

SUNSET GRILL&BAR

• S U N S E T T E R •

ilkbahar 2020



Baharın Tazeligi

FABRICE CANELLE İMZALI DENİZ ÜRÜNLERİ MENÜMÜZ / YENİ KOKTEYLLERİMİZİ DENEYİNİZ Mİ?
/ 25. YIL ÖZEL PROJELERİMİZ / KERİM SABUNCUOĞLU İLE SU ALTI FOTOĞRAFLARI ÜZERİNE
/ COGNAC'A YOLCULUK: ETKİLEYİCİ ŞATOLAR VE KONYAK DİYARI

ÖLMEK İÇİN ZAMAN YOK

3 NİSAN'DA SİNEMALARDA



JAMES BOND'S
CHOICE



SEAMASTER DIVER 300M
007 EDITION

Ω
OMEGA

OMEGA, Boutique: Abdi İpekçi Cad.
No: 65/A Maçka İstanbul Tel: +90 212 230 06 71

Yapı Kredi Crystal sahipleri Sunset Grill & Bar'ın en gözde müşterileridir.

Yapı Kredi Crystal sahibiyse Sunet Grill & Bar'da
%20 indirim ayrıcalığından yararlanırsınız.

**CRYSTAL KART'IN AYRICALIKLARINDAN
YARARLANMAK İÇİN:**

**CRYSTAL YAZIN, BİR BOŞLUK BIRAKIN,
TCKN BİLGİNİZİ 4421'E GÖNDERİN.**

PAHADA AĞIR ŞEYLERİ ALMANIN EN HAFİF YOLU



YapıKredi
Crystal

HOME SEA HOME



SIRENA YACHTS

58 / 58 COUPE / 64 / 88 RPH

A brand of  SIRENA MARINE

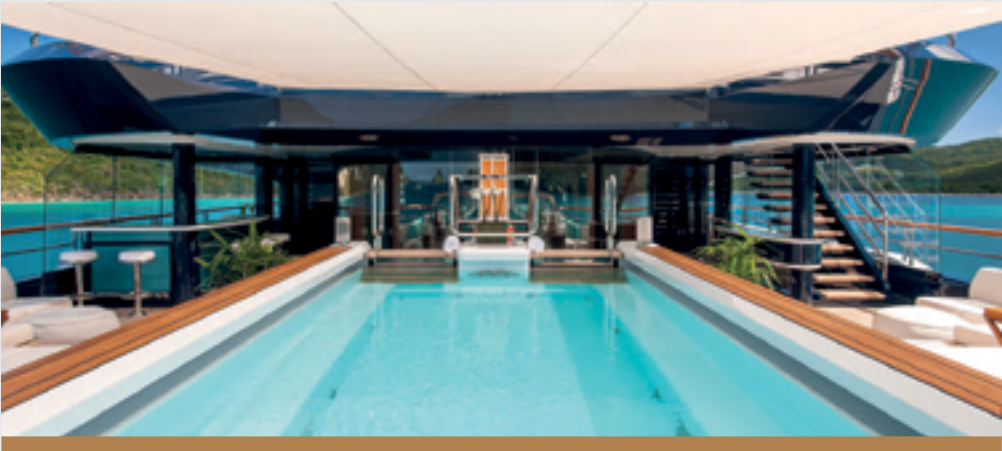
www.sirenayachts.com

 SirenaYachts  /sirenayachts

Natasha's Maxx Moment

MAXX ROYAL
RESORTS





- Charter &
- Experience the magic onboard.
 - Exploring the world in comfort.
 - The Sea is Calling. Answer it Royally.
 - Your dreams... From sea to shore.
- Only with the unique and best ever built yacht Solandge


IMPERIAL SEA
MARINE
SALES | CHARTER | MANAGEMENT
www.imperialseamarine.com
info@imperialseamarine.com



BENETTI 56m | 2012
2x 1880 HP CAT – 6 cabins. EUR 24.450.000



MAIORA 35m | 2009
2x 2736 HP MTU – 5 cabins. EUR 4.250.000



MANGUSTA 108 ft. | 2013
2x 2600 HP MTU – 4 cabins. EUR 4.500.000



MANGUSTA 105 ft. | 2017
2x 2400 HP MTU – 4 Cabins. EUR 4.500,000



FERRETTI 850 | 2017
2x 1900 HP MAN – 4 cabins. EUR 3.650.000

www.imperialseamarine.com



CRN 42m | 2010
2x 1400 HP CAT – 5 cabins. EUR 10.950.000



SUNSEEKER 34m | 2009
2x 2434 HP MTU – 5 cabins. EUR 4.250.000



BENETTI 108 ft. | 2016
2x 1850 HP CAT – 5 cabins. EUR 7.800.000



CANADOS 86 ft. | 2010
2x 1920 HP CAT – 4 Cabins. EUR 1.700.000



AZIMUT 80 ft. | 2005
2x 1500 HP MTU – 4 cabins. EUR 950.000

info@imperialseamarine.com


IMPERIAL SEA
MARINE
SALES | CHARTER | MANAGEMENT

SAMSUNG

Galaxy Z Flip





SEVGİLİ SUNSET DOSTLARI,

25. yılımızı aramızda bıraktığımız 2020 senesi, bizim için kendimizle yarıştığımız, ikinci 25'imize adım attığımız bir yıl olması nedeniyle ayrı bir önem taşıyor. Gerçekleştirmeyi hayal ettiğimiz daha birçok yenilik ve başarı var. Bildiğiniz üzere, 25. yaşımız için birçok özel proje hazırladık. Bunlardan ilki *Sunset Grill&Bar Cookbook*; uzun yıllar üzerinde titizlikle çalışarak çıkardığımız bu kitap, menümüzden en beğenilen yemeklerimizin tariflerini, ekibimizin hikayesiyle birlikte ele alıyor. İkincisi, çağdaş sanatın dünyadaki en önemli isimlerinden Burhan Doğançay'ın *Koniler* serisinden eserleri üzerlerinde taşıyan özel fincan koleksiyonumuz. Bir diğeri ise yine Burhan Doğançay'ın el yazısıyla etiketlendirilen Alize şarabımız. Sınırlı sayıda hazırladığımız tüm bu “eserleri” Sunset'ten satın alabileceğinizi bir kez daha hatırlatmak isterim. Fotoğraflı belgesel niteliğinde Sunset'in hikayesini anlatacak son projemiz *Sunsetter* 25.yıl özel sayımızı hayata geçirmek için ise var gücümüzle çalışıyoruz, hepimizi tarihte bir yolculuğa çıkaracak ve güzel anıları hatırlatacak bu yayını keyifle okuyacağınıza inanıyorum.

İlkbahar sayımızda, yaratıcı mutfak direktörümüz Fabrice Canelle'in yeni sezon için hazırladığı rengarenk lezzetleri bulacaksınız. Su altı fotoğrafçısı Kerim Sabuncuoğlu'nun arşivinden eserlerini de içeren dergimiz, tam da baharın tazeliğini ve enerjisini yansıtıyor. Sunset'in profesyonel bir ekip ile tüm ihtiyaçlara cevap verecek şekilde butik olarak organize ettiği özel davet ve düğünler için hazırladığımız konumuza da göz atmayı ihmal etmeyin, zira yaz yaklaşıyor ve rezervasyonlarımız doluyor!

Sunsetter'ın bu sayısını, mevsime uygun renkler ve konularla tasarladık, hepimize taze başlangıçlar olması dileğiyle iyi okumalar dilerim.

Bariş Tansever

DAVETLERİNİZİN GİZLİ KAHRAMANI FOUR SEASONS



Yeşil Kuşkonmaz Jöleli Istakoz Madalyon
Executive Sous Chef Görkem Özkan



Hindistan Cevizi Sütü Kori Soslu Karides
Executive Sous Chef Sadık Ünal



Vakumda Pişirilmiş Dana Bonfile
Senior Executive Chef Savaş Aydemir



Kahveli Çikolata Tüp
Executive Pastry Chef Adil Çakıcı

Four Seasons Catering hizmetinin özenli servisi ve benzersiz şıklığıyla dilediğiniz her yerde göz alıcı davetlere ev sahipliği yapmanın ayrıcalığını yaşayın.

☎ 0212 381 40 00



FOUR SEASONS
HOTELS
İSTANBUL

Ingredients



STARTER

AJANDA	20
<i>BAHAR AYLARININ ETKİNLİK TAKVİMİ</i>	
KISA HABERLER	26
<i>TRENDLER, STİL VE ALIŞVERİŞ ÜZERİNE</i>	
KİTAP	36
<i>GAUDI'NİN GERÇEKÜSTÜ DÜNYASINDA BİR YOLCULUK</i>	
SANAT	38
<i>HITCHCOCK'UN RENKLİ FİMLERİYLE DOLU BİR FESTİVAL</i>	
DEKORASYON	40
<i>İÇ AÇAN RENKLER</i>	
KEŞİF	42
<i>SAN SEBASTIAN CHEESECAKE'İ BİR DE BURADA DENEYİN!</i>	
KÜÇÜK YUDUMLAR	46
<i>MEHMET YALÇIN'IN YAZISI</i>	
TIPS FROM SEMİ	48
<i>DÜNYADAN YEME-İÇME VE STİL TRENDLERİ</i>	

MAIN COURSE

YEMEK	50
<i>DENİZDEN GELEN LEZZETLER</i>	



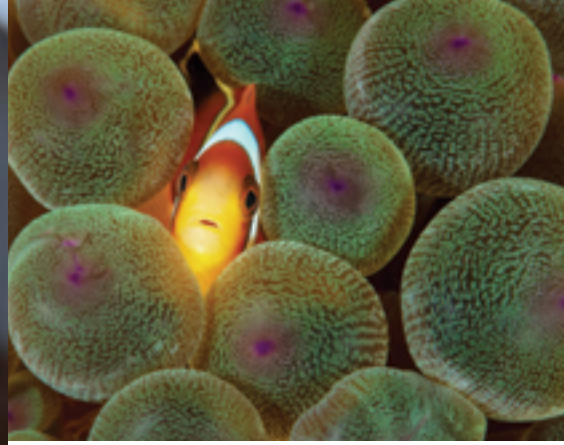
GABBRO
RESTO - BAR

Muhteşem Boğaz manzarası, müziğin farklı tonları ve Avrupa Mutfağından eşsiz lezzetleriyle GABBRO RESTO-BAR



Tüm duyularınızı GABBRO'da ödüllendirin.

Ingredients



Eşsiz Bir Lezzet Deneyimi

Doğu ile Batı'nın birleştiği noktada, İstanbul'un tarihi Kocataş ve Sait Paşa Yalıları'nda konumlanan Six Senses Kocataş Mansions, İstanbul, misafirlerini Pan-Latin ve Asya mutfağına doğru eşsiz bir gastronomik yolculuğa davet ediyor. Dünyaca ünlü şef Richard Sandoval'ın restoratörlüğünü yaptığı Toro Latin Gastro Bar'da renkli bir atmosferde büyüleyici lezzetlerin tadına varın!



#OUTOFTHEORDINARY

Merkez Mahallesi, Meserburnu Caddesi No: 7 Sarıyer, İstanbul - Turkey

E toro-istanbul@sixsenses.com T +90 212 355 55 60

I sixsenseskocatasmansions F sixsenseskocatasmansions T sskocatas

· SUNSETTER ·

Yönetim

Sunset Grill&Bar adına imtiyaz sahibi
Barış Tansever

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Kimya Çulha

Yayın Kurulu

Alize Tansever, Yasemin Demirkan

Görsel Tasarım

Onur Berberoğlu

Prodüksiyon:

İMAGO MEDYA A.Ş.

Yayın Danışma Kurulu

Fabrice Canelle, Erol Arslan,
Gazi Akyol, Süleyman Şen

Katkıda Bulunanlar

Burak Teoman, Haydar Erçin,
Mehmet Ateş

Reklam, Rezervasyon

Ebru Tansever
ebru.tansever@sunsetgrillbar.com

Sunsetter,

Sunset Grill&Bar'a ait bir markadır.
İçinde kullanılan tüm yazı ve fotoğrafların
yayın hakkı Ulus Turistik Tesisler ve Yat. Tic.
A.Ş. firmasına aittir. İzin alınmadan ve kaynak
gösterilmeden kullanılamaz.

İletişim: Kuruçeşme Mah. Yol Sokak No:2

Ulus Park Beşiktaş İstanbul

+90 (212) 287 03 57-58

Üç Ayda Bir Yayınlanır

Baskı

A4 Ofset Matbaacılık

San.ve Tic. Ltd. Şti.

Otosanayi Sitesi, Yeşilce Mah. Donanma

Sok. No: 16 Kağıthane / İstanbul

0212 281 64 48

www.a4ofset.com

sertifika no 12168

@sunsetgrillbar @sunsetgrillbar
@SunsetGrillBar

sunsetgrillbar.com

RÖPORTAJ 62

FOUR SEASONS GENEL MÜDÜRÜ
TAREK MOURAD İLE LÜKS ÜZERİNE KONUŞTUK

GÜNDEM 64

KERİM SABUNCUOĞLU
SU ALTINDAKİ HAYATI ANLATTI

MOLA 72

ŞEHİRİN KLASİK MEKANI
ŞANS RESTAURANT'DA YENİLİK RÜZGARİ

SUNSET MÜDAVİMİ 73

GÜNEŞ MUTLU MAVİTUNCALILAR

DESSERT

TREND 74

25.YILIMIZA ÖZEL: SANAT DOLU FİNCANLAR,
FARKLI BİR ŞARAP VE SUNSET COOKBOOK

KEYİF 78

SUNSET BARINDAN RENGARENK KOKTEYLLER

GEZİ 82

COGNAC'TA RÜYA TATİL

KEYİF 88

EĞLENCELİ SUNSET GECELERİNDEN KARELER
VE WINE LOVERS DINNER BULUŞMALARI İÇİN
YARATILAN YEMEK-ŞARAP EŞLEŞMELERİ

9 MART PAZARTESİ



SUNSET FULL MOON NIGHT

Sunset Dolunay Gecesi'ni takviminize not ettiniz mi?

1 MART



CHEESECAKE ATÖLYESİ

Dünyanın en meşhur tatlılarından cheesecake'i Eataly Mutfak Atölyesi'nde keşfetmeye ne dersiniz? Eataly'de günlük üretilen taze ricotta peyniri ile kendi özel lezzetinizi yaratıp, menüdeki Vanilla Lime Cheesecake'i de tadabilirsiniz.

14 MART



İSTANBUL RESİTALLERİ

Günümüz klasik müzik dünyasının en önemli isimlerinden Imogen Cooper 14 Mart'ta İstanbul Resitalleri kapsamında Sakıp Sabancı Museum the Seed'de sahne alıyor. Klasik ve romantik repertuarın uluslararası platformdaki en iyi yorumcularından biri olarak kabul edilen İngiliz piyanist, müziğe adanmış hayatı ve katkılardan ötürü 2007'de İngiltere Kraliçesi tarafından Kraliyet Nişanı CBE ile onurlandırıldı.

29 MART'A KADAR



ANDY WARHOL

Pop Art sanatının öncüsü Andy Warhol'un orijinal eserlerinin yer aldığı *Andy Warhol* sergisi İstanbul Maslak UNIQ Expo'da 29 Mart'a kadar ziyarete açık. Sergide Andy Warhol ile birlikte bu akımın en önemli temsilcileri arasında olan Keith Haring, Roy Lichtenstein ve James Rosenquist gibi isimlerin de 100'den fazla orijinal eseri yer alıyor.

29 MART



AMADEUS

Peter Shaffer tarafından kaleme alınan, dünya müzik tarihinin unutulmaz bestecileri Wolfgang Amadeus Mozart ile Antonio Salieri'nin hikayesi *Amadeus*; yönetmen Işıl Kasapoğlu rejisi, Çolpan İlhan-Sadri Alışık Tiyatrosu ve Piu Entertainment işbirliği ile Uniq Hall'da tiyatro severlerle buluşuyor. Başrollerini Selçuk Yöntem, Okan Bayülgen ve Özlem Öçalınmaz'ın paylaştığı, 14 kişilik koro ve 11 kişilik canlı orkestradan oluşan 45 kişilik ekibiyle *Amadeus*, Mozart ile Salieri'nin ilişkisine odaklı bir başyapıt.



HAYALLERİNE DAHA ÇOK KAPI AÇ.

MINI CLUBMAN.



Nisan 2020

9 NİSAN'A KADAR



PARALEL GERÇEKLİKLER

Macar Kültür Merkezi, küratörlüğünü Andrea Kovács'ın üstlendiği, gerçeklik algımızla oynayan, çevremize ve doğaya farklı bakmamızı sağlayan, ziyaretçinin katılımına açık grup sergisi *Paralel Gerçeklikler'e* ev sahipliği yapıyor. Sergi, doğaya dair kavrayış yelpazesini genişletmeye odaklanırken teknolojik cihazların interaktif kullanımına yaklaşımımızı yeniden keşfetmeye imkan tanıyor.

9 NİSAN



KIRMIZI WORKSHOP

Üzüm suyunun antik çağlarda uzun süre saklanması o dönemde mistik bir olay olarak karşılandığını biliyor muydunuz? USLA'da gerçekleşen *Üzümün Büyülü Serüveni: Kırmızı*, üzümün hikayesini detaylı olarak öğreneceğiniz ve tadım tekniği hakkında fikir sahibi olacağınız bir workshop. Fermente içecek eğitmeni Cansın Çançin eşliğindeki workshop ile birçok terime hakim olacak ve üzüme farklı bir gözle bakacaksınız.

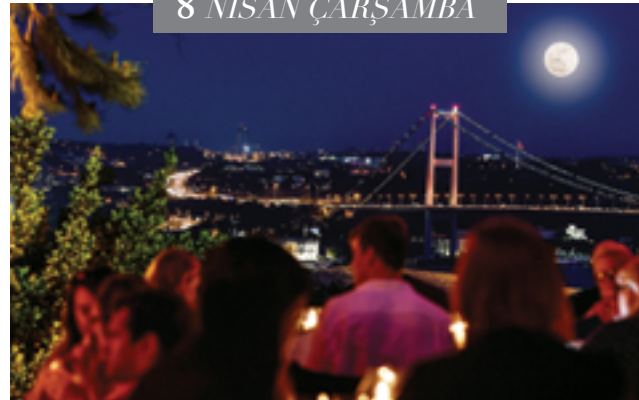
15-19 NİSAN



STEP ISTANBUL

Çağdaş İstanbul ve Tomtom Designhood işbirliğiyle 2019'da ilk kez gerçekleşen sanat projesi *Step Istanbul*, "Sanat herkesin hayatının bir parçası olmalıdır" fikriyle yola çıkmıştı. Proje, 2020'de *Tomtom Kırmızı*'da, Ford Otosan ortak sponsorluğu ile ikinci kez hayat buluyor. Erişilebilir sanatın ilk adımı olan fiyat politikasıyla bu yıl da fiyat aralığı 500 TL - 20.000 TL arasındaki eser seçkisi ile devam edecek.

