

FOODLIFE

Turizm Gastronomisi ve Yaşam Dergisi

OTEL/RESTAURANT/CAFE/CATERING

Bir Dünya Restoranı Arzak



Gastropark'ta
İnovasyon

Domates

Gastronominin
Mihenk Taşı

Toptancılar ve
Tedarikçiler

Vazgeçilmeyen
Geleneksel Lezzet

Köfte





38



40



72



82



114



118

içindekiler

20 zoom / 26 En Yeni Sapiens / 28 MSA Etkinlik Kariyer / 30 Haberin Mutfağı / 32 Sektörden / 34 Dünyadan: Brezilyalı şef Alex Atala / 36 Dünyadan: Central Restaurant / 38 Kapak: Restaurante Arzak / 40 Şef: Moreno Polverini / 44 Gastromasa / 48 Köşe yazısı: Osman Serim / 52 Dosya: Vaz geçilmeyen geleneksel lezzet: Köfte / 66 Mekan: Colonie / 70 Köşe yazısı: Nedim Atilla / 72 Otel: Conrad İstanbul Manzara Restaurant / 76 Etkinlik: Sirha Basın Toplantısı / 78 Gastroway: Gaziantep / 82 Şef: Ahmet Arslan / 84 Şef: Ümit Yüksel / 86 Mekan: Any / 88 Firma: Örka Bıçak / 90 Dosya: Toptancılar ve Tedarikçiler / 98 Mekan: Leman Kültür / 100 Mekan: Foça Balık / 102 Advertorial: Kırıntı / 112 Mekan: Moc İstanbul / 114 Gastropark İnovasyon: Domates / 118 Etkinlik: Molteni tanıtımı / 120 Mekan: A Plus / 122 Mekan: Sarı Köşk Beltur / 124 Firma: Çerez Pazarı / 128 Mekan: Café du Levant / 130 Mekan: Sushi à la P.F. Chang's / 132 Firma: Beşler / 134 Şef: Hüseyin Arslan / 138 Firma: g2m / 140 Etkinlik: Illy Doors Akademi / 142 Advertorial: Juno / 144 Firma: Fagor / 146 Yeni ürünler: Pikan ve Cranbery / 148 Etkinlik: Okan Karacan / 150 Firma: Akuvatur / 158 Protel'li Mekanlar / 160 Etkinlik: İsveç Konsolosluğu daveti / 162 Firma: Greenduck / 164 Mekan: Wom Karaköy / 166 Etkinlik: Altınmarka / 168 Firma: Sealed Air / 169 Köşe Yazısı: Nezh Müftügil / 170 Mekan: Coffee Mania / 172 Mekan: Pegasus Cafe / 174 Catering: Lokma / 176 Firma: BakePartner / 178 Etkinlik: Lucien Arkas Bağları / 180 Köşe Yazısı: Nihal Bursa / 182 Firma: Seyidoğlu / 184 Firma: Just For Chef / 186 Köşe Yazısı: Ömür Akkor / 188 Ajandam / 190 Market / 192 Kitap/DVD

Restaurante Arzak Arzak'ta Unutulmayacak Lezzetler ve Hep Anılacak Bir Ziyaret





3 Michelin yıldızlı efsane şef Juan Mari Arzak ve 2012'de dünyanın en iyi kadın şefi seçilen kızı Elena Arzak Espina ile buluşmaya gidiyoruz.

İspanya'nın gurme merkezi San Sebastian'dayız. Ülkenin kuzeyinde, Bask Bölgesi'ndeki bu sahil şehri, küçük olmasına rağmen, ülkenin en çok Michelin yıldızlı şefini barındırıyor; çok sayıda Michelin yıldızlı ünlü şef ve mutfağı ile burada tanışabilirsiniz.

Restoran 1897'de Juan Mari'nin dedesi ve büyükannesi tarafından taverna ve şarap mahzeni olarak inşa edilen müstakil bir binada. "Birçok çocukluk hatıram beni buraya götürür" diyor Juan Mari. Ta ki annesi ve babası devreye girene kadar taverna olarak işletilmiş, onların döneminde düğün, vaftiz gibi özel günlerde en tercih edilen restoran olarak servis vermeye başlamış. Babasını henüz 9 yaşındayken kaybetmiş, annesi yıkılmamış, tek başına restoranı başarı ile idare etmiş ve 1966'da öğrenimini bitiren Juan Mari aile restoranında çalışmaya başlamış.

