

SUNSET GRILL&BAR

• S U N S E T T E R •

ilkbahar 2019



Bahar LEZZETLERİ

SUNSET'İN 25 YILINI BİR DE BARIŞ TANSEVER'DEN DİNLEYİN / YENİ MEKANIMIZI GÖRDÜNÜZ MÜ?
/ YILLARCA SAKLI KALDIĞI DENİZİN DİBİNDEN ÇIKIP, MASALARA YERLEŞEN ŞAMPANYANIN
ETKİLEYİCİ HİKAYESİ / CHEF FABRICE CANELLE'İN LEZZET BULUTLARI, ÖZEL TARİFLERLE!
/ MEYVELİ VE HAFİF KOKTEYLLER / GÜNEY'DE SAKLI BİR CENNET; PERDUE

THE 7



BAYERISCHE MOTOREN WERKE

Borusan Otomotiv
İnce zevkler, yüksek standartlar.

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

Yapı Kredi Crystal sahibiyseñiz Sunset Grill & Bar'da
%20 indirim ayrıcalığından yararlanırsınız.

PAHADA AĞIR ŞEYLERİ ALMANIN EN HAFİF YOLU



YapıKredi
Crystal



**CARESSE
RESIDENCES**
BODRUM

+90 (212) 282 97 87



YENİ HİKAYELERİN OLSUN. MINI COUNTRYMAN ALL4.

Daha geniş iç hacmi ve bitmek bilmeyen keşif tutkusuyla
MINI ailesinin 4-çeker SUV üyesi.

mini.com.tr/MINICountryman

Görseldeki otomobil MINI Cooper S Countryman olup kullanılan dış tasarım renkleri, jantlar ve diğer opsiyonlar sadece bu model için geçerlidir. Seçeneklerin çeşitliliği ve kombinasyonları diğer MINI modellerinden farklılık gösterebilir.



REESE WITHERSPOON



Elizabeth Arden
NEW YORK

ADVANCED
CERAMIDE
CAPSULES
DAILY
YOUTH
RESTORING
SERUM

Small Wonders

Each golden Advanced Ceramide Capsule holds a perfect preservative-free dose of moisture-boosting serum. Why should you care? Because skin's own ceramides decline with age, causing a dry, dull look. Advanced Ceramide Capsules help restore those lost ceramides. Skin looks firm and radiant, and up to 10 years younger.* That's a lot of action from such small wonders.

elizabetharden.com



Live with Confidence

x Reese

*US clinical test, 25 women ages 41-49 at 12 weeks. ©2018 Elizabeth Arden, Inc.

Maserati Levante Dizele, Motor: V6 60° 2987 cc - Maksimum Güç: 275 HP@4000 d/d - Maksimum Tork: 600 Nm@2000-2600 d/d - Maksimum Hız: 230 km/h-0-100 km/h: 6,9 sn. Yakıt Tüketimi (Karma): 7,9-8,3 l/100 km - CO₂ Emisyonları (Karma): 207-220 g/km İlanda gösterilen araçlar belirtilen özelliklerden farklılık gösterebilir.



SUV'ların Maserati'si.

Fer Mas Oto Tic. A.Ş.
Kuruçeşme Cad. No: 29 Kuruçeşme/İstanbul
Tel: (0212) 263 30 01
www.maserati.com.tr

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

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

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



MASERATI

Levante



SINIRLARA YER YOK...

Biliyoruz, hayatınızda sınırlara yer yok.

Yeni ufuklar keşfetmek, her anınızı dolu dolu yaşamak istiyorsunuz.

İşte bu yüzden, sizin için havalimanında sınırsız ayrıcalıkların kartı,

TAV Passport Edition'ı yarattık. Hayatın tadını çıkarmasını bilenlere...

- Sınırsız ve ücretsiz otopark & vale
- Sınırsız yurtiçi ve yurtdışı lounge kullanımı
- Sınırsız transfer
- Havalimanında kişiye özel asistanlık hizmeti
- Havalimanlarında özel girişler
- Hızlı pasaport ve güvenlik geçişleri
- Business check-in
- Havalimanı içi özel ring aracı
- Duty Free'de indirim ve özel kasa
- Havalimanı restoranlarında indirim
- Türkiye'de özel fiyatlı araç kiralama
- Havalimanı otelde konaklama ve toplantı organizasyon avantajı

www.tavpassport.com/edition 444 25 75
TAV İşletme Hizmetleri A.Ş.





DEĞERLİ SUNSET DOSTLARI,

25. yaşımızı kutladığımız 2019 senesi bizim için oldukça heyecanlı başladı. Nesilden nesile geçmeyi başararak siz dostlarımızın çeyrek asırdır favori mekanları arasında olmak onur verici. Biz Sunset'te her zaman ilklerin ve en iyinin peşinde koştuk, bu nedenle 25. yılımızın şerefine birçok sürpriz proje için tüm hızıyla çalışmaya başladık. Bu projeleri *Sunsetter*'in tüm yıl yayınlanacak sayılarında sizlerle paylaşacağız.

Bu sayımızda yılın ilk yeniliği olarak sizleri, Sunset'in yeni salonu ile buluşturuyoruz. Mimarımız Aykut Dokur tarafından tasarlanan bu alanda Sunset'in özel manzarasını ve konforunu diğer salonları ile bütünleştirerek misafirlerimizin kendilerini rahat hissedeceği mükemmel bir ortam yaratıldı. Sunset bu yeni mekanı ile birlikte birçok ihtiyaca cevap verecek davetlere kucak açtı. Bu yenilikle birlikte sizlere butik bir hizmet vermek amacıyla bir yapılanmaya giderek, davetlerinizin kusursuz ilerlemesi için her türlü detayla ilgilenecek özel bir ekip kurduk. İlerleyen sayfalarda detaylarını bulacağınız mekanımızı beğeneceğinizi umuyorum.

Sunsetter'in bu sayısında birbirinden ilginç konuların yanı sıra, değerli yazarımız Mehmet Yalçın, Sunset'in kavının mücevherleri, yeryüzünün en kıymetli iki şarabının hikayesini yazdı.

Bu ilginç hikayeleri okurken sizi tarihte bir yolculuğa götüreceğiz. Keyif almanız dileği ile.

Sevgilerimle,

Barış Tansever

GABBRO
RESTO - BAR

ANYTHING GORGEOUS

The amazing view of Bosphorus, the perfect tune of music and the peerless tastes from world cuisine...

