

SUNSET GRILL&BAR

• S U N S E T T E R •

yaz 2022

Sunset'te Yaz Keyfi

SUNSET'İN YAZ MENÜSÜ YAZA UYGUN; RENGARENK / TAZE SUNSET KOKTEYLLERİ
/ BEE GODDESS'İN TILSIMLARI IŞIL IŞIL / BU ÇANAKKALE DOMATESLERİ BİR BAŞKA LEZZETLİ
/ GÖZDE TATİL BELDESİ MALLORCA: KAPSAMLI GEZİ REHBERİ
/ SERRA AKAR'DAN DEKORASYONDA SON TRENDLER

MINI CLUBMAN UNTOLD EDITION



Görseldeki otomobil ek donanımlara sahip olabilecek bir MINI Clubman Cooper S Untold Edition olup temsili bir görseldir ve gerçeğiyle aynı olmayabilir; satın alınması istenebilecek otomobilin standart veya seçimsel donanım ve/veya standart aksesuar paketleri değişiklik gösterebilir. Benzinli olan bu otomobil modelinin, üretici tarafından bildirilen ortalama yakıt tüketimi 6,0-6,1 l/100 km, ortalama CO2 emisyonu 137-140 g/100 km'dir. Değerler yeni WLTP test döngüsünü temel alır ve otomobiller arasında karşılaştırma yapılabilmesi amacıyla NEDC değerlerine dönüştürülür. Bir otomobilin enerji tüketiminde araç sürme alışkanlığı, yolun özellikleri gibi teknik olmayan faktörler de önemli rol oynar. WLTP ve NEDC test prosedürleri hakkında daha fazla bilgi www.mini.com.tr adresinde bulunabilir.



Yeni Maserati Levante GT Hybrid'i Deneyimleyin Performans Yeniden Yüklendi

HİBRİT TEKNOLOJİSİ VE GÜÇLÜ MASERATI PERFORMANSIYLA SÜRÜŞÜNÜZÜ ELEKTRİKLENDİRİN

Fer Mas Oto Tic. A.Ş.
Kuruçeşme Cad. No: 27 Kuruçeşme/İstanbul
Tel: (0212) 263 30 01

Otokoç Antalya
Altınova Sinan Mah. Serik Cad.
No: 301 07170 Kepez/Antalya
Tel: (0242) 225 18 18

Otokoç Ankara
Söğütözü Mah. Söğütözü Cad. No: 2
Koç Kuleleri C Blok No: 8-9 Çankaya/Ankara
Tel: (0312) 220 55 02

Mengerler Bursa
Ovaakça Santral Mah. İstanbul Cad.
No: 644 Osmangazi/Bursa
Tel: (0224) 261 11 14



Motor: 2.0 L4, Azami Güç: 330 HP/450 Nm, Azami Hız: 245 km/s, 0-100 km Hızlanma: 6 sn,
Yakıt Tüketimi (karma) min.-maks.: 9,7-10,7 L/100 km, CO₂ Emisyonları (karma) min.-maks.: 220-243 g/km.
İlanda belirtilen veriler versiyona göre değişiklik gösterebilir.

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

Yapı Kredi Crystal'la Sunset Grill & Bar'da
%20 indirim ile ayrıcalıklısınız.



CRYSTAL SAHİBİ OLMAK İÇİN:

BAŞVURU İÇİN **CRYSTAL** YAZIN, **TCKN** BİLGİNİZ VE DOĞUM TARİHİNİZİ
(GÜN, AY, YIL FORMATINDA) ARALARINDA BİRER BOŞLUK BIRAKARAK
YAZIP **4421**'E GÖNDERİN.

Kampanyadan işlem bazında en fazla 1.000 TL, aylık bazda ise en fazla 2.500 TL indirim kazanabilirsiniz. Kazanılan indirim otomatik olarak harcama yapılan günün sonunda kartınıza yansıtılacaktır. Aynı gün, aynı üye iş yerinde yapılan harcamalarda, yalnızca ilk harcamadan indirim kazanılacaktır. Kampanya diğer kampanya indirimleri ile birleştirilemez. Anlaşmalı güncel mekan listesi ve detaylı bilgi için: crystalcard.com.tr.

YapıKredi
Crystal



SIRENA MARINE

HOME SEA HOME



www.sirenayachts.com

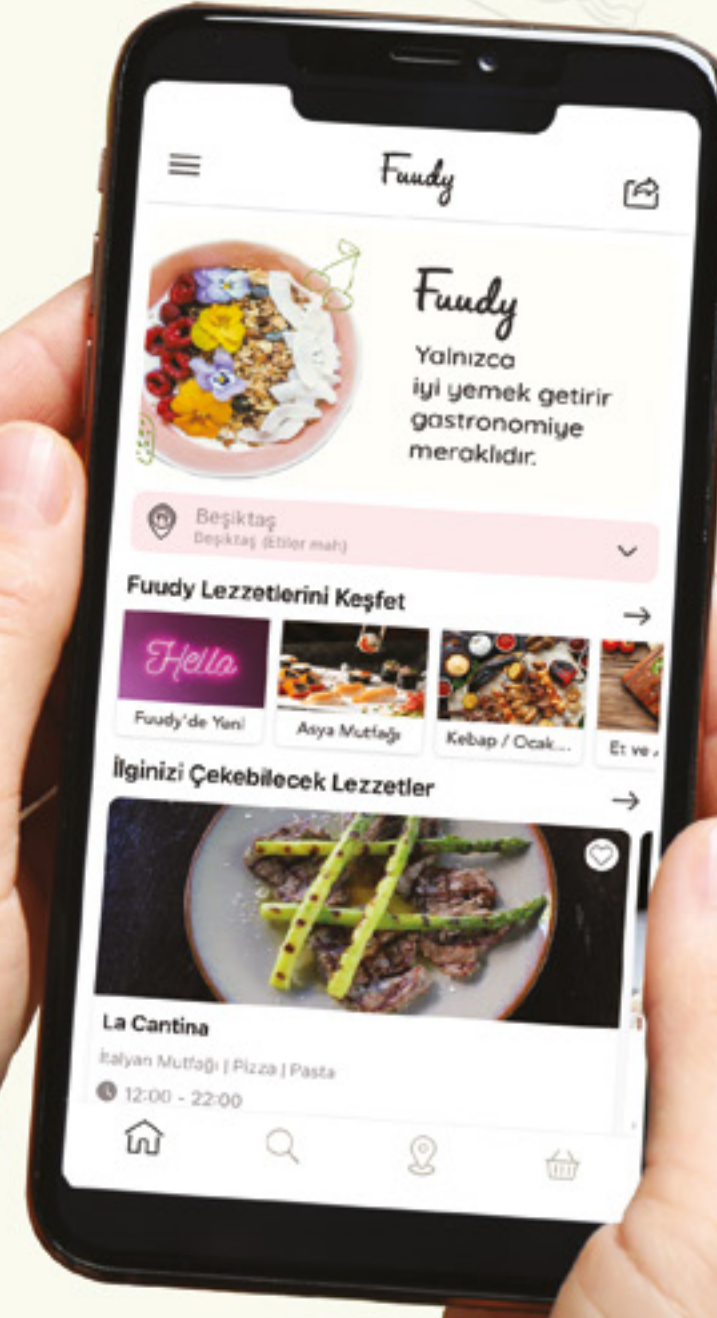
58 / 58 COUPE / 68 / 88 RPH



Fuudy | VISA

İyi yemek tutkunuysan sana da Fuudy!

FUUDY İLE VISA KARTLARA ÖZEL
AYRICALIKLARLA DİLEDİĞİN
LEZZETLER SANA GELSİN.



Hemen indir, siparişini ver!





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



SALES | CHARTER | MANAGEMENT

www.imperialseamarine.com
info@imperialseamarine.com



ISA 55 m. | 2014
2x 3821 HP CAT / 10 guests in 5 cabins P.O.A



MANGUSTA OCEANO 43 m. | 2019
2x 1450 HP MTU / 12 guests in 5 cabins € 22.900.000



FERRETTI CUSTOM LINE 124 ft. | 2011
2x 3150 HP MTU / 10 guests in 5 Cabins € 6.900.000



MANGUSTA 105 ft. | 2018
2x 2400 HP MTU / 8-10 guests in 4 cabins € 3.700,000



MAIORA 90 ft. | 2011
2x 2640 HP MTU / 8 guests in 4 cabins € 2.500.000



MANGUSTA 165 ft. | 2009
3x 4613 HP MTU / 10 guests in 5 Cabins USD 13.000.000



SANLORENZO 38m | 2018
2x 1720 HP MTU / 10 guests in 5 Cabins € 11.500.000



BENETTI 121 ft. | 2013
2x 1450 HP MTU / 12 guests in 5 cabins € 9.350.000



CUSTOM LINE 97 ft. | 2009
2x 2400 HP MTU / 10 guests in 5 cabins € 3.200.000



CANADOS 76 ft. | 2016
2x 1150 HP CAT / 6 guests in 3 cabins € 2.450.000



SALES | CHARTER | MANAGEMENT

www.imperialseamarine.com

info@imperialseamarine.com

SHAPING
DREAMS
INTO ART



Sevan Bıçakçı

www.sevanbicakci.com



Latte Türk

Sıcak Çikolata

Türk Kahvesi

Cappuccino Türk



Latte
Türk

Cappuccino
Türk



Türk kahvesi özünde,
İtalyan kahveleri tadında.
#EvdekiBarista



karaca.com

PAYLAŞACAĞIMIZ ÇOK ŞEY VAR

Bağımsız araştırma şirketi tadım araştırmasına göre, Karaca Hatır Barista ile yapılan Latte Türk ve Cappuccino Türk kahvelerinin tadı, İtalyan kahvesi (latte, cappuccino) için kişiler tarafından %94 oranında beğenilmiştir. Hatır Barista, Türk kahvesi özünden cappuccino ve latte hazırlama yönüyle kahve makinesi kategorisinde ilk olma özelliğini taşımaktadır. Közde kahve ibaresi, lezzet benzerliğine atıfta bulunmaktadır. Detaylı bilgi için: karaca.com

karaca®



ROMA
İTALYA



nef | RESERVE
GÖLKÖY

HOUSE OF BLUE

A privileged life infused by the spirit
of Bodrum begins in June 2022.

NEF.COM.TR/RESERVEGOLKOY

0212 386 90 05



Bir kilometrelik orman yolunun sonunda Nautical Otel'i'ne ulaştığımda içinde çam, avokado, ve limon, portakal, turunc gibi narenciye ağaçlarının ve yüzlerce çiçeğin bulunduğu büyülmüş bir yere geldiğimi hissediyorum. Çiçek kokuları başımı döndürüyor. Benzerini İtalya'nın Amalfi bölgesinde ve Capri adasında görebileceğiniz gizemli kayalıkların denizin içinde dans ettiği bir manzara, Nautical'ın vaad ettiği güzelliklerin bir tescili gibi aklıma kazınıyor ilk dakikada. Bizim yerleştiğimiz dubleks odalar adeta kendi özel yazlık eviniz gibi. Alt katında bir bar ve oturma odasının önünde açılan terasında size ait özel yüzme havuzu muhteşem bir deniz manzarasına bakıyor. Üst katta yer alan yatak odası ise kendi balkonuyla yine size kuş sesleri arasında doğanın dinginliğini sunuyor. Taş ev, balayı suitleri ve Privilege Suit diğer oda çeşitleri. Bir sonraki ziyaretimde

son derece özel bir deneyim sunacağına inandığım Privilege Suit'de konaklamayı planlıyorum. Nautical, doğa otellerinin denize sıfır konumlanmış en güzel örneklerinden biri. Vahşi güzellikteki plajı bu coğrafyanın en temiz ve berrak denizi muhtemelen. Otelin bahçesinin girişine yerleştirilmiş taş fırın ve kuyusundan çıkan lezzetler, kahvaltıdan başlayarak gün boyunca bizi bir gastronomi şölenine sürüklüyor. Saunası, masajı, özel tekne ve doğa turları ile sakın ve huzurlu bir tatilin kayda değer aktivitelerini yapmak mümkün. Uzun bir yaz öğleden sonrasında deniz suyuyla doldurulmuş jakuzisi sefasının ardından denize karşı uzandığım masaj yatağında kendimi son derece rahatlamış hissediyor, sonrasında denize karşı konumlanmış barda yetenekli barmenin taze demlenmiş meyve sularıyla hazırladığı tatlı

acı kokteyliyi yudumlarken gün batımının keyfini çıkartıyorum. Bedenimden sonra ruhum da dinleniyor. Artık denizin üzerinde konumlanmış masalardan birinde romantik bir akşam yemeği için hazırım. Sıra dışı bir deneyim, kendimi özel hissettiğim mükemmel bir hizmet anlayışı, sakın ve kaliteli bir tatil aradığımı Nautical'a geldikten sonra anlıyorum.

Yerinizi ayırtmak için www.nautical.com.tr girebilir, bilgi@nautical.com.tr'ye e-posta atabilir ya da (0252) 614 94 91 arayabilirsiniz.

Oldum olası denizlere eşlik eden dağ yollarını sevmişimdir. Köylerin arasından kıvrılıp giden bir orman yolu ve yanbaşıınızda duran mavinin bir çok tonunu barındıran deniz manzarası içimi ısıtıp yaşama sevinci verir bana. Hele ki bu yolun üzerinde, içinde yüzlerce kelebek çeşidini barındıran Kelebekler Vadisi gibi bir doğal sit alanı var ise. Yolumuzun üzerindeki bu güzelliklerin tadına vararak çam ve çiçek kokularının arasından ilerleyerek yıllardır kulaktan kulağa yayılan ve çok merak ettiğim Perdue Otel'i'nin kapısında bulduk kendimizi. Doğanın dokusuna çok yakışmış bu eski köy kapısını açıp adınızı attığınızda, dalları denize eğilmiş çam ağaçlarıyla çevrili küçük bir koy ve otelin güler yüzlü misafir ilişkileri temsilcisi elinde çiçeklerden yapılmış bir taç ile karşılıyor sizi. Türkiye'nin ilk glamping otellerinden biri ve sanırım türünün en güzeli olan Perdue misafirlerine adına yakışır şekilde doğanın güzellğinde kaybolmuş ve dünyevi sorunların hepsini ardında bırakmış iki kişilik romantik bir kaçış sağlıyor. (Perdue, Fransızca "kayıp", İtalyanca "iki kişilik"

demekmiş, adının bu kadar yakıştığı bir başka otel yoktur sanırım). Hepsi doğanın içerisine gizlenmiş, içinde duşu tuvaleti, kliması, terasında jakuzisi ile lüks bir otel odasının her türlü imkanı bulunan ahşap platformlar üzerindeki safari çadırları eşi benzeri bulunmayan bir deneyim yaşıyor. Bence Perdue'nin en ayırdedici özelliği denize sıfır büyük bir ormanın içinde birbirinden bağımsız konaklama, sadece size ait gibi hissedeceğiniz bir tesis olması. Tabi eğer yer bulursanız 10 numaralı odayı deneyimlemenizi şiddetle tavsiye ederim. Sadece bu odanın kullanımına ait kayalıklarla çevrili küçük bir koyu, kocaman bir bahçesi ve denizin kıyısında dinlenme alanı mevcut. Başbaşa, bütün gözlerden uzak çok özel anlar geçirmek için birebir. Bir tatilin olmazsa olmazı elbetteki gastro deneyim. Perdue bu konuda da çok iddialı. İçinde bulunduğu coğrafyanın tüm nimetlerini sizin önünüze deneyimli koordinatör şefinin önderliğinde genç gastro yeteneklerin hazırladığı lezzetli tabaklarla sunuyorlar. Belki başka hiç bir otelde bulamayacağınız bir şekilde menülerini günlük olarak yeniliyorlar

ve Akdeniz mutfağının yaza yakışır lezzetlerini bölgenin yetiştirdiği o güne özel ürünlerle hazırlıyorlar. Öyle ki otelin şefi akşam sizin ne yemek istediğinizi gündüzden sizinle konuşuyor ve damak zevkinize uygun özel lezzetler hazırlıyor. Otelin aktiviteleri arasında yoga, masaj, rehberli kısa Likya Yolu yürüyüşleri ve otelin özel teknesi ile çevredeki Kabak, Cennet Koyu ve Kelebekler Vadisi gezisi mevcut. Perdue'nin günbatımı saatlerini ise kaçırmamak lazım. Denizin ve karşıdaki Fethiye-Göcek ve hatta Marmaris'e kadar uzanan perspektifteki koyların üzerinden batan güneş sizi hafif bir müzik eşliğinde elinize günbatımı kokteyllerinden birini almaya zorluyor. Gelsem, kaybolsam, kendimi bulsam, yaşamı sevdiğimle anlamlandırsam dediğim paha biçilmez bir deneyim bu.

Yerinizi ayırtmak için www.perdue.com.tr girebilir, bilgi@perdue.com.tr'ye e-posta atabilir ya da (0252) 614 00 91 arayabilirsiniz



SEVGİLİ SUNSET DOSTLARI,

Artık sizlerin de iyi bildiği gibi Mayıs ayının bizim için ayrı bir önemi var. 1994 Mayıs'ında kapılarını açan Sunset tam 28 seneyi arkasında bıraktı. Birçok restoranın kısa sürede açılıp kapandığı İstanbul gibi bir metropolde yarattığımız bu markayı sizlerin de sevgisiyle başarıyla devam ettirmek için her geçen gün daha fazla çalışıyor, her zaman ilklerin ve en iyinin peşinde koşturmaya devam ediyoruz. Bu başarının arkasında yer alan ve Sunset'i Sunset yapan hem değerli ekibim hem de bizi her zaman destekleyen tüm Sunset dostlarına teşekkür ederim.

Sunset yazı yeni heyecanlarla karşılıyor. Uzun bir kış mevsiminin ardından Boğaz'ın müthiş manzarasına sahip terasımızı açtık. Yemyeşil parkın içinden Boğaz'a karşı bakmanın ve bu müthiş manzaranın keyfini çıkarmanın tam zamanı. Bu muhteşem manzaraya her zamanki gibi yaratıcı mutfak direktörümüz Fabrice Canelle'in yeni lezzetleri, bar menümüze giren farklı kokteyller ve atıştırmalıklar eşlik ediyor. After Sunset'te ise yaz boyunca yeni isimler turn table'in başına geçiyor, After Sunset'te eğlenceli geceler sizleri bekliyor.

İşte *Sunsetter*'ı da bu pozitif duygularla birbirinden güzel içeriklerle hazırladık. Dekorasyondan, mücevhere, seyahatten, yeme içme trendlerine kadar birçok konuyla dopdolu bir *Sunsetter* sizlerle. Keyifle okumanız dileğiyle.

Barış Tansever

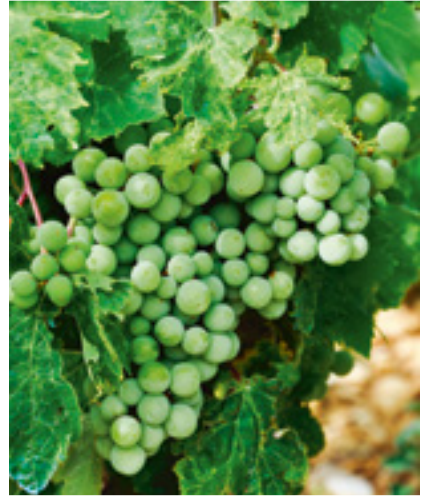


%100 ELEKTRİKLİ. YENİ EQE.

Tamamen elektrikli Yeni EQE, dinamik tasarımından son teknolojiyle donatılmış iç mekanına kadar, duyuşal estetiği en yüksek seviyede mühendislik sanatı ile birleştirdi. EQE ile elektromobilitenin yeni ve lüks çağını deneyimleyin.



Ingredients



STARTER

AJANDA <i>YAZ AYLARININ ETKİNLİK TAKVİMİ</i>	26
KISA HABERLER <i>TRENDLER, STİL VE ALIŞVERİŞ ÜZERİNE</i>	32
SANAT <i>SERAMİKTE MİMARİ HATLAR; SERAMİK</i>	48
KİTAP <i>OTEL SİRLARI</i>	50
TREND <i>BEE GODDESS'İN TILSIMLI DÜNYASI</i>	52
GÜNDEM <i>YEMEKLERE TELİF GELİRSE!</i>	56
TIPS FROM SEMİ <i>DÜNYADAN YEME-İÇME VE STİL TRENDLERİ</i>	60
KÜÇÜK YUDUMLAR <i>MEHMET YALÇIN'IN YAZISI</i>	62
DECO STYLE <i>SERRA AKAR İLE TASARIM DÜNYASINDAN HABERLER</i>	64

JUST LIKE
HOME.



ferretti-yachts.com

FERRETTI
YACHTS

FERRETTI
YACHTS
EXCLUSIVE DEALER

DENTUR
TÜRKİYE VE YATÇILIK TİCARET A.Ş.