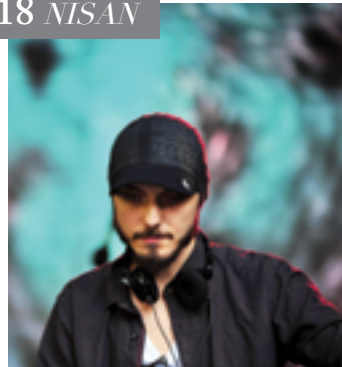
8 NİSAN ÇARŞAMBA



SUNSET DOLUNAY PARTİSİ

Yeni yılın ilk dolunayının keyfi Sunset'te bir başka...

18 NİSAN



HEY! DOUGLAS

Türk müziğini disko ritimleriyle yeniden harmanlayan Hey! Douglas; *License to Dance* serisi kapsamında 18 Nisan gecesi Babylon'da. Son zamanların başarılı solo projelerinden Hey! Douglas'ın 70'li yılların psikedelik, funk ve soul şarkılarını yine 70'lerin disko ritimleri ile harmanladığı altyapılardan oluşan performansından önce ve sonra ise Berke Yavuz DJ setiyle kabinin başına geçiyor.



Discover unsurpassed luxury at
Caresse, a Luxury Collection Resort & Spa, Bodrum & The Residences
with unique Buddha-Bar Beach experience

Caresse
A Luxury Collection Resort & Spa
Adnan Menderes Caddesi No.89
Asarlık Mevkii 48400 Bodrum Turkey
T +90 252 311 3636 – F +90 252 311 3646


buddha-bar beach
by *buddha-bar*
CARESSE - BODRUM
Restaurant • Bar • Beach Club

www.caresse.com
www.buddhabarbeachbodrum.com
www.caresseresidences.com

 caressebodrum
buddhabarbeachbodrum

Mayıs 2020

7 MAYIS PERŞEMBE



SUNSET FULL MOON PARTY

Dolunaya karşı bir akşam yemeği yemek için Sunset rezervasyonunuzu yaptırmayı unutmayın...

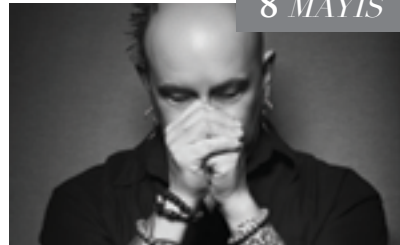
8 MAYIS

FERMENTE İÇECEKLER

Kombucha, elma sirkesi, shrub, süt kefir... Eğer doğal fermente içeceklerle ilginiz varsa, Mutfak Sanatları Akademisi'nde gerçekleşecek workshop'a mutlaka katılın deriz.



8 MAYIS



MERCAN DEDE

Borusan Müzik Evi'nde gerçekleştirdiği her konserle heyecan yaratan, konuk sanatçılarıyla, görsel ve işitselliğiyle ruha dokunan Mercan Dede, *Secret Tribe* projesiyle sezonun son konserini veriyor.

TARİHİ SALONDA MÜZİK

Pera Palace Hotel'in 120 yılı aşkın tarihi boyunca unutulmaz balolara, konserlere ev sahipliği yapan, doğal akustiği ile İstanbul'un en özel salonlarından biri olan Grand Pera Balo Salonu, Idea Müzik ile işbirliğinin dördüncü yılındaki konserlerin sonuncusunu Cihat Aşkın ve Cana Gürmen ile yapıyor. Keman virtüözü Aşkın ve Kennedy Center Vakfı Altın Madalya ödüllü piyanist Cana Gürmen, sezonun kapanış konserinde Pera Palace Hotel'in tarihi balo salonunda dinleyicilerle buluşacak.

9 MAYIS



14 MAYIS'TAN
İTİBAREN



DUYAN GÖZLER İÇİN

Vehbi Koç Vakfı kuruluşu Arter'in Grimshaw Mimarlık tarafından tasarlanan yeni binasında gerçekleşecek grup sergisi *Sesli Dizi No. 3: Duyan Gözler İçin*, Arter Koleksiyonu'ndan çoğu müzikle güçlü bir bağ kuran 23 yapıtı bir araya getiriyor. John Cage'in rastlantısal müziği sessizlikle buluşturan deneysel yaklaşımını referans alan sergide, ziyaretçiler galeri alanına hakim olan sessizliğin içinde yapıtlardan yükselen "sesleri" keşfetmeye ve hayal etmeye davet ediliyor.

SATURDAY NIGHT FEVER

Nik Cohn'un hikayesinden ilhamla beyazperdeye uyarlanan *Saturday Night Fever*; ünlü tiyatro yönetmeni Bill Kenwright yönetmenliğinde Zorlu PSM sahnesinde. 1977 yapımı orijinaline sadık kalan şov, *Stayin' Alive*, *How Deep Is Your Love*, *Night Fever*, *Tragedy*, *More Than a Woman* gibi hit şarkıları yeni bir koreografi ile sahneliyor.

AKBANK

Private Banking

Kaybolmayan değerler için

Bizim için varlık, kuşaktan kuşağa aktarılan bir emanettir.

Akbank Private Banking'in uzmanlık ve deneyimiyle, yatırımlarınız ve varlıklarınız nesiller boyunca korunur, değer kazanır.

• İstanbul (Bağdat Cad., Etiler Merkez, Nişantaşı, Yeşilköy) • Ankara • Bursa • İzmir

Akbank Private Banking'in ayrıcalıklarıyla tanışmak için, hafta içi her gün 09:00-18:00 arasında 0212 385 58 58'i arayabilirsiniz.

Türkiye'nin
en iyi
özel bankacılık
hizmeti*

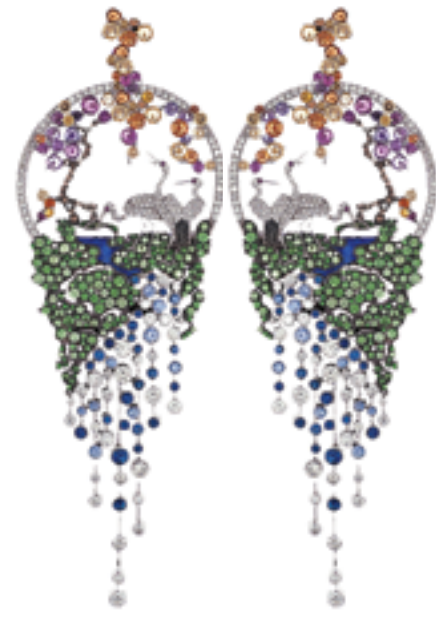
*EUROMONEY
2006, 2008, 2010, 2011, 2012,
2013, 2014, 2015, 2016, 2017

*GLOBAL FINANCE
2015, 2018



GÜNEŞLİ GÜNLER

Prada'nın 2020 İlkbahar-Yaz aksesuar koleksiyonunda yer alan bu metalik sandalet altın ışıltısı, zarif topuğu ve incelikli süslemeleriyle yaz davetleri için şimdiden alışveriş listesine girmeyi hak ediyor. Yeni sezonun davetlerine giderken her renk ile rahatlıkla birleştirebileceğiniz bu tasarım, kesinlikle yazın en iyi yatırımlarından biri!



ZARAFETİN DANSI

Gilan markasının yüksek mücevher dünyasına kazandırdığı zanaat harikalarından biri karşınızda... *Journey to Dreams* koleksiyonunda yer alan *Dance Of The Pheasants* isimli küpeler safir, yakut, renkli pırlanta ve tsavorit taşlarıyla doğanın güzelliğini mücevhere aktarıyor.

YENİ BİR IŞIK

La Prairie bilim insanları ışığın cilt ile olan ilişkisini ve 3 boyutlu olarak cilt dokusu üzerindeki ışık etkilerini analiz ettiler. Araştırmaların sonucunda, nazik göz çevresindeki aydınlığın artması, zengin nemlendirme ve gelişmiş bakım etkileri için White Caviar Eye Extraordinaire ortaya çıktı. Kolajen üretimini artırmayı ve cildin ışığı yansıtma yeteneğini düzenlemeyi hedefleyen White Caviar Eye Extraordinaire, havayar ekstreleri ve devrim yaratan bir teknoloji olan Lumidose içeriyor.



FAUNA FLORA

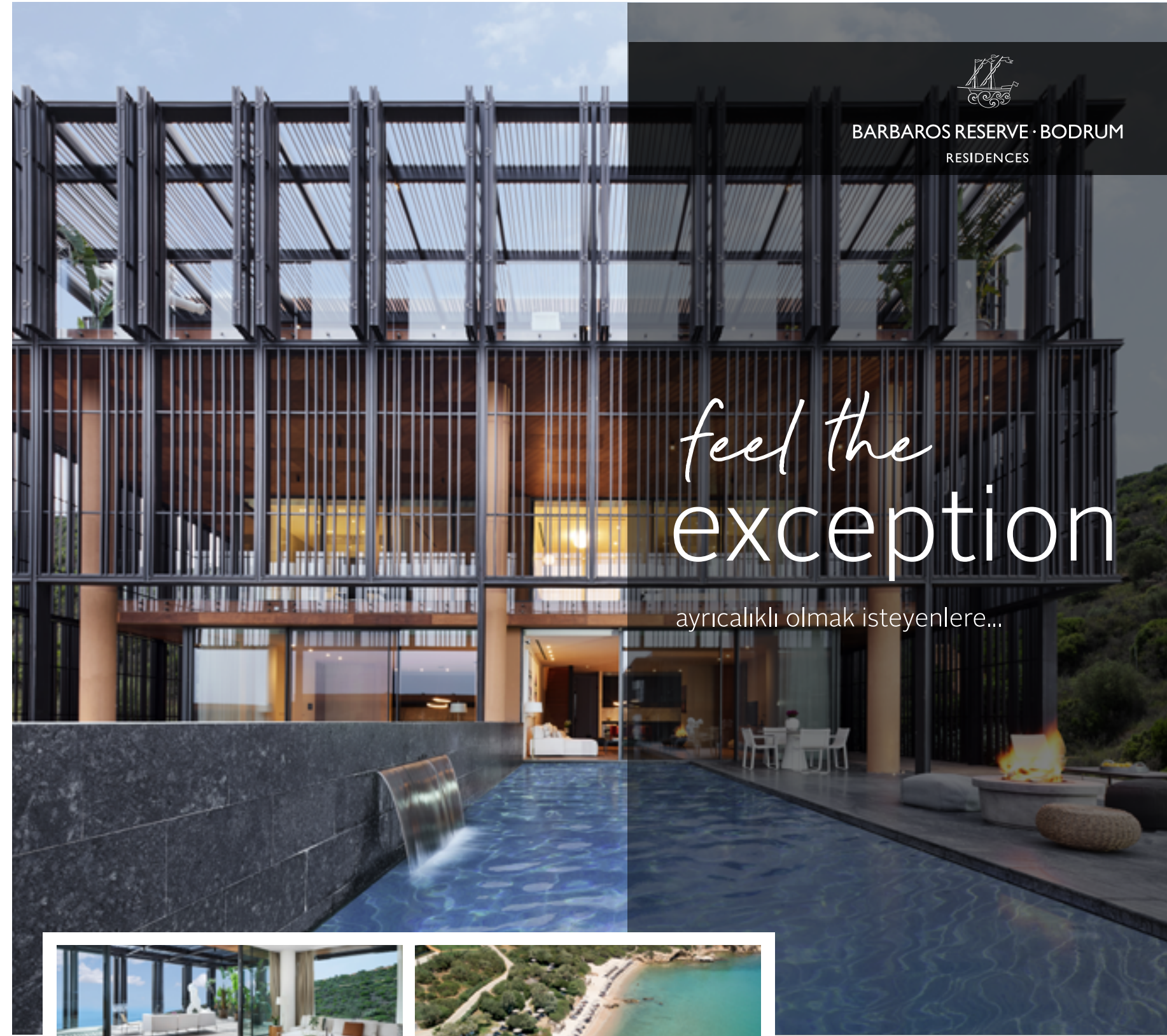
Fendi'nin ilkbahar-yaz aksesuar koleksiyonunda yer alan bu çanta pastel renkleri, yalın hatları ve floral deseniyle sezon trendlerine dair çok şey anlatıyor.



BARBAROS RESERVE · BODRUM
RESIDENCES

feel the
exception

ayrıcılık olmak isteyenlere...



GÖZ ALICI BİR KOYDA, KEMPINSKI AYRICALIKLARIYLA, DÖRT MEVSİM YAŞAM BAŞLADI.

Seçkin iç mimarlar tarafından dekore edilmiş, ihtiyaç duyulabilecek tüm eşyaları ile hazır eviniz; sizi bekliyor...



MANAGED BY

Kempinski



BU TELEFON ÇOK AKILLI

Samsung'un yeni katlanabilir akıllı telefonu Galaxy Z Flip kullanıcıları yepyeni bir mobil deneyim sunacak. Galaxy Z Flip'in tasarımında "Telefonu daha kompakt hale getirmek için katlamaya" odaklanan marka, katlanabilir cep telefonu kategorisine yeni bir kimlik kazandırıyor. Parlak mor ve siyah renklerde üretilen bu yeni telefonun genişliği sadece 73,6 mm. Cihazın sınırlı sayıda stokla satışa sunulacağını belirtelim; sipariş vermek için geç kalmayın!



TROPİKAL TEKLİF

Marni İlkbahar-Yaz 2020 kadın koleksiyonunun sürprizlerinden biri Tropicalia Bag oldu. Kapasitesi maksimal, tasarımı minimal olan deri alışveriş çantası iki boy seçeneğine ve kırmızı, fuşya, sarı, siyah ve beyaz renk alternatiflerine sahip.

MÜCEVHER İŞİĞİ

Bobbi Brown Luxe Gems Eye Shadow far paletleri, sitrinden opale uzanan mücevher tonları ve çok boyutlu sedefli pigmentleriyle göz çevresinde yoğun, ıslak ve parlak bir görünüm sağlıyor. Bir dahaki davet için aklınızda bulunsun!



EN DEĞERLİ TÜVİD

Chanel ilk yüksek mücevher koleksiyonu ile karşımızda. Modaevinin simgelerinden olan tüvide ithaf edilen koleksiyondaki her parça, özel tekniklerle bu kumaşı anımsatacak şekilde tasarlanmış. Pırlanta, safir ve incileri buluşturan altın mücevherler adeta nadide bir kumaş gibi dokunmuş.



BMW Motorrad

ÖNEMLİ OLAN NEREDEN GELDİĞİN DEĞİL NEREYE GİTTİĞİN.

MAKE LIFE A RIDE.

BMW Motorrad her yolculuğa uygun seçenekleriyle Borusan Otomotiv Showroom'larında. Detaylı bilgi için: 0850 252 40 40



/BMWMotorrad.Türkiye



bmwmotorradturkiye



@BMWMotorrad_TR

Borusan Otomotiv

İnce zevkler, yüksek standartlar.



İSTANBUL MOTİFLERİ

Haremlique İstanbul'un toile de jouy desenli *Gates of Paradise* ve monogram desenli *Tünel* koleksiyonu zarif tasarımlarla genişliyor. *Gates of Paradise*'a jakarlı dokuma ile hazırlanmış yeni yatak odası ürünleri, seyahat ve makyaj çantaları eklendi. *Tünel* koleksiyonunda ise güçlü bir renk skalasına sahip yeni nevresim takımları, throw'lar, havlu setleri ve peştemaller bulmak mümkün. Evinize taze bir hava katmak istiyorsanız Haremlique İstanbul mağazalarından birine uğramanız yeterli.

BIG BANG THEORY

Hublot'un pırlantalı *Big Bang Sang Bleu Steel Special Edition* saati, ilk kez 2016'da sınırlı sayıda satışa sunulan *Sang Bleu* koleksiyonunun son üyelerinden.

Hublot ile geometrik ve mimari formlarıyla tanınan tattoo sanatçısı Maxime Buchi işbirliğinden doğan koleksiyon ilhamını Leonardo da Vinci'nin günlüğüne aldığı notların yanına çizdiği meşhur Vitruvius Adamı'ndan alıyor.



YENİ SEZONUN EN İYİ 3 TRENDİ

2020 ilkbahar-yaz sezonunda podiumlardan sokaklara transfer olacak trendler arasında onlar başı çekiyor...

1. Baharlık Takımlar: Ceket-pantolon takımlar ince yaz dokuları ve bol kesimlerle güncellendi.

2. Lüks Denim: Sokak modasının olmazsa olmazı bu sezon lüks bir havaya bürünüyor.

3. Sembolik Yeşil: Tüm dünyanın gündemindeki küresel ısınma ve doğanın korunmasına olan hassasiyetlerini tasarımcılar egzotik desenler ve yeşilin tonlarıyla vurgulamayı tercih ettiler.



Chloé



Céline



Dolce&Gabbana



Dolce&Gabbana



simple is beautiful

Islands

by Nude Design Team.



Paşabahçe Mağazaları

ve dünyadaki seçkin noktalarda.

nudeglass.com

f t i /nudeglass



PEMBE YANSIMALAR

Her zaman değerini koruyan ve her döneme ayak uyduran altın farklı formları ve tonlarıyla mücevher koleksiyonlarında kendine yer bulmaya devam ediyor. Cartier ve Louis Vuitton koleksiyonlarında da öne çıktığını gördüğümüz pembe altın şu sıralar yükselen değer...



NEFİS BİR İŞBİRLİĞİ

Messika Jewelry'nin kurucusu ünlü Fransız mücevher tasarımcısı Valérie Messika ile 2016 yılında dünyanın en iyi pasta şefi seçilen Pierre Hermé işbirliği yaptı. Gurmelik, paylaşmak ve zevk kavramlarına ithafen, işbirliğinin simgesi olarak tasarlanan, üzerinde Pierre Hermé ve Messika logolarının bulunduğu coin, ilhamını Messika'nın son koleksiyonu *Lucky Move*'dan alıyor. Bu orijinal işbirliği tüm Pierre Hermé Paris mağazalarında ziyarete açık.