Ingredients



STARTER

AJANDA 22
BAHAR AYLARININ ETKİNLİK TAKVİMİ

KISA HABERLER 28
TRENDLER, STİL VE ALIŞVERİŞ ÜZERİNE

KİTAP 38
SUNSET, BEST PLACES TO RENT KİTABINDA!

DEKORASYON 40
YILIN RENGİ MERCAN

GÜNDEM 42
BARIŞ TANSEVER İLE SUNSET'İN 25. YILI ÜZERİNE...

YENİLİK 48
*SUNSET'E KATILAN YENİ EKİBİ VE
MİMAR AYKUT DOKUR'UN YARATTIĞI
YENİ BÖLÜMÜ TANIYALIM...*

KÜÇÜK YUDUMLAR 54
MEHMET YALÇIN'IN YAZISI

TIPS FROM SEMİ 56
DÜNYADAN YEME-İÇME VE STİL TRENDLERİ

MAIN COURSE

YEMEK 58
SUNSET'İN YENİ MENÜSÜ

LEZZET KATKILARI 66
FABRICE CANELLE'İN BÜYÜLEYİCİ LEZZET KATKILARI

STOP BOATING. START PERSHING.



PERSHING

STAND OUT

PERSHING 140 108 92 82 74 70 62 5X

PERSHING-YACHT.COM

A FERRETTI GROUP BRAND

PERSHING
EXCLUSIVE DEALER

DENTUR
TURİZM VE YATÇILIK TİCARET A.Ş.

DENTUR TURİZM VE YATÇILIK TİCARET A.Ş.
Zincirlikuyu Meydanı No:96 - 34400 Levent - İstanbul - Turkey
Tel: +[90]-212-2750755 - Fax: +[90]-212-3369212 - dentur@denturyat.com - www.denturyat.com



Ingredients



Gold Moon Chandeliers / Enzo Catellani

Catellani & Smith®



www.tepta.com

TEPTA
AYDINLATMA

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, Hiroki Takemura,
Erol Arslan, Gazi Akyol,
Süleyman Şen

Katkıda Bulunanlar

Burak Teoman, Haydar Erçin,
Mehmet Ateş

Reklam, Rezervasyon

Ebru Tansever

ebru.tansever@sunsetgrillbar.com

Sunsetter,

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

İletişim: Kuruçeşme Mah. Yol Sokak No:2
Ulus Park Beşiktaş İstanbul
+90 (212) 287 03 57-58
Üç Ayda Bir Yayınlanır

Baskı

A4 Ofset Matbaacılık
San.ve Tic. Ltd. Şti.
Otosanayi Sitesi, Yeşilce Mah. Donanma
Sok. No: 16 Kağıthane / İstanbul
0212 281 64 48
www.a4ofset.com
sertifika no 12168

@sunsetgrillbar @sunsetgrillbar
@SunsetGrillBar

sunsetgrillbar.com

RÖPORTAJ 74

SEVİLEN ŞARAPLARI YÖNETİM KURULU ÜYESİ
ENİS GÜNER ŞARAP YARATIM SÜRECİNİ VE
MARKANIN YENİLİKLERİNİ ANLATTI

DESSERT

RÖPORTAJ 78

YAPI KREDİ GENEL MÜDÜR YARDIMCISI
SERKAN ÜLGEN İLE ÖDEME SİSTEMLERİNDEKİ
YENİLİKLERİ KONUŞTUK

SUNSET MÜDAVİMİ 78

JAVAD KAMEL

SUNSET MÜDAVİMİ 80

LEYLA ALATON

TREND&ART 82

GUCCI'NİN İLHAM VEREN MEKANLARI

GEZİ 86

GÜNEY'DEKİ SAKLI CENNET; PERDUE

APERATİF 90

BAHARI YANSITAN NEFİS KOKTEYLLER

KEYİF 94

EĞLENCELİ SUNSET GECELERİNDEN KARELER

ŞEHİRDE MÜZİK

8-9 MART



Dünyanın en prestijli elektronik müzik festivallerinden Barcelona merkezli Sónar Festivali, Türkiye'de üçüncü kez 8-9 Mart arasında Zorlu PSM'de gerçekleşecek. Müzik ve yaratıcılıkla teknolojiyi buluşturan festivalde, Red Bull Music Küratörlüğünde hazırlanan SónarLab sahnesinde Detroit tekno müziğin önemli isimlerinden The Urban Tribe'in kurucusu DJ Stingray, house müzikte harikalar yaratan Octa Octa, Brooklyn underground sahnesinin öne çıkan ismi Volvox ve HAAI gibi isimler boy gösterecek.

12-15 MART



GÖBEKLİTEPE CANNES'DA

Hazırladığı mimari maketlerle dünya çapında ses getiren çalışmalara imza atan RJ Models, 12-15 Mart tarihleri arasında Cannes'da gerçekleşecek MIPIM Fuarı'nda UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Göbeklitepe'nin maketiyle yer alacak. Göbeklitepe ve şölen alanının inşasının varsayılan teorilere göre yansıtılacağı maket, 'tarihin sıfır noktası'nın tanıtımında da önemli bir rol oynayacak.

21 MART PERŞEMBE



SUNSET DOLUNAY PARTİSİ

Sunset Dolunay Partisi'nin takviminize not ettiniz mi?

HÜLYA BOTASUN'LA
SANAT AKŞAMLARI

Fairmont Quasar İstanbul Hotel, dört hafta sürecek bir sanat şölenine ev sahipliği yapmaya hazırlanıyor. 6 Mart Çarşamba akşamı başlayacak "Hülya Botasun'la Sanat Akşamları", ressam Hülya Botasun'un sunumuyla, katılımcılara plastik sanatların zengin dünyasını aralayacak. Sanat Akşamları'na katılmak için (0212) 237 01 12 - 17' ve (0545) 353 96 70 numaralarından rezervasyon yaptırabilirsiniz.

6-27 MART



21-26 MART

YILDIZLAR
GEÇİDİ

Geçmişi 1917 yılına uzanan prestijli uluslararası saat ve mücevher fuarı Baselworld bir kez daha yüksek mücevherat ve saatçilik dünyasının en iyilerini getiriyor. Bu yılki fuar 21 Mart tarihinde Messe Basel, İsviçre'de her gün 09:00-18:00 saatleri arasında ziyarete açık.



BMW Motorrad

ÖNEMLİ OLAN
NEREDEN GELDİĞİN DEĞİL
NEREYE GİTTİĞİN.

MAKE LIFE A RIDE.

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



/BMW Motorrad.Türkiye



bmwmotorradturkiye



@BMW Motorrad_TR

Borusan Otomotiv
İnce zevkler, yüksek standartlar.