Nispetiye Mahallesi Barbaros Bulvarı No:96/A
34340 Beşiktaş İstanbul/TURKEY
Tel : + (90)-212-2750755 | Fax: + (90)-212-3369212
dentur@denturyat.com | www.denturyat.com

500 | 670 | 720 | 780 new | 850 | 920 | 1000 new

Ingredients



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,

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. A.Ş.
Otosanayi Sitesi, Yeşilce Mah. Donanma
Sok. No: 16 Kağıthane / İstanbul
0212 281 64 48
www.a4ofset.com
sertifika no 44739

@sunsetgrillbar @sunsetgrillbar
@SunsetGrillBar

sunsetgrillbar.com

MAIN COURSE

YEMEK 60

YENİ SEZONA RENKLİ BİR MENÜ HAZIRLADIK

MÜDAVİM 76

GÜNDEM 78

BU DOMATESLER GERÇEK DOMATES!

DESSERT

RÖPORTAJ 82

*RAFFLES HOTEL'İN
YENİ GENEL MÜDÜRÜ ANDREW STEELE*

RÖPORTAJ 84

BARBARE ŞARAPLARI

KOKTEYL 86

TAZE YAZ KOKTEYLLERİ

GEZİ 90

MALLORCA REHBERİ

PARTİ 94

SUNSET GECELERİNDEN KARELER

SON BAKIŞ 98

DEKORASYONDA RENK

ENGINEERED BY INDIA. WHISKEY. CHARLIE.



DOWNLOAD THE NEW IWC APP
FOR VIRTUAL TRY-ON

Big Pilot's Watch 43.

Ref. 3293: The functional design with its easy to-read dial and distinctive cone-shaped crown has ensured the Big Pilot's Watch of its iconic status. Now, for the first time, it is available in a 43-millimetre case that combines a striking

presence on your wrist with unprecedented comfort. The IWC-manufactured 82100 calibre, sapphire crystal back, and EasX-CHANGE rapid strap replacement system are further features of this enormously versatile sports watch.

IWC. ENGINEERING DREAMS. SINCE 1868.

IWC-manufactured 82100 calibre · Pellaton automatic winding system · 60-hour power reserve · Central hacking seconds · See-through sapphire-glass back · Water-resistant 10 bar · Diameter 43 mm · Stainless steel

IWC

SCHAFFHAUSEN

İstanbul: Abacus, Nişantaşı Tel: (212) 222 2280 - Arte, İstinye Park Tel: (212) 345 6506
Luxury Timepieces, İstanbul Airport International Departure Terminal (850) 222 5288 - Greenwich, Zorlu Center Tel: (212) 353 6347
Ankara: Greenwich, Armada Tel: (312) 219 1289 | Bursa: Permün Saat, Korupark Tel: (224) 241 3131
İzmir: Günekut Saat, Agora Tel: (232) 463 6161 | Muğla: Arte, Yalıkavak Marina Bodrum Tel: (252) 385 44 29

“GÜZEL” İLE
BULUŞMA

Ressam Işıl Gönen'in 9. kişisel sergisi İstanbul Concept Gallery'de yer alıyor. Önceki sergilerinde *Bâb-ı Âli: Yüceler Kapısı* ve *Bâb-ı Esrar: Meryem* başlıklarıyla bireyin özvarlığına yeniden kavuşma yolculuğu üzerine üretimlerini sergileyen sanatçı bu kez karşımıza ruhsallığı ile buluşmuş olandan işiyan “güzellik” temasını ele aldığı *Hüsn* başlıklı sergisiyle çıkıyor.

12 HAZİRANA KADAR



4-26 HAZİRAN

MUTFAKTA DÖRT HAFTA

Mutfağa dair duyduğunuz, gördüğünüz, tattığınız her şeyi, Mutfak Sanatları Akademisi'nin yaza özel hazırladığı *Mutfakta 8 Hafta - Yoğunlaştırılmış Program* eğitiminde bulabilirsiniz! Normalde 8 hafta süren eğitim, 4 hafta boyunca haftada 2 güne çıkarılmış. Temel mutfak tekniklerini kapsamlı bir şekilde öğrenir öğrenmez kendi evinizin şefi olarak mutfağınıza döneceğinizi garanti ediyoruz...

10 HAZİRAN



İSTANBUL RESİTALLERİ

50 yıllık müzik kariyeri ile günümüzün önde gelen Beethoven yorumcularından olan dünyaca ünlü İrlandalı piyano virtüözü John O'Connor, İstanbul Resitaleri'nin muhteşem sezon finali için 10 Haziran Cuma akşamı SSM The Seed'de.

14 HAZİRAN SALI

SUNSET
DOLUNAY
GECEİ

Dolunaya karşı harika bir akşam yemeği için Sunset rezervasyonu yaptırmayı unutmayın!



18 HAZİRANA KADAR

BİRAZ
ÖNCESİ

Evren Erol'un *Biraz Öncesi* isimli sergisi, Bozlu Art Project Mongeri Binası'nda ziyaretçilerle buluşuyor. Erol'un ünlü yazar Bilge Karasu'nun “Asıl mutluluk bu olsa gerek, ulaşmaya can attığımızın biraz öncesi” cümlesinden yola çıkarak oluşturduğu sergi mutluluğu değil, ulaşma sürecini aktarıyor.



#bornelectric

GELECEK SINIR TANIMAZ.

TAMAMEN ELEKTRİKLİ YENİ BMW i4.

Gelecekte ilham alan tasarımı, yüksek menzili ve emisyonuz sürüş keyfi ile tamamen elektrikli ilk gran coupé modeli, yeni nesil sürüş deneyiminde sınır tanımıyor.



Borosan Otomotiv

13 TEMMUZ ÇARŞAMBA



SUNSET FULL MOON NIGHT

Sıcak bir yaz akşamında, dolunayın eşlik edeceği keyifli bir yemek için Sunset programınızı yaptınız mı?

1-31 TEMMUZ



DOĞA VE KÜLTÜR ETKİLEŞİMİ

Doğa ile kültürün birbirlerine nüfuz etme ve birbirlerini etkileme biçimleriyle ilgilenen *Locus Solus* karma sergisi, aynı zamanda organik süreçler ve doğal ortamlarla insan eylemliliği ve insan elinden çıkma yapılar arasındaki kesişim alanlarını inceliyor. Sergi, 31 Aralık 2022 tarihine kadar Arter Sanat Galerisi'nde görülebilir.

17 TEMMUZ'A KADAR

LOS ANGELES'TA RETROSPEKTİF

Günümüzün en önemli kavramsal sanatçılarından olan Barbara Kruger'in çalışmalarına adanmış *Barbara Kruger: Thinking of You. I Mean Me. I Mean You*, Kruger'in 20 yıllık çalışmalarının en büyük ve en kapsamlı sunumu. 17 Temmuz'a kadar Los Angeles'taki LACMA'da ziyarete açık.



23 TEMMUZ



DOĞADA FESTİVAL

Doğayla iç içe bir festival deneyimi için Life Park Q Garden'a davetlisiniz. Alternatif müzik performanslarının yanı sıra gurme restoranların, ünlü barmenlerin, özgün sanatçıların ve lokal tasarım markalarının da katılımıyla birçok yaratıcı deneyim alanına hitap eden *Picnic & Gathering* festival serisinin ikinci etkinliği 23 Temmuz Cumartesi günü sizi bekliyor.

LAND ROVER DEFENDER DÜNYAYA ŞEKLİNİ VER



ABOVE & BEYOND



Land Rover Defender ile limit tanımadan çıkacağınız yeni maceralar sizi bekliyor.

Genlerinden gelen dayanıklılığın yenilikçi tasarımıyla buluştuğu Land Rover Defender ile keşfedeceklerinizin sınırı yok.

INDIE POP ZAMANI

Dünyaca ünlü indie pop sanatçısı Tom Odell, 1 Temmuz Cuma akşamı KüçükÇiftlik Park'ta sahne alıyor. Geçtiğimiz yıl son albümü *Monsters*'ı yayınlayan Odell, romantik şarkılarını Türk hayranları için seslendirecek.

9-10 AĞUSTOS



ARCTIC MONKEYS

Ödüllü İngiliz indie rock grubu Arctic Monkeys, *PSM Loves Summer* kapsamında 9-10 Ağustos'ta Zorlu PSM Turkcell Sahnesi'nde sahne alıyor.

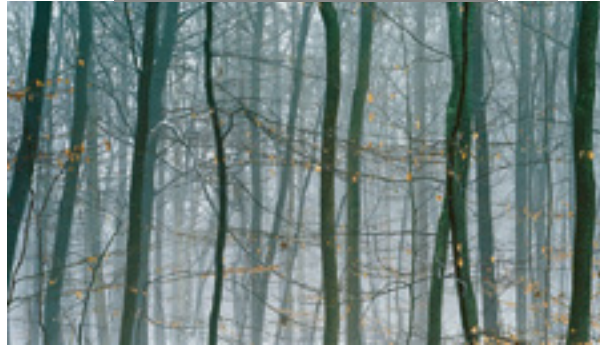
21 AĞUSTOS



NICK CAVE AND THE BAD SEEDS

Nick Cave & The Bad Seeds, 2018'de büyük heyecan yaratan konserlerinin ardından, çıkacakları ilk Avrupa turnesi kapsamında 21 Ağustos'ta İstanbul'da, Parkorman'da sahne alıyor, hayranlarına duyurulur!

28 AĞUSTOS'A KADAR



CHRONOSTASIS

Fotoğrafları; hem mekanların görsel konstrüksiyonları hem de atmosferik bir etkiyle söz konusu mekanların tınlarını çağrıştıran derin yaratılar olarak tanımlanan Axel Hütte'nin fotoğraf sergisi Borusan Contemporary Perili Köşk'te görülebilir.

12 AĞUSTOS CUMA



DOLUNAY SUNSET'E YAKIŞIR

Bir cuma akşamı, hele de dolunay varsa, Sunset'te Boğaz'a karşı yemek mükemmel bir seçim olur!

29 AĞUSTOS'A KADAR



SÜRREEL DÜNYALAR

İngiltere, Tate Modern'da düzenlenen *Surrealism Beyond Borders* sergisi, Tokyo'dan Paris'e, dünyanın dört bir yanındaki sanatçıların izinde, sürrealizm akımının hikayesini bilinen sınırların ötesine geçen geniş bir çerçevede ele alıyor.

V O L V O

Zaman, aile bağlarını güçlendirme zamanı!

Kurulduğumuz günden bugüne, yaptığımız her şeyde insanları odak noktamıza aldık. Hayatı daha güvenli ve konforlu hale getirmek için çalıştık ve bunu sadece ürettiğimiz otomobiller ve onları kullanan insanlar için değil, dünyanın dört bir yanındaki çalışanlarımız için de yaptık.

Peki, ne yaptık?

Aile kavramı, Volvo Cars olarak önceliğimiz; çünkü ebeveynlik her dakikası ilgi, alaka ve mesai isteyen bir süreç. Bu noktada çoğu çalışan, aile ve kariyer arasında bir seçim yapmak zorunda hissediyor kendini. Biz, bu seçimin yaşadığımız dünyada hiç de adil olmadığına inanıyoruz. Volvo Cars tam da bu soruna yönelik, dünyadaki tüm fabrika ve ofisleri için geçerli olan bir seçim yaptı. Ebeveyn olacak çalışanlarımıza 24 haftalık, ücretli ebeveyn izni hakkı veriyoruz ve bunu bir politika olarak değil, kültürümüzün önemli bir parçası olarak tanımlıyoruz; çünkü bizce her anne-baba, çocuğunun en güzel zamanlarına gelir kaybı korkusu olmadan, huzurlu bir şekilde şahit olma hakkına sahiptir.

Aileye ayrılan zamanın anlamı işte tam olarak bu.





SİCİLYA'YA ÖVGÜ

Dolce & Gabbana imzalı *Sicily Bag*, sadece bir aksesuar değil; işlevsellik ve zarafetin mükemmel bir karışımı! İlhamını 50'lerin Sicilyalı kadınlarından ve onların klasik çantalarından alan koleksiyon; orta, küçük ve mini versiyonlardaki yeni deri modeli Dolce & Gabbana *Sicily Foulard* ile de genişliyor. Çantanın mavi, pembe ve sarı renk seçenekleri, uyumlu ipek fularlarla zenginleşiyor.



BEAN TO BAR

İçeriklere gösterdiği özenle öne çıkan Butterfly, Bean to Bar çikolatalarıyla kalbimizi fethetti. Bean to Bar ifadesi; endüstriyel çikolatanın aksine, direkt olarak çekirdeklerin tüm süreçleri takip edilerek, herhangi bir katkı maddesi kullanılmadan çikolata haline getirilmesi yöntemi için kullanılıyor. Kakaonun teruar özelliklerini koruduğu bu çikolatalara bayılacaksınız!



SERİN SULAR, SICAK KUMLAR

Renk ve enerji patlaması; Calzedonia'nın 2022 yaz koleksiyonunu özetleyen kelimeler. Yumuşak ve rahat materyellerin kullanıldığı pastel renkli *Terrycloth*, çarpıcı renklerde file çantalar ve plaj giyimleri içeren *Voulez-vous Crochet Avec Moi?*, canlı blok renklerde hazırlanan *Sporty Eighties*, sürdürülebilir sadeliği sevenlere zamansız parçalar sunan *Indonesia Eco Collection*, yeni sezonda ünlü İtalyan markanın sunduğu kapsül koleksiyonlardan.



SALES | CHARTER | MANAGEMENT



CRN 39 m. | 2006

2x 2775 HP MTU / 5 cabins

€ 5.200.000



RIVA ATHENA 115 ft. | 2011

2x 2700 HP MTU / 5 cabins

€ 6.900.000



FERRETTI CUSTOM LINE 97 ft. | 2009

2x 2400 HP MTU / 5 cabins

€ 3.200.000



FERRETTI 840 | 2010

2x 1823 HP MTU / 4 cabins

€ 2.250.000



AZIMUT S7 70 ft. | 2020

3x Volvo IPS 1050 D13 / 4 cabins

€ 2.700.000



AZIMUT GRANDE 35 m. | 2017

2x 2400 HP MTU / 5 cabins

€ 9.800.000



CANADOS 110 ft. | 2008

2x 2415 HP MTU / 5 cabins

€ 3.100.000



CANADOS 88 ft. | 2018

2x 1925 HP CAT / 4 cabins

€ 3.500.000



ITAMA 75 ft. | 2016

2x 1823 HP MTU / 3 cabins

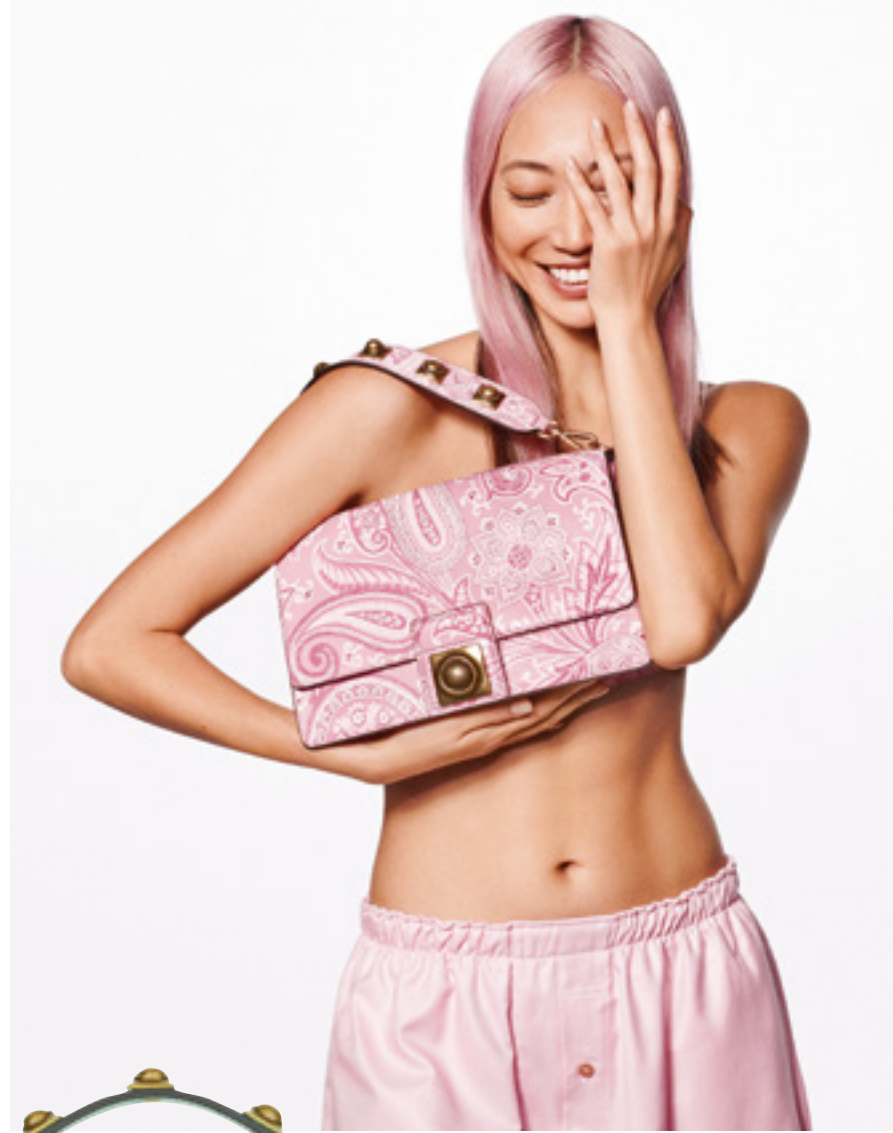
€ 1.950.000



WALLY 55 ft. | 2015

2x 900 HP Volvo & IPS 1200 / 2 cabins

€ 1.150.000



İKONİK DESENE MODERN YORUM

Etro'nun ikonik şal desenine modern bir yorum getiren, *Liquid Paisley* baskılı yeni *Crown Me Flap* çanta, şeker pembesi ve zümrüt yeşili tonlarıyla sezonun enerjisini yansıtıyor. 2022 ilkbahar-Yaz sezonunda tanıtılan *Liquid Paisley* baskı, çantaların yanı sıra dış giyim, gömlek, sweatshirt, pantolon ve şapkalara uzanan seçenekleriyle enerjik ve pozitif bir mesaj veriyor.



AŞKA DAİR

Ünlü Fransız tasarımcı Jean-Charles de Castelbajac, ilkbahar-yaz sezonunda United Colors of Benetton için ilk kapsül koleksiyonunu hazırladı. Mottosu "Aşka Güveniyoruz" olan *United Colors of Love Koleksiyonu* ilhamını aşk, birlik ve aile kavramlarından alıyor. Aynı zamanda markanın kreatif direktörü olan tasarımcının koleksiyonu, Amerikan bayrağını Benetton'un pastel renk paletiyle buluşturuyor.



ÇOK AMAÇLI VEGAN

Bitki polimer kalkanı ve botanik pürüzsüzleştirici yağ karışımı içeren yüzde 95 doğal içerikli Aveda Smooth Infusion çok amaçlı saç şekillendiriciler, tek kullanımda pürüzsüz ve yatışmış saçlar vad ediyor. Çift etkili teknoloji, tüm saç tiplerini silikonlar olmadan nemden koruyor, 72 saate kadar elektriklenmeyi önüyor.



simple is beautiful

Pembenin zarafeti masanızı süslesin...

NUDE Mr. & Mrs. koleksiyonu
şimdi gül kurusu renginde.

Tasarımcı: Erdem Akan





YENİ BAŞLANGIÇLAR

1999 yılında geleceği kutlamak ve 2000 yılını selamlamak için hazırlanan Bulgari'nin ikonik yüzüğü *B.zero1*, dalga şeklindeki elmas dekoruyla zenginleştirilerek 2022 için yeniden yorumlandı. Yeni başlangıçlara ithaf edilen yeni versiyon, yaşamdaki her anı hatırlamak için tasarlanmış. 18 karat sarı, pembe veya beyaz altından oluşan yüzüğün iki ucundaki spiralli kucaklayan ışıltılı elmas set dalgası, Roma'nın muhteşem Colosseum'unun heykelsi formunu çağırıştırıyor.

