Giorgio Armani, 40 yıla dayanan meslek yaşamını, modaya yön veren işlerini ve hayatını, bir otobiyografi kitabında topladı. Stile dair bir rehber ve ikonografik repertuar niteliği de taşıyan, Armani'nin hayata bakış açısını anlatan kitapta daha önce yayınlanmamış fotoğraflar da yer alıyor. Otobiyografi, tasarımcının özel ve günlük yaşamını, egzotik yönünü, çocukluk anılarını ve bugünü; siyah beyaz renklerle gözler önüne seriyor. Kitabın satışından elde edilen telif bedelinin tamamının UNICEF'e bağışlandığını da belirtelim.



COURCHEVEL'DE 40 YIL

Eğer siz de Courchevel müdavimlerindenseniz, kayak merkezinin ünlü butiği Maison Bernard Orcel'e mutlaka yolunuz düşmüştür. Bu sene 40. yılını kutlayan ve kendine özgü chalet ortamında sezonun gözde parçalarını moda severlerle buluşturan butik, personal shopper hizmetiyle de lüks deneyimi vurguluyor.



STİL BİRLİĞİ

Fransız giyim markası Maje ve bohem stilin temsilcisi Minnetonka'nın birlikte hazırladığı 2015 Sonbahar-Kış Kapsül Koleksiyonu şıklık, sadelik ve rahatlığı bir arada sunmasıyla, radarımıza takıldı. Alışveriş listenizde bu ilginç işbirliğinin eserlerine yer vermeyi ihmal etmeyin.



SICAK KIŞ

Sıcacık bitki çayları favori içeceklerinizdenseniz, kış aylarında en yakın dostunuz Bosch'un 1,7 litre kapasiteli kettle'ı olabilir! Paslanmaz çelik tasarımıyla göz dolduran kettle mutfağınıza sık bir dokunuş getirecek.



İLHAM KAHVEDEN

Ünlü saat markası Hublot'nun, ilhamını Türk Kahvesi'nden alan yeni serisi Classic Fusion koleksiyonu sadece ülkemizde satışa sunuluyor. Titanyum ve 18 ayar altın kasa versiyonları ile karşınıza çıkan tasarımların sınırlı sayıda üretildiğini belirtelim.



BADEM MUCİZESİ SAÇTA

Olive Farm saç kremi, içeriğindeki D-Panthenol provitamin B5 ile, saçları koruyup parlaklık kazandırıyor. Ürünün formülündeki shea butter ve badem yağı ise kuru saçları besleyerek yumuşatıyor. Paraben ve yapay renklendirici içermeyen ürünün bir artısı da, durulamadan kullanabiliyor olmanız.



David Shrigley tasarımı
tuzluk- karabiberlik, 550 TL



Winston Churchill
Deri çanta,
460 TL



Costruzione
Demir Konsol
Masa,
5.000 TL

HEDİYE MEVSİMİ

Son ayların yükselen yıldızı Sanayi 313, sadece dost buluşmalarının mekanı olmadığını birbirinden şık tasarlanmış giyim ürünleri ve dekorasyon objeleriyle bir kere daha kanıtıyor. Özellikle hediye seçerken, farklı ve kaliteli olmalı diye düşünüyorsanız Sanayi 313'ün objelerine göz atmayı ihmal etmeyin.

RENKLİ SEÇİMLER

Birbirinden renkli ayakkabı ve çanta seçeneklerinin yer aldığı Vakko Shoes&Bags'de, Brian Atwood, Charlotte Olympia, Sophia Webster ve Sonia Rykiel gibi tasarımcıların koleksiyonlarını bulabilirsiniz. Moda severleri bu renkli aksesuar dünyasına bekliyoruz.



TASARIM EVDE

Kalitesi ve tasarımlarıyla farklılaşan dünya markaları B&B Italia ve Maxalto'nun yeni ürünleri, tüm dünya ile birlikte Türkiye'de de vitrine çıktı. En prestijli tasarım ve dekorasyon markalarını Türk tüketicisi ile buluşturan Mozaik'te yer alan yeni ürünler arasında, favorilerimiz; çok şık konsol, ve büfe seçeneklerinin yanı sıra Bocci markalı modern aydınlatmalar.



RUGBY'YE CHANEL İMZASI

Chanel'in, Dünya Rugby Turnuvası'na ithafen tasarladığı Rugby topları yılbaşı için harika hediye seçenekleri. Modaevinin ikonik kapitone dikişine sahip toplar beyaz, bordo, lacivert ve siyah renk alternatifleriyle karşımıza çıkıyor. Chanel'in Rugby toplarına sadece özel siparişle sahip olabileceğinizi belirtelim.



ŞİŞEDEKİ HAZİNE

Mineli mücevherleri ile tanıdığımız Viyanalı mücevher evi Frey Wille, ürün yelpazesini genişleterek "Bijoux Liquides: Les Parfums" serisiyle karşımıza çıkıyor. Markanın yeni yarattığı dört kokudan oluşan parfüm serisi eau de parfum formunda satışta.

Yeme-içme Dünyasında Neler oldu



NORVEÇLİ CHEF MEDHUS İSTANBUL'DAYDI

Altın madalyalı chef Jostein Medhus, geleneksel Türk mezelerine Norveç somonu katarak nefis lezzetler yarattı. Ünlü chef, İstanbul'da Türk chef'lerle biraraya gelerek Norveç deniz ürünlerini tüm dünyada yerel mutfaklara adapte etme amacıyla somonlu kısır, humuslu somon, yoğurtlu somon şiş yaptı.



İSTANBUL COFFEE FESTIVAL

Haydarpaşa Garı'nda ikincisi düzenlenen İstanbul Coffee Festival'ini dört gün boyunca 25 bin 500 kişi ziyaret etti. Ayrıca Dünya Kahve Şampiyonası'nda ülkemizi temsil edecek isimler de yarışma sonucunda belirlendi. Dsm Group tarafından, Paşabahçe'nin ana sponsorluğunda hayata geçen festivalde, yaklaşık 1,5 ton kahve çekirdeği öğütüldü, 6 ton su ile 2 ton süt kullanıldı. Kahve severler ayrıca 50 bin bardak kahve tadımı yaptılar.



HELLMAN'S BURGER FEST

İki Michelin yıldızlı restoran Parkheuvel'in chef'i Erik Van Loo ve Charlie's Kitchen Burgers'in chef'i olan oğlu Charles Otten, Hellman's Burger Fest kapsamında İstanbul'a gelerek Karaköy'de hizmet veren Bej, Colonie, Burger Lab gibi mekanların chef ve işletmecileriyle gurme burgerin sırrını paylaştı.

ŞAMDAN 40 YAŞINDA

İstanbul gecelerinin klasiği olan efsane kulüp Etiler Şamdan bu yıl 40. yıldönümünü kutluyor. 40. yılları şerefine bir davet veren Şamdan, ayrıca müdavimlerin fotoğraflarından oluşan bir "coffee table book" ile de sektördeki başarılarını taçlandırmaya hazırlanıyor.



“COOKING UP A TRIBUTE” TURNESİ

İspanya'nın ikinci büyük bankası ve Garanti Bankası'nın hissedarı olan BBVA, 2 yıldır Cooking Up A Tribute isimli gastronomi dünya turunu gerçekleştiriyor. “Dünyanın En İyi Restoranı” unvanına sahip “El Celler de Can Roca” ile BBVA'nın güçlerini birleştirerek hayata geçirdikleri bu benzersiz proje, 3 Michelin yıldızlı bir restoranın mutfağını, ruhunu ve 40 kişilik profesyonel ekibini Girona'nın dışına çıkarıyor. Restoranın sahibi

Roca Kardeşler ve 40 kişilik ekipleri, 5 haftalık turne süresince bu yılki duraklar; Buenos Aires, Miami, Birmingham, Houston'dan sonra Türkiye'de lezzet keşfi turu yaptılar. Proje kapsamında, Eylül ayında İstanbul'da gerçekleştirilen özel etkinliklerde Roca Kardeşler tarafından hazırlanan yemeklerle, Garanti Bankası'nın özel misafirleri ağırlandı. Ayrıca, ziyaret edilen şehirlerden seçilen, geleceğin şefi olma potansiyeli taşıyan 2'şer yetenekli öğrenciye, 4 ay boyunca Roca Kardeşler'in Girona'daki restoranında çalışma imkanı ve burs verileceğini de ekleyelim.



**BU YILBAŞINDA
BİR SANAT ESERİ
HEDİYE EDİN**



Bu yılbaşı modern kahve sanatıyla tanışın. Yüksek kaliteli kahve çekirdekleri ve akıllı kapsül sistemi ile sanayeler içinde her zevke uygun sanat eseri içecekler hazırlamak artık çok kolay. www.dolce-gusto.com.tr online mağazamızda, açılışa özel ilk alışverişinizde %20 indirim fırsatı sizi bekliyor!



**COFFEE IS NOT
JUST BLACK**



LEZZET CO. DÖNER'DEN FRESH CASUAL FELSEFESİ

Sağlıklı yaşam bilincinin artması ve gıdalarda doğallığın, tazeliğin tercih kriteri olmasıyla birlikte doğan Fresh Casual yani Taze ve Rahat felsefesi son dönemin en önemli yemek akımı haline geldi. Türkiye'de bu felsefeyi benimseyip, klasik Türk Mutfağı lezzetlerini tüm doğallığı ile müşterilerine sunan Lezzet Co. Döner, doymak için değil, sağlıklı yaşamak için yemek yiyenlerin en gözde adreslerinden biri oldu bile. Nişantaşı'nda açılan Lezzet Co. Döner'de tüm gıdalar en kaliteli ve doğal olanlar arasından seçiliyor. Örneğin etler Trakya ve Marmara bölgesindeki yerel üreticilerden özel seçilerek alınıyor. Aynı şekilde fındıklar Ordu'dan, fıstıklar Gaziantep'ten geliyor, baklava hamuru Trabzon'da açılıyor. Tüm bu tazelik, doğallık ve kaliteli ürünler birleşince de yiyeceklerin gerçek, olması gereken lezzetleri ortaya çıkıyor.

Adres: Nişantaşı Valikonağı Caddesi No: 73/A 34365 Şişli-İstanbul
Facebook: <https://www.facebook.com/lezzetcodoner>



BU YILBAŞINDA BİR SANAT ESERİ HEDİYE EDİN

MODERN KAHVE SANATI EVİNİZDE

Tasarımıyla evinize tarz katacak, harika içecekler hazırlayarak Café'lerde bulabileceğiniz lezzetleri evinize getirecek bir baristanız olsun ister miydiniz? Cevabınız evet ise, NESCAFÉ® Dolce Gusto®'yu yakından inceleyin. Tasarım harikası makineleri ile NESCAFÉ® Dolce Gusto®'nun yarattığı içeceklerin de her biri adeta bir sanat eseri...



AKILLI KAPSÜLLER İLE YÜKSEK KALİTEDE İÇECEKLER

Ustaca kavrulmuş, özenle öğütülmüş yüksek kaliteli kahve çekirdekleri, sanat eseri içeceklerinizin ilk günlük tazeliğini ve aromasını korumak için tasarlanan akıllı kapsül sistemi ile her zevke uygun sıcak ve soğuk içeceklere dönüşüyor. NESCAFÉ® Dolce Gusto® makineleri ile saniyeler içinde Latte Macchiato, Chai Tea Latte, Espresso Intenso, Americano, Cappuccino, Lungo, Chococino, Cappuccino Ice, Caramel Latte Macchiato, Nestea gibi birbirinden lezzetli sıcak-soğuk içecekler hazırlayabilirsiniz.



TASARIM VE TEKNOLOJİNİN MÜKEMMEL BİRLEŞİMİ

NESCAFÉ® Dolce Gusto®, Play & Select özelliği ile her bardakta aynı tadı yakalamanızı sağlar. Maksimum 15 bar basınç uygulayabilme özelliği ile saniyeler içerisinde Café kalitesinde birbirinden farklı içecekler hazırlayabilirsiniz. Üstelik makinenizi her seferinde temizleyerek beklemek zorunda kalmazsınız. Size de yalnızca birbirinden lezzetli sıcak veya soğuk içeceklerin keyfini çıkarmak, bunu sevdiklerinizle paylaşmak kalır.



AYRICALIKLI NESCAFÉ® DOLCE GUSTO® AİLESİNE KATILIN

www.dolce-gusto.com.tr adresinde NESCAFÉ® Dolce Gusto®'nun renkli ve ayrıcalıklı dünyası sizi bekliyor. Tasarım harikası makineler ve yaratıcı içeceklerin yanı sıra özel, şık ve pratik NESCAFÉ® DOLCE GUSTO® aksesuarları: Kapsül tutacakları, Cappuccino bardakları ve Latte Fincan setleri ile kahve keyfinizi farklı bir boyuta taşıyın.



www.dolce-gusto.com.tr
online mağazamızda ilk alışverişinize özel
%20 indirim fırsatı sizi bekliyor!



COFFEE IS NOT
JUST BLACK

Yalın ve Modern

CAM OBJE DENDİĞİNDE PEKÇOĞUMUZUN AKLINA GELEN ŞİŞECAM, NUDE İSİMLİ GLOBAL BİR TASARIM MARKASI YARATARAK ULUSLARARASI ARENAYA ÇIKTI



LOFT, TIMELESS VE SIGNATURE BAŞLIĞI ALTINDA ÜÇ FARKLI ÜRÜN SERİSİNE SAHİP OLAN NUDE MARKASININ İMZA KOLEKSİYONU DÜNYACA ÜNLÜ İNGİLİZ TASARIMCI RON ARAD TARAFINDAN YARATILDI.

Ron Arad, Rony Plesl, Alejandro Ruiz, Pentagon Design, Alev Ebüzziya, Ali Bakova, Koray Özgen ve Erdem Akan gibi tasarım dünyasının önde gelen isimlerinin hayat verdiği Nude imzalı objeler yalın hatlarıyla öne çıkıyor. Markanın ismi de tasarımların, dünyanın en saydam camından üretilmesi ve camın en yalın halini yansıtmalarından esinlenilerek konulmuş.

Paris'te düzenlenen Maison&Objet Fuarı'nda dünya prömiyeri yapılan Nude koleksiyonu, 250 farklı ürün içeriyor ve yüzde 85'i yurtdışı pazarlarda satılıyor. Halen Londra ve Paris'teki The Conran Shop'tan Shanghai Design Republic'e kadar dünyanın önemli tasarım mağazalarında satışa sunulan Nude ürünlerini Türkiye'de Paşabahçe Mağazaları'nda bulabilirsiniz.

Sağlığınıza!

KUTLAMA SOFRALARININ VAZGEÇİLMEZİ OLAN ŞARAP BARDAKLARI DOSTLARLA BİRARAYA GELİNE MASALARIN ÖNEMLİ AKSESUARLARI



Orrefors



Christofle



Baccarat, Beymen Home



Nude By Nigel Coates



Christofle



Crate&Barrel



Lav



Mudo



Nude By Ron Arad



Mudo



Sir Maison



Vakko Home

KRİSTAL VE EL YAPIMI CAMDAN ÜRETİLEN ŞARAP KADEHLERİ, MASALARINA RAFİNE VE ŞIK BİR HAVA KATMAK İSTEYENLER İÇİN...

KAHVE DENEYİMİNİ YEMEKLE BULUŞTURMAYI VE BU VAZGEÇİLMEZ İÇECEĞİN KEYFİNİ ÜST SEVİYELERE TAŞIMAYI HEDEFLEYEN NESPRESSO CHEF ACADEMY, BU KEZ ULUSLARARASI ÜNE SAHİP CHEF'LERİ BULUŞTURDU. TÜRKİYE'DEN SUNSET GRILL&BAR'IN BAŞARILI CHEF'LERİNDEN ONURALP TOPAL'IN KATILDIĞI ORGANİZASYONDA FARKLI SUNUM TEKNİKLERİ DE PAYLAŞILDI.

Chef Academy



Nespresso Chef Academy, gastronomi dünyasının önemli bir uzantısı olan ve mükemmel bir yemeğin öncesinde veya sonrasında konumlandırılan kahve keyfinin, daha üst seviyelere ve farklı sunum teknikleri ile taşınmasını amaçlıyor.

Uluslararası düzeyde görev yapan şefleri bir araya getirerek, bilgi paylaşımı ve workshop çalışmalarında bulunmak amacıyla Nespresso tarafından hayata geçirilen Nesspresso Chef Academy bu yıl yine dünyaca tanınan beş şefi Lozan'da bir araya getirdi.

Türkiye adına Sunset Grill & Bar'dan Onuralp Topal'ın katıldığı iki günlük programda; yemek ve kahve uyumu ile ilgili çok sayıda tadım ve sunum gerçekleşti.

Chef Onuralp Topal, gerçekleşen organizasyonda, iki gün boyunca yapılan birbirinden farklı kahve tadımları ile kahvenin son derece derin bir içeriğe sahip olduğunu, tıpkı şarap tadımındaki gibi yoğunluk, tat, aroma gibi özellikleri ile çok farklı notalara sahip olduğunun anlatıldığını aktardı.



Kahvenizi Nasıl Alırdınız?



İKİ KİŞİLİK TAT

Miele'nin kahve tutkunlarını baştan çıkaracak yeni solo kahve makinesi CM7500, One Touch for Two özelliği sayesinde tek bir düğme dokunuşu ile iki kişilik kahveyi aynı anda hazırlayabiliyor. 20 farklı kahve ve çay çeşidi yapma imkanı sunan makine, cappuccinatore özelliğiyle de mükemmel süt köpüğü yaratıyor.



SANAT ESERİ

Nescafe Dolce Gusto seçenekleri arasındaki Krups imzalı kahve makinesi ile birbirinden lezzetli kahve alternatifleri yaratmanın yanı sıra, mutfağınıza bu tasarım harikasıyla şıklık katacaksınız.



İTALYAN LEZZETİ

Sanat eserini andıran Nescafe Dolce Gusto kahve makinesi çeşitleri, şimdi yılbaşına özel yüzde 20 indirim kampanyasıyla dolce-gusto.com.tr adresinde sizleri bekliyor. 40'dan fazla sıcak ve soğuk içecek yapma imkanı sunan Dolce Gusto kahve sistemleri, 13 farklı renk ve model seçeneğine sahip. Ayrıca, dolce-gusto.com.tr online mağazasında, Nescafe Dolce Gusto kahve makinelerinin yanı sıra kahve kapsüllerinden Cappuccino bardağına kadar kahveyle ilgili çeşitli ürünler bulabileceğinizi de belirtelim.

PRATİK TÜRK KAHVESİ

Geleneksel lezzet ve farklı aromalarda üstün kaliteli Türk kahveleri üreten Selamlique ile Arçelik, müthiş bir işbirliğine imza atarak Arçelik/Selamlique Kapsüllü Türk Kahvesi Makinesi'ni yarattılar. Türk kahvesi alışkanlığına yepyeni bir boyut katacak makine sayesinde artık tek tuş ile mükemmel lezzette, köpüğü tam kıvamında geleneksel Türk kahvesini saniyeler içinde hazırlayabilirsiniz. Kahve pişirme esnasında kullanılan tek kullanımlık Selamlique kapsüller, Türk kahvesinin her zaman taze kalmasını sağlarken, tadı ve aromasının iyi korunmasına yardım ediyor. Son bir not: Selamlique kapsüllerde sadece aroma değil, şeker seçenekleri de bulunduğunu hatırlatalım. Arçelik bayilerinde ve Selamlique mağazalarında bulabilirsiniz.