70'LERE BİR GEÇİT

Japon tasarımcı Junya Watanabe, Pirelli'nin 1970'lerdeki motor sporları ceketlerinden ilham alan dört tasarımını Paris Moda Haftası'nda Comme des Garçons Junya Watanabe Man koleksiyonuyla sundu. Tasarımcının kapsül koleksiyonu, vintage giysileri çağırıştırır da yüksek teknoloji malzemeler içeriyor.

DEĞİŞİM ZAMANI

Panera, ikonik *Luminor Marina* saatini, orijinal tasarımı yenilikçi materyallerle bir araya getirerek baştan yarattı. *Luminor Marina Carbotech 44 mm* özgüvenli tasarım kodlarıyla belirgin bir estetik değişimi yansıtıyor.



Sevan Bıçakçı

www.sevanbicakci.com

SHOWROOM 1 (Near the GRAND BAZAAR) Gazi Sinan Paşa Sk. No:12, NURUOSMANİYE / İSTANBUL Phone: 0212 520 45 16

SHOWROOM 2 (ZORLU SHOPPING MALL) Barbaros Bulvarı, Zorlu Center, BEŞİKTAŞ / İSTANBUL Phone: 0212 353 66 33

SHOWROOM 3 Miami Design District 140 NE 39th Street, Suite 205, 33137 MIAMI / FLORIDA Phone: 1.786.409.7156

SHOWROOM 4 Sevan Bıçakçı Ankara, Arjantin Caddesi No:10 KAVAKLIDERE / ANKARA Phone: 0312 427 27 58



HAPPY BIRTHDAY ARCHIBALD!

Jean-Marie Massaud tarafından tasarlanan ve “En İyi Ev İçin Tasarım” kategorisinde Wallpaper Ödülü’nün sahibi olan Archibald serisi, 10. yıldönümünü kutluyor. Türkiye’de Poltrona Frau’nun tek temsilcisi olan BMS İstanbul sponsorluğunda, 23 - 24 Mart tarihlerinde İstanbul’da gerçekleşecek Italian Design Days kapsamında Archibald Koleksiyonu tasarım sevenler ile buluşacak. İtalyan Dışişleri ve Uluslararası İşbirliği Bakanlığı’nın dünyadaki 100 İtalyan Konsolosluğu ile aynı anda organize ettiği Italian Design Days, “Made in Italy” tasarımını farklı açılardan tanıtmayı amaçlıyor.



LONDRA ETKİSİ

Londra’da geniş bir hayran kitlesine ulaşan SJW Bags koleksiyonlarında etnik öğeler ve kullanım rahatlığı ön plana çıkıyor. Sınırlı sayıda üretilen modellerde el dokuması kumaşlar, etnik desenler dikkat çekiyor. Markaya ilham ve isim veren Londra’nın gözde semti St. John’s Wood’un yaşam tarzı, eşsiz doğası ve kozmopolit yapısı her yeni modele renk, doku ve çeşitlilikle yansıyor.



İSTANBUL’DA BİR LATİN

Dünyaca ünlü ödüllü chef Richard Sandoval’ın Latin Amerika’daki lezzetleri yorumladığı ikonik restoranı Toro Latin Gastro Bar, Türkiye’deki ilk şubesini Six Senses Kocataş Mansions, İstanbul’da açıyor. Modern Meksika mutfağı tatlarının, Avrupa tarzı pişirme teknikleriyle bir araya getirildiği Toro Latin GastroBar by Chef Richard Sandoval, misafirlerine eşsiz bir gastronomi deneyimi yaşatmaya hazırlanıyor.

GÜNCEL LÜKS

İsviçreli saat markası OMEGA, ikonik koleksiyonlarını sürekli yeniliyor. *Constellation Gents*’ erkek koleksiyonu da bu tasarımsal güncellemeyle, şimdi 5. jenerasyon modelleriyle karşımıza çıkıyor. Tamamı 39 mm. çapa sahip olan seride 26 yeni model var. Değerli malzemelerle çalışılan modellerin tamamı, rafine bir lüks ve zarafet hissi yaratıyor.



Asıl şimdi uçacaksınız.

Miles&Smiles QNB Finansbank kartınız varsa zaman kaybetmezsiniz. Milleriniz hızla birikir, hemen uçarınız.

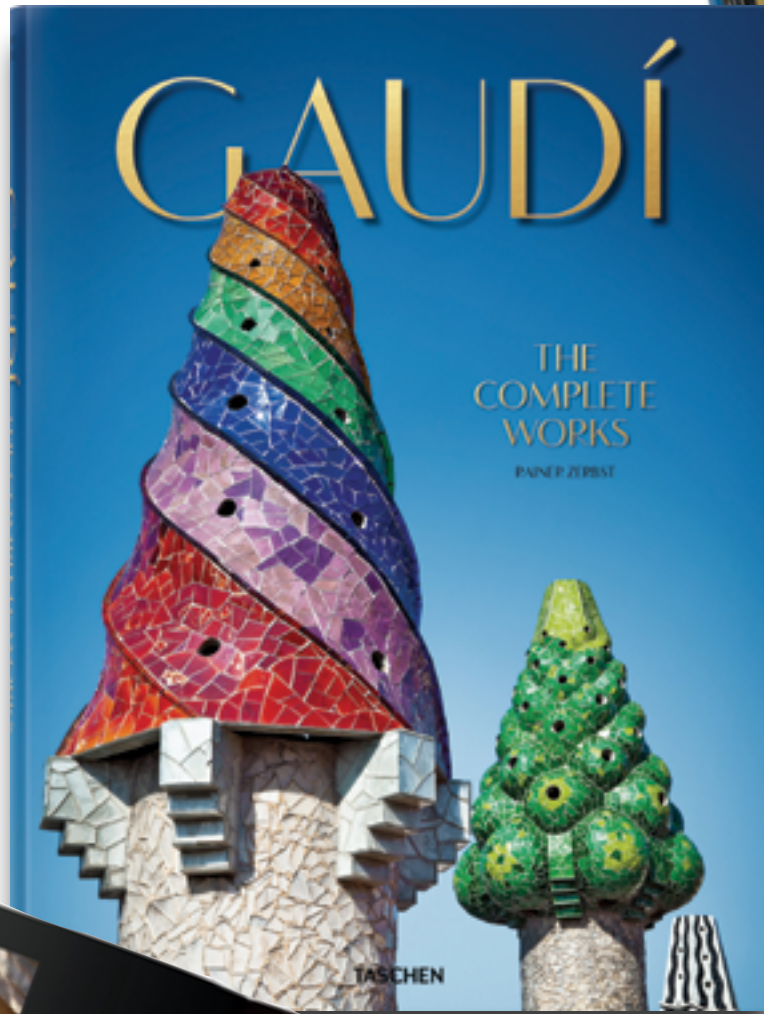


Başvuru için
MİL TCKN yazın
2273’e gönderin.

Niagara Şelalesi, Kanada



TURKISH AIRLINES



GAUDÍ MODERNİZMİ

İspanya'da Art Nouveau akımının öncüsü olan Katalan mimar Antoni Gaudí, oryantalizm, doğal formlar ve yeni materyalleri Barselona'yı küresel mimari haritasına yerleştiren eşsiz bir modern estetikle birleştirdi. 1852-1926 yılları arasında yaşayan efsanevi mimar, gençliğinde Katalan milliyetçi hareketine katılmış ve kiliseyi eleştirmişti. Buna karşılık, hayatının sonlarına doğru kendini tamamen muhteşem kilise La Sagrada Família'nın inşasına adanmıştı. Hayatının tümünde rastlanan zıtlıklar, eşsiz mimarisinin de temelini oluşturuyordu aslında. Bugün eserlerinin sekizi UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alıyor.

Sanat, edebiyat ve tiyatro eleştirmeni Rainer Zerbst tarafından hazırlanan 368 sayfalık *Gaudí, The Complete Works* kitabı, yeni fotoğraflar, Gaudí imzalı plan ve çizimlerin yanı sıra sanatçının mobilya ve bitmemiş projeleri de dahil tüm çalışmalarının kapsamlı bir gösterimiyle bizi mimarın fantastik evrenine götürüyor.

Antoni Gaudí ve eserlerine dair kapsamlı bir içerik sunan *Gaudí: The Architect of the Imaginary* sergisi ise 6 Mart 2020-3 Ocak 2021 tarihleri arasında Carrières de Lumières, Les Baux-de-Provence, Fransa'da ziyarete açık olacak.



DISCOVER WORLD FAMOUS LUXURY BRANDS

in Istanbul Airport.

atu
DUTY FREE

**TRAVEL
HAPPY**

BVLGARI / CELINE / ETRO / FENDI / FURLA / HERMÈS / LONGCHAMP
LORO PIANA / LUXURY TIMEPIECES / MICHAEL KORS / MONTBLANC
PAUL&SHARK / SALVATORE FERRAGAMO / ZEGNA

HITCHCOCK RENKLİ

10-21 NİSAN TARİHLERİ ARASINDA GERÇEKLEŞECEK
39. İSTANBUL FİLM FESTİVALİ, GERİLİM USTASI
ALFRED HITCHCOCK'U ÖLÜMÜNÜN 40. YILDÖNÜMÜNDE
ÖZEL BİR RETROSPEKTİF İLE ANIYOR.

1 940'ta ilk Hollywood filmi *Rebecca* ile En İyi Film Oscar'ını kazanan, 60 yıllık kariyeri boyunca 50 filme imza atan ve bunların çoğunda kendi görüntüsü ya da silüetini bir imza gibi kullanan Alfred Hitchcock, çağdaş sinemacıların çoğuna ilham kaynağı oldu. Filmlerinde suç ve ceza, yanlış anlaşılmalara, haksız suçlamalar, iç hesaplaşmalar, kötü anılar, bilinçaltının oyunları ve insan türünün tüm zaafalarını daimi bir tedirginlik, huzursuzluk, kaygı ve gerilim haliyle beyazperdeye aktardı.

Şimdi, renkli çektiği tüm filmleri; kaçırılanlar, özleyenler ve büyük ekranda görmek isteyenler için 39. İstanbul Film Festivali'nde buluşuyor. İstanbul Kültür Sanat Vakfı (İKSİV) tarafından 10-21 Nisan tarihleri arasında yapılacak festivalde uluslararası ve ulusal yarışmalar, tematik bölümler, söyleşi ve etkinlikler yer alıyor. Özel retrospektif bölümü ise bu yıl, ölümünün 40. yıldönümünde dahi yönetmene ayrılıyor. Festivalin özel bölümlerinden *Hitchcock Renkli*, yapıtları yalnızca sanat değil, felsefe ve psikoloji alanlarında da konu edilen, dünya sinemasını ve çağdaş sinemacıları derinden etkileyen gerilim ustası bu efsane yönetmenin filmlerini beyazperdede izleyememiş genç kuşakları sinemaya çağırıyor. Hitchcock'un yönettiği, her biri bir başyapıt olan 15 uzun metrajlı, renkli filmin yenilenmiş kopyalarından gösterileceği seçki, yönetmenin filmografisine farklı bir açıdan yaklaşıyor.

HİTCHCOCK RENKLİ BÖLÜMÜNDE YER ALAN FİMLER:

- Ölüm Kararı / *Rope* (1948) ● Kapri Yıldızı / *Under Capricorn* (1949) ● Cinayet Var / *Dial M for Murder* (3D) (1954)
- Arka Pencere / *Rear Window* (1954)
- Kelepçeli Aşk / *To Catch A Thief* (1955) ● The Trouble with Harry / Harry ile Derdimiz (1955) ● Tehlikeli Adam / *The Man Who Knew Too Much* (1956) ● Ölüm Korkusu / *Vertigo* (1958)
- Gizli Teşkilat / *North by Northwest* (1959) ● Kuşlar / *The Birds* (1963)
- Hırsız Kız / *Marnie* (1964) ● Esrar Perdesi / *Torn Curtain* (1966) ● Topaz (1969) ● Cinnet / *Frenzy* (1972)
- Aile Oyunu / *Family Plot* (1976)



Old Bazaar™

• *Change Routine, Enjoy Turkish Delight* •



atu
DUTY FREE

Take Turkish Hospitality Home

Lüksün yeni tanımı: Hayatı paylaşmak.

Plural Koleksiyonu, Terri Pecora tarafından VitrA için tasarlandı.



DOĞAL PALET

G ün ışığının tüm tonları, gün doğumundan batımına uzanan bir skalada sezonun renk paletinde yerini alıyor. Yumuşak pasteller ise onlara eşlik ederek canlı ve enerjik karakterlerinin altını çiziyorlar.

Hem podyumlarda hem dekorasyonda yaz ruhunu yansıtan bu ışık tonlarında öne çıkanlar ise turuncu, sarı ve yeşil. İster düz renk ister çiçek motifleriyle bezeli olsun, enerji dolu bu akımın yaz mevsimini gardıroplara ve evlere taşıyacağı garanti!



Lezzet Turu
KURUMSAL DÜNYADAN BUTİK LEZZETLER YARATMA
İŞİNE GEÇİŞ YAPAN BATUR ÖZYAR VE AYÇA TOKAT, ŞEHİRDEKİ
EN LEZİZ SAN SEBASTIAN CHEESECAKE'E İMZA ATIYORLAR.

Kurumsal hayatlardan butik yiyecek işine geçiş nasıl gerçekleşti?

Uzun süre kurumsal sektörlerde çalıştıktan sonra hobimizi bir iş haline dönüştürdük. Başlangıç sürecimize bakılırsa aslında çok planlı bir geçiş olmadı. Ne zaman ki Ayça bir yemek yarışmasında hem tatlı hem soğuk yemek kategorisinde birincilik kazandı, bu bize gerekli cesareti ve motivasyonu verdi. Çevremize ürün tadımı yaptırdıktan sonra, olumlu cevap alarak Aycha's Kitchen'ı kurmaya karar verdik.

San Sebastian Cheesecake yapma fikri nasıl çıktı?

Birincilik ödülünü aslında bisküvi tabanlı bal kabaklı cheesecake ile almıştı, ama Ayça'nın bir de "gizli-saklı" San Sebastian reçetesi vardı ki, yedikten sonra (böylesini Türkiye'de yememiştim!) bu ürünü baz olarak düşündük, çünkü Türkiye'de en tanınan cheesecake türü.



Cheesecake'lerinizi nerede bulabiliriz?

İlk aşamada amacımız kendi gittiğimiz, beğendiğimiz işletmelere satmaktı. Farklı restoran ve cafe'lere satıyoruz, referans listesini internet sitemizde bulabilirsiniz. Bunun dışında asıl satış noktamız tabii ki kendi cafe'miz; evlere ve işyerlerine paket servisimiz de mevcut. Soğuk depolu bir servis aracımızla her gün dağıtımımız var.

Aycha's Kitchen'da başka ne tür ürünler bulabiliriz?

Şimdilik 6 farklı San Sebastian, ödül kazandıığımız klasik bal kabaklı cheesecake, 3 çeşit brownie (sade, beyaz çikolatalı ve vişneli), Magnolia, Amsterdam kurabiyesi ve mucize brownie topları. Öğlen yemek için de günün kişi'si var. Şimdilik daha fazla açılmak istemiyoruz, ürün kalitesine çok önem veriyoruz, güler yüz ve azimle çalışıyoruz.



Sizin San Sebastian Cheesecake'inizin farkı nedir?

Öncelikle hafifliği ve ağızda dağılması, ayrıca yedikten sonra rahatsız etmemesi. İçeriğinin akışkan olmaması, bunun yanında kıvamının yumuşak ve havadar kalması. İstanbul'da başka yerde bulamayacağınız tarzda içi limonlu, vişneli, çikolatalı, tahinli ve bal kabaklı San Sebastian bizde mevcut.





Büyüleyici Bir Deneyim

TÜRKİYE’NİN TEK RELAIS & CHÂTEAUX ÜNVANLI OTELİ MUSEUM HOTEL, ÖZGÜN MİMARİ DOKUSU, LÜKSÜ KONFORLA HARMANLAYAN KONSEPTİ VE BİRİNCİ SINIF LEZZETLER SUNAN MUTFAĞIYLA KAPADOKYA’NIN DÜNYA ÇAPINDA HAYRANLIK UYANDIRAN MİRASINA KUSURSUZ BİR ŞEKİLDE EŞLİK EDİYOR.

YAŞAYAN MÜZE KONSEPTİ

Kapadokya’nın en önemli tarihi oluşumu Uçhisar Kalesi’nin yamaçlarında, mimari dokusu ve konseptiyle dikkat çeken ödüllü Museum Hotel, UNESCO Dünya Mirası Listesi’nde yer alan bölgenin masalsı güzelliğini, konfor ve lüks eşliğinde deneyimlemek isteyenler için ideal bir konaklama seçeneği sunuyor. 2002 yılında, iş

dünyasındaki başarılı girişimleri ve antika koleksiyoncusu kimliğiyle tanınan Indigo Group Yönetim Kurulu Başkanı Ömer Tosun tarafından açılan Museum Hotel, Kapadokya’nın ilk lüks butik oteli olmasının yanı sıra Türkiye’nin tek Relais & Châteaux unvanlı oteli. Dünya çapında, sadece belli kalite standartlarına sahip, karakteristik özellikleri bulunan, gurme lezzetlerin en güzel örneklerinin sunulduğu lüks butik oteller ve şatoların layık görüldüğü bu unvanı elde eden Museum Hotel’e girdiğiniz anda bu ismin neden verildiğini anlıyorsunuz. “Yaşayan müze” konseptine sahip otel, konuklarına sadece tarihle uyumlu şık bir ambiyans sunmuyor, onları adeta zamanda bir yolculuğa çıkarıyor. Resepsiyondan koridorlara, restorandan odalara kadar her yerde, paha biçilmez antika parçalar ve tarihin tanıklıklarıyla uyumlu dekoratif öğeler, Türkiye’nin ve Kapadokya’nın



tarihini yansıtan çok özel bir atmosferin oluşmasına imkan tanıyor. Her biri Nevşehir Müzesi’ne kayıtlı olan bu antika eserler, Ömer Tosun’un senelerce Osmanlı, Selçuklu, Roma ve Hitit dönemine ait topladığı parçalardan oluşturduğu özel antika koleksiyonuna ait.