Şimdi ise, tutkusu gastronomi olan ailenin 4. jenerasyonu Elena'nın katkısı ile Arzak devam ediyor.

Gelişimimizden haberdar, Arzak'ın fuayesinde güler yüzü, sakız gibi kolalı, göğsünde 'Juan Mari Arzak' işlemeli şef giysisi ile karşıladı bizi.

Muhteşem zengin mahzeni, dünyanın her yerinden toplanmış otlar ile baharatların saklandığı özel bölümü ve yeni tatların denendiği restoranın laboratuvarını bize şeflerden Igor gezdirdi; mutlu, Arzak'ta çalıştığı için keyifli.

Karşılama sonrasına sade ve hoş dekoru olan yemek salonundaki masamıza yönlendirildik. Menülerimizi takdim eden Jacobo tam bir centilmen. Ne kadar deneyiminiz olursa olsun, hem eğlenceli, hem de acaba hangisi diye bir karar zamanı. Menü iki kısma ayrılmış; birinde Arzak'ın lezzetlerini tam anlamıyla tanımak için tadım menüsünü öneririz diyor, ikinci kısımda ise tadımlar ana yemek olarak sunulmuş. Biz bir karar vermeye çalışırken Juan Marie masamıza geldi, bizi masadan kaldırdı.

Sanki senelerdir görmediği, özlediği can dostlarımızı gibi, babacan tavrı ile elini omzuma koyup arka arkaya sormaya başladı. Et seviyor musun? "Severim, ama ben çok pişmiş yerim, siz de böyle pişirmek istemezsiniz" dedim. Bunun üzerine, istakoz sever misin? Severim. Yumurta, trüf, çikolata sever misin? Ve yanı başındaki Sous Chef'e İspanyolca yine babacan tavrı ile direktifler yağdırdı.

Çeşitli deneyimlerden verdiğim bir karar vardı, ne kadar ünlü bir şef olsa da tadım menüsünü almayacaktım. Bu sefer mümkün mü, teslim oldum.

Arzak'ta tadım menüsü

"Yemekleriniz yapılırken biz de söyleşiyi yaparız" dedi, bizi ahenkli, fakat çılgın bir trafiği olan mutfağa götürdü ve mermer masaya oturduk.

Mutfaktaki doğal gürültünün arka fon oluşturduğu ortamda Juan Mari ve Elena ile sohbet başladım.

İngilizce hiç bilmiyor değil Juan Mari, söyleşi esnasında yanımda tercüman olsa da araya girme ihtiyacını hissettiği zamanlar oluyor. Elena ise İngilizce, Almanca ve Fransızca biliyor.

Ailece toplandığında özel günlerde yapılan yemekleri soruyorum; Sopa de ajo, Sarımsak Çorbası diyor Juan Mari. Nasıl yapıyorsunuz diye sorunca, soğan ve zeytinyağından başlıyor tarife. Sonra balığın göğüs kısmından yapılan bir yemeği tarif etmek için mutfaktaki şeflerden birine sesleniyor, tepside kocaman bir balık geliyor; "Her balıktan bir tane çıkar" diyor.

Juan Mari güler yüzlü, samimi biri; tutkusunu öylesine bir coşku ve heyecanla anlatıyor ki, içinizden asılı tavalardan birini kapıp mutfak ekibine katılmak geliyor.

Elena'ya soruyorum: Mutfakta çalışmak ağır bir iş, bir kadın için ağır kapacak, sürekli ocak başında ayakta durmak güç değil mi? Restoranda çalışanların % 80'inin kadınlar olduğunu söylüyor. İki çocuk sahibi de olduğunu söylerken kararlı ve güçlü kişiliğini yeteneği kadar takdir ediyorsunuz. Mutfak sanatlarına yönelecek gençlere ne önerirsiniz sorusunu şöyle cevaplıyor: "Herkesin etrafında güzel yemek yapan birileri vardır, önce onları gözlemlesinler, onlardan öğrenmeye çalışsınlar, sonra okula gitsinler ve yeni deneyimler yapmak üzere cesur olsunlar."

İkisi de mesleklerine gönül vermiş, işlerini çok ciddiye alan kişiler ve uluslararası ünlerine rağmen candan ve alçakgönüllü kalabilmişler.