AKŞAMLARI AYRI BİR
HAVAYA BÜRÜNEN AFTER
SUNSET'TE FARKLI DJ'LERİN
SİZİN İÇİN SEÇTİKLERİNİ
DİNLEME ŞANSINA
SAHİPSİNİZ. RESTORANIN
GİRİŞİNDEKİ SUNSET
BRASSERIE İÇERİSİNDE,
SAAT 22:00'DEN SONRA
BAŞLAYAN AFTER SUNSET
GECELERİNDE DJ'LERİN
PERFORMANSLARIYLA HOŞ
VAKİT GEÇİRECEKSİNİZ.

Sunset Playlist



Murat Tokuz

- 1- Crazy P - *Cruel Mistress*
- 2- Teenage Mutants - *Take me higher*
- 3- Anton Ishutin - *I want you*

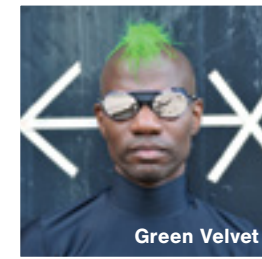
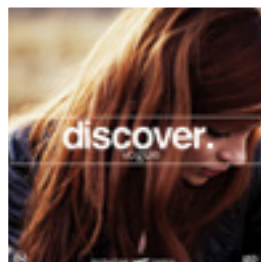
"Bu sezon senin favori parçaların ne?" diye sordüğümüz Murat Tokuz, bize yukarıdaki üç şarkılık listeyi verdi. Kısa bir süre önce Sunset'te çalmaya başlayan Murat'ı perşembeleri dinleyebilirsiniz.



Evren Katircioğlu

- 1- Lika Morgan - *Gone Tomorrow (Me&My Toothbrush)*
- 2- Max Olsen, Alexey Sharapoff Feat. Jenna Summer - *I Will Survive (Original Mix)*
- 3- Discover - *Vogue (Original Mix)*

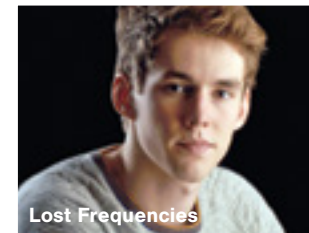
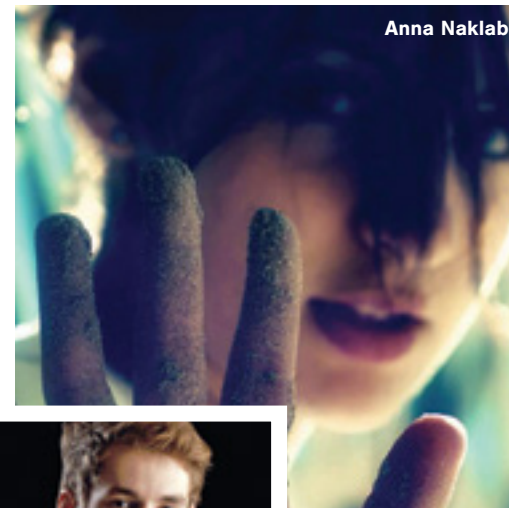
Genç DJ, Sunset'in Resident DJ'i. Babası ve amcası da Sunset'ten tanıdığımız iki DJ. Yemek müziği çalmayı seven Evren'in müzikte tercihi 70'ler, 80'ler, Latin ve klasikleşmiş pop şarkıları.



Tarık Koray

- 1- Hansmann&Klausing - *Who Are You*
- 2- Yousef&Kyds Rework - *Cala El Verano*
- 3- Monique Bingham - *Deep In The Bottom*
- 4- Andy Caldwell&Lisa Shaw - *Walking On Air*
- 5- Mat Joe - *Early Morning*

31 yıllık DJ Tarık Koray'ın da play-list'i yukarıda... Çalmadan önce asla play-list hazırlamayan ve ortama göre müzik yapan Tarık, salıları Sunset'te çalıyor.



Aydın Katircioğlu

- 1- Technasia&Green Velvet - *Suga*
- 2- Calvin Harris - *How Deep Is Your Love*
- 3- Alexander Antonio Giacca remix - *Hey Sunshine*

35 yıllık DJ olan Aydın Katircioğlu, Sunset'te cuma geceleri çalıyor. Bizim için hazırladığı liste yukarıda... Aydın'ın en çok çalmaktan hoşlandığı tarz ise House music.



Can Hatipoğlu

- 1- Platinum Dog - *Play With Me (Original Mix)*
- 2- Lost Frequencies, Janieck Devy - *Reality feat. Janieck (Rough Traders Mix)*
- 3- Anna Naklab - *Supergirl (feat. Alle Farben & Younotus) (Alle Farben Remix)*

26 yıllık DJ Can Hatipoğlu, bu yılın trendlerine uygun bir play-list hazırladı. Popüler müzikte bir sadeleşme olduğunu belirten Hatipoğlu'nun müzikte tercihi deep house, new disco gibi akımlar.

FOODIE STORK
LEVENT BÜYÜKUĞUR



“HERKESİN (YA DA EN AZINDAN BİR YAKINININ) HAYATININ BİR DÖNEMİNDE İŞİ GÜCÜ BIRAKIP RESTORAN, BAR, CAFE AÇMA HAYALI OLMUŞTUR; İLLA Kİ YA ANNESİ YA DA EŞİ GÜZEL YEMEK YAPIYORDUR VE BUNU DEĞERLENDİRMEK İSTİYORDUR VEYA “HER GECE DIŞARI ÇIKIYORUM, NEDEN KENDİ BARIMI AÇMIYORUM?” DİYE DÜŞÜNÜLMÜŞTÜR.”

www.foodiestork.com
@foodiestork
@foodiestork

Ben de Restoran Açmak İstiyorum!



İşte bizimkisi böyle bir iş; herkesin öyle ya da böyle bir fikrinin olduğu, az veya çok anladığı bir iş... Eleştiriye fazlasıyla açık, zor bir meslek.

Ama yine de Ratatouille filminde de söylendiği gibi “Everyone can cook” ve “Everyone can open a restaurant”.

İşte bu tür planları olanlar için, işin ne kadar detaylı düşünülmesi gerektiğini göstermek adına, geçenlerde karşıma çıkan bir web sitesindeki “restoran açmak isteyenlerin yapması gerekenler” konulu yazının ana hatlarını sizlerle paylaşmak isterim:

1- Yeterince özverili misiniz?

Paylaşmayı sever misiniz? İnsanlarla iletişiminiz güçlü mü? Gülürlü mü? Müsünüz? Tatil yapmadan çalışabilir misiniz? Aileniz sürekli ve düzensiz çalışma saatlerinizi anlayacak görüşte mi? Eleştiri kaldırabilir misiniz? Maddi birikiminiz var mı?

2- Nasıl bir yer açacağınızı biliyor musunuz ya da planladınız mı?

3- Markayı nasıl yaratacağınızı biliyor musunuz?

4- Menüü nasıl hazırlayacağınızı, fiyat politikasını nasıl belirleyeceğinizi biliyor musunuz?

5- Mekanı nerede açacağınızla karar verdiniz mi? Lokasyon ne kadar önemli farkında mısınız?

6- Ne tür yasal izinler almak gerekiyor, resmi işlemler nedir? Bunun bir de çalışanları eğitim kısmı, kısacası var da var...

İlk madde aslında her şeyi açıklıyor; restoran işletmek çok ama çok özveri gerektiren bir iş. Ayrıca restoran yatırımcılığı ile restoran işletmeciliğinin de birbirine karıştırıldığını çok görüyorum son günlerde. Bu işe doğru yola çıkarken bu ikisinin de tamamen farklı olduğunu aklından çıkartmamak gerek; zira son- ra anlaşmazlıklar, tartışmalar kaçınılmaz oluyor.

Pantone Evde



YENİ SEZONLA BİRLEKTE DEKORASYONDA PASTEL RENKLERİN HAKİMİYETİ ORTAYA ÇIKIYOR. ÖZELLİKLE 2016’NIN PANTONE RENKLERİ SEÇİLEN SOLUK PEMBE VE UÇUK MAVİ, SOFRA TAKIMLARINI ELE GEÇİRMİŞE BENZİYOR.

Yeni yılla birlikte evinize farklı bir dokunuş katmak istiyorsanız, tüm dekorasyonu değiştirmenize gerek yok. 2016’nın Pantone renkleri seçilen Rose Quartz (soluk pembe) ve Serenity’nin (bebe mavis) etkileyici tonlarını taşıyan sofrta takımları, bardak serileri ve mobilya seçenekleri ile evde hedeflediğiniz bu değişim rüzgarını estirebilir, pastoral ve romantik bir atmosfer yaratabilirsiniz.

Crate and Barrel’in koleksiyonlarında bolca yer alan bu huzur veren renkler, yeni sezonun gözde tonları olmalarının yanı sıra kış günlerine aydınlık katmak için de birebir.

Özellikle Aaron Probyn’in “mix-match” fikrinden yola çıkarak Crate and Barrel için özel tasarladığı Hue serisi; yemek tabağı, çukur tabak, salata tabağı, kase ve kupaları ile yemek masalarına taşıdığı şıklıkla bizim favorilerimiz arasında.

Alışveriş listemize tereddütsüz aldığımız bir diğer koleksiyon da, gök mavis rengindeki, geri dönüştürülmüş camlardan üretilen Del Mar kadeh ve sürahi serisi oldu elbette. Doğa dostu bu tasarımların renk ve modellerini beğendiğimiz kadar, geri dönüşüm sonucu yaratılmış olmaları fikrine de çok sevdik.



Zorlu Center, Akasya Acıbadem, İstinyePark, Ankara Next Level mağazaları ve www.crateandbarrel.com.tr adresinden Crate and Barrel ürünlerine ulaşabilirsiniz.

TRAVEL MODUS
ÖZLEM AVCIOĞLU



TRAVEL MODUS GEZİ SİTESİNİN
KURUCUSU ÖZLEM AVCIOĞLU,
SUNSETTER OKURLARIYLA
GEZİ NOTLARINI PAYLAŞIYOR.



Hong Kong'a Meydan Okuyan Şehir: Şangay

Şangay özellikle 19. yüzyılın sonları ve 20. yüzyılın ilk yarısında Çin'in batıya açılan yüzü ve en önemli ticaret şehri. Her ticaret şehrinde olduğu gibi bir anda yatırımcılar ve tabii ki paranın yanında olmazsa olmazlar; uyuşturucu tacirleri, casuslar, gangsterler, fahişeler ile de dolan bu şehre zamanda 'günah şehri' diye isim takılmış.

1920'ler ve 1930'larda tüm dünyada ticaretin ve eğlencenin efsane merkezi olan Şangay, Japon istilasıyla birlikte ve ikinci dünya savaşından Mao'nun ölümüne kadar gözden düşen, hiçbir yatırım yapılmayan bir şehirdi. 70'lerin sonlarında ülkedeki reform hareketinin en gözde yerlerinden biri olarak yeniden yükselişe geçen Şangay, 1990'larda Çin hükümeti tarafından finansın yeni merkezi olarak seçilmesiyle hızla bugünkü haline geliyor. Tabii bu hızlı gelişim beraberinde özensiz mimari, hava kirliliği gibi problemleri de beraberinde getiriyor.

Şehir bugün tüm bu problemlerini geride bırakmış

bir şekilde Hong Kong'a meydan okuyarak önümüzde yükseliyor.

Çok büyük olmasına rağmen rahatça yaya olarak gezilebilecek bu şehirde uzak bölgeler için en ideali sokakta rahatça durdurabileceğiniz ve çok da hesaplı olan taksiler. Ancak şoförlerin hiç İngilizce bilmemele-ri çok zorlayıcı olabiliyor: Gideceğiniz yer uluslararası bir isme sahip olsa bile anlamadıkları için otelinizin adı ve adresi dahil her yerin Çince yazılı halini yanınızda taşıyıp, gerektiğinde göstermeniz gerekiyor. Büyük oteller kolaylık açısından önemli yerlerin İngilizce ve Çince isimlerini içeren bir liste bile hazırlamışlar.

Konaklama

Şangay konaklama bakımından da dünyanın sayılı şehirlerinden biri. Ritz Carlton, Park Hyatt, Waldorf Astoria, Four Seasons gibi uluslararası otel zincirlerinin dışında birçok butik otele de sahip. Şehir çok



büyük olduğu için oteller de bu büyük bölgelere yayılmış. Grand Hyatt, Park Hyatt gibi şehrin en iyi otelleri Pudong bölgesinde. Nehrin öteki kıyısında kalan bu bölgede kalmanın en büyük dezavantajı şehrin merkezine gitmek için hergün nehri geçerek yol katedecek olmanız. Buradaki otellerin harika bir Şangay manzarası olmasına rağmen geceleri iş merkezi olan bu bölgenin ıssızlaştığını da hesaba katmak gerek. Waterhouse, Andaz, Puli gibi oteller ise şehrin en civilvi, her yere yürünecek mesafede olan bölgelerinde.

Ne Yemeli?

Şangay'ın da kendine has yemekleri var tabii ve bunlardan biri de dim sum (içine konulan çeşitli malzemelerle yapılan Çin mantısı). Bu konuda en ünlü yerler Crystal Jade ve dinamik dekorasyonu da dikkat çeken Ding Tai Fung.

Bu arada, uluslararası önemli chef'lerin de son yıllarda burada restoran açma fırsatını kaçırmayıp, şehrin en güzel manzarasına sahip Bund bölgesinde yerlerini aldıklarını da ekleyelim.

Çin mutfağı dışında seçenekler için şehrin en iyi restoranları olarak Jean George, Mercato ve Cabo'yu, Japon mutfağı içinse Shintori'yi şiddetle tavsiye ederim. Mekanın bahçesinden başlayan mükemmel sakinlik içeride ve yemeklerin sunumundan lezzetine kadar devam ediyor. Yemek öncesi bir içki için, Ritz Carlton'un şehrin tüm manzarasına hakim barı Flair en iyi seçenek. Oldukça hareketli olan gece yaşantısı içinse M1NT ve Unico kesinlikle en iyi adresler.

Şehrin en ünlü tasarım ofisi ve mağazası Design Republic tarafından tasarlanan Commune Social ufak tapas tarzı yemeklerin sunulduğu bir bar. "Şangay'da İspanyol mutfağı mı yiyeceğiz" diyenlerin bile mutlaka bu lezzetler için gitmesi gerekli. Waterhouse otelin içindeki Table nr: 1 ise enfes bir öğle yemeği seçeneği sunuyor.

Neler Almalı?

Şangay'ın yerel pazarlarında birbirinden ilginç Çin malı objeler ve hediyelikler bulabilirsiniz. İpek ürünler, el yapımı uçurtmalar, terracotta heykeller, kıldan yapılmış büyük fırçalar, çeşitli taşlardan tespihler, çayın binbir çeşidi, porselen çay takımları insanı hemen etkiliyor ve her şeyi almak istiyorsunuz. Ancak pazarlığın burada oyunun kuralı olduğunu aklınızdan çıkarmayın, zira fiyatlar pazarlık sonrası söylenenin beşte birine kadar inebiliyor. Dünyanın en büyük ekonomilerinden biri olmasına rağmen ülkede nakit paranın baştacı olduğunu aklınızdan çıkarmayın; başarılı bir pazarlık için yanınızda bol miktarda nakit ile gezmeniz lazım.

Dongtai Lu Antiques Market sağlıklı sollu standlardan oluşan bir pazar. Burada gerçek antika bulma ihtimaliniz az olsa da Çin ile ilgili her şeyi, üstelik de çok uygun fiyatlara satın almak mümkün: Mao heykelleri ve resimleri, gözlükler, saatler, kaftanlar, yerel çalgılar... Şehrin en canlı ve ilginç alışveriş yeri Lane Crawford ise Çin'in uluslararası markalar satan en sık mağazası.



ÇİN ÇAĞDAŞ SANATI İÇİN

ÇİNLİ SANATÇILARIN ÖZELLİKLE MAO DÖNEMİ SONRASI, ÖZGÜRLÜK ELDE ETME ARZULARI, KENDİLERİNİ İFADE BİÇİMLERİ GÜNÜMÜZ ÇİN'İNİN AVANGARD SANATINI DOĞURDU. MAO'NUN DA BİR FIGÜR OLARAK BOLCA KULLANILDIĞI, RESİM, ENSTALASYON VE HEYKELLER DEV BOYUTLARI İLE ÇOK ETKİLEYİCİ.

ŞANGAY'DA ÇAĞDAŞ SANAT İÇİN ZİYARET EDİLMESİ GEREKEN YERLER MOCA, ROCKBUND ART MUSEUM VE BİRÇOK ÇAĞDAŞ GALERİ İLE TASARIM DÜKKANLARININ BULUNDUĞU M50 MAHALLESİ.

KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

**DİJESTİFLERİN KRALLARI
KONYAK İLE PURO,
İNSANOĞLUNUN ÜZÜMDEN
VE TÜTÜNDEN ELDE ETTİĞİ
BİRER SANAT ESERİ. BU
MÜKEMMEL İKİLİ, İYİ BİR
YEMEĞİN SONRASINDA GÜNÜN
YORGUNLUĞUNU ATMAK VE
LEZZETLERİ HAZMETMEK
İÇİN DE BİREBİR...**



Muhteşem ikili

Purunun büyük ustası Zino Davidoff, Cenevre’deki dükkanında double espresso’lar eşliğinde sabah purosunu tütürerek söyleştiği genç gazeteciye şöyle demişti:

“Puro içen adam, bir anlık mutluluğun insan ömründe ne denli büyük değer taşıdığının farkındadır. Büyük hırs ve düşlerin bir puro dumanı gibi uçup gittiğini bilir. Mutluluk peşindedir ama belki mutluluk diye bir şey yoktur, onu da göze alır...”

Devrim Rusyası’ndan göçerek büyük acılar çeken, sarı sıcak tütün tarlalarında ve ekşi koku-

lu puro sarımhanelerinde geçirdiği yıllar sonunda dünyanın en önemli puro eksperisi olan görmüş-çirmiş yaşlı adam, genç gazetecinin ikram ettiği puroyu adeta bir sigara gibi sık çekişlerle içtiğini görünce, sözlerini şöyle sürdürmüştü:

“Puro, tolerans demektir, ıddiasızlık demektir ve perde arkasındaki mutluluktur. Aşırılığa ve hırsa izin vermez. Tiryakiliği fanatizme kadar götürmemelidir puro içen. Yoksa puro, intikam alır insandan...”