KAPADOKYA’NIN EN İYİ FINE-DINING RESTORANLARINDAN BİRİ: LİL’A

Dünyanın en prestijli lüks otellerine layık görülen Relais & Châteaux unvanının şartlarından biri olan gurme deneyimler, misafirlerine büyüleyici ambiyansında unutulmaz anlar yaşatan Museum Hotel’in bir diğer güçlü yanı. Yemeği adeta bir tutku olarak gören gastronomi dünyasının yeni nesil isimlerinden Saygın Sesli’nin yönetimindeki Lil’a Restaurant, sadece bölgenin değil, Türkiye’nin en önemli yeme içme duraklarından biri. Chef Saygın Sesli’nin hazırladığı geleneksel lezzetlerle yorumlanmış menü, oldukça dikkat çekiyor: Tütsülenmiş Pancar Salatası, Asma Çubukları ile Tütsülenmiş Kuzu Küsneme, Güveçte Ceviz ve Çam Fıstıklı Oruk, Kapadokya Tava, Tandır Kaburga, Balı Lavantalı Fırın Ördek gibi seçkin lezzetlere, Museum Hotel’in kendi bağlarında yetiştirdiği üzümlelerden elde ettiği ve Kocabağ ile yürütülen ortak bir projeyle şişelediği şarap seçenekleri eşlik ediyor. Türkiye’nin dört mevsim farklı keyifler sunan, doğası, mutfağı, heyecan verici deneyimleri ve ilerici turizm hedefleriyle en dikkat çeken destinasyonu Kapadokya’yı, Museum Hotel’in ambiyansı ve birinci sınıf deneyimleriyle keşfetmenin tadına varın.



YAŞAYAN MÜZE KONSEPTİNE SAHİP OLAN MUSEUM HOTEL, KONUKLARINA SADECE TARİHLE UYUMLU ETKİLEYİCİ BİR AMBİYANS SUNMAKLA KALMIYOR, ONLARI ADETA ZAMANDA YOLCULUĞA ÇIKARIYOR. FINE-DINING RESTORANIYLA DA ÖNE ÇIKAN TESİS, KAPADOKYA’YI ZİYARET ETMEK İSTEYENLER İÇİN HARİKA BİR SEÇENEK.



KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

**DÜNYANIN EN ÜNLÜ
ŞAMPANYASININ MAHZEN
ŞEFİYLE 25 YILDAN
ANILAR VE ZENGİNLİĞE
ZENGİNLİK KATAN “LÜKS
YÖNETİMİNİN” SIRLARI...**



Lüksün Perde Arkası



Yıl, 1996... Paris'in iki saat kadar kuzeyindeki Champagne bölgesi Ekim ayında feci yağmurlu. Kasaba meydanında işçileri bağlara götürecek otobüsü bekliyoruz. Önce yağmurluklarımız dağıtılıyor, ardından da tırtıklı bağ makaslarımız. Ekip şefi, “Burada bağlar çok sıkıdır. Siz üzümü kestiğinizi sanırsınız, karşı sıradan yanınızdaki salkımı almaya çalışan işçinin elini kesersiniz. Aman, dikkat!” diyor. Kişi başına 5-6 sepet üzümü ancak doldurabildiğimiz hayli zorlu bir hasat gününün ardından, şampanyanın icad edildiği manastırda, papazların yemekhanesinde dumanı üzerinde yahnilere kaşık sallıyoruz.

Aramıza üniversite doçentini andıran, gözlüklü ve kibar yeni biri katılıyor ve şampanya ile ilgili tüm sorularımızı yanıtlıyor. “Şampanya üretmek ince bir ip üzerinde yürümek gibidir” diyor ve bu ip düşmeden geçmenin sırlarından bazılarını veriyor. Şampanyanın yapıldığı üzümler için ilginç benzetmeler yapıyor: “Chardonnay pervaneli bir uçak gibidir, yavaştır. Pinot Noir bir jumbo jet’e benzer, uzun mesafeleri kat eder. Pinot Meunier ise helikopteri andırır, kendisini hiç öne çıkarmadan görevini yapar...”

Geleneksel şarap üreticilerinden çok farklı konuşan, ekose tüvid ceketli ve kalın gözlüklü Richard Geoffroy’u sempatik buluyor, Moët & Chandon şampanyaevinin genç mahzen şefinin asıl mesleğinin hekimlik olduğunu öğrenince de farkın nedenini anlıyoruz. Geoffroy, “Ailem şampanya üzümü yetiştiren toprağa çok bağlı bir köylü ailesiydi. Kendimi ispatlamak için gidip tıp okudum ama dönünce tekrar aile işine, bu kez bir başka boyutta girdim” diye anlatıyor serüvenini.

Philippe Starck sandalyede şampanya tadımı

Yıl 2013... Ilık bir Ocak ayında, Çırağan Kempinski’de, dünyanın 4 yanından gelen 120 gazeteciyle yine Geoffroy’la birlikteyiz. Bu kez buluşmamızın nedeni, Moët & Chandon’un lüks rezervi Dom Pérignon’un yeni rozesinin dünya lansmanı. Geoffroy’un yanında bu kez bir parfümör de var. Şampanyanın bağlı olduğu lüks holdingi LVMH’nin bünyesindeki Guerlain’dan Thierry Wasser, lansmandan önce günlerce İstanbul’u geziyor. Ve Sultanahmet meydanının, Boğaz ile Mısırçarşısı’nın ona ilham ettiği kokulardan bir karışım yaratıyor. Bu müthiş parfümün de desteğiyle sunulan DP roze için Geoffroy bu kez şiirsel cümleler kuruyor: “Bu enfes şarabı niye mi balon biçimli Burgonya kırmızısı kadehlerde sunduk? Köpüğün baskısından kurtulup ılınınca, hatta 14 derecede çok daha enfes oluyor, ondan. Broşüründeki ‘Kremamsı ve et gibi çiğnenebilir bir şarap’ cümleleri de Burgonya jargonudur dikkat ederseniz.” Bu sözlerin ardından Boğaz’a bakan masalara geçiyor, sırf bu lansman için getirilen ve ağır dekorla kontrast yaratan Philippe Starck sandalyelere oturarak şampanyaları tadıyoruz. Esmâ Sultan Yalısı’nda Paris’ten özel gelen 2 Michelin’li bir Fransız şefin verdiği müthiş ziyafetten sonra gece, çılgın bir partiyle devam ediyor. 400 yıllık klasik içkinin modernize olmaya başladığı, dikkatimizden kaçmıyor...

“Bu bir akşam yemeği değildir”

Yıl 2015... Aradan sadece 2 yıl geçmiş. Dünyanın en zarif köpüren şarabının büyük ustasıyla buluşmamız, bu kez Barselona’da. Önce moleküler gastronomi akımının lideri, çılgın aşçı Ferran Adrià’nın El Bulli Vakfı’na gidiyoruz. Geoffroy bu kez

kravatını atmış, beyaz gömleğine lacivert bir blazer ve hardal rengi bir pantolon eşlik ediyor. Siyah tişörtü ve sneaker’larıyla bir motorcuyu andıran Adria ile birlikte, kütüphanede bizi karşılıyorlar.

2005 DP’nin lansmanı için bu kez tema, *Decoding*. Vakıfta bir “Dom Pérignon Lab” kurulmuş, asırların birikimi iplik iplik çözülüyor, masaya yatırılıyor, gelenekler tartışmaya açılıyor. Ve bu yenilikçi bakış açılarında şampanyayı geleceğe taşıyacak, gençleştirip yeni çağa uyarlayacak fikirler üretiliyor.

Richard Geoffroy’a “Şampanya gibi tutucu bir içkinin, dünyanın en sıra dışı mutfağına imza atmış bir şefle birlikteliği doğal mı?” diye sormadan edemiyorum. Adeta sıçrarcasına itiraz ediyor: “Şampanyanın tutucu olduğu düşüncesini reddediyorum. Şampanya dünyası yenilikçidir. Adria ile işbirliğimiz, şampyanın, özellikle de Dom Pérignon’un ruhuna, tarzına uygundur.”

Akşam şehrin dışındaki eski bir tekstil fabrikasında karanlıklar içine yerleştirilmiş şık masalara kuruluyor, fantastik bir atmosferde yeni rekolteyi tadıyoruz. Ardından Ferran Adrià ve ekibinin lezzet bombardımanı başlıyor. İki saat boyunca, tam 29 “snack” damaklarımızı taçlandırıyor, şampanyayla da uyum sağlıyor. Bu sıra dışı yemeğin adı da ilginç; ünlü ressam René Magritte’in *This is not a pipe* resmine atıfla, “This is not a dinner”.

Çatal ve bıçak kullanılmayan ziyafette yaprak biçimindeki mango jölelerinden yoğurt makaronlarına, parmesanlı marsh-

mallow’lardan yosun ravyolilerine, damakta patlayan zeytinyağı toplarından jilet inceliğindeki kurutulmuş çiçeklere bir dolu yaratıcı lezzet tadıyoruz. İspanyolların ünlü Serano jambonları bile, rugby topunu andıran hamur kıtırlarına sarılı şekilde arzı endam ediyor, onca tuz ve yağına rağmen şampanya ile hiç de fena gitmiyor. Türkiye’ye dönünce yaşadıklarımı kaleme alıyorum, başlığı da *Şampanyaya gençlik aşısı* diye atıyorum. Gerçekten de Dom Pérignon gibi bir köklü markaya adeta fütüristik bir aş yapıyor bu işbirliğiyle.

Zaman tüneline uzanıp bu anlara niye mi döndüm? Temel direklerinden birini bu şampanyaların oluşturduğu Louis Vuitton Moët Hennessy holdinginin patronu Bernard Arnault’nun “dünyanın en zengin adamı” seçilmesi, bu anları bir film şeridi gibi gözlerimin önünden geçirdi.

LVMH’in patronu Arnault, grubunun içki portföyünü giyim ve aksesuar markaları kadar önemsemi. Birbiri ardına aldığı şampanya, konyak, viski, votka ve rom markalarını birer modaevi gibi yönetti, sürekli güncelledi ve “taze” tutmayı başarabildi. Nitekim grubun İmaj ve Yenilik Müdürü, “Markalarımızın geleneksellikte bağlarını sürdürürken aynı zamanda güncel olmasına dikkat ediyoruz. En büyük risk fosilleşmek” diyor. 117 milyar dolarlık servet, boşuna kazanılmamıştı.

Bu yazıyı okuduğunuz şık dergiyi çıkaran restoran da, Türkiye için çok uzun sayılabilecek çeyrek yüzyılı geride bırakabilemesinin sırrını, sanırım aynı felsefeye borçlu.



TIPS FROM SEMI
SEMI LICHY

2020 YILININ İLK AYLARI İLE
BİRLİKTE SENENİN
YEME-İÇME TRENDLERİ,
YENİ MEKANLAR, YEREL
LEZZETLER VE DAHA
NİCELERİ YÜZÜNÜ BİZE
GÖSTERMEYE BAŞLADI.
ŞİMDİ TÜM BUNLARA GÖZ
GEZDİRELİM...

BİR GASTRONOMİ
VE RÜYA ŞEHİRİ : LİZBON

2020 yılına 1-2 ay kala Lizbon'a gitme fırsatım oldu. Meşhur *Bodrum Bodrum* şarkısını inanın Lizbon için de söylemek lazım. Nereden başlasam, nasıl anlatsam Lizbon'u bilemedim. Her yönü ile oldukça cazibeli bir şehir. Kaldığım hafta boyunca tüm lezzetlerini denemeye çalıştım. Bana göre bir şehrin gastronomisini anlamak için birkaç şey yapmak gerekiyor: Yöresel tatları denemek,

turistlerin gitmediği yerel bir restorana gidip yöre sakini gibi davranmak ve o ülkeye ait ürünlerle yapılan Michelin yıldızlı yemekleri tatmak. Saydığım bu 3 şeyi de yaptım, hatta fazlasını!

Yöresel lezzet olarak artık çoğumuzun bildiği hatta ülkemizde de yavaş yavaş yüzünü göstermeye başlayan meşhur turtaları "Pasteis de Nata"yı şehre iner inmez denedim. En meşhur lezzetleri bu kremalı turta olduğu için şehrin her bölgesinde bir pastane ve bu pastanelerin içinde bu tadı bulmak mümkün. Ancak her mekan bu ürünü farklı yapıyor. En meşhurları ise Belem'de bulunan "Pasteis de Belem". Buraya geldiğinizde sizi inanılmaz bir kuyruk bekliyor olacak çünkü dediğim gibi en iyisi olduğundan bu tadı denemek isteyenler Pasteis de Belem'e akın ediyor. Ancak dikkat; bekleme sırası bazen 45 dakikayı buluyor!



TURK

Bir ülkenin lezzet kültürünü anlamak için, o ülkenin kendi malzemeleri ile hazırlanmış yemeklerini fine-dining restoranında yemelisiniz. İşte chef Fatih Tutak'a ait olan ve Bomonti'de açılan "Turk", ülkemiz gastronomisini anlamak için doğru seçenek. Restoran, coğrafyamızın kültüründen ilham alıyor hatta bu kültürü dekorasyonuna da yansıtmış: Orhun Yazıtları'ndan alınmış semboller duvarları, eski Selçuklu motifleri zemini süslüyor. Chef bu konsepti ile Türk mutfağında yeni bir dil oluşturmayı amaçlıyor.

GELENEKSEL
TUNÇ BALIK

İstanbul'da en sevdiğim yerlerden biri de Beyoğlu Balık Pazarı. Burada alışveriş yaptığım bir yer var ki söylemeden geçemeyeceğim; Tunç Balık, belki de İstanbul'daki en iyi lakerdayı yapan yer. Senelelerdir zevkle lakerda aldığım mekan, instagramın popülerliği ile daha da tanınır oldu. Somon füme ve taramaları da çok başarılı. Yolunuz düşerse hem somon fümeli sandviç yiyecek, hem de evinize lakerda alarak geleceksiniz.



CAFE MEDİ

Bir fotoğraf tutkunu musunuz? Veya Instagram bağımlısı? New York, Lower East Side'da yer alan Cafe Medi bu iki tutkuya cevap veren bir mekan. Zaten kendi restoranlarını "Instagramable" olarak tanıtıyorlar. Bazı restoranlar dekorları ile ön plana çıkarlar, Cafe Medi de tamamen öyle. Hoş bir brunch eşliğinde Instagram hesabınıza güzel birkaç fotoğraf eklemek isterseniz uğrayın derim.



FOXY LOCAL REAL

Yeni nesil chef'lerin geleneksel yemeklere getirdikleri yeniliklere bayılıyorum. Maksut Aşkar ve Levon Bağış'ın bir araya gelip açtıkları şarap barı da bu tür taze bir soluk. Levon Bağış şaraplardan sorumlu, Maksut chef ise yemeklerden. Güzel uyum. Hatta benim yıllardır bir restoranda aradığım, evde kendime yaptığım bir tabağı sonunda bir mekanda bulmak çok hoşuma gitti. Tarama & Lakerda & Abudarahho (balık yumurtası) üçlüsü. İyi şarap, güzel yemek, kaliteli müzik. Mutlaka denenmeli. *Not: Şarapların hepsi yerel üzümlerle yapılıyor.*



Sahil Esintisi

BAHAR AYLARININ ENERJİSİNE UYGUN DENİZ ÜRÜNLERİ AĞIRLIKLI MENÜMÜZ
HEM RENKLERİ HEM LEZZETİYLE İŞTAH AÇIYOR...

fotoğraflar BURAK TEOMAN



BALLI YASEMİN ÇAYINDA BUHARDA PİŞMİŞ DENİZ LEVREĞİ,
MİSKET LİMONU TEREYAĞI İLE



DENİZ SALYANGOZLU RISOTTO,
YUZU KÖPÜĞÜ İLE



TAYLAND USULÜ KIRMIZI KÖRİLİ DENİZ ÜRÜNLERİ,
POK CHOY, LIMON OTU, KAFFİR MİSKET LIMONU, KIŞNIŞ, CHILI BİBER VE SHIITAKE MANTAR İLE



ENGİNAR,
KIŞ TRÜF MANTAR DİLİMLERİ, ROKA YAPRAKLARI, FINDIK VE LİMONLU ZEYTİNYAĞI İLE

✂ MAIN COURSE



BUHARDA PİŞMİŞ ALASKA YENGEÇ,
SATSUMA TEREYAGI VE AJINOMOTO İLE



BEZELYE RISOTTO,
NANE VE ZERDEÇAL KÖPÜĞÜ İLE



WASABI MAYONEZLİ ALASKA YENGEÇ,
KIRMIZI PANCAR JÖLESİ, AMARANT VE KİŞNİŞ TOZU İLE



DENİZ TARAĞI,
TATLI PATATES PÜRESİ VE MİKRO KİŞNİŞ İLE



JOSPER IZGARADA PIŞIRILMIŞ KARİDES,
MİSKET LİMONLU TEREYAĞI İLE



JOSPER IZGARADA PIŞIRILMIŞ KUZU KAFES,
KİMYON, MİSKET LİMONU KABUĞU, AMORA HARDALLI PATATES PÜRESİ İLE

✂ MAIN COURSE



SEZAR SALATA,
KARİDES SATAY VE PARME-
SAN KİTİRLARİ İLE

LAVANTALI CREME BRULÉE



GÜRAL PORSELEN



guralporselen.com.tr



Dört Mersim Lüks

İSTANBUL'DA FOUR SEASONS OTEL GRUBUNUN ÖNCE SULTANAHMET, ARDINDAN BOSPHORUS OTELLERİNDE GENEL MÜDÜR OLAN TAREK MOURAD İLE MARKANIN BAŞARISININ ARDINDA YATANLARI KONUŞTUK...

Kariyerinizin başından beri otelcilik sektöründesiniz. Küçüklüğünüzden beri istediğiniz bir alan mıydı?

Benim için ilk görüşte aşktı bu sektör. İnsanları, ihtişamı, güzelliği ve lüksüyle otelciliği çok seviyorum. Benim içimdeki, ruhumdaki tutku bu.

Yurtdışında birçok görev aldınız, farklı ülkelerde yaşamak ve çalışmak size neler kattı?

Dünyanın farklı yerlerinden değişik insanlarla tanışmak, kariyerim boyunca beni en mutlu eden şey oldu. Birisiyle tanıştığınızda onu sadece bir insan olarak tanımakla kalmaz aynı zamanda kültürünü, etnik zenginliklerini, inançlarını, yiyeceklerini, alışkanlıklarını, neleri sevip neleri sevmediğini de öğrenirsiniz. Bir insan olarak sizi zenginleştirir, alçakgönüllü hissetmenizi,

içinde yaşadığımız çeşitliliklerle dolu bu dünyayı takdir etmenizi, farklı insanlara nazik ve saygılı davranmayı öğrenmenizi de sağlar.

