

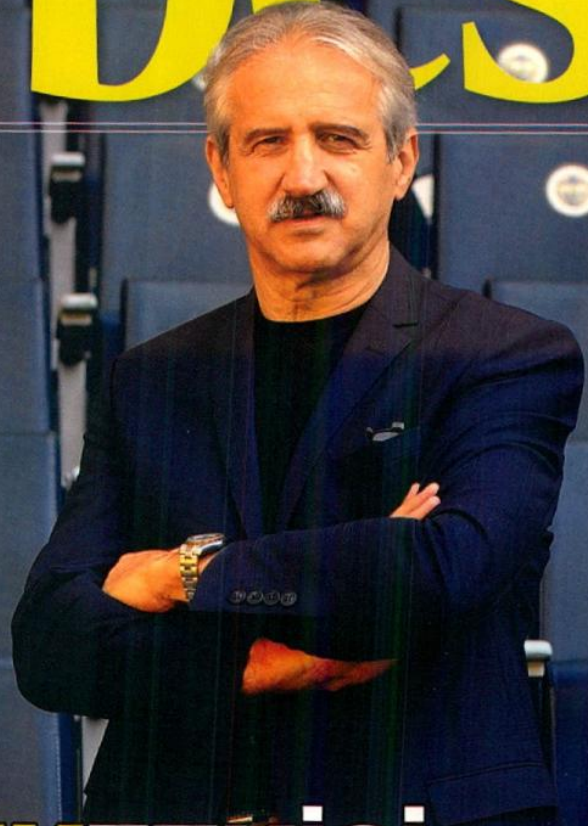
TARIMIN İLACI ŞİRKETLEŞME Mİ YOKSA KOOPERATİFLEŞME Mİ?

EKİM 2015 | NO: 10

TÜRKİYE

Forbes

**FUTBOL
VERİMLİLİK
RAPORU
2015**



KELEBEKETKİSİ

**SPORTİF DİREKTÖR GIULIANO TERRANEO
HAYALİNDEKİ FENERBAHÇE'Yİ YARATABİLİRSE
FİNANSAL FAIR PLAY KURALLARIYLA BAŞI BELADAKİ
TÜRK FUTBOLUNUN DA KURTARICISI OLABİLİR**

TURKUVAZ

99 TL / KİTİC FİYATI 11 TL
10

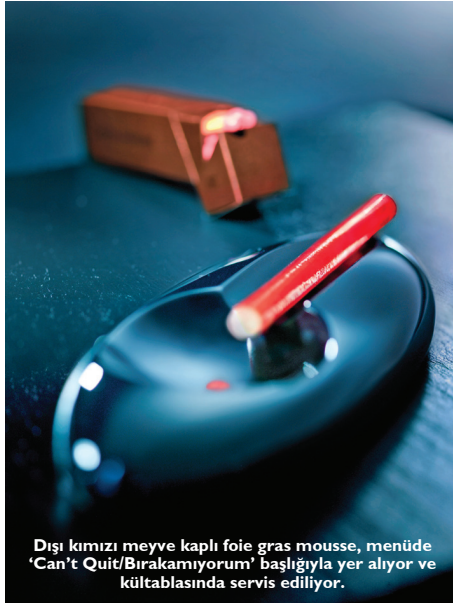
Nörogastromomik Sofra

Bu restoranın özel bir dekorasyonu veya hayranlık uyandıran bir manzarası yok. Adresi bile bilinmiyor. İçeride kullanılan teknoloji ise dünya starlarının sahnelerini aratmayacak cinsten.

DENİZ ATLAM

Elektronik postada belirtildiği üzere 18:30'da Şangay'ın 'Champs-Elysee'si kabul edilen Pung Bölgesi'ndeki buluşma noktasına geliyorum. Diğer davetlilerin de gelmesiyle -Ultraviole her akşam yalnızca 10 kişi ağırıyor- bizi restorana götürmek için hazır bekleyen, camları siyah filmle kaplı şık bir minibüse biniyoruz. Şoförün kaybolmuşçasına bir sağa bir sola saparak ilerleyişi dikkatimi çekse de tanışma sohbetleri arasında fazla önemsemiyorum.

Minibüs durduğunda kendimizi Şangay'ın arka sokaklarında, metruk binaların ortasında bir yerde buluyoruz. Herkes şaşkın. Önünde durduğumuz dev kepenkler kulak tırmalayıcı bir gürültüyle yukarı kalkarken sokakta in cin top oynuyor. Bizi karşılayıp masamıza kadar eşlik edecek birilerini arıyor gözlerimiz ama nafile. Kapkara bir boşluk, zeminde acil çıkış bantlarını anımsatan reflektörlü yön işaretleri, fonda ise uzaktan duyulan kalp atışı sesi... Biz ilerledikçe nabız sesinin ritmi de sesi de yükseliyor ve sonunda yemek salonuna ulaşıyoruz. Büyük



Dışi kırmızı meyve kaplı foie gras mousse, menüde 'Can't Quit/Bırakamıyorum' başlığıyla yer alıyor ve kültüblasında servis ediliyor.

bir masa etrafına dizili 10 deri koltuk haricinde tek bir obje dahi yok; her yer ultraviyole ışığın etkisiyle mora bürünmüş. Masaya yansıtılan sanal tabakların üzerinde yazılı isimlere göre yerlerimize oturup beklemeye başlıyoruz.