Sunset’in yeni mekanı, -laf aramızda, moda deyimle pek “fresh” olmuş- brasserie’sinin terasında,

ılık bir Kasım öğle sonrasında konyağımı yudumlayarak short robusto’mu tütürürken, bu sözlerdeki bilgeliği düşünüyorum. Soylu içkiler de aslında böyle değil mi? Yıllanmış, üzerinde rekoltesi ya da bilenlerin bildiği bol “X”li kodları yazan bir konyaktan koca bir şişenin hızla içildiği nerede görülmüş? Erbabı, bir şişesinde en az 10 kilo üzümün özünü taşıyan, üzümün içkisi değil, adeta parfümü olan konyağı koklamaya doyamıyor, neredeyse içmeye kıyamıyor. O kocaman balon kadehler de bunun için değil mi zaten? Barmen lüğatında “snifter” denilen kadehteki konyağı avucunuzda ağır ağır ıltıyor, uzun yıllar nemli mahzenlerde, limuzin meşelerinin koynundaki güzellik uykusunda edindiği benzersiz kokuları ağır ağır içinize çekiyorsunuz. Tatmak, koklamanın yanında neredeyse basit kalıyor. Yasemin, sandalağacı, vanilya, safran, portakal çiçeği, bergamut, deri, sarı tütün, karabiber... Yaşına, bölgesine, markasına göre her konyak farklı rayihalarla sizi yakalıyor, sofistike bir konyağı yudumlarken insan kadehi boşalmasını istiyor.

Kuşkusuz konyakta da modalar var. Bir zamanlar en iyi konyakların üzerinde “Napoleon” ibaresi bulunur, bu konyaklar koyu yeşil, kimi buzlanmış camdan şişelerde kendilerini adeta gizlerdi. Sanki, “Bizi değerimizi anlayanlar alabilsin ve içebilsin” der gibiydiler. Her şeyi aşırı ticarileştiren, lüksü “demokratikleştiren” günümüz dünyası bunu da değiştirdi ve konyağın üzerindeki gizem perdesini kaldırdı. Artık konyak her yerde, mahalle bakkallarında, köşebaşı büfelerinde, şeffaf şişeler ve renkli etiketler basit likörlerle yarış halinde...

Oysa iyi bir konyak, ritüeliyle içilmesi gereken, soylu bir içki. Purunun felsefesini Davidoff’un yaptığı gibi, konyağın felsefesini de Napolyon’un dışişleri bakanı, ünlü politikacı Talleyrand özetlemiş. Yıllanmış bir konyak ikram ettiği dostuna, bu kızıl iksirin erdemlerini şöyle anlatmış:

- Bak dostum... Bu içkiyi kadehe koyduktan sonra ilk olarak ışığa tutar, kehribar renginin ısıltılarıyla gözlerini doyurursun...

- Sonra?

- Sonra kadehi avucuna oturtup ağır ağır sallarsan, sonra burnuna yaklaştırıp koklar, vücut sıcaklığıyla ılınıp çeperlere de yayılan konyağın buharlaşan rayihalarını içine çekersin. Böylece de ciğerlerini bayram ettirirsin...

- Sonra?

- Gözün ve burnun konyaktan alacağı keyfi aldıktan sonra, bu kez kadehi dudaklarına yaklaştırır, küçük bir yudumcuk alarak damağını, boğazını ve mideni mutlu edersin...

- Ya sonra?..

Talleyrand biraz müstehzi bir hal almaya başlayan soruların sonuncusu üzerine hafifçe sesini



yükseltmiş:

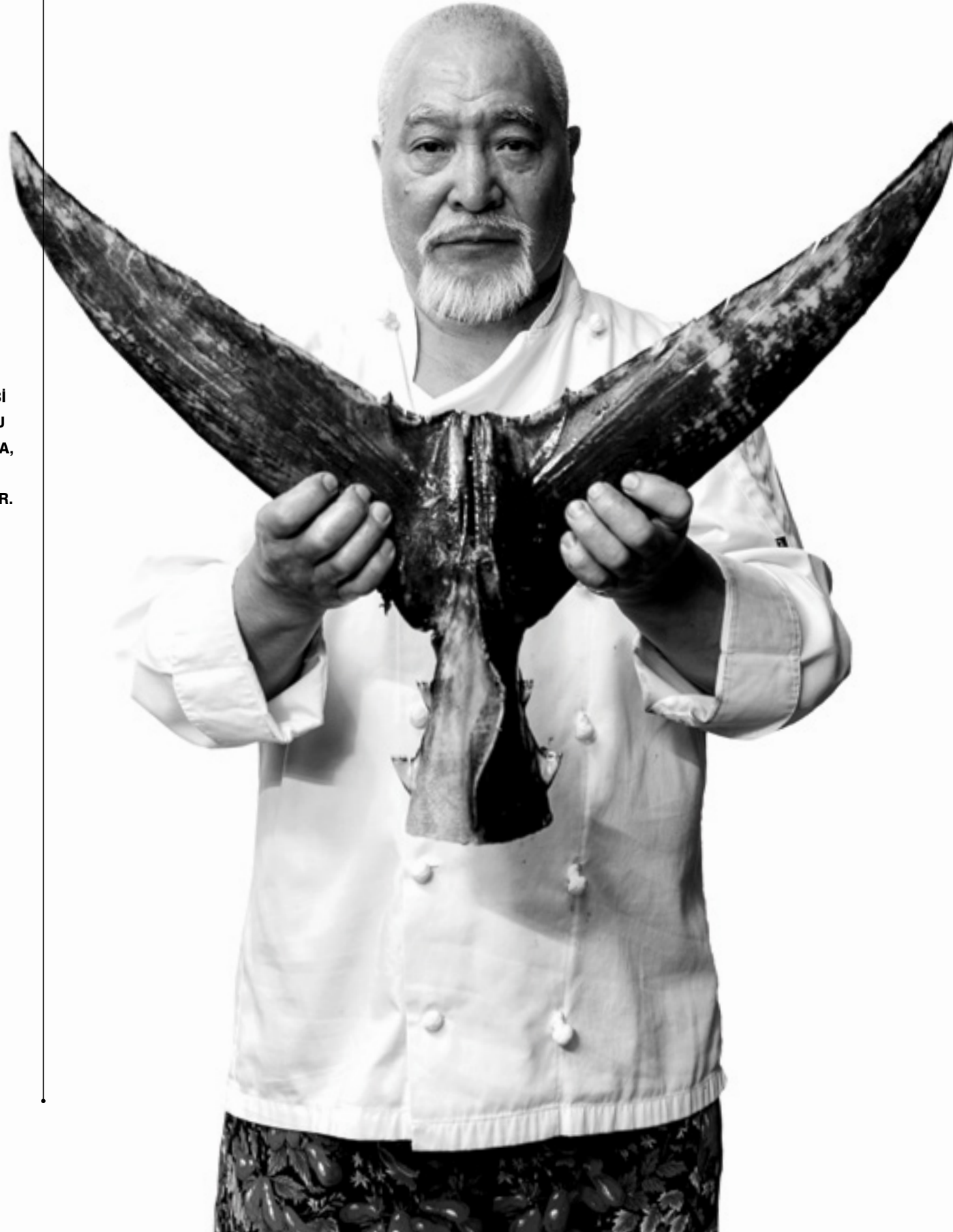
- Sonra da sevgili dostum, ondan söz edersin...

Tıpkı iyi bir el sarımı puro gibi, yaşlı bir konyak da insanı filozoflaştırıyor. Londra’daki otelinde dünyanın en büyük yaşlı konyaklar koleksiyonunu servis eden barmen Salvatore Calabrese de “Konyak bir içki değil parfümdür” diyor. Ve konyak felsefesini şu sözleriyle zenginleştiriyor: “Biz insanların gelecekte gidebileceğimiz bir yer yok. Varsa da, henüz bilmiyoruz. Ama geçmişe uzanabilir, eski konyaklar sayesinde geçmişe tadabiliriz...”

Bilim adamları zaman makinesini yapabilmek için çalışmaya, uçuk senaristler ve bilimkurgucular insanoğlunu asırlar arasında gezdiren satırlar yazmaya devam ededursunlar... Ben kendi zaman makinemi icad ettim bile. Sık sık Calabrese’nin öğüdüne uyuyor, çağımızın vahşi temposundan sıkıldığımda olgun bir konyağın dinginliğine sığınıyorum. Eğer Sunset’te isem, gözüm asırlık konyakların bulunduğu dolaba takılıveriyor. 1800’lerin tarihlerini taşıyan maun renkli iksirlerden birer küçük kadeh tadarken, sanki imbiklerin üzümünden bu parfüm damıttıkları o günlere uzanıyorum. Diğer elimde de tütünün en soylu ürünü purom varsa, dünyanın dertlerini dünyada bırakıyorum...

İYİ BİR KONYAĞI TATMAK,
KOKLAMANIN YANINDA
NEREDEYSE BASİT KALİYOR.
YASEMİN, SANDALAĞACI,
VANİLYA, SAFRAN, PORTAKAL
ÇİÇEĞİ, BERGAMUT, DERİ, SARI
TÜTÜN, KARABİBER... YAŞINA,
BÖLGESİNE, MARKASINA
GÖRE HER KONYAK FARKLI
RAYİHALARLA SİZİ YAKALIYOR,
SOFİSTİKE BİR KONYAĞI
YUDUMLARKEN İNSAN KADEHİ
BOŞALMASIN İSTİYOR.

Hiroki Takemura Sunset'in “Take-San”ı



LONDRA'DA NOBU VE ZUMA GİBİ
ÜNLÜ RESTORANLARIN KURUCU
CHEF'İ OLAN HIROKI TAKEMURA,
YEMEĞİ YOLCULUĞUNU YEDİ
YILDIR SUNSET'TE SÜRDÜRÜYOR.



Ne kadar zamandır Sunset'tesiniz?

Yedi yıldır Sunset'teyim. İlk yıl Misafir Chef olarak ekip-
le çalıştım. Sonra eşimle birlikte Londra'dan İstanbul'a
taşındık ve Sunset'te Executive Chef olarak görev yap-
maya başladım.

Japonya'da sushi chef'i olmak için klasik eğitim aldınız. Bize bu eğitimden bahseder misiniz?

Benim zamanımda Sushi Chef'i olmak Japonya'da an-
cak çok zorlu ve uzun bir eğitim sonucunda mümkün
oluyordu. Eğitimin ilk bir, iki yılında chef adayının bı-
çağı eline almasına bile izin verilmiyordu. Hatta on yıl
süresince restoranın ön kısmında bulunan sushi barın-
da da çalışamazdı. Chef olmak için en az on yıllık bir
eğitimden geçilirdi. Günümüzdeyse yeni chef adayları
çok daha basit bir eğitim alıyorlar. Ben, Japonya'nın
gastronomik başkenti olarak kabul edilen Osaka'da 15
yıl eğitim aldım. Sonra Tokyo'ya giderek orada çeşitli
restoranlarda çalıştım.

Londra'ya nasıl gittiniz?

Aslında niyetim Fransa'ya giderek Fransız yemeklerini
öğrenmekti. Gazetelerin iş ilanlarına bakmaya başla-
dım. Fransa'da iş bulamadım ama bir süre sonra Lond-
ra'da bir Japon restoranında aşçı arandığıyla ilgili bir iş
ilanı gördüm. Mektupla başvurduğum işe yine mektup-
la kabul edildim ve elimde bavulumla Londra'ya gittim.



25 yaşındaydım. Londra'da 28 yıl Japon restoranların-
da çalıştım ve sonuçta Fransız yemeği yapmasını hiç
öğrenemedim.

Nobu ve Zuma gibi çok önemli restoranların açılışını yapan chef olarak ün yaptınız. Bu tecrübelerinizden biraz bahseder misiniz?

Amerika'dan çok ünlü bir markanın Londra'daki açılışını
yapacak bir şef aradıklarını söyleyerek benimle temasa
geçtiler. Matsuhisa Nobu ile tanıştılar. Onunla sohbet
ettik, beraber yemek pişirdik. Birbirimizi çok sevdik. Ve
böylece Nobu hikayem de başlamış oldu. Önce Ameri-
ka'ya eğitime gittim. Sonra da Londra'daki hazırlıklara
başladım. Açılıştan sonra da Nobu, Londra'ya ayda bir
gelirdi. Nobu'nun mutfağını 'Yeni Japon Mutfak'ı' olarak
tanımlayabilirim. Sunumu ise Fransız stiline daha yakın.
Tam üç buçuk yıl Londra Nobu'nun chef'i olarak çalış-
tım. Ardından yine Londra'da Zuma'nın açılışını gerçek-
leştirdim. Sonrasında ise Sunset'e geldim.

“ASLINDA NİYETİM FRANSA'YA
GİDEREK FRANSIZ YEMEĞLERİNİ
ÖĞRENMEKTİ. GAZETELERİN
İŞ İLANLARINDAN LONDRA'DA
BİR JAPON RESTORANINDA
AŞÇI ARANDIĞINI GÖRDÜM.
MEKTUPLA BAŞVURDUĞUM İŞE
YİNE MEKTUPLA KABUL EDİLDİM.
SONUÇTA FRANSIZ YEMEĞİ
YAPMASINI HIÇ ÖĞRENEMEDİM.”

JAPONYA'DA KLASİK SUSHI CHEF'İ EĞİTİMİ, ÇOK ZORLU VE UZUN BİR SÜREÇ. EĞİTİMİN İLK BİR, İKİ YILINDA CHEF ADAYININ BİÇAĞI ELİNE ALMASINA BİLE İZİN VERİLMİYOR. HATTA ON YIL SÜRESİNCE RESTORANIN ÖN KISMINDA BULUNAN SUSHI BARINDA DA ÇALIŞTIRILMIYOR.

Sunset ile yollarınız nasıl kesişti?

Birlikte sushi kitabı hazırladığım Kimiko Barber'ın eşi ünlü bir İngiliz bankacı olan Stephen Barber, Nobu'ya sık sık gelirdi. Yemeklerimi de çok beğenirdi. Barış Tansever'e beni o önermiş. Böylece tanıştık ve Misafir Chef olarak Sunset'e gidip gelmeye başladım. Eşim Türkiye'yi ve İstanbul'u çok sevince de Executive Chef olma teklifini kabul ettim ve buraya taşındık. Eşim istemeseydi bu işi kabul edemezdim. Londra'yla kıyaslayınca Türkiye'nin ılıman iklimi, insanların sıcaklığı onun İstanbul'u sevmesinde rol oynadı. İstanbul'a yerleştikten sonra menü üzerinde çalışmaya başladım. Sunset'in menüsüne, Nobu'nun menüsündeki anlayışa yakın yemekler ekledim. Daha önce anlattığım ve yeni Japon mutfağı olarak tanımladığımı tarzda yemekler hazırladım. Bu yemekler Sunset'in menüsünü zenginleştirdi ve fark yarattı.

Türk yemeklerini seviyor musunuz?

Türk yemeklerini severim. Klasik bir mutfak, çok az yenilik var çünkü Türkler yemeklerinde değişiklik yapılmasından yana değil. Ben de burada biraz Türk yemeği yapmayı öğrendim.

En sevdiğiniz Türk yemekleri neler?

İşkembe çorbası severim. Japonya'da öyle bir çorbamız yok. Sarma çok özel bir yemek. Sunset'teki zeytinyağlıları da seviyorum. Türk yemeklerini tatmak hoşuma gidiyor.

Evde yemekleri kim yapar; siz mi eşiniz mi?

Eşimin yemekleri fena değildir ama evde genellikle yemekleri ben yaparım. Japon ev yemekleri pişiririm. Çorbalar, noodle... Karım ise daha çok ekmek ya da tatlı yapmayı sever.



Japon yemekleri için özel malzemeler kullanmanız gerekiyor. Onları bulmakta zorluk çekiyor musunuz?

Bu gerçek bir problem. Malzemeleri Japonya'dan kendiniz ithal etmiyorsanız burada bulmanız çok zor oluyor. Bazı malzemeleri bulabiliyorsunuz, bazı malzemelerin yerine de Çin'den ya da Amerika'dan ithal edilen malzemeler kullanabiliyorsunuz.

Türkiye'deki Japon restoranlarını nasıl buluyorsunuz?

Bu işin Türkiye'de zor olduğunu düşünüyorum. Çok az sayıda Japon restoranı var, çoğu da İstanbul'da. Sushi restoranı dışındaki Japon restoranlarının sayısı iki elin parmaklarını geçmeyecek kadar az sayıda. Japon mutfağının Türk damak tadına çok uygun olduğunu düşünüyorum. Nobu tarzı bir mutfak daha uygun olabilir. Temelinde Japon mutfağı olan, üzerine farklı ülkelerin mutfaklarından malzemelerin kullanıldığı bir menü. Nobu bir gün bana şöyle demişti; 'İstediğin ülkenin balığını kullanarak yemek yapabilirsin. Yemeğin içine bir tane Japon malzemesi koyarsın. Yeni Japon Mutfağı budur.' Mesela ben sarma yapabilirim. İçine pirinçle birlikte soya sosu kullanabilirim.

Türkiye'de yenen balıkları seviyor musunuz?

Buradaki balıklara alıştım. Kalkan, Lüfer, Palamut, İstavrit... Hepsini seviyorum ve yemeklerimde de kullanıyorum. Kalkanı özellikle tercih ediyorum. Japonya'da iki farklı Palamut var ama ikisi de buradaki Palamut'tan daha büyük ve sert etli. İstavrit de öyle. Japonya'da-

kiler okyanus balığı olduğu için çok daha büyük. En sevdiğim balık ise Yellowtail. Türkiye'deki Kofana'ya benziyor ama biraz daha farklı bir tadı var. Japon biri olarak Ton balığı da favorilerimden. Aslında sadece balık değil, her tür deniz ürününü çok severim. Kalamar, ahtapot, karides... Hepsini yemeklerimde kullanırım.

Japon chef'ler için bıçaklarının çok önemli olduğunu duymuştum. Bu doğru mu?

Kesinlikle öyle. Bıçaklarımı Japonya'dan alırım. Kendim yıkarım, kendim bilirim. Bunun için bileş taşı kullanırım.

Japonya'da yediğimiz o çok yumuşak etlerin sırrı nedir? Hayvanlara masaj yaptıkları doğru mu gerçekten?

Japonya'da çok özel etler var, doğru. Kobe Steak en bilineni. Matsuzaka Steak bir diğeri. Etler gerçekten de çok yumuşak ve lezzetlidir ama bunun sebebi kesinlikle masaj değil. Japonya'daki besi evlerinde hayvanlara çok iyi bakılır. Sanılanın aksine masaj yapılmaz ama hayvanlar her gün taranır, temizlenir. Onlara sakinleştirici müzik çalınır ve hatta televizyon seyretilir. Örneğin tanıdığım sadece 28 hayvanı olan bir besici var. Bir 29'uncuyu alması mümkün değil çünkü hayvanların bakımı tüm vaktini alıyor. Dolayısıyla da Japonya'da et pahalıdır. Etin Japonya'da yumuşak olmasına dönecek olursak; Japonya'da hayvanlar Türkiye'deki gibi kesilmiyor, alınlarından tek kurşunla vuruluyor. Böylece stresi algılayamayan hayvan, kendini bırakıveriyor. Et de yumuşak oluyor.

"KALKAN, LÜFER, PALAMUT, İSTAVRİT... HEPSİNİ SEVİYORUM VE YEMEKLERİMDE DE KULLANIYORUM. EN SEVDİĞİM BALIK İSE YELLOWTAIL. TÜRKİYE'DEKİ KOFANA'YA BENZİYOR AMA BİRAZ DAHA FARKLI BİR TADI VAR. ASLINDA SADECE BALIK DEĞİL, HER TÜR DENİZ ÜRÜNÜNÜ ÇOK SEVERİM."