Nisan 2019

19 NİSAN CUMA



SUNSET FULL MOON PARTY

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

11 NİSAN



MODERN ÇAĞIN EŞİĞİNDE

“Süpernova orkestra şefi” Ryan McAdams, Lütfi Kırdar Sahnesi’nde Borusan İstanbul Filarmoni Orkestrası’nı yöneteceği akşamda, *Don Giovanni*, *Carmen* ve *İnci Avcıları* gibi operaların yanı sıra modern müzik repertuarı da sunacağı iddialı bir programla müzikseverleri büyülemeye hazırlanıyor. Soprano Corinne Winters ise Berlioz’un başyapıtı *Les Nuits d’Été* ile Türkiye’deki ilk konserini verecek.

PASTACILIĞA DAİR HER ŞEY

Pastacılıkla ilgili her detayı bilmek, evinin pasta şefi olmak isteyenler için MSA sekiz hafta boyunca aynı gün ve saatte, ortak noktası tatlı olan mutfak severleri MSA Workshop mutfağında bir araya getiriyor. Mutfakta *8 Hafta Pastacılık 2* programı, 3 Nisan’dan itibaren 19:00-23:00 saatleri arasında pastacılığın sırrını keşfetmek isteyenleri bekliyor.



3 NİSAN - 29 MAYIS

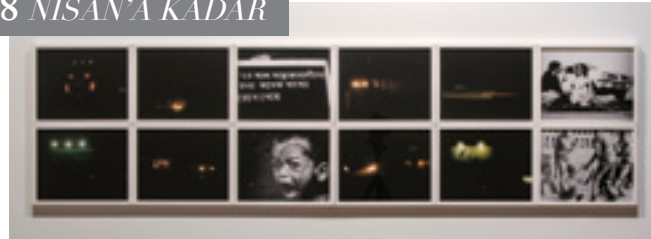
21 NİSAN'A KADAR



HAYAL ET...

El yapımı defterleriyle tanınan Melimelo ve özgün tasarımlarıyla dikkat çeken İşlik Kadıköy’ün yaratıcıları Meltem Aybar ve Evren Kıvançer’in kurdukları Proje Odası, ikinci sergileri *Hayal Et... Khalkedon*’da geçmişi 180 yıl öncesine dayanan bir baskı tekniği olan Cyanotype ile ürettikleri çalışmalarına yer veriyorlar.

28 NİSAN'A KADAR



MAKBUL TARİHİN TUTSAKLARI

Sanatçı ve tarihçi Naeem Mohaiemen’in üçüncü dünya enternasyonalizminin oluşumu ve çöküşünü, Bangladeş’in sömürge sonrası tarihi üzerinden inceleyen işleri *Makbul Tarihin Tutsakları* sergisinde bir araya geliyor. Kayıp bir film kutusu, sansürlenmiş bir belge gibi ilgisiz görünen detayları birbirine örerek geleceğe umutlu bir bakışla toplumsal hüsrana hikayeleri anlatan Mohaiemen’in film, enstalasyon ve yazıları SALT Beyoğlu’nda görülebilir.

*Bu saati özel yapan şey,
her ayrıntısındaki ustalık ve deneyimdir.
Tıpkı Özel Bankacılık hizmetlerimiz gibi.*

Teknik birikim ve deneyimimizle her ihtiyacınızı en ince ayrıntısına kadar düşünerek stratejiler geliştiriyor, sizin için en uygun yatırım seçeneklerini sunuyoruz.

İşte, yıllar boyu süren birlikteliğimizin sırrı bu...





6 MAYIS

MET GALA 2019

Moda takviminin en önemli etkinliklerinden biri olarak 1948'den bu yana her yıl New York Metropolitan Sanat Müzesi'nde düzenlenen Kostüm Enstitüsü Galası bir kez daha moda, film, müzik ve sanat camiasının en ünlü yüzlerini kırmızı halıda buluşturmaya hazırlanıyor. 71. yıldönümünü kutlayan galanın temsilciliğini bu sene Lady Gaga, Alessandro Michele, Harry Styles ve Serena Williams üstleniyor.

ANNEYLE BRUNCH KEYFİ

12 Mayıs Pazar günü kutlanacak Anneler Günü için size harika bir önerimiz var: Sunset'in yılda bir kez anneler için düzenlediği özel brunch'ta annenizle birlikte Sunset lezzetlerinin ve Boğaz'ın manzarasının keyfine varacaksınız.

12 MAYIS



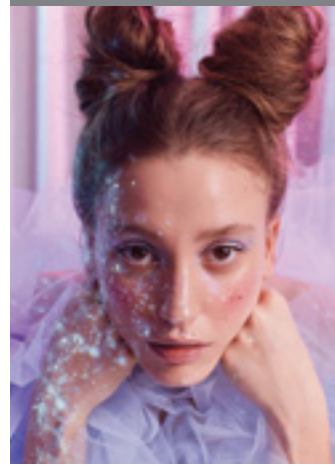
18 MAYIS CUMARTESİ



SUNSET FULL MOON PARTY

Dolunayın ve nefis manzaranın keyfini sürmek için Sunset'te yerinizi ayırın!

23 MAYIS'A KADAR



ALICE MÜZİKALİ

Lewis Carroll tarafından yazılan ve bugüne kadar 174 dile çevrilerek edebiyatın eşsiz eserleri arasına giren *Alice Harikalar Diyarında*, Serdar Biliş'in yönetmenliği ve Beyhan Murphy'nin koreografisi ile çağdaş bir müzikal uyarlama olarak sahnede. Serenay Sarıkaya'nın Alice, Ezgi Mola'nın Kraliçe, Enis Arıkan'ın ise Tavşan rolüyle izleyici karşısına çıktığı müzikal 23 Mayıs'a kadar Zorlu PSM Türkcell Sahnesi'nde.

BOSTON SYMPHONY CHAMBER PLAYERS

2014 yılında 50. yaşını kutlayan Boston Senfoni Orkestrası müzisyenleri tarafından kurulan Boston Symphony Chamber Players, İş Sanat 2018-2019 sezonu etkinlikleri kapsamında 9 Mayıs 2019 Perşembe akşamı piyanist Garrick Ohlsson'a eşlik edecek. Dünyanın birçok sahnesinde performans tecrübesi bulunan Ohlson ve Boston Symphony Chamber Players, unutulmaz bir klasik müzik gecesi için sizi İş Sanat'a bekliyor.