DEĞİŞİM ZAMANI

Sezonun pozitif enerjisini temsil eden renk ve desenleri buluşturan Fabric & Home duvar kağıdı koleksiyonu, yaşam alanlarına kişiye özel dokunuşlar katmak için ideal. Dünyaca ünlü isimleri aynı çatı altında toplayan ve hem satış hem de tasarım ve uygulama hizmeti veren markada sezonun geometrik ve etnik trendlerini yansıtan seçenekler bulabilirsiniz.



MİSK TERAPİSİ

Kokular ile fiziksel ve duygusal durumumuz arasında bir bağlantı olduğunu belirten nörobilimsel araştırmaların sonuçlarından yola çıkan Initio, *Musk Therapy*'yi tasarladı. Parfümün içeriğindeki doğal bileşen ve moleküllerin zihni ve bedeni canlandırırken, stresi azalttığı belirtiliyor. Bir yarı-feromon olan Hedione ile yeniden oluşturulan manolya aromasının, beynin zevk reseptörünü harekete geçirdiğini de ekleyelim!

YAZ DUDAKLARI

Yeni Estée Lauder *Pure Color Whipped Matte Lip Color* serisi, içerdiği moringa yağı ve hyalüronik asit ile dudakları beslerken, kadifemsi bir renk veriyor. Hafif, pudramsı dokusuyla 12 saat ultra rahat kullanım sağlayan rujun lezzetli meyve ve çiçek kokusu karışımını da çok sevdiğimizi belirtelim...



BMW MOTORRAD



ŞEHRE BAĞLAN.

TAMAMEN ELEKTRİKLİ YENİ BMW CE 04.

Yenilikçi tasarımı, ergonomik sürüş desteği ve uzun şarj ömrüyle şehrin her köşesi sizin.

MAKE LIFE A RIDE

Borusan Otomotiv

✂ STARTER



SAKURALAR AÇARKEN

Provence peyzajının parçası olan kiraz ağacı, mevsimlere göre renk değiştirmesiyle sanatçılar için bir ilham kaynağına dönüşür: İlkbaharda saf beyaz, yaz aylarında parlak kırmızı, sonbaharda açık yeşil... İşte L'Occitane *Cherry Blossom*, çiçeksi ve meyvemsi dokusuyla sizi adeta Fransa'nın kiraz ağaçlarıyla süslü tepelerine götürecektir. Provence'nın Luberon bölgesinden gelen kiraz özleriyle elde edilen *Cherry Blossom Eau de Toilette*, frez-ya, kiraz ve müge notalarını destekleyen amber ve misk notaları ile tamamlanıyor.



MUTLULUĞUN KOKUSU

Şehirlerin canlanmaya başlayan sokakları, sıcacık akşamlar, çiçek açan sardunyalılar... Güneşin ısıttığı Akdeniz şehirlerindeki bahar coşkusundan ilhamla tasarlanan ve sınırlı sayıda üretilen kokulardan oluşan yeni Jo Malone *Blossoms Cologne & Diffuser Koleksiyonu* sizi bambaşka bir yolculuğa çıkaracak.



İKİ ROMALI

Romalı mücevher markası Le Sibille, ikonik şehrin sanatçılarından Paola Gandolfi ile *Rondine in Fiamme* adlı giyilebilir sanat koleksiyonu için işbirliği yaptı. Geleneksel mikromozaiik tekniğiyle altın, gümüş ve değerli taşlar kullanarak mücevherler tasarlayan markanın bu yeni koleksiyonu; değerini yalnızca malzemelerine değil, iletmek istediği mesaja da borçlu olan mücevherler içeriyor.

DOĞAL GÜZELLİK

Doğal taşların güzelliğini kusursuz metal işçiliğiyle birleştiren Bonjourk Studio, modern tasarımları için ilhamını Akdeniz'in sıcak ve renkli karakterinden alıyor. Tasarımlar, ünlü sadekarlar ve değerli metal ustalarının yanı sıra ekonomik özgürlüklerini kazanmak isteyen ev kadınları tarafından elde üretiliyorlar.



SÜTLÜ YA DA SÜTSÜZ,
TOPLANTILARINIZIN HER ZAMAN
İYİ BİR BAŞLANGICA İHTİYACI VAR.

HER ŞEY BİR SEÇİMLE BAŞLAR

NESPRESSO
PROFESSIONAL

nespresso.com.tr | 0800 211 01 00 – 444 20 21



SULTANIN BAHÇESİ

Geleneksel stilleri modern yorumlarla günümüze taşıyan Haremlique à la mer'in yeni koleksiyonunda hayali bir bahçenin yansıması olan Sultan's Garden deseni başrolde. Doğal kumaşlarla hazırlanan tunik, kaftan, gömlek elbise ve pareolar; fonksiyonel çantalarla tamamlanıyor. Marka bu sezon aynı zamanda bir kapsül koleksiyon için işbirliği de yaptı: Tasarımcı Gül Ağış'ın yarattığı koleksiyonun ürün yelpazesinde hem şehirde hem de plajda giyilebilecek kıyafetler bulunuyor.

İŞİĞA YOLCULUK

Yaşam alanına farklı bir hava katmak isteyenler için Leone di Fiume, yüzde yüz soya mumundan elde üretilen dekoratif mumlardan sanat eserleri yaratıyor: Marka, üfleme cam sanatıyla yapılan eşsiz tasarımları, tamamen bitkisel mumlarla birleştirerek nefis kokularla mekanları buluşturuyor. Doğadan esinlenilerek tasarlanan özel kokuların hiçbir hayvansal ürün içermemesi ise alkışı hakediyor!



ZULU ZAMANI

Farklı zaman dilimlerini gösteren yeni Longines *Spirit Zulu Time*; ünlü saat markasının, dünyanın en önemli pilot ve kaşiflerine eşlik eden hassas saatlerinin mirasını taşıyor. Bu kahramanların kararlılığından esinlenen Longines *Spirit Zulu Time*, modern kaşiflerin maceracı ruhunu benimsiyor ve markanın farklı zaman dilimi gösteren saatlerin geliştirilmesinde oynadığı öncü role atıfta bulunuyor. Model, renkli seramik uçlarla bezenmiş bir bezel ve mat siyah, kum desenli antrasit veya mavi güneş desenli kadrarla geliyor. Super-LumiNova® ile kaplanmış ibreleri ve rakamlarıysa saatin her koşulda okunabilmesini sağlıyor.



Italian Masterpieces

Fred home desk designed by Roberto Lazzeroni

poltronafrau.com



POLTRONA FRAU ISTANBUL by BMS DESIGN CENTER

Nispetiye Caddesi, Seher Yıldızı Sokak No:5 Etiler / İstanbul

T. 0212 263 64 06

info@bms.com.tr | www.bms.com.tr

f | @ bmsdesigncenter



İLHAMİ DOĞADAN

Porland'ın kahvaltılı sofraları için tasarladığı egzotik *Green Days*, *Animals* ve *Palms* serileri, doğayı sevenler için yeşil tonlarıyla çiçek desenlerini ve hayvan baskılarını birleştirmiş. Yaz sofralarına orman etkilerini taşımak isteyenlere duyurulur!



SAVAŞÇI DNA'SI

Dünyanın zorlu koşullarında, uyum sağlayabilenler hayatta kalma konusunda önemli bir avantaja sahip. İsviçreli Rado'nun yeni modeli *Captain Cook High-Tech Ceramic Diver* bu uyumun saat dünyasındaki temsilcilerinden! Eski klasiğin bu yeni versiyonu 80 saatlik güç rezervine sahip, su geçirmez, çizilmeye karşı dayanıklı, hipoalerjenik, pratik ve hem vahşi doğada hem de günlük hayatta her türlü zorluğa göğüs germeye hazır, çarpıcı bir ileri teknoloji seramik monoblok kasaya sahip.



HASSAS SEÇİM

Doğal içerikli Origins *Mega Mushroom Treatment Lotion*, hassas, karma ve yağlı ciltler için ideal hafif yapısı ile cildi yatıştırmaya ve kızarıklığı azaltmaya destek oluyor. Cilde nem sağlarken yatıştırıyor, rahatlatıyor, daha sağlıklı bir görünüm yaratmaya yardımcı oluyor.



TAZE BİR BAŞLANGIÇ

Güney Kore'nin mucizevi bitkileri ve Fransa'nın üstün dermokozmetik deneyimini bir araya getiren Jowae, geleneksel ve medikal Kore süper meyvesi kumkuat içerikli yorgunluk karşıtı enerji veren nemlendirici serisi ile cildi yaz mevsimine hazırlıyor.

GÜRAL PORSELEN

Yaz sıcaklarına
ferah bir dokunuş



guralporselen.com



CESUR VE STİL SAHİBİ

İsviçreli lüks saat markası TAG Heuer'in yeni Aquaracer modeli Aquaracer Professional 200, cesur, şık ve her ortama uygun lüks bir saat. Köklü saat atölyesinin zengin mirasını sürdüren bu yüksek işlevli spor tasarım, 40 mm veya 30 mm paslanmaz çelik kasa seçenekleriyle sunuluyor. Her modelde 12 fasetli tek yöne dönen bezel ve 200 metre kadar su geçirmezliğin yanı sıra otomatik veya quartz mekanizma bulunuyor.

LÜKS BAKIM

Yeni lüks cilt bakım markası Royal Fern'i keşfedin! Alman dermatolog Dr. Timm Golueke ve bilim insanı Prof. Dr. Leonard Zastrow'un dört yıllık çalışmaları sonucunda ortaya çıkan markanın ürünlerinin temelini eğrelti otunun enfeksiyon giderici ve yaşlanma karşıtı etkisi oluşturuyor. Dört güçlü aktif botanik içerikle desteklenen antik eğrelti otu bitkisi, kapsüllenmiş bir kompleks halinde sunuluyor.



AÇIK DENİZLER

Kısmet by Milka, yeni koleksiyonu *Open Sea* ile, kaybolmaktan korkmayan, yenilmekten çekinmeyen herkese keşfedilecek açık bir deniz sunuyor. Koleksiyondaki tasarımlar, su altındaki dünyadan, eşsiz bitkilerden ilham aldığı da, denizin muhteşem canlılarının formları, renkleri ve dokuları her bir tasarımı eşsiz hale getiriyor.

TAZE ÜRETİM

1970'li yıllarda ilhamını tarımsal üretimden alan *Fresh Produce* isimli bir koleksiyon sunan Levi's, bu koleksiyonu günümüze "taze" bir yorumla kazandırmaya karar verince, ortaya *Fresh Koleksiyonu* çıktı. Renkli parçaların vurgulandığı koleksiyonda, bitkilerden ve botanik kaynaklardan elde edilen doğal boyalar kullanılmış.



MINİMALİST MODERN

Uzun yıllardır ikinci el ve mid-century tarzı mobilya, aydınlatma ve aksesuarlar toplayan Now Furniture ekibinin yolculuğu, buldukları bu mobilyaları depolamak için tuttıkları depoda başlamış. Kısa süre içinde depoyu bir mağazaya dönüştüren ekip, mimarlık ofisleriyle çalışmaya başlamış. Zamanla markayı ikinci el ürünlerden arındırıp tamamen yeni, retro esintileri taşıyan ve minimalist tasarımlardan oluşan bugünkü haline getirmişler. Evinizdeki dekorasyonu değiştirmek istiyorsanız, bu adrese mutlaka uğramanızı öneriyoruz...



SINIRSIZ PEMBE

Kiraz çiçeklerinden ilham alınarak tasarlanan MAC'ın özel koleksiyonu, büyüleyici tonlarıyla zarafeti temsil ediyor. Gözler, dudaklar ve cilt için farklı tonlarda pembeler, görkemli eflatunlar ve güçlü şeftalilerin yer aldığı MAC *Wild Cherry* Koleksiyonu sınırlı sayıda üretildi.



KÜLTÜRLER MOZAIĞI

Monapetra, en beğenilen koleksiyonlarından biri olan *Mozaiik* koleksiyonunu yeni tasarımlarla genişletti. Eski mozaiklerin hikayelerini altınla mücevhere dönüştüren; incilerin, doğal ve renkli taşların bir arada olduğu koleksiyondaki tasarımların antik görünümünün sırrı ise 14 ayar altın üzeri 22 ayar altın kaplama olmaları.

AKDENİZ'E KAÇIŞ

Akdeniz'in hedonistik zevklerine kaçış niteliğindeki Costa Azzura Parfum, orijinal parfümün aromatik notalar ile zenginleştirilmiş, daha odunsu hali. Okyanus dalgalarının havasına eşlik eden, odun, ardıç, fesleğen ve lavanta aromalarıyla güçlendirilmiş Costa Azurra'nın, sizi Akdeniz'in kıyı dağlarına ve keşfedilmemiş koylarına doğru eğlenceli ve haz dolu bir maceraya sürükleyeceğini garanti ediyoruz!



✂ STARTER



MİMARİ HATLAR

Amerika, Rice Üniversitesi'nde mimarlık eğitimi alan Kerim Demirkan, ünlü mimar Renzo Piano yanında staj yaptıktan sonra New York, Abu Dhabi ve Londra'da mimarlık kariyerini sürdürmüştü. Demirkan, seramiğe olan ilgisi hobi boyutlarını aşmış, kendisine ilham veren seramik sanatçıları keşfedince, mimarlığı bırakıp kendini tamamen seramiğe vermiş. Londra'da aldığı çeşitli seramik tekniği öğretilerinden sonra, İngiltere'nin sanat ve seramik tarihiyle tanınan Cornwall bölgesine taşınmış ve kendi atölyesini açmış. Demirkan'ın tornada yarattıkları iki farklı grupta toplanıyor: Büyük ebatlı sanat eserleri ile serami.k@instagram ve seramik.co adreslerinden ulaşabileceğiniz hacimli objeler. Mimarının net hatlarını seramikte birleştirme fikrinden hareket eden sanatçı, bir parçanın içinde bulunan saklı alanı keşfetme fikrinin kendisini büyülediğini söylüyor.



Miles&Smiles QNB Finansbank kredi kartı ile tüm dünya senin.
Hayallerin şimdi her zamankinden daha yakın.



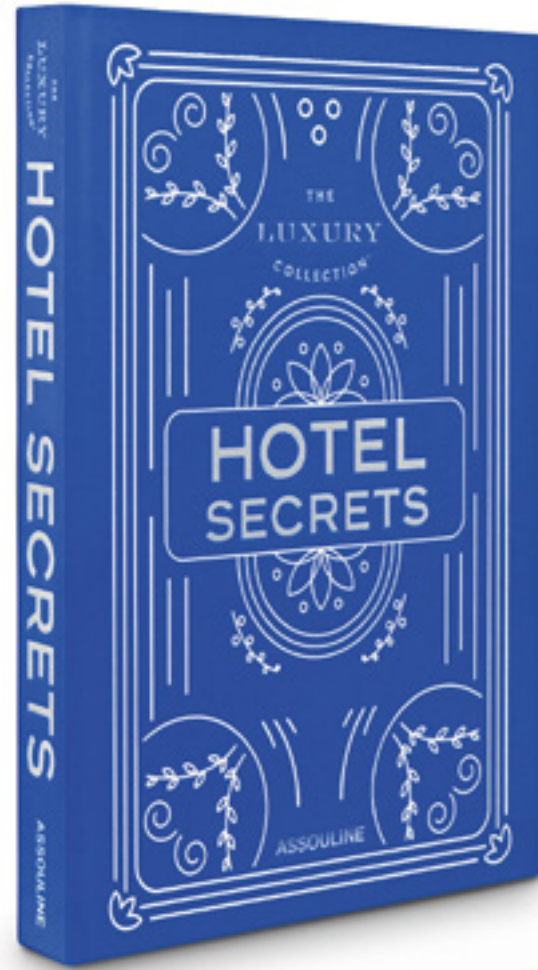
Başvuru için
MİL TCKN yazın
2273'e gönderin.



milesandsmilesqnbfinansbank.com



TURKISH AIRLINES
Miles&Smiles



OTEL SIRLARI

Dünyanın en güzel destinasyonlarının gizli hikayelerini keşfe çıkmak isteyenler için Assouline Yayınevi, *The Luxury Collection* serisinin yedinci cildi *The Luxury Collection: Hotel Secrets*'i çıkardı. Mayıs ayında yayınlanan kitap; dünya çapında ünlü otelleri merkezine alarak, muhteşem manzaralar, muazzam lezzetler ve benzersiz tarihin bir karışımını sayfalarına taşıyor. Frank Sinatra'nın Castillo Hotel Son Vida'daki özel suitinden Hotel Augustine'nin 13. yüzyıl kütüphanesinde yer alan nadir eserlere ve Domes Miramare'de şefin özel menüsünde yer alan tatlılara; Luxury Collection otellerinin, bulundukları şehrin kültürü ve insanlarıyla iç içe hikayesine bir bakış sunan kitap, ünlü sanatçı Donald Robertson, moda devi Laure Heriard Dubreuil, tasarımcı Waris Ahluwalia ve fotoğrafçı Claiborne Swanson Frank gibi seyahat tutkunlarının yorumlarına da yer veriyor. Her biri mimarisi, sanatı, mobilyaları ve lüks hizmetiyle dikkat çeken dünyanın en iyi 115 otel ve tatil beldesi bu özel koleksiyoner kitabında buluşuyor.



velovis

& CO.

Harbiye Mah. Abdi İpekçi Cad. Atid Apt.
No:29 K:2, D:3B, 34367 Şişli/İstanbul

☎ 0532 388 41 08

📷 velovisandco

🌐 velovis.com



ŞİFALI TAKILAR

HENÜZ İLK KURULDUĞU YIL, STİL SAHİBİ BİRÇOK KİŞİDE AYNI ANDA, FARKLI GÜZELLİKTE MÜCEVHERLERİN DİKKATİMİZİ ÇEKMESİYLE BİRLİKTE RADARIMIZA GİRMİŞTİ BEE GODDESS. MARKANIN KURUCUSU VE KREATİF DİREKTÖRÜ ECE ŞİRİN İLE BU YOLCULUĞU KONUŞTUK.

Kurumsal hayatı bırakıp takı tasarlamaya yöneldiğinizde, markanızın bugün bulunduğu noktaya ulaşabileceğini hayal ediyor muydunuz?

Bee Goddess markası uzun yıllar süren aydınlanma çabamın, manevi arayışımın bir meyvesi. Bana ışık veren, beni yenileyen bilgeliği paylaşarak bütün dünyayı şifalandırma, güçlendirme, sınırların ötesindeki 'bir'liğe ulaşma yolunda bir adım attım. Amacım güzel tasarımlar yapmaktan ziyade; Anadolu kadınının gücünü tüm dünyaya tanıtmak, günümüz kadını öz ışığına bağlayacak, ruhunun gücünü keşfetmesi ve bu gücü kendi hayat destanını yazmak üzere kendine ve tüm dünyaya ifade etmesi için güçlendirecek bilgeliği

taşıyan tılsım mücevherlere hayat vermektir. Bu kahramanlık yolculuğunda her bir kadını, kendisi gibi hayata ışık ve tat katan hemcinsleriyle bir araya getirecek, zaman, mekan, dil ve dinlerin ötesine geçerek bizi kalpten birleştirecek bir kovan yaratmayı arzuladım ve bugün geldiğimiz noktada görüyorum ki bunu başardım. Bugün Bee Goddess'ın 14 farklı ülkede, on binlerce kadının üzerinde ışıldamasının mutluluğunu yaşıyorum. Ulusal ve uluslararası alanlarda kazandığımız birçok ödülü de içine alan mucizevi başarı öykümüz; büyük bir aşk, sevgi, cesaret, öz güven ve dayanışma ışığının bir sonucu. Bu ışıktan aldığım ilham ve güçle yola koyulduğum için şu anda bulunduğumuz nokta beni hiç şaşırtmıyor.

Bee Goddess'in tanınması PR çalışmasından ziyade biraz da kendiliğinden oldu sanırım; o dönemi bize anlatır mısınız; böyle bir ilgi karşısında şaşırdınız mı?
Kişiye ruhunun ışığını yakma ve onu ifade etme imkanı sunan tasarımlarımız ve kadını güçlendiren felsefemizle ilk günden itibaren global bir dil konuştuk. Başarımızın ardındaki en büyük güç, mücevherlerimizin özgün tasarımları ve enerjileri. Hepsini insanlığın ortak hazinesi ve her birinin ayrı bir hikayesi var. Herkesin herkese benzemeye çalıştığı bu dönemde orijinallik büyük bir değer. Kalitemiz dünyanın lider markaları ile rekabet edecek seviyede, tasarımlarımızın anlam ve enerjilerinin ise benzeri yok! Londra'da Telegraph Luxury tarafından en vizyoner tasarımcı seçilmemin en önemli sebebi de Bee Goddess'a yüklediğim "hikaye anlatıcılığı" misyonu. Her alanda dijitalleşmeye itildiğimiz son yıllarda, insana özünü hatırlamasına yardımcı olarak manevi zenginlik vadeden bir markanın pek fazla PR çalışması yapmasına gerek kalmıyor. Bee Goddess dostları da ruhlarının ışığını yansıtan tılsımı keşfettikten sonra yaşamlarında mucizevi dönüşümleri kucaklamanın keyfini çıkarıyor.

