

ELLE

2010
TRENDLERİ
GELECEĞE
DÖNÜŞ

HAZİRAN 2010
3.500.000
K.K.
4.250.000

MILLA
JOVOVICI
UMURSAMA
AŞI

SEKS

İLİŞKİNİZ
SÜRECEK Mİ?

GÜZELLİK
TEPEDE
TIRNAGI
YAZ BAKIM

ÖZGÜR KIZ Nİ
HEM MÜTEVAZ
HEM HIRS

YAZA ÖZEL

HOROSKOP

AŞK
TERMOMETRENİZ
BU YAZ NEYİ
GÖSTERİYOR?



MUTFAKTAKİ MUCİT



Yeni ülkeler, yeni lezzetler keşfetmekten ve tüm zamanını bunun için harcamaktan keyif alan bir mutfak şefi Paul Pairet. Dünya turunun şimdiki durağı ise İstanbul. The Ritz Carlton otelinin içinde yer alan Cam Restoran onun yeni laboratuvarı. Yemekleri ise mutlaka tadılmalı.

RÖPORTAJ: DİDEM ÇOKSAYAR
FOTOĞRAFLAR: T.K.U

Fransa'nın dünya çapında tanınan aşçılarından biri olan Paul Pairet, alışılmadık lezzetleri bir araya getirmesi nedeniyle gerçek bir mucit olarak adlandırılıyor.

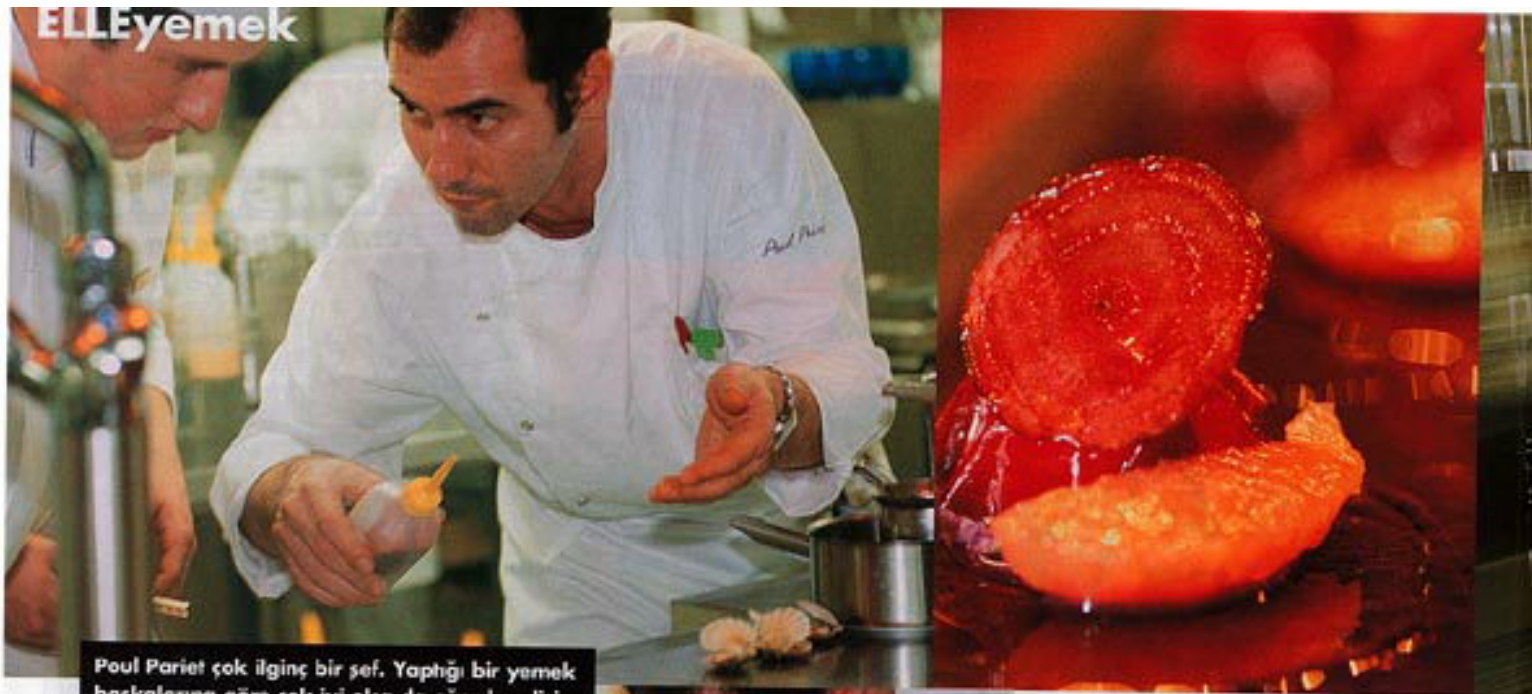
Bir sanatçıdan söz etmek istiyorum size. Tatların üzerinde tıpkı bir sihirbaz gibi oynayan, yeni lezzetler keşfeden bir ustadan. Fransa'nın dünya çapındaki aşçılarından Paul Pairet'den bahsediyorum. The Ritz Carlton otelindeki Cam Restoran'ın şefinden yani. İstanbul Life Dergisi'nde Mehmet Yaşın 'çilgin bir gezgin' diye bahsetmiş ondan. Çok da doğru söylemiş. Hong Kong, Avustralya, Endonezya gibi dünyanın ilginç köşelerine yaptığı gezilerin amacı hep gastronomik olmuş. Damak zevkiniz farklı tatları denemeye yatkınsa ve sürprizlerden hoşlanıyorsanız, Paul Pairet imzalı yemekleri şiddetle tavsiye ediyorum. Alışılmadık lezzetlerin kombinasyonlarıyla oynayan gerçek bir mucit o. Her tabakta şaşırtıyor. Çamaşır mandallarıyla servis edilen istiridyeleri, kavancızda anason buharında pişirilmiş jumbo karidesi, karamelize edilmiş kaburga teriyakisi ve cacık sorbesi onun keşiflerinden sadece birkaçı. Sunumları ise sizi yemekle başbaşa bırakacak şekilde sade ve yalın. Abartılı tabak dekorasyonlarından uzak ve bir o kadar da şık.