9 MAYIS

Simple is beautiful



Iris Apfel

Paşabahçe Mağazaları ve dünyadaki seçkin noktalarda.

f t i nudeglass / nudeglass.com / #IrisApfelNude



MASADAKİ TASARIM

Yalın Güzeldir mottosuyla öne çıkan Nude'un, sade ve bir o kadar da şık karaf ve içki bardakları bu ay istek listemizin ilk sırasına yerleşiyor. Joe Doucet tasarımı olan Alba Koleksiyonu'na ait karaf, mermer tıpa detayı ile Nude'un sadeliği yücelten genel tavrını kusursuz bir şekilde yansıtıyor. Bahar akşamlarında dostlarınızı ağırlarken masanıza rafine bir hava katmak istiyorsanız, Nude'un bu koleksiyonuna mutlaka göz atmanızı öneriyoruz.



HER YERDE MÜZİK

360 derece dengeli ses verebilen yapılarıyla Ultimate Ears hoparlörler, her şart altında mükemmel bir müzik keyfi sunuyor. BOOM 3 ve MEGABOOM 3'ün 45 metreye varan Bluetooth kablosuz kullanım alanı taşınabilirliği artırırken, su üzerinde yüzebilen yeni tasarımı ise ürünün deniz ve havuz gibi ortamlarda rahatça kullanılmasına imkan tanıyor. Yazın vazgeçilmezi olmaya aday tasarımın dört renk seçeneği bulunuyor.



BÜYÜLEYİCİ ARILAR

Yeni sezonun, arzu nesnesi listesinde ilk sıraya alınacak tasarımı Gucci imzasını taşıyor. *Le Marche des Merveilles* koleksiyonunda yer alan arı motifli küpeler, hareketli kanatları ve özenle seçilmiş pırlantalarıyla markanın detaya verdiği önemi bir kere daha kanıtlıyor.



GÖRDÜĞÜNÜ AL!

Hızla değişen alışkanlıklara uyum sağlayan markalardan biri olan Tommy Hilfiger, 'Gördüğünü Al' formatındaki defilesiyle Paris Moda Haftası'nda yerini aldı. Markanın küresel marka elçisi olan oyuncu Zendaya tarafından tasarlanan İlkbahar 2019 TommyXZendaya ortak koleksiyonu, bu ilginç formatla tanıtılırken, alışverişe farklı bir boyut getirilmesi de oldukça dikkat çekti.

Uludağ
PREMIUM
DOĞAL KAYNAK SUYU

ADI DA TADI DA ULUDAĞ



2,0 yumuşaklık derecesiyle
Türkiye'nin en yumuşak sularından
Uludağ Premium Doğal Kaynak Suyu...

Essiz lezzet şimdi açarken de içerken de
üstünüze dökülmeyen **tok pet şişesinde.**

Adı da tadı da Uludağ!

YENİ
PET ŞİŞESİNDE



MUTFAKTAKİ SANAT ESERİ

Yemek yapmayı sevenlerin en önem verdikleri yardımcılarının başında sanırım iyi bir bıçak gelir. Tayland'ın küçük bir köyünde, zanaatkarların el yapımı olarak üretimini sürdürdükleri Moon Knife, hafifliği ve keskinliğiyle bizden oldukça yüksek puan aldı. Yuvarlak formu nedeniyle Moon Knife olarak isimlendirilen bıçak; karbon ve çelik karışımı. Yüzyıllardır devam eden mutfak geleneklerine uygun yaratılan bıçakları fancy.com'dan alabilirsiniz.



PİLOT SAATLERİ

IWC Schaffhausen'in Cenevre'deki Salon International de la Haute Horlogerie'de tanıttığı yeni Spitfire serisinde yer alan saat modelleri, ilhamlarını ikonik navigasyon saati Mark 11'den alıyor. 1948'den itibaren İngiliz Kraliyet Hava Kuvvetleri için Schaffhausen'da üretilen ve o dönemde hizmet veren birçok pilotun taktığı Mark 11, tıpkı yeni Spitfire serisindeki modeller gibi markanın mühendislikteki uzmanlığının kanıtı olarak gösteriliyor.

EĞLENCELİ BİR YAZ

Renkli ve neşeli tasarımlarıyla tanıdığımız Kate Spade New York, Tim Walker'ın fotoğrafladığı yeni kampanyasıyla yine alkış hak ediyor. Marka, koleksiyonda yer alan parçalar ve kampanya görselleriyle, bütün olarak festival ruhlı bir kutlama havasını mükemmel yansıtıyor. Yazı renkli geçirmek isteyenlerin, Kate Spade New York'un yeni koleksiyonunda beğenecekleri birçok parça bulacaklarına eminiz.



Yemeğe lezzet katan paylaşmanın verdiği keyifse HSBC Premier Miles'da ayrıcalıklarınız çok net.



Hafta sonu tüm restoranlarda

%20 indirim

HSBC Premier Miles Kredi Kartı ile yanınızda!



Premier Hattı: 0850 211 0 112
premier.hsbc.com.tr



Birlikte büyüzoruz

Premier Miles Kredi Kartı avantajları HSBC Premier müşterilerine özeldir. HSBC Premier müşteri olmak için bankamızda en az 150,000 TL veya muadili para cinsinden bakiyeniz bulunması yeterlidir. Premier Miles Kredi Kartı'nın kullanım koşulları, program ücreti, tüm yurt içi ve yurt dışı kampanya koşulları hakkında detaylı bilgi premier.hsbc.com.tr'de ve advantage.com.tr'de yer almaktadır. Hafta sonu restoran indirimleri, HSBC Premier müşteri statüsündeki müşteriler için HSBC Premier Miles Kredi Kartı ile cumartesi ve pazar günleri yapılan 100 TL ve üzeri yurt içi restoran harcamalarında geçerlidir. İndirim tutarı, ödeme işlemi banka kayıtlarına yansıdıktan sonra karta yansıtılır. İndirimler, üye iş yeri sektör kodu kafe ve restoran olan harcamalarda geçerlidir. Müşteri başına (asıl ve ek kartlar toplam) kazanılabilecek aylık indirim tutarı en fazla 100 TL'dir. HSBC Bank A.Ş., uygulama koşullarının tamamında dilediği zaman değişiklik yapma ve/veya uygulamayı durdurma hakkına sahiptir. Mersis: 2587864588194500



HİSSELİ HARİKALAR KUMPANYASI

Baharın en eğlenceli sürprizlerinden biri Dior'dan geldi. Paris Haute Couture Moda Haftası kapsamında Rodin Müzesi'nde gerçekleşen Dior Haute Couture İlkbahar/Yaz 2019 defilesinin teması sirk olarak belirlenmişti. Kreatif direktör Maria Grazia Chiuri'nin imzasını taşıyan koleksiyon, özel olarak hazırlanan dev bir sirk çadırında *Dior Dream Parade* temalı büyüleyici bir şovla tanıtıldı. Müze bahçesine kurulan Dior Sirk'i'nde, modeller podyumda yürürken kadın akrobatlar da Chiuri'nin markaya getirdiği feminizmi birbirlerinden güç aldıkları figürlerle sembolize ettiler.