Etienne Irazoqui Bir Tatlı Sihirbazı

FRANSIZ TATLI CHEF'İ ETIENNE IRAZOQUI, 2007 YILINDA İLK BUTİK PATİSSERIE'SİNİ AÇMIŞ. HONG KONG'DAKİ BU MEKANDA, KENDİSİNE VERİLEN TAVSİYELERİN AKSİNE SON DERECE MODERN LEZZETLER SUNAN IRAZOQUI, KISA SÜREDE BÜYÜK BİR BAŞARI ELDE EDEREK BU İŞİNİ 190 KİŞİNİN ÇALIŞTIĞI 15 ŞUBELİK BİR İŞLETMEYE DÖNÜŞTÜRMÜŞ. 2012 YILINDA İŞİ ORTAĞINA DEVREDEREK SEKTÖRDE DANIŞMANLIK YAPMAYA BAŞLAYAN IRAZOQUI'NİN YOLU BU YIL SUNSET İLE KESİŞTİ.



Yemek sektörüne nasıl girdiniz?

Ben bir restoranda büyüdüm. Annem Fransa'nın kuzey-batısında bulunan Laval'da bir krep restoranı sahibiydi. Çok yaramaz bir çocuktum. Sekiz kardeşin en küçüğüydüm. Annem kavga etmeyeyim diye çarşamba ve cumartesileri beni yanında restorana götürürdü çünkü beni bırakıp işe gitmesinden hiç hoşlanmazdım, ona çok düşkündüm. Annem sadece restoranda değil, evde de yemek pişirirdi. Onu izlemeyi, hatta onunla birlikte yemek yapmayı çok sevdim. Bana yemek pişirmeyi o öğretti. Doğrusunu söylemek gerekirse matematiği çok sevdiğim için matematik ya da fen öğretmeni olmak istemişim. 10 yaşında çok ağır hastalandım ve 6 ay okula gidemedim. Sonra da sınavlarımda başarılı olamadım. Bu süreçte tatlı şefi olmak istediğime karar verdim ve bu alanda eğitim almak istedim ancak bunun için yaşımın çok küçük olduğunu söylediler. Ama inatçıydım. Birkaç hafta okuldan sonra her gün kütüphaneye giderek 15 yaşından önce pastacılık stajı yapmamın bir yolu olup olmadığını araştırdım ve sonunda bir yol buldum. Aileme söyledim ve annem okulumun müdürüyle konuşarak stajımı ayarladı.

Tatlı merakınız nereden?

Tatlı yapmayı hep çok sevmişimdir. Küçüklüğümde bile her pazar evdekilere pasta yapardım. Yemek alanında staj yapma imkanım olunca da doğal olarak tatlı alanını seçtim.

Peki sizin en sevdiğiniz tatlı hangisi?

Milföy ile yapılan Napolyon tatlısı en sevdiğimdir. Ama ben kendi yaptığım Napolyon'u beğenmiyorum. Benden çok daha başarılı yapanlar var. Bu tatlıyı mutlaka Fransa'da yemeniz lazım. İstanbul'a gelince ilk işim birkaç pastaneye girip denemek oldu ama beklediğim lezzeti bulamadım.

İstanbul'a ilk gelişiniz mi?

İstanbul'a Sunset için geldim. İlk olarak görüşmeye gelmişim. Bu da ikinci gelişim. Burada çeşitli denemeler yaptım. Menüye girmesi için seçilen tatlıları ekibe öğretiyorum. Yeni tatlıların hazırlanması, sunumu oturduğu zaman İstanbul'dan ayrılacağım.

Sunset için nasıl tatlılar hazırladınız?

Sunset 21 yıldır var olan, son derece başarılı bir müessesese. Misafirleriyle çok dostane ilişkileri var. Burası, klasik bir mekan. Tatlıları da öyle. Ben de burada yeni bir restoran için yapacağımdan farklı bir tatlı menüsü hazırladım. Var olan lezzetleri inceledim. Ve menüdeki tatlıları göz önüne alarak yeni lezzetler üzerinde çalıştım. Sunset'in tatlı menüsündeki beğenilen lezzetlerden biri Çikolatalı Sufle'ydi örneğin. Onun üzerinde oynadım, biraz farklılaştırdım ve sunumunu



değiştirdim ama sonuçta isteyenler için yine menüdeki yerini koruyor. Tatlı menüsünde şu anda 12 çeşit var, ayrıca glütensiz bir Limonlu Tart ekledim. İçinde ananas ve hindistan cevizi gibi egzotik tatlar barındıran bir Panna Cotta hazırladım. Ve Çilek Verinne... İşte o tatlıyı kendim için menüye ekledim; en beğendiğim tatlı o.

Sunset'in yeni tatlı menüsünü birkaç kelimeyle genel olarak anlatsanız neler söylerdiniz?

Gerçekten modern bir menü oldu. Fransız olduğum için porsiyonları çok büyük tutmadım. Ve her tatlı için fazla değil ama iki ya da üç lezzeti bir arada kullanmaya özen gösterdim. Bu lezzetler arasında ananas ve hindistan cevizi gibi egzotik olanları tercih ettim. Aslında genel olarak bir lezzet çeşitlemesi sunmaya çalıştım. Bence menüde herkese hitap eden bir tatlı olmalı. Bir başka dikkat ettiğim şeyse tatlılarda aşırı şeker kullanımından kaçınmak oldu. Zaten genel trend biraz daha bu yönde: Az şekerli hazırlanmış, daha küçük porsiyonlarda sunulan daha yoğun lezzet deneyimi yaşatan tatlılar gözde. Bir de sunum çok önemli, tatlılar artık daha rafine sunumlarla karşımıza çıkıyor.

Tatlıların sunumunda nelere dikkat ettiniz?

Tatlılar elbette ki öncelikle göze hitap etmeli, tabakta şık durmalı ve sizi kendine çekmeli. Farklı malzemeleri tabakta ayrı ayrı görünür kılmaya özen göstersem de küçük sürprizler yapmaktan da kaçınmam. Tabakta görmediğiniz, tatlının içine yedirilmiş sürpriz tatlar kullanmayı severim.

"TATLILAR ELBETTE Kİ ÖNCELİKLE GÖZE HİTAP ETMELİ. FARKLI MALZEMELERİ TABAKTA AYRI AYRI GÖRÜNÜR KILMAYA ÖZEN GÖSTERSEM DE KÜÇÜK SÜRPRİZLER YAPMAKTAN DA KAÇINMAM. TABAKTA GÖRMEDİĞİNİZ, TATLININ İÇİNE YEDİRİLMİŞ SÜRPRİZ TATLAR KULLANMAYI SEVERİM."

✂ MAIN COURSE

Tatlı Menüsiine Fransız Dokunuşu

SUNSET'İN YENİLENEN TATLI MENÜSÜ, FRANSIZ TATLI CHEF'İ ETIENNE IRAZOQUI İMZASINI TAŞIYOR



ANANAS BABA, ANANAS MOUSSE, TAZE ANANAS, KIŞNİŞ VE KAREMELLİ DONDURMA İLE

ÇİLEK VERRINE, COINTREAU İLE YUMUŞATILMIŞ ÇİLEK, SATSUMA KREMA, SABLE KİTİRLARİ VE MERENG İLE



FARAND'OLÉ, VIŞNE, YEŞİL ELMA, KAYISI MOUSSE, ZENCEFİL KİTİRLARİ VE LİMON OTLU DONDURMA İLE



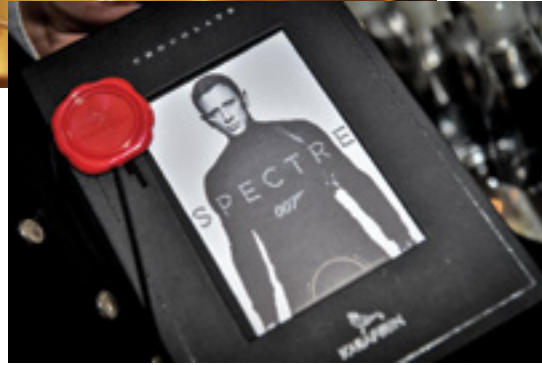
GLÜTENSİZ LİMONLU TART, LİMON MUS, LİMON VE HİNDİSTANCEVİZLİ SORBE VE LİMONLU KREMA İLE



Excellent Choice Mr. Bond!

SUNSET'İN YENİ MARKASI OLAN BRASSERIE, ÇOK ŞIK BİR DAVETE EV SAHİPLİĞİ YAPTI. BOND SERİSİNDEN SPECTRE FİLMİNİN VİZYONA GİRMESİYLE GERÇEKLEŞEN "EXCELLENT CHOICE MR. BOND" DAVETİNDE, KONUKLAR HARİKA BOĞAZ MANZARASINA KARŞI, IŞIL IŞIL BİR ORTAMDA KEYİFLİ VAKİT GEÇİRDİLER.

Yazı: Eda Dilber



Süleyman Kazmirci, Mustafa Özlhan, Atilla Köksal, Barış Tansever, Uğur Bayar, Berk Ekşioğlu



Atilla Köksal, Selin Kozak



Sami-Zeynep Erol



Esra Kazmirci, Turgay Özener, Volkan İkiler



Murat Zorlu



Murat Aydın



Selçuk-Ayşe Yorgancıoğlu

60 KİŞİLİK BİR YEMEK ARDINDAN 150 KİŞİNİN KATILDIĞI BİR PARTİYLE DEVAM EDEN GECENİN YILDIZ İÇECEĞİ ŞÜPHEİZ VOTKA MARTİNİ'YDİ. YEMEĞİN MENÜSÜ, SUNSET'İN YENİ YARATICI MUTFAK DİREKTÖRÜ FABRICE CANELLE TARAFINDAN ÖZEL OLARAK HAZIRLANDI.



Uğur Bayar, Süleyman Kazmirci



Ufuk Pek, Hidayet Türkoğlu



Esra Kazmirci



DJ Can Hatipoğlu

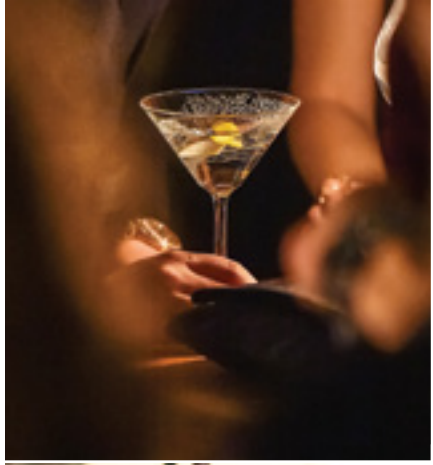


Demet-Volkan İkiler



Selçuk-Ayşe Yorgancıoğlu

MİMAR FAHRETTİN AYKUT
İMZALI DEKORASYONUyla
HEM ŞİK HEM SICAK BİR
ORTAMA SAHİP OLAN SUNSET
BRASSERIE, KISA SÜREDE ÖĞLE
YEMEKLERİNDEN SONRA AKŞAM
YEMEKLERİ VE SONRASINDA
PARTİLER İÇİN DE EN GÖZDE
SEÇENEKLER ARASINA GİRDİ.
MEMBERS-ONLY TARZI BİR
ANLAYIŞA SAHİP MEKANDA, ÖZEL
PARTİLER VE DAVETLER DIŞINDA
DA HEP TANIDIK YÜZLERLE
KARŞILAŞMAK MÜMKÜN.



Alara Ömer Malaz, Barbara Aydın



Serra Tokar, Maria Eliyeşil, Şebnem Çapa



Berk Aslı Ekşioğlu, Uzun Kozak



Necmettin Eliyeşil, Serra Tokar



Gabriela Palachi, Ediz Elhadeş, Kerem Dildar



Levent Kızıl, Murat Tokuz



Ediz Elhadeş



Ekin Ekşioğlu, Deniz Cemal Demiroğlu



DJ CAN HATİPOĞLU'NUN YENİ VE
ESKİ TÜM BOND FİLMLENDEN
PARÇALAR ÇALDIĞI GECE,
KONUKLARIN BLACK TIE STİLİ
ŞIKLIĞI İLE YAKLAŞAN YILBAŞININ
COŞKUSUNU YANSITIYORDU.



Emre Berkin, Tijen Mergen



Şirin Deriner



Zeynep Ekşioğlu, Aslı Kılıç



Ogün Saka



Selin Kozak



Necmettin Eliyeşil, Celal Çapa, Serra Tokar



Celal Çapa, Necmettin Eliyeşil,
Serra Tokar, Maria Eliyeşil, Şebnem Çapa



DAVET İÇİN FABRICE CANELLE
TARAFINDAN HAZIRLANAN
MENÜYE, BİRBİRİNDEN FARKLI
VE LEZZETLİ MARTİNİ ÇEŞİTLERİ
İLE ÖZEL SEÇİLMİŞ ŞARAPLAR
EŞLİK ETTİ.

MENÜ

AMUSE BOUCHE

GÜL YAPRAĞINDA ACILI TON
BALIĞI TARTAR, TEMPURA
KITIRLARI İLE

AVOKADO VE MİSKET LİMONU

ESPUMA, IZGARA KARİDES,
ROYAL HAVYAR VE SARI BİBER
KÖPÜĞÜ İLE

ÖRDEK CİĞERİ, SICHUAN BİBERİ
VE NAR SOSU VE JÖLESİ İLE

IZGARA KALKAN BALIĞI, FÜME
PATLICAN VE LİMON YAĞI
PARÇACIKLARI İLE

DANA MADALYON, FIRINLANMIŞ

KESTANE, PORTO ŞARABI VE
TRÜF ESANSILI PÜRE PATATES İLE

GUANAJA ÇİKOLATALI SUFLE,
FRAMBUAZ SOS İLE



Aslı-Erdal Yıldırım



Alize-Bariş Tansever



Levent Kızıl

GÜN IŞIĞIYLA CASUAL BİR
HAVAYA SAHİP OLAN SUNSET
BRASSERIE, HAVANIN
KARARMASIYLA BİRLİKTE
MUM IŞIĞI VE IŞILTILI BOĞAZ
MANZARASI SAYESİNDE BÜYÜLÜ
BİR ATMOSFERE BÜRÜNÜYOR.

Ali Başman ile Sarap Üzerine...

YAKLAŞIK 90 YILLIK GEÇMİŞİYLE SEKTÖRÜN EN KÖKLÜ MARKALARI ARASINDA YER ALAN KAVAKLIDERE, KALİTELİ ŞARAP YAPIMI KONUSUNDAKİ UZMANLIĞININ YANI SIRA NESİLLER BOYU GELENEKLERİNİ DEVAM ETTİREN AİLE ŞİRKETİ KİMLİĞİYLE DE ÖNE ÇIKIYOR. FİRMANIN TARİHİ VE ÜRÜNLERİNİN ÖZELLİKLERİNİ MURAHHAS AZASI ALİ BAŞMAN'DAN ÖĞRENİYORUZ.

Yazı: Eda Dilber

Fotoğraf: Burak Teoman



Özel günlerin, kutlamaların ve keyifli masaların vazgeçilmezi olan şarabı Türkiye'de layığıyla üreten firmaların başında Kavaklıdere geliyor. 1929'da kurulan marka, Ege, İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinin farklı noktalarına yayılmış bağlarında Anadolu üzümlerine hayat veriyor, enternasyonel ürünlerini de geleneksel bir yorumla piyasaya sürüyor. Bu köklü şirketin tüm detaylarını öğrenmek üzere Murahhas Azası Ali Başman ve kızı Yönetim Kurulu Üyesi Cevza Başman ile Sunset'te buluşuyor ve lezzetli bir öğle yemeği eşliğinde sektörün geneline uzanan keyifli bir sohbete başlıyoruz.

Kavaklıdere'nin köklü geçmişini bir de sizden dinleyelim...

1929 yılında Eniştem Cenap And, Viyana'da eğitim alırken tanıştığı müzik ve şarap kültürlerini ülkesine taşıma amacıyla şirketi kuruyor. O dönem Ankara'da

Ermenilerden kalan bağlar var. Cenap Bey, eşi Sevdâ Hanım ile birlikte bu bağları işletme düşüncesiyle Kavaklıdere'yi hayata geçiriyor. Kendisine şarap sektöründeki ilk yerli yatırımcı diyebiliriz. Aynı zamanda, Avusturya'dayken oluşan büyük bir müzik sevgisi var ve şaraptan kazandığının bir kısmını müziğe aktarmak istiyor. Vasiyete dönüştürdüğü bu dileğini gerçekleştirmek ise ikinci eşi olan halam Cevza Hanım'a düşüyor. Cevza Hanım, açtığı müzik vakfına eniştemin ilk eşi Sevdâ Hanım'a duyduğu saygıdan dolayı 'Sevdâ Cenap And' adını veriyor. 1982'de Cenap Bey vefat ettiğinde halam işin devam etmesi için babamdan yardım istiyor. Babam devreye girince, ben ve kardeşim Murat da işe dahil oluyoruz. Ankara, üzüm lojistiği açısından çok merkezi bir nokta. Kapadokya'ya, Denizli'ye, Ege Bölgesi'ne yakın, santral bir bölge. Bu nedenle biz de Ankara'da kalarak, şirketi burada büyütme kararı alıyoruz.

Genç jenerasyon olarak markaya getirdiğiniz yenilikler olmuştur...

O sıralar, üretimhane biraz eskimişti ve yenisini yapma fırsatı doğdu. Türkiye'de çok yüksek bir şarap potansiyeli var ve bir miras söz konusu. Bize düşen de hem milli hem de ailevi bir görev. Bu yolda ilerlerken, kendimizi bu işin üretimini yapan diğer ülkelerle kıyaslayıp onlarla rekabet edecek duruma gelmemiz, ambalajımızı, şişemizi düzeltmemiz, en önemlisi de şarabımızı daha iyi yapmamız gerekiyordu. Tabii tüm bunlar için özel bir yönetim oluşturulması şarttı. Eniştem, aldığı eğitimden dolayı hep Alman, Avusturya kökenli kişilerle çalışırdı. Babam ve benim Frankofon olmamız ise Fransızlarla yakınlık kurmamızı sağladı ve Fransız ekolüyle çalışmaya yöneldik. Onların teknolojisini ve kalitesini benimsedik. O dönem pazarlama diye bir kavram yoktu. İşin şov kısmından ziyade, tekniğine ağırlık verdik. Bağcılık yaparak güzel şaraplar üretmeyi, Türkiye'nin yok olmuş çok güzel tatlarını yeniden ortaya çıkarmayı hedefledik. Üretimin yanı sıra satış kısmında da sıkıntı vardı. Bunun üzerine kendi teşkilatımızı kurmaya karar verdik. O iş de bana düştü. 1985'te mezun olduğumda, güzel bir sistem kurduk ve bugünlere geldik.

Çalışanların topluca işi bırakma hareketi de vardı ya nilmiyorsam...

