

Yayın Adı Radikal
Referans No 19484497
Renk Renkli

Yayın Tarihi 23.09.2012
Etki Tarafsız
STxCM 232,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 26482
Sayfa 46



Maximilian J.W. Thoma, Mehmet Gürs, Rudolf Van Nunen ve Tarkan Özdemir. Ekipten Mehmet Gök yurtdışında olduğu için karede yer alamadı...

Türk mutfağı nihayet dünyaya açılıyor

Bu yıl mart ayında dünyanın en ünlü yemek yarışmalarından biri olan Bocuse d'Or'un Brüksel'de yapılan Avrupa seçmelerini izlerken hem organizasyona hem de ekiplerin performansına hayran olmuştum. Tabii hemen ardından da "Bu çapta bir yarışmada neden yer alamıyoruz, keşke biz de bir parçası olabilesek" hayıflanmaları gelmişti.

Neyse ki çok geçmeden güzel haberi aldık. **Türkiye bundan böyle Bocuse d'Or Yarışması'na katılacak.** Yarışmayı düzenleyen 'Sirha Otel, Catering Hizmetleri ve Gıda Fuarı' Mart 2013'ten itibaren İstanbul'da da yapılmaya başlanıyor. Gıda sektöründe olanların çok iyi bildiği gibi 1983'ten bu yana iki yılda bir Fransa'nın Lyon kentinde düzenlenen Sirha Fuarı gastronomi dünyasında yeni eğilimleri yönlendirmesiyle ünlü. Cenevre, Shanghai ve Moskova'da da ayakları var.

Sirha Fuarı şemsiyesi altında gerçekleşen Omnivare gibi şef atölyelerinin, ama özellikle de **Bocuse d'Or Yarışması'nın Türkiye mutfağına ve şeflerine büyük ivme katacağına inanıyorum.** "Mutfağımızı yurtdışında neden tanıtıyoruz?", "Fine-dining restoranlara uygun sunum nasıl yaparız?" soruları bu yarışma sayesinde cevap bulacak. Ve aynı zamanda mutfağımızı dünyaya tanıtmak için iyi bir sıçrama tahtası olacak.

Kurallar spor etkinliği gibi

Yaşayan efsane Fransız şef Paul Bocuse adına 1987 yılından beri yapılan yarışma adeta bir spor etkinliği gibi kurallara bağlanmış. Stadyum gibi düzenlenmiş büyük bir alan içine 12 mutfak kuruluyor, ekipler orada önceden belirlenmiş, bir et bir balık tabağı üç yan



MÜGE AKGÜN

muge.akgun@radikal.com.tr

"Önümüzdeki yıl İstanbul'da ilk kez düzenlenecek olan Bocuse d'Or gastronomi yarışması Türkiye mutfağı ve şeflerimiz için bir eşik."

yemekle birlikte 14 kişi için 5.5 saat içinde hazır ediyor. Ve tüm aşamalar jüri üyesi şefler ve gözlemciler tarafından izleniyor. Ama tabii ki öncesinde 18 aylık bir süreçte katılımcı ülkelerde seçimler yapılıyor.

Seçmeler Mart 2013'te

Bocuse d'Or Türkiye yarışma komitesinde beş ünlü şef yer alıyor. Mehmet Gürs (MiklaRestoran), Mehmet Gök (Four Seasons Hotel), Rudolf Van Nunen (The Marmara-Hotel), Tarkan Özdemir (Le Meridien) ve Maximilian J.W. Thoma. Her biri yarışma ve ekip yetiştirme konularında deneyimli beş şefi büyük bir telaş almış durumda. En kısa zamanda Türkiye'de Bocuse d'Or akademisini kurmaları ve seçilen adayın yarışmalara hazırlanması gerekiyor. Bocuse d'Or Türkiye Başkanı Mehmet Gürs "Hepimiz çok heyecanlıyız. Türkiye'yi açışlar bugüne dek birçok

yarışmaya katıldı ama bir mahalle maçı var, bir de dünya kupası. İşte aradaki fark böyle" diyor. 9 Mart 2013'te seçilen şef ve yardımcısı 14 ay sonra İsveç'te yapılan Avrupa seçmelerine katılacak. Şef bu süreçte başka hiçbir şey yapmadan sadece antröner Mehmet Gök'le birlikte çalışacak. Seçmeleri kazanırsa 2015'te Lyon'da yarışma şansını yakalayacak. Geçen yılın birincisi Danimarkalı şef bu yarışma için sekiz yıl hazırlanmış. Bocuse d'Or Yarışması uluslararası yemek yarışması ama her yarışmacı Avrupa ve dünya finallerinde en az bir temel malzemeyi kendi ülkesinden seçmek zorunda. Gürs'e göre sadece bu detay bile mutfağımızı, ürünlerimizi dünyaya tanıtmak için bir fırsat. Bu gibi yarışmalar ülkenin gastronomi kültürünü de ortaya çıkarıyor.