İSTANBUL VENEDİK HATTI

İstanbul ve Venedik'teki ilk kahve evlerinden ilham aldığı iki yeni "Limited Edition" ile kahve tutkunlarını sevindiren Nespresso, bu yeni lezzetlere iki şehrin ismini vermiş. Sınırlı sayıda üretilen kahvelerden Café İstanbul, baharatlı notalarıyla egzotik bir tada sahip. Caffè Venezia ise çiçeksi notaları, meyvemsi bir aromayla birleştiriyor. Osmanlı ve Avrupa'nın ilk kahve evlerine saygı duruşunda bulunan bu yeni kahveler, yoğun lezzetlerden hoşlananları mutlu edecek.



RENKLİ VE RAHAT

Yeni sezon koleksiyonu için "Bugünün lüks sever gezginlerine hitap edecek, rahat ve özgüven sahibi tasarımlar yaratmak istedim" diyen Michael Kors, kampanya çekimini dünyaca ünlü fotoğrafçılar Inez ve Vinoodh'a teslim etmiş. Pozitif düşünce, romantizm ve neşe üzerine kurulu olan Michael Kors İlkbahar 2019 Koleksiyonu'nda canlı renkler, çiçek ve hayvan baskıları ile metalik kumaşlar öne çıkıyor.

Arçelik Grion Ankastre Serisi ile en güzel anları mutfakta paylaşın.



✂ STARTER



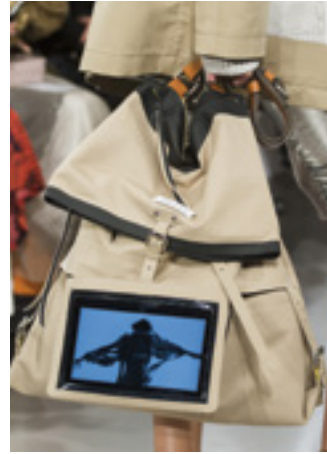
İBİZA'YI NASIL BİLİRSİNİZ?

Can Atal'ın 20 yıllık kişisel Ibiza tutkusu, *La Lune Concierge & More*'u kurmasıyla birlikte kendi tecrübesini seyahat severlerin hizmetine sunduğu bir işe dönüşmüş. Ibiza deneyiminizi yeni bir seviyeye taşımayı hedefleyen Atal, üst düzey concierge ve bireysel asistanlık hizmeti vererek, mükemmel bir Ibiza tatili yaşamanız için tüm detaylarla ilgileniyor. *La Lune Concierge & More*; deneyimli ekibi ve yerel hizmet ağı sayesinde; adanın en beğendiğiniz yerinde muhteşem bir villa kiralamaktan, sadece adada yaşayanların bildiği gizli yerleri keşfetmeye kadar, Ibiza 'da yaşanabilecek en özel tatili hayata geçiriyor.



SIYAHIN EN ÖZEL TONU

Chanel, ünlü Première Rock saatine sınırlı sayıda ürettiği Noir versiyonunu ekledi. Bileğe üç sıra dolanan çelik ve deri saat, zincirinden kadranına kadar tamamen siyaha bürünmüş görünümüyle modaevinin imzasını mükemmel bir şekilde yansıtıyor.



İKİLEYİN

Yeni sezonun aksesuar trendleri arasında ilk sıralarda yer alan ikili ve ikiz çantalarla Maison Margiela'nın getirdiği yoruma bayıldık! Üniseks karakteri ve teknolojiye göz kırpmasıyla diğer markalardaki daha feminen versiyonlardan ayrılan tasarımlar bu yazın hitlerinden.

YAĞLARIN GÜCÜ ADINA

Kérastase'in saç bakım serisi Elixir Ultime, doğanın güzelleştirici ve iyileştirici gücünden aldığı ilhamla yeniden yaratıldı. Yenilenen ve performansı artan serinin içeriğinde kamelya ile marula yağları da yer alıyor ve saçlara ağırlık vermeden bakımlı bir görünüm vaat ediyor.



YENİ JAGUAR I-PACE

ELEKTRİK ÇAĞINA YOLCULUK



Hayal gücünün hayal olmaktan çıkıp gerçek bir güce dönüştüğü, zamanımızın çok ötesinde, yepyeni bir çağ başlıyor. Şimdi, olağanüstü performansın elektrikle buluştuğu Yeni Jaguar I-PACE ile tanışma zamanı.

Tüm bildiklerinizi geride bırakan Yeni Jaguar I-PACE, Borusan Otomotiv Jaguar Yetkili Satıcıları'nda.

Tamamen elektrikli Yeni Jaguar I-PACE, 470 km menzil, 400 BG ve 0 emisyonu sahiptir.

JAGUAR-TURKIYE.COM

THE ART OF PERFORMANCE

Borusan Otomotiv
İnce zevkler, yüksek standartlar.



ÖVGÜYÜ HAK EDİYOR

Otel dünyasının dahi isimlerinden Ian Schrager'ın imzasını taşıyan, yüksek standartlarıyla öne çıkan The Bodrum EDITION Hotel dünya basınından beğenileri toplayarak ülkemiz için gurur tablosu oluşturuyor. Amerika'nın en prestijli yayınlarından Bloomberg ve Bloomberg Pursuite'te yılın en dikkat çeken destinasyonları arasında gösterilen otelin, birçok moda dergisinin en iyi tatil rotaları listesinde yer aldığını da belirtelim. 2018 yazında kapılarını açan The Bodrum EDITION, 350 kişiyi aşkın ekibiyle, 108 oda, suit ve villaya hizmet veriyor. Yalıkavak bölgesinde turkuaz Tilkicik Koyu üzerinde konumlanan oteli bu yaz gidilecek yerler listenize almanızı öneriyoruz.

KOLEKSİYON PARÇASI

İsviçre ustalığı ile Çin astrolojisini buluşturan yeni Victorinox Huntsman Year of the Pig çakı, dünyanın dört bir yanındaki koleksiyonerler için sınırlı sayıda üretilmiş. Sadece 8.888 adet üretilen 16 fonksiyonlu modelin üzerini süsleyen ve 2019 yılını temsil eden sevimli domuz, Çin takvimine göre zenginlik, sağlık, optimizm, cesaret ve başarının simgesi.