Bir anda Apollo'nun uzaya fırlatılışı için yapılan geri sayım duyuluyor ve alarım sesleriyle beraber astronot Jim Lovell'in meşhur cümlesi yankılanıyor: "Houston, bir sorunumuz var!" Etrafımızı saran dokuz metrelik duvarların aslında HD ekranlar olduğunu fark ediyoruz ve sanki bir asansörün içindeymişçesine

yerkürenin derinliklerine doğru inmeye -hatta düşmeye- başlıyoruz. Şef Paul Pairet'nin yüksek teknoloji ve psikolojik oyunlarla harmanladığı 22 yemeklik şovu 'dünyayla ilişkimizi keserek' başlıyor zira içeride cep telefonu sinyallerini önleyici bir sistem var.

Gerilim dolu birkaç dakikanın ardından sahne tamamen değişiyor; sütlüman bir deniz kıyısında huzuru buluyoruz. Martıların pike yapışından, hafif dalgayla hareket eden kum taneciklerinin sürtünmesine kadar duyuluyor. Bu denli gerçek bir ses efekti sağlayan hoparlörler nereye gizlen-



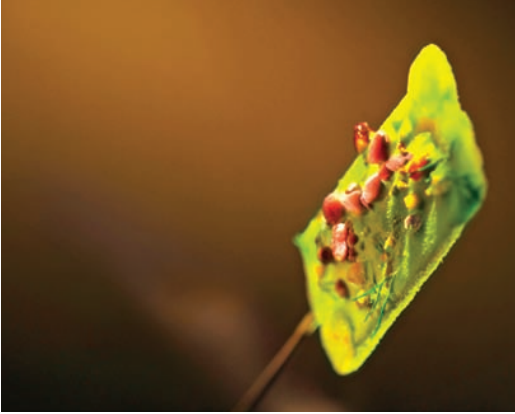
Ultraviolet'de mercan resiflerinden Mont-Blanc zirvesine çıkmak an meselesi.

miş olabilir diye etrafa bakınırken burnuma gelen iyotlu deniz kokusuyla afallıyorum. Fanlarla odanın içinde bir meltem esintisi bile sağlanmış. Senkronize bir hareketle garsonlar içeri giriyor, buz kırıkları üzerine yerleştirilmiş istiridyeyi ve kırma bıçağını bırakıp çıkıyorlar. Şefin marifeti ise kabuğun altında gizli. Biraz önce yakalanmış gibi duran istiridyeler önceden açılıp zeytinyağı, havyar ve limon köpüğüyle lezzetlendiriliyor, kapatılıp sıvı azot içinde dondurulduktan sonra deniz suyuna batırılarak tabaklara yerleştiriliyor. Bir sonraki sahnede yemyeşil sıra ağaçların ortasında açıyoruz gözlerimizi. Yaprak hisirtuları adım seslerine karışıyor. Yağmur yeni durmuş. Bu sefer de tütünümsü nemli toprak kokusu kaplıyor etrafı. Bu atmosferin yıldızıysa 'Kavrulmuş Trüf Çorbası' oluyor.

Menüde ilerledikçe yemek yediğimiz masanın renginden ortam ısısına varana kadar her şey baştan aşağı değişiyor ve ısınlanır gibi zamanda ve dünyada seyahate çıkıyoruz. Üç buçuk saatin sonunda tüm ışıklar yanıyor, perde açılıyor ve Şef Paul Pairet'yle kadeh kaldırıp sohbet ediyoruz. 15 yıl hayalini kurduğu Ultraviolet için 'şov' kelimesinin kullanılmasından pek hazzetmiyor. "Burada yemekli bir gösteri veya tadım maratonu yapılmıyor. Esas mesele, ağzınıza attığınız her lokmadan alacağınız tadı en üst düzeye ulaştırmak" diyor. Pairet için kaliteli malzemeler, doğru pişirme yöntemleri, doku ve tat uyumu, moleküler teknikler zaten işin olmazsa olmazı. Bunlara ek olarak, tasarladığı her yemek için bir de senaryo yazıyor ve tüm duyuları harekete geçiren teknolojilerle süslüyor. Böyle iki cümleyle özetlediğine bakmayın, projenin hayata geçirilmesi üç yıl sürmüştü. Zira siz dört duvar arasında otururken arka planda 56 hoparlör, yedi HD projektör, 12 kamera, 32 klima, havalandırma sistemine yerleştirilmiş mikro spreylere, 11 bilgisayardan akışı sağlayan rejisi odası durmaksızın çalışıyor. 10 misafir içinse 25 kişilik ekip hizmet veriyor.