Tasarımlarınızı kendi zevkinize göre mi ortaya çıkarıyorsunuz yoksa izlediğiniz belli temalar var mı?
Yıllardır kalbin dilini konuşan en özel ezoterik sembollerini araştırıyor, içlerindeki bilgelikleri sihirli mücevherlerle dönüştürüyorum. Bu ışık

sembollerine dünyada ilk kez mücevher kimliği kazandırarak kadını daha da güçlendirme, potansiyelini gerçekleştirmeye davet etme arzusuyla yola çıktım. Yaratım sürecinde; doğuran, bakan, ebediyen seven ve sevgisi ile bereketlendiren, güçlendiren, güzelleştiren "ana" enerjisini kılavuz kabul ediyor, onun ışığından besleniyorum. Tasarımların her biri anaerkil felsefenin kadim enerjilerini barındırıyor, sevgi ve iyiliğin gücüyle ışıltıyor.

Sembollerin gücüne inandığınızı sık sık dile getiriyorsunuz; bunu biraz açar mısınız?
Bu dünyadaki varlıkların içinde gizli olan ruhun ışığını açığa çıkarmak bana büyük keyif veriyor. Bunu da ruhun dilini konuşan mistisizm ve kadim semboller aracılığıyla yapabiliyorum. Sembolizm aynı bir şiir veya resim gibi, sessiz bir dil. Her bir sembol, ruhun güzelliğini ve farklı bir gücünü en iyi şekilde ifade eden bir şifre, bir tılsım anahtar. Sembollerin gizemli dünyasına yapılan her yolculuk kendi iç benliğimize ulaşabileceğimiz, özümüzün ışığına kavuşacağımız bir iç yolculuk. Bizi kendimize ve bir başkasına kavuşturan şeylerden ilham alıyorum.

Yurtdışında pek çok ünlü sanatçının Bee Goddess tasarımları kullandığına şahit olduk; bu isimlerle yolunuz nasıl kesişti?
Cate Blanchett'tan Kate Moss'a, Kate Winslet'ten Madonna ve Natalia Vodianova'ya, dünya yıldızlarının tasarımlarımızı uğur sembolü olarak gördüğünü ve sürekli kullandığını bilmek bana inanılmaz bir gurur ve mutluluk veriyor. Onlarla kurduğumuz güçlü ilişkiler tamamen doğal bir şekilde gelişti, her biri Bee Goddess'ı tesadüfen keşfetti. Mesela Madonna; hayali gerçekleştirmek, imkansızı başarmak anlamına



"AMACIM GÜZEL TASARIMLAR YAPMAKTAN ZİYADE; ANADOLU KADINININ GÜCÜNÜ TÜM DÜNYAYA TANITMAK, GÜNÜMÜZ KADININI ÖZ IŞIĞINA BAĞLAYACAK, RUHUNUN GÜCÜNÜ KEŞFETMESİ VE BU GÜCÜ KENDİ HAYAT DESTANINI YAZMAK ÜZERE GÜÇLENDİRECEK BİLGELİĞİ TAŞIYAN TILSIM MÜCEVHERLERE HAYAT VERMEKTİ."



“BAŞARIMIZIN ARDINDAKİ
EN BÜYÜK GÜÇ,
MÜCEVHERLERİMİZİN
ÖZGÜN TASARIMLARI
VE ENERJİLERİ. HEPSİ
İNSANLIĞIN ORTAK
HAZİNESİ VE HER BİRİNİN
AYRI BİR HİKAYESİ VAR.”



Gwen Stefani

gelen *Sirius* yüzüğünün ışığından güç alıyor. Cate Blanchett *Hançer* tasarımı ile cesaretini ve keskin zekasını dile getiriyor, Kate Winslet *Hamsa* ve *Göz* tasarımlarımızın yanı sıra *Artemis* ve *Toprak Ana* tılsımlarımızla ışıldıyor. Son dönemde beni en çok heyecanlandıran marka ışıklarımızdan birisi ise Natalia Vodianova. Onun kullandığı Bee Goddess tasarımlarından biri de *Kraliçe Arı*. Global çapta yakaladığımız başarılarla, geçtiğimiz yıl Amazon Prime ile yaptığımız iş birliği de eklendi. Bir Hollywood prodüksiyonunun partneri olan ilk Türk tasarımcı ve mücevher markası unvanıyla 21. yüzyılın güçlü kadın arketipinin işlendiği *Cinderella* filminin tüm mücevherlerini tasarladık. Bu birlikteliğe, Londra'daki butiğimizin önünden geçerken mücevherlerimize hayran kalan Emmy Ödüllü kostüm tasarımcısı Ellen Mirojnic vesile oldu.

Hangi ülke ve şehirlerde satış noktalarınızı ve butiklerinizi görebiliriz?
Anadolu'nun ışığını tüm dünyaya yaymak için 14 yıl önce 12 sembolle yola çıktığımız yolda, Bee Goddess'ı 14 farklı ülkeye taşıdık. Dünyanın en önemli resort'larında satış noktalarımızın sayısını 8'den 13'e çıkardık ve yurtdışında 40'tan fazla satış noktasına ulaştık. Üçü yurtdışında olmak



Kate Winslet



Madonna



üzere toplam 14 butiğimiz, Türkiye, İngiltere, Azerbaycan, Amerika, Birleşik Arap Emirlikleri, Fransa, Hollanda, İspanya, İtalya, Japonya ve Çin'de 55 satış noktamız mevcut. Eylülde Kadewe'nin Berlin mağazasıyla Almanya pazarına giriş yapacağız. Kazakistan pazarında elde ettiğimiz büyük başarının ardından Rusya'ya giriş planlarına da başladık.

Yaratım sürecinde nelerden besleniyorsunuz?

20 yılı aşkın süredir maneviyat ve mistisizmden besleniyorum. Manevi alemin sonsuzluğunda her bir sembol kadim bir bilgeliğin anahtarı ve bu anahtarın ait olduğu her kapı, başka bir kapıya açılıyor. Ben de kadim sembollerin gizemli dünyasına yaptığım her yolculukta, benliğimin zenginliklerini keşfediyor ve bal yapan bir arı gibi, bu bilgeliği en saf haliyle bir mücevhere dönüştürüyorum.

Koleksiyonları satışa sunmadan önce fikrini aldığınız, güvendiğiniz kişiler var mı?

Ruh eşim Cemil Dinçmen'in yaratıcı ve yapıcı yönlendirmeleri benim için her zaman çok önemlidir. Yeni bir tasarım veya proje söz konusu olduğunda, daima ilk önce onun yorumlarını alırım, yola öyle devam ederim. Ayrıca vizyonlarına çok güvendiğim çalışma arkadaşlarımın görüşlerine de en az kendi fikirlerim kadar önem verir, ayrıca aileme ve dostlarıma da yeni koleksiyonların oluşum sürecinde mutlaka danışırım.

Takı ve mücevherde sizin kişisel olarak üzerinizde bulundurmaya sevdiğiniz semboller, tercih ettiğiniz formlar hangileri?

TVF'ye ithaf ettiğimiz arı ve petek tasarımları; yaratıcılık, yenilenme, güzellik, dayanışma ve bal gibi tatlı bir hayatı müjdeleyen enerjileri sebebiyle vazgeçemediğim tılsımlardan. Tüm kozmosun içindeki sevgi ve harmoniyi sembolize eden *Sirius Yıldızı* ve ruhun görkemli ışığını simgeleyen 11 köşeli *Jardin Yıldızı* da bana her anımda eşlik ediyor. Toprak, hava, su, ateş ve ruh elementleri arasındaki dengenin simgesi



Apple Seed tılsımını ise dinamizm ve sükunetin uyumunu yaşamıma aktırdığı için çok seviyorum.

Yurt dışı ve yurt içinde gitmeyi sevdiğiniz şehirler ve bu şehirlerdeki mekanları öğrenebilir miyiz?

Türkiye'de Bodrum ve Kapadokya'nın büyüleyici doğaları ve enerjileri bana çok iyi geliyor. Yurt dışında ise en çok Londra ve Los Angeles ruhuma hitap ediyor. Covent Garden, Soho ve Mayfair, Londra'da en sık vakit geçirdiğim bölgelerden. Scott's ise şehirdeki favori restoranım. Daunt Books'ta yeni kitapları incelemeyi, Mint'te dekoratif tasarımları keşfetmeyi seviyorum. Los Angeles'a her gittiğimde de soluğu Mr. Chow veya Sugarfish'te alıyorum.

2022 yılına ses getiren iş birlikleri ile giriş yaptınız. Onlardan biraz bahseder misiniz?

Öncelikle Mercedes-Benz'in başarılı ve vizyoner kadınları bir araya getiren *She's Mercedes* platformunun ilham elçileri arasına seçildim ve *Super She* adlı bir koleksiyon yarattım. Ardından, Türkiye Voleybol Federasyonu ile resmi sponsorluk anlaşması imzalayarak, Türkiye Milli Voleybol Takımlarının resmi sponsorları arasına giren ilk kadın marka kurucusu olmanın gururunu yaşadım. TVF için hazırladığımız üç farklı koleksiyon, "Işılda ki tüm dünya ışıldasın!" mesajıyla herkesi Türkiye'nin gurur ışığını üzerinde taşımaya ve takımın bir parçası olmaya davet ediyor. Sırada ise Bobbi Brown ile ışık saçan bir iş birliğimiz var: İkonik Bobbi Brown ürünleri ile gökyüzünün parlak yıldızı Tanit'in aşk, tutku ve üretkenlik enerjisini taşıyan Bee Goddess *Tanit* bilekliği, özel tasarım bir kutuda biraraya getirdik. Bu birliktelikle Bee Goddess'ın ruhun ışığını yansıtan DNA'sını Bobbi Brown makyajının ışıltısıyla buluşturduk.

BEE GODDESS HAKKINDA:

Dünyanın ilk tılsım mücevher markası Bee Goddess; evrensel mitolojik sembolleri ve kutsal anlamlarını bir araya getirerek, birer mücevherden öte, kendi hayat mitini yazan herkes için ruhunun gücüne ulaşmasında yol gösterecek tılsım anahtarlar tasarlıyor. İlhamını; dünyanın ilk yerleşim merkezi Çatalhöyük'te M.Ö. 7500'de doğmuş Ana Tanrıça'dan alan Bee Goddess; kadın

ruhunun genlerine işlenmiş üretkenlik, bereket, uyum, şefkat, sevgi, bütünlük gibi değerlerin farkındalığını anaerkil felsefesi ile tüm dünyaya yayıyor. "Işılda ki dünya ışıldasın!" mesajıyla "Aydınlık Lüks" felsefesini yaratan marka, "mücevher yerine öz cevher, statü sembolü yerine ruhun sembolü" diyerek kişiye eşsizliğini ve mükemmelliğini hatırlatıyor.



“HER ALANDA
DİJİTALLEŞMEYE
İTİLDİĞİMİZ SON
YILLARDA, İNSANA
ÖZÜNÜ HATIRLAMASINA
YARDIMCI OLARAK MANEVİ
ZENGİNLİK VADEDEN BİR
MARKANIN PEK FAZLA PR
ÇALIŞMASI YAPMASINA
GEREK KALMIYOR!”

ANIL ABA

AKADEMİSYEN,
YAŞAR ÜNİVERSİTESİ
EKONOMİ BÖLÜMÜ

EŞEĞİN AKLINA KARPUZ KABUĞU DÜŞÜRMEK GİBİ OLMASIN AMA YEMEK TARİFLERİ NEDEN TELİFE TABİ DEĞİL? SONUÇTA ONLAR DA YARATICI ÜRETİMİN BİR ÇIKTISI, DEĞİL Mİ? ANANASLI KIZARMIŞ PİLAV YA DA MANDALİNA JÖLELİ CİĞER PARFE GİBİ ORJİNAL TARİFLER YARATAN USTA CHEF'LERİN NE GÜNAHLARI VAR? HERKESİN HER ŞEYİ LİSANSLADIĞI BU ÇAĞDA BÜTÜN YEMEK TARİFLERİ LİSANSLANSA VE EVDE HER YEMEK PİŞİRDİĞİMİZDE O TARİFİN KULLANIM HAKLARINA SAHİP OLAN CHEF'E BİRKAÇ LİRA ÖDEMEK ZORUNDA OLSAK...

Bu yazının bir versiyonunu kullanmamıza izin veren NewsLabTurkey'ye teşekkür ederiz.



YEMEK TARİFİNİN Telif Hakkını Alabilir misiniz?

Düşünsenize gerçekten yemek tariflerine telif ödesek?

Chef ölmeye yakın tarifin telif hakları (ya da haksızlıkları) özel bir şirkete milyonlarca dolara satılsa ve 70 yıl boyunca telifler üzerinde o şirket söz sahibi olsa... Yemek Tarifi Yorumcuları Birliği başkanı medyaya “Gerekirse esnaf lokantalarını da basarız!” şeklinde beyanatlarda bulunarak vatandaşa ucuza yemek veren lokanta esnafına göz dağı verse... Yemek Eseri Sahipleri Grubu başkanı, tarifleri bedava kullanan korsan lokanta chef'lerini ve gençlik kampında ortaokul öğrencilerine yemek dağıtan velileri emek hırsızlığı yapmakla suçlasa... Bir evsize yemek verdiğimiz için düşünce suçlusu olarak mahkeme ifade vermek zorunda kalsak... Neyse ki mutfakta böyle bir distopya yok. Fakat, düşün-

cek olursanız, sanat, bilim ve teknolojinin tamamına yakınında aslında tam olarak bu distopyayı yaşıyoruz.

YEMEK TARİFİNİN TELİFİ OLUR MU?

Son 30 yıldır fikri mülkiyet yasalarının kapsamı, dijitalleşmeyle de birlikte, giderek genişliyor. Dijital çağda, başta DMCA (Digital Millennium Copyright Act) olmak üzere, pek çok yeni yasa, düzenleme ve anlaşma yapıldı. Bugün geldiğimiz noktada bir dövme modeli veya bir protesto konuşması bile lisanslanabiliyor. Peki her şey telif, patente ya da ticari sırda tabi olabilir mi? Diğer bir ifadeyle ferdi fikri mülkiyet yasalarının pratik ve/veya kavramsal sınırları var mı? Kapitalist ideologların öne sürdüğü gibi fikri mülkiyet yasaları üretimi ve ekonomik büyümeyi gerçekten

artırıyor mu?

Öncelikle şunu belirtelim ki yemek tarifleri ferdi fikri mülkiyet yasaları tarafından “kısmen” korunuyor. Mevcut yasalara göre fikirler, olgusal gerçekler ve tarih lisanslanmadığı gibi “sadece içindeki malzemelerin listesi” olan yemek tarifleri de lisanslanamıyor. Fakat yazınsal metinler, fotoğraflar ve videolar telif yasalarıyla korunduğu için bir yemek tarifindeki malzemelerin telif kullanıldığını anlatan paragraflar, bunun video kayıtları ve görselleri telif yasalarıyla korunabiliyor. Yani, orijinal (gerçi ne kadar orijinal olabilir?) bir tarif dahi olsa, bir blogda veya yemek kitabında paylaşılan herhangi bir yemek tarifinin malzemeler listesi kopyalanarak kullanılabilir. Ancak bu malzemelerin nasıl kullanılacağını içeren metin, fotoğraf ve videoların birebir kopyalanıp başka bir yerde kullanılması durumunda hak sahibi “uyar ve kaldır” sürecini işletebilir. Ama herhangi bir yemek tarifinin farklı cümleler kullanarak metinleştirdiğiniz halini kendi sayfanızda, blogunuzda veya yemek kitabınızda kullanabilirsiniz. Yani siz başkalarının “içindekiler” malzemelerini kullanarak kendi kelimelerinizle yazdığınız spesifik bir yemek kitabı yayımlayabilirsiniz. Ama yemek kitabının korsan kopyaları veya “çalıntı” benzerleri toplatılır.

Buraya kadar basit. Esas eğlenceli mesele şurası: Bir yemeğin tarifi lisanslanıp başkaları tarafından yapılması engellenebilir mi? Ya da her yemek yaptığımızda o tarifi sahibine para ödememiz gerekebilir mi?

FİKRİ MÜLKİYET HAKKI YOKSA ÜRETİM OLMAZ MI?

Mevcut yasalara göre geleneksel veya özel yemeklerin kullanımı (neyse ki) koruma altında değil. Yani bir şef, herhangi bir geleneksel yemeği ya da başka bir şefin özel yemeğini kendi restoranında kimseye telif ödemedi, hatta prosedür olarak izin dahi almadan yapabilir. Biz sıradan vatandaşlar da kendi evimizde yemek yaptığımız zaman birilerine lisans ücreti ödemek zorunda değiliz.

Yemek tarifi için telif ödemek kulağına saçma ve biraz gerçek dışı gelebilir. Saçma ama, gerçek dışı değil. Zira müzik eserlerinin başkaları tarafından icra edilmesi engelleniyor. Misal, Sezen Aksu'nun

bir şarkısını düşün salonunda çalan bir piyanist şantör MSG'ye telif ödemek zorunda. Ya da bir köy berberi dükkanda müzik çaldığı için MESAM ve MSG'ye metrekareye göre telif ödemek zorunda. Siz de evde Spotify veya YouTube'da Sezen Aksu'nun şarkılarını her dinlediğinizde dinleme oranlarına göre (pro rata) Sezen Aksu'ya bir telif ödemesi yapıyor. Dolayısıyla müzik endüstrisi, iş modelini her şarkıdan telif alacak şekilde evirebildi. Bugün bir sanat eseri, sanatçının yaşamı artı 70 yıl boyunca telif tabi oluyor. Bir yemek tarifi ile bir şarkının üretiminde sanatsal yaratıcılık ve mülkiyet açısından bence pek bir fark yok. Ama nedense, ve neyse ki, yemek tariflerinin kullanımı aynı şekilde fikri mülkiyete tabi değil.

Anaakım iktisat anlayışına göre eğer yaratıcı kişi ürünün/ eserin kullanım hakkına sahip olmayacaksa o ürünü/eseri kimse üretmemesi beklenir. Yani sonunda zengin olmayacaksanız neden daha çok çalışıp daha kaliteli eserler yaratırsınız, değil mi? Buna göre Thomas Keller'ın imzalı yemeği olan Somon Fûme Kırırları tarifini yaratması için bir motivasyonu olmaması lazım(dı). Çünkü siz de evinizde veya kendi restoranınızda, Keller'a herhangi bir telif ödemedi, somon fûme kırırları yapabilirsiniz. Ayrıca insanlar yemek tariflerine bedava kondukları için Thomas Keller'ın geçinemiyor olması lazım(dı). Ama hem Keller böyle imzalı yemekler yapmaya devam ediyor hem de dünyanın en zengin insanları arasında. Thomas Keller, Gordon Ramsay, Jamie Oliver, Mehmet Gürs gibi chef'lerin varlığı ferdi fikri mülkiyet yasaları olmadan da muhteşem yemek tarifleri üretilmediğinin ve bu tarifleri yaratıcıların zengin olabildiğinin en bariz ispatı.

ALTERNATİF İŞ MODELLERİ

Ferdi fikri mülkiyet; üretim motivasyonunu artırmadığı gibi geçmişte üretilmiş eserlerden çok uzun süre gelir elde edilmesini sağladığı için üretim motivasyonunu azaltır. Birçok müzik grubu birkaç iyi albüm yaptıktan sonra ya albüm yapmayı



bırakır ya on senede bir albüm yapar, yaptıkları son albümler de genelde kötü ile berbat arasında bir yerde olur. Mesela, Gordon Ramsay yemek tariflerinden telif kazanıyor olsaydı, Mantarlı Beef Wellington tarifinden sonra yeni imzalı tarifler üretmesine gerek kalmazdı. Mor ve Ötesi veya Şebnem Ferah'ın yeni albüm çıkarmasına gerek kalmadığı gibi. Eski tariflerden telif yiyemediğinden, diğer Michelin yıldızlı şeflerle rekabeti sürdürebilmek için Gordon Ramsay sürekli menüsünü yeni imzalı yemeklerle yenilemek zorunda. Yani burada fikri mülkiyetin olmaması üretimi yavaşlatıcı değil, tam tersine, artırıcı bir rol oynuyor.