SUNSET LUNCHFEST

Baharla birlikte uyanışa geçen doğa ve yüzünü göstermeye başlayan güneş, hepimize enerji veriyor. Siz de yeni mevsimin coşkusunu kutlamak ve kendinize bir ödül vermek için, dostlarınızla birlikte şık bir yemek masasını paylaşmaya ne dersiniz? Şimdi Sunset'te öğle yemeğinin keyfini çıkartmak için harika bir zaman! Mayıs sonuna kadar Sunset'in chef'leri tarafından seçilmiş lezzetleri öğlen menümüzde özel bir fiyatla deneyimleme imkanı bulacaksınız.

Ödüllü Fransız chef'imiz Fabrice Canelle ve sushi chef'lerimizin hazırladıkları başlangıç, ana yemek ve tatlıdan oluşan üç course seçenekli Sunset Öğlen LunchFest Menüsü kişi başı sadece 149 TL.



TROY TÜM TÜRKİYE'DE

Bankalararası Kart Merkezi'nin (BKM) hayata geçirdiği; banka kartı, kredi kartı ve ön ödemeli kartların sağ alt köşesinde yer alan, alışveriş yapmayı ve ATM'den para çekmeyi sağlayan teknolojik altyapı TROY, 2018 sonu itibarıyla sekiz kat büyüyerek yedi milyonu aşkın kart adedine ulaştı. Yerel olmanın gururları, ancak tek dayanak noktaları olmadığını vurgulayan BKM Genel Müdürü Dr. Soner Canko, "Kültürel farklılıklar, pazara göre değişen kullanıcı beklentileri özel stratejiler oluşturmayı gerektiriyor. Yerel markalar, içinde bulundukları kültürü tam olarak özümsemiş oldukları için bu stratejileri daha rahat belirleyebiliyorlar. TROY da, bize özgü değerler içeren, bizim ihtiyaçlarımıza yanıt veren bir marka" diyor.



AYDINLANMA ZAMANI!

Baharla birlikte, kıştan kalan mat cilt görünümünü yok etme ihtiyacı, makyaj rutininde ilk sıralara taşıyor. Sephora'da satışa sunulan Becca Be Light Yüz Paleti, işte bu noktada yardıma koşuyor. Dört farklı finisyon seçeneği bulunan ürün, cilt tonunu mükemmel şekilde eşitliyor.

ZİHİN DETOKSU

Son dönemlerde materyal dünyanın soğukluğundan arınmak isteyenler, çeşitli arayışlara yöneliyorlar. Access Bars da beyin rahatlama etkisi yaratan bir sistem olmasıyla ilgi çekiyor. 1990'larda ortaya çıkan, reformist bir farkındalık olarak açıklanan bu sistemi, uygulayıcılarından Murat ve Burcu Aybey'e sorduk.

Bedenimizin deşarj yöntemlerinden biri olarak tanımlayabileceğimiz Access Bars uygulaması, zihinsel rahatlama ile bilincimizin arkasındaki fazla ve gereksiz düşünce uğultularını temizlemeyi hedefliyor. Uygulayıcının, danışanın baş ve ayak bölgesindeki bir takım noktalarına dokunup, o bölgelerdeki elektriklenmeyi çekmesiyle, bir rahatlık sağlanıyor ve kişi hedeflerine daha rahat odaklanabiliyor, böylece istediklerine yoğunlaşarak gerçeğe dönüştürmesi kolaylaşıyor.

Zihindeki düşünce "çöplerinin" temizlenmesi ile birlikte, saf benliğimize ulaşacağımızı ve bunun sonucunda yaşamımızı kendimizin şekillendirebileceğini belirten Murat Aybey, bu sistemin Reiki gibi enerji uygulamalarıyla karıştırılmaması gerektiğini vurguluyor.

İnsanların, öğrendikleri ve karakterlerinin parçaları haline getirdikleri blokajların hücresel boyutta bozukluk yaratıp, fiziksel hastalık olarak ortaya çıktığını ifade eden Burcu Aybey ise, "Evreni bir tür Google gibi düşünün; soruları sorup cevapları alabilirsiniz, tabii enerjinizi doğru yönlendirip kullandığınızda" diyor. Aybey çiftinin, mekanlardaki enerjiyi temizlediklerini de ekleyelim. Daha fazla bilgi ve seans randevusu için Burcu Aybey'i arayabilirsiniz: 0 544 892 87 52.





EN İYİLER BURADA

Almanya'nın en saygın yayınevlerinden olan "teNeues" tarafından yayımlanan *Best Places to Rent on the Planet* kitabı, dünyada ziyaret edilmesi gereken önemli destinasyonları bir araya getiriyor. Bu yıl 25. yaşını kutlayan Sunset de, kitabın önerilen yerler seçkisi arasında yer alarak bize haklı bir gurur yaşattı. Seyahat planlarınızı yaparken size de ilham vereceğini düşündüğümüz bu kitabı keyifle okuyacaksınız.



Sevan Bıçakçı



www.sevanbicakci.com

SHOWROOM 1 (ZORLU SHOPPING MALL) Barbaros Bulvarı, Zorlu Center, BEŞİKTAŞ / İSTANBUL Phone: 0212 353 66 33
 SHOWROOM 2 (Near the GRAND BAZAAR) Gazi Sinan Paşa Sk. No:12, NURUOSMANİYE / İSTANBUL Phone: 0212 520 45 16
 SHOWROOM 3 Miami Design District 140 NE 39th Street, Suite 205, 33137 MIAMI / FLORIDA Phone: 1.786.409.7156

Yılın Rengi

PANTONE 2019 YILININ RENGİNİ, ALTIN YANSIMALARINA SAHİP
MERCAN OLARAK BELİRLEYİNCE, BİZ DE BU YAZ ENERJİSİNİ
YANSITAN TONLARIN PEŞİNE DÜŞTÜK.