ELLE Dergisi olarak bu özel şefi daha yakından tanıyalım istedik.

ELLE: Eğitiminiz mutfak üzerine mi?

Paul Pairet: Mutfakla ilgilenmeden önce normal bir eğitim alıyordum. Biraz bilimsel idi. Ancak bakalorya seviyesinde son verdim. Ardından Tuluз Üniversitesi'nde aşçılık eğitimi aldım. İlk başta Paris'teki restoranlarda çalıştım. Bunlar 3 Michelin yıldızlı restoranlardı çoğunlukla. Daha sonra Hong Kong'a gittim. Regal Hotel'in mutfak şefi olarak çalıştım. Çok iyi bir ekibim vardı. Orada 2 yıl kaldım. Ardından Avustralya'ya gittim. Gittiğim yerlerin etkisinde kalırım. O zaman için Avustralya çok iyi bir dönemdi. Bir çok gelişme yaşanıyordu ve tam da mutfaklığın geliştiği bir periyoddu. Orada Avrupa'nın bilmediği bir olgunlaşmışlık var.

Çok seyahat ettim. İki farklı şekilde seyahat ediyordum. Biri Avustralya ve Hong Kong gibi çalışmak için ki, Endonezya da bunlardan biridir. Bunun dışındaki seyahatlerim gastronomik amaçlıydı. Yemek için geziyordum. Aylarca yemek için gezip



Paul Pariet çok ilginç bir şef. Yaptığı bir yemek başkalarına göre çok iyi olsa da eğer kendisi için hiçbir şey ifade etmiyorsa bir daha hazırlamıyor. Yeni bir tat yakaladığında ise onun üzerinde çalışıyor. Bu yüzden de çalıştığı zamanlarda, içinde 60-70 çeşit farklı malzeme bulunan kaplar hemen yanında bulunuyor.



de etmiyorsa yapmıyorum. Eğer yeni bir tat yakalamışsam onun üzerinde çalışıyorum. Bir çok yöntem var. Burada çalıştığım zaman içinde 60 - 70 tane farklı malzeme olan küçük kaplar oluyor etrafımda. Bir çok fikir üzerinde çalışıyorum.

ELLE: Çok geniş bir hayalgücünüz var.