Öte yandan Gordon Ramsay'ın tarifleri esnaf lokantasında kolaylıkla yapılabilecek yemekler değil. Dolayısıyla icrası serbest dahi olsa evinizde yaptığınız Mantarlı Beef Wellington ile Hell's Kitchen'daki aynı yemek arasında hem içindeki malzeme kalitesi hem ince işçilik hem servis hem de mekan atmosferi açısından farklar olacaktır. Ramsay veya Keller'ı çok zengin birer chef yapan işte o farklar zaten.

✂ STARTER



yemeği kim en iyi yapıp aktarıyorsa onun tarifini kullanıyoruz, bedava.

Tarkan'ın şarkısını en iyi Tarkan söylüyorsa gider Tarkan'dan dinleriz zaten. Ama birileri Tarkan'dan daha güzel söylüyorsa toplum olarak neden bundan mahrum kalalım?

Türk kahvesi yapmak çok basit ama ben ne zaman İstiklal'e çıksam Mandabatmaz'da bir fincan kahve içerim. Çünkü Mandabatmaz'ın kahvesi çok güzel. Ama evde de, o kadar güzel olmasa bile, Türk kahvesi yapmak isterim. Neden her Türk kahvesi yaptığımızda telif ödemek zorunda olalım ki? Ya da Levent Börek'in uzayan peynirli böreği çok güzel. Eh ama Bülent Börek de neredeyse aynısını yapıyor. Kör lezzet testinde farkı kimse söyleyemez. Peynirli börek fikri mülkiyet yasalarıyla korunmadığı için herkes yapabilir. Kimin performans/fiyat oranı en iyiye oraya gideriz. Eğer peynirli böreğin lisansı Levent Börek'te olsaydı, Bülent Börek piyasaya giremeyecek ve Levent Börek peynirli böreği tekel fiyatından satacaktı. Tıpkı Tarkan'ın Açık hava konser biletlerini bin liraya sattığı gibi.

Demem o ki yemek tarifleri lisanslanmadan da eğlenceli bir yemek ekonomisi oluyorsa peki la müzik, edebiyat, resim, teknoloji vb. alanlarda da ferdi mülkiyet yasaları olmadan eğlenceli, hatta daha eğlenceli ekonomiler olabilir. Elbette ferdi mülkiyet yasalarının kaldırılması ya da kapsamlarının daraltılması durumunda piramidin tepesinde çok az sayıdaki bazı şarkıcı, yazar, mühendis ve iş insanı gelecekteki rant gelirlerini kaybedecektir. Ama Bob Dylan, J.K. Rowling, Bill Gates veya Dwayne Johnson'ın "birazcık" yok-sullaşmasından endişe etmiyor olmamız gerekir, değil mi?

YEMEK TARİFLERİ
LİSANSLANMADAN DA
EĞLENCELİ BİR YEMEK
EKONOMİSİ OLUYORSA
PEKALA MÜZİK, EDEBİYAT,
RESİM, TEKNOLOJİ VB.
ALANLARDA DA FERDİ
MÜLKİYET YASALARI
OLMADAN EĞLENCELİ
EKONOMİLER OLABİLİR.

Peki o zaman size düşünmeniz için bir soru: Bir esnaf lokantasında Ramsay'in imzalı Mantarlı Beef Wellington yemeğini yapmanın önünde yasal bir engel yokken neden bir düğün salonunda Orhan Gencebay şarkısı çalmanın önünde yasal bir engel var?

Televizyon çağında yıldız chef'ler çıktı: Ramsay, Bourdain, Refika, Arda, Ümit Usta, Oktay Usta vs. Bunlar geleneksel yemekleri en iyi anlatımla halka anlatmak ve orijinal tarifler yapmak üzerinden birbirleriyle rekabet ediyordu. Hem geleneksel yemekleri hem kendi özel tariflerini kendilerine saklayıp kullananlardan telif olarak değil, tam tersine, televizyonlardan herkesle paylaşarak zengin oldular. Karnıyarık, standart bir yemek belki ama en güzel Arda anlatıyorsa veya küçük dokunuşlarla yemeği biraz farklılaştırıyorsa insanlar Arda'yı takip ediyordu. Sonra gidip Arda'nın yemek tarifleri kitabını satın alıyor, Arda'nın yemek atölyelerine katılıyorlardı. Arda da baharat reklamlarında oynuyor ve televizyon yayınlarından gelir elde ediyordu vs. Buyrun size telifsiz iş modeli... Sonuçta rekabetçi ortamda bir

AÇ BİR ŞİŞE İS TAN BUL

PINAR
Su & İçecek

Madran'ın Zirvesinden,
Yumuşak İçimli,
Zengin Mineralli,
İstanbul'a Özel Tasarımıyla,
Pınar Yaşam Pınarım
Sofralarda!



Detaylı bilgi için okutun!

TIPS FROM SEMI
SEMI LICHY

YAZ COŞKUSU İÇİNE
GİRDİĞİMİZ ŞU GÜNLERDE,
KEŞFEDİLECEK YENİ
MEKANLAR VE TAZE
TRENDLER BİZLERİ
BEKLİYOR!



MJ THE MUSICAL :

M*J the Musical* -kısaca MJ olarak da anılıyor- Michael Jackson'ın müziğini Lynn Nottage'ın kitabıyla birleştiren bir Broadway müzikali. Amerikalı şarkıcı, söz yazarı ve dansçı Michael Jackson'ın hikayesini anlatıyor... En iyi müzikal dahil 10 Tony ödül adaylığı bulunan *Mj The Musical*'i, New York'a yolunuz düşerse kesinlikle görmeniz gerekir diye düşünüyorum.

PARMA SOLE

Öyle bir yer düşünün ki; arabayla İstanbul'dan 1,5 saat uzaklıkta ama vardığınızda kendinizi Parma şehrinde gibi hissedip gerçek İtalyan lezzetlerini bulacaksınız! Parma Sole; Parma mutfağının nefis lezzetlerini tadabileceğiniz, aynı zamanda 12 odalı bir butik otel. İşte size harika bir haftasonu programı!



YAZ VE YUNAN ADALARI

Yunan adaları yaz aylarında çoğumuzun favori destinasyonu. Sifnos, Naxos, Paros ve Antiparos ise adalar seyahatinde kesinlikle ilk sırada yer alan seçenekler... Antiparos'daki yeni The Rooster'ı, görülmesi gereken otellerden biri olarak listeye alın ve mutlaka uğrayın!



EVDE TAPTAZE MAKARNA

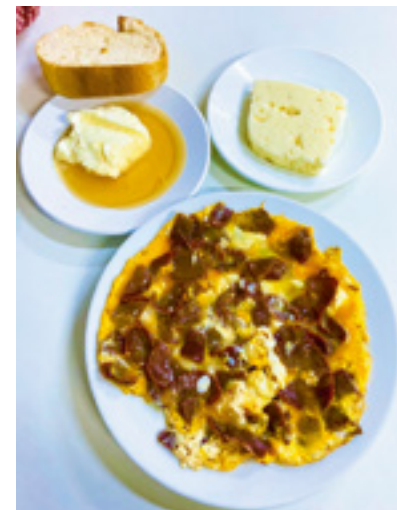
İçeriklerini, 'Slow Food' hareketinin getirdiği sürdürülebilirlik anlayışıyla oluşturan Molino Cucina taze makarnayı her gün evinize getiriyor. Bölgemiz topraklarında yetişen ve mevsimine göre seçilen tatlarla hazırlanan taze makarna çeşitleriyle misafirlerinize şov yapmaya ne dersiniz? Instagram adresi: @molinocucina

BEYOND MEAT -
TEMİZ ET AKIMI

“Beyond Meat”, tamamen bitkisel içeriklerden hazırlanan, besin değeri yüksek sosıs ve burger köfteleri ile gastronomiye giriş yapan bir girişim. Protein olarak bezelye, fasulye ve baklanın kullanıldığı Beyond Meat formüllerinde nişasta olarak lifli sebzeler ve patates; yağ olarak hindistancevizi, kakao ve kanola; mineral olarak kalsiyum, demir ve tuz; renk ve tat vermek içinse pancar ve elma ekstraktları yer alıyor. Et lezzetini bulabileceğiniz Beyond Meat ürünlerini artık daha yaygın göreceğiz gibi görünüyor.

KAYBOLMAMASI GEREKEN
GELENEKSEL; BORIS'İN YERİ

Gelenekselsi korumaktan yana olduğumu hep vurguluyorum. İşte bu tip, nesli tükenmekte olan tarihi bir kahvaltı mekanı Boris'in yeri... Kumkapı'nın en eski meyhanelerinden biri olan Kör Agop'un yakınındaki mekan, 1936 yılında açılmış. Mekanın sahibi Boris Bey'in kendi kaymağı ve tereyağını üretme geleneği halen devam ediyor. Hatta hazırladıkları kaymak o kadar lezzetli ki, İstanbul'un en iyilerinden biri olan Beyti kaymağı Boris'in Yeri'nden alıyor.



KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

**İSKOÇYA'DAKİ BLAIR
ŞATOSU'NDA YAPILAN
TÖRENLE ARALARINA
KATILDIĞIM VİSKİ
ŞÖVALYELERİ, 500
YILLIK BU İÇKİNİN EN
ÜST DÜZEY KULÜBÜ.
İŞTE KEEPERS OF THE
QUAICH'TEN KULİS
HABERLERİ...**

VİSKİNİN DORUKLARINDA...

Göğsü nişan ve madalyalardan neredeyse görünmeyen beyaz saçlı adam yarım saati aşan heyecanlı konuşmasını, yumruklarını sıkıp havaya kaldırarak daha da yüksek sesli bir sloganla tamamladı: "Uisgebeatha gu brath!"

Şatonun dev arazisinde asırlar boyu avlanan geyiklerin boynuzlarıyla süslü salon bu sözlerle çınlarken, üçüye yakın geleneksel giysili konuk çıt bile çıkarmadan dinliyordu. Slogan da anlamıydı: "Hayat suyu sonsuza kadar!.."

Hayat Suyu, bugün viski olarak bildiğimiz içkinin Keltçe'deki ilk adıydı. İlaçların sınırlı ve ilkel olduğu, antibiyotiklerin de bilinmediği o yıllarda hem mikrop kıran, hem de soğuğa karşı dayanma gücü aşılayan arpa maltı alkolüne halk arasında bu ad verilmişti. "Uisgebeatha" deyimini zamanla "Uisge" olarak kısaltmış, İskoçya dağlarından ve yaylalarından Londra'nın kibar salonlarına uzandığında ise "Whisky" olmuştu.

İskoçya'nın Highlands bölgesindeki 700 yıllık Blair Şatosu'nda katıldığım bu toplantı, yılda bir kez yapılan Keepers of the Quaich (Viski Çanağı Koruyucuları) derneğinin üyeliğe kabul töreniydi. Her bir masa bir tarihi damıtımevinin adını taşıyordu, konuk listesi de İskoç viskisinin şeref defteri gibiydi. Viskiyi kuşaklar boyu viski damıtmış, bu sanatı dededen toruna devrederek bugünlere getirmiş aileler, masalarda neşeli kahkahalarla viskilerini yudumluyorlardı.

Burada bulunma nedenim, derneğin Türkiye bölümünün genişlemesi ve dört yeni üyeyi daha kabulüydü. Benimle birlikte Türkiye'den viski eğitmeni Oğul Türkan, Pernod Ricard Türkiye Pazarlama Müdürü Deste Durmuş ve viski blogger'ı Burkay Adalığ da üye olacaktı. Türkiye bölümü başkanı, Pernod Ricard Türkiye, Ortadoğu ve Kuzey Afrika Genel Müdürü Selçuk Tümay yanımda değildi ama Türkiye'den yolladığı

sıcak mesajlarla adeta bizimleydi.

Gala yemeğinden önce şatonun girişinde "Highlanders" denilen geleneksel giysili bir manga askerin arasından geçtik, gaydalar çalarken kırmızı halıyı adımladık. Elbette "kilt" denilen ekose eteklerimizi giymiş, süslü aksesuarları takınmıştık. Hanımlar ise giysilerini ekose desenli şallarla süslemişti. 1988'de İskoç viskisinin en önde gelen firmalarınca kurulan ve üye sayısı 2 bin 800'ü bulan dernek, bizimle birlikte toplam 43 yeni üyeyi bünyesine katacaktı.

Şatonun fuayesindeki kokteylin ve kabul seremonisinin ardından tüm yeni üyeler yaka madalyonları ile birlikte gümüşten viski çanaklarını da teslim aldılar, kara kaplı deftere imzalarını atıp anı fotoğraflarını çektiler. Ve yemeğe geçildi...

MÜSTAKBEL BAŞBAKAN KONUŞUYOR

Viski şövalyelerinin derneği, sadece viskiyi üreten, dağıtan ve tanıtanlardan da oluşmuyordu. Dernek viskiyi seven ve destekleyen etkili ve ünlü simalardan da onursal üyelere sahipti. Prens Charles, Prenses Anne, İngiliz İstihbarat Servisi MI5'in efsane Müdürü Stella Rimington, ABD'nin eski Başkanı Ronald Reagan ve Monako Prensi Albert de bu üyeler arasındaydı. Konuşmasını "Hayat suyu sonsuza kadar!" sloganıyla bitiren Tümgeneral Alastair Bruce de onlardan biriydi. Falkland Savaşı'ndan Irak hareketine kadar parlak bir askeri kariyer sergileyen Bruce, İngiliz ordusunun halka seslenen yüzü olmuş, *Downtown Abbey* ve *The English Game* gibi tarihi dizilere danışmanlıktan TV'lerde yorumculuğa,



hatta bir medya operasyonları grubu kurup yönetmeye varan görevlerde bulunmuştu. Britanya İmparatorluk Nişanı'na sahipti ve son olarak da Kraliçe tarafından Edinburgh Kalesi Valiliği'ne atanmıştı. Bruce'un milliyetçi tonları ağır basan konuşması hararetle alkışlanırken, konuklar arasındaki Lord, Dük ve Earl sıfatlı soylulardan ayrı bir saygı gördüğü de dikkatten kaçmıyordu. Masalarda ise Bruce'a geleceğin başbakan adayı gözüyle bakıldığı fısıldanıyordu.

Bu tören dolayısıyla 5 gün geçirdiğim İskoçya'da onlarca viski tattım, çeşitli görevlerdeki viski insanlarıyla söyleştim. Ve "dünyanın ilk küresel içkisi" viskinin sadece bu aristokrat ritüellerle değil, son derece pragmatik yaklaşımlarla da parlalıp büyütüldüğünü gördüm. Bunlardan biri, "Bükemediğin bileği öpeceksin" stratejisiydi. Çin dünyanın en büyük ekonomisi olma yolundaydı ve zamanla belki Japonlar gibi İskoç viskilerini taklit edip onları dünyaya açacak, rakip olacaktı. O halde gerekirse onların ayağına gidilmeli, önlem işin başında alınmalıydı. Nitekim Chivas Regal 150 milyon dolar yatırımla Çin'de bir damıtımevi kurmuş, potansiyel rakibini de kendine bağlamıştı. Böylece ilk Çin viskisi yine İskoç patentiyle çıkacak, kârların önemli bir bölümü Britanya hazinesine akacaktı.

Yeni pazarlar canlanıyor, Avustralya, Hollanda, Hindistan, Güney Afrika, Birleşik Arap Emirlikleri, bazı ülkeler Türkiye gibi viski tüketiminde rekorlar mı kırıyordu?



Hemen 10 yeni ülke hedef pazar ilan ediliyor, bu ülkelerin içki konusundaki kanaat önderleri şövalyeliğe kabul edilerek ilişkiler ısıtılıyordu. Yeni kuşaklar arasında daha hafif içkilere mi yöneliş vardı? Ballantine's, Whyte & Mackay gibi tanınmış markalar altında 20 derece alkollü "viskimsi" içkiler çıkarılıyordu. Barmenler için özel workshop'lar yapılıyor, kristal aksesuarlar ısmarlanıyor, 3D yazıcılarla buz küpleri traşlanıyordu. Ve viski bir karışım içkisi olarak da lanse ediliyordu. Teknoloji modası da es geçilmiyor, yapay zeka kullanılarak Aisla Bay gibi alışılmadık viskiler damıtılıyordu. Kısacası, 5 asırlık geleneğe sahip bir içkinin zengin geçmişinden ilham alınırken, güncellenmesi ve yeni trendlere uyum sağlaması da iskanmıyordu.

Uisgebeatha'nın sonsuza kadar yaşayacak olması, naif bir dilekten ya da haması bir slogandan ibaret görünmüyordu...

DECO ZOOM
SERRA AKAR

DEKORASYON
DÜNYASINDAN
YENİLİKLERİ SİZLERLE
PAYLAŞMAYA DEVAM
EDİYORUZ...
BODRUM CAPE HOTEL'İN
YENİLENEN BLUWELL
SPA'SI, SEYAHATLER
İÇİN KURTARICI
ORGANİZER'LAR,
OTURMA KÖŞELERİ İÇİN
SİHİRLİ YASTIKLAR,
RATTAN ZARİF
SANDALYELER VE IŞILTILI
AKSESUARLAR.
HEPSİ DE RUHUNUZA
VE GÖZÜNÜZE O KADAR
İYİ GELECEK Kİ!

YARGICI
HOMEWORKS'ÜN
DEKORATİF
SANDALYELERİ

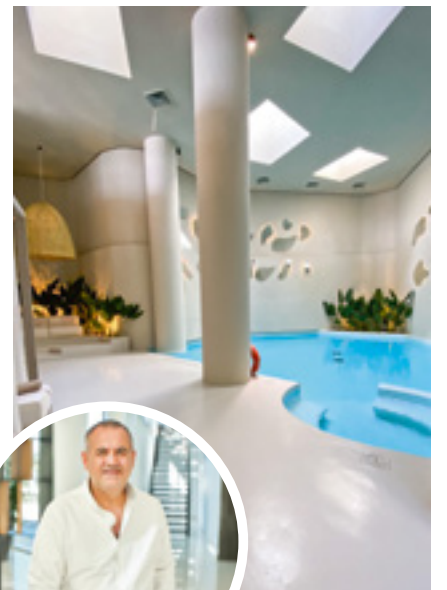
Evim veya styling işimle ilgili dekorasyon alışverişi yaptığımda ilk ziyaret ettiğim mağazaların başında gelir Yargıcı Homeworks. Yaz koleksiyonu da yine harika tabii ki! Şık dekoratif küplerden iskemlelere, mavi-beyaz sofa aksesuarlarından hasır-ıp sepetlere kadar dekorasyonda incelik, modernlik ve ferahlık hissi görmeyi sevenlere hitap ediyor marka. Farklı coğrafyalardan aldığı ilhamla hazırlanan koleksiyondan favorimiz ise, el işçiliğiyle üretilen bu rattan sandalye.

ROOM DIARIES'İN
IŞILTILI AKSESUARLARI

Gamze İleri tarafından 2020'de kurulan Room Diaries zevkli aksesuarları ile öne çıkan bir marka. İsminden de anlaşılacağı gibi ürünleri ile yaşam alanlarında biriktirilen, akılda kalan deneyimleri, anıları, keyfi ve mutluluğu sembolize ediyor. Marka, ışıltılı ve dört mevsim her eve uygun ürünleri ile dinamik bir yelpazeye sahip. Dünyanın dört bir yanından seçtiği ürünleriyle ilham vermeyi ve fark yaratmayı amaçlayan İleri'nin, Bebek'teki mağazasında sahip olma arzusu uyandıran harika ürünler bulunuyor, bizden söylemesi.

BODRUM CAPE'İN
BLUWELL SPA'SI

Spa'lar kendimi bildim bileli hayatta beni mutlu eden mekanların en başında gelmiştir. Bu yüzden kaldığım otellerde ilk ziyareti bu alana yaparım. En son çok memnun olarak ayrıldığım Cape Bodrum Luxury Hotel & Beach'e ait Bluwell de kesinlikle çok beğendiklerimden biri oldu. Hillside ve Club Marvy geçmişi ile turizm sektöründe çok başarılı işlere imza atan Hasan Gürsel tarafından yönetilen bu güler yüzlü otelin, bu yılki en önemli yeniliklerinden biri, Gündoğan manzarasına nazır konumlandırılan açık hava spa'sı olmuş. Otelin içinde bulunan ve yenilenen aydınlık, modern tasarımlı Bluwell de yine mimar Fahrettin Aykut'un rafine konsepti ile iç açıyor.

