

FEBRÜ 2002

Hotel
Product

h
tour

ite
Uluslararası
Turizm ve Seyahat Firmaları

ITB
Uluslararası
Turizm ve Seyahat Firmaları

WORLD TRAVEL MARKET
LONDON

Phoenicia
MILEPO
International Travel Exhibitions
Thessaloniki, Greece

Mitt
Mitt Travel & Tourism
LONDON

Türkiye

GASTRONOMİ

OTEL
EKİPMANLARI
VE
YİYECEK
İÇECEK

4 Milyon TL 100474 Sayı: 38 OCAK 2002

Dosya:
Havada kriz var!

Uçaklardaki
ikram değişiklikleri

Turizmdeki gururumuz:

Four Seasons
Conrad International

**11 Eylül Sonrası
Turizm**

Otellerde
Halkla İlişkiler

IUSID ve TÜRSAB'da
Yeni Dönem

Hyatt
The Library
Ritz'deki
şahırtıcı mekan
CAM

Konferans
Geleceği İnşa Etmek

A'dan Z'ye
Vejetaryen Mutfak

Tarihin turizm ile
buluşması
Topkapı Palace

ISSN 1300-7523 05



BOYUT YAYIN GRUBU

special



Haute Couture Bir Yemek Defilesi

Cam Restaurant

Hazırlayan ve sunan: Paul Pairet
Saat: 19.00-23.00

Cam'ı henüz ziyaret etmediyseniz aklınızdaki bir restorana ait tüm resimleri, her şeyi ama her şeyi unutun. Cam temalı elegan bir ortamda, camdan 'boz-yap' gibi bir mönüden seçeceğiniz yemeklerin, cam servis takımlarında teatral bir defile gibi sunulmasına izin verin. Çünkü, Cam Restaurant'ta her 'yemek', yeni bir 'keşif' demek!..

The Ritz-Carlton bünyesinde yer alan ama tamamen farklı bir konseptte planlanan Cam Restaurant gerek sıra dışı dekorasyonu gerek mönüsü gerekse sunduğu alışılmadık yemek ve prezantasyonları ile konuklarını etkiliyor. Tavan ve ön cephenin cam oluşu ile ortaya çıkan gökyüzü ve Boğaz manzarası insanı ferahlik verirken Cam'daki abartısız ya da lin ifade, masa düzenine de sunulan ta-



Tasarımda Uzakdoğu etkisi

Cam'ın tasarımını üstlenen Metex Design Group, restoranın kimliği saptandıktan sonra işletmecinin istediği operasyona uygun olarak dekorasyon çalışmalarına başlamış. Mimar Sinan Kafadar, restorana görülen havayı verebilmek amacıyla ilk olarak -şu an için yalnızca akşam hizmet veren restoranda- camların yansiyarak manzarayı engellemesi için büyük cam yüzeylerdeki güneş kırıcı elemanlara önem verdiklerini söylüyor. Sesi emmesi bakımından çatıdan inen perde kullandıklarını belirten Kafadar, "Ön cephede ise restoranın daha sonraları öğle servisine de başlayacağını düşünerek konukların güneşten rahatsız olmalarını önlemek amacıyla jaluziyi tercih ettik" diyor.