Altında deniz ve dalgaların kayalara çarptığı istakoz

Söyleşi sonrası soframıza oturduğumuzda Sommelier ne içeceğimizi sorunca, aslında ne yiyeceğimizi tam olarak bilmediğimizden, "Juan Mari" ne önerirse dedik. Her bir tadım ile eşleşen yeni bir şişe açan Sommelier, her birinden bir bardak sundu. Çok yaratıcı, artistik bir gusto ile tasarlanmış tabaklarımız, bazen de şaşırtacak düzenlemeler yapılmıştı. Bozmadan önce inceleyip seyredecek, önce gözlerimle yiyecek kadar hoş, değişikti ve evet görüldükleri kadar nefistiler. İlk lokma ile damağımda lezzet patlamaları başladı. Porsiyonlar tam dozunda, daha çok çeşit muhteşem tadı denemeyi mümkün kılıyordu. Tüm sunumları anlatmak mümkün değil, ama Lobster Sea and Garden'ı (İstakoz Deniz ve Bahçe) anlatayım. Kalın bir cam üzerinde yeşilliklerle düzenlenmiş istakoz, bir bakıyorsunuz altında deniz ve dalgalar kayalara çarpıyor. Dikkatli bakınca, altında tam aynı büyüklükteki iPad'in farkına varıyorsunuz; gülümsetip eğlendiren bir değişiklik. Gezi dönüşünde bu sunumu bir arkadaşşıma anlattığımda; "beni deniz tuttu deseydin" diye şaka yaptı.

Yemek esnasında bir ara yanıma uğrayan Juan Mari yanıma bir zarf bıraktı. Bir baktım üzerinde el yazısı ile Sarımsak Çorbası yazılı, içinde tarifi. İlk fırsatta deneyeceğim bu çorba, içtiğimde ruhumu da ısıtacak; hala yabancılara karşı verici, güzel insanların var olduğunu hatırlatacağı için.

Tatlı meraklısı olmasam da Arzak'ın benim için seçtiği tatlıyı merak ediyordum. Çikolata sever misin demişti, kesinlikle evet ve bu bir ipucu idi sadece.

Daha iyi noktalanamazdı bu şölen, tam bir büyük finaldi, inanın. Adı: The Big Truffle (Büyük Trüf) menüde içindekilerde şunlar yazıyor: Çikolata ve carob doldurulmuş büyük kakao ve şeker trüfü. Arzak'ta bu tatlıyı yemeden sofradan kalkmayın derim, yediğim en nefis çikolata bazlı tatlı idi.

Sommelier çok sempatik, yemek esnasında rahatsızlık vermeden üzerimizden ilgisini eksik etmeyen Jacobo ise çok kibar ve candan idi. Garson hanımlar ve dolayısı ile tüm ekip işlerini son derece profesyonel ve severek yaptılar.

Söyleşide restoranın başarısından söz edildiğinde Elena ve Juan Mari bir ekip işi olduğunu vurgulamışlardı ve buna gerçekten tanık olduk.

3 ay öncesinden rezervasyon alıyor

Bilbao yönünde, dağlık bir bölgedeki Michelin yıldızlı bir restorandan hiç memnun kalmadık. Kum midyesinin kum dolu olması gibi, diğer yemeklerdeki başarısız sunumun yanı sıra, servisteki snop tarz bir de üstüne eklenince, ağızımızda hakikaten ekşi bir tat bıraktı. Ne yazık ki gurme kategorisindeki bazı restoranlar hayal kırıklığına uğrattıyor. Ufacık, tatsız ve de fiyatlı porsiyonlardan mutsuz olup restorandan çıkarken bazen "şimdi ne yiyoruz" esprileri başlar, bilirsiniz.

En üst düzeyde üç yıldızlı Michelin sınıflandırmasındaki Arzak ise tüm ödülleri ve basında hakkında yer alan tüm pozitif yayınları her manada hak ediyor.

Gitmeye karar verirsiniz üç ay öncesinden rezervasyonunuzu yaptırmayı unutmayın.

Eğer dünyanın bu köşesine uzanırsanız, Arzak'ı ziyaret edince mutfak sanatları terimindeki "sanat" sözünün burası için ne kadar yerinde olduğuna hak vereceksiniz.