O dönem, okumuş olmama rağmen çok tecrübesiz bir gençtim. Bildiklerimden yola çıkarak matematik üzerine kurulu bir sistem uygulamayı düşündüm ama işin o şekilde yürümediğini ilk aylarda görmüş oldum. 'Bir denge kurmalıyım,' dedim fakat sistem ilerlemiyordu; böylece, daha esnek olmamız gerektiğini anladım. Daha dengeli olması adına personelin alıştığı prim sistemini değiştirmeye karar verince, bütün kadro buna karşı çıktı ama yine de değiştirdim, doğrusu buydu. Çünkü öbür türlü şirketin zararından onlar fayda sağlıyordu. 'Herkes mutlu olmalı,' dedim ve resti gördüm. Tüm ekip gitti, sadece iki kişi kaldı. Kardeşim Murat'ı da yanıma aldım. İnsanlar görüşmeye geliyorlardı, ben direkt işe başlatıyordum.

Birçok zorlukla karşılaşmış olmalısınız?

Personelin işi bırakmasının başlangıcında şöyle bir şey olmuştı: Şoförlerin böyle bir şey yapacağını tahmin etmiştim, o yüzden yeni elemanlar aldım aralarına. Fakat onlar da beş dakika sonra kamyona atlayıp gidiyorlardı. Yani eski çalışanlar, yenileri kaçırıyorlardı. Onlar gidince tekrar eleman buluyor ve temiz yüzlü olanları işe alıyordum. Bir baktık; arabaya 100 adet koli koyup 90 tane saydırıyor, hem bizden hem de müşteriden çalıyorlardı. Bunları takip edince, koli dizme yöntemlerini, kamyon indirmeyi de yüklemeyi de öğrendim. Çok ciddi bir tecrübe oldu bize. İstanbul'da başladık sonra

Antalya gibi farklı bölgelere geçtik. Ciddi bir satış teşkilatı kurduk. Artık birinin suratına baktığımda, dürüst çalışıp çalışmayacağını anlayabiliyordum. Tüm bu uğraşlarla kalite de çok yükseldi, insanlar farklılığı hissetmeye başladılar. O zamanların en önemli markaları Çankaya ve Yakut'tu. Şaraplarımızda bir anda yükselme oldu. Aşırı taze ürünler çıkarmaya, çok meyveli şarap yapmaya başladık. Üretim metotları sayesinde kırmızı ve beyaz şaraplarda çok ciddi bir fark yaratık. İçildikçe daha fazla içilmek istenen şaraplar oldu. O dönemde, Anadolu'nun en değerli üzümlerinden biri olan Kalecik Karası hikayesi vardı. Onu Kalecik ilçesinde diktik, ilk mahsulü de dört-beş sene sonra piyasaya çıkardık. Çok sevildi fakat talep o kadar yoğundu ki, birçok yere veremiyorduk. Bu arada ben satış sistemi kurduktan sonra fabrikaya geçtim ve 28 yaşında İstanbul'u terk edip Ankara'da üretim kısmında başladım. Akabinde üzüm alan kişi işten ayrıldı, üzüm alımını öğrenmiş oldum.

Şarapların üretim süreci nasıl ilerliyor?

Bu meslekte her dönem bir şey öğreniliyor ve her sene yenilikler oluyor. O nedenle süreci son duruma göre anlatmak isterim. İyi bir şarap yapmak için kaliteli bir bağa ihtiyaç var. Onun için de kendi yönettiğiniz bir bağınız olmalı. Orada kaliteli bir ürün oluşturmak için iklim şartları, toprak ve üzüm cinsi önemli. Yapmayı hedeflediğiniz şaraba göre bağ üretim yöntemini seçmeniz ve ona göre ilerlemeniz lazım. Bazı bölgelerde kuraklıktan dolayı budama şeklini değiştiriyor-



"İYİ BİR ŞARAP KENDİNİ RENGİNDEN BELLİ EDER; PARLAK OLMALI, DONUK VEYA BULANIK GÖRÜNMEMELİ. HER ŞARAP FARKLI TATLARA SAHİP. BU TATLAR DA HER İNSANA VE RUH HALİNE GÖRE DEĞİŞİR. BAZEN ÇOK BASİT BİR ŞARAP DA SİZİ MUTLU EDER. İLK OLARAK NETLİĞİNE BAKMAK LAZIM. DAHA SONRA KOKUSUNA DA BAKILIR; MEYVEMSİ, BAHARATLI, TÜM TATLAR BURUNLA HİSSEDİLİR. SONRASINDA İSE DAMAK TADINA GÖRE DEĞERLENDİRİLİR. O DA KİŞİYE GÖRE DEĞİŞİR."

“İYİ BİR ŞARAP YAPMAK İÇİN ÖNCELİKLE ÇOK İYİ BİR BAĞA İHTİYAÇ VAR. ONUN İÇİN DE KENDİ YÖNETTİĞİNİZ BİR BAĞI-NIZ OLMALI. KALİTELİ BİR ÜRÜN OLUŞTURMAK İÇİN İKLİM ŞART-LARI, TOPRAK VE ÜZÜM CİNSİNİN UYUMU ÖNEMLİ.”

sunuz, yaprak miktarını artırıyorsunuz, salkım ade-diyle oynuyosunuz. Her şeyi doğru ayarlamak lazım. Üzüm oluşana kadarki bu süreç, her bölgenin doğal özelliklerine göre değişiyor. Örneğin; dolu yağıyor, bölgede üzüm tamamen bitiyor ve hiçbir şey yapamı-yorsunuz. Bu sene bunu yaşadık.

Üzümlerin işlenmesi evresinde neler yaşanıyor?

Üzümleri elde ettikten sonra kesim aşamasına geçili-yor. Bu noktada en önemli faktörlerden biri, üzümün ne zaman kesileceği. Birçok kere, çok kaliteli bir şa-rap yapacağım üzümü bir günde kaybettiğim oldu. Ani bir sıcak geliyor ve üzümler bir anda kuruyor. En uygun zamanı bulmak lazım. Analizler de çok önemli. 2008 yılından beri tadım uygulamasına da başladık. Her parsel ayrı ayrı geziliyor ve tadılıyor, her birinde farklı gelişmeler oluyor. Elde edilen ürünleri şarapha-neye yıpratmadan getirmek gerekiyor. Yol ne kadar uzarsa, o kadar yıpranma riski var. Sepetler ne kadar küçük olursa, o kadar iyi. Sap ayırma işlemi de çok doğru yapılmalı, yeşil uçlar üzümde kalmamalı. Kırmızı şarap yapımında, üretilmesi hedeflenen şarap türüne göre üzümlerin ezilip ezilmeyeceğine karar veriliyor. Sonra, miktarına göre hangi tanka yollanacağı belir-leniyor. Üzümün soğuk mu yoksa sıcak mı işleneceği de önemli; değişik metotlarla, hararetiyle oynayarak rengi alınmaya çalışılıyor. Ardından fermantasyon dö-nemi, filtrasyonlar ve kolaj süreci var. İşimizin en zor yanı, her parseli ayrı ayrı işlememiz ve devamlı tadım

yapmamız. Ürünleri bu şekilde seçiyoruz. Hepsini kodluyor, kalitelendiriyoruz. Akabinde gruplandırıyor-ruz; bazıları fıçıya giriyor, bazıları için ise ‘Şu marka olarak çıkacak,’ diyoruz. Buna göre ikinci etap başlı-yor; belirlediğimiz markanın içeriğine göre karışımlar yapıyor, bir önceki sene yakaladığımız tadı korumaya, aynı duyguyu vermeye çalışıyoruz. Bunların hiçbir za-man formülü yok. Fıçının da bir sürü çeşidi, ait olduğu ormana göre farklı ısıtma yöntemleri var. Fransızların bir sözü var: ‘Şarapçılıkta birinci kural: Şarapçılıkta kural yoktur.’ Her gün bir şey öğreniliyor.

Bünyenizde kaç çeşit şarap bulunuyor? Hangi üzümleri kullanıyorsunuz?

Şu anda 28’e yakın cins üzüm kullanıyoruz. Bunlar-dan 10 tanesi Anadolu üzümleri, gerisi enternasyonal üzümler. 23 tanesini kendi bağlarımızda yönetiyor, geri kalanı ise diğer bölgelerden alıyor. Hepsı kont-rollü, anlaşmalı. Biz kendi bağlarımızı çok tatlı şarap-larımız için kullanıyoruz. Daha popüler şaraplar için dışarıdan ürün alıyoruz.

Türkiye’de çok fazla üzüm türü var. Bu kadar çe-şitliliğin olduğu bir bölgede, sürekli olarak benzer şarapların üretilmesinin sebebi nedir?

Hepsi benzer gözüküyor ama değil. Bir Öküzgözü şa-rabının gencini, fıçılısını, yaşlandırılmışını, yoğununu üretebilirsiniz. Olasılık çok ve biz de bunları değerklen-diriyoruz. Fakat belli bir noktadan sonra dağılmamak

ALİ BAŞMAN’IN SUNSET MENÜSÜNDEN SEÇTİKLERİ



Izgara Jumbo Karides, naneli salsa, mango, kırmızı biber ve nane yağı ile



Izgara Antrikot, Peru sos, sote ıspanak ve ördek ciğeri rulo ile



Ördek Ciğeri, teriyaki miso sos ile



için sınırlı kalmalısınız. Bu durum hem avantajlı hem de dezavantajlı. Sorumluluğumuz; müşteriye kaliteli, içerken zevk alacağı ve bitirdikten sonra bir kadeh daha içmek isteyeceği şaraplar sunmak. Bir sürü çeşidimiz var. Genelde piyasada, Cabernet, Sauvignon gibi üzüm cinsleri tercih ediliyor. Başta, yabancı üzümleri pek düşünmüyorduk ve bu bize bir adım kaybettirdi. Baktık ki seviliyorlar, onları da üretmeye, satışa sunmaya başladık. Şarapçılıkta bir sürü deneme yapmak gerekir ama kaybolmamak lazım. Hepsinin iyi yanı ve kötü yanları var, tek bir doğru yok.

Bir şarabın iyi olup olmadığını nasıl anlarız?

İyi bir şarap kendini renginden belli eder. Parlak olmalı, donuk veya bulanık görünmemeli. İyi veya kötü şarap-tan ziyade, hasta ya da hasta olmayan şarap diye ayır-mak lazım. Hastaysa atılmalı. Bozulmuş şarap da olabi-lir. Hepsı farklı tatlara sahip. Her insana ve ruh haline göre değişir. Bazen çok basit bir şarap da sizi mutlu eder. En önemlisi, netliğine bakmak lazım. Kokusuna da bakılır; meyvemsi veya baharatlı, tüm tatlar burunla hissedilir. Sonrasında ise damak tadına göre değerklen-dirilir. O da kişiye göre değişir. Bir gün, bir arkadaşım bana, ‘Güzel olsa dahi, hergün senin şarabını içmek zorunda mıyım?’ diye sormuştu. Çok doğru, sonuçta hayatımızda da monotonluktan kaçıyoruz.

Türk ve yabancı şaraplar arasındaki farklar neler?

Türk üzümleriyle yabancı üzümler arasında tat farkı var, kalite farkı yok, meyveleri ve kompleksiteleri farklı olabiliyor. Bazı üzümleri yönetmek daha zor. Toprak, iklim ve üzüm üçlüsünün uyum noktasını bulmak la-zım. İyi bir bölgede, iyi iklim koşullarıyla üzümü çok iyi yapabilirsiniz. Bölgeye, şartlara ve yöneten kişiye

göre tat değişiklik gösteriyor.

Şarap ve yemek uyumu hakkında neler söylersiniz?

Ben bu tip konularda hep açık kapı bırakıyorum çün-kü hiçbir zaman en iyisi budur diye bir şey yoktur. Bazen balıkla kırmızı şarap veya beyaz Narince de içilir. Balığa bağlı bu. Bence şarabı her çeşit yemekle içmek, farklılıkları görüp, hissetmek ve iddiacı olma-mak lazım. Ben lüferle Çankaya şarabını çok severim ama lüfer Fransız usulü yapıldığında, yanına Narince gibi daha yağlı bir şarap da yakışır.

Şişeleriniz burada mı üretiliyor yoksa dışarıdan mı getirtiyorsunuz?

Türkiye’de Şişecam üretiyor. Eskiden tek şişe tipi var-dı şimdi ise çok fazla çeşit yapabiliyorlar. Ayrıca yurt-dışından da getirebiliyorsunuz, çok alternatif var ama onlar çok pahalı oluyor. Avrupa’da şişe bir bölgeyi yansıtır. Fransa’da şişeye bakıldığında şarabın nere-ye ait olduğu anlaşılır. Bizde öyle bir şey yok, herkes istediğini kullanıyor. Avrupa’da yeni üzüm dikmek için bile izin almanız lazım. Mesela, Bordeaux’da kültürü koruma amacıyla sadece Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Vendot dikilir. Böl-genin kendine has bir tarzı var ve o geleneği bozmak istemiyorlar. Amerika’da ise bu böyle değil, istediği-nizi yapabiliyorsunuz. Bu muhafazakarlık bence iyi çünkü bir geleneği koruyorsunuz. Ama diğer açıdan da gelişmeyi engelliyorsunuz. Türkiye’de kurallar yok, ben istediğim yerde istediğim üzümü dikebiliyorum, böylelikle denemeler yapıyorum, bazen enteresan tat-lar yakalıyorum. Kalecik Karası’nı sadece Kalecik böl-gesinde değil, başka yerlerde de dikiyorum. Geleneği bozuyor ve yeni bir şey yaratabiliyorum.

CEVZA BAŞMAN: “ÇOK BÜYÜK BİR FIRMA OLDUĞUMUZ İÇİN BİZE SERİ ÜRETİMCİ İMAJINI YAKIŞTIRIYORLAR. İNSANLARA BUTİK ŞARAPÇILIĞI ANLATMAK GEREKİYOR BU NOKTADA ASLINDA. BUTİK OLMAK; KÜÇÜK OLMAK DEMEK DEĞİL. AYNI ŞEKİLDE, AZ ÜRETMEK DE KALİTELİ ÜRÜN ORTAYA KOYMAK ANLAMINA GELMİYOR. İKİ SENEDE ŞARAPÇI OLUNMUYOR, HER SENE YENİ BİR ŞEY ÖĞRENİLİYOR. BUTİK DERKEN KALİTEDEN BAHSEDİYORSAK, BU NOKTADA EN ÖNEMLİ UNSUR EDİNDİĞİNİZ DENEYİM. BİZ DE BUTİK ÜRETİM YAPIYORUZ, TECRÜBEMİZİ DE İŞİN İÇİNE KATARAK KALİTE ODAKLI ÇALIŞIYORUZ. AZ SAYIDA, KALİTELİ ÜRÜN OLUŞTURMAKTAN ZİYADE, ÇOK VE STANDART BİR KALİTEDE ÜRETMEK DE ÖNEMLİ. BİZ SENELERDİR AYNI TAT VE KALİTEDE, BÜYÜK VOLÜMLERDE ÜRETİM YAPABİLİYORUZ.”

İYİ YİYECEKLERİ KORUMA VE
SOFRA SANATINI YAŞATMA
MİSYONUNU ÜSTLENEN
ULUSLARARASI GASTRONOMİ
BİRLİĞİ 'CHAINEDES
ROTISSSEURS', SUNSET'TE
GERÇEKLEŞTİRDİĞİ YEMEK
DAVETİNDE BU GÖREVİ NE DENLİ
BAŞARIYLA YÜRÜTTÜĞÜNÜ BİR
KEZ DAHA GÖZLER
ÖNÜNE SERİYOR.

Gastronomi Zirvesi



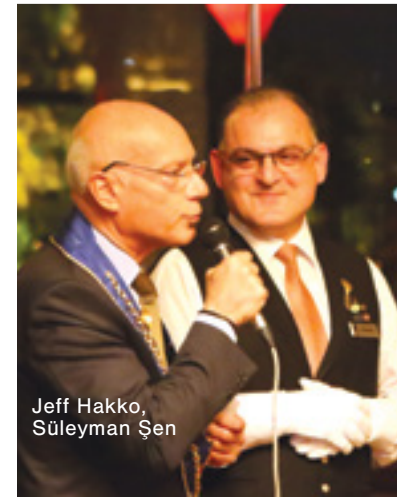
Yeni yıl coşkusunun benliğimizi sarmaladığı tam da şu günlerde; tarihin sayfaları arasından beliren efsanevi bir hikayenin günümüze uzanmasıyla kendimizi yaklaşık sekiz asır öncesine uzanan bir yolculuğun eşliğinde buluyoruz.

Öykünün kahramanı, dönemin Fransa kralı IX. Louis'den başkası değil. 1248'de mutfaklara genç

çırakların yetiştirilmesi ve üyelere yeni teknikler öğretilmesi amacıyla Paris Belediye Başkanını esnaf teşkilatlarını düzenlemek üzere görevlendiren gurme hükümdar, temellerinin atılmasına önayak olduğu 'Les Ayeurs' loncasının yüzyıllar içinde 'Chaine des Rôtisseurs' adında köklü bir gastronomi zincirine evrileceğini şüphesiz o esnada aklının ucundan bile



Alba Beyaz Trüf Mantarı Köpüğü ve Antep Fıstık Yağı Kırıntılı Yer Elması Cappuccino



Jeff Hakko, Süleyman Şen

geçirmiyor! Başlarda yalnızca kaz eti ile çalışan 100 kişilik topluluk, zamanla faaliyet alanını genişleterek av hayvanları ve kuzuları da bünyesine katıyor ve nihayetinde 1610'da kraliyetin himayesi altına alınıyor. Sofralarda yüksek bir kalite standardı yakalama ilkesini benimseyen birliğin ihtilalin ardından dağılması lezzet düşünlerini epey üzüntüye uğratsa da, sonraki nesillerin yemek kültürüne duyduğu yoğun ilgi unutulmaya yüz tutmuş Rôtisseur'lerin tekrar canlanmasına yol açıyor ve birlik, 1950 senesinde ünlü gastronomlar; Curnonsky, Dr. August Becart, Jean Valby ile iki profesyonel aşçı; Louis Giraudin ve Marcel Darin tarafından bugünkü ismiyle Paris'te tekrar hayata kazandırılıyor.

CHAINEDES ROTTSSSEURS

HAKKINDA

1950 YILINDA PARİS'TE KURULDU. 80 ÜLKEDE FAALİYET GÖSTERİYOR. TAHMİNİ 25 BİN PROFESYONEL VE PROFESYONEL OLMAYAN ÜYESİ BULUNUYOR. ZİNCİRİN İSTANBUL HALKASI 1994 YILINDA AÇILDI. AMBLEMİ, İKİ ÇAPRAZ ŞİŞ, DÖRT ET KANCASI VE ALEVLİ BİR OCAKTAN OLUŞUYOR. SENEDE BİR KERE ÜYE MERASİMİ VE GALA YEMEĞİ DÜZENLENİYOR. ÜYELERİN, MERASİM TÖRENİ VE GALA YEMEĞİNE UNVANLARINI SİMGELEYEN FARKLI RENK VE MATERYALLERDEKİ RİBONLARLA KATILMALARI GEREKİYOR.



CHEF FABRICE CANELLE TARAFINDAN HAZIRLANAN MENÜDE, BİRİ BALIK, BİRİ ET OLMAK ÜZERE İKİ ANA YEMEK YER ALDI. TATLI OLARAK SUNULAN STRAWBERRY VERRINE'İN YANI SIRA DOĞU İLE BATIYI BULUŞTURAN VE GÜL SUYU İLE LEZZETLENDİRİLMİŞ MARSHMALLOW KÜPLERİ DE OLDUKÇA İLGİ ÇEKTİ.



