

EK: YAKIN YERLER GEZİ REHBERİ

İSTANBUL LIFE

İSTANBUL'U YAŞAYANLARIN DERGİSİ

14

yeni mekân

Özel İstanbul Life Kültür Turları

İstanbul ve çevre illeri yeniden keşfetme

isteyenler için profesyonel

rehberler ve sürprizler eşliğinde başlıyor

112847 Sayı: 2023/45 MAYIS
Fiyatı: 3.500.000 TL
KKTC Fiyatı: 4.250.000 TL

Gazino hayatı geri dönüyor
MAKSİM & ÇAKIL

Etiler'de ne var ne yok

SUSHI nedir,
nasıl ve nerede yenir

ISSN 1901-5514

9 77303 103 1009



LEZZET
KESİFLERİ

İSTANBUL
LIFE > 72

Beni biliyorsunuz, ben bir gezginim. Yıllardan beri Türkiye'nin ve dünyanın çeşitli coğrafyalarında dolaşıp duruyorum. Yeni yerleri görmek beni heyecanlandırıyor, yaşama daha sıkı tutunmamı sağlıyor. Geçen dört aydan beri de İstanbul Life Dergisi okurları için, İstanbul'da lezzet keşifleri yapmaya çalışıyorum. Yolum bazen ünlü börekçilere, bazen kebabçılara, bazen pidecilere, bazen pazar yerlerine, arada sırada lüks restoranlara düşüyor. Yediklerimi içtiklerimi size aktarmaya, yeni tanıştığım tatları sizlerle paylaşmaya çalışıyorum.

MEHMET YAŞIN



myasin@hurriyet.com.tr

emre ermin
serkan eldeleklioğlu

Ritz Carlton'daki Cam Restoran'ın aşçısı Paul Pairet, kelimenin tam anlamıyla çılgın bir gezgin. Onun mönüleri hem şaşırtıyor, hem eğlendiriyor, hem de lezzetin doruklarında geziniyor. Dünya mutfağı'nın bu çılgın temsilcisi, düş gücüyle farklı kıtalar arasında adeta sörf yapıyor.

46

34 LF 2002

Gezgin bir aşçının peşinde

B

Geçen ay yine bu tür keşif gezilerinden birine çıktım. Yolum İstanbul'un yeni otellerinden biri olan Ritz Carlton'un içinde yer alan Cam Restoran'a düştü. Orada benim gibi 'çılgın' bir gezginle tanıştım. Onun sayesinde Asya'da, Pasifik Okyanusu'nda, diğer uzak coğrafyalarda dolaşım durdum. Bu gezginin ustalığına, hayal gücüne ve cin gibi zekasına hayran oldum, kıskandım. Bahsettiğim gezgin, Cam Restoran'ın şef aşçısı Paul Pairet'ydı. Fransa'nın Toulouse kentinde doğan Paul Pairet, maceracı ruhunun ısrarlarına dayanamayarak, çantasını alıp yollara düşmüştü. Gezisinin rotasını da uzak coğrafyalara çevirmişti: Hong Kong, Sidney, Jakarta... Bu yolculukların sonunda edindiği deneyimlerle, yemeklerini yiyeceklerini farklı yiyecekler, farklı tatlar ve çeşnilerle tanıştırmaya fırsatını bulmuştu.



Bana ayrılan masaya oturup, iki camin arasına sıkıştırılmış mönüye baktığımda, adı geçen yiyeceklerin anlamını çözmekte zorlandım. Ama buranın bir başka yere benzemediğine dair birçok ipucu elde ettim. Paul Pairet, hazırladığı mönü ile adeta bir masal anlatıyordu. Bu masalarda kendinizi kah Akdeniz'de, kah Kaliforniya'da, kah Güney Asya'da veya Batı Asya'da hissediyordunuz. Yani her lokmada kendinizi başka bir diyarda buluyordunuz. Veya dünyanın neresinde olduğunuzu şaşırtıyordunuz. Bu mönünün, hayalgücü yeterince kuvvetli, kaşif, gezmeyi seven birinin eseri olduğu ilk bakışta belli oluyordu. Paul Pairet, alışılmadık lezzetleri harmanlayarak, yeni lezzetler icat edecek kadar korkusuzdu.

ilk tabakla birlikte etrafa yayılan kokular kökümde, sıradan bir yemek yemeyeceğimi, oğüstü bir serüven yaşayacağımı anladım. Örneğin bir kavanoz içinde sunulan, anason harında hazırlanmış jumbo karides, çamaşmandallarna sıkıştırılmış Saint Jaques istikoları, tütsülenmiş su köpüğü ve taze soğan ile sunulan çiğ palamut, Türk kahvesi fincanında gelen patates çorbasi, içinde levrekle pişmiş balık, karamelize teriyaki kaburga, 20 santim uzunluğunda ve iki parmak kalınlığındaki bir adet patates kızartması, bir poşet içinde peçikolata, tarçın ve limonlu dondurma ile tatlandırılmış armut...

Malzemeler bir maskeli baloya gider gibi değişti. Örneğin bir et, parmesan ve baskınntılarına bulanıp pane şeklini almış, yerelisi turşu kılığında bürünmüş, levrek ise bir sarı ekmeğinin içine saklanmıştı. Sürpriz sadece yemeklerle sınırlı kalmıyordu. Yemeklerin sunuluşu malzemeler de çeşitli sürprizler içeriyordu. Çamaşır mandalı, turşu kavanozu, fırın tabağı gibi... Kare ve yuvarlak formun içiçe geçtiği tabaklar, her yemeğe göre şekil değiştiren çabıçaklar da yemeğe bir başka zerafet katıyordu. "Dünya mutfağı"nın önemli temsilcilerinden biri olan Paul Pairet, tabaklarda fazla süs kullanmıyor, bir-iki usta dokunuşa yetiniyordu. Bu düzünün başka yerlere kaymasını önüyor, yemeğe daha çok konsantre olmanızı sağlıyordu. Sadelik, yemeklere ayrıca bir canlılık, bir enerji katıyordu.

O gece gezgin aşçı Pairet'in müthiş yemeklerine (veya masallarına) Sarafin Merlot 2000 ile eşlik etti. Bardağa burnumu dayadığım, kendimi bir baharatçı dükkanında hissettiğim Türk kırmızı şaraplarında bir türlü yakalayamadım.



diğim koku Sarafin Merlot'da yerli yerine oturmuştu. Parlak koyu kırmızı rengiyle, dolgun gövdesiyle önümüzdeki yıllara damgasını vuracağı belli oluyordu.

Cam Restoran'ın bütün artılarını, şef Paul Pairet'ye yazarsam haksızlık etmiş olurum. Restoranın müthiş manzarasını, her servis sonrasında geniş açıklamalar yapan nazik servis personelinin, eşsiz bilgisiyle sorulara yanıt veren, müşterinin memnun kalması için masalar arasında koşuşturup duran restoran müdürü Esra Parın'ı ve lezzetlerini anlatabilmek için kelime bulamadığım ekmeçleri de unutmamak gerek. Tüm bunlar, Fransız aşçının yemekleriyle anlattığı müthiş masallara bir bütünlük kazandırıyor.

Cam Restoran
Ritz Carlton Oteli, Elmadağ,
Tel: 0212 334 44 44