YASTIK BY RIFAT ÖZBEK
YAZ KOLEKSİYONU

Beni yakın tanıyanlar Yastık by Rifat Özbek koleksiyonuna olan hayranlığımı çok iyi bilirler. Özellikle evim ve işim gereği styling yaptığım mekanlarda sıkça tercih ederim bu sihirli ve şık yastıkları. Markanın yaz için hazırladığı Patch Work koleksiyonu yine her zamanki gibi harika. Tasarımlar, iki yüzlerindeki çok farklı ama bir o kadar da çok uyumlu desenleri ile tam anlamıyla bir taşla iki kuş vurma özelliğine sahipler. Bu şık yastıkların kendi aralarında sonsuz kombin imkanı sunması da bu markanın galiba en sevdiğim özelliği.



AIKA: RUHA DOKUNAN ORGANİZER'LAR

Benim gibi çok seyahat edip aynı zamanda düzen sevenler için harika bir haberim var. 2018'de Koç Üniversitesi'nden mezun olduktan hemen sonra birçok farklı ülkeyi ziyaret eden genç girişimci Tuana Aygar yarattığı Aika Concept organizier'ler ile, seyahatlerinde kendi takılarını düzenleme ve saklama ihtiyacından yola çıkarak marka yaratma kararı almış. İsmi de anneannesi Ayka'dan gelmiş. İstanbul Beymen'in yanı sıra New York ve Doha'da da satışa sunulan tasarımlar kurtarıcınız olacak.



✂ MAIN COURSE

LEZZET GEÇİDİ

ENFES DENİZ ÜRÜNLERİ VE PEYNİRİN YOĞUN LEZZETİ
YAZ SOFRALARINI GÖRSEL ŞÖLENE ÇEVİRİYOR...

menu *FABRICE CANELLE* / hazırlayan *ABDULLAH AKKAŞ*
fotoğraflar *BURAK TEOMAN*



ISTAKOZ ROTI,
TAZE BEZELYE VE BEZELYE PÜRESİ,
RENDELENMİŞ PORCİNİ MANTAR VE KÖRİ YAĞI İLE



OBRUK PEYNİRİ,
KURU KAYISI MARMELADI, KURU CENNET HURMASI,
PEKAN CEVİZİ VE ZEYTİNLİ EKMEK İLE



OBRUK TULUM PEYNİRİ;

Toros Dağlarının eteklerinde kekik, ardıç, papatya, kuzukulağı gibi bitkilerle beslenen koyun ve keçilerin sütünden elde ediliyor. Doğal şirden mayasıyla mayalanan obruk peyniri, mağaralarda bekletilerek olgunlaşması sağlanıyor. Toros dağlarının obruklarında yapılan bu özel peynir, mağaraların mikroflora yapısından kaynaklı özel bir lezzete sahip. Peynirin; koruma ve olgunlaştırma özelliğine sahip oğlak derisinde beklemesi de eşsiz lezzetinin en önemli ayrıntısı.



LAVANTA İLE TÜTSÜLENMİŞ IZGARA ÖRDEK GÖĞSÜ,
HARDAL YAĞI EMÜLSİYON, SOTELENMİŞ KARA LAHANA,
MOR PATATES VE KURUTULMUŞ HINDISTAN CEVİZİ KABUĞU TOZU İLE



YABANİ MANTAR VE KEÇİ PEYNİRİ DOLGULU KABAK ÇİÇEĞİ TEMPURA,
AJI PANCA MAYONEZ SOS İLE

NORVEÇ SOMON GRAVLAX,
LİMÖN VOTKALI JEL, YEŞİL ELMA PARÇACIKLARI,
MİKRO AMARANTH, AMARILLO PANCA MAYONEZ SOS,
ARPAÇIK SOĞAN KABUĞU TURŞUSU VE
PORTAKAL KABUĞU TOZU İLE



ÖRDEK CİĞERİ,
SICHUAN BİBERİ, YUZU MISO SOS, FIRINLANMIŞ KAJU,
MİKRO KIŞNIŞ VE FRAMBUAZ REÇELİ BRIOCHE İLE

✂ MAIN COURSE

IZGARA AHTAPOT,
SALSA VERDE SOS, SIYAH HINDISTAN
CEVIZI TOZU VE PORTAKAL YAĞI İLE



TAZE TRÜFLÜ SU BÖREĞİ,
ÖRDEK CİĞERİ POELLER VE BILDİRCİN YUMURTASI,
PORTO ŞARABI SOS İLE



Sunset Karides Tempura



Memet
Özer

TV PROGRAMCISI - CHEF



Amalfi



Paragüas, Madrid



Locavore, Bali



Aslı
Pasinli

WWF-TÜRKİYE /
DOĞAL HAYATI KORUMA
VAKFI GENEL MÜDÜRÜ



Ministry of Crab, Colombo

FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

Seyahat etmeyi ve özellikle yemek için gezmeyi seviyorum. Özellikle İtalya ve İspanya yurtdışında yemek anlamında en sevdiğim yerler. Floransa, Amalfi Kıyıları ve Bologna; İtalya'da yemek anlamında en mutlu olduğum şehirler. Capri Aurora, Bologna için Trattoria di Via Sera, Floransa için ise Il Profeta. Madrid'de, Paragüas belki de en sevdiğimlerin başında. Özellikle poşe yumurta, patates ve trüf mantarı ile hazırladıkları tabak inanılmaz. Barcelona'da ise küçük bir tapas bar olan Cerveceria Catalana.

YEMEKLİ İLİŞKİNİZE DAİR...

Çok kalabalık sofraların olduğu bir evde büyüdüm. Belki de hayatımın tümüne bunun bir yansıması oldu. Çok küçük yaşlardan itibaren hep mutfakta oldum. Benim için yemek; sevdiğimle geçirdiğim en değerli zaman demektir.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?

13 yaşımdan beri yemek pişiriyorum. Üstelik bu en sevdiğim hobim artık benim mesleğim haline dönüştü. Kendimi gerçekten çok şanslı hissediyorum.

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

Açıkçası hayatımda hiç diyet yapmadım. Genelde her şeyi yerim, ama kararında! Ayrıca çok yürüyüş yapıyorum belki o yüzden çok pişmanlık duymuyorum. Ama İskender Kebab görünce dayanamıyorum!

GÜNLÜK YEMEK RUTİNİNİZ..

Mümkün olduğunca aralıklı oruç uyguluyorum, genel olarak rutinim böyle. Toplam iki öğün tüketiyorum. Ama işim gereği, akşam yemekleri daha sık dışarıda geçiyor.

SAĞLIK İÇİN ÖZELLİKLE TÜKETTİĞİNİZ BİR GIDA VAR MI?

Sağlık için düzenli vitamin takviyesi yapıyorum. Bir de galiba gün aşırı yumurta yiyorum. Günlük yeme alışkanlıklarımı da çeşitlendirmeye çalışıyorum.

BİRLİKTE İLK DEFA YEMEK MASASINA OTURDUĞUNUZ BİRİNDE ÖZELLİKLE DİKKATİNİZİ ÇEKEN/ÖNEM VERDİĞİNİZ NEDİR?

Bence yemek masaları, kişileri tanımak anlamında çok önemli. Sofra adabının; insanın terbiyesinin, ailesinin, eğitiminin bir

göstergesi olduğunu düşünüyorum. Düzenli ve kurallara uygun bir masaya özellikle dikkat ederim.

SUNSET SİZİN İÇİN...

Sunset benim için üç kelime ile açıklanır; İstanbul, ev, dostlar. En sevdiğim Sunset lezzetlerine gelince: Karides tempura (gerçi en son geldiğimde istakoz versiyonunu yedim, o da gerçekten ayrı muhteşemdi!) ve kaz ciğeri.

SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?

Çok sık geliyorum! Hatta öyle ki; bazen tek başıma bile, hiç tereddüt etmeden gelip yemeğimi yiyorum.

EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ NEDİR?

Benim favori menüm, çok da lezzetli yaptığım söylenen, yabancı mantarlı risotto.

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

Samimi arkadaşlar için hızlı ve pratik menüm; köfteli ve domates soslu makarna ve yanında da ballı hardal soslu marul ve roka salatası.

FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

Bali'deki Locavore; 'etik' lezzetleriyle, Sri Lanka'daki Ministry of Crab; rahat ortamıyla çok etkileyici. İspanya'daki Elcano'da yediğim kalkan balığını da hala unutamıyorum. Los Angeles MOCA (Museum of Contemporary Art) içindeki müze restoranında menüdeki her yemek farklı bir chef tarafından tasarlanmıştı: Menüdeki her yemeği deneyimleyebilmek için arka arkaya 4 gün gitmişim! Urla'da Terroir da çok sevdiğim, yerel malzemelerle, mevsiminde menüler yapan harika bir chef restoranı.

YEMEKLİ İLİŞKİNİZE DAİR...

Hayatımın en güzel anlarında güzel yemekler ve Ege'nin mis kokuları gizli. Çocukluğumda annemin közlediği patlıcanlar, yazın ocakta fukurdayan haşlanmış mısır, Çeşme'de tepsisiyle evimizin içine gelip tezgah açan midyeci, tarladan topladığımız enginarlarla annemin yaptığı enginarlı pilav; hepsinin kalbimde bambaşka yeri var. Pazar günleri şehir dışında salaş balıkçılara gitmek rutinemizdi ama 10 yaşlarımdan itibaren babam bizi ara ara İzmir'in o zamanki tek şık oteli Efes Otel'i'ne ve Çin restoranına götürürdü. O büyük yuvarlak masalardaki ortamlarda sofrada adabını öğrendim. Rahmetli annem de sofrada esteti-

ğine çok meraklı idi, seyahatlerinden tabak takımları getirir, evde şık sofralar kurmaya bayılırdı. Onun tabak takımlarını, masa örtülerini hala kullanıyorum, her seferinde de onu sevgiyle yad ediyorum.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?

Yemek yapmayı çok seviyorum ama akabinde mutfaki temizlemekten hiç haz etmiyorum! Tek başımayısam, bol baharatlı hint usulü kırmızı mercimek yemeği (indian dahl) ve mevsiminde, bol maydanoz ve pirinçle yaptığım domates çorbası benim için harika bir öğün olur.

EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ NEDİR?

Kışın evimde davet verdiğim zamanlarda yemek öncesinde avokadolu dip ve yerel peynir tahtası (benim için yerellik çok önemli), yemekte sütlü balkabağı çorbası, fırında sebze, keçi peynirli pancar carpaccio, bütün bonfile veya ızgara balık sevdiğim menülerimden. Samimi arkadaşlarımla bir şeyler atıştıracaksak da baharatlı mercimekli dip, fırında mantarlı kanepe, çiğ sebzeler tercihim olur.

BESLENMEDE TAKINTILI OLDUĞUNUZ BİR NOKTA VAR MI?

Bir numaralı takıntım pestisit meselesi.

Son senelerde tükettiğim gıdaların menşei daha fazla sorguluyorum. Muhakkak tanıdığım çiftçiden almaya çalışıyorum. Sezonunda olmayan hiçbir şey tüketmiyorum. Ayrıca yerel ürünlerin karbon ayak izi çok daha düşük olduğu için her zaman tercih sebebibim. Çiftçilerin emeğinin karşılığını alabilmesini önemsiyorum. Balık konusunda da; Ege'nin temiz denizlerinden kuralına uygun olarak avlanmış olmasına özen gösteriyorum.

BİRLİKTE İLK DEFA YEMEK MASASINA OTURDUĞUNUZ BİRİNDE ÖNEM VERDİĞİNİZ NEDİR?

Karşımdakinde en dikkat ettiğim şey servis personeline karşı davranışı ve bahşiş konusundaki tutumu. Sofra adabının önemli bir parçası olduğunu ve bu iki konunun o kişiyle ilgili çok şey anlattığını düşünüyorum.

SUNSET SİZİN İÇİN...

Sunset benim için dostluk, cömertlik ve birikim demek. Sahibinin; müşterilerinin önemli bir kısmıyla arkadaş olduğu fazla restoran kalmadı dünyada ve bunu çok kıymetli buluyorum. Sunset'e gelince sevdiğim bir dostumun evine gelmiş gibi oluyorum. Sunset, tartışmasız sektörün en cömert restoranı.



K I R M I Z I

Lezzet Bombası

SUNSET'TE TATTIĞIMIZ BİR DOMATESLE BİRLİKTE, YILLARDIR YEDİĞİMİZ DOMATESİN ASLINDA "DOMATES" OLMADIĞINI FARK EDİNCE EPEY BİR ŞAŞKINLIK YAŞADIK. BÖYLESİNE YOĞUN BİR LEZZET VE KOKUYA SAHİP BU KÜÇÜK LEZZET BOMBASININ HİKAYESİNİN PEŞİNE DÜŞMEMİZ İŞTE BÖYLE GERÇEKLEŞTİ. BU MÜTHİŞ DOMATESİ YETİŞTİREN DAZE TARIM'IN KURUCUSU CENGİZ GENÇ'E SORULARIMIZI YÖNELTTİK...

Tarım nasıl ilgi alanınıza girdi?
2050 yılında dünya nüfusu 9.1 milyar olacak. Bir taraftan da küresel ısınma nedeni ile tarımsal üretimde ciddi zorluklar başladı. Önümüzdeki dönemde teknolojinin de gelişimiyle akıllı tarımın önemi daha da artacak. Bu verilere ek olarak sağlıklı beslenme konusu da hergün daha da kritik bir başlık oluyor. Tüm bunları düşünürken, "çevreye saygılı, ilaçsız üretim mümkün mü?" sorusu kafamı kurcaladı.. 2010 yılında Çanakkale'nin Yenice ilçesinde açık/ geleneksel tarıma başladım ve kopya biberi yetiştirmeye başladım.

Peki "akıllı tarım"ın asıl odak noktanız olması nasıl gerçekleşti?
Bu deneme üretiminde birçok soru ve gelişim fırsatı gözlemledim. İklimsel dalgalanmalar, büyük tarım alanlarının standart/yüksek kalitede üretim anlamında zorlukları, küresel ısınma ile daha da artan zararlılar ile mücadele gibi konuları araştırmak ciddi zamanımı aldı. Buradan hareketle de modern teknoloji kullanımı ile üretimin getirilerini araştırdım. Sonuçta, dünyada tarımsal verimlilik ve inovasyon konusunda önemli ülkelerden olan Hollanda'da bir eğitim almaya karar verdim ve modern seracılık ile tanıştım.

Domatesleriniz olağanüstü lezzetli; bu yoğun tat ve müthiş kokuyu neye borçlusunuz?
Teşekkür ederim. Beğendiğinize çok sevindim. Arkasında büyük bir emek var. Sonuçta canlı ile uğraşıyoruz. Tohum seçiminden, yetiştirme ortamına, kullanılan sulama ve besleme rejimlerine, kültürel işlemlere ve sevgiye kadar çok fazla faktör var. Ürünlerimizi direkt olarak müşterilerimizin evine gönderiyoruz. Maksimum 48 saat içinde teslim ediliyor. Kargoya vermeden hemen önce hasat ediyoruz. Dolayısı ile ürünler hem taze, hem de bütün aromaları yoğun olarak müşterimize ulaşıyor.

Domateslerinizi topraksız yetiştiriyorsunuz; bunun ne demek olduğunu açıklayabilir misiniz?
Bitkiler de bizim gibi canlı malum. İhtiyaçlarını sağladığınız takdirde onlar da meyveleri ile sizi ödüllendiriyorlar. Bitkinin ana ihtiyaçları; su, ışık,ısı, besin ve yetiştirme ortamı yani kendisini taşıyacak ortam. Geleneksel tarımda bu ortam; toprak. Toprak ana fonksiyon olarak bitkiyi taşıyor ve köklerini rahatlıkla geliştirebileceği ortamı sağlıyor. Toprak ayrıca tabii ki içinde bulunan mikro organizmalar nedeni ile de besin ihtiyacının bir kısmını karşılıyor. Bir kısmını diyorum çünkü toprak bir bitkinin tüm besin gereksiniminin tümünü sağlayamaz, dışarıdan da gübre vermek gerekliliği var. Örneğin kan tahlili yaptırıyorsunuz, bazı değerler yüksek bazı değerler düşük çıkıyor. Yeme alışkanlıklarınızı ve/veya ekstra bazı vitaminleri dışarıdan almanız gerekiyor. Bitkinin de durumu böyle. İhtiyaçlarını dışarıdan

veriyoruz...Besinini verince toprağın esas fonksiyonu olan taşıma görevini yapacak bir malzeme yeterli oluyor. Dünyada toprağı ikame eden birkaç malzeme var. Ben hem daha doğal hem de ürettiğim ürünün cinsi için daha uygun olduğunu düşündüğüm hindistan cevizi kabuğu kullanıyorum. Bu malzeme bitkinin köklerini rahatça geliştirmesine uygun ortam sağlıyor..

Domates çeşitlerine yoğunlaşmanızın bir nedeni var mı, yakın gelecekte başka sebze-meyveleri de yetiştirecek misiniz?
Domates aslında bir meyve, sebze değil. Ana vatanı da latin amerika. Dünya taze meyve-sebze ticaretinde çok büyük bir oranı domates alıyor. Ülkemiz de dünya domates üretiminde ilk sıralarda. Lezzeti, kokusu, aroması, besin değerleri ve sağlığa katkısı ile, ilaç kullanılmadan üretilen domatesin çok talep göreceğini düşündüm. Bu nedenle başlangıç ürünü olarak domatesi seçtim. Şu anda domatesin yanında biber de yetiştiriyoruz. Biberlerimiz de müşterilerimiz tarafından çok beğeniliyor. Önümüzdeki günlerde farklı ürünler de olacak ancak domates anlamında da yapılacak çok şey olduğunu düşünüyorum.

Akıllı tarım bir nevi etik tarım demekse, bu kapsamda başka hangi ilkeler vazgeçilmez sizin için?
Öncelikle çevreciyiz;
● Seramızı ısıtmak için yenilenebilir enerji yani jeotermal ısı kullanıyoruz,
● Modern teknoloji ve teknikler kullanarak geleneksel tarıma göre en az 4 kat daha az su kullanıyoruz, topraklarımızı ilaç ve hesapsızca kullanılan gübreler ile kirletmiyoruz,
● Ambalaj malzemesi olarak sadece kağıt ve karton kullanıyoruz. Yani geri dönüşebilir malzeme tercih ediyoruz.
Bunun yanında, kadın istihdamını destekliyor ve bölgesel kalkınmaya inanıyoruz;
● Çalışma arkadaşlarımızı seçerken pozitif ayrımcılık yapıyoruz: Ekibimizin yüzde 95'i kadın...
● Üretim yaptığımız bölgelerin ekonomik gelişimleri için çaba sarf ediyor, kooperatif çalışmayı önceliyoruz.
Tabii ki sağlıklı ürünler üretiyoruz;



"ATIK YÖNETİMİ ÇOK ÖNEMLİ; DÜNYADA ÜRETİLEN ÜRÜNLERİN ÜÇTE BİRİ ATILYOR. BU CİDDİ BİR KAYIP. BU ATIKLARIN YÜZDE 25'İ İLE AÇLIK SINIRINDA YAŞAYAN 800 MİLYON İNSANI DOYURMAK MÜMKÜN. HEM DAHA KALİTELİ HEM DAYANIKLI ÜRÜN ÜRETMEİ VE TEDARİK ZİNCİR SÜREÇLERİNİ ÇOK ETKİN KULLANMALIYIZ."





- Üretimde 'biyolojik mücadele' yapıyoruz. Yani zararlılara karşı binlerce yararlı böceğimiz çalışıyor seramızda. Yararlı böcekler zararlı olanlar ile besleniyor, böylece ilaç kullanmaya gerek kalmıyor,
 - Hormon kullanmıyoruz, yani çiçekten meyveye geçiş sürecinde arılarımız çalışıyor!
 - 'İyi tarım' uygulamaları ile üretim yapıyoruz; bu konuda sertifikamız var. Kendimizi bağımsız denetçilere denetletiyoruz,
 - Kendi çocuklarımıza da yedirebildiğimiz ürünler üretiyoruz.
 - Taze, lezzetli ve mis kokulu ürünlerimiz sizlere sağlık taşıyor
 - Hergün sabah hasat yapıyor ve öğlene kadar gelen siparişleri aynı gün kargoya veriyoruz. Böylece ürünler tüketicimize gelene kadar tazeliğini koruyor,
 - Herhangi bir depo, aracı vs. de beklemediğinden hem kokusu hem de lezzeti en yüksek seviyede bulunuyor,
 - Her hafta ürünlerin tatları ile ilgili testler yapıyoruz ki en lezzetli ürün için bitkinin ihtiyaçlarını anlayabilelim.
- Madem ki toprağa gerek duymadan bitki yetiştirmek mümkün, o halde neden hala inatla alışıldık ve zorlu olan geleneksel tarım sürdürülüyor?**
- Evet, bitkinin ihtiyaçlarını nerede sağlarsanız orada üretim yapmak mümkün.