Yerli Sonbahar Yabani Mantarları Risotto ve Defne Yaprağı Tozu ile Tatlandırılmış Balkabağı Halkaları Glaze ve Sonbahar Mandalinası Yağı eşliğinde Boston Istakoz "Roti"

Şimdilerde 80 ülkeye yayılan gurme cemi-yetinin Türkiye kanadı da, tıpkı zincirin diğer halkaları gibi kardeşlik hissini paylaşma ve farklı tatları deneyimleme maksadıyla belirli aralıklarla özel ziyafetler düzenliyor. 25 Kasım akşamı Sunset'te gerçekleştirilen görkemli or-ganizasyon ise Chaine üyelerinin geçmişten bu yana gelenekleri ne denli büyük bir itinayla koruyup kolladıklarını düpedüz ortaya koyuyor; şıklıklarıyla dikkat çeken isimlerin birbirleri ile iletişimini ve gönül verdikleri kuruluşun adetle-rine duydukları saygıyı hayranlıkla seyrediyor, yüzyıllardır korunan sofrı ritüellerinin kelime anlamıyla aslında o ana değin pek yüzleşmedi-ğimizin farkına varıyoruz.

İlk etapta Sunset Brasserie'deki kokteyl'de ağırılanan davetlilere, Risotto Topları, Karides Tempura, Çikolata Kaplamalı Kaz Ciğeri gibi leziz atıştırmalıklar ve şampanya sunuluyor, fondaki müzik harareti konuşmalardan yükse-len şen kahkahalara karışıyor. Üyelerin kıyafet-lerinin üzerlerine taktıkları, her biri simgelediği



Fırınlanmış Glaze Kestane Sonbahar Armutları, Adaçayı Emülsiyon ve Deniz Börüceli Kemikli Izgara Karadeniz Kalkan Balığı

SUNSET'TE GERÇEKLEŞTİRİLEN GÖRKEMLİ ORGANİZASYON, CHAINE ÜYELERİNİN GEÇMİŞTEN BU YANA GELENEKLERİ NE DENLİ BÜYÜK BİR İTİNA YLA KORUYUP KOLLADIKLARINI DÜPEDÜZ ORTAYA KOYUYOR; ŞIKLIKLARI YLA DİKKAT ÇEKEN İSİMLERİN BİRBİRLERİ İLE İLETİŞİMİNİ VE GÖNÜL VERDİKLERİ KURULUŞUN ADETLERİNE DUYDUKLARI SAYGIYI HAYRANLIKL A SEYREDİYORUZ.



Barış Tansever,
Chaine des Rôtisseurs Türkiye Başkanı
Mohamed Hammam

unvana göre farklı renk veya materyaller içeren ribonlar, samimi atmosferde neredeyse kraliyet etkileri yansıyor. Bu görkemli manzara, aynı çatı altında buluşan herkesin ortak niyet ve inançlar doğrultusunda bir araya geldiğini gözler önüne seriyor. Saat sekiz buçuk sularında konuklar restoran kısmına ilerliyor ve beklenen seremoni başlıyor; katılımcıları selamlayan dernek başkanı Mohamed Hammam, aralarına henüz katılmış kişiler hakkında kısa bilgiler veriyor, etkinliğin konseptine değiniyor ve sosyalleşmeyi engellediği gerekçesiyle cep telefonlarıyla temasın minimuma indirilmesini rica ediyor. Akabinde, Jeff Kamhi, Hammam'ın yanına geçerek chef Fabrice Canelle tarafından oluşturulan zengin menüyü misafirlere tanıtıyor. Sahne arkasındaki ortamın da salondaki mükemmel kurgudan pek aşağı kalır yanı yok; 12'ser ki-

Dondurulmuş Greyfurt Pastil

Ördek Ciğeri Nar Suyu
Çektirmesi ve Fesleğen
Yağında Fırınlanmış
Yeşil Kuşkonmazlı Kuru
Dinlendirilmiş Dana Bonfile



Gül Suyu ile
Lezzetlendirilmiş
Marshmallow Küpleri



şilik dört gruba ayrılmış servis ekibi hazırlanan tabakları mutfaktan teslim alarak barın önünde hizaya diziliyor, her işaret verildiğinde ikili takımlar halinde masalara yöneliyor. Gülen yüzleri, atik hareketleri, titiz davranışları ve mükemmeliyetçi tutumlarının yanı sıra kombinlerine elegan bir hava katan beyaz eldivenleri bize 1970'lerin Fransız filmelerini anımsatıyor, öyle ki içinde bulunduğumuz zaman dilimiyle alakalı kısa süreliğine şüpheye düşüyoruz! Doyurucu sohbetler ve eşsiz tatların harmanlandığı harikulade gecenin bitiminde ise gözümüzün değdiği her köşede mutlu suretler, kulağımızda zincirin harfiyen yerine getirildiğine bizzat tanık olduğumuz meşhur yemini var: "Ben bir Chaine des Rôtisseurs üyesi olarak, daima mutfak sanatlarına, yemek ve sofr a kültürüne saygı duyacağımı sizlerin huzurunda taahhüt ederim. Ayrıca birliğimiz içindeki kardeşlik yükümlülüklerimi yerine getireceğimi ve diğer üye dostlarıma saygıda kusur etmeyeceğimi yine sizlerin huzurunda taahhüt ederim."

CHAINE DES ROTISSEURS SOFRA KURALLARI

- SOFRAYA TUZ VE BİBER K O N U L M A M A L I .
- SİGARA İÇİLMEMELİ. DİLEYENLER YEMekten SONRA KAHVE İLE İÇEBİLİR.
- CEP TELEFONLARI KAPALI TUTULMALI.
- UZUN K O N U Ş M A L A R YAPILMAMALI.



New York



**Erkut
Yücaoglu**

TÜSİAD YÜKSEK İSTİŞARE
KONSEYİ BAŞKANI

1- YEMEK YEMEYİ SEVDİĞİNİZ ÜÇ ŞEHİR...

İstanbul, New York, Venedik ve Roma, sundukları lezzetler açısından en sevdiğim arasında.

2- BU ŞEHİRLERDEKİ FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

İstanbul Sunset'te sushi ve karides çeşitleri, Paper Moon'da pasta, Hünkar'da tencere yemeği, New York Smith and Wolenski'de steak listemin başında yer alanlar.

3- SUNSET'TEKİ FAVORİ YEMEĞİNİZ NEDİR?

Tüm sushi çeşitleri.

4- EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...

Güzel bir balık ızgarayı hiçbir şeye değişmem.

5- YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA YEDİKTEN SONRA PIŞMAN OLDUĞUNUZ BİR "GUILTY PLEASURE" VAR MI?

Bol kremalı İtalyan pasta'sı.

6- YEMEK RUTİNİNİZİ ANLATIRSANIZ...

Menüm genel olarak sabah glütensiz kızarmış

ekmekle zeytinyağı, yanında beyaz peynir ve domates, öğlen ofiste sebze yemeği ve yoğurt, akşam ızgara et, pilav ve sonra meyveden oluşur. Sağlıklı yemek önemli; bunun için az miktarda yemek gerektiğine inanıyorum.

7- SEYAHATLERDE BU RUTİNİN DIŞINA ÇIKAR MISINIZ?

Seyahatlerde doğal olarak bu rutin dışında ve hem daha geniş seçeneklere sahip bir menüden hem de miktar olarak biraz daha fazla yiyorum sanırım.

8- YEMEK PİŞİRİR MİSİNİZ?

Hayır.

9- SUNSET'İ ÜÇ KELİMEYLE TANIMLAR MISINIZ?

Dostlar, güzel ambiyans ve tabii ki iyi yemek.

11- SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?

Ayda bir kez mutlaka geliyorum. Bu iş yemeği için de olabiliyor, dostlarım ve ailemle vakit geçirmek için de...



**Serra
Tokar**

İŞ KADINI

1- YEMEK YEMEYİ SEVDİĞİNİZ ÜÇ ŞEHİR...

Özellikle Bangkok, İstanbul ve New York yemek yemekten en çok keyif aldığım şehirler.

2- BU ŞEHİRLERDEKİ FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

Bangkok'ta doğal olarak her türlü Thai restoranını severim ama özellikle Hotel Peninsula'nın favorimdir. İstanbul'da Balıkçı Abdullah gitmeyi sevdiğim yerlerden. New York'ta bulunduğumda ise mutlaka Sushi Sekhi'ye uğrarım.

3- SUNSET'TEKİ FAVORİ YEMEĞİNİZ NEDİR?

Kaz ciğeri ve sushiler.

4- EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...

Uzakdoğu mutfağındaki tüm lezzetleri çok severim. Ayrıca Türk mutfağındaki yemekler de vazgeçilmezlerim arasındadır.

5- YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA YEDİKTEN SONRA PIŞMAN OLDUĞUNUZ BİR "GUILTY PLEASURE" VAR MI?

Yemek yemeyi çok seviyorum, bu nedenle yedi-

ğim hiçbir şeyden pişmanlık hissetmem, her şeyi keyifle yerim. Guilty pleasure'ım yok.

6- YEMEK PİŞİRİR MİSİNİZ?

Eskiden çok pişirirdim, şimdi ise sadece tarif verip anlatmakla yetiniyorum. Ayrıca, artık yemek yapmasam bile her yemeğin içine ne konduğunu gayet iyi bilirim; yemekten iyi anladığımı söyleyebilirim.

7- SUNSET'İ ÜÇ KELİMEYLE TANIMLAR MISINIZ?

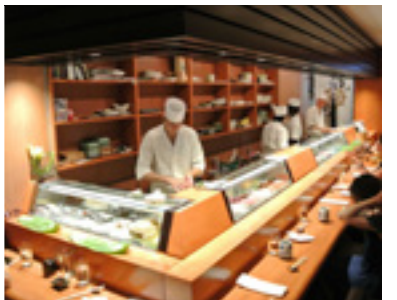
Sıcak ve keyifli ambiyans, Gazi Bey, güzel yemek...

8- SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?

Bir-iki haftada bir mutlaka geliyorum.



Bangkok



Sushi Seki



Balıkçı Abdullah



SUNSET'İN SOMMELIER'Sİ
MUSTAFA ZORLUOĞLU,
YILBAŞI MENÜSÜNDEKİ
YEMEKLERLE ŞAMPANYA
EŞLEŞTİRMESİ YAPTI.

Kutlama Zamanı



IZGARA JUMBO KARİDES,
MANGO, KİFFER LİMON YAĞI,
KIRMIZI TATLI BİBER KÖPÜĞÜ İLE

Kabuklu deniz ürünlerinin en iyi
eşlikçilerinden biri şampanyadır,
karidese de çok yakışır.



IZGARA DENİZ LEVREĞİ,
SOTELENMİŞ SHITAKE MANTAR VE PIRASA
HALKALARI, REZENE VE DOMATES EMÜLSİYON SOS İLE

Balık yemekleriyle şampanya çok uyumludur. Özel günlerde ve kutlamalarda ilk tercihiniz olacaktır. Bu balık yemeğiyle vintage şampanya içerseniz ideal bir uyum yakalamış olursunuz. Vintage şampanyalar, rekoltenin iyi olduğu yıllarda üretilir ve beş yıldan önce piyasaya çıkarılmaz. Dolayısıyla şu anda piyasadaki en genç vintage şampanya 2006 yılı rekoltesinden üretilmiştir.



MUSTAFA ZORLUOĞLU

1976, Bursa doğumlu olan Mustafa Zorluoğlu'nun çocukluğu, Türkiye'nin turizm cenneti Antalya'da geçti. Turizm sektörüne girişi de burada oldu. Turizm için mutfağından, yani yamak olarak mutfakta başladı. Vizyonunu geliştirmek için işin sunum ve servis bölümüne geçmeyi tercih etti. Askerliğini İstanbul'da yaptıktan sonra burada kalmaya karar verdi. Birkaç iyi restoranda servis ve sunumda görev aldıktan sonra Sunset Grill&Bar'da çalışmaya başladı. Şaraba olan merakıysa, geçmişte çalıştığı restoranlarda sunduğu şarapların etiketlerini anlamaya çalışmakla başladı. Bundan sonra çeşitli kurslara katılarak sertifikalar kazandı. Ardından 2009 yılında birinci Türkiye Sommelier Yarışması'na katıldı. 2011 yılındaysa üçüncü kez düzenlenen yarışmada birincilik ödülünün sahibi oldu. Aynı yıl eylül ayında Türkiye'yi temsilen Dünya Jön Sommelier Yarışması'na katılıp dünya dördüncüsü oldu. Halen Sunset Grill&Bar'ın kavındaki şarapları misafirlerimize sunuyor.



MERLOT ŞARAP İLE YAVAŞ PIŞIRILMIŞ DANA YANAK,
YABANI MANTARLI RISOTTO VE BİBERİYE İLE



NAR VE PORTAKAL “FROST”

ŞAMPANYA, DENİZ ÜRÜNLERİNİN, ÖZELLİKLE DE İSTİRİDYE VE HAVYARIN EN İYİ EŞLİKÇİSİDİR. ŞAMPANYANIN ASİDİTESİ, İSTİRİDYE VE HAVYAR GİBİ DENİZ ÜRÜNLERİNİN DENİZDEN GELEN İYOT LEZZETİNİ DENGELER.

ŞAMPANYA, SADECE FRANSA'NIN CHAMPAGNE BÖLGESİNDE ÜRETİLİRSE BU AD KULLANILABİLİYOR. COMMITE INTERNATIONAL VINS DE CHAMPAGNE (CIVC), BU KONUDA TEK YETKİLİ KURUM VE 1994 YILINDA YÜRÜRLÜĞE KOYDUĞU KURALLARA GÖRE, BU BÖLGEDE SADECE YEDİ ÜZÜME İZİN VERİLİYOR. ÇOĞU ŞAMPANYA İSE CHARDONNAY, PINOT NOIR YA DA PINOT MEUNIER ÜZÜMLERİNDEN ÜRETİLİYOR. SUNSET'İN KAVINDAYSA BEŞ MARKANIN TOPLAM 14 FARKLI ŞAMPANYASI BULUNUYOR.



FIRINLANMIŞ ÖRDEK,
SAFRANLI RISOTTO VE HARDALLI HOISIN SOS İLE

Pinot Noir üzümünden yapılan kırmızı şaraplar, ördek yemeklerinin en çok tavsiye edilen eşlikçileridir. Roze şampanyalar, kırmızı olarak Pinot Noir, Pinot Meunier ve beyaz olarak da Chardonnay üzümlerinin birlikteliğinden oluşuyor. Bu ördek yemeğiyle de roze şampanya içebilirsiniz.



GUANAJA ÇİKOLATALI SUFLE,
VANİLYALI DONDURMA VE KREMA İLE

Bu tabak ile demi sek bir şampanya tüketebilirsiniz. Demi sek şampanya aperitif olarak alınabildiği gibi, tatlılarla da tercih edilebilir.



Art @ Sunset

SUNSET'İN BAR KISMINDA YER ALAN VE MEKANDAN İÇERİ GİRENLERİ KARŞILAYAN **EIGHT THOUSAND MILES OF HOME** İSİMLİ SANAT ESERİ, BİR BENZERİ DE NEW YORK MUSEUM OF ARTS AND DESIGN'DA BULUNAN OLDUKÇA ETKİLEYİCİ BİR ÇALIŞMA. TAYLANDLI SANATÇI ANGUS HUTCHESON'IN HAYATA GEÇİRDİĞİ BU YAPITTA 12.000 İPEK BÖCEĞİ KOZASI KULLANILMIŞ. ZATEN ESERİN İSMİ DE BU NOKTADAN GELİYOR, ÇÜNKÜ BU KOZALAR, TOPLAM 8.000 MİL UZUNLUĞUNDA İPEK İPLİĞE TEKABÜL EDİYOR. BULUT FORMUNA SAHİP ESER, BAR BÖLÜMÜNE ETKİLEYİCİ BİR IŞIKLANDIRMA SAĞLAYAN MODERN BİR AVİZE İŞLEVİ GÖRÜYOR. SUNSET KOLEKSİYONU'NA 2011 YILINDA KATILAN **EIGHT THOUSAND MILES OF HOME**, 2010 YILINDA YARATILMIŞ. BU AYDINLATMAYA MEKANINDA YER VEREN İLK RESTORAN SUNSET OLDU.

Gerhard Struger

Türkiye Her Zaman İkinci Evim Olacak

SWISSÔTEL GENEL MÜDÜRÜ
GERHARD STRUGER İLE
SUNSET BRASSERIE'DE
BULUŞARAK YEME-İÇME DÜNYASI
ÜZERİNE KEYİFLİ BİR SOHBET
GERÇEKLEŞTİRDİK.



Türkiye'ye ilk ne zaman geldiniz?

1990 yılında hayatımın hikayesi başladı diyebilirim. Kız arkadaşım ile Türkiye'ye tatile geldik. Araç kirala- yıp İstanbul'dan Side'ye gittik. Yolda Bursa, Kuşadası, Bergama gibi turistik ve tarihi yerleri gezdik. Sonra Si- de'de bir hafta plaj tatili yaptık. Türkiye ve Türk insan- larını çok sevdim. Türkler'in misafirperverliği, sıcaklığı beni çok etkilemişti.

Ne zaman Türkiye'ye çalışmaya geldiniz?

1997'de Pekin'de Kempinski Hotel'de çalışırken Swis- sôtel The Bosphorus'un Genel Müdür Yardımcılığı için bir teklif aldım. Türkiye'yi çok sevdiğim için bu teklifi kabul ettim ve üç buçuk yıl bu görevde kaldım. İstan- bul'da harika vakit geçirdim, çok iyi arkadaşlar edin- dim. Sonra başka görevler için İstanbul'dan ayrıldım. 2005'te ise Swissôtel'in Genel Müdürlüğü teklif edildi

Bir otel müdürünün belirli görev süresi var mıdır?

Böyle belirlenmiş bir görev süresi yok. Türkiye için çok mümkün olduğunu da düşünüyorum. Türkiye'de in- san ilişkileri, arkadaşlıklar çok önemlidir. Burası gru- bumuz için olduğu kadar benim için de çok önemli bir yer. Alaçatı'da bir evim var. Oraya sık sık gitmekten ke- yif alıyorum. Bir Harley motorum var, onu da Alaçatı'da tutuyorum. Türkiye inanılmaz bir ülke, Türk insanları da öyle. Burada çalışmasam da her zaman bir evim olacak ve Türkiye'de vakit geçireceğim.

Sunset de İstanbul'da gelmekten hoşlandığınız mekanlardan biri. Neden tercih ediyorsunuz?

Sunset, İstanbul'u en iyi yaşayabileceğiniz yer. Mekan, etrafındaki doğa ve tabii ki Boğaz manzarası harika. Buraya arkadaşlarımla geliyorum, yabancı arkadaşla- rımı mutlaka getiriyorum. Swissôtel'de Gaja Roof Res- taurant&Sky Bar da aynı derecede etkileyici bir yerdir.

Dünyanın en ünlü gastronomi birliklerinden Chaine des Rôtisseurs'ün geçtiğimiz günlerde Sunset'teki yemeğine katıldınız. Nasıl buldunuz?

