

## Bravo Mehmet Gürs!

Yıllarca konuştuk, İstanbul'da Michelin ayarında bir restoran olabilecek mi diye.

Yurtdışından her yeni dönen şef Michelin alacağı vaadinde bulundu, çoğuna şans verildi, ama olmadı.

Biz Michelin'i konuşa konuşa bitiremezken, gastronomi dünyasında Michelin'in pabucu dama atıldı.

Şimdi asıl ölçü dünyanın en iyi restoranları listesiyle yapılıyor ve bu listede ilk 100'e girebilmek gerçekten de müthiş bir başarı.

### Şefler mutfaklarını değiş tokuş etti

Önceki gün bu listenin önde gelenleri, 17 ülkeden tam 37 şef, bir değiş tokuş gecesi yaptılar.

Sadece ülkeleri, şehirleri, restoranları, mutfakları değil, evlerini, arabalarını, günlük hayatlarını değiş tokuş ettiler Gelinaz! için.

Katılanlara kendilerine kimin yemek yaptığı son ana kadar açıklanmadı.

Peki ama bu şefler arasında kimler vardı?

Dünyanın en iyi restoranı seçilen Noma'nın şefi Rene Redzepi, dünya ikinciliğine yükselen ve İstanbul'da da Eataly'de bir

restoran açan, Moderna'daki La Franciscana'nın şefi Massimo Bottura, Paris'teki La Plaza Athenee'daki restoranıyla efsane şef Alain Ducasse, Barselona'daki Pakta'yla El Bulli'nin yaratıcısı Ferran Adrià'nın onun kadar ünlenmesi beklenen kardeşi Albert Adrià...

### Gürs Avustralya'da

Bu kadar önemli ismin arasında Türkiye'den de bir şef vardı, Mehmet Gürs.

Mehmet Gürs, Jock Zonfrillo'nun Avustralya'daki restoranı Orana'nın mutfağının başındaydı.

Mikla'da ise mutfakta Roma'daki Hotel de Russie'nin şefi Fulvio Pierangelini vardı.

Malum, Mehmet Gürs, Mikla ile dünyanın en iyi 100 restoranı arasına girmeyi başardı.



cagdas.ertuna@milliyet.com.tr

### ÇAĞDAŞ ERTUNA

Üstelik de bunu o kadar sessiz ve derinden giderek yaptı ki, hepimizi şaşırttı.

İstanbuluların artık hak ettiği kadar uğramadığı, daha çok yabancı turistlerin değerini bildiği Mikla böylece tekrar gündeme geldi.

Mehmet Gürs de farkında durumun, boşuna "Bin kişilik jürinin bunu

görüyor olması tatlı geliyor. Türkiye'de çok fazla görülmüyorduk ama iyi bir iş yaptığımızı biliyorduk. Birilerinin bunu tescilliyor olması insanın hoşuna gidiyor." demedi.

Bazen insan burnunun dibindekini göremiyor işte. Mehmet Gürs'e ayıp ettik. Neyse ki değerini bilenler, hakkını verenler çıktı.

### 'Türk yemeğine burun kıvrımayalım'

Esnaf lokantalarından öğreneceğimiz çok şey var" dediğinde kimse oralı olmadı. Konu, yeme-içme sektörü nereye gidiyorsa gelince,

"Sağlıklı, hızlı ve hesaplı anahtar kelimeler" dedi, birçok restorançı 'hesaplı'ya takıldı.

Şimdi ise son verdiği röportajda durumu özetledi,

"Dışarı çıkmışım, bu kadar para veriyorum, Türk yemeği

mi yiyeceğim" kafasının değiştiğini sanıyorum. Çünkü biz modern Anadolu mutfağı yapıyoruz. Sadece havayla, trüf mantarıyla olmaz. "Dünya tarhanaya, hamsiye böyle muamale yapıyorsa, demek bunda bir şey var. Biz de burun kıvrırmaktan vazgeçelim" anlayışı yaygınlaşacak. Milli, etnik, dini bütün kimliklerden sıyrılmak istiyoruz. Yemeğe nötr bir şekilde bakıyoruz. Mesela Antakya'da Hıristiyan Arapların oturduğu bir köy var. Bir yan köy Müslüman. İkisinin de yemekleri farklı. Ben ikisinden de öğrenmek istiyorum."