Four Seasons otelleriyle ve İstanbul'la yolunuz nasıl kesişti? Daha önce İstanbul'u tanıyor muydunuz?

Baba tarafından kökenlerimiz Osmanlı dönemine kadar uzanıyor ve ben bundan her zaman gurur duyuyorum. Mısır doğumlu olduğum için Türkiye'nin kalbimde ve zihnimde hep özel bir yeri olmuştur. Sadece aileden dolayı değil eğitimim sırasında da Türkiye'nin görkemli tarihi ve benzersiz cevheri İstanbul hakkında çok şey öğrendim. İstanbul'un benim için ne anlama geldiğini böyle özetleyebilirim. Four Seasons grubuna 1999'da katıldım ve Four Seasons Hotel Cairo at the First

Residence'ta çalışmaya başladım. O dönem, İstanbul'daki Four Seasons ekibiyle hemen her gün görüşüyordum. Kahire'deki otelin açılışında çok yardımcı oldular. Ve 2007 yılında dünyanın en önemli tarihi yapılarından ve en lüks butik otellerinden biri olan Four Seasons Hotel Sultanahmet'in Genel Müdürlüğüne atanma şansına sahip oldum.

Four Seasons Hotel Bosphorus'tan önce Four Seasons Hotel Sultanahmet'in Genel Müdürlüğünü yaptınız. Misafir profili açısından tarihi yarımada ve Boğaz arasında fark var mı?

Four Seasons, dünyanın en güzel şehri İstanbul'un harika lokasyonlarında 2 oteli olduğu için çok şanslı. Sultanahmet bölgesi büyüğü tarihi ve zarafeti, Boğaziçi

ise doğal güzelliği ve büyüleyici manzarasıyla iş ya da tatil amaçlı İstanbul'a gelen konuklara benzersiz deneyimler sunuyor. Misafir profilinde fark görmüyorum zira hangi amaçla ziyaret ederlerse etsinler, deneyim onları gerçekten büyülüyor ve çok sevdikleri bu şehre tekrar tekrar gelmek istiyorlar.

Dümene geçtikten sonra otelde değişim veya yenilikler yaptınız mı? Çalışanlarınıza en çok neye dikkat etmelerini öğütlüyorsunuz?

Dünyanın en kolay işini yapıyoruz, diğer taraftan en iyi olmaya devam etmek istiyorsanız en zor iş de otelcilik. En iyi olmayı sürdürmek aynı zamanda konaklama deneyimini yiyecek ve içecek, spa, odalar gibi her açıdan geliştirmeye devam etmeyi gerektiriyor. Konukların beklentileri ve otelcilik dünyasındaki gelişmeler doğrultusunda mevcut ortamı her gün geliştirmek de aynı derecede önemli. Süitlerimizi yeniledik, yeni yiyecek ve içecek seçenekleri sunduk ve yaz-kış benzersiz şehir deneyimleri yaşattık. 2020-2021 yıllarında Four Seasons İstanbul otellerinin fiziksel açıdan tamamıyla yenilenmesine tanıklık edeceğiz.

Türk otelcilik sektörünü dünyayla kıyasladığınızda, sizce ne noktada bulunuyor?
Dünyanın en iyileri arasında görüyorum.

Seyahat ederken iyi bir otelde kalmayı lüks olarak mı değerlendirmek gerekiyor?

Bir şey ancak kalbinize, ruhunuza ve zihninize dokunduğunda lüks olabilir. Lüks bir deneyimi ne zaman hatırlarsanız aklınıza yaşadığınız unutulmaz anılar gelmelidir.



Lüks sizin için nedir?

Lüksü cömertlik olarak tanımlıyorum. Ve lüks, zamanla başlıyor çünkü hayattaki en değerli şey zaman. Yeni deneyimlerin, yaratıcılıkta, detaylarda, içimizdeki ve dışımızdaki tüm duyularda algılanan benzersizliğin ve elbette her yönüyle özel olana duyulan tutkunun keyfini çıkarmak için zamana sahip olmak bana göre lüks demektir.

Kişisel yolculuklarınızda sizin otel seçme kriterleriniz nedir?

Gittiğim destinasyonu en iyi şekilde temsil etmeli, lokasyonu mükemmel olmalı ve ödediğim paranın karşılığını alabilmeliyim; bunu sadece maddi boyutta değil hizmet boyutunda değerlendiriyorum.

İstanbul'daki favori restoranlarınızı ve sevdiğiniz özelliklerini öğrenebilir miyiz?

Bu konuda önyargılı algılanabilirim ama inanın, değilim. Beğendiğim pek çok yer var ancak Four Seasons Hotel Sultanahmet ve Four Seasons Hotel Bosphorus'un yemek deneyimleri beni hep çok etkiliyor. Öte yandan Türkiye'ye geldiğimden beri en çok kahvaltıyı seviyorum. Nezh, gerçek Türk kahvaltı kültürünün büyüleyici Boğaz manzarası eşliğinde deneyimlemekten büyük zevk alıyorum. Gitmekten keyif aldığım daha pek çok restoran var ama hepsini saymaya kalksam buraya sığmaz ve hiçbirine haksızlık etmek istemem.

Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Türkiye'ye ve Türklere bana ve aileme gösterdikleri içtenlik, nezaket, misafirperverlik ve yaşattıkları benzersiz deneyimler için teşekkür ederim.



“LÜKSÜ CÖMERTLİK OLARAK TANIMLIYORUM; LÜKS KESİNLİKLE ZAMAN KAVRAMI İLE BAŞLIYOR ÇÜNKÜ HAYATTAKİ EN DEĞERLİ ŞEY ZAMAN. YENİ DENEYİMLERİN, TÜM DUYULARDA ALGILANAN BENZERSİZLİK HİSSİNİN VE ÖZEL OLANA DUYULAN TUTKUNUN KEYFİNİ ÇIKARMAK İÇİN ZAMANA SAHİP OLMAK BANA GÖRE LÜKS DEMEKTİR.”

Tarek Mourad



SUYUN ALTI: Bambaşka Bir Dünya

SUYUN ALTINA OLAN HAYRANLIĞI, KERİM SABUNCUOĞLU'NU SANATA YÖNELTMİŞ. BİRBİRİNDEN ETKİLEYİCİ FOTOĞRAFLAR ÇEKEN SABUNCUOĞLU İLE FOTOĞRAFLARINI VE *SOMETIMES* ADINI TAŞIYAN BELGESEL NİTELİĞİNDEKİ KİTABINI KONUŞTUK.

Dünya Sualtı Konfederasyonu - CMAS'ın Su Altı Görüntüleme Komisyon Başkanı seçildiniz, bunun önemini bize açıklay mısınız?
CMAS (Dünya Su Altı Sporları Konfederasyonu) dünya üzerindeki su altı aktivitelerini regüle eder. Nasıl FIFA/UEFA dünya futboluna yön veriyorsa CMAS da dünya su altına yön verir. CMAS'ın kurucusu benim jenerasyonumun siyah beyaz TV'lerde

nefessiz izlediği Jacques Cousteau. Önceleri aletli dalış ve zıpkınla balık avlama gibi branşlar ile ilgilenen CMAS artık bünyesinde serbest dalış, zıpkınla balık avlama, aletli dalış, su altı ragbisi, su altı hokeyi, paletli yüzme ve benim başkanı olduğum su altı görüntüleme gibi branşları barındırıyor.

Su altı görüntüleme komisyonu kendi camiasının en önemli organizasyonu olan

Dünya Şampiyonalarını organize eder. Dünyada yapılan bütün su altı görüntüleme yarışmalarının hem kurallarını koyar hem de kontrolünü sağlar. Kısacası dünyada yapılan neredeyse bütün su altı fotoğraf ve video yarışmalarının en tepesidir. Ben, bu komisyonun başkanlığına seçilen ilk Türk'üm.

Hobi olarak başladığınız tutkunuz

modern sanat çalışmalarına evrildi. Bu sizin planlayıp çizdiğiniz bir yol muydu ya da biraz kendiliğinden mi gelişti?

5 yaşında dudakları morarana kadar denizden çıkmayı bilmeyen, vücudunun zangır zangır titremesini engelleyemeyen sarışın cılız bir çocuk düşünün, işte o çocuk benim. Uzunca bir zaman hem balık tutmak hem de zıpkınla balık avlamak yaz aylarının en büyük eğlencesiydi. Daha sonraları hayatıma windsurf girdi ve üniversite bitene kadar yaz ayla-

rında her fırsatta windsurf yapar oldum.

Kısacası küçük yaşımdan beri hep denizle iç içeyim. Özellikle denizin altını hep çok merak etim ve bu merakımı yurtdışından gelen belgeselleri izleyerek giderdim. Balık davranışlarını, türlerini öncelikle bu belgesellerden öğrendim.

Fotoğrafa gelince; elime bir kalem ve boş bir sayfa verin çöpten adam bile çizemem. En azından hayal ettiğim, istediğim gibi olmaz. Üniversite yıllarında fotoğraf çekebildiğimi anladığımda boş kağıt

“HER YIL SONU, ÇEKTIĞİMİZ FOTOĞRAFLARDAN OLUŞAN *SOMETIMES* ADINDA BİR KİTAP ÇIKARTIP SEVDİKLERİMİZE HEDİYE EDİYORUZ. BU KİTAPLARI YAPARAK ASLINDA GELECEĞE GÜNÜN BİR BELGESİNİ BIRAKIYORUZ, FARKINDA OLMADAN BELGESEL YAPIMCISI OLDUK!”





“BİZ 9 ARKADAŞ SON 10 YILDIR HER SENE DAHA ÖNCE GİTMEDİĞİMİZ BİR DALIŞ NOKTASINA GİDİP DALIYORUZ. HEPİMİZİN ORTAK NOKTASI SUYUN ALTINA AŞIK OLMAMIZ. EKİBİN TAMAMI TÜRKİYE’NİN TANINMIŞ İŞ ADAMLARI AMA BU MÜTHİŞ HOBİNİN PEŞİNDE HEPSİ SU ALTINDA FOTOĞRAF ÇEKMEYİ ÖĞRENDİ.”

ve kalemden kurtulduğumu, istediğim fotoğrafı çekerek bu konudaki eksikliğini giderebildiğimi anladım.

Fotoğraf aslında gözün eğitilmesi ile başlıyor; çok sayıda fotoğraf çekmek, her kare üzerinde düşünmek ve o kareyi kusursuz bir hale getirene kadar çok çalışmak lazım. Bunun internetin olmadığı, dijital fotoğrafın hayatımıza girmedığı senelerde ne kadar farklı yapıldığını bilenler bilmeyenlere anlatsın!

Su ile hep haşır neşir olmama rağmen ilk scuba dalışımı (yani su altında soluma cihazları tüp, ceket, regülatör gibi ekipmanla) 2000’li senelerde yaptım. Suyun altına, denize ve dalışa aşına olmam suyun altında o kadar malzeme ile bile çok rahat hareket etmemi sağlıyordu.

Su altını bir de bu şekilde görünce kafamda bir ampul yandı. Karada çektiğim fotoğrafları denizin altında da çekmeliydim, aşağıyı hiç bilmeyen insanlara o eşsiz güzelliği göstermeliydim.

Sonrası profesyonel makinemi suyun altına indirebileceğim bir kılıfı almamla devam etti. Sistemi kurdum, çalışmaya başladım ve ilk girdiğim yarışmadan bir ödül ile eve döndüm. İşte bu nokta su altı fotoğrafı hobimin kontrolden çıkma-

sı noktası. Her girdiğim yarışmadan mutlaka bir ödül aldım, 2 kere üst üste Türkiye Şampiyonu oldum, şimdi başkanı olduğum CMAS Dünya Su Altı Görüntüleme Şampiyonasında bir dünya ikinciliğim, bir de Avrupa birinciliğim var.

Kısacası kontrolden çıkan hobim sayesinde kendimi en iyi hissettiğim yere yani denize çok yakınım ve önümüzdeki kuşaklara heyecan duyarak katılacakları yarışmaları oluştuyorum.

Fotoğraflarınızı çekerken önceden bir tema belirliyor musunuz yoksa daha spontane olarak karşılaştığınız anı kaçırmamaya mı çalışıyorsunuz?

Dalış bildiğiniz gibi sizi farklı bir ortama sokuyor. Suyun altında her şey her an değişkendir; dalgalar, akıntılar, ışık ve hiç yorulmadan hareket eden su altı canlıları. Bu sebeple aslında önceden bir planlama yapsanız bile bu planlar suyun altında değişecektir.

Ayrıca dalarken lenslerinizi değiştiremeyeceğiniz için o dalışa geniş aç bir lens ile giriyorsanız o dalışta sadece geniş aç fotoğraf çekebilirsiniz.

Sonuç olarak çektiğim fotoğrafların neredey-

se hepsi spontane çekilmiştir.

Bu sebeple her dalıştan önce ‘Fotoğrafçı şansım benimle olsun’ diye kendi kendime mırıldanırım.

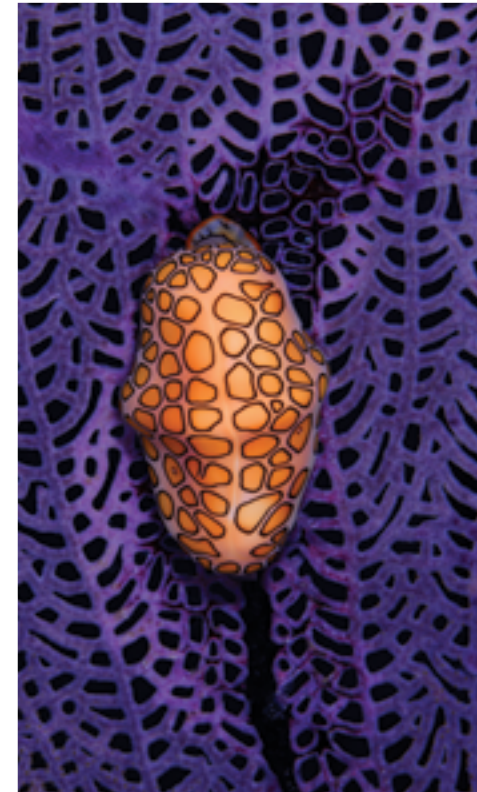
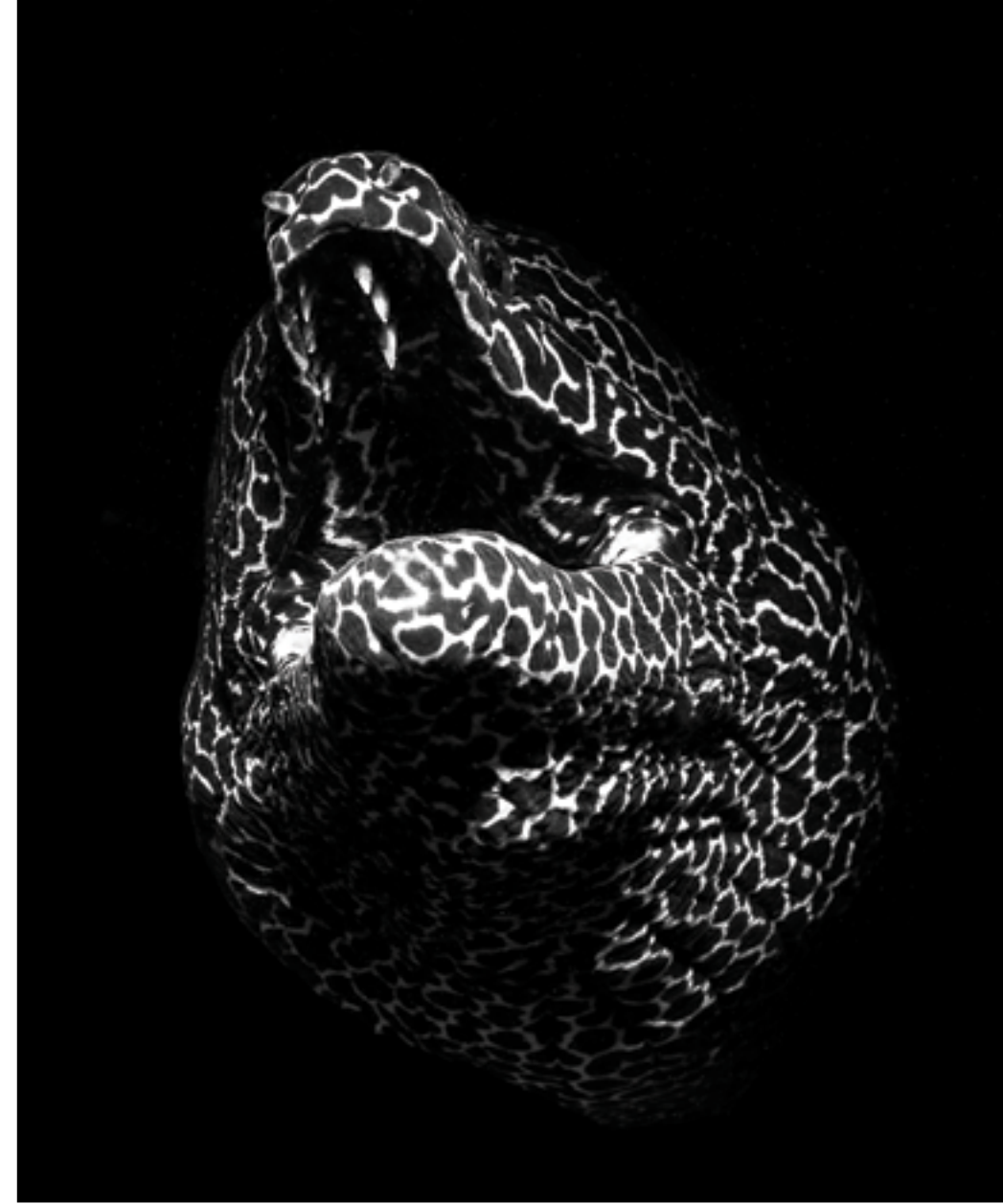
Fotoğraflarınızdan oluşan kitaplarınızı bize anlatır mısınız?

