

# Pâtisserie

PASTANE, OTEL, RESTORAN, CAFE, CATERING

ISSN 2146 0167

TÜRKİYE'NİN PASTA, TATLI, ÇİKOLATA, DONDURMA, UNLU MAMULLER, KAHVE, ÇAY VE İÇECEK DÜNYASI DERGİSİ

Sayı: 33 10₺

byFOOD LIFE



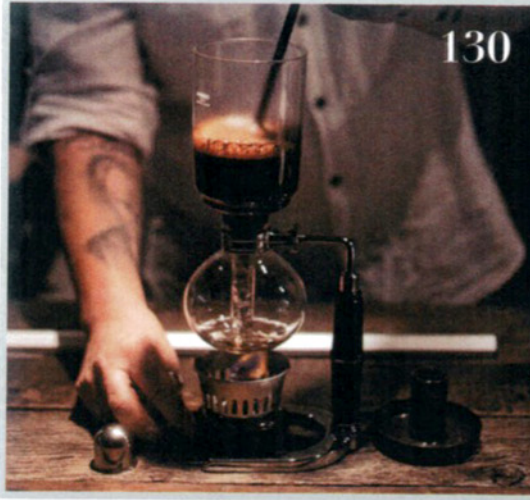
## İSPANYA'NIN SIRADIŞI PASTACISI ALBERT ADRIÀ

PIERRÉ HERME DÜNYANIN EN İYİ PASTA ŞEFİ SEÇİLDİ | BANKET MENÜLERİNDE TATLI NOTALAR  
PASTACILIĞIN OLMAZSA OLMAZLARI: KREMA VE KREM ŞANTİLER | İTALYA YARIMADASINDA DÖRT MEVSİM DONDURMA  
KAHVE ZİNCİRLERİYLE MASABAŞI SOHBETLERİ | PARİS'İN EN İYİ EKMEK MEKÂNLARI  
KAHVENİN DENEYSEL HALİ: DEMLEME KAHVE | MODERN PASTACILIĞIN İTALYAN MİMARİ GIANLUCA FUSTO



# Patisserie

## HAZİRAN - TEMMUZ



## İÇİNDEKİLER

- 17** Harry Lenas **18** Merccek **24** Modern Pastacılığın İtalyan mimarı Gianluca Fusto  
**26** Harrods'un lezzet ustası; Markus Bohr **28** İtalya Yarımadası'nda dört mevsim dondurma **36** Pierre Hermé, "Dünyanın En İyi Pasta Şefi" seçildi  
**38** Harita: Paris'in en iyi ekmek mekanları **40** Gurmelerden: Artisan çikolata **48** İzmir'de işini aşkla yapan bir ekip; Bravo Patisserie  
**50** 33 çeşit dondurması ve sürpriz lezzetleriyle Della Luna **52** UFS Güvenilir Eller Projesi **54** Aylin Yazıcıoğlu'ndan tatlı dokunuşlar  
**56** İspanya'nın sıradışı pastacısı Albert Adria: "Benim için tatlı; partinin kapanışıdır" **58** Bu işte bir anne eli var; Pastanecim **60** Gastropark  
İnovasyon: Yazın habercisi "karpuz" ile inovatif lezzetler **62** Burçin Birdane'nin ustalığı İnoksan İnosmart'ın teknolojisiyle lezzet buluyor **64**  
Conrad İstanbul Bosphorus yeni lezzetleriyle yaza hazır **66** Gelenekselliğin tatlıdaki ismi Zeynel Muhallebicisi  
**68** Masabaşı Sohbetleri: Kavru lan çekirdeklerin davetkâr lezzeti kahve zincirleriyle kitlelere ulaşıyor **76** Lezzetli Sayfalar: Ülker Eskper  
**80** Pastacılığın olmazsa olmazları; krema ve krem şantiler **100** APM **102** Pakmaya **104** Banket menülerinde tatlı notalar **108** Patisserie'nin  
yaratıcı ustası Erdal Seçgin **110** Fransız tatlılarına lezzetli dokunuşlar **112** Adana'da fırın geleneğine yeni bir bakış; Pakfırın **114** Lezzetli  
Sayfalar: Promedia **118** Protelli Mekanlar: Butik kahve kültürünün yenilikçi elçisi; Mambocno **120** Yemeklerin sultanı baklavanın butik  
adresi; Bayramoğlu Baklava **122** Cihangir'in en yeni "Çokolada"cısı **123** Çamlıhemşin 2. Uluslararası Pastacılar Festivali  
**124** En tatlı bayramlar için İstanbul'un lezzet durakları **126** Girişimci ruhlu bilim adamından yerli bir mekân: Çaycı  
**128** Harita: Lezzetli ve sağlıklı bir enerji deposu Granola **130** Kahvenin deneysel hali: Demleme kahve **134** Doğal üretimin Türkiye'deki  
karşılığı; HEG Gıda **136** Öztiryakiler **138** Köşe Yazısı: Yeşim Erol **140** Köşe Yazısı: Nezih Mütfügil **142** Dükkan **144** Not Defteri