Orange River
Mum,
Baobab
Collection,
Vakko



Vivas tabak,
Altıncı Cadde



Battaniye, Zara Home



Defter,
Karum Kırtasiye



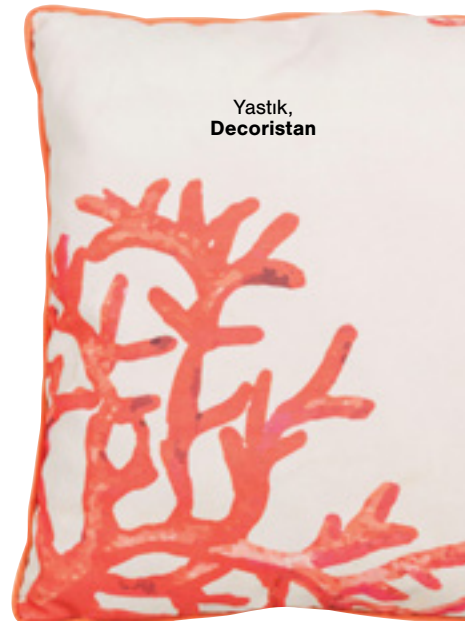
Mum, Zara Home



Sandalye, Mudo



Vazo,
Zara Home



Yastık,
Decoristan

HAYATIN YENİ TEMİZ HIZLI ENERJİSİ

Temiz ve yenilenebilir enerjinin öncüsü Zorlu Enerji,
ZES Şarj İstasyonlarıyla hayatın ve yolların dönüşümüne hız katıyor.
Şehir içi ve şehirlerarası yollarda, evlerde, iş yerlerinde
elektrikli otomobil kullanıcılarına kesintisiz ve keyifli yolculuklar sunuyor.



**BU YIL 25. YILINI KUTLAYAN
SUNSET'İ BİR DE KURUCUSU
VE SAHİBİ, EKİP LİDERİ
BARIŞ TANSEVER'DEN
DİNLEMEK İSTEDİK.
TANSEVER, 25 YILIN BİR
RESTORAN İÇİN ÖNEMLİ
VE İSTANBUL İÇİN DE
KIYMETLİ BİR KATMA DEĞER
OLDUĞUNU BELİRTİYOR.**

25 yıl bir restoran için önemli midir?

Hızlı yaşamın, şehirleşmenin getirdiği hızlı tüketim bir takım mekanları çok çabuk parlatıp çok çabuk söndürüyor. Yeme-içme özellikle son 30 yılda hayatımızda önem kazandı ve bunun 25 yılında Sunset var! Sunset'in varlığı sürdürülebilirlik; hâlâ şehrin en popüler ve en pahalı mekanlarından biri. Dünyada baktığınız zaman, en pahalı restoranlar illa ki en popüler yerler olamıyor. Kalburüstü kalıp, bir de popüler olmayı becermek zor; sonuçta şehrin gör-güsü, bilgisi, deneyimi en yüksek kesimlerine hitap ediyoruz. Onları bu yoğun tempolarından çıkartıp dünya standartlarında bir hizmet veriyoruz.

Türkiye için söyleyeyim; henüz 95 yaşında olan bir cumhuriyetin son 25 yılında yer almak çok çok önemli. Biz değerli bir marka yarattık. Dışarıdan franchise almadık, tamamen bizim ortaya çıkardı-

ğımız bir Türk markası bu. Burayı ilk açtığımızda dünya çapında Fransız ve Japon chef'imiz, Fransız barmenimiz, Macar hostesimiz, Taylandlı sushi ustalarımız olacak diye hayal etmiyordum. Avrupa'nın belki de en güzel şehirlerinden birinde hizmet veren Sunset, İstanbul markasının da çok önemli bir tamamlayıcısı oldu diye düşünüyorum.

Müşteriler niye Sunset'i tercih ediyor?

Sunset dünyanın en güzel noktalarından birinde yer alıyor. Zaten İstanbul çok güzel. Şehirde diğer birçok restoran da harika konumlara sahip. Ancak Sunset'i Sunset yapan en önemli özelliklerden biri, birden fazla şeyi aynı anda başarabilmiş olmamız. Bir kere aynı ekibi koruyabildik, sonra mekanımızı ev gibi hissettirdik, çalışanlarımız misafirle mesafeli ancak samimi olmayı becerdiler, ki bu çok zordur.

İkincisi, ekiptekilerin önemli bir kısmı 15 senenin üzerinde bizimle. Bununla birlikte genç, pırıl pırıl insanları da kadromuza katmayı başardık. Bugün Sunset'teki iş arkadaşlarım da kendini geliştirdi; gezip gördüler, öğrendiler. Ekibimizde yurtdışında okumuş yöneticilerimizle bir harman yapıyoruz. Aslında 25 senenin geçmişiyle geleceği birleştiriyoruz ve şu anda bir sonraki 25 yılın alt yapısını planlıyoruz. Ayrıca biz de ekiptekileri yurtdışına; Avrupa'ya, Amerika'ya yolladık. Her sene 10'a yakın eleman yurtdışına seyahate gidiyor: Bağları geziyor, restoranları deniyor, hizmet alıyor. Tabii hizmet alırken de hizmet vermeyi öğreniyor.

Ekip demişken, bunu biraz açalım....

Dünyanın en önemli chef'lerinden biri Fabrice Canelle bence. Hiroki Takemura Zuma'nın kurucu chef'i, Nobu'nun da master chef'i, aynı zamanda dünyanın en çok satan *Sushi Cookbook Techniques* kitabının yazarı. Ekip gerçekten şahane. Bu çok önemli bir faktör. Manzaramız da çok güzel tabii, yemeklerimiz de lezzetli ama yine de sürekli kendimizi yeniliyoruz.

İyi bir ekip kurmanın olmazsa olmazları nedir?

Önce güven vermek. Bir yönetici ekibindekilere mutlaka güven vermeli. Ben buradaki ailenin reisiyim. Benim vizyona güvenmeliler, aynı vizyonu paylaşmalıyız. Hiçbir zaman "Siz bunu yapacaksınız" demiyorum. Ben neyi, niye yapmak istediğimi izah edip onları da bu hedefin parçası olmaya davet ediyorum. Önce onlara benimsetiyorum ve sonra ilerliyoruz. Buna bir örnek vereyim; ülkemizin içinden geçtiği ekonomik zorluklar karşısında doğal olarak bizim de iktisat yapmamız gerekiyor. Ekipteki komiler, garsonlar, chef'ler, kapıdakiler, mutfak-kiler; kısacası herkese yazılı olarak nasıl ekonomi



yapabiliriz sorusunu sorup, herkesin cevabını tek tek okudum. Ve bu fikirler sonucunda yapacağımız iktisadın yüzde beşini önce fikri getirene, diğer yüzde 5'i de ekibin tamamına yıl sonunda bonus olarak dağıtacağız. İşte bence takım ve aile olmayı tam olarak anlatan bir örnek bu.