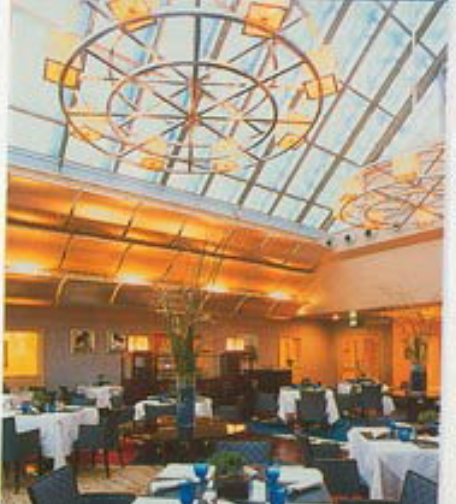
Dizayn sırasında mekanik sistemi, hava girmeyecek biçimde tasarlanırken düşük seviyede aydınlatma olmasına özen gösterilmiş. Restoranın tavanını süsleyen gümüş varak S panel -metalik yüzey taşlamalı- avize Uzakdoğu etkisi yaratsa da aslında Türk esintileri taşıyor. Yağ kandillerini anımsatacak biçimde tavadan sarkan lambacıklar topluluğu, mekanın karakteristik öğelerinden biri. Hasır elemanların kullanıldığı aydınlatma armatürleri de Uzakdoğu etkisini destekleyerek mekana yumuşak bir hava veriyor. Öğrendiğimize göre, büyük avize Bonline marka, küçük aplikler ise İspanya'dan ithal. Aydınlatma elemanları Kokkaya'dan temin edilmiş. Perdeler ise, Prestij firmasından.

Geniş salonun adeta bir sandalye denizi gibi algılanması tehlikesi, masa kötünde aydınlatma sağlayıcı elemanlar ve servis istasyonları ile önlenmiş. Separatör görevi de gören bu elemanlar, salonu bölme dışında servisin kolaylaşmasına da yol açıyor.

Cam'ın yer döşemeleri, başka hiçbir yerde göremeyeceğiniz çok özel bir parke ile kaplı. İnsanı şaşırtan özelliği ise, boyuna giden ana parkelerin ortasından geçen -siyah renkli- abanoz ağacından 'şeritler'. Tahmin edeceğimiz gibi salonda kullanılan yekpare kocaman halı da sıradan değil! Uzun havlı modern desenli halı, Hint malıymış.

Cam'ın mavi rengin hakim olduğu koltukları yurtdışından ithal edilmiş. Özel odalarda bulunan sedirlerde ise, yerli kumaş kullanılmış. Kumaşlar Müze Mobilya'dan alınmış.

Restoranın tavanını süsleyen gümüş varak avize Uzakdoğu etkisi yaratsa da aslında Türk esintileri taşıyor. Yağ kandillerini anımsatacak biçimde tavadan sarkan lambacıklar topluluğu, mekanın karakteristik öğelerinden de biri



halete da yansıyor. Cam Restaurant'ta yemek yiyenler Fransız Şef Paul Pairet'in benzersiz özgü yorumu ile yarattığı 'benzersiz' tatları deniyor. Ve şu bir gerçek ki her geleneksel hiçbir kurala uymuyor!

Cam'in doğuşu?

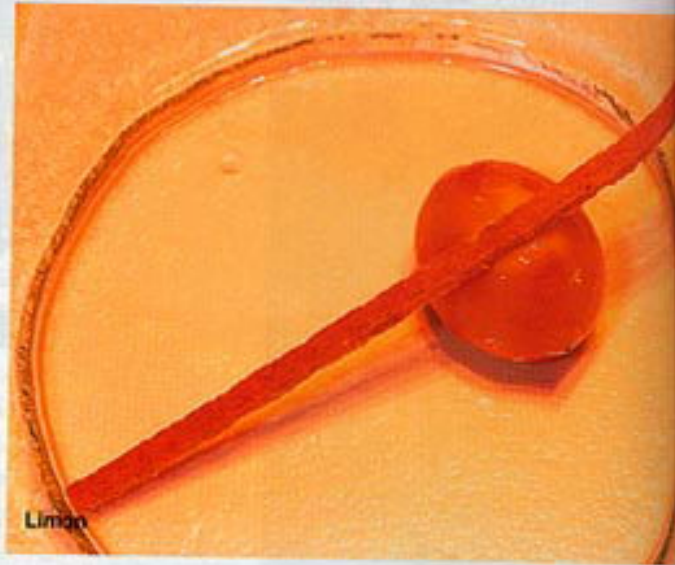
Restoranın ilk oluşumunda bu mekanın, otelin tamamen dışında apayrı bir restoran olarak tasarlanması gündeme gelirken mekanın verileri, yani çatı ve ön yüzünün cam olması planlama aşamasındaki herkesi ortak bir noktada buluşturmuş. Böylelikle restorana adı da konsepti de "cam" olarak be-



12 kişilik yemek bölümünde şarap sergileme üniteleri de yer almakta. Restoranın temasına uygun modern tablolar, Ekrem Kadak imzası taşıyor.



