

FOOD *ia* LIFE

Turizm Gastronomisi ve Yaşam Dergisi

OTEL/RESTAURANT/CAFE/CATERING



II. ULUSLARARASI GASTROMASA GASTRONOMİ KONFERANSI

DÜNYACA ÜNLÜ ŞEFLER BAŞARI "HİKÂYE"LERİNİ GASTROMASA
KONFERANSI'NDA ANLATAÇAKLAR

10 ARALIK 2016, İSTANBUL



DÜNYACA ÜNLÜ YILDIZ ŞEFLER

II. ULUSLARARASI GASTROMASA GASTRONOMİ KONFERANSI'NDA

YEMEĞİNGÖRSELLİKLE BULUŞMASI: SOFRA VE SUNUM EKİPMANLARI 130 YILLIK TARİHİ DEĞER: FAUCHO
YENİ NESİL SOSYALLEŞMEMEKÂNLARI: BRASSERIE'LER ALMAN MUTFAĞININ FARKLILIK YARATAN İKİ İSMİ: SUHRING KARDEŞLER
UZAKDOĞU'NUN GELENEKSELLİĞİ İLE BATTİYENİLİMİN SENTEZİ: NAHM HAMINI DOĞADAN ALAN İTALYAN ŞEF: ENRICO CRIPPA
DÜNYANIN EN PRESTİJLİ MUTFAK OKULU VE FİKİR MERKEZİ: BASQUE CULINARY CENTER LIÑANIN EN İYİ RESTORANLARI



II. Uluslararası Gastromasa Gastronomi Konferansı'nda yıldızlar "Hikâye"lerini anlatıyor

Bu seneki konsepti "Hikâye" olan Gastromasa Konferansı'nda, dünyaca ünlü şefler hikâyelerini, tecrübelerini ve fark yaratan bakış açılarını bizlerle paylaşıyor. 2015'te The World's 50 Best Restaurants tarafından "En iyi Pasta Şefi" seçilen Albert Adria; moleküler gastronominin önde gelen isimlerinden Andoni Luis Aduriz; dünyanın en önemli kadın şeflerinden Elena Arzak; The World's 50 Best Restaurants listesinin 55. sırasında bulunan Nerua restoranın Executive Chef'i Josean Aluja; Brezilya'nın en önemli steak şeflerinden Andre Lima de Luca; İtalyan mutfağının en önemli zincirlerinden Carluccio's un kurucusu, şef, televizyon siması Antonio Carluccio; Fransa'nın önemli restoranlarından Regis & Jacques Marcon'un şeflerinden Regis Marcon; dünyanın en prestijli ödülleri The World's 50 Best Restaurants'ın Güney Doğu Asya temsilcisi Mason Florence; dünya arenasında yer alan, Michelin yıldızlı Türk şefler Serkan Güzelçoban ve Ali Gündoğmuş, Bangkok W Hotel'in The House on Sathorn restoranının Executive Chef'i Fatih Tutak ve Avustralya'nın en popüler Türk restoranları Efendy ve Anason'un kurucusu ve şefi Somer Sivrioğlu, konferansın konuşmacıları arasında yer alıyor. Dünyaca ünlü şeflerimizi biraz yakından tanıyalım...



II. ULUSLARARASI GASTROMASA GASTRONOMİ KONFERANSI
DÜNYACA ÜNLÜ ŞEFLER BAŞARI "HİKÂYE"LERİNİ GASTROMASA
KONFERANSI'NDA ANLATAÇAKLAR
10 ARALIK 2016, İSTANBUL





Bilbao'nun yükselen yıldızı Josean Alija

2016'da The World's 50 Best tarafından 55. seçilen Nerua restoranın şefi Josean Alija, şef olmayı çocukluğundan beri hayal edenlerden. Şef olmaya karar verişini hâla ilk günkü heyecanıyla şu sözlerle anlatıyor: "14 yaşındayken babam hangi alanda eğitim almak istediğimi sordu. Ben de ona hiç düşünmeden şef olmak istediğimi söyledim. Bana sebebini sorduğunda ise yanıtım basitti: Benim için şef, ürünleri insanları mutlu eden bir yemek haline getiren bir sihirbaz." Nerua, önceden kazanılmış deneyim ve birikimlerin Bask kültürüyle birleşiminden oluşmuş bir restoran. Yılda üç kez menü değişikliği yapan restoran, ürünlerini yakın bölgelerden tedarik ediyor. Alija bu sık menü değişikliğinin sebebini şöyle açıklıyor: "Her mevsimin farklı bir karakteri ve dolayısıyla öne çıkan farklı yemekleri vardır. Biz de mevsimsel ürünler kullanıyoruz ve mevsimsel yemekler yaratabiliyoruz." Yerel ürünler kullanmaya özellikle özen gösteren Alija, avant-garde mutfağının geleceğini yerel ürünlerde gördüğünü de ifade ediyor. Alija aynı zamanda yeni bir kitap üzerinde çalıştıklarının ipuçlarını da veriyor. Alija Türk yemeklerini çok beğendiğini ve özellikle tatlıları ile kendisi için unutulmaz bir gastronomi destinasyonu olduğunu ifade ediyor. Tutkuyla başladığı kariyerinde yükselişe geçtiği dönemde geçirdiği trafik kazası sonucu, uzun süre komada kalan ve uyandığında tat ve koku alma duyularını kaybettiğini fark eden Alija, yeniden doğuşunu ve restoranı Nerua'yı The World's 50 Best Restaurants Listesi'nde 55. sıraya taşıma hikâyesini Gastromasa'da anlatıyor.

Dünyanın en iyi kadın şeflerinden Elena Arzak

2012'de "Dünyanın En Başarılı Kadın Şefi" olan Elena Arzak, 27 sene önce 3 Michelin yıldızı alan babası Juan Mari Arzak'ın izinden gitmiş ve şef olmaya karar vermiş. 14 kez yayınlanan The Best 50 Restaurants listesinde 13 kere yer alan Arzak Restaurant, ilk olarak 2003 yılında 40. sıradan girdiği listede, 9 yılını ise ilk 10 arasında geçirmiş ve 2016'da 17. sıraya yerleşmiş. 11 yaşında mutfığa giren Arzak, İsviçre'deki otelcilik okulunu bitirdikten sonra Londra'da Le Gavroche'ta Albert Roux'un yanında çalışmış. Daha sonra Paris'te La Maison Troisgros, Carré des Feuillants, Vivarois'te ve Monako'da Le Louis XV'te Alain Ducasse'ın mutfağında çalıştıktan sonra İspanya'ya dönerek elBulli'de çalışmaya başlamış. Geleneksel ve modern gastronominin ayrımını yapmıyor ancak geleneksel gastronomiyi modern gastronominin temeli olarak görmesi sebebiyle her şefin önem vermesi gereken bir alan olduğunu vurguluyor. Arzak bu vurguyu yaparken: "Modernizm ve globalizasyon yenilikçi olabilmek açısından önemlidir ancak kişi her zaman özünü koruyabilmeli. Kimlik, her insanın sahip olduğu en değerli miraslarındandır. Yöntemler modernleşebilir fakat gelenekselliğe bağlı kalabilmek çok önemlidir" ifadelerini kullanıyor. Arzak yeni yerler, yeni restoranlar tanımanın gastronomik ufku genişlettiğini belirtirken yurtdışına gidip o yerlerin materyallerini alıp mutfağına entegre etmekten çok hoşlandığını da dile getiriyor.