## İspanya'nın sıradışı pastacısı Albert Adrià: "Benim için tatlı, partinin kapanışıdır"

Moleküler mutfağın dahilerinden Ferran Adrià'nın kardeşi Albert Adrià, 23 senesini El Bulli'de pasta şefi olarak geçirmiş. Orada elde ettiği deneyim ve kazanımları başında bulunduğu pek çok restorana entegre etmeyi başaran şef, ağabeyi gibi sıradışı projeleriyle isminden söz ettiriyor. 2015 senesinde "En İyi Pasta Şefi" ödülüyle taçlandırılan Adrià, son olarak Londra'da "50 Days of Albert Adria" ile 50 gün boyunca Cafe Royal'da yemek yaptı. Biz de Barcelona'daki Tickets'ta Adrià ile bir araya geldik ve Patisserie by FoodinLife okuyucuları için özel bir söyleşi gerçekleştirdik.

Röportaj: Gökmen Sözen

**F**erran Adrià ve Albert Adrià, işlerini aşkla yapan ve İspanya gastronomisine katma değer kazandıran önemli şefler arasında yer alıyor. Moleküler mutfağın en iyisi Ferran Adrià, İspanya'nın 3 Michelin yıldızlı önemli restoranlarından El Bulli'de senelerce önemli başarılarla imza atmış. Ferran Adrià'nın kardeşi Albert Adrià ise, 23 sene El Bulli'de pasta şefliği yapmış. Adrià, günümüzde Temmuz'da açılacak olan Enigma ile birlikte 6 restoranın koordinatörü unvanına sahip bir isim.



"En iyi restoranlarda çalışmak bana çok şey kattı" Barcelona'da bulunan Tickets'ta ziyaret ettiğimiz Adrià'dan ilk olarak en iyi pasta şefi seçilmesi ile ilgili düşüncelerini aldık. Adrià aldığı ödülü, başta El Bulli olmak üzere pek çok önemli restoran ve şefle kazandığı deneyimlerin meyvesi olarak görüyor ve sözlerini şöyle sürdürüyor: "Dünyanın en iyi pasta şefi seçilmiş olmayı profesyonel kariyerim açısından önemli görüyorum. Bugün pek çok farklı restorandan oluşan elBarri'de herşeyin kontrol ve koordinasyonunu ben yapıyorum.

Daha önce Christian Escriba, Guy Savoy gibi isimlerle ve Mugaritz, The Fat Duck gibi çok önemli restoranlarda çalışmış olmak bana hem profesyonel hem de kişisel anlamda çok şey kattı.” Adrià, ekibinde çalışan isimlere fikirlerini sunma özgürlüğü tanımının öneminden de bahsediyor.

### “Benim için tatlı, partinin kapanışıdır”

Adrià, tatlıya ve tatlının yerine önemli bir anlam yüklüyor. Tatlıyı, yemeğin en hatırlanır yeri olarak tanımlayan şef, “Bence tatlı, partinin kapanışıdır bu özelliğiyle de herkesin en çok hatırlayacağı lezzettir. Bir tatlıyı keyifli kılan özelliği ‘mecburi olmaması’ sözleriyle düşüncesini örneklerken bazı restoranların tatlıya yeteri kadar değer vermediğini de ifade ediyor. Tickets, Albert Adrià’nın tatlıya karşı hassasiyeti sebebiyle farklı bir konseptte sahip. Tickets’ta tamamen tatlıya ait bir bölüm mevcut ve bu bölümde tatlılar Adrià’nın sözleriyle “Hakettikleri değeri sonuna kadar görüyorlar.”