Paul Pairet ismini hatırlayanlarınız olacaktır. 2002'de İstanbul Ritz-Carlton bünyesinde açılan Cam Restoran'ın baş aşçısıydı. O dönemde çokça övgünün yanı sıra Türk geleneklerine pek de uymayan birer lokmalık porsiyonları; turşu kavanozu, kahve fincanı veya tahta mandal gibi sıradan objelerle sunum yapması; özellikle de damak temizleyici olarak 'cacık sorbe' servisi etmesi epey konuşulmuştu. Kinya okurken aşçı olmaya karar veren Pairet, geleneksel Fransız mutfağı eğitimi aldıktan sonra Hong Kong, Avustralya, Jakarta ve Türkiye'ye yaptığı seyahatlerin ardından Şangay'a yerleşmiş -ki bu seyyah ruhu tabaklarından çok net okunuyor. Burada açtığı 'Jade 36' ve 'Mr. & Mrs. Bund' restoranları büyük sükses yapınca Şangay'ın yeme-içme ve eğlence sektöründeki önemli oyuncularından VOL Group'u yatırım yapmaya ikna edebilmiş ve Mayıs 2012'de Ultraviolet kapılarını açmış.

Yemek dünyasında 'multi-sensory/çoklu-duyusal' denemeler pek de yeni sayılmaz. 2007'de üç Michelin yıldızlı Şef Heston Blumenthal'ın iPod'la beraber servis ettiği deniz mahsulleri tabağı bu alanda ilk kabul ediliyor. 'Okyanus



SALATALIK LOLİPOP, WAGYU ÇORBASI, LEVREKLİ EKMEK, YEŞİL ÇAYLI YENGEÇ VE ÇİLEK GASPACHO MENÜDE ÖNE ÇIKAN LEZZETLER.

dalgalarının kayalara çarparken çıkardığı sesin lezzete katkısı olur mu?” diye düşünüyorsanız Oxford Üniversitesi, Deneysel Psikoloji Profesörü Charles Spence’in cevabı “Evet”. “The Perfect Meal/Mükemmel Yemek” başlıklı kitabında, şömine başında içilen viskideki fıçı aromasının daha net hissedildiğini, bir İtalyan yemeğinin fonda arya çaldığında daha lezzetli bulunduğunu pek çok deneyle kanıtlamış. Paul Pairet tüm bu ‘nörogastronomik’ çalışmalara bir de duyguları, anıları ekleyerek işi had safhaya çıkarıyor. Yağmurlu bir Londra gününde Beatles parçaları eşliğinde servis edilen ‘Fish & Chips’, Tokyo balık pazarındaki harareti açık artırmalar arasında yenen ‘Sashimi’ tabağı, Andy Warhol sergisinin ev sahipliği yaptığı kola ve jelibonlu ‘Pop-Art tatlı’ beş duyunun ötesine geçiyor. Bu servisi 10 kişiyle sınırlaması da kontrolü elinde tutmaktan başka bir şey değil. A la carte restoranlarda hazırlıklar sabahтан başlayıp pek çok ürün yarı pişmiş bir halde bekletilirken meyve-sebzeler de saatler öncesinden kesiliyor. Ultraviolet’de ise örneğin ana

yemekte sunulacak kuzu iki buçuk saatte pişiyorsa, davetliler buluşma noktasına geldiğinde kuzu fırına veriliyor. Servisin akışı saniyesi saniyesine tasarlandığı ve yüzlerce kez prova edildiği için fırından çıkarıldığı anda da önünüze geliyor. “Annenizin yemek piştiğinde sizi sofraya çağırması gibi” diyor Paul Pairet.

Misafir profili her yaş ve kültürden olduğu için herkese hitap edebilmek de önemli onun için. “Bu sebeple seçtiğim müzikler Bach’tan Pink Floyd’a, görseller ise Mont-Blanc dağının zirvesinden Charlie Chaplin filmlerine kadar uzanıyor. Pazar ve pazartesi kapalı olan Ultraviolet’de UVA ve UVB olmak üzere iki menü dönüşümlü olarak servis ediliyor. Pairet’nin son detaylar üzerinde çalıştığı UVC ise 2016’da ‘vizyona’ girecek.

Şefin masasından bir sandalye kapmak çok da kolay sayılmaz zira şimdiden 2016’ya kadar yer yok. Yalnızca İnternet sitesi (<http://uvbypp.cc>) üzerinden rezervasyon alan restoranda kişi başı tüm içecekler ve servis dahil ücret 4 bin Yuan (yaklaşık 550 euro). **F**