P.P.: Çok geniş bir hayalgücü mü bilmiyorum ama yaptığım işi çok seviyorum. Zamanımın büyük çoğunluğunu bu işle geçiriyorum.

ELLE: Türk mutfağını nasıl buluyorsunuz?

P.P.: Şu an ne düşündüğümü söylemek için biraz erken. Gerçi çok uzak değilim ama isim veremeyeceğim çünkü isimleri gerçekten çok zor. Bir ülkenin mutfağına belirleyen temel tatlandır. Mesela birçok Akdeniz ülkesinin lezzet zemini aynıdır. Zeytinyağı, domates, patlıcan. Türk mutfağının temelinde de buna benzerlik var.

Ben Fransızım ama Güney Fransa'danım. Yani Akdeniz. Çok güçlü ve gelişmiş tatlar var. Çok başka bir kültür değil. Çok uzak değil bana yani. Mesela ilk kez Asya'ya gittiğim zaman Akdeniz mutfağıyla inanılmaz farklı bir tada sahip olduğunu gördüm. Tüm bazlar farklı. Orada bir kültür şoku var. Ama burada öyle bir şok yaşamadım. Benzeşiyor.

Türk yemeklerini seviyorum. Buralarda bir kaç adresim var. Sokak satıcılarından yemeyi seviyorum. Sokaklarda yediğim bir çok şey var. Restorana gidip yemeyi sevmiyorum. Türk mutfağıyla ilgili özellikle söylemek istediğim bir şey var ki geleneksel ve çok ailevi bir mutfak. Bu, mutfağın temelini oluşturuyor. Bence Türkiye'de Türk mutfağını geliştirecek gençler olmalı. Enteresan sunumlarla tatlardan uzaklaşmadan geliştirilebilir. Tabakta dekorasyon yapmadan ki, ben sevmiyorum hiç. Bazı şeyleri sadeleştirerek, yeniden ele alarak bir şeyler yapılabilir. Bu tip bir gelişim yaşanabilir. Restoranlarda böyle bir değişim yapılabilir. Türkiye'de evlerdeki yemek, restoranlardakinden daha iyi, diye düşünüyorum. Ben çok daha iyi buldum evlerde yediğim yemekleri. Çoğunlukla restoranlardaki yemeklerin aynısıydı ama çok daha iyiydi.

ELLE: Yemeklerinizdeki sunuş da çok sade. Neredeyse tabaklarda hiç süsleme yok. Tüm dikkati yemeklere çekiyorsunuz.

P.P.: Bir yemek hazırladığım zaman malzeme eklemek yerine çamkama çalışıyorum. Bir tabağı çok şeyle doldurmak kolaydır.

MUTFAKTAKİ MUCİT

tüm paramı buna harcıyordum. Gezilerimin amacı tamamen gastronomikti. Yaptığım herşeydeki tek bağ budur. Daha sonra 1997'de Paris'e döndüm. Orada çok iyi işleyen bir restoran açtım. Cafe Mosaic isimli bir yerdi. Hatta sizin meslektaşlarınız Fransız ELLE, ELLE Deco yazdı. Oradan epey bahsedildi. Yeni bir tarzı. Daha sonra buraya geldim.

ELLE: Ne zamandır Türkiye'desiniz?

P.P.: Tam olarak 1 yıldır Türkiye'deyim. Burada ısmarlama yapılmış bir mutfak var. Çok işlevsel. The Ritz Carlton oteli Eylül'de açıldı. Cam Restoran ise daha sonra Ocak ayında hizmete girdi. Eylül ayında otelle birlikte bu restoranı açmak doğru zaman değildi. O yüzden daha sonra açıldı.

ELLE: Sizin mutfağınız, tarzınız için deneysel kelimesi kullanılabilir mi?

P.P.: Çok yanlış bir kelime değil. Deneysel kelimesiyle ortak noktası benim mutfakımın da tıpkı bir laboratuvar gibi olması. Benimle çalışan insanlara işin nasıl yapıldığını gösteririm ve sonra üretimle çok uğraşmam. Ben yeni şeylerle meşgul olurum. Ve yeni yemekler oluştururum. Her ay üç yeni tarif üretiyorum. Mutfakla ilgili yeni küçük keşiflerin olduğu yemekler çıkarıyorum. Çok iyi olan bir çok yemek var ama benim için bir şey ifa-



Ünlü şefin düşüncesine göre Türkiye'de evlerde pişirilen yemek restoranlara kıyasla çok daha başarılı. Dışarı çıktığında ise sokak satıcılarından almıyormuşu seviyor.

Ama bir şeyleri çıkarmak çok daha zordur. Çünkü ne kadar çok şey koyarsanız tatları o kadar çok dengelersiniz birbirleriyle. Ben bunu çok yüklü buluyorum.

ELLE: Tıpkı matematik gibi.

P.P.: Evet çok ortak nokta var. Evet bu işin bir keşif yanı, yaratıcılık kısmı da var ama öte yandan çözülmesi gereken bir çok denklem de var.

ELLE: Sizin tarzınızın dünyada başka örnekleri de var mı, yoksa siz tek misiniz?

P.P.: Umarım yoktur. Çok zor bunu söylemek ama yemeklerim kesinlikle kişisel ve belirgin. Yaptığım tüm yemekler gerçekten kişiseldir. Bir örnek vereyim. Dün Fransa'da gastronomi çevrelerinde çok iyi tanınan bir arkadaşım aradı. Burada da hazırladığım kavanoz içinde pişirilen karidesli bir yemeğim var. Onu ilk olarak Cafe Mosaic zamanında yapmıştım. 1998 yılındaydı ve daha önce ben böyle bir yemeğe hiçbir yerde rastlamamıştım. Ona çok benzeyen bir tarifi bir aşçı yapıyormuş. Televizyonda vermiş bu tarifi. Arkadaşım onu aramış ve kızmış. Bu beni güldürdü. Çünkü o benden daha fazla kızmıştı benim yemeğimin kopya edilmesine. Bu kişisel bir etik problemi. Mesela benim Avustralya'da yediğim iki tayı vardı. Biliyorum ki, onları ne Türkiye'de ne de Fransa'da kimse bilmiyor. Ben bunları alıp yapabilir ve kendiminmiş gibi sunabilirdim. Benim derdim seyahat ettiğim yerlerden alıntılar yapmak değil. Hayatta yapılacak o kadar çok şey var ki, başka birinin yaptıklarını almaya gerek yok. Ayrıca etkisinde kalmamak o kadar çok şey var ki etrafıta. Bunu benden başkası yapmıyor demek çok zor ama bana ait olduğu çok belirgin olan yemeklerim var.

ELLE: Türk mutfağından etkilenerek hazırladığınız ya da hazırlayacağınız yeni bir tarifiniz var mı?

P.P.: Evet var. Cacığı biliyorsunuz. Cacık sorbesi yapıyorum. Türkiye'de herkes cacığı seviyor. Ancak arkasında küçük bir hikayesi, bir felsefesi, bir mantığı olması lazım. Fikir cacık sorbesi yapmak, tamam, güzel. Ama arkasında bir hikayesi felsefesi yoksa yapmam. Türkiye'de cacığın tarihine baktığın zaman Osmanlı İmparatorluğu döneminden geldiğini görüyoruz. Cacığı bugün Hintliler farklı bir adla kullanıyorlar. Aynı şey; salatalık ve yoğurt. Bunu söylüyorum çünkü Hintliler'de de cacığın kul-



lanımı çok yaygın hatta Türkiye'den daha çok. Çünkü Türkiye baharat kullanımının bir bölümünü kaybetmiş durumda. Türkiye'de bir dönem tüm yemekler çok daha baharatlı pişirilirmiş. Aynı şey Fransa için de geçerli. Ortaçağ'da çok daha baharatlı tatlar vardı. Cacığın rolü de çok baharatlı iki yemek arasında damağı yumuşatmak ve ferahlatmaktır. Fikir buradan çıktı. Eğer iki tabak arasında damağı ferahlık verilecekse benim için bunu vurgulamanın en iyi yolu, daha da ferahlık verecek şekilde yapmak olabilir diye düşünerek buzlusunu yaptım. Ferahlatmak temel olunca bunu daha da belirginleştirmenin yolu dondurmaktı. Derecesini düşürdüm. Burada havayla birlikte servis ediyorum. Çok iyi uyuyor çünkü. Bu bir Türk örneği. Bunun gibi 2 ya da üç tane daha var.