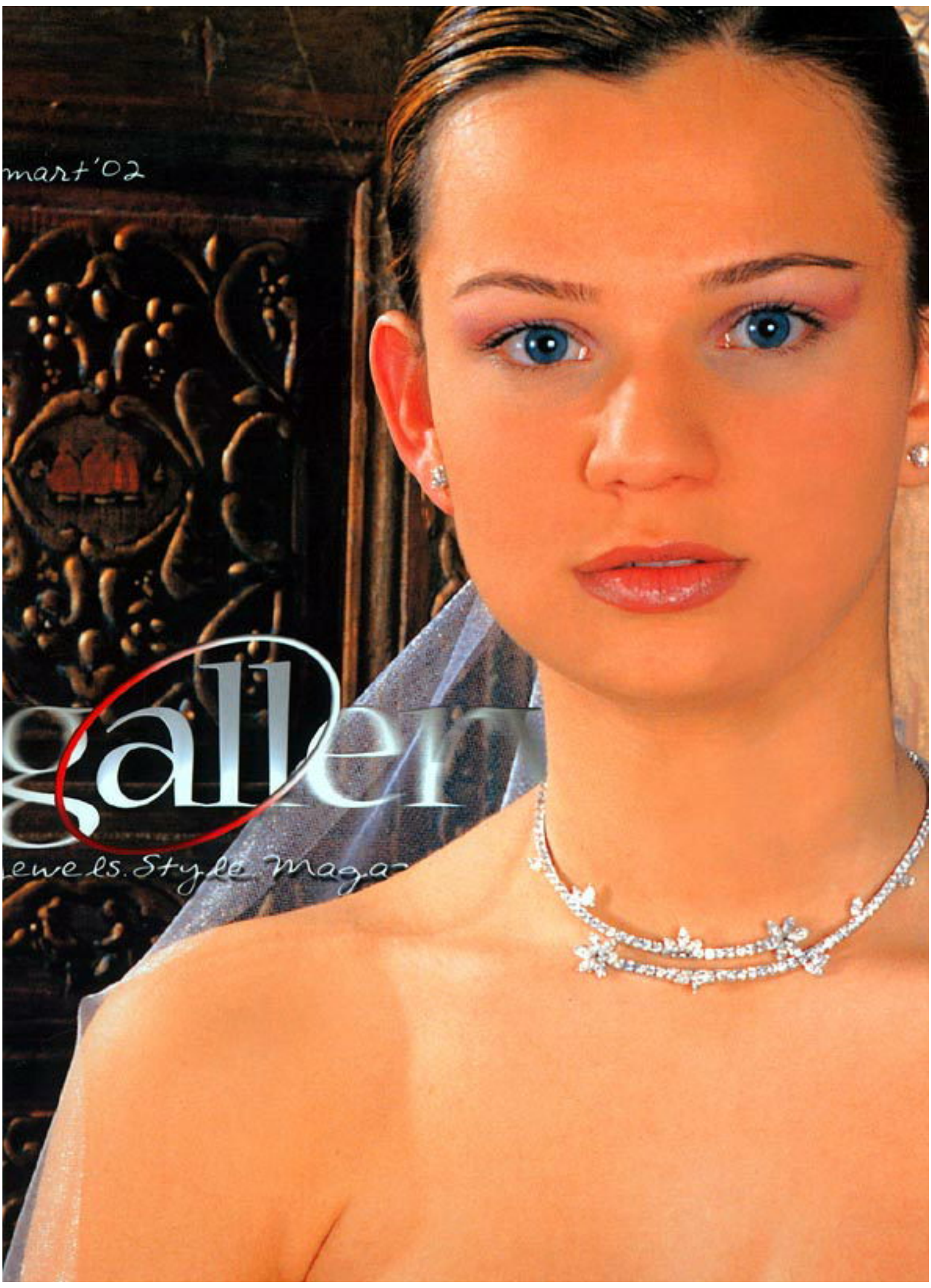


mart'02

# galler

*ewels. Style maga-*





damak zevki

İstanbul'un çatısından, dünya lezzetlerine...

# Ritz Carlton...







Ritz Carlton Oteli bünyesindeki Cam Restaurant minimalist çizgisi ile otelin genelinden farklı bir ambiansa sahip. İç mimar Sinan Kafadar Cam'da Şef Paul Pairet ile birlikte bambaşka bir mekan yaratmış.

Matematikçi şef Pairet'in tarzı yemeklerinin yanı sıra, restaurantın dekorasyonuna da yansımış durumda. Duvarlardaki Ekrem Kadak imzalı yalın çiçek figürleri ağırıklı tablolardan, masalardaki bonsailer ve aksesuarlar, halılar ve apliklerde sadelik ön planda. Dekorasyondaki bu tarz tamamen menü ile de bütünleşmiş durumda.

Restaurant müdürü Esra Parin şu an için sadece akşam servisinde (19.00 – 23.00) açık olduklarını, önümüzdeki günlerde öğlen servisinde de hizmet vereceklerini belirtiyor.

Restaurantın ana salonu 72 kişilik ve doyumsuz bir İstanbul Manzarasına sahip. 6'şar kişilik iki, 12 kişilik ise bir ayrı kapalı salonu bulunan Cam'ın bu bölümleri küçük kutlamalar ve yemekli iş toplantıları amacıyla yönelik düşünülmüş.



Haber: Banu Mentek  
Fotograf: Tolun Oral





“ Favori bir yemeğim yok, hepsinin ayrı yeri var. Önemli olan keşfedip, sevmek.”

Fransız şef bir serüven olarak tanımladığı yemek yapma sevdasına ülkesinde eğitim alarak başlamış. Daha sonra Hong Kong, Avusturalya, Sydney, Cakarta ve Bangkok'a doğru bir deniz aşırı yemek yolculuğuna çıkmış. Bu nedenle mutfağını da " Cuisine Voyage " Seyahat Mutfağı olarak tanımlıyor. Onun restaurantında yemek yemek değişik kültürlerin karikatürize lezzetlerini tadarak gezinti yapmak demek. Amacı bu olan Şef'in menüsündeki tüm yemekler de birer giriş yemeği niteliğinde. Daha fazla tadla, daha uzun yolculuk yapabilmemiz esas alınmış.

“ Favori bir yemeğim yok, hepsinin ayrı yeri var. Önemli olan keşfedip, sevmek benim için” diyor Pairet. Konuklarına görüldüğünden fazlasını sunduğunu ve bu nedenle de servisi yapılan yemeği beğenilmemesi durumunda değiştirmeyeceğini ekliyecek kadar da iddialı. Menüdeki isimler tanıdık gelse de, tabağınıza gelen siparişle tatlı bir şok yaşamamanız elde değil. Örneğin: “ Taze Otlı Rizotto ” siparişiniz bembeyaz tabağın ortasında, fesleğen sosu içersinde, kabuğu soyulmuş kıpkırmızı bütün bir domates olarak sunuluyor. Rizottoyu bulmak ise size kalmış. Aynı şekilde “ Limonlu Tart ” O da koskocaman bir tabakta üzerinde incecik bir bisküi çubuğu bulunan bir tam limon olarak karşınızda “ Tabaktaki her tattan eşit parçalar aldığınızda tüm lezzeti yakalıyorsunuz. Ve daha büyük keyif alıyorsunuz. ” Şef Paul Pairet nin iddiası bu. “ Böyle yapmamın kişisel nedenleri var ” diyor ve ekliyor “ En popüler ve basit, belki de her yerde bulabileceğiniz bir tadı seçiyorum, bir ülkenin yemeğini sunarken. Benim için bu tadın, o ülkenin karikatürü olması çok önemli. Annenizin yemeğinin lezzetini yakalamama imkan olmadığına göre, ona kendi yorumumu katıyorum. Bu benim için bir yaşam stili. ”



Şef Paul Pairet





Cam Restaurant'da Şef Paul Pairet 'nin her yemeğinde yeni bir hediye paketi açmanın doyumsuz keyfini yaşıyor, daha fazla tadla daha çok kilometre yapıyorsunuz. Uzun sözün kısası alışılmadık ama keyifli bir yemek isterseniz, iki saatte binlerce kilometre yapıp geri döneyim dersanız Şef Paul Pairet ve ekibi sizi Ritz Carlton Cam Restaurant'ta ağırlamaktan mutluluk duyacaklar.

Bon Voyage !

# “Cam Restaurant”

Seyahat Mutfağı  
“Cuisine  
Voyage”

