

YEME-İÇME
Foodie Picks



MEHMET GÜRS

İLE S NİRLAR ZORLAMAK

İSTANBUL BEYOĞLU'NDAKİ MİKLA, 'DÜNYANIN EN İYİ 50 RESTORANI' (THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS) İSİMLİ 100 RESTORANLIK LİSTEDE EFSANELERİ GERİDE BIRAKARAK, GEÇEN YILDAN BU YANA 40 SIRA BİRDEN YÜKSELDİ. RESTORANINI 56. SIRAYA TAŞIYAN MEHMET GÜRS'TEN İŞİN SIRRINI DİNLİYORUZ.

ROPORTAJ-INTERVIEW BURÇE ÜRKMEZGİL / FOTOĞRAFLAR PHOTOS MEHMET GÜRS ARSIVI-ARCHIVE

Dünyanın birçok ülkesinden restoranların özel bir jüri tarafından belirlendiği 'Dünyanın En İyi 50 Restoranı' listesi açıklandıktan birkaç hafta sonra kendimi İstanbul Maslak'ta bulunan ve Mehmet Gürs'ün; Mikla, num num, Trattoria Enzo, Kronotrop ve Terra Kitchen gibi her biri birbirinden özel markalarını yönettiği 'İstanbul Yiyecek İçecek Grubu'nda buluyorum! Burası, Mehmet Gürs'ün tüm işletmelerine öncelik olarak yerel lezzetlerle ilgili çalışmalarını uzman ekibiyle birlikte yürüttüğü MiklaLab'ının yer aldığı amiral gemisi. Ofisindeki masasını eşi, aynı zamanda ortağı Asena Gürs ile paylaşan ve söyleşi boyunca eşinin bu başarıdaki katkısının altını çizen Mehmet Gürs, söyleşi boyunca öylesine alçakgönüllü ve samimi ki...

Siz, birlikte çalıştığınız antropolog Tangör Tan ile Anadolu'yu dağ bayır demeden dolaşıyorsunuz. Çiftçiyle ürünü üzerine konuşuyor, üretim tekniklerini araştırıyor, ürün üzerinde testler yapıyorsunuz. Bunlar Türkiye'de yeme-içme sektörü için farklı adımlar. Kendinizi 'Don Kişot' gibi hissediyor musunuz?

Evet, doğru. Çok da dayak yiyoruz. Şu şekilde çevirebileceğimiz bir Çin atasözü var: "Kalabalığın içinden kafasını ilk uzatan, çürük meyve ve sebzeyi ilk yiyen olur." İlksen, öncüsün hazır ol fırça yemeye. 'The World's 50 Best Restaurants'ta bu yıl 56'ncı olduk. Çok lafıştık, ne laflar, ne giydirmeler...

Mikla'nın bu başarısına "PR başarısı" diyenler de var.

Bunu demek çok acımasız ve düşüncesizce. Bugüne kadar ne PR çalışması yaptık, ne de bir PR ajansı kullandık. 56. olunca bir arkadaşımızdan destek istedik, o kadar. Kendini iyi ifade etmek, dünyayla iyi bir ilişki içerisinde olmak yanlış mı? The World's 50 Best Restaurants jürisinde 1.000 kişi var ve biz onların kim olduklarını bile bilmiyoruz. Bu insanların önce bizi duyup merak etmesi lazım; sonra uçağa binip gelince bizde duyduğu o yemeği yiyecek ve beğenecek. Ardından son 18 ay içerisinde dünyada yemek yediği en iyi yedi lokanta arasında bizi sayacak. Neyin PR çalışması? Taşıma su ile doğırmın dönmez. Belki de bunu söylememem lazım ama "Dünyanın en iyi lokantası" diye bir cümle kurulabilir mi? Massimo Bottura ve lokantası muhteşem, şahane

bir adam ve daha da fazlasını hak ediyor. Fakat Noma da en iyisi, Restaurant Relac ve El Celler de Can Roca da öyle. Sadece biri için "en iyi" denemez. İlk 100'de olmayan binlerce muazzam lokanta var dünyada. O yüzden bu sıralamada yer alıyor olmanız sadece bir şeyleri doğru yaptığınızı, belli seviyenin üstünde olduğunuzu gösteriyor.

Mikla'nın 56'ncı sıraya çıktığını duyduğunuzda neler hissettiniz?