Çok güzel bir yemektir. 100 kişinin katıldığı davette ye- mekler, Sunset'in yeni yaratıcı mutfak direktörü Fabri- ce Canelle'in restoran menüsüne getirdiği yeniliklerle de uyumluydu. Türkiye, şu anda dünyanın üçüncü büyük Chaine des Rôtisseurs 'Bailliage', yani grubuna sahip. Restoran ve otel sahip ve yöneticilerinin de üye olduğu bu gurme organizasyonunda Türkiye'den daha fazla üye olmaması çok yazık. Biz Swissôtel olarak bu konuya çok önem veriyoruz. Beş yöneticimiz Chaine des Rôtisseurs üyesi.

Türk yemeklerinden neleri seversiniz?

Türk mezeleri çok özel. Ben vejetaryen değilim ama çok sık et yemeyi tercih etmem. Türk mutfağında da başlangıç yemeği olarak tercih edilebilecek çok çeşitli zeytinyağlı sebze yemekleri var. Türk mutfağı çok zen- gin; balık, kebab yemeyi çok severim. Yakup 2 gibi bir meyhaneye gidip meze yemek de büyük keyif. Zengin çeşidiyle Türk kahvaltısı da özel bir deneyim.

Yemek pişirir misiniz?

Yemek pişirmeyi severim. Hint yemeği pişiririm. Uzak- doğu usulü curry ve noodle hazırlarım. İtalyan yemeği yaparım. Oteldeki daireme arkadaşlarımı davet eder, onlara yemek pişiririm. Bunu yaptığım zaman, ekip arkadaşlarımdan destek almadan her şeyi tamamen kendim yaparım.

İstanbul'daki restoranları nasıl buluyorsunuz?

İstanbul'da bir elin parmaklarını geçmeyecek sayıda klasikleşmiş mekan var. Bunlardan biri de Sunset. Genellikle restoranlar bir ya da bir buçuk yıl gibi çok kısa ömürlü oluyor. Hatta, İstanbul'da şube açan ulus- lulararası markaların kaderi bile bu. Mekan sahiplerinin Türk ve yabancı misafirleri eşit oranda hedeflemesi gerekiyor bence Bu dengeyi kuramadığınızda başarılı olamazsınız. Sunset bu konuda çok başarılı oldu.

Günümüzde nasıl mekanlar ve yemekler popüler?

İnsanların içinde kendilerini rahat hissedecekleri me- kanlar ve yine yediklerinde mutlu olacakları 'comfort food' dediğimiz yemekler popüler. Örneğin ben kravat takarak gitmek zorunda olduğum bir mekana gitmeyi tercih etmiyorum.

En beğendiğiniz restoran?

En sevdiğim mutfak, Japon mutfağı. Tokyo'da iki Mic- helin yıldızlı küçük bir restoran olan Jiro'ya gitmiştim. Restoranda toplam altı bar taburesi, iki masa var. Sahi- bi sabah ikide kalkıp pazara alışverişe gidiyor ve taze aldıklarıyla 10 course'luk etkileyici bir menü hazırlıyor.

Swissôtel'deki renovasyon çalışmalarını anlatır mısınız? Nasıl değişiklikler bekliyor bizi?

Renovasyon çalışmaları grubumuzun çalıştığı bir iç mi- mar tarafından gerçekleştirildi. Standart odalarımızda rahatlık ön planda. Gün ışığı odalarda çok iyi kulla- nıldı. Köşe süitlerde, 180 derecelik manzara bulun- yor. Her biri dubleks ve 120 metrekare olan olan New York, Soho tarzı loft süitler yaratıldı. 63 adet de tam servis alan rezidansımız var. Çatıdaki, sadece rezidans misafirlerinin kullanabildiği, sonsuzluk havuzu da çok etkileyici. 'Executive' katımızın renovasyonuyla bu kış tamamlanacak.

İstanbul bir destinasyon olarak nasıl algılanıyor?

Özellikle son aylarda İstanbul'un repütasyonu yara aldı. Zamanla bu olumsuz hava kaybolacaktır. Biz Swissôtel olarak renovasyonda olduğumuz için bu konuda raha- tız. İstanbul'da yeni otellerin kapılarını açtığı bu dönem- de bir renovasyon geçmiş olmamız da bizim için iyi oldu. Rakiplerimiz geliyor ama biz de yeni bir görünüm- le misafirlerimizi ağırlamaya hazırız. İstanbul'un popü- lerliğini artırmak içinse yeni talep yaratmak gerekiyor. Daha fazla sayıda uluslararası konferans ve kongrenin İstanbul'da düzenlenmesi sağlanmalı mesela.

Size göre yeni popüler tatil destinasyonu neresi?

Kesinlikle Afrika. Gerçekten de nefes kesici bir kıta. Son derece zengin hazineler barındırıyor.

Son yıllarda dünya genelinde 'lüks harcamalar'ın arttığı söyleniyor. Size göre lüks nedir?

Bana göre lüks, tekrarlanamayan deneyimler. Parası da, isteği de olsa herkesin yaşayamayacağı şeyler. Örneğin Bhutan, her yıl sınırlı sayıda turist vizesi veriyor. Bu sayı hiçbir şekilde artırılmıyor. Benim en özel tatilim ise Botswana'da yaşadığım safari deneyimiydi. Daha önce 'safariye kim gider?' diye düşünürdüm ama bu deneyimden sonra fikrim değişti. Küçük bir uçakla sa- fari yapılacak kampa kadar gidiyorsunuz. Uçak inme- den önce kısacık pistin üzerinden uçup pas geçiyor. Bunun sebebi de pistin üzerinde herhangi bir hayvan varsa, onun kaçmasını sağlamak. Uçak yere indikten sonra 8 dakika içinde ilk safari deneyimimi yaşamaya başlamıştım bile. Fotoğraf makinemde bir aslanın fo- toğrafi vardı. İşte gerçek lüks bu!

Ekrandaki Lezzetli Filmler

ŞAHANE YEMEKLER, ŞIK
MUTFAKLAR VE ÇARPICI
ORTAMLARI KONU EDEN EN
İYİ 15 FİLMİ SEÇTİK. İÇİNDEN
MUTFAK GEÇEN BU FİMLERİN
İŞTAH AÇMA RİSKİ OLDUĞUNU
HATIRLATALIM...



VİZYONDA

Burnt

2015 vizyon tarihli filmde, Paris'te bir restoranda çalışan iki Michelin yıldızlı chef'in, kendi mutfağını oluşturmaya karar verince ekibine yetenekli ve güzel Helene'i katmasını izliyoruz. Steven Knight'in senaryosunu yazdığı John Wells'in yönetmenliğini üstlendiği filmin oyuncu kadrosunda Bradley Cooper, Sienna Miller, Jamie Dornan, Emma Thompson, Uma Thurman gibi isimler yer alıyor.

Yapım yılı: 2015

Yönetmen: John Wells



Chef

Yeteneğine rağmen kariyerinde düşüşe geçen bir chef'in, bir yemek karavanı olarak kendi işinin patronu olmasını konu alan filmin oyuncu kadrosunda Scarlett Johansson, Sofia Vergara, Robert Downey Jr., Dustin Hoffman gibi yıldız isimler yer alıyor.

Yapım yılı: 2014

Yönetmen: Jon Favreau



Chocolat

Johnny Depp ile Juliette Binoche'un rol aldığı film, minik bir Fransız kasabasına taşınan genç bir kadının çikolata dükkanını konu ediyor. Kasaba halkını müt-hiş bir lezzetle tanıştıran, hayata bakışlarını etkileyen çikolata dükkanı Chocolaterie Maya'nın fena halde çikolata yeme isteği uyandırdığını belirtmeliyiz; hele de kazanda sıcak çikolata karıştırılan sahnelere dikkat!

Yapım yılı: 2000

Yönetmen: Lasse Hallmström



Julie & Julia

Meryl Streep'in başrolünde yer aldığı film, iki gerçek hikayeye yaslanıyor: Zaman ve mekan olarak ayrı olsalar bile hayatları iç içe geçen iki kadının, tutku ve cesaretle hiçbir şeyin imkansız olmadığını anlatması üzerine kurulu bu romantik dramda Julie'nin başarıya giden yolunu izliyoruz: Julie, başarılı bir yemek kitabı yazarı olan Julia Child'ı örnek alarak hayallerine ulaşıyor.

Yapım yılı: 2009

Yönetmen: Nora Ephron

ANİMASYON



Ratatouille

Pixar yapımı bu etkileyici animasyonda Remy adındaki bir farenin, aşçı olma hayalleri kurmasını izliyoruz: Minik kahramanımız kanalizasyona düşüp, kendini ünlü bir restoranın altında buluyor. Eşsiz bir Fransız restoranının mutfağındaki istenmeyen bir misafir olmanın getirdiği tehlikelere rağmen, Remy'nin aşçı olma arzusu; tüm olayları alevlendirerek Paris'in yeme-içme dünyasını altüst ediyor.

Yapım yılı: 2007



Jiro Dreams of Sushi

Bu çok keyifli belgeselde, Japon mutfağına yaptığı katkılar nedeniyle devlet tarafından yaşayan ulusal hazine ilan edilen usta Jiro Ono'yu ve üç Michelin yıldızı sahibi Sukiya-bashi Jiro isimli lokantasını izliyoruz. Bir metro girişinde yer alan 10 sandalyeli bu küçük mekanda rezervasyonlar bir aylığına dolu, hatta bir yıl öncesinden rezervasyon yaptıranlar bile var. Sushi severlerin mutlaka izlemesi gereken bir belgesel.

Yapım yılı: 2011

Yönetmen: David Gelb



A Hundred Foot Journey

Filmde, Bombay'dan taşınıp ailesiyle birlikte Fransa'nın bir kasabasına yerleşerek bir restoran açan Hassan'ın hikayesini izliyoruz. Bu yeni restoranın sunduğu egzotik Hint mutfakları kısa sürede dikkat çekince rakip restoranda bir telaş başlar ve aralarında bir rekabet doğar.

Yapım yılı: 2014

Yönetmen: Lasse Hallström



Comme Un Chef

Jean Reno'nun rol aldığı filmde, restorana gelen yeni müdürün, mekana moleküler gastronomide uzmanlaşmış daha genç bir şef getirmek istemesi etrafında şekillenen olayları izliyoruz.

Yapım yılı: 2011

Yönetmen: Daniel Cohen



Trip to Italy

İki başarılı restoran yorumcusunun tüm İtalya'yı baştan aşağı dolaşp, mutfak kültürlerini incelemesine şahit olacağınız filmin Liguria, Toscana, Roma, Amalfi ve Capri'de harika görüntüler ve nefis yerel lezzetler eşliğinde geçmesi bile iştah açmak için yeterli!

Yapım yılı: 2014

Yönetmen: Michael Winterbottom

Politiki Kouzina

Filmimiz, çocukluğu İstanbul'da geçmiş Yunan astrofizikçi Fannis'in, yemeklerden yola çıkarak kendisine hayat dersleri veren dedesi için yıllar sonra bu şehre dönüşünü konu alıyor. Baharatların ön planda olduğu yapımda nostaljik tatlar bulacaksınız.

Yapım yılı: 2003

Yönetmen: Tassos Boulmetis



No Reservations

Disiplinli ve sert kadın baş chef ile restorana yeni gelen chef arasındaki ilişki mutfakta, özenle pişirilen yemek görüntüleri eşliğinde karşımıza geliyor. Filmi izlerken bir an önce New York'a gidip, şık bir restoranda yemek yemek isteyeceğinize eminiz.

Yapım yılı: 2007

Yönetmen: Scott Hicks

ŞARAP TEMALI



Sideways

Görsel olarak oldukça tatmin edici olan filmde, bir tür bekarlığa veda yolculuğuna çıkan iki arkadaşın, güzel şaraplar eşliğinde iyi yemekler yiyebilecekleri klas bir uğurlama töreni planlamalarına şahit oluyoruz. California sahillerinden yola çıkan 30'lu yaşlarındaki ikili çok geçmeden kendilerini şarap, güzel yemekler, dostluk ve kahkaha içinde buluyorlar.

Yapım yılı: 2004

Yönetmen: Alexander Payne



A Good Year

Film, Londra'da yatırım danışmanlığı yapan kahramanımızın, amcasından miras kalan üzüm bağını satmak için Provence'e gitmesiyle gelişen olayları konu ediyor. Russell Crowe ve Marion Cotillard'ın rol aldığı film, Provence'ın harika görüntüleri eşliğinde izleyeceğiniz keyifli bir çalışma. Fransa'da, Aix-en-Provence bölgesindeki küçük Bonnieux köyüne ışınlanıp, doğal lezzetleri tatma isteği yaratan yapım Peter Mayle'in kitabından uyarlanmış.

Yapım yılı: 2006

Yönetmen: Ridley Scott

TÜRK YAPIMI



Soul Kitchen

Yönetmen koltuğunda Fatih Akın'ın oturduğu film, restoranında sunduğu sıradan yemeklerden para kazanamadığı için zor bir dönem geçiren ve sevgiliyle de arası açılan Zinos'un, 'star' bir chef'i işe alarak nasıl yeni bir müşteri kitlesine kavuştuğunu bize son derece sıcak bir dille aktarıyor.

Yapım yılı: 2009

Yönetmen: Fatih Akın



Bottle Shock

1970'lerde California şarap yapımcılarının kaderini değiştiren bir olayı konu alıyor filmimiz, hem de oldukça eğlenceli bir şekilde. Sürükleyici bir anlatıma sahip filmin en akılda kalıcı sahnelerinden biri, ormanda dört duvardan ibaret taş bina içindeki kör tadım. Muhteşem ve şölen havasındaki bu tadım bizde hemen iyi bir şarap açma isteği uyandırdı.

Yapım yılı: 2008

Yönetmen: Randall Miller

KİŞİ VE KURUMLARA ÖZEL
UNLU MAMÜLLER HAZIRLAYAN
L'OR JAUNE, BUTİK EKMEKÇİLİK
KONSEPTİNİ SERİ ÜRETİM
TEKNİĞİYLE BULUŞTURARAK
SEKTÖRE FARKLI BİR SOLUK
GETİRİYOR. HAMURDAN
HARİKALAR YARATAN FİRMANIN
İŞLEYİŞİNİ SAHİBİ ÖNDER
KIZILKANAT'TAN DİNLİYORUZ.

Röportaj: Eda Dilber

Ekmek Sanatı



L'Or Jaune Hakkında...

L'Or Jaune; eski Adalet Bakanı Selçuk Öztekin, bir avukat ve fırın işiyle uğraşan bir usta tarafından 10 sene önce kurulmuş. Kayıvalidem o dönem şirketin muhasebe işlerini yürütüyormuş. Bir yıl sonra ortaklardan biri ayrılmış ve onun yerine kendisi geçmiş. Üçüncü senesinde ise şirketi ben satın aldım. Asıl patron kayıvalidem, bütün para trafiğini o yönetiyor. Ben ise

pazarlama ve üretim kısımlarına bakıyorum. Aslında London School of Economics mezunuyum, ekonomi ve işletme okudum. Oradayken gittiğim yemek kursundaki ustalardan birinin, 'Senden iyi pastacı olur,' demesi bu alana yönelmeme yol açtı. Ardından, Cordon Bleu'nün Pastacılık ve Ekmekçilik Bölümü'nü bitirdim. Diplomayı aldıktan sonra ise İngiltere'deki Fat Duck'ta çalıştım, moleküler gastronomi alanında dün-



yanın en önemli restoranı El Bulli'ye ekmek yapımı konusunda danışmanlık verdim.

Ekmek Çeşitleri

300'den fazla çeşit ekmeğimiz mevcut. 21 kategori içinde; roll, panini, ciabatta, focaccia gibi ekmekler yer alıyor. Temel ürünümüz ise ekşi mayalı ekmek. Onun dışında; açma, poğaç, kruvasan, daniş, Türk usulü ay çöreği ve paskalya da yapıyoruz. Ürünlerin, dünyada ilk uygulanan reçetelerini bulmaya çalışıyoruz. Kimyasal madde kullanmıyoruz. Şeker yerine bal tercih ediyoruz.

Sunset'in Seçimi

Sunset'e ekşi mayalı ciabatta veriyoruz, içinde aşığı yukarı 200 yıllık bir maya var. Bir de tahıllı levain tedarik ediyoruz, o ise buranın 35-40 senelik temel mayalarından oluşuyor. Fakat gözlemediğim kadarıyla beyaz ciabatta daha çok gidiyor.

Özel İmalat

Tabii, her firmaya farklı ürün gönderiyoruz. Bir işletme ya butiktir ya da seri üretim yapar. Bizim ayakta durmamızın ve ilerlememizin esas sebebi, bu ikisinin

arasında durmamız. Yani kişiye özel ve seri olarak üretmemiz. Örneğin, Sunset'te yediğiniz bir ekmeği başka yerde yiyemezsiniz, o ürün tamamen oraya aittir. İstanbul'da 52 tane beş yıldızlı otele ürün veriyoruz. Sürekli çalıştığımız 400, toplamda ise 600 nokta var. Kişiye özel ekmek de yapıyoruz.

İyi Ekmek İçin

Öncelikle, hamuru yoğururken sıcaklığını iyi ayarlamak lazım. Türkiye'de belirli standartlar yakalanamıyor çünkü çok iyi unlarımız yok. Avrupa'da başağı yılda dört kere hasada verirsiniz ve gelecek ürünün nem oranı bellidir. Bizde senede 25 tane hasat yapılıyor. Buğday buraya Tataristan, Rusya gibi ülkelerden geliyor ve bu tip bölgelerin çok sert çentikli buğdayları var. Bizim kırım teknolojimiz de çok iyi değil. Bunun dışında, firmalar genelde unlara gluten ekliyorlar, ekmeği beyazlaştırmak için içine bir sürü malzeme katıyorlar. Biz ise en saf unu kullanıp, onun üzerinden yol alıyoruz. En önemlisi, hamuru dinlendirmek. Çünkü içinde bir bakteri grubu yaşıyor ve o grubun hareket etmesi lazım. Bir de, pıstırma dediğimiz birincil dinlendirme işlemi var. Hamur mayalanıp kabardıktan sonra onu pıstırmak lazım. Yani hamuru

"BİR İŞLETME YA BUTİKTİR YA DA SERİ ÜRETİM YAPAR. BİZİM AYAKTA DURMAMIZIN VE İLERLEMEMİZİN ESAS SEBEBİ, BU KİŞİNİN ARASINDA DURMAMIZ. YANI KİŞİYE ÖZEL VE SERİ OLARAK ÜRETMEYİZ. ÖRNEĞİN, SUNSET'TE YEDİĞİNİZ BİR EKMEĞİ BAŞKA YERDE YİYEMEZSİNİZ, O ÜRÜN TAMAMEN ORAYA AİTTİR."



“EKMEK ASLINDA İNANILMAZ DOYURUCU BİR GIDA. EKŞİ MAYAYLA YAPILAN EKMEĞİN GLİSEMİK ENDEKSİ İNANILMAZ DÜŞÜKTÜR. BİR EKMEKLE SABAHTAN AKŞAMA KADAR AÇLIK HİSSETMEZSİNİZ, ÇÜNKÜ İÇİNDE KARBONHİDRAT, ŞEKER, PROTEİN VARDIR. İYİ EKMEK YEDİĞİNİZ ZAMAN ZAYIFLARSINIZ.”