Biz 9 arkadaş son 10 yıldır her sene daha önce gitmediğimiz bir dalış noktasına gidip dalıyoruz. Hepimizin ortak noktası suyun altına aşık olmamız. Ekibin tamamı Türkiye’nin tanınmış iş adamları ama bu müthiş hobinin peşinde hepsi su altında fotoğraf çekmeyi öğrendi. Bu sayede oluşan fotoğraflardan her yıl sonu *Sometimes* adında bir kitap çıkartıp sevdiklerimize hediye ediyoruz.

Bir konunun altını çizmek istiyorum. Dünyadaki iklim değişikliklerinden denizler de çok etkileniyor. Örneğin Palau’da dalıp fotoğraflarını çektiğimiz “Jelly Fish Lake”deki altın denizanası kolonisi denizlerin ısınmasından dolayı yok olmuş vaziyette. Yani bizler bu kitapları yaparak aslında geleceğe günün bir belgesini bırakıyoruz, farkında olmadan belgesel yapımcısı olduk!

Deniz ve deniz canlılarıyla böylesine iç içe olmak beslenmenizde değişikliğe yol açtı mı?

Evet oldu. Orfoz, lagos gibi ergenleşip üreyebil-



“DENİZ CANLILARIYLA BÖYLESİNE İÇ İÇE OLDUKTAN SONRA ORFOZ, LAGOS GİBİ ERGENLEŞİP ÜREYEBİLMEK İÇİN YILLARCA BEKLEYEN KIYMETLİ BALIKLARI ARTIK TÜKETMİYORUM. AMA SADECE SEVGİMDEN VE TÜRE DUYDUĞUM HAYRANLIKTAN AHTAPOT YEMEYİ BIRAKTIM.”





agresif türlerin diğer canlıların yumurtalarını yok etmesi ile sonuçlanıyor. Köpekbalığı da yemeyin!

Denizle böylesine iç içe olmak size neleri öğretti?

Öncelikle dinginlik ve huzur. Suyun altında muhteşem bir mavi sonsuzluktasınız ve uçmaya en yakın hissi yaşıyorsunuz.

Dalış yapmak için birçok yer gezip gördüğünüz için, yurtdışından 3 tane de favori mekanınız listesi alalım... Ve tabii Türkiye'den de favori adresleriniz varsa öğrenmek isteriz...

Dünya'da daldığım yerlerden en çok Raja Ampat (Endonezya'yı) beğenmiştim. 4 metre büyüklüğünde mantarlar yanınızda dans ederken 1 cm büyüklüğünde pigme deniz atları mercanların arasında saklambaç oynuyorlar.

Galapagos inanılmaz bir yer. Darwin ve evrim dediğimizde ilk akla gelen yer Galapagos adaları. Bir ada topluluğu düşünün üzerinde yaşayan kertenkeleler dört ayrı şekilde evrilmiş. Kimi ağaçta yaşıyor kimi suyun altına dalıp yosunlar ile besleniyor.

Küba'da yer alan Los Jardines de la Reina (Kraliçenin Bahçesi) denilen dalış noktasını Fidel Castro yıllar evvel ticari balıkçılığa kapatmış. On yıllar içerisinde balık nüfusu inanılmaz bir şekilde artmış. Açıkçası Küba'da dalış yapana kadar ben köpekbalığı fotoğrafı çektiğimi zannedyordum. Üzerinize gelen Karayip köpekbalıkları size yarım metre kala manevra yaparak uzaklaşıyor; gerçekten harika bir duygu.

Türkiye'de orfoz avı yasağı harika sonuçlar vermeye başladı. Tür tekrar çoğalıyor. En iyi dalış ise haliyle Kaş ve Bodrum.

KERİM SABUNCUOĞLU'NUN SU ALTI TARİHÇESİ

- 2000 yılından beri tüplü dalış yapıyor, su altı fotoğrafı çekiyor.
- 2011 ve 2012 yılları Su Altı Fotoğrafı Türkiye Şampiyonu.
- 2011 Dünya Su Altı Görüntüleme Şampiyonası'nda Gümüş Madalya aldı.
- 2013 Avrupa Su Altı Görüntüleme Şampiyonası'nda Altın Madalya

- kazandı.
- 2015 yılından beri TSSF Görüntüleme Kurulu Üyesi.
- 2017 yılından beri CMAS (Dünya Su Altı Federasyonu) Görüntüleme Kurulu Dünya Başkanı.
- Eserleri pek çok sergide sergilendi.
- 5 adet su altı ile ilgili ortak kitabı var.

Şans'lı Değişim!

YILLARIN ŞANS RESTAURANT'INDA BUGÜNLERDE BİR DEĞİŞİM RÜZGARİ ESİYOR. KLASİK TARZLARINI KORUYARAK GERÇEKLEŞTİRDİKLERİ GÜNCELLEME, BUNCA YILLIK BAŞARILARINI DA AÇIKLAYAN BİR İPUÇU. ŞANS'TAKİ BU YENİLİĞİ NİSO ADATO, SALON CHEF'i SAİT CAN VE EXECUTİVE CHEF MELDA FARİMAZ İLE KONUŞTUK...

NİSO ADATO, İşletme Sahibi

Fine dining alanında en eski müesseselerden birisiniz. Bir restoranın bunca yıl varlığını sürdürmesi zor mu? Bu sürekliliği sağlamak için nasıl ilerlediniz?
Şans Restaurant, 1992'de kuruldu, bu sene 28'inci yılımızı kutlayacağız. İstanbul gibi bir metropolde, aynı noktada 28 senedir, çizgisini hiç bozmadan bugüne kadar gelebilmiş, çok az sayıda restoran var. Bunun sebeplerinden bir tanesi, "fine dining" standartlarında bir lokantanın ekonomide rüzgarın ters estiği dönemlerde 1-2 sene zarar edeceğini bile bile arkasında kararlılıkla durabilmenin hiç kolay olmaması. Arkasında durabilmek için inanmanız gerekir. Biz hep Şans Restaurant gibi bir müessesenin yoluna devam etmesinin çok önemli olduğuna inandık. Şans'ın bugünlere gelebilmesinin en önemli dayanaklarından bir tanesi de ekibimiz. Kurulduğumuz günden bugüne dek çalışmakta olan çok sayıda elemanımız var. Şans'ta yetişmiş ve sonrasında sektörde çok iyi yerlere gelmiş personelimizle de her zaman gurur duyduk.

Şu sıralar Şans'ta bir değişim rüzgarı esiyor, bunları anlatabilir misiniz?

Şans'ın kurucu ortağı ve çok değerli mutfak chef'i Ali Bey'in 25 yıl sonra sağlık sebepleri ile ayrılmak zorunda kalması ile iki yıl boyunca mutfağımıza yeni bir kaptan arayışımız oldu. Şanslıyız ki Şans'ta bayrağı devralacak Melda Chef ile yollarımız kesişti, kendisi bir sene önce ailemize katıldı. Uzun yıllara dayanan mutfak tecrübesi, 2-3 sene

Londra, 10 yıla yakın Napa Valley birikimini Şans'ın 28 senelik değerleriyle bir araya getirdiğimizde Şans'ın önümüzdeki yıllarda çok daha iyi yerlere geleceğini görebiliyorum.

Melda Chef ile Şans vizyonumuzu masaya yatırdık. Her işletme gibi Şans'ın da gastronomik trendleri yakından takip ederek değişime ayak uydurmaya ihtiyacı var. Çağa ayak uydururken, özümüzü koruyabilmek çok önemli.

Şans Restaurant ilk olarak "uluslararası mutfak" olarak açıldı, bugün Akdeniz ve çağdaş Türk mutfağı üzerine yoğunlaşıyoruz. Ama gitmek istediğimiz yer çağdaş Türk mutfağı. Bu, değişim düşüncelerimizden bir tanesi. Bir diğeri de, bugünlerde çok önem kazanmaya başladığını düşündüğümüz, sağlıklı, mevsimsel, en iyi lokal ürünlere dayalı bir mutfağa odaklanmak. Menüümüzdeki malzemelerin donmuş ürün sayısını minimuma indirmek, ürünün en iyisini aramak, en iyi tedarikçiler ile çalışmak ve her şeyi mevsiminde, zamanında mutfağımıza sokabilmek için büyük gayret sarfediyoruz.

Müşteri kitlenizde müdavimler mi ağırlıkta?

Şans ilk açıldığında neredeyse merkezin dışarısındayken zamanla yanında kuleler yükselmeye başladı; Sabancı Holding, İş Bankası Kuleleri, Yapı Kredi merkez binası Şans'tan sonra yapıldılar. Şimdi bütün bu iş merkezleri Şans'a yürüme mesafesindeler. Burası zaman içerisinde iş dünyasının üst düzey yöneticilerinin buluşma noktası oldu. İş dünyası dışında kalan kesim Şans'ı bir dönem unutmuş olsa da bugünlerde eski misafirlerimizi tekrar görüyor olmak çok mutluluk verici. Ne yazık ki "Biz Şans kapandı zannediyorduk" yorumunu çok sık duyuyoruz, oysa 28 senedir yolumuza hiç durmadan devam ediyoruz!

Şans yıllardır *Trip Advisor*'ın "Certificate of Excellence", son 10 senedir de *Wine Spectator*'un "Award of Excellence" listesinde. İncili Gastronomi Rehberi'nde de son 3 senedir, 4 inci ile, Türkiye'nin en başarılı restoranları arasında. Bu başarıların bize kazandırdığı yeni müşterilerimizle tanışmak bizleri mutlu ediyor.



MELDA FARİMAZ, Executive Chef

Şans'ın lezzetlerine alışkın olanlara yeni bir menü hazırlarken nelere dikkat ettiniz?

Mevsimsel ve lokal malzemelerin en iyilerini, Anadolu'nun küçük ve değerli üreticilerinin ürettiklerini masaya getirebilmek için çaba gösteriyorum. İyi bir yemeğin çok büyük bir kısmı çok kaliteli malzemedir, diğer kısmı da bunun ustalıkla pişirilmesi. Anadolu'nun inanılmaz değerli lezzetleri, reçeteleri var. Geleneksel tatları çağdaş bir sunumla misafirlerimizin önüne getirmek ileriki dönemde Şans'ta yapmak istediğimiz şeylerden bir tanesi.

Mekanın alışıldık tarzını korurken yenilik yaratmak oldukça heyecanlı bir süreç

olmuştur, bunu sizden dinleyebilir miyiz?

Şans'ın çok kaliteli ve seneler içerisinde oturmuş bir müşteri kitlesi var. İyi yemek yemekten hoşlanan, yenilikleri takdir eden bu kitleye yeni lezzetler hazırlamak gerçekten heyecan verici. Yaratıklarımı misafirlerimiz ile paylaşabilmek benim için bir chef olmanın en cazibeli yanlarından biri.

Leonardo da Vinci, "Simplicity is the ultimate sophistication" demiş. Ne kadar sade, o kadar güzel. Bir tabağı basite indirmek gerçekten ustalık gerektiriyor. Tabağın görsel lezzeti kadar önemli, aynı makyaj yapmak gibi; ayarında makyaj yaparsanız, güzelliği ortaya çıkartırsınız, bazen de gerçek güzelliğin makyaja ihtiyacı olmaz. Aynen Bodrum'dan gelmiş dev bir dil balığını ustalıkla pişirip sade bir sos ile servis edebilmek gibi.

Gastronomi alanında birçok yeni trend ortaya çıktı, bize bunlarla ilgili bilgi verebilir misiniz?

Günümüzde tüketiciler daha bilinçli; tarladan tabağa taşınan bir ürünün nereden geldiğini, hangi işlemlerden geçtiğini bilmek istiyor. İşin özüne dönmek; daha çok doğal ve yerel ürünler ile çalışmak ve sağlıklı beslenmek dünyada yükselen trendler.

Genel olarak teknik hiç değişmiyor, sistem aynı fakat her zaman kafamı 'atıksız mutfak' ve 'sürdürülebilirlik' kavramlarına yoruyorum. İsraf etmemek bu topraklardaki kadim kültürün bir parçası. Mutfakta israf etmemeyi annem ve anneannemden öğrendim. Günümüzde ise ihtiyacımızın çok üstünde tüketiyoruz. Özkaynakları yok etmek, karbon atıklarımızla etrafı kirliletmek bunlardan bazıları.

ŞANS'LI MİSAFİRLERİ
KAPIDA 'MERHABA'
DİYEREK KARŞILAYAN
PAPAĞAN YAKUP 38
YAŞINDA VE YILLARDIR
ŞANS AİLESİYLE BİRLİKTE.



SAİT CAN, *Salon Chef'i*

Kaç yıldır Şans ailesindesiniz?

1992'de Şans Restaurant'ın kurulduğu günden bugüne ailenin bir parçasıyım. Biz büyük bir aileyiz. Yeni eleman alırken kendilerini uyarıyorum, "Bu sizin ilk ve son işiniz olabilir" diye! Burada işe başlayıp bir daha ayrılmayan çok sayıda elemanımız var.

Mekanda misafirlerinizi ağırlarken önem verdiğiniz kriterleri anlatabilir misiniz?

Servis çok dikkat isteyen bir iş. Benim servis sektöründeki deneyimim 40 seneyi aştı, o yüzden çok titizim. En ufak bir hataya yer veremezsiniz. Yemeğiniz mutfaktan mükemmel çıksa bile, serviste mükemmel olamazsanız, restoranınız eksi puan alır.

Yıllanmış müesseselerde misafirlerle hizmet personeli arasında bir bağ kuruluyor; misafirlerle ilişkiler, onları iyi tanımak menüye yeni lezzetler eklerken sizi yönlendiriyor mu?

Bana göre Şans'ı farklı kılan şey seneler içerisinde misafirlerimiz ile kurmuş olduğumuz samimiyet ve iletişimidir. Ben 28 senedir her gün Şans'tayım. Özellikle uzun süredir Şans'a gel-



mekte olan misafirlerimizin ne sevdiğini, sevmeydiğini, nerede oturmaktan hoşlandıklarını bilirim. Bazı müesseseler bunun için yazılım kullanıyor.

En son 20 sene önce Şans'a gelmiş misafirinizi kapıda ismiyle karşıladığınızda bir fark yaratıyorsunuz. Misafirlerimize kendilerini evde hissettirmek, samimiyeti yansıtmak ve memnun ayrılmaları için elimizden geleni yapmak benim mesleğim. Bu samimiyet, kesintisiz servis ve koşulsuz müşteri memnuniyeti anlayışımızdan dolayı 15 senedir her Pazartesi günü Şans'ta yemek yiyen bir grubumuz var. Aynı şekilde Türkiye'nin dev şirketlerinin CEO'larından oluşan bir grup da 10 seneyi aşkın bir süredir her ay düzenli burada yemek yer. Konsoloslardan, devlet büyüğlerimizden gastronomik derneklere kadar her kesimden seçkin misafirimizi senelerdir ağırlıyor olmaktan büyük onur duyuyoruz.



FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

Capri, La Fontelina'nın bebek enginarı. Marakeş, Terrace des Epice'de Fas mazelere. Charleston, South Carolina'da ise Leons'da ızgara istiridye.

YEMEĞE İLİŞKİNİZE DAİR...

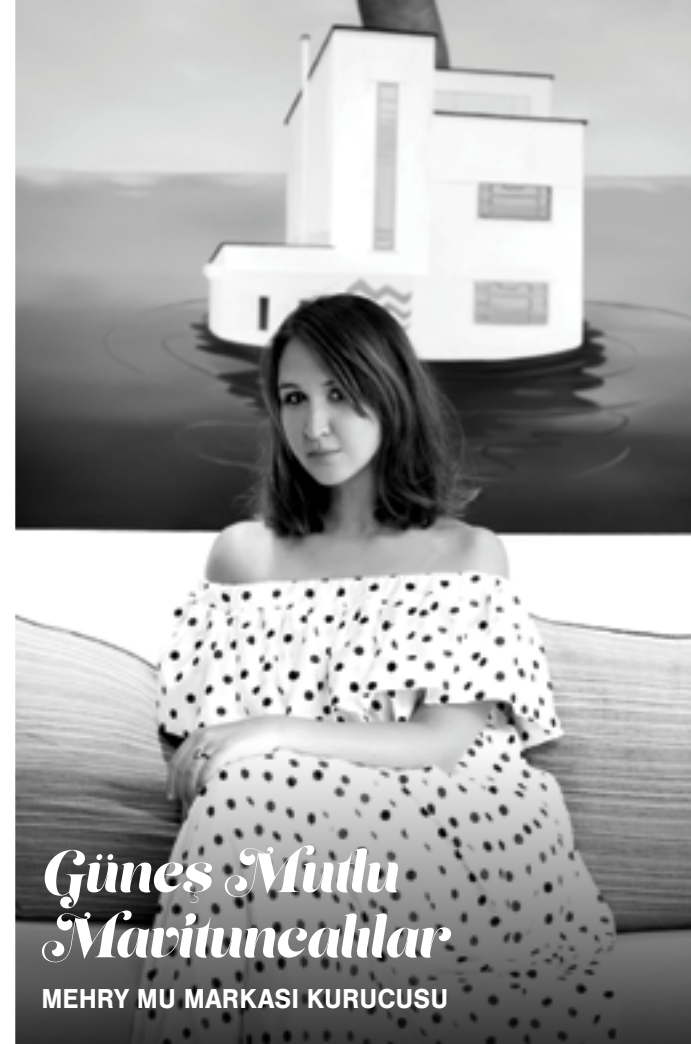
Ailemde yemek yemeyi sevmeyen yok. Sebze yemekleri sevgimi annemden almışım. Seyahatlerimi gitmek istediğim restoranlara göre planlama dürtümü ise babamdan. Yemek benim ve eşimin hayatında büyük yer kaplıyor ve çok şanslıyız ki çocuklarımız da yaşları elverdiğince bu merakı paylaşıyor.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?

Ne yazık ki çok nadir yemek yapıyorum. Böyle çok arada sırada bir şeyler hazırlayınca tabii çok kıymetli oluyor! Evdekiler benim salatalarımı seviyorlar. Sanırım yapabileceğim en pratik yemeğe, yaratıcı şekilde içerik kattığım için.

YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA SONRA PIŞMAN OLDUĞUNUZ BİR "GUILTY PLEASURE" VAR MI?

Olmaz mı! Sanırım en vazgeçilmezim çikolata. Benim için ne kadar pralinli ve yoğun; o kadar iyi!



Güneş Mutlu Marituncahılar

MEHRY MU MARKASI KURUCUSU



Leons, South Carolina



La Fontelina, Capri

SAĞLIK İÇİN ÖZELLİKLE TÜKETTİĞİNİZ BİR GIDA VAR MI?