"Eyyvah" dedim! Tatlı tatlı takılıyorduk, şimdi spotlar üzerimizde. Tuhaf bir duygu oluşuyor; biz işimizi yapıyorduk, bunu da iyi yaptığımıza inanıyorduk. Dereceler geldi, 40 basamak zıplamak müthiş oldu. Eş, dost tebrik ettiler. Bir yandan da üzerimizde Türk ve yabancı herkesten, "Seneye daha da yükselirsin" temennisinin baskısı var. Hiçbir zaman liste ya da yıldız peşinde olmadım ama bu duyguyu yaşamak da fena değilmiş doğrusu.

"ANADOLU MUTFAĞI ONE GEÇEBİLİRDİ"

Sözü yeniden Anadolu'ya getirmek isterim. Yeni projeleriniz var mı?

Önümüzdeki günlerde 'Yenilebilir Ot Projesi' için Kars'a gidiyoruz. Oranın endemik bitkisini eşim Asena Gürsün yönettiği çay projemize dahil etmek istiyoruz. Bunun için Doğal Tıp Uzmanı ve Sağlıklı Yaşam Danışmanı Şaduman Karaca'nın 'Kars Bitkileri-Cilavuz Doğasından Bir Armağan' kitabına da bakarak, bitkileri ufak ufak öğrenmeye başladık.

Tam da bu noktada, birçok ürünün üreticisinin vefatı sonrası kaybolmaya yüz tutacağı sorunu var...

Maalesef öyle. Kaybolma tehlikesiyle yüz yüze olan çok ürün var. Biz gezilerimizde bunları videoya çekiyoruz, not alıyoruz, gezilerden dönünce bunları arşivliyoruz. Bunları, sırf ürün kaybolmasın, sonraki nesillere kalsın diye yapıyoruz. Bilgileri MiklaLab'ın web sitesinden paylaşmak istiyoruz ama bu uzun zaman alacak bir iş. Bu işi bizim değil, adanıklı üniversitelerin yapması lazım.

Sizce 2017'de hangi mutfaklar adından söz ettirecek? Örneğin, Hawaii Mutfağı özellikle 'Poke' dünya münülerine giriyor. Filipin Mutfağı öne çıkıyor...

Eğer Türkiye'de hayat daha sakın gitseydi, Anadolu Mutfağıyla onların

"Yaratıcılık, yenilik insanın doğasında var aslında. Evlerde bile anıyanne, bir yemeği pişirdiğinde çaktırmadan geliştiriyor. Kendi dokunuşlarıyla az yağ, az tuz sonra biraz farklı baharat... Bunu birkaç nesil üst üste yapın, ortaya çaktırmadan bambaşka bir yemek çıkmış o uyor."

Mikla Bar, Beyoğlu





da önüne geçecek noktadaydık. Bütün dünyada bunu hissettim, herkes bunun peşindeydi. O yüzden de önemli şeflerin birçoğu Anadolu'ya sağlam bir şekilde dokundu. Gezdiler, tozduklar, anlamaya çalıştılar. Dünyanın birçok iyi lokantasında eskiden kabul edilmeyen genç Türk şefler, kabul edilmeye başlandı. Böyle bir gelişme yaşanırken buranın hareketli gündemi nedeniyle tren kaçtı mı bilmiyorum ama kesin birkaç yıl kaybettik. Hawaii'den emin değilim. Asena (Gürs) ile Filipinler ve Hawaii'de de birer ay kaldık. Mevcut hali ile yapılırsa sanmıyorum ama bir şef gelip Peru'da Virgilio (Martinez) ya da Gaston'un (Acurio) yaptığı gibi yaparsa tabii ki olur. Ama Filipinler ve Hawaii mutfaklarının, örneğin Meksika gibi katmanlı olduğunu da düşünmüyorum. Peru, Meksika ve Amerika'dan pek çok yeni şey gelebilir. Fransa da tekrar müthiş bir yükselişte ama bunu kimse pek görmüyor.

Son dönemde sizde iz bırakan restoran, tabak ve şef hangisi oldu?

Benim için Blue Hill at Stone Barns ve Dan Barber. Çok eskiden ilk defa Noma'ya gittiğimde nasıl hissettiysem, burada da öyle hissettim. Bambaşka bir boyut... Bol bol iyi yemek, dürüstlük ve gerçeklik uç noktada. Genel olarak New York yükselişte; bir saat kuzeyinde, Rockefeller Ailesi'nin eski çiftliği Stone Barn's'ı gezdim, tohumları konuştuk, sebzeleri tattık. Sonra içeri girdik;

birkaç tabak sonra tahıllara olan ilgimi anlayıp lokantanın fırınına götürdüler. Fırıncı tahılları dizmiş, tek tek anlatıp ekşi mayadan cıkmak ve cips denetti. Sonra masaya dönüp dört farklı lezzeti daha tattıktan sonra dışarı çıktık. Ayaküstü odun ızgarasında pişen bir sosisli sandviç yedik ama bu arada soğan tütsüleniyor, ızgarada peynir vesaire... Sonra "Hadi gelin" dediler, eski çiftliğin kışlık tezek deposuna uzun bir masa atmışlar; iki tabak yemek de orada yedim. Burada tiyatronun canlı bir parçası oldum. Her şey tam kıvamındaydı ve hiçbir abartı yoktu. Gerçekten müthişti.

Kişisel bir soruyla bitirelim. Baba olmak ürüne, yemeğe ve dünyaya bakışınızı etkiledi mi?

Dünyanın geleceğini Bora doğmadan

önce de düşünürdük. Çocuğun olması bir oto kontrol mekanizması yaratıyor, artık birçok şeyi görmezden gelemiyorsun. Örneğin artık hiçbir şekilde ton balığı kullanmıyoruz. Konunun sıcak olduğu yıllarda, Hint Okyanusu'nda yelkenle iken Bora bir ton balığı tuttu. Önceki dört ay boyunca çocuğa ton balığının yenmemesi gerektiğini anlatmışım. Bunu hafızasına kaydetmiş. Tabii ki bizim oltaıyla bir balık tutmamız, balık popülasyonunu etkilemez. Keşke herkes böyle yapsa... "Aferin, çok güzel bir balık tuttun, bu balığı yememiz lazım" dedik. Ama kafası karıştı tabii ki. Aslında şefler için de her gün o hesaplama var; kullanmazsak gelenek ne olacak, kullanırsak doğa ne olacak?

ZİNCİRLERİ KIRMAK

Mehmet Gürs, kökleşmiş geleneklere rağmen yaratıcılıklarını zorladıklarının farkında. "Gelenekleri ve kökleri çok seviyorum ama çoğu zaman yarattıkları baskıya tahammülüm yok. İhtiyar Heyeti'ni dinlerim, saygıyla dizinin dibine otururum, elini öperim. Fakat kendimden üstün görmem; kendimi de onlardan üstün görmem. Hiçbir zaman geleneklerin altında ezilmem" diyerek konuya bakışını özetliyor. Gelenekselin gücünün yabancı bir şefin gözünden nasıl görüldüğünü ise bir anısıyla anlatıyor: "René'yi (Redzepe) Gaziantep'e götürdük. Sabah ezanından sonra Gaziantep'in arka sokaklarında geleneksel üretim yapan en iyi baklavacılar birine konuk olduk. Amacımız René'nin orada çok eskiden beri var olan Arap Usta'yla üretim yapabilmesiydi. Birkaç yerde farklı lezzetler de tattıktan sonra René, 'Bunun üzerinde daha nasıl yaratıcı olabilirsin? Anlayamıyorum, nasıl bu kadar köklü bir gelenek zincirini kırıp bir adım öteye götüreceksin?' diye sordu. Doğru, o kadar köklü bir bölgede yaşıyoruz ki serbest yaratıcılık çok zor. Ama biz yine de bu işi yapmaya; tüm sınırları, zincirleri kırmaya çalışıyoruz ve bu işi bir adım öteye taşıdığımıza inanıyoruz."

PUSHING THE LIMITS WITH MEHMET GÜRS

MIKLA, LOCATED IN ISTANBUL'S BEYOĞLU DISTRICT, HAS VAULTED UP THE OFFICIAL LIST OF THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS BY 40 PLACES – NOW TITTLING ON THE EDGE OF THE MAIN RUN-DOWN IN 56TH PLACE. WE SPOKE TO OWNER MEHMET GÜRS ON THE SECRETS BEHIND HIS RESTAURANT'S BIG SUCCESS.



Mikla, Beyoğlu

It's only been a few weeks since the list of The World's 50 Best Restaurants was decided by a special panel of judges, and I find myself in Istanbul's Maslak neighbourhood at the Istanbul Food and Drink Group, the base of Mehmet Gürs' exclusive dining brands; Mikla, num num, Trettoria Enzo, Kronotrop and Terra Kitchen. This is the heart of MiklaLab; a place where Mehmet Gürs and his team of experts carry out research about local delicacies for his all operations. Mehmet Gürs shares his table in his office with his wife and business partner Asena Gürs, and with characteristics like modesty and sincerity, stresses her contribution in his success at every chance he got.

You have toured the length and breadth of Anatolia together with anthropologist Tangör Tan. You spoke to farmers about their produce, examined their production methods, and performed experiments on various food items. These are unique steps to take in the Turkish food and drink sector. Do you feel a bit like Don Quixote, out on a big adventure?

Yes, that's right. We're constantly teased about this. But my response is just to quote that ancient Chinese proverb that goes; "The first to poke his head out from the crowd, is the first to get rotten fruit." If you're the going about something in a new way, pioneering – then you had better be prepared for the scorn that comes with it. We came 55th in The World's 50 Best Restaurants list. But we got a lot of criticism and a lot of detractors along the way...

Some say Mikla's success is more of a "PR success." What do you say to that?

It's quite hurtful and thoughtless to say such things. Up till now, we haven't pulled a single PR stunt, let alone worked with a PR agency. We just sought the support of a friend when we got to 56th position. That's all. Is it wrong to forge links with the world and to express yourself? There were 1000 judges on the panel for deciding The World's 50 Best Restaurants, and we have no idea who they are. First, people need to hear about you and get curious enough to come and try; then, they have to get on a plane and try the food they've heard so much about – and

what's more, like it. And then they rate you as amongst 'the best seven restaurants you've eaten at in the last 18 months'. Where is the PR in that? It takes more than a few buckets to turn a water wheel. I probably shouldn't say this, but is it even possible to say what the best restaurant in the world is? Massimo Bottura and his restaurant are amazing, he's a wonderful man and he deserves to be even higher on the list. But Noma could also be said to be the best – the same with Restaurant Relae and El Celler de Can Roca. You can't say "the best" for any of them. There are thousands of magnificent restaurants in the world that didn't even make the top 100. For that reason, I think appearing on these listings means no more than that you are onto a good thing, and that you've reached a certain standard.

How did you feel when you heard that Mikla came out at number 56?

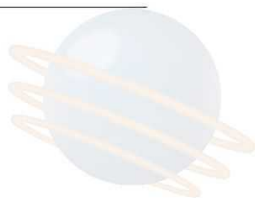
I said "Oh no!" because we were doing just fine on our own without having a spotlight on us. It was a strange feeling; we were doing our job, and we believed we were doing it well. The results came out and to jump 40 places

Ağrı Yolunda - On the Road to Ağrı



BREAKING THE CHAINS

Mehmet Gürs insists on creativity in the face of rooted traditions. He makes his views known loud and clear on this, saying; "I love the place of tradition and roots, but more often I can't stand the pressure they put on limiting creativity. I listen to the Great Elders, sitting at their knee in respect, kissing their hands. But I don't see them as above me; and neither do I see myself as above them. I will never be inhibited by tradition." He explains the power of traditions by remembering how it was viewed by a contemporary foreign chef: "We brought René (Redzepi) to Gaziantep. Right from the dawn call to prayer we scoured the back alleys of the city before finding ourselves guests of one of the best traditional baklava makers in the city. Our intention was to allow René to work with a long-time veteran of the art Master Arap in making some of the famous dessert. After we sampled a few variations in town, René asked "How can we get creative on this? I don't understand, how break the chains of something so firmly rooted and move a step beyond in the cuisine." It was true, we inhabit such a deeply-rooted food culture, it's difficult to get creative. Still, we accepted the challenge and we are breaking all the boundaries. We believe we will take the cuisine beyond its current form."



up was amazing. People in the business, friends, everyone congratulated us. On the other hand, lots of friends in Turkey and abroad started plying on the pressure to do even better next year. I've never been one for chasing positions and ratings, but in all honestly, it wasn't such a bad feeling.

What new innovations have been concocted at Mikla?