Bunun için de belli ki çok çalışıyor.

Mikla, dünyada full-time antropolog istihdam eden tek lokanta.

Hiçbir başarı tesadüfen olmuyor işte.



Mehmet Gürs

# Bravo Mehmet Gürs!

Yıllarca konuştuk, İstanbul'da Michelin ayarında bir restoran olabilecek mi diye. Yurtdışından her yeni dönen şef Michelin alacağı vadedince bulundu, çoğuna şans verildi, ama olmadı.

Biz Michelin'i konuşa konuşa bitiremezken, gastronomi dünyasında Michelin'in pabucu dama atıldı.

Şimdi asıl ölçü dünyanın en iyi restoranları listesiyle yapıyor ve bu listede ilk 100'e girebilmek gerçekten de müthiş bir başarı.

## Şefler mutfaklarını değiş tokuş etti

Önceki gün bu listenin önde gelenleri, 17 ülkeden tam 37 şef, bir değiş tokuş gecesi yaptılar.

Sadece ülkeleri, şehirleri, restoranları, mutfakları değil, evlerini, arabalarını, günlük hayatlarını değiş tokuş ettiler. Gelinaz! için.

Katılanlara kendilerine kimin yemek yaptığı son ana kadar açıklanmadı.

Peki ama bu şefler arasında kimler vardı?

Dünyanın en iyi restoranı seçilen

Noma'nın şefi Rene Redzepi, dünya ikinciliğine yükselen ve İstanbul'da da Eataly'de bir restoran açan, Moderna'daki La Franciscana'nın şefi Massimo Bottura, Paris'teki La Plaza Athenee'deki restoranıyla efsane şef Alain Ducasse, Barselona'daki Pakta'yla El Bulli'nin yaratıcısı Ferran Adrià'nın onun kadar ünlenmesi beklenen kardeşi Albert Adrià...

## Gürs Avustralya'da

Bu kadar önemli ismin arasında Türkiye'den de bir şef vardı, Mehmet Gürs.

Mehmet Gürs, Jock Zonfrillo'nun Avustralya'daki restoranı Orana'nın mutfağının başındaydı.

Mikla'da ise mutfakta Roma'daki Hotel de Russie'nin şefi Fulvio Pierangelini vardı.

Malum, Mehmet Gürs, Mikla ile dünyanın en iyi 100 restoranı arasına girmeyi başardı.



cagdas.ertuna@milyet.com.tr

## ÇAĞDAŞ ERTUNA

görüyor olması tatlı geliyor. Türkiye'de çok fazla görülmüyordu ama iyi bir iş yaptığımızı biliyorduk. Birilerinin bunu tescilliyor olması insanın hoşuna gidiyor." demedi.

Bazen insan burnunun dibindeki göremiyor işte.

Mehmet Gürs'e ayıp ettik. Neyse ki değerini bilenler, hakkını verenler çıktı.

## 'Türk yemeğine burun kıvırmayalım'

Esnaf lokantalarından öğreneceğimiz çok şey var" dediğinde kimse oralı olmadı. Konu, yeme-içme sektörü nereye gidiyorsa gelince,

"Sağlıklı, hızlı ve hesaplı anahtar kelimeler" dedi, birçok restorançı 'hesaplı'ya takıldı.

Şimdi ise son verdiği röportajda durumu özetledi,

"Dışarı çıkmışım, bu kadar para veriyorum, Türk yemeği

mi yiyeceğim" kafasının değişeceğini sanıyorum.

Çünkü biz modern Anadolu mutfağı yapıyoruz. Sadece havayla, trüf mantarıyla olmaz. "Dünya tarhanaya, hamsiye böyle muamaleme yapıyorsa, demek bunda bir şey var. Biz de burun kıvırmaktan vazgeçelim" anlayışı yaygınlaşacak.

Milli, etnik, dini bütün kimliklerden sıyrılmak istiyoruz. Yemeğe nötr bir şekilde bakıyoruz. Mesela Antakya'da Hristiyan Arapların oturduğu bir köy var. Bir yan köy Müslüman. İkisinin de yemekleri farklı. Ben ikisinden de öğrenmek istiyorum."

Bunun için de belli ki çok çalışıyor.

Mikla, dünyada full-time antropolog istihdam eden tek lokanta.

Hiçbir başarı tesadüfen olmuyor işte.



Mehmet Gürs