Günlük hayatımda birçok insan gibi glüten, süt ürünleri, şekerden uzak duruyorum. Ama güzel bir restorana gittiğimde bu kuralı bozuyorum, yediğim yemeğin hakkını veriyorum.

GÜNLÜK YEMEK RUTİNİNİZ...

Son 1 yıldır kendimi intermittent fasting'e alıştırdım. En az 16 saat aç kalıyorum. Çocuklarımdan dolayı akşam yiyip, sabah yememe şeklinde uyguluyorum. Sabah bir 'bullet proof kahve' içip spor hocam Ali Hoca ile spor yapıyorum. 13:00 civarında gözümü doyuran bir salata yiyorum. Bazen akşamüstüne doğru 1 karabuğday patlağı ya da hurmalı bir çikolata topu atıştırıyorum. Gün içinde birkaç Türk kahvesi ve bolca bitki çayı içiyorum. Akşam yemeğinde evde balık ya da et ve yanında sebze ve salata yiyorum. Yediğim yemekleri ilginçleştirmek için çoğunlukla avokado, çeşitli baharatlar ve ceviz kullanıyorum.

SUNSET SİZİN İÇİN...

İkonik, leziz, sofistike.

SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?

Sunset'in, ilk gençlik yıllarımdan beri anısı

bende çok. Büyük aile yemeklerimizi sıklıkla burada yedik. Sanırım yuzu sosunu ilk kez burada tattım. 20'li yaşlarımda Türkiye'ye döndüğümde babaannemi öğle yemeğine getirdim. Şimdi de barı, içkileri ve misafir chef'leri için severek geldiğimiz bir klasik oldu.

EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ NEDİR?

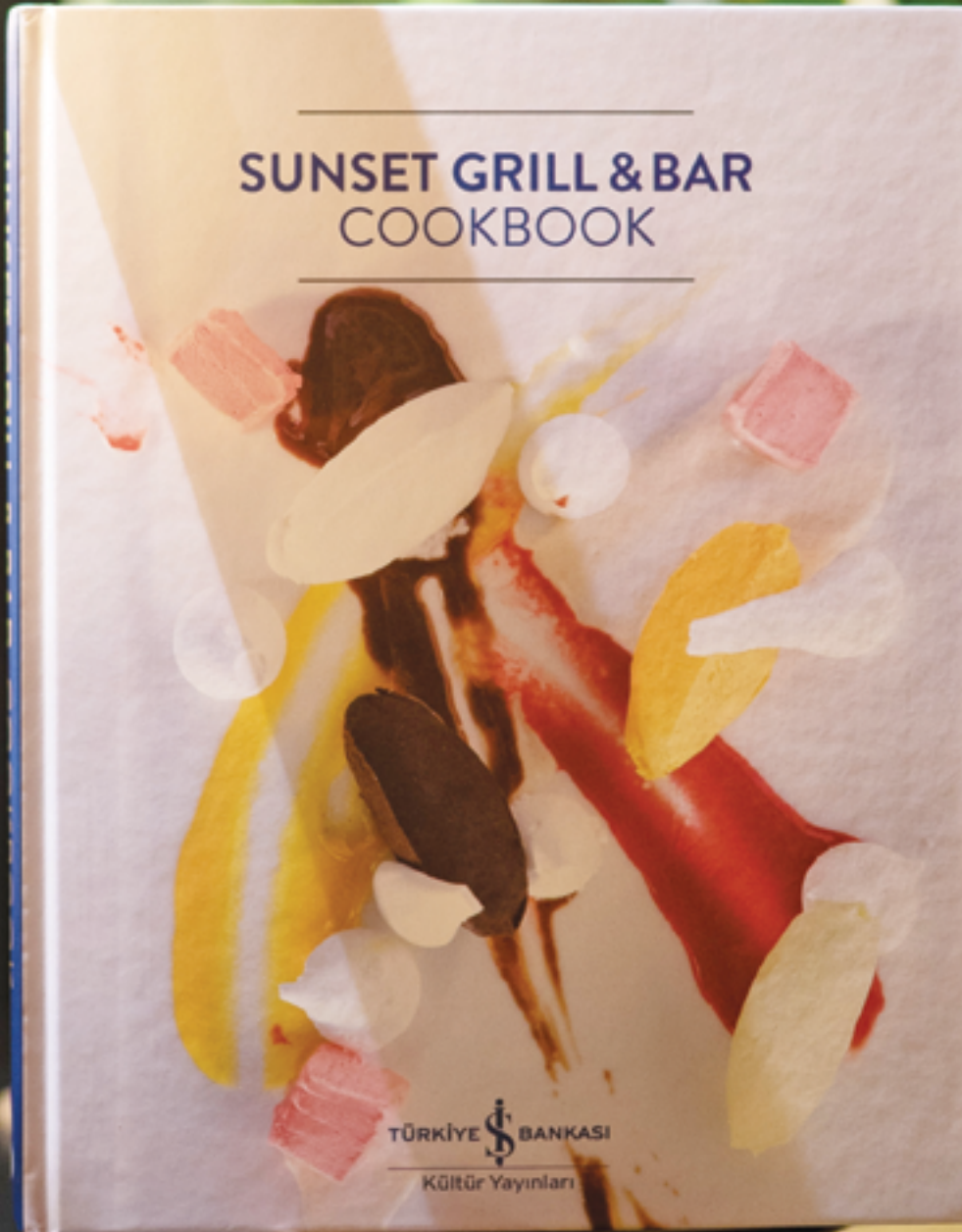
Bir bütün balık ya da et. Yanına 2-3 çeşit salata ya da antipasti. Bir çeşit karbonhidrat da mutlaka eklerim; ya biberiyeli fırın patates ya bademli çilav. Eğer tematik bir chef yemeği pişirmiyorsam mümkün olduğunca yalın ama lezzetli menüler sunmayı severim. Tatlı çok sevdiğim için muhakkak çikolatalı bir tatlı ikram ederim. Yanına da hafifletmek için berry'ler ve dondurma veririm. Bir de güzel şarap ve imza bir kokteyl olmazsa olmaz.

SAMİMİ ARKADAŞLARINIZLA EVDE BİRLİKTE BİR ŞEYLER ATIŞTIRACAKSINIZ; MENÜNÜZ NE OLUR?

Genelde sushi ısmarlarız. Light bir günümüzdeyse kocaman, neşeli bir salata ve buz gibi beyaz şarap şahane olur. Muhtemelen üstüne acıkıp yine de pizza söyleyebiliriz!

25. Yılımıza Özel...

25. YILIMIZIN ŞEREFİNE BİRBİRİNDEN FARKLI PROJELERLE KARŞINIZDAYIZ. BUNLARDAN İLKİ; MENÜMÜZDE YER ALAN LEZZETLERİN TARİFLERİNİ İÇEREN KAPSAMLI COOKBOOK. ARDINDAN, ÇAĞDAŞ SANATIN EN ÖNEMLİ İSİMLERİNDEN BURHAN DOĞANÇAY'IN ESERLERİYLE BEZELİ FİNCANLARIMIZ GELİYOR. SON OLARAK, ALİZE İSİMLİ ŞARABIMIZI HAYATA GEÇİRMENİN GURURUNU YAŞIYORUZ...



Sunset Cookbook, Sunset'in kuruluş hikayesiyle birlikte 100'den fazla yemek tarifini içeriyor. Sunset misafirlerinin en beğendiği tariflerden oluşan bu seçki, birbirinden etkileyici görsellerle hazırlandı.

Çalışmanın, klasik bir yemek kitabından farkı ise, okuyucuya bir döneme tanıklık etme deneyimi sunması. Ayrıca Sunset'i Sunset yapan ekip de sayfalardan bize "Merhaba" diyor. Sunset genel müdürü Kimya Çulha, yaratıcı mutfak direktörü Fabrice Canelle, salon müdürü Gazi Akyol, maitre d'hotel İsmail Gökmen, executive chef Erol Arslan, master sommelier Süleyman Şen, DJ Evren Katircioğlu gibi isimler de kendi hikayelerinin Sunset ile nasıl birleşip, birlikte ne şekilde evrildiğini anlatıyorlar.

Sunset'in sanat koleksiyonundaki eserlerin de yer aldığı kitabı Sunset Grill & Bar'dan satın alabilirsiniz.

KİTABIN KÜNYESİ

KOORDİNATÖR: KİMYA ÇULHA
TASARIM: YILMAZ AYSAN
YAZI: İZZEDDİN ÇALIŞLAR
FOTOĞRAF: MEHMET ATEŞ
STYLING: MEHMET KERRAR





KONİLER SERİSİ *Fincanlarla Buluştu*

BURHAN DOĞANÇAY'IN 90. YAŞININ ANISINA VE DOĞANÇAY SANAT KÜLTÜR VE EĞİTİM VAKFI YARARINA, SUNSET'İN JUMBO'YA ÖZEL OLARAK ÜRETTİRDİĞİ FİNCANLAR, KONİLER SERİSİNİ PORSELEN FİNCAN TAKIMI İLE BULUŞTURDU.

Doğançay'ın temiz kağıt şeritler ve onların hat sanatı gölgelerinden oluşan *Koniler* serisinden seçilen dört özel çalışma, Jumbo markalı porselen fincanlara uygulandı.

Sosyal sorumluluk yanı da oldukça önemli olan bu fincan projemizde, koleksiyonun satışlarından elde edilen gelirin tamamı Doğançay Sanat Kültür ve Eğitim Vakfı'na bağışlanıyor. Kuruluş amacı Türk resim sanatını yurtiçi ve özellikle yurtdışında tanıtmak olan bu değerli vakıf, ülkemizdeki ilköğretim çağında ve imkanı kısıtlı olan çocukların sanat ile tanışmasına önemli katkı sağlıyor.

Sınırlı sayıda üretilen bu özel koleksiyona, Doğançay Müzesi'nden veya Sunset Grill & Bar'dan ulaşabilirsiniz.



LEZZETİYLE OLDUĞU KADAR *Etiketiyle de Değerli Bir Şarap*

Kristal berraklığında, kalem gibi ince bir şişede bulunan tatlı-sert Alize şarabı tadı gibi etiketiyle de öne çıkıyor: 2013 yılında aramızdan ayrılan Burhan Doğançay, Sunset'le yaptığı işbirliği sırasında böyle bir projede kullanılmak üzere Alize ismini çalışmıştı. Kavaklıdere elindeki en eski fiçidaki 16 yıllık şarabı, sadece Sunset'in 25. yılı onuruna böyle değerli bir etiketle özel olarak şişeledi.

Normal tatlı-sert 20 derece iken, sadece 500 şişe yapılabilen bu özel edisyon 22 derece alkollü. Beyaz Porto stili, hafif buruk, kavrulmuş badem, sandalağacı ve kuru meyve bukeli şarabı soğutarak kadehlere koyup, ılındıkça ortaya çıkan bukeleri hissederek yudumlamak hakikaten çok keyifli: Sıcaklığı yükselip, 20 derecelere yaklaştığında giderek pestil, fındık ve ceviz gibi bukelerini salan Alize, kuru yemişlerin, trüf çikolataların yanına mükemmel bir eşlikçi olduğu kadar İtalyanların deyimiyle bir 'meditasyon şarabı' olarak da tek başına içilebilir.



Bahara Renk Yakışır

TAZE MEYVE ÖZLERİYLE SULARINI BİR ARAYA GETİREN
İLKBAHAR KOKTEYLLERİ EGZOTİK ESİNTİLER TAŞIYOR.

fotoğraflar BURAK TEOMAN



COLOR OF ROYALTY

RENGİYLE DE ÖNE ÇIKAN
BU YOĞUN KOKTEYL;
CHIVAS EXTRA, KELEBEK
BEZELYE ÇAYI, NARENCİYE
KARIŞIMI, ZENCEFİL SUYU,
VANİLYA ŞURUBU
VE PORTAKAL BEZE
KÖPÜK BİRLİKTELİĞİ İLE
HAZIRLANIYOR.



A ROSE IS STILL A ROSE

BELVEDERE, CHAMBORD,
LİMON SUYU, GÜL İNFÜZYONU,
AGAVE NEKTARI VE NOHUT
SUYU BİRLİKTELİĞİNDE İLK
HİSSEDİLEN GÜL AROMALARI
OLUYOR.

✂ MAIN COURSE



SUNSET'İN BARI
BUNDAN BÖYLE RAAFIQ
SEPTEMBER'A EMANET.
GÜNEY AFRIKA ASILLI
RAAFIQ, 14 YILDIR
BARTENDER. EGZOTİK
LEZZETLERİ ÖNE
ÇIKARMAYI SEVEN GENÇ
BARMEN, HAZIRLADIĞI TÜM
İÇKİLERDE TAZE MEYVE
SULARI KULLANIYOR.

SAN ANTOINE ROSE

BEEFEATER ÇİLEKLİ CİN,
ÇARKIFELEK MEYVESİ,
EV YAPIMI YEŞİL ELMA ŞURUBU
VE LİMON SUYU BİR ARAYA
GELİNCE, ORTAYA İLKBAHARA
YAKIŞIR FERAH BİR KOKTEYL
ÇIKIYOR.



GRANDMAMA'S GINGERBEER

ZENCEFİL SEVİYORSANIZ BU
KOKTEYL SİZE GÖRE: OLMECA,
GEKKEIKAN SAKE, YUZU SUYU,
EV YAPIMI GREYFURT CORDIAL,
GREYFURT ÖZÜ VE EV YAPIMI
GINGERBEER KARIŞIMINDA
ZENCEFİL LEZZETİ BASKIN.



PRINCESS OF PERSIA

HAVANA CLUB 3 ANOS,
BEYAZ ŞEFTALİ PÜRESİ, MEYVE
SUYU, LİMON SUYU, GRENADİN
VE KAKULE BİRLEŞİMİ, EGZOTİK
TATLARDAN HOŞLANANLARI
MEMNUN EDECEK BİR KARIŞIM.



Cognac

YOLCULUĞU

ÜZÜM BAĞLARININ SONSUZLUĞUNDAN ŞATO HAYATININ COŞKUSUNA,
KENDİNİZİ KRALLAR VE KRALİÇELER GİBİ HİSSEDECEĞİNİZ O MÜKEMMEL
DÜNYAYA; KONYAĞIN KALBİNE HOŞGELDİNİZ...

Yazı TOLGA BALIKÇI

Fransa'nın konyak bölgesine gitmeye karar verdiğimizde kasım ayının ortalarıydı. Aslında bağ bozumlarının bittiğinin, havaların yağışlı bir döneme girdiğinin farkındaydık. Yine de bu eşsiz bölgeye gitmekten vazgeçemedik. Bordeaux'dan Cognac bölgesine yaklaşık 1,5 saat süren yolculuğumuzda yollarda kimseyi göremedik, bunu da tabii hava durumuna bağladık. Gece konaklaması için Château Chanteloup'a ulaştığımızda ise adeta büyüledik: Karşımızda tüm ihtişamıyla masallardaki gibi bir şato duruyordu.

Château Chanteloup, Cognac bölgesinin kalbinde bulunan, Jean Martell ve ailesinin de yaşamış olduğu eşsiz bir şato. 1715 yılında başlayan bu hikaye günümüzde çok daha tutkulu bir şekilde devam ediyor. 1931 yılında yıkılan ve baştan yapılan bu şatoda toplam 16 oda bulunuyor. Odaların her biri farklı hikayelerle yaratılmış. Bu özel 16 odada, senede toplam 2000 kişi ağırlanıyor.

Şatonun en önemli misafirlerinin başında ise bambiler, yani konyak geyikleri geliyor: Bu görkemli yapının arazisinde beslenen 40 bambi bulunuyor!

Cognac'ta sabah uyandığınızda, yürüyerek şehri gezebilir, eski dönemlerin mükemmel mimarisini deneyimleyebilirsiniz. Bu yürüyüş esnasında küçük dükkanları ziyaret ederek, gurme lezzetler satın almayı ihmal etmeyin. Peynir konusunda ise kesinlikle damak tadınızı farklılaştıracağınızı garanti ediyoruz! Charente nehri kıyısında öğle veya akşam yemeği yemek de bir diğer olmazsa olmaz. Bu nehir tüm konyak bölgesini çevreleyerek farklı bir keyif duygusu yaratıyor.



KONYAK ÖZELLİKLERİ

Meşhur bir alıntı ile başlayalım: “Her konyak bir brendidir fakat her brendi bir konyak değildir.”

AOC (Appellation d’Origine Contrôlée); 1938’de çıkan ve şarap bölgelerini düzenleyen bu kanun sınırları belirleyici hale getirdi.

Konyak sınırları içerisinde üretilen bu sıvıya “konyak” ismi verilebilirken, konyak sınırları dışında üretilene “brendi” ismi verilme zorunda: Dünya’nın neresinde olursanız olun, aynı üzüm veya aynı üretim tekniği kullanılsa dahi üretilen içkinin ismi “konyak” olmayacaktır, bu durumda brendi ya da armagnac gibi popüler isimler veriliyor.

Hatta ülkemizde de “konyak” ismiyle ürettiğimiz bir içkimiz bile var.

Konyak kuralları gereği bu 3 üzümün kullanılması gerekiyor: Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche. Bu üzümler dışında başka bir üzümünden konyak üretmek mümkün değil.

Konyak bölgesi sınırları içerisinde bu üzüm bağlarının yaklaşık 80 bin hektar olduğu biliniyor. Bu üzüm bağlarının en önemli 5 üreticisi de konyaklarını her sene dünyaya ulaştırabilmek için üzümlerini eylül - ekim aylarında hasat etmeye başlıyorlar. Bu hasat tüm dünyada olduğu gibi burada da coşkuyla karşılanıyor.

ÜZÜMÜN, BAĞLARDAN ÇOK HIZLI BİR ŞEKİLDE TOPLANIP TAŞINMASI GEREKİYOR. BU NEDENLE DAMITIMEVLERİNİN HEMEN YANINDA YER ALAN BAĞLAR DAHA AVANTAJLILAR.