With Mikla, and the Istanbul Food and Drink Group, we are constantly seeking out innovation. It's autumn and we have added new items to our menus in line with the changes in the season. Sometimes we discover a new product from a new source and create something to put straight on the menu. At Mikla, we have two choices for "Prix fixe a la carte," or "Tasters." You can choose three meals from whatever you fancy. During the start, the middle, and the end of the meal, small spontaneous treats are also added to the table. The idea of the three-tier menu is to give people more for their money. You can choose from any starters, meals and desserts you desire. As for the taste menu, this allows you to get a good sample of all the foods on offer. While guests choose what food they want, we as much as possible give them a number of other different foods to taste.

"ANATOLIAN CUISINE COULD HAVE REALLY TAKEN OFF"

I want to bring the conversation back to Anatolia. Do you have any new projects in this field?

In the coming days, we are going to Kars to attend the Edible Herb Project. We would like to make the region's indigenous plant a part of my wife Asena's tea project. In order to do this, we started reading and researching into plants, with help from Natural Medicine and Healthy Living Expert Şaduman Karaca's "Plants of Kars: A Gift from the Nature of Cilavuz" book.

On this point, as the people who make certain products start to pass away, so these recipes must be starting to pass into oblivion...

That's the case unfortunately. There are many products that face extinction. On our travels, we take videos and make notes on how these are made, and archive them upon our return. We do this only to preserve these products for future generations. We would like to share the

information on the MiklaLab website, but it will probably take a long time to work. It's not our job though, I think. Perhaps some universities should step in.

Which cuisines do you think will be on the tips of everyone's tongue in 2017? For instance, Hawaiian cuisine, especially 'Poke' has recently found its way on to menus all over the world. And Filipino cuisine is making a name for itself...

If life was a little calmer in Turkey right now, then I think Anatolian Cuisine could have really taken off. I felt this all over the world, everyone was geared up for this. That's why a number of really important chefs playing with Anatolian recipes. They toured and gallivanted around, tried to learn about it etc... And some of the world's best restaurants - who never really acknowledged young Turkish chefs - were suddenly flinging their doors open to them. I'm not sure we missed the train due to current affairs, despite all the positive developments, but we've definitely lost a bit of ground. I'm not sure about Hawaiian cuisine. Me and Asena stayed in the Philippines and Hawaii for a month in each place. I don't think it can take off in its current state unless they give it the treatment chefs like Virgilio (Martinez) or Gaston (Acurio) gave to Peruvian food. As for Filipino and Hawaiian food in general, they are multi-layered like

"Creativity and innovation is actually in human nature. Even when a grandmother is cooking at home, she is unconsciously improving on the family dish with her own measurements, say, or a little less oil, less salt, or a few different spices... Do this over the course of a few generations and eventually you have a completely new recipe."

Mexican food. Lots of new things can come from Peru, Mexico and The States. French food is also going through quite the revival, but I don't think this is clear to most.

Lately have there been any restaurants, dishes or chefs who have left an impression on you?

For me, it has been the Blue Hill at Stone Barns and Dan Barber. Going here felt like the time I went to Noma for the first time all those years ago. It was another dimension... Full of good food, honesty and realism to the extreme. New York is on the rise in general; but one hour to the north, I toured the old farm of the Rockefeller Family where the restaurant is located to talk seeds and taste vegetables. I went inside, and a number of dishes later, they got how seriously I was interested in grains and took me to the restaurant oven. The baker lined up all the grains, and as he explained, we took samples of everything from sourdough bread to crisps. We later returned to the table and after tasting four different delicacies more, we left. We had a sausage sandwich cooked in a standalone wooden grill, meanwhile, the onion was fumigated, the cheese had been cooked on the grill etc... Then they invited us in and set out a long table in what was the farm's old dung house. I had two more meals there. I was a part of this live theatre of that night. Everything was absolute perfection - nothing went to excess. It was truly awesome.

Let's end it on a personal note. Has becoming a father changed your perspective on food and the world at large?

We used to consider the future of the world even before our son Bora was born. But having a child induces some kind of auto-control mechanism in you, you can't overlook anything. For instance, we never use tuna fish for anything. Back when this was a hot topic, we were sailing in the Indian Ocean, and Bora caught a tuna fish. For four months I'd been explaining to him why he shouldn't eat tuna. He remembered this apparently, so of course - given, catching one fish with our little rods isn't going to affect the fish population at large - I told him, "Well done, you've caught a really nice fish - we should eat it!" But he was so confused. In fact, we chefs have to make such calculations every day. I'm always thinking; "If I don't use this, what happens to the tradition," or conversely, "If we do use this, what are the effects on the environment?"