Cam'da kullanılan tüm cam servis elemanları Glass Studio özel tasarımı. Bardaklar Ivv, çatal-bıçaklar ise Hepp marka.



Paul Pairet, yaptıklarını 'cuisine de voyage', yani 'seyahat mutfağı' olarak adlandırıyor.



Girişi bile özel...

Bu mekanın The Ritz-Carlton Hotel İstanbul'dan ayrı bir kimliği olması istendiğinden Cam'ın lobby alanından hiç geçmeden otoparktan direkt çıkabileceğiniz bir girişi bulunuyor. 20-21-22 Aralık tarihlerinde özel açılış davetleri ile kapılarını açan Cam Restaurant'a şimdiye kadar gelen misafirler arasında Mustafa-Caroline Koç, Esat-Mehpare Edin, Cem-Betina Hakkı, Alp-Serra Taşkent, Güneri Civaoglu, Betül Mardin gibi ünlü isimler yer alıyor.

19.00-23.00 saatleri arasında servis veren restoran, Pazar günleri kapalı. Toplam 20 kişinin çalıştığı Cam'ın büyük salonu 72 kişi kapasiteli. Restoranın bünyesinde ayrıca 6 kişi kapasiteli iki özel oda ile 12 kişilik çok şık, özel bir yemek bölümü de bulunuyor.

Mönüye çok çalışmak lazım!

Cam'ın mөнüsünü elinize aldıgınızda sıra dışı yemeklerle karşı karşıya olduğunuzu hemen anlayabilirsiniz. Çünkü, bir kere mөнünün içeriğı de yer alan yemek isimleri de bilinen tarzda değil... Örneğin, uskumru yazıyor, altında "uskumru mousse" veya lake uskumru, körpe bakla ve kişniş ile diyor ya da pırasa yazıyor, altında kemik iliğı, pancar diyor. Sonuçta insan haliyle şaşırıyor... Mönüde; havyar, uskumru, palamut, karides, kalkan, barbunya, somon, dilbabağı, kuzu, bonfile, ördek, kırmızı biber, domates, pırasa, patates kızartması, peynir, tatlı olarak da limon, pizza ve pancar yer alıyor!

Cam'da; masanın düzeni, gonzele gibi detaylarda Japon sanatında olduğu gibi objelerin yalın hatları ile ele alın-

nk tüm güzelliğini ortaya çıkarılması nazı benimseniyor. Bu nedenle ne dekorasyon ne de tabak sunumları olduğundan süslü değil. Yemeklerde de aynı prensip geçerli. Örneğin, tatlı olarak "limon" isterseniz önünüze sadece bir limon ve sable bisküvi geliyor. Tabakta da limonun kendi asaleti vurgulanıyor. Şef, limonun içerisini aldıktan sonra onu bir şekerleme haline getiriyor ve sonra yine greyfurt dilimleri ile krema yerleştirerek servise hazırlıyor.