DAMITIMEVLERİ: ÜRETİMDE İLK ADIM

Üzüm bağlardan çok hızlı bir şekilde toplanıyor. Damıtım evlerinin hemen yanındaki bağlar çok şanslı. Çünkü üzümün hemen toplanıp, çok fazla vakit geçirmeden sıkılması gerekiyor. Üzüm suyu alınıp fermantasyon tanklarına gönderiliyor ve şarap üretimi için ilk adım atılıyor. Burada ilk alkol yüzde 7 olarak ortaya çıkıyor. Şarap üretiminde tanklarda veya fıçıda dinlendirme işlemleri içkinin karakterinde büyük rol oynuyor. Peki konyak üretimi için ne yapılması gerekiyor? Konyak üretimi için alkolün yüzde 40’ın üzerinde olması gerekiyor. Şarap üretimindeki yüzde 7’lik alkolü artırmak için bakır imbiklerde 2 kez damıtma işlemine tabi tutuluyor. Bu işleme alkolü kaynatma yani damıtma işlemi deniyor. Şarap imbiklerde damıtılırken tüm karakterini ve rayihasını

beraberinde götürerek 2. damıtım sonunda yüzde 72 alkolle karşımıza çıkıyor. Bu yüksek alkolü sıvı, konyaklar için özel olarak üretilen Fransız meşe fıçılarında yıllandırılarak rengini, karakterini ve aromalarını farklı bir seviyeye taşıyor.



FIÇI YAPIMI İŞİN PÜF NOKTALARINDAN



BAZI KONYAK ÜRETİCİLERİ, FIÇILARININ AĞAÇLARINI KESTİKTEN SONRA AÇIK ALANLARDA BEKLETİYORLAR. BU SAYEDE YAĞMURUN, KARIN, GÜNEŞİN VE İKLİMİN TÜM ÖZELLİKLERİNİ MEŞE FIÇILARA GEÇİRMESİ SAĞLANIYOR. FIÇILARIN AÇIK ALANLARDA BEKLETİLMESİ İSE HER BİR MEVSİMİ KONYAĞIN İÇERİSİNDE HİSSETMEK ANLAMINA GELİYOR.

Tarihi bir Fıçı Fabrikası: Tonnellerie Leroi

Bu fıçı fabrikaları her yıl binlerce fıçıyı konyaklarla buluşturuyor. Cognac bölgesinin kalbinde yer alan Tonnellerie Leroi adlı fıçı fabrikasının tabelası dahil her yer Jean Martell’in kendi markasına yakışacak şekilde süslenmiş. Bunun nedeni bu fıçı fabrikasını, Jean Martell’in kendi konyaklarına fıçı üretmek için açmış olması. Daha sonra diğer markalar da faydalana-bilsin diye fabrikayı satmış ve farklı fıçı tipleri de üretilmeye başlanmış. Günümüzde 17 farklı konyak markası fıçılarını burada yaptırtıyor.

Fıçılarda fark yaratmak...

Bazı konyak üreticileri, fıçılarının ağaçlarını kestikten sonra belli dönemlerde açık alanlarda bekletiyorlar. Bu sayede yağmurun, karın, güneşin ve iklimin tüm özelliklerini meşe fıçılara geçirmesi sağlanıyor. Cognac bölgesinin en değerli ailelerinden biri olan Martell Ailesi, 2 kış ve 2 yaz ge-

çirtecek şekilde fıçıları açık alanlarda bekletiyor. Bu da her bir mevsimi konyağın içerisinde hissetmek anlamına geliyor.

Konyak fıçıları yapılırken bazı kurallar ve kanunlar unutulmamalı. Genellikle 250 ile 400 litre arasındaki meşe fıçıların kullanılması ve bu fıçıların el yapımı olması çok önemli. Barreلمان’lar fıçıları diziyor, içleri yakılıyor. İçleri yakılırken fıçı yumuşuyor ve alt tarafı özel bir mekanizmayla sıkıştırılıyor. Fıçı parçaları birbirine yaklaştıkça çemberler koyuluyor. Fıçıyı yapıştırmak için hiçbir madde kullanmıyorlar çünkü içinde bekleyecek konyağın o aromadan etkilenmesi gerekiyor. Alt ve üst parçaları birleştiriliyor, tam ortadan küçük bir delik açılıyor. Yaptıkları fıçıların litrelerini ölçmek için su dolduruyorlar ve bu sayede her bir fıçının üzerinde kaç litre olduğunu görmek mümkün oluyor. Fabrikadan yayılan fıçıların mükemmel fıçı kokuları da gerçekten harika!





KONYAKLARIN ÖZEL
MAHZENLERDE
MEŞE FIÇILARDA
DİNLENDİRİLMEMEYE
BIRAKILMASI;
İÇKİNİN KARAKTERİNİ
BULMASI VE LEZZETİNİ
TAMAMLAYABİLMESİ İÇİN
OLMAZSA OLMAZ.

MAHZENLERİN ÖNEMİ

Konyaklar özel mahzenlerde karakterlerini ve lezzetlerini tamamlayabilmeleri için meşe fiçılarda dinlendirilmeye başlanıyor. 50 yıl, 100 yıl, 150 yıl önce meşe fiçılara doldurulan konyakları burada görebilmek mümkün. Fiçılarda bekleyen "eau de vie"ler her sene yüzde 2 oranında pay kaybediyor. Tüm dünyada olduğu gibi meleklerin payı terimini burda da duyuyoruz. Konyaklar için özel bir durum ise 50 yıldan sonra fiçıdan çıkartılıp, cam damacanalarda bekletiliyor olmaları. Bunun nedenini ise "yüzyıllar boyunca konyaklarını sevebilmeleri" olarak açıklıyorlar.



KONYAK BARDAĞI MUCİZESİ

Konyak bardağının avuç içine oturacak şekilde üretilmesinin bir nedeni var. Avuç içi sıcaklığı bardak içerisindeki konyağa geçecek ve içindeki rayihalar ortaya çıkmaya başlayacaktır. Bu, dünyadaki en özel içme ritüellerinden bir tanesidir.

KONYAK EŞLİKÇİLERİ

Yüzyıllar boyunca yemek sonrası dijestif olarak tüketilen konyanın tüketimi gittikçe farklılaştı:

İstiridye, isli somon ve peynir fark yaratan eşlikçilerden olmaya başladı. Damakları geliştiren bu eşlikçiler, dildeki reseptörleri harekete geçirerek farklı bir damak tadı yaratıyor.

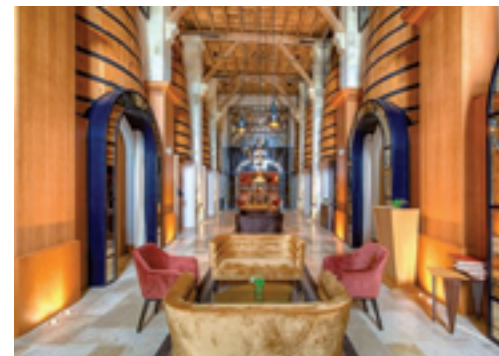
COGNAC BÖLGELERİ

Her coğrafyada olduğu gibi lezzeti etkileyen farklı unsurlar var. Bunlar iklim, toprak yapısı ve rüzgar yönleri olarak belirlenmiş durumda. Cognac bölgesi bu yüzden 6 farklı bölgeye ayrılıyor. Her bölgede farklı karakterde konyakların üretildiğini görüyoruz.

- Borderies
- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Fins Bois
- Bons Bois
- Bois Ordinaires

(Borderies, Grande Champagne ve Petite Champagne en verimli topraklar olarak gösteriliyor).

MEKAN ÖNERİLERİ



Les Foudres (Chais Monnet)

Cognac bölgesinin eşsizliğine en yakın fine-dining restoranı. Fransız deniz mahsülleri ve domuz etiyle ünlü. Aperatif olarak ikram edilen, kendilerinin yaptığı ekmek ve tereyağını denemelisiniz. 50 Avenue Paul Firino Martell, 16100 Cognac, Fransa

La Cite Du Vin

Bordeaux denince aklı ilk gelen ilk özel yapılardan bir tanesi La Cite Du Vin. Gastronomik mutfağıyla, şarap kavıyla ve eğitimleriyle fark yaratıyor. Şehre 360 derece bakan terasında eşleştirmeli menüleri tercih edebilirsiniz.

Esplanade de Pontac, 134 quai de Bacalan, 33300 Bordeaux, Fransa

Bordeaux Point Rouge

Bordeaux bölgesinin en popüler restoran barlarından biri Point Rouge. Farklı mimari ve gastronomi deneyimiyle fark yaratan Fransız restoranı olarak biliniyor. Rezervasyonsuz gitmeyin!

2, Quai de Paludate, Bordeaux, Fransa



KONYAK YILLANDIRMA

Bütün konyaklarda yıl ibareleri VS - VSOP - XO ve XXO olarak yazılıyor ve hepsinin özel bir anlamı var. Fiçıda geçen her fazla gün bile fiçıdan daha fazla karakter alıyor. Bu yıl ibarelerini aşağıdaki gibi şişelerin etiketlerine yazmaya devam ediyorlar:

VS: Very special (2,5 yıl ve üzeri)

VSOP: Very Special Old Pale (Minimum 4,5 yıl ve üzeri)

XO: Extra Old (Minimum 10 yıl ve üzeri)

XXO: Extra Extra Old (Minimum 14 yıl ve üzeri)

Fine Cognac: Tek bir bölgenin üzümlerinden üretilen konyağa verilen isim.



SANATÇI MARIA MAKRI'NİN CANLI PERFORMANSIYLA RENKLENEN SUNSET'İN GELENEKSEL YILBAŞI PARTİSİ OLDUKÇA KALABALIK BİR KATILIMLA EĞLENCE DOLU GEÇTİ. KONUKLARIN SMOKİN VE TUVALETLERLE ŞIKLIK GÖSTERİSİ YAPTIĞI GECE, SABAHIN İLK IŞIKLARINA KADAR DEVAM ETTİ.





Mustafa Bayraktar, Fikret Orman



Sarp - Eda Evliyagil, Onur Umur ve eşi, Banu Birkan



Cüneyt - Yonca Orhan



Lale Hünel, Müge Akgün



Süleyman - Esra Kazmirci



Emin Hitay, Hakan Tiftik



Yeşim Aksoy, Güneş Mutlu
Mavituncılar, Leyla Alaton,
Kerem Mavituncılar,
Şentürk Fıralı, Ebru Edin



Begüm - Ömer Ballı, Hülya - Cem Kalyoncu



Semih İşçimenler,
Yelda - Leon Mizrahi,
Barış - Alize Tansever



Ebru Tansever, Dr. Ayşegül Çoruhlu, İtör Dai Sayın



CHEF FABRICE
CANELLE'İN
HAZIRLADIĞI ÖZEL
YILBAŞI MENÜSÜNÜ
TADAN MİSAFİRLER
BOL BOL FOTOĞRAF
ÇEKTİRMEYİ İHMAL
ETMEDİLER.



Emre Sayın, İtör Dai Sayın



Gökhan Avcıoğlu, Leyla Alaton



Mustafa Özilhan, Gengiz Yatağan

Sevilen Lezzetleri

WINE DINNER SERİLERİMİZDE BU KEZ EV SAHİBİ SEVİLEN ŞARAPLARI OLDU.

1942'DE İSA GÜNER
TARAFINDAN KURULAN
SEVİLEN ŞARAPLARI
'WINE DINNER'
SERİLERİMİZDE EV
SAHİPLİĞİNİ ÜSTLENDİ.
ENİS GÜNER TARAFINDAN
AĞIRLANAN KONUKLAR,
MARKANIN ŞARAPLARINI
VE BU ŞARAPLARA ÖZEL
YARATILAN SUNSET
LEZZETLERİNİ TATTI.





25. Yıl Özel

ÇAĞDAŞ SANATIN EN ÖNEMLİ İSİMLERİNDEN BURHAN DOĞANÇAY'IN
KONİLER SERİSİ, SUNSET'İN FİNCANLARINDA HAYAT BULDU.



Dilek Mutuş, Emine Kanişlı,
Jülide Ateş, Elmas Özler,
Alize Tansever



Sami Hotak, Müge Akgün, Fatih Karaca



Şelale Kadak



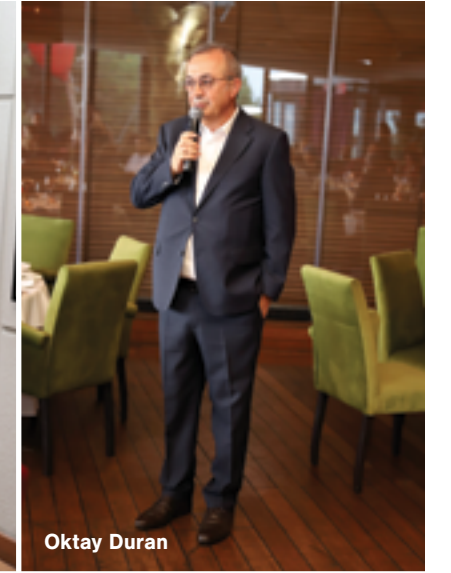
Jülide Ateş



Şevki - Sedef Korkmaz, Oktay Duran, Barış Tansever,
Kimya Çulha, Alize Tansever, Selmin - Ali Özbudak



Can Bayraktar



Oktay Duran



Emine Kanişlı, Sedef Korkmaz



Didem Bağrıaçık, Can Ünalın, İsmail Esin, Kaan Başaran



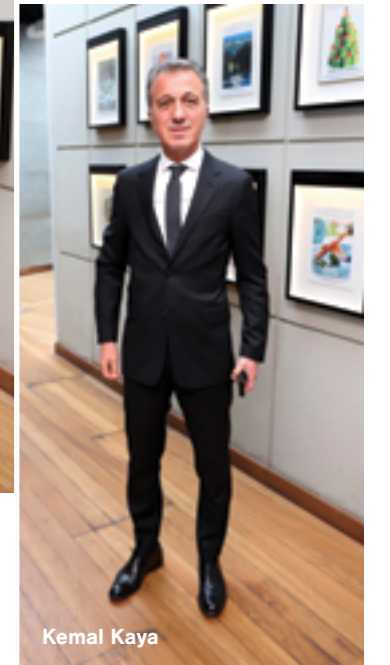
Elif Özyiğit, Şeyla Karadeniz,
Jülide Ateş, Prof. Dr. Oya Başak



Uğur Bayar



Olgaç Artam, Turgay Artam,
Barış Tansever



Kemal Kaya

2019 YILI BOYUNCA
25. YAŞINI BİR DİZİ
ETKİNLİKLE KUTLAYAN
SUNSET, BURHAN
DOĞANÇAY İMZALI ÖZEL
"KONİLER SERİSİ FİNCAN
KOLEKSİYONU" İLE
KUTLAMALARA DEVAM
EDİYOR. BU PROJE
ONURUNA DÜZENLENEN
YEMEK DAVETİNE
DOĞANÇAY SANAT
KÜLTÜR VE EĞİTİM VAKFI
ADINA USTA SANATÇININ
YEĞENLERİ ALI ÖZBUDAK
VE SEDEF KORKMAZ DA
KATILDI.

Prodrom ile Serefe

WINE LOVERS DINNER SERİLERİMİZ PRODROM İLE DEVAM EDİYOR...

SUNSET'İN YERLİ ÜRETİCİLERİ DESTEKLEMELİK İÇİN ORGANİZE ETTİĞİ WINE LOVERS SERİSİNDE PRODROM KONUĞUMUZ OLDU. MARKANIN SAHİBİ VE CEO'SU MEHMET ATAY EV SAHİPLİĞİNDE GERÇEKLEŞEN YEMEKTE CHEF'İMİZ FABRICE CANELLE TARAFINDAN HAZIRLANAN 6 FARKLI YEMEK PRODROM ŞARAPLARIYLA EŞLEŞTİRİLDİ.





Sunset'te Evet!

SUNSET'İN SADECE YEMEK VE İÇKİ PROGRAMI YAPARKEN DEĞİL, ÖZEL DAVET PLANLARI HATTA DÜĞÜN HAZIRLIKLARI İÇİNE DE DAHİL OLDUĞUNU BİR KEZ DAHA HATIRLATMAK İSTEDİK...

Harika manzarası, sürekli güncellenen lezzetleri ve mükemmeli ilke edinmiş servis ekibi ile Sunset özellikle yaz düğünleri için etkileyici bir alternatif sunuyor. 300 kişi oturmali yemek ve 350 - 400 kişilik kokteyl kapasitesine sahip mekanın teras bölümü düğünlere farklı bir şıklık katar-ken, değişen hava şartlarında kapalı alan bulunması da bir avantaj olarak öne çıkıyor.

Sunset'te "Evet" demek istiyorsanız, Banket Ofisi'ne 0212 287 03 57 numaralı telefondan veya info@sunsetgrillbar.com'a ileteceğiniz e-posta ile ulaşabilirsiniz.



BAYERISCHE MOTOREN WERKE



THE 7

YENİDEN HAYAL EDİLDİ.

Borusan Otomotiv
İnce zevkler, yüksek standartlar.

www.bmw.com.tr

AN APPLE A DAY. AN IWC FOREVER.



Portugieser Perpetual Calendar.

Ref. 5034: How would you like a device that functions not only until the next product generation but will go on performing for centuries. The perpetual calendar independently recognizes the different lengths of the months and automatically adds an extra day at the end of February every four years. Its moon phase display

is so precise that it will deviate from the actual course of the Earth's only satellite by a single day after 577.5 years. This smart mechanism is housed in a timelessly beautiful 18-carat white gold wristwatch with a blue dial, whose iconic design will no doubt look every bit as fresh and modern a few hundred years from now as it does today.

Mechanical movement · Pellaton automatic winding · IWC-manufactured 52615 calibre · 7-day power reserve when fully wound · Power reserve display · Perpetual calendar with displays for the date, day, month, year in four digits and perpetual moon phase for the northern and southern hemispheres · Small hacking seconds · Breguet spring · Rotor in 18-carat gold · Sapphire glass, arched edge, antireflective coating on both sides · See-through sapphireglass back · Water-resistant 3 bar · Case height 14.9 mm · Diameter 44.2 mm · Alligator leather strap by Santoni

İstanbul: Abacus, Nişantaşı Tel: (212) 222 2280 - Arte, İstinye Park Tel: (212) 345 6506 - Luxury Timepieces, Istanbul Airport International Departure Terminal - Greenwich, Zorlu Center Tel: (212) 353 6347 **I Ankara:** Greenwich, Armada Tel: (312) 219 1289 **I Bursa:** Permün Saat, Korupark AVM Tel: (224) 241 3131 **İzmir:** Günkut Saat, Agora AVM Tel: (232) 277 4488 **I Muğla:** Arte, Yalıkavak Marina Bodrum Tel: (252) 385 4429

IWC.COM

IWC
SCHAFFHAUSEN