Işık kaynağını led ampüller ile, toprağı hindistan cevizi kabuğu ile ikame edilip, bitkinin gereksinim duyduğu ısı sağlanıp, besini de su ile verilince rahat ortamlarında bitkiler ürünlerini bize sunuyorlar. Otomotiv sektöründeki kriz döneminde Detroit'teki atıl gökdelenler ve Londra eski metro hatlarında üretim yapmak ve süper taze ürünleri direkt müşterilere ulaştırmak olası oldu. Dikey tarım dediğimiz bu üretim metodu da süratle gelişmekte. Henüz tüm ürünler aynı verimlilikle üretilmese de ciddi çalışmalar devam ediyor. Geleneksel tarımın sonlanması tabii ki sözkonusu değil. Ancak modern teknoloji ve bilimsel gelişmeler ile geleneksel tarımı geliştirmek zorunluluğu var. Özellikle ülkemizde gelişim anlamında çok fırsat var. Ancak dediğim gibi küresel ısınma nedeni ile oluşan iklimsel dalgalanma ve düzensizlik geleneksel tarımda verimi



ve kaliteyi çok etkilemiş durumda. Modern teknoloji kullanılan tesislerin kurulması için de ciddi yatırımlar gerekli. Uzun soluklu bir vizyon ile yılmdan çalışmak zorundayız...

Topraksız ve geleneksel tarımın birbirlerine göre artıları-eksileri neler?

Domates örneğinden hareket edersek; 1 dönüm arazide geleneksel tarım ile yılda ortalama 4.5 ton domates almak mümkünken, modern seralarda aynı 1 dönümden 45-50 ton ürün almak mümkün. Dolayısıyla tarım alanı açmak için orman kesmeye gerek olmadan, daha az m2'den daha fazla ve yüksek kalitede ürün elde etmek mümkün. 1 kg domates üretmek için geleneksel tarımda 60 lt su kullanmak gerekirken, topraksız tarımda 1 kg domates için maksimum 15 lt.su kullanılıyor. Yani çevresel faktörlerde önemli avantajları var modern akıllı tarımın.

Geleneksel tarımda daha önce de bahsettiğim gibi ilaç kullanmadan üretim yapmak neredeyse imkansız. Sürdürülebilirlik anlamında ciddi tehditler var. Ancak kapalı ve modern sistemlerde iyi tarım uygulamaları ile sağlıklı ve sürdürülebilir ürünler elde etmek mümkün.

Önemli farklılıklardan biri de istihdam tarafı. Geleneksel tarımda yılın sadece belirli günlerinde geçici işçilik gerekliliği varken modern tarımda yıl boyunca sigortalı çalıştırmak mümkün ve böylece tarım işçisinin sosyal haklarının sağlanabilmesine olanak sağlanıyor. Topraksız tarımın en önemli dezavantajı ise yatırım maliyeti. Bu konunun devlet tarafından bazı destekleri bulunsa da halen ciddi bir maliyet.

“ÜRÜNLERİMİZİ
DİREKT OLARAK
MÜŞTERİLERİMİZİN
EVİNE GÖNDERİYORUZ.
MAKSİMUM 48 SAAT
İÇİNDE TESLİM EDİLİYOR.
KARGOYA VERMEDEN
HEMEN ÖNCE HASAT
EDİYORUZ. DOLAYISI İLE
ÜRÜNLER HEM TAZE, HEM
DE BÜTÜN AROMALARI
YOĞUN OLARAK
MÜŞTERİMİZE ULAŞIYOR.”

DAZE HAKKINDA

DaZe, yurt içinde www.daze.com.tr web sitemiz üzerinden online satış ile şu ana kadar Türkiye'nin 40'a yakın ilinde evlere konuk oluyor. Geri bildirimler çok sevindiriyor bizi. Şimdilik kargo ile ulaştırıyoruz ürünlerimizi. Instagram ve diğer sosyal medyada takipçilerimiz artıyor. Diğer gıda ürünlerinde

olduğu gibi taze meyve sebze de önümüzdeki günlerde markalaşmanın çok önemli olduğunu düşünüyor, tüketicilerin güvenilir, sağlıklı, çevreci ve sürdürülebilir ürün ve markaları tercih edeceğine inanıyorum.

Diğer bir taraftan da DaZe'nin renkli, sağlıklı, lezzetli ürünlerini çok önemli chef'ler de

kullanıyor, yani önemli bir satış kanalımız da tanınmış restoranlar. Bundan dolayı da çok gurur duyuyor ve bu segmentteki ürün ve pazarımızı geliştirmeye çalışıyoruz.

Ayrıca ürünlerimizin bir kısmını da Avrupa'ya ihraç ediyoruz. Pazarımızı ve yatırımımızı geliştirmek üzere çalışmalarımız yoğun bir şekilde sürüyor.

BACA ATIKLARINDAN SERA ISITMASINA; MAVRUZ MARKASININ HİKAYESİ

2011 yılında Hollanda'da aldığım eğitim sonrasında modern sera için doğru yer arama sürecim başladı. Seracılığın en yoğun olduğu güney illerimizde yaz aylarında yüksek sıcaklık nedeni ile üretim yapmak mümkün olmuyor. Bu çerçevede neredeyse 5 aylık bir sürede hasat sözkonusu değil. Buradan hareket ile daha kuzeye doğru bir arayışım başladı ve tabii kuzeye çıktıkça da ısıtma konusu

önem kazandı. Türkiye jeotermal kaynaklarda Avrupa birincisi. Bu avantajının değerlendirilmesi lazım diye düşündüm. 2016 yılı sonuna kadar çalışmalarım devam etti. Bu sırada çok yakın arkadaşım Osman Okyay ve eşi Zeynep Bodur Okyay'a, Çanakkale Seramik fabrikalarının baca atıklarını sera ısıtması için kullanma niyetinden bahsettim. Sağolsunlar onlar da, bu fikrimi olumlu karşıladılar ve birlikte

Mavruz adında bir şirket kurduk. 2017 yılının başından 2018 Kasım'ına kadar çok yorucu bir inşaat süreci geçirdim. Nihayet 2018 Kasım ayında fidelerimizi ektik ve üretime başladık. 2019 yılında ürettiğimiz ürünleri Dubai'ye uçakla, karayolu ile de Hollanda başta olmak üzere Avrupa ülkelerine ihraç ettik, iç pazarda ise büyük süpermarket zincirleri ve haller ile çalıştık. 2019 benim için gurur kaynağı

oldu: Bu projem Sürdürülebilir İş Ödülü kazandı. Çevresel katkı anlamında hem fabrika, hem de Çan ilçesi başta olmak üzere bölge için çok önemli bir proje. 2020 yılı pandemi ile birlikte geldi ve hepimizin evlerde olmasından ötürü, ürünlerimizi müşterilerimize direkt olarak ulaştırma amacıyla Pamukkale'de bir jeotermal serada üretime başladım ve **DaZe** markası ile tüketici ile buluşturdum.

L Ü K S Detaylarda Gizlidir

RAFFLES İSTANBUL'UN GENEL MÜDÜRÜ
ANDREW STEELE İLE MISAFİR AĞIRLAMANIN
İNCELİKLERİNİ KONUŞTUK...

Uzakdoğu'da uzun yıllar çalışmanıza bağlı olarak; Avrupalı ve Uzakdoğulu misafirlerin beklentileri arasında farklar bulunuyor mu?

Bence farklılık göstermiyor. Hangi ülkeden olursa olsun, lüks segmentte seyahat eden misafirlerin, benzer beklentileri olduğunu düşünüyorum. Raffles'da tüm oda ve suitlerimiz için 'Butler' hizmetimiz mevcut; gelen her misafir Butler'larımız tarafından kişiselleştirilmiş lüks hizmet anlayışını deneyimlemeyi umuyor. Misafirlerimizin kalite ve detaylar konusunda üst düzey beklentileri var ve bu bağlamda misafirlerin ihtiyaçlarının kişiselleştirilmiş bir ilgiyle ele alınması Raffles ve özellikle Raffles İstanbul ile eş anlamlı.

Geri dönüşüm çoğunlukla otellerde ihmal edilir. Ama siz sürdürülebilirliğe fazlasıyla önem veriyorsunuz. Bu eğiliminizin Potato Head deneyiminizle ilgisi var mı?
Bence küresel olarak tüm şirketler artık sürdürülebilirliğin bir seçenek olmadığını anlıyor. Sürdürülebilirlik toplu olarak hepimizin ilgilenmesi gereken ve proaktif bir şekilde, STK'lar ve devlet eşliğinde lokal düzeyde çözümler bulunması gereken bir konu.

Geçmişimde, Endonezya'da Potato Head'in ufuk açıcı sürdürülebilirlik projelerine liderlik etme fırsatına sahip olduğum için şanslıyım. Bu çalışmalar; okyanus kirliliği ve okyanus plastiğine karşı yapılan projelerdi. Endonezya'da nasıl daha sürdürülebilir yaşayabileceğimizi, plastik atıkları nasıl azaltabileceğimizi, yeniden kullanabileceğimizi veya dönüştürebileceğimizi keşfetmek için bir sürdürülebilirlik laboratuvarı kuran ilk konaklama tesisiydik. O zamanlar yeni olan otelimiz için Max Lamb gibi tasarımcılarla işbirliği yaparak yüzde 100 geri dönüştürülmüş plastikten, imza bir sandalye tasarladık. Karbon ayak izi nötr olan, sıfır atık restoran konsepti ile çalışan bir konaklama sunduk. Bu nedenle, sürdürülebilirliğin uzun süredir DNA'mda olduğunu düşünüyoruz. En son Maldivler'de, okyanus atıkları ve hayalet ağlar ile ilgili ilk sürdürülebilirlik laboratuvarını kurmuştuk. Zaman içinde İstanbul'da da bu konuda bir proje yapmayı dört gözle bekliyorum.

Yurtdışında uzun süre yaşamının size ne gibi katkıları oldu?
Sanırım birden fazla ülkede yaşama ve seyahat etme ayrıcalığına sahip olan insanların,

farklı insanlarla tanıştığında ve etkileşime girdiğinde farklı bir bakış açısı oluyor. Dürüstlüğün, nezaketin, alçakgönüllülüğün ve entegrasyonun inanılmaz derecede önemli olduğunu öğreniyorsunuz. Bunları göz önünde bulundurarak ve öğrenerek, pozitif bir insan olmak; deneyimi pozitif bir anlayışla aktarabilmek, aynı zamanda öğrenmeye geldiğinizi unutmuyarak, bulunduğunuz ülkede işlerin nasıl ilerlediğini gözlemleyerek deneyiminizi olumlu bir şekilde aktarabilmek ile ilgilidir. Sonrasında ise deneyiminizin pozitif etkilerini çevrenize yayarsınız. Ekibinizin olaylara farklı bir bakış açısıyla bakmalarını, lokal hareket ederken aynı zamanda küresel düşümlerini sağlayan farklı bir bakış açısı sağlamak gibi...

Raffles Hotel, İstanbul'daki önemli uluslararası markalardan. Genel Müdür olarak, otelde neler yapmayı planlıyorsunuz?
Önceki sorunlarla paralel olarak, sürekli gelişime baktığımı düşünüyorum. Japon'larda "Kaizen" adı verilen bir iş dünyası felsefesi vardır. Uygulamalarının sürekli iyileştirilmesi, kişisel verimlilik, sürekli gelişmeye yönelik çalışma arzusu gibi ilkelere dayanır, kişisel

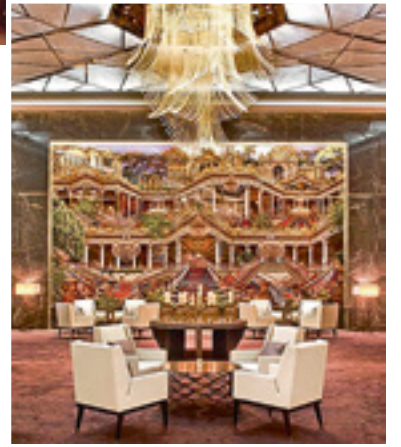
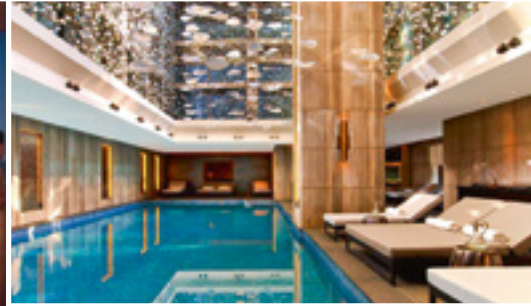
ve profesyonel hayatımda çok saygı duyduğum bir felsefedir. Raffles'ta da böyle harika bir takım yaratmak konusunda olağanüstü bir iş çıkaran ve son 5 yıldır otelin genel müdürlüğünü yapan Christian Hirt'e teşekkür etmeliyim. Aileme ve bana gönülleri açan böylesine harika, mükemmel, profesyonel Türk liderler ve ekiplerden oluşan bir kadroya sahip olmanın büyük onuru ve mutluluğunu yaşıyorum. Yeni bir otel devralındığında, ona bir bayrak yarışı gibi bakarım: Bir sonraki Genel Müdür'ün görevi, o oteli bir adım daha ileriye taşımaktır. Christian'ın ve bu harika ekibin yaptığı başarılı işleri nasıl daha da ileriye taşıyabileceğimizi görmek istiyorum.

Seyahat ederken, sizin otel seçme kriterleriniz neler? Otel seçmeye dair bize birkaç ipucu verebilir misiniz?

Benim tercihim daima arkadaşlarımdan tavsiye almaktır, farklı kaynaklara pek yönelmiyorum. Sektördeki arkadaşlarımla pek çok farklı otel hakkında konuşuyoruz. Bence otel seçmek iyi bir şarap veya sanat eseri seçmek gibidir. Tamamen kişisel tercihlerinize, zevklerinize göre değişir. Benim bir otelde sevdiğlerimi bir başkası sevmeyebilir. Ben özgünlük, samimi hizmet, gönülden gelen misafirperverlik ve detaylara gösterilen dikkati ararım. Birçok güzel, lokasyonu harika fakat bir o kadar da ruhsuz otelde de konakladım. Ne kadar güzel olursa olsun kendimi şehirle, mekanla ve şehrin enerjisiyle bağlantılı hissetmedim. Benim için uygun değillerdi. Oysa otelde ekibin ilgisi konaklamayı eşsiz kılar... Benim için bu lüksün gerçek tanımı; dünya çapında Raffles'ta ve Raffles İstanbul'da son derece iyi yaptığımız bir şey. Misafirlerimize odaklanmak ve onları evlerinden uzakdaki evlerinde gibi hissettirmek, en iyi şekilde karşılanmalarını sağlamak.

Dünyada ve İstanbul'daki favori restoranlarınızı öğrenebilir miyiz?

Bir sürü favori restoranım var, yemek aşığı biri olarak; ister sokak yemeği ister fine-dining olsun, tüm yemek çeşitleri için eşit bir tutkum var. Bu nedenle yine otantik, kendine özgü olan ve şehirde bulundukları lokasyonun yansıması olan restoranları



seviyorum. Pudong Shangri-La'nın Şanghay'daki yeni otelinin açılışı için Paris'ten getirdiğim Chef Paul Pairet ile birlikte çalışma ayrıcalığına sahip oldum ve Jade on 36'yı birlikte yaptık. Çalıştığım en yenilikçi chef'lerden, gıda bilimcilerinden biridir. Bana yiyecekleri deneyimlemenin tamamen farklı bir yolunu öğretti. Ayrıca, Şanghay'daki Mr. & Mrs. Bund ve 3 Michelin Yıldızı sahibi Ultraviolet kesinlikle yaşadığım en iyi 10 yemek deneyimi arasında. Bununla birlikte, Singapur'daki Burnt Ends'i, Chef Dave Pynt'in özgünlükle yaptıklarını çok seviyorum. Bir diğer favorim; en iyi ossobucoyu yapan Siena'da küçük bir restoran olan La Compagnia dei Vinattieri'dir. Açıkçası burada, İstanbul'da epey restoran deneme ayrıcalığına sahip oldum. Raffles'ın Genel Müdürü olmadan önce İstanbul'a yaptığım ziyaretlerde defalarca gittiğim restoran Sunset idi. Olağanüstü hizmet, çok iyi yemekler eşliğinde mekanın ve tabii ki manzaranın tadını çıkardığım, güzelce seçilmiş bir alan. Bence tüm deneyim çok yüksek bir standartta sağlanıyor ve orada olmaktan çok keyif alıyorum.

Bir akşam yemeği davetinde favori menünüz ne olur?

Eşimle bir akşam yemeği daveti verdiğimizde, öncelikle davetliler kim ona bakarız. Sektöre yeme-içme tarafından başlayarak geldiğim için çok şanslıyım, yemek yapabiliyorum! Eşim de harika yemekler yapan, doğuştan bir chef. Dürüst olmam gerekirse benim için özenle hazırlanmış çok iyi bir ev yemeğinden daha iyi bir yemek yoktur. Arkadaşlarla beraber olmanın samimiyetini bir kaç şişe şarap ile taçlandırmak ise harika anılar biriktirmek için şahane bir akşam yemeği davetinin olmazsa olmazıdır.

“JAPON'LARDA
“KAİZEN” ADI VERİLEN
BİR İŞ DÜNYASI
FELSEFESİ VARDIR.
UYGULAMALARININ
SÜREKLİ İYİLEŞTİRİLMESİ,
KİŞİSEL VERİMLİLİK,
SÜREKLİ GELİŞMEYE
YÖNELİK ÇALIŞMA
ARZUSU GİBİ İLKELERE
DAYANIR, KİŞİSEL VE
PROFESYONEL HAYATIMDA
ÇOK SAYGI DUYDUĞUM
BİR FELSEFEDİR.”

ŞATO'DAN SOFRAYA...

FRANSADA ALDIĞI ÜNİVERSİTE EĞİTİMİ SONRASINDA RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ YAPAN VE CAN TOPSAKAL'IN, TUTKUSU OLAN ŞARAP İŞİNE GİRMEK İSTEMESİ İLE 2000 YILINDA BARBARE HİKAYESİ BAŞLAMIŞ. TOPSAKAL İLE, CHÂTEAU TİPİ ÜRETİM YAPAN MARKA HAKKINDA KONUŞTUK...

Şarapçılığa nasıl başladınız?

Fransa'da üniversite eğitimim sonrasında restoran işletmeciliği yaptım. Château-u-neuf-du-pape bölgesindeki Château Cabrieres ve Château Maucoil'in sahibi ile arkadaşlığımın da etkisiyle, tutkum olan şarap işine girmek istedim ve böylece 2000 yılında Barbare hikayesi başladı. Çeşme'den Tekirdağ'a kadar toprak ve mikroklima araştırması sonucu bağcılığa uygun toprağı ve konumuyla 230 dönümlük Barbare Bağları'nda karar kılındı ve Fransa'da önemli şatoların da danışmanı olan Xavier Vignon ile bu macera başladı. Ardından, 2013 yılında 6 oda ile hizmete açılan Barbaros Bağ Evi'nin konaklamaya açılması ile toprağın bereketini misafirleri-

mizle de derinlemesine paylaşabildiğimiz bir nokta yakaladık. "Topraktan alınanı tekrar toprağa vermek" ana felsefesiyle yola çıktığımız; organik, sürdürülebilir ve biodinamik yöntemler kullanılarak tarım yaptığımız bağların içindeki bağ evimiz, restoranımız ve etkinlik salonlarımız yılın her dönemi ziyarete açık hale getirildi.

Bağları kurarken zorluklarla karşılaştınız mı?

Yaşadığımız en büyük sıkıntılardan biri bağları aldıktan sonra 7 yıl boyunca beklemek oldu. 6 yıl boyunca asmaların büyümesini bekledik. Hava şartları da bizim için büyük bir zorluk; nasıl bir yıl geçireceğimizi bilmediğimiz için her sene

hava şartlarına adapte olmamız gerekiyor. Ayrıca pazarlama konusu bizi çok zorladı; zaten aslında bu amaçla oteli ve restoranımızı açtık. Otelimiz ve restoranımızın şarap satışlarına büyük etkisi oluyor.