Paul Pairet sevdiğini yapıyor

Cam'ın 30 yaşındaki executive chefi Paul Pairet, Fransız. İlk kariyer çalışmalarına Paris'te başlamış ve Michelin yıldızlı restoranlarda geleneksel Fransız aşçılık deneyimi olan pek çok insanla çalışma fırsatı bulmuş. Bir dönem kendisine ait küçük bir restoran açan Pairet'in meslek yaşamındaki asıl dönüm noktası, 27 yaşındayken Hong-Kong'a gitmesi olmuş. Sidney'de ve Güneydoğu Asya'da çalışmış, sonra tekrar Paris'e dönmüş. Şu an İstanbul'da yaptıklarının temellerini ise, Paris'te son olarak çalıştığı Cafe Mozart adında bir restoranda atmış, Paul Pairet. Bu restorana dünyanın çok ünlü şefleri de geliyormuş. En önemlisi de adı bir efsane gibi anılan Şef Alain Ducasse. Anımlarına göre bize Pairet'i kazandıran da Ducasse olmuş. Çünkü, kendisine İstanbul'a gelmesini O önermiş.

Paul Pairet, ilk olarak executive chef olarak görev yaptığı 25 yaşından itibaren şu andaki tarzında yemekler hazırlamaya başlamış. Zaman içerisinde yaptığı şeyler değişmiş. Pairet, insanların yaş aldıkça yaptığı şeylerin daha farklılaştığını ve daha şahsileştığını düşünüyor. "Çünkü genellikle sevdiğimiz şeyleri yapmaya başlıyoruz, dolayısıyla 25 yaşındayken yaptıklarım ile şu anda yaptıklarım daha farklı."

Alain Ducasse ile aynı çizgide

Fransa'nın değişik tatlarla çok açık olmadığını da ifade eden Pairet, "Alain Ducasse kendi restoranında benim çizimde sayılabilecek şeyler yapıyor. Son yıllarda Paris'te yeniliklere biraz daha açılmaya başladı. Bu akım restoran sektöründe 'cuisine de voyage' yani 'seyahat mutfağı' olarak adlandırılıyor. Çünkü, gittiğiniz her yerden çok etkilediğiniz çok hoş bulduğunuz bir şeyler oluyor. Ama bunun yanı sıra güzel olsa

Kendine özgü, beğenilerini yansıtan yemekler hazırlayan şef Paul Pairet, hazırladıklarının bazılarının çok kolay sevebilecek bazılarının ise her insanın ağız tadına hitap etmekte zorlanabilecek şeyler olduğunu kabul ediyor. Gelen misafirlerin önlerine gelen yemekleri tam bir macera olarak görüp yüzde yüze yakınının beğeniyor olması ise, Paul Pairet için en büyük mutluluk kaynağı.

da benim sevmediğim tatlar var ve ben bunları asla mönüme koymam" diyor.

Şu anda buradan aldıklarının etkisinin, ancak İstanbul'dan ayrıldığında ortaya çıkacağını belirten Pairet, bizim kültürümüzü kendine yakın buluyor. O'na göre, çok değişik lezzetleri tattığı İstanbul'a adapte olmak Uzakdoğu'dan çok daha kolay.

Tercihleri moduna ve zamanına göre değişse de, yaptıkları kendi sevdiklerini temsil ettiğinden mönüdeki her yemeği aynı seviyede beğeniyor. Ama hazırladıklarının bazılarının çok kolay sevebilecek bazılarının ise her insanın ağız tadına hitap etmekte zorlanabilecek şeyler olduğunu da kabul ediyor. Gelen misafirlerin önlerine gelen yemekleri tam bir macera olarak görüp yüzde yüze yakınının beğeniyor olması ise, Paul Pairet için en büyük mutluluk kaynağı.

Pairet, "Genellikle gittiğiniz bir yerde 1-2 yıl kalır, sonra da başka bir yer keşfedersiniz" diyor. Kendisinin şu anda hiçbir planı, kafasında belirlediği bir gidiş tarihi yok. Yani, şef daha uzun süre burada. Üstelik halinden de gayet memnun. Tüm bu anlatıklarımızdan sonra merak edenler Cam'a gidip özel bir gece geçirebilirler. Böyle bir gecenin maliyetini merak edenlere hemen söyleyelim ortalama hesap 80-100 milyon TL. arasında...



Domatesli risotto basilico



Uskumru mousse



Karamalize jeryaki kaburga