

Pairet'nin lezzetli deneyleri



Uluslararası bir restoran olmak hedefiyle yola çıkan Cam'ın en büyük kuzu şef Paul Pairet.



Ritz Carlton'da açılan Cam'da, masanıza bardak içinde karnabahardan çay buharında pişmiş yumurtaya kadar birçok ilginç yemek gelebilir. Çünkü mutfakta deneysel yemekleriyle ünlü şef Paul Pairet var



Otelden bağımsız bir girişi de var

Dekorasyonu Sinan Katedral tarafından yapılan Cam, 72 kişi kapasiteli bir ana salon ve bu mekandan bağımsız (6 ve 12 kişilik) iki odayan oluşuyor. Restoran yapımına başladığından bu yana gerek konumu gerekse tasarım özellikleriyle İstanbul mimarisinin en fazla tartışılan yapı Gökkafe's'te yer aldığı için Bogaz manzarasına diyecek yok. Restoranın ilginç bir özelliği de dileyen müşterilerin otele hiç uğramadan ayrı bir kapıdan restorana girebilmesi. Zaten işletmecileri de Cam'ın "Ritz Carlton'daki restoran" gibi değil, kendi adıyla markalaşan uluslararası bir mutfak olarak anımsamayı istiyorlar. Tel: (0212) 334 44 74

Arşı!

Arzulananlar lazım" diye ocağına geçişi de dile etmişim.

Geçen hafta arkadaşlarımız Mehmet Kenan Kaya'nın yeni çıkan ralu kitapları ile ilgili bir araya getirip sohbeti üç raku dostu yazarla birliktir eleştirmişler. Çilingir sofrasında Raku kitabının yazarı Deniz Gürsoy, "Sarapseverlerin raku bir raku içmesi için" kalenme alın ve dile rından da elektronik kaleden bir dolu mesaj ya rıye tutkun okuldanni maye sarap değil raku iş ediyorlardı. Ben de derdimi "10 karşı sebep" rda özetliyordum ve altına içinde kendisi yorumlarını da Son söz, tabii ki

MEHMET KENAN KAYA

Tavani, duvarları, tazeleken "cam" öğeleriyle zenginleştirilmiş, mısalar, konsollarıyla şık, sade bir salon. Geniş pencereleri -İstanbul coğrafyasına en güzel yerlerinde birinde- Dolmabahçe Sarayı üzerinden Bogaz'a bakıyor.

Burası İstanbul'un yeni oteli Ritz Carlton'ın geçen hafta açılan restoranı Cam. Daha doğrusu bundan sonra yaygınlaşacağı düşünüldüğü adıyla "Şef Paul Pairet'in yeni restoranı". "Pairet'in yeni restoran" diyoruz çünkü Cam'da her şey meslek yaşamına uzun yıllar Hong Kong, Yeni Zelanda, Bangkok gibi Uzakdoğu ülkelerinde sürdürdü. Üstüne de Pairet'te işlettiği Cafe Morais'te yakalanan şef Pairet üzerine kurulu.

Pairet'teki tokanmasını kapayıp Ritz'e gelen Fransız gazetecilerinin "Hoşçakal Pairet, seni özeleceğiz" diye haberler yayımladığı şef, kendine özgü yemekleriyle tanınıyor. Amacı da, "Bir araya gelmesi hiç düşünülmemişecek malzemeleri kullanıp,

bunları da hiç ukladı gelmeyecek şekilde sunarak modern, deneysel ve 'yeni olmanın benzersizliği' bir mutfak yaratmak." Hani Cam'a girişiniz bir akşam masanızı bir bardak içinde karnabahar gelirse, sakın şaşmayın. Çünkü Pairet'e göre "İstanbul'da henüz böyle bir mutfak olmadığı için durum birçok kişiye biraz şaşırtıcı gelebilir."

Çay buharında yumurta

Peki şef Pairet ne yapıyor derseniz, yanıt biraz karpık. Mesela Pairet, karnabahar kullanarak jöle, mousse gibi lezzetler yaratıyor. Bunları da 4 ayrı katman halinde bir bardakta servis ediyor. Ya da yumurtayı Lapsang Souchong çayın buharında tütsülenerek pişiyor. Bu metotta yumurtanın ayırdaki koku ve tatlı bütünüyleştiğini söylüyor.

Pairet'in moda yayıldı ama Cam'ın etrafı değil, İstanbulluların -restoranın da içinde bulunduğu- Gökkafe's'e tepkileri yüzünden zor görünüyor. Dolunum Gökkafe's içinde açılan Lounge Cam, Ritz Carlton gibi mekanlar bu imajı değiştirebilecek mi? ■