çürütmek gerekiyor. Çürüyen her şey lezzetlidir. İkinci pıstırmayı yapıp hamuru bir daha dinlenmeye aldığınız zaman ürün doyunlaşıyor. Bu çok önemli bir unsur. Türkiye’de bu ikinci işlem uygulanmıyor fakat biz yapıyoruz.

Ekşi Mayalı Ekmek Lezzeti

Ekşitme işleminde, yoğurulan hamurdan bir parça alınır, saklanır ve sonradan yapılacak ekmeğin içine konulur. Aslında ekşi denilen şey, maya bakterilerinin doğal ortama bırakılmış su ve un karışımının içine girmeleri ve orada hareket etmeye başlayan bir organizma doğurmalarından meydana geliyor. Bunun dışında, elma sirkesi, bal ve nohut gibi birçok malzemeyle de ekşi yapılabilir. Fakat dışarıdan aldığınız ekmekler aslında ekşi değil, kimyasal maddelerle ekşi maya oluşturuluyor. Çavdar malt hale getiriliyor ve malt hidrone edilip ekşi yapıyor. Normalde hamurun bir gün dinlenmesi lazım. Mesela Sunset’e giden ekmeğin hamuru, iki gün önceden hazırlanıyor. Bunu yapmazsak ürün doğru çıkmaz, içinde peteklenme olmaz. Türkiye’de gerçek ekşi mayalı ekmek yapan birkaç firma var. Bizim ise 50 ile 450 yaş arası toplam 15-16 çeşit mayamız mevcut. Bunları Türkiye ve yurt dışından topluyoruz. Ekşi dediğiniz o küçücük şey, 200-300 bin dolara satılıyor. Altın kadar değerli şeyler bunlar aslında.

Ekmek ve Sağlık

Ekmek aslında inanılmaz doyurucu bir gıda. Ekşi ma-

yayla yaptığınız ekmeğin glisemik endeksi inanılmaz düşüktür. Bir ekmekle sabahtan akşama aç kalmazsınız. İçinde karbonhidrat, şeker, protein vardır. İyi ekmek yediğiniz zaman zayıflarsınız. Ben bunu bizzat yaptım; yemeği biraz azalttım fakat sürekli ekşi ekmek yedim ve 11 kilo verdim. Türkiye’de beyaz ekmeğin problemi şu; unun içine gluten takviyesi yapılıyor. Ama doğru koşullar hazırlandığında, ekmek ekşilendirildiğinde ve doyunlaştırıldığında ürünün kesinlikle bir zararı yok. Bakkaldan aldığınız beyaz ekmekten bahsetmiyorum, o ürünlere ikinci pıstırma uygulanmadığı zaman yeterli hazmı yapmıyor.

Tam Tahıl Bilmecesi

Tam tahıllı adı altında satılan ekmeğin yüzde 60-70’i beyaz undur. Kepek ekmeği diye bir şey ise dünyanın hiçbir yerinde yok. Bir tek bizde var bu. Kepek dediğiniz şey, buğdayın dış çentiğidir. Buğdayın dış çentiklerini alıp, birleştirip ekmek yapamazsınız. Yüzde yüz kepek ekmeği yapıyorum diyemez kimse. Biz tam tahıllı ekmek üretiyoruz ama onun içinde de belirli miktarda un var. Daha saf unu bulmak için araştırmalar yapıyoruz, belirli yerlerden tedarik ediyoruz. Kendi karışımımızı kendimiz oluşturuyoruz. Firmaların yüzde 95’inin hazır karışımları var. Su ve maya koyuyorlar, ekmek oluyor. İki saatte ekmek yapılmaz.

Ekmek Seçerken

İlk olarak dışına bakacaksınız. Eğer kabuğuna vurduğunuzda, davul gibi tok bir ses çıkarıyorsa, doyun



bir ekmek demektir. Sonra içini açıp, ekmeği koklayacaksınız. İçinde büyük peteklenmeler olması önemli; bu, maya hareket etmiş, istediği özgürlüğe kavuşmuş demektir. Mesela bizim over night isimli ekmeğimiz; 36 saatte, periyodik bir şekilde katlanarak üretiliyor ve sonunda içinde büyük delikler beliriyor.

Ekmek ve Yemek Uyumu

Hangi ekmeğin hangi yemekle sunulacağı önemli. Mesela Sunset’in ‘Chaine des Rôtisseurs’ yemeğinden önce restoranın chef’i Fabrice’le görüştük ve o akşamki menüye özel ekmekler hazırladık. Bir tanesinin kabuğunda deniz tuzu, içinde ise limon ve limon kabuğu vardı. Diğerini ise yemeklerden birinde aynı malzemeyi kullanacağı için defne tozundan yapmamızı istedi Fabrice. Ekmeğin yemekle uyumu önemli. Örneğin, balıkçılarda hep mısır ekmeğiyle karşılaşırız.

Oysa ki mısır ekmeği ile balık birbirine yakışan bir ikili değildir. Karadeniz’de hamsili pilav yaparlar yanında da mısır ekmeği verirler. Onları birlikte yeme geleneği de oradan gelmiş.

Taze Ekmek

Ekmekle metali aynı şeymiş gibi düşünün. İkisini de okside eden şey, hava. Ekmek, içindeki moleküler yapıya oksijen yapıştığı için bayatlıyor. Bu nedenle, havayla çok temas ettirmemeniz, mutlaka üzerini kapalı tutmanız lazım. Ekşi mayalı ekmek buzdolabında 10 güne kadar dayanabilir. Eğer -18 derecede saklarsanız, ekmeği bir sene bile sonra rahatlıkla yiyebilirsiniz. Ekşi mayalı ekmekler ilk anda bayat gibi görünür ama ısı aldığı dakika yumuşacık olur. Aldığınız ürün ısıttığınızda sertleşiyorsa, bilin ki ona kimyasal madde katılmıştır.

“EKMEK SEÇERKEN İLK OLARAK DIŞINA BAKACAKSINIZ. EĞER KABUĞUNA VURDUĞUNUZDA, TOK BİR SES ÇIKARIYORSA, DOYGUN BİR EKMEK DEMEKTİR. İÇİNDE BÜYÜK PETEKLLENMELER OLMASI DA ÖNEMLİ; BU, MAYA HAREKET ETMİŞ, İSTEDİĞİ ÖZGÜRLÜĞE KAVUŞMUŞ DEMEKTİR. MESELA BİZİM OVER NIGHT İSİMLİ EKMEĞİMİZ; 36 SAATTE, PERİYODİK BİR ŞEKİLDE KATLANARAK ÜRETİLİYOR VE SONUNDA İÇİNDE BÜYÜK DELİKLER BELİRİYOR.”

EVDEKİ CHEF



Bosch MUM54230 Styline mutfak makinesi

900 Watt’lık yüksek gücü ve yedi farklı hız kademesi ile yoğurma, çırpma, karıştırma dahil olmak üzere pek çok iş yapan makine ile muhteşem kabaran kekler, ekmekler hazırlayabilir, narenciye sıkabilir, farklı yiyecekleri kolayca doğrayabilirsiniz.



Tefal Bread&Baguettes

Baget, glütensiz ekmek, reçel, makarna hamuru dahil 15 farklı pişirme programı sunan Tefal’ın ekmek yapma makinesi, üç farklı kabuk kızarma derecesi ve ağırlık seçeneğiyle birbirinden lezzetli tatlar vaat ediyor. Üstelik özel baget tepsi sayesinde aynı anda 4 baget pişirebilirsiniz.

YILBAŞI DÖNEMİNDE YURTDIŞI SEYAHATİNE ÇIKMANIN EN GÜZEL YANLARINDAN BİRİ; YILIN BU EN EĞLENCELİ DÖNEMİNDE SOKAKLARI SÜSLEYEN IŞILTILI DEKORLAR EŞLİĞİNDE GEZİNMEK. ŞEHİRLERE BÜYÜLÜ BİR ATMOSFER KATAN COŞKU DOLU NOEL PAZARLARINI BİRARAYA GETİREREK SİZE SEYAHAT ROTASI İÇİN ÖNERİLER DERLEDİK.

Yılbaşı Coşkusu



İşıl işıl süslemeleri, her köşeden yükselen Noel şarkıları ve tüm vitrinlerde karşımıza çıkan kocaman fiyonklu hediye paketleriyle kış ayları Avrupa şehirlerinde bambaşka, masalsı bir güzelliğe bürünüyor. Özenle süslenmiş büyük mağazalar ve alışveriş merkezlerinin yanı sıra sokaklarda kurulan Noel pazarları

da, kendilerine has masalsı havalarıyla her yaşta ziyaretçiyi kendilerine çekiyor. Birçoğunu gezip görme imkanı bulduğumuz, mutluluk saçan bu pazarlar arasından en beğendiklerimizi, tatil programlarını kolaylaştıran, online seyahat asistanı bavul.com yardımıyla derledik.



Lausanne ve Montreux:

Özellikle karlar altındayken çizgi filmlerden fırlamış dekorları akla getiren İsviçre, geleneksel pazarlarıyla büyüü ve etkileyici görüntüler sunuyor. Chalet görünümü standlarda birbirinden sevimli el yapımı objeler ve artisanal lezzetler bulabileceğiniz Lausanne Noel pazarları Aralık sonuna kadar açık. Göl kenarındaki konumuyla İsviçre'nin en etkileyici Noel pazarlarından biri olan Montreux pazarı ise, ışıklandırılmış 150 mini chalet'si ile her yıl yüzbinlerce ziyaretçiyi alıyor. Sıcak şarap ve tarçınlı kurabiyeler eşliğinde Noel babanın kızına binme deneyimi yaşamak isterseniz, bu pazarı listenize almanızı öneririz. Kasım sonundan 24 Aralık tarihine kadar açık.



Prag

Çek Cumhuriyeti'nin masallardan fırlamış gibi duran bu şehrinde farklı noktalara pazarlar kuruyor ama içlerinde en güzeli eski kent meydanındaki. Büyük bir Noel ağacının etrafında kurulan tezgahlarda küçük oyuncaklar, ahşap kuklalar, cam biblolar ve seramikler gibi birbirinden muhteşem el yapımı hediyelikler mevcut. Sokak sanatçıları ve yerel koroların sizi başka diyarlara götürceği pazarda, zencefilli keklerin ve tutsülenmiş sosislerin tadına bakmayı unutmayın. Pazar, 28 Kasım ile 1 Ocak tarihleri arasında açık.



Viyana:

Belediye meydanında kurulan pazar, rengarenk süslemeleriyle göz dolduruyor. Pazarda hem Avusturya'nın yerel tatlarını keşfetmek, hem de çocuk korolarının ve klasik müzik orkestralarının konserlerini dinlemek mümkün. Buradaki pazarda Noel kurabiyesi pişirme atölyeleri de yer alıyor. Viyana'daki pazarı gezerken, haşlanmış elma ve kavrulmuş kestane yemenizi tavsiye ediyoruz. Pazarı, 13 Kasım ile 26 Aralık tarihleri arasında gezebilirsiniz.

Manchester

İngiltere'nin, futbol takımıyla ünlü şehri Manchester, Noel pazarıyla da bir hayli iddialı. En büyüğü Albert Square'de olmak üzere şehrin değişik bölgelerinde kurulan Noel pazarı, hem alışveriş yapmak hem de İngiltere havasını koklamak isteyenler için birebir. Pazarda, mücevherden oyuncığa her türlü hediyelik eşyayı bulabileceğiniz gibi, İspanyollar'ın pella'sı ya da Macarlar'ın gulaşı gibi pek çok Avrupa lezzetini de yine burada bir arada tadabilirsiniz. Çevre dostu pazarda satılan tüm içecekler depozitolu bardak veya kupalarda sunuluyor. Pazar, 14 Kasım ile 21 Aralık tarihleri arasında.

TEZGAHLARINDA SIRA SIRA
TARÇIN KOKULU KURABİYELER,
SICAK ŞARAP, EL YAPIMI
HEDİYELİKLER, BİRBİRİNDEN
ÇEKİCİ YILBAŞI SÜSLERİ
BULUNAN NOEL MARKETLERİ,
AVRUPA ŞEHİRLERİNİ KIŞ
AYLARINDA GEZMEK İÇİN EN
GÜZEL BAHANE...

HER YIL BELİRLİ SÜRELER
ARASINDA AÇIK OLAN NOEL
PAZARLARI, SADECE ÇOCUKLARI
DEĞİL, HER YAŞTAN İNSANI
CEZBEDİYOR. BU PAZARLARDA
RENGARENK OBJELER ARASINDA
EN ÇOK RAĞBET GÖRENSE,
ELBETTE NOEL BABA FIGÜRLERİ.



Aachen - Nürnberg - Dresden - Köln

Almanya'nın birçok kentinde kurulan Noel pazarlarının hepsi birbirinden ünlü... Mesela Dresden'deki Noel pazarı, kekiyle meşhur. Buradaki pazarda bir geçit töreni yapılıyor ve devasa bir kek, Dresden sokaklarında dolaştırıldıktan sonra pazara getiriliyor. Nürnberg'deki pazarın simgesi olan Noel meleği, iki yılda bir, burada doğan kızlardan seçiliyor. Kentin sembolü olan katedralin çevresinde kurulan Aachen'deki pazar, ışıık ve renk cümbüşü altında geziliyor. Köln Eski Meydan'da kurulan pazar, her yıl milyonlarca ziyaretçiyi alıyor. Aachen 20 Kasım-23 Aralık, Nürnberg 27 Kasım-24 Aralık, Dresden 26 Kasım-24 Aralık, Köln 23 Kasım-24 Aralık tarihleri arasında.



Strasbourg

Fransa'nın, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan şehri Strasbourg, "Noel'in başkenti" diye anılıyor. Burada ilk Noel pazarı 1570'te kurulmuş ve o günden bu yana popülerliğini artırarak, yoluna devam etmiş. 11 semtte kurulan pazarı, her yıl 2 milyonu aşkın kişi ziyaret ediyor. Başta Noel süslemeleri olmak üzere pek çok hediyelik eşyanın satıldığı pazarı, tarçın kokuları eşliğinde gezebilirsiniz. Yine çikolatalı, vanilyalı krepler, Noel kekleri ve Noel'in olmazsa olmazı sıcak şaraplar, pazar tezgahlarında sizi bekliyor. 27 Kasım-31 Aralık tarihleri arasında ziyaret edebilirsiniz.



Brüksel

Şehir merkezinde iki kilometrelik bir alana yayılan pazar, devasa Noel ağaçları, birbirinden etkileyici ışık ve ses gösterileriyle ilgi çekiyor. Buradaki standların hepsinin üzeri ahşaptan çatılarla kaplı. Bu da pazara çok sempatik bir görüntü veriyor. Noel Baba şeklindeki çikolatalar, pazarın gözdelelerinden. Pazar, 27 Kasım-3 Ocak tarihleri arasında kuruluyor.



250 Yıllık Bir Tarih

Bu yıl 250. yıldönümünü kutlayan dünyanın en ünlü konyak üreticilerinden Maison Hennessy'nin bu kutlamasına 2015 yılı süresince markanın vizyonunu yansıtan bir sergi de eşlik etti. 600 metrekairelik bir alanda ve çarpıcı canlı performanslar eşliğinde yola çıkan sergi, Hennessy'nin sanat dünyasıyla kurduğu eşsiz bağın sembolik bir yansıması... Sanata destek veren Hennessy ailesi, modern pop kültürünün ikonlarından, 21. yüzyılın sanatçı ve tasarımcılarına kadar çok farklı sanat işbirliklerine imza attılar. Hennessy 250 Turu ismini taşıyan ve 2015 yılı boyunca turda olan serginin küratörü Hervé Mikaeloff. Çin'de Guangzhou'dan Moskova'ya, New York, Johannesburg ve Paris'e kadar dünyanın dört bir yanında pek çok şehirde, ikonik mekanlarda yer alan sergide her sanatçı Hennessy mirasının elementleriyle uyum içinde olan enstalasyon, video, portre gibi eşsiz birer eser yaratmıştı.



Köklü Bir Aile

Hennessy'nin 250 yıllık hikayesi, 1724 doğumlu Richard Hennessy ile başlıyor. XV. Louis'nin ordusunda geçirdiği zamandan sonra, Fransa'da Cognac'a yerleşen Richard Hennessy, aslında büyük bir imparatorluğun da temellerini atmış. 17. yüzyıldan beri konyak üreten Charante bölgesinde bulunan Cognac kasabası, böylece büyük bir markaya ismini vermiş.

2015 YILINDA MAISON
HENNESSY, SEKİZ NESİLE
YAYILMIŞ, 250 YILLIK
MACERASINI KUTLADI. İRLANDA
ASALETİNE DOĞAN RICHARD
HENNESSY, XV. LOUIS'NİN
ORDUSUNDA GÖREV YAPTIKTAN
SONRA, 1700'LÜ YILLARIN
ORTASINDA FRANSA'DA YENİ
BİR YAŞAM KURMAK ÜZERE
YOLA ÇIKIP COGNAC'I SEÇMİŞ.
HENNESSY AİLESİNİN VE
250 YILLIK KONYAKLARININ
ETKİLEYİCİ HİKAYESİ İŞTE
BÖYLE BAŞLIYOR.

Sunset by Numbers

5

SUNSET KAÇ SENEDİR ELEKTRİĞİNİ
RÜZGAR ENERJİSİNDEN SAĞLIYOR?

32

AÇILIŞ TARİHİNDEN BERİ KAÇ PERSONEL
HALA SUNSET'TE ÇALIŞIYOR?

%36

SUNSET'TE KREDİ KART HARCAMALARININ
YÜZDE KAÇI YABANCI?

%40

SUNSET TEDARİKÇİLERİNİN YÜZDE KAÇI İLE
10 YILDIR ÇALIŞILIYOR?

205

SUNSET'TE EN SIK GÖRDÜĞÜMÜZ MİSAFİRİMİZ
BİR YIL İÇİNDE KAÇ KERE YEMEĞE GELMİŞTİR?

600,000 TL

SUNSET'TE SON 1 YILDA CRYSTAL KART'IN
SUNDUĞU İNDİRİM TUTARI NE KADAR?

%28

KREDİ KARTI ÖDEMELERİNİN YÜZDE KAÇINI
KADINLAR GERÇEKLEŞTİRİYOR?



Bathroom: HOMMAGE Armature: LA FLEUR Tiles: BIANCONERO

Inspired by our history

Villeroy & Boch
1748

Villeroy & Boch's timeless premium bathroom collection Hommage... The collection, which resumes an entirely different look with the new white matt lacquer bathroom furnitures, invites you to homage a glorious era.

WWW.VILLEROY-BOCH.COM



**GERÇEK LÜKS,
AYNI KALDIRIM
TAŞINA
BASMADAN
SAATLERCE
YÜRÜYEBİLECEĞİNİ
BİLMektir.**

5 KM BOYUNCA
YÜRÜYÜŞ YAPABİLME
AYRICALIĞI ORMANADA'DA.

LIMITED EDITION
VİLLALAR ŞİMDİ SATIŞTA.

ORMANADA'DA
DOLAR 2,49 TL