Tabii ki Sirha Yemek Fuarı ve Bocuse d'Or Yarışması İstanbul'a Türkiye mutfağını dünyaya tanıtmak amacıyla gelmedi. 73 milyonluk nüfus, büyüme hızı, gelişmekte olan turizm ve restoran sektörü büyük etken.

Sebeb ne olursa olsun bu yarışma ve fuar dışa açılmak ve itibar isteyen mutfağımız için bir fırsat. Bizim de bu fırsatı iyi değerlendirmemiz gerekiyor. Bunun şartlarından biri de devlet destekli, planlı ve uzun vadeli bir çalışma. Yıllar boyu bir mutfak geleneği olmadığı söylenen Kuzey ülkeleri son üç yarışmada birinciliği kimselere kaptırmıyor. İsveç, 2014 Avrupa seçmeleri ülkesinde olsun diye tüm olanaklarını seferber etmiş. Umarız biz de günün birinde Bocuse d'Or'a ev sahipliği yapabiliriz...

'İyiyemek' etkinlikleri artıyor

Bilkent'te ve Amerika'da turizm, yiyecek-içecek işletmeciliği eğitimi alıp ve bir süre otellerde çalıştıktan sonra İstanbul'a dönen Zeyno Gürses'in 2009 yılında kurduğu 'iyiyemek.com' adlı gastronomi portalı her geçen gün gelişerek yoluna devam ediyor. 'İyiyemek' üç yıl içinde sektördeki kaliteyi ölçümleyen 'Yonca sistemi' gibi başarılı projelere imza attı. Gürses şimdi yoluma La Cucina Italiana Dergisi Genel Yayın Yönetmeni Ebru Erke ile birlikte devam ediyor. Sitenin faaliyetleri yanı sıra gastronomi organizasyonları, geziler, lezzet geceleri gibi etkinlikler de düzenleniyor.

İtalyan ve Türk mutfakları yan yana

Bu etkinliklerden sonucunu da Sisli Belediyesi'yle birlikte İtalyan Konsolosluluğu'nun desteğiyle Maçka Parkı'nda düzenledikleri Türk ve İtalyan Mutfak Kültürleri Omuz Omuz'a konseptli festival. Bir gün sürecek festivalde parkın içine kurulacak açık mutfakta Türkiye'nin önemli Türk ve İtalyan şefleri yemek yapacak. Parka kurulacak mini mutfaklarda Risotto ile keşkek, polenta ile kuymak, mantı ile ravioli, ricotta ile lor tatlısı gibi aynı mantıkla yapılan Türk ve İtalyan yemekleri yan yana hazırlanacak. Maçka Parkı'ndaki Türk ve İtalyan Mutfak Kültürleri Omuz Omuz'a şenliğini kaçırmayın derim. Fiyat: 40 TL



iPhone'da İstanbul Eats

Ansel Mullins ve Yigal Schleifer birkaç yıl önce İstanbul'un ara sokaklarında keşfettileri lokantaları paylaşmak için 'İstanbul Eats' adlı bir web sitesi açtılar. Sitede yer alan yerler o kadar çok ilgi gördü ki sonra İngilizce ve Türkçe kitap olarak da basıldı. Sitenin tutkuncularının isteği üzerine bir yıllık çalışmanın ardından şimdi de iPhone uygulamasına geçişler. Eğer varsa iPhone'unuzdan uygulamayı indirip aralarında kebabçıların, mantıcılarının ve bakiyalıların da olduğu İstanbul'daki 100 lezzet durağına yerin adını ya da adresini yazarak GPS ile ulaşmak mümkün. Uygulama sadece turistler için değil benim gibi yönünü sık sarsanlar için de yararlı. Ama şimdilik sadece İngilizce.