Bağlarınızı bize anlatır mısınız?

Barbare bağları, Tekirdağ'ın Barbaros kasa-bası ile Yazır köyü arasında yer alıyor. Marmara denizi kıyılarında, küçük bir tepenin üzerine kurulan bağlarımızda; güneşin ısı ve denizin serinletici özelliğinin ideal kombinasyonu ile dünya standartlarında üzümler yetiştirebiliyoruz. Bu bölgede şarap yapımı binlerce yıllık bir gelenek ve günümüzde kurulan modern bağlar ile bölge şarapçılıkta tekrar söz sahibi olmaya başladı.

Butik üretim yapan bir markasınız; bu bir tercih miydi yoksa bağların kapasitesi ile mi ilintili geliştirdi?

Château tarzı şarap üretmek istediğimiz için butik üretici olmak bizim tercihimizdi.

Hangi üzüm çeşitlerinden üretim yapıyorsunuz?

Şu anda şaraplarımızı 6 kırmızı ve 1 beyaz olacak şekilde 7 üzümden üretiyoruz. Kırmızılarda Syrah, Grenache, Mourvedre, Cabernet Sauvignon, Merlot ve Pinot Noir var. Beyaz olarak sadece Sauvignon Blanc yer alıyor. Şu anda Vermentino, Chardonnay, Cabernet Franc ve Karaoğlan üzümlerini hala yetiştiriyoruz; 4-5 sene sonra şarap üretimi için hazır olacaklar.

Çok sık bir de bağ eviniz var; burada konaklama detaylarını sizden dinleyebilir miyiz?

Otelimiz her şey dahil konsept ile çalışıyor. Her şey dahil sistem içinde fiyata dahil olan servislerimiz; konaklamanın yanı sıra sabah, öğle ve akşam yemeği, sınırsız Barbare şarapları, yine sınırsız soğuk ve sıcak alkolsüz içecekler, şaraphane gezisi ve tadım aktivitesi içeriyor. Eylül ayından itibaren Cuma akşamları şarap eşleştirmeli bir degüstasyon menümüz olacak. Ayrıca trio olarak canlı müziğimiz de olacak.

İyi şarap demek "pahalı" olan mıdır gerçekten?

Kesinlikle hayır. İyi şarap çok göreceli bir kavram çünkü herkesin damak tadı farklıdır. Eğer birisi bir şarabı beğeniyorsa o iyi bir şaraptır.

Türk şarapçılığı hakettiği noktada mı sizce?

Aslında yüz yıllardır şarap üreten bir ülkeyiz ama Türkiye şarapları daha yeni yeni tanınmaya başlıyor. Ülkemizde şarapçılık git gide gelişiyor ve dünya çapında tanınmaya başlıyor. Hakettiğimiz noktada değiliz ama doğru yönde ilerlediğimizi düşünüyoruz.

BARBARE'NİN TARİHÇESİ

2000 Barbare bağ arazileri alındı (230 dönüm).
200 - 2003 Asmalar dikildi (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache & Mourvedre).
2007 İlk şarap üretildi (Cabernet Sauvignon).

2011 İlk şişeleme yapıldı.
2013 Barbaros Bağ Evi 6 odayla hizmete açıldı.
2014 Sauvignon Blanc dikildi.
2015 -2017 Bağ evi genişledi, 12 oda eklendi.
2017 - 2019 Bağ evine 14

oda daha eklendi.
2019 Günöbirlik teras açıldı.
2020 Bağ evi her geçen gün daha iyi hizmet vermeye devam ediyor.
2021 Bağ evi restore edilmiş yeni haliyle ziyarete açık.



"PREMIER XL VE PREMIER RESERVE ŞARAPLARIMIZIN DÜNYA ÇAPINDA TANINACAĞINA İNANIYORUZ. ZATEN PREMIER XL ŞARABIMIZ AMERİKADA JEB DUNNUCK TARAFINDAN 94 PUAN ALDI. AYRICA, ÖZELLİKLE SAUVIGNON BLANC 2021 ŞARABIMIZLA GURUR DUYDUĞUMUZU BELİRTMELİYİM."



YAZ GÜZELLERİ

RENKLİ VE MEYVELİ SUNSET KOKTEYLLERİNİ YUDUMLARKEN KENDİNİZİ SICAK
SAHİLLERDE HİSSEDECEĞİNİZİN GARANTİSİNİ VERİYORUZ!

hazırlayan İLHAN DAĞIDIR / fotoğraflar BURAK TEOMAN



PISCO SOUR

PISCO, MİSKET LİMONU SUYU
VE SADE ŞURUP KARIŞIMINA
ANGOSTURA BITTER EŞLİK
EDİNCE ORTAYA BURUK
LEZZETLİ HARİKA BİR
KOKTEYL ÇIKIYOR.



LYCHÉE MARTINI

VOTKAYA EŞLİK
EDEN LychÉE
PÜRESİ VE LychÉE
LİKÖRÜ MEYVELİ
TATLARI SEVENLER
İÇİN VAZGEÇİLMEZ
OLACAK!



ST. GERMAIN SPRITZ

ST. GERMAIN, SODA VE
PROSECCO KARIŞIMI
DAMAKTA NET BİR TAT
BIRAKIYOR...



STRAWBERRY MARGARITA

OLMECA ALTOS PLATA,
MİSKET LİMONU SUYU
VE COINTREAU'YA TAZE
ÇİLEK PÜRESİ EKLENİNCE
TAM YAZ AKŞAMLARINA
UYGUN HARİKA BİR KLASİK
DOĞUYOR.



BLUE KAMİKAZE

VOTKA, COINTREAU,
MİSKET LİMONU SUYU
VE BLUE CURAÇAO
KARIŞIMI SON DERECE
LEZZETLİ, MEYVE
AROMALARINA SAHİP
BİR KOKTEYL.



ROSSINI

İŞTE BİR İKON: ŞAMPANYA
VE TAZE ÇİLEK PÜRESİ
BİRLİKTELİĞİ, TÜM
ZAMANLARIN EN SEVİLEN
KOKTEYLLERİNDEN BİRİ...

Büyülü Güzel: MALLORCA

MALLORCA, GÜZEL HAVASI, MUHTEŞEM MANZARASI VE LEZZETLİ MUTFAĞI İLE MUHTEŞEM BİR AKDENİZ ADASI. BALEAR ADALARI'NIN EN BÜYÜĞÜ OLAN MALLORCA, İSPANYA'NIN BİR PARÇASI OLMAKLA BİRLİKTE DAHA ENGEBELİ BİR MANZARAYA SAHİP: KAYALIK DAĞLAR VE YEMYEŞİL ORMANLIK YAMAÇLAR, DENİZE DİK BİR ŞEKİLDE İNEREK MUHTEŞEM BİR DOĞAL GÜZELLİK SUNUYOR.

hazırlayan LA LUNE CONCIERGE SAHİBİ / CAN ATAL

Mallorca'da, aynı gün içinde başkentin görkemli gotik katedralini ziyaret edebilir, ardından el değmemiş bir kumsalda güneşlenebilirsiniz. Duvarlarla çevrili Orta Çağ köyü Alcúdia'da dolaşabilir veya göz alıcı sahil beldesi Puerto Portals'ta dinlenebilirsiniz.

Başkent Palma, kültürel cazibe merkezlerine ve şık butiklere sahip, kıyı ve iç köyler ise çekicilik ve özgünlük sunuyor. Yılın büyük bir bölümünde ılıman bir iklimle sahip olan Mallorca, dinlendirici plaj tatilleri, açık hava sporları ve gastronomik kaçamaklar için ideal bir seçim...
İşte Mallorca rehberimiz:

PALMA

Palma'nın ana caddeleri Avenida Jaime III ve Paseo del Borne, moda dünyasının ünlü markalarına evsahipliği yaparken, Plaza Mayor'ın etrafındaki dar sokaklar küçük butikler ve dükkanlarla çevrili. Son birkaç yılda açılan çok sayıda galeri ile sanatsal seçenekler de bol; ayrıca Es Baluard ve Palau March müzeleri yıl boyunca çeşitli sergiler ve klasik müzik konserleri sunuyor. El Terreno, Santa Catalina ve La Lonja semtlerinin yanı sıra Palma sahilindeki hareketli Paseo Marítimo, gece kuşları arasında oldukça popüler.

PUERTO PORTALS

Burada, özellikle yaz aylarında dünyaca ünlü isimlerle karşılaşma ihtimali çok yüksek. Zaten marinada bulunan 650'den fazla rıhtımda da jet sosyete üyelerinin tekneleri yer alıyor.

POLLENÇA

Çekici dar sokakları ile restoran ve barlarla dolu etkileyici ana meydanıyla Pollença, antik bir kasaba.

FORMENTOR

Cap de Formentor; 20 kilometrelik bir yarımadanın sonunda, Serra de Tramunta-

na Sıradağlarının Akdeniz ile buluştuğu yer. Mirador de Mal Pas ve Talaia d'Albercutx gözetleme kulesindeki seyir noktaları ile bu teatral yol boyunca manzara gerçekten muhteşem!

SÓLLER & PORT DE SÓLLER

Sóller kasabası, Mallorca'nın en güzellerinden biri; yürüyüşçüler ve bisikletçiler, gurme seçenekler sevenler için adeta bir cennet... Sóller'e vardığınızda, heybetli Sant Bartomeu kilisesinin gölgesindeki ana meydanda çok sayıda bar ve kafe bulacaksınız. Sanat-severler ise Kandinsky, Picasso, Warho ve Miquel Barceló gibi sanatçıların çalışmaları-



nı içeren bir sanat koleksiyonuna ev sahipliği yapan Can Prunera'yı ziyaret etmeli.

BANYALBUFAR

Banyalbufar, denize doğru inen yüzlerce dik terasıyla tanınıyor. Serra de Tramuntana sıradağlarındaki küçük kasaba, Mallorca'nın en dramatik ve en az bilinen bölgelerinden biri.

DEIÀ

Mallorca'nın kuzeybatı kıyısındaki Deià, adanın en güzel köylerinden. Akdeniz'e bakan Teix dağının eteğindeki bir vadide yer alan Deià, ünlü sanatçılar ve yazarlar için bir mknatis olmuş. Köyde ilginç küçük butikler, galeriler ve mağazaların yanı sıra Michelin yıldızlı Es Racó d'Es Teix de dahil olmak üzere birçok yeme-içme mekanı bulunuyor.

VALDEMOSSA

Valldemossa kasabası, Palma'dan Tramuntana dağlarına arabayla sadece 15-20 dakika uzaklıkta. Mallorca'nın bu en yüksek kasabası, besteci Frédéric Chopin ve sevgilisi yazar George Sand'ın 1838 kışını manastırda kiralık odalarda konaklayarak geçirdikleri yer olarak da biliniyor.

SAN TELMO

Basit bir balıkçı köyü olan San Telmo, dağ-



ların denizle buluştuğu noktada yer alıyor ve etkileyici bir manzaraya sahip.

CALA FIGUERA

Sakin turkuaz suların çarpıcı bir sahil şeridinde yer alan Cala Figuera, taze yerel balık sunan çok çeşitli deniz ürünleri restoranlarına sahip bir balıkçı köyü.

MALLORCA'DAKİ EN İYİ OTELLER *Hotel Can Simoneta, Canyamel*

Yalnızca yetişkinlere özel bu beş yıldızlı otel, Canyamel Körfezi'nin muhteşem manzarasına hakim olarak yüksek kayalıkların üzerin-



de konumlanıyor. Café Arenal'in bulunduğu Canyamel plajına kendi özel erişiminin yanı sıra, kayalıklara oyulmuş sarmal bir taş merdiven otel misafirlerine özel, تنها bir koya açılıyor. Otelin Valensiyalı chef'i Pablo Tamarit tarafından işletilen restoranı, panoramik deniz manzarasına sahip.

Sant Francesc Hotel Singular, Palma

Zarif bir konakta yerleşik beş yıldızlı butik otel, Palma'nın merkezindeki Sant Francesc Bazilikası'nın hakim olduğu küçük bir meydanda yer alıyor. 19. yüzyıldan kalma binanın birçok orijinal özelliği korunurken, çağdaş bir his vermek için doğal tonlar ve çikolata renkleriyle kontrast yaratılmış.

Cap Rocat, Cala Blava

Bir uçurumun tepesinde yer alan bu romantik 19. yüzyıl kalesi, tuzlu suya sahip sonsuzluk havuzu ve mükemmel hizmet



anlayışıyla tam bir cazibe merkezi.

Nakar Hotel, Palma

Palma'nın sembolik alışveriş caddesi Avenue Jaume III'te yer alan Nakar Hotel, lüksü teknolojiyle birleştiren bir adres. Modern, samimi ve rahat otelin çatı havuzu gerçekten etkileyici.

Boutique Hotel Can Alomar, Palma

Can Alomar, Mallorca başkentinin merkezinde yer alan, çok şık bir otel. 19. yüzyıldan kalma bir sarayın üst katları, sakın renkler, çarpıcı tablolar ve heykeller kullanılarak konaklamak için ultra şık bir

yere dönüştürülmüş. Çatı katında, katedral ve Akdeniz manzaralı küçük bir havuz ve güneşlenme alanı olan otel gerçekten büyüleyici.

Son Brull Hotel & Spa, Pollença

Pollença yakınlarındaki Serra de Tramontana'nın eteklerindeki bu 12. yüzyıldan kalma manastır, Mallorca'nın en lüks otellerinden biri. Orijinal binanın sadeliği; sakın tasarım ve muhteşem bir restoran ve spa eklenmesiyle yumuşatılmış.

OTANTİK LEZZETLER *Kingfisher*

Limanın ucundaki bu harikulade resto-



ranın basit ama özenle dengelenmiş ceviche menüsü, tatlı Söllers karidesleri, ustalıkla yumuşatılmış etleri ve sulu balıkları büyüleyici.

Restaurante Sebastián

Yenilenmiş 250 yıllık bir ahırda yer alan bu 25 yıllık restoran, rahat bir terasa sahip çağdaş bir mekan. Akdeniz mutfağını modern bir yaklaşımla yorumlayan chef Sebastián Pasch; farklı tatlar yaratmak için taze mevsimlik ürünler kullanıyor.

Es Racó d'es Teix

Chef Joseph Sauerschell ve eşi Leonor Payeras tarafından işletilen bu Michelin yıldızlı restoran, zengin bir menü ve akşam tadım menüsü sunuyor. Tarhun ve porto şarabı sosunda beyaz şeftalili istakoz ravioli gibi klasik tatlar, Sauerschell'e müdavim kazandırıyor.

Zaranda

Hotel Castell Son Claret'in Zaranda restoranında menü; iki Michelin yıldızlı chef Fernando Perez Arellano'ya emanet. Restorandaki üç ta-

dım menüsü, yerel ürünlerle geleneksel pişirme yöntemlerini birleştiriyor.

Santi Taura

Otantik Mallorca lezzetlerine olan tutkusuyla tanınan chef Santi Taura tarafından işletilen bu mekan, daha önce chef'in büyükannesinin eski eviymiş. Taş zeminler ve sanat eserleri ile etkileyici olan restoranda yerel lezzetler bulunuyor.

Tomeu Caldentey Cuiner

Michelin yıldızı kazanan ilk Mallorca chef'i Tomeu Caldentey, karısı Martha'nın yardımıyla, mutfak tarzı bir mekanda yemek yiyenlerin önündeki tezgahda yerel malzemelerle yemek hazırlıyor. Buğulanmış kalamarlı tallarines ve nohut pürelili domuz gibi cezbedici lezzetlerin yer aldığı tadım menüsünün yanı sıra chef'in ev yapımı zeytinyağlı ekmeği özellikle denenmeli.

Maca de Castro

Kendi bahçesinden taze malzemeler kullanan chef Macarena de Castro, istakozlu soğutulmuş vişne çorbası veya gevrek deniz anemonlu Galiciya usulü ahtapot gibi kendine özgü Akdeniz lezzetleri sunuyor.

MALLORCA'DA, MICHELIN YILDIZLI ADA CHEF'LERİNİN ORTAYA ÇIKIŞI, RAFİNE VE MODERN TAPAS BARLARININ AÇILIŞIYLA BAŞLAYAN HEYECAN VERİCİ BİR GASTRONOMİ DEVRİMİ SON ON YILDA İVME KAZANDI. İSTER BASİT PA AMB OLİ (EKMEK, PEYNİR, DOMATES VE ZEYTİNYAĞLI SOĞUK ETLER), İSTER ORGANİK YEMEKLER VE MÜKEMMEL MALLORCA ŞARAPLARI İÇEREN YARATICI MENÜLER OLSUN, HER KASABA VE KÖYDE ZİYARETÇİLERİ LEZZETLİ OTANTİK YEMEKLER BEKLİYOR.





Sanatsal SAATLER



Mehmet Korutürk, Bryan Singer



Alize-Bariş Tanseven,
Gülnera Kadimzade



Engin Altan
Düzyatan



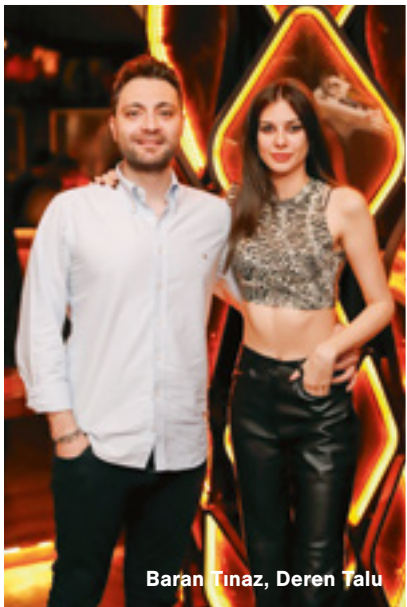
Ketche, Engin Altan Düzyatan, Bryan Singer



Belçim Bilgin, Ali Karacan



Bryan Singer, İlker Kaleli



Baran Tınaz, Deren Talu



Vanguart saatlerinin kurucusu Mehmet Korutürk, Sunset'te bir Davet verdi. Gecenin onur konuğu Amerikalı ünlü yönetmen Bryan Singer'dı. *Bohemian Rhapsody*, *X-Men* serileri, *The Usual Suspects* gibi filmlerin yönetmeni olan Singer onuruna verilen yemek davetine birçok sanatçı da katıldı. Vanguard'ın ince bir detaycılık ve titiz elişçiliği ile ortaya çıkan tasarımları beğeni toplarken, davet geç saatlere kadar sürdü.

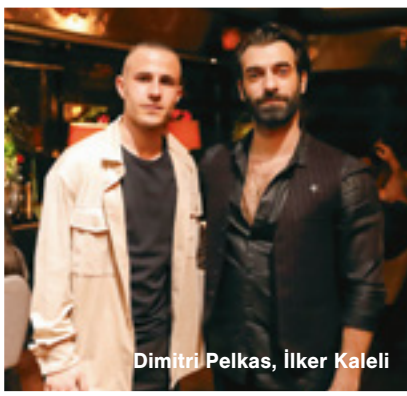


Belçim Bilgin

İSVİÇRELİ VANGUART SAATLERİ ADINA MEHMET KORUTÜRK'ÜN EV SAHİPLİĞİNİ ÜSTLENDİĞİ DAVETİN ONUR KONUĞU AMERİKALI ÜNLÜ YÖNETMEN BRYAN SINGER'DI.



Barış Tansever,
Çağdaş Ertuna,
Cansu Çamlıbel,
Alize Tansever



Dimitri Pelkas, İlker Kaleli



Sam Wilson, Belçim Bilgin, Barış Tansever, Guy Shalem



SUNSET'İN MUHTEŞEM
MANZARASINA KARŞI
VERİLEN DAVETTE,
MİSAFİRLERİN ORTAK
SOHBET KONUSU
ELBETTE SANAT VE
TASARIM OLDU...



Melisa Tapan



Yağmur Tanrısevsin

ROCCA TERAS'DA TADINA DOYULMAZ BİR YAZ



Enfes lezzetleri, geniş şarap listesi
ve bir Raffles klasiği olan zengin
kokteyl menüsüyle yazın tadını
Rocca Teras'da çıkarın.

ROCCA

Rezervasyon ve bilgi için: **+90 212 924 03 28**

[Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) / RafflesIstanbul #Roccalstanbul



DAY-DATE

1956'da çıkan ve vizyonerlerle dünya liderlerinin tercihi olan Day-Date, ikonik gün göstergesiyle prestij ve başarının sembolü olmayı sürdürüyor.

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40



RHODIUM