Barcelona’da bir harikalar diyarı Tickets Barcelona’da bulunan lezzet mabedi Tickets Restaurant-bar ilgi gören yerlerden. Alis Harikalar Diyarında’yı andıran ambiyansı ile renkli ve eğlenceli lezzetleriyle gerçek bir masal evreni. Adrià bize Tickets’ın tatlı menüsü ile ilgili şu ipuçlarını veriyor: “Tickets’a finger food mantığını temel alan bir tatlı menüsü hazırladık. Tapas’la aynı mantık; birden çok kişinin rahatlıkla tadım yapabildiği tabaklar. Tickets’ın tatlı felsefesi zaten çok kişinin aynı anda farklı lezzetler tadabilmesine dayanıyor. Restoranımızın konseptini genel olarak fine

dining ürünleri sunulan bir gastrobar olarak tanımlayabilirim.”

### Konsepte göre farklı tatlılar

Adrià Tickets’ın dışında Pakta, Hoja Santa, Bodega, Enigma ve Nino Viejo restoranlarını koordine ediyor. Tüm bu restoranların tatlı konseptlerinde önemli bir yol oynayan isim ise David Gil. Restoranların hepsi konseptine göre farklı tür menüler sunuyor. Bodega’nın tatlıları daha geleneksel,

teknikleri öğrenmeliyiz. Sokağımızdan sonra bulunduğumuz bölge, şehrimiz, ülkemiz... Etrafımızdaki bütün ürün ve teknikleri benimsedikten sonra diğer ülkeler artık ufak bir hedef noktasına geliyor.”

### “İnovasyondan ziyade üretimin yemeklere yansımaya ilgileniyorum”

Farklı fikirleriyle ön planda olan bir şef olsa da Albert Adrià yemek ve tatlılarını yaparken yeni tekniklerin gelişiminden ziyade üretim, üretim süreci ve bunun yemeklere yansımaya ilgileniyor ve yeni restoranı Enigma ile ilgili bir ipucu veriyor: “Enigma, inovasyonu ön planda tutan bir restoran olacak ama temel hedefimiz bu değil.” 2015’te “En İyi Pasta Şefi” unvanını kazanan Adrià’ya iyi bir tatlı tabağını nasıl tanımladığını soruyoruz ve şu yanıtı alıyoruz: “Bir tatlı tabağı ile ilgili söyleyecek çok sözüm var. Ama şu kesin ki insanın tatlıyla olan ilişkisi fizyolojik değil, psikolojik. İyi bir tatlı yediğiniz zaman, birini bitirdiğinizde öbürünü çok istiyorsanız o tatlı başarılıdır.”

### “Bir ülkeyi tam anlamıyla tanımak için ziyaret etmek şart”

Diğer ülke gastronomileri üzerine düşüncelerini aldığımız Adrià, bir ülke gastronomisini

tanımının o ülkeyi ziyaret etmekten geçtiğini dile getiriyor. Son olarak Türkiye gastronomisi hakkında fikrini merak ettiğimiz Adrià sözlerini şöyle tamamlıyor: “Daha önce bir çok Türk restoranında yemek yedim ama Türkiye’ye hiç gelmedim. Tarihi, ürünleri ve kültürü ile önem taşıyan bu ülkenin gastronomisinin iyi noktalarda olduğuna eminim.”



Pakta’nın tatlıları daha minimalist, Tickets’ın tatlıları ise rengarenk ve eğlenceli. Adrià ve ekibi tüm restoranlarında farklı coğrafi bölgelerden ürünler ve yemekler yapma fikrine açık. Yemeğin sonsuz bir evren olduğunu düşünen şef; “Yemek yaparken, özellikle yeni tarifler ve yeni fikirler geliştirirken kendi çevremizden başlamalıyız. Önce kendi sokağımızdaki bütün ürün ve