Vizyonerlik güveni dedik, takımın parçası olmak dedik üçüncüsü ise, çok az müessesede yapıldığına inandığım bir nokta: Eğitim katkısı. Çocuklarını en iyi şekilde okutmak isteyen tüm çalışanlarımıza destek veriyoruz. Benim için ev almak değil, çocukları okutmak öncelik. Ev almak için vereceğimiz üç liralık destek yerine, eğitim için 15 liralık katkı vermeyi tercih ederim. İlk başta belki bunu çok önem-semediler, ama zaman içinde eğitimin her şeyden önce geldiğini kabul ettiler. Buna en güzel örneklerden biri; Gazi Bey'in oğlu önce Koç Üniversitesi'nde okudu, sonra Amerika'da master yaptı ardından da Melbourne Üniversitesi'nde finans profesörü oldu ve bu sadece Gazi Bey için değil, benim de gurur kaynağım. Tüm bunlar aidiyet duygusunu pekiştiriyor, sonuçta insana yatırım yapmış oluyorsunuz. Sağlık için de aynı şekilde hareket ediyorum; ben hangi özel hastanede tedavi görüyorsam, ekiptekiler de oralarda tedavi görmeli. Ssk dışında, benim nereden özel sağlık sigortam varsa, çalışanlarımızın da aynen oradan sigortalı olması için desteğimiz var. Kısacası bir aile gibi hissetmek, yeri geldiğinde dertlerini paylaşmak çok önemli.

Bu davranış biçiminin içten gelmesi

önemli sanırım...

Elbette, zira planlanarak yapıldığında aynı samimi-yet hissini vermeyecektir. İtiraf edeyim, bir eksikli-

"BUGÜN OLSA 27 YAŞINDA
YAPTIĞIM ŞEYE CESARET
EDEMEM. O YÜZDEN
BAŞKA SUNSET'LER
AÇMA KONUSUNDA
HEP ÇEKİMSER OLDUM.
EKİPTEKİ HİÇ KİMSE DEN BİR
TANE DAHA YOK Kİ, AYNI
HİZMET NASIL OLSUN!"

“TURİSTLER GENELDE DAHA ÖNCE BURAYA GELMİŞ BİR YAKINLARINDAN BİZİ DUYUP GELİYORLAR. OTELLERİNİN CONCIERGE'İNE GİDİP SUNSET REZERVASYONU YAPTIRIYORLAR. MESELA İKİ HAFTA ÖNCESİNDEN YILBAŞI REZERVASYONLARIMIZ DOLMUŞTU, YURTDIŞINDAN MAIL YAĞDI ADETA.”



ğim var. Ben 12 yaşından beri çalışıyorum ama hiç kurumsal şirket deneyimine sahip değilim. İlk işimin patronu oldum, yani denklemleri oluştururken tamamen el yordamıyla, insani duygularla ilerledim. Genç yaşta herkesi içine çekerek yarattığımız markada, herkes bu hikayenin parçası oldu. Tüm bunları maneviyatı yüksek şekilde yaptık.

Eşinin için zor olmuyor mu sizin temponuza ayak uydurmak?

25 yıl evvel ben 27 yaşındaydım ve o zamanki bilgim, görgüm kadar yaratabiliyordum. Yıllar içinde biz de doğal olarak kendimizi geliştirdik. Eşimle beraber sürekli araştıma-geliştirme yapıyoruz. Dünyanın 60 ülkesini, altı kıtasını birlikte gezdik.

Eşim benim en büyük destekçim, fikirlerimi mutlaka ona danışırım. Herhangi bir konuda karar vermeden önce hem yöneticilerimizle hem de mutlaka aile bireyleriyle paylaşım ilerlerim. Bu tip katılımcı-paylaşımcı şekilde ilerlemek benim için önemli. Zaten sadece eşim Alize değil, kızlarım Sera ve Maya'yı da küçük-lüklerinden beri bu kararların ve işleyişin parçası yapmaya çalışıyorum. Aslında aile bununla da sınırlı kalmıyor; amcam Mehmet Ali Bey, yeğenim Ebru, 19 yıldır birlikte çalıştığım Genel Müdürümüz baldızım Kimya Çulha; biz hep birlikte çalışıp üretiyoruz.

İşin zorlayan kısımları nedir?

Daha fazla kadınla birlikte çalışmak isterdim, mutfakta var gerçi ama salon kısmında maalesef yeterli değil. Bununla ilgili çalışmalarım var, servis ekibinin yüzde 50'sinin kadın olması için çalışıyorum. Pozitif ayrımcılıksa da kabul ediyorum bunu. Kadının varlığı önemli, kadınlar bulundukları yere estetik ve zarafet katıyor. Ancak Türkiye'nin geleneksel yapısında gece geç saatlere sarkan bir işte çalışmak kadın için zor olabiliyor. Başarımızın bir noktası da çalışanlarımızın bu fedakarlıklarıdır.

Kişisel tercihlerinize gelelim; bir mekana gittiğinizde keyif alabiliyor musunuz yoksa sürekli araştırma peşinde misiniz?

Açıkçası yeni bir yere gittiğimizde, neyi nasıl yaptıklarına bakarım. Örneğin bir keresinde New York'ta Bryant Park&Grill'de yemekten, mutfağa indim ve bir hafta sonra chef'leri Adam Fishbein İstanbul'da Sunset'teydi!

Örtüsüz masaya tahammülüm yok, örtüsüz masaya konan çatal bıçakla yemek yenmesi beni çok rahatsız eder, hijyenik açıdan da doğru bulmam. Sonuçta yemek yemek bir zarafet ve şıklık gerektirir. Sunset ilk açıldığında taze bir soluk getirdi. O zamanki restoranlar Adres, Le Select gibi Fransız veya İngiliz stili dekore edilmiş ağır yerlerdi. Biz yelken tentelerimiz, bahçemiz, ağır olmayan yemeklerimizle taze ve rahat bir rafinelik getirdik. Bugün de insanlar özel günlerini burada kutluyor. Tabak çanağın insanı boğmaması lazım. Akdenizli Türk insanı dokuz çatal ve üç bardakla uğraşmak istemiyor. İşte biz bu noktada rahatız; konforla rafineliliği birleştiriyoruz.



Misafirlerinizin çoğu aslında arkadaşınız...

Çok şanslıyım çünkü Boğaziçi Üniversitesi'nden mezun olmam ve babamın yıllarca orada çalışmış olmasıyla, misafirlerimizin çoğunu zaten önceden tanıyordum. Gelenler “Baban benim yurt amirimdi, bana burs verirdi” gibi şeyler söylüyorlar. Benim sınıf arkadaşlarım en büyük şirketlerin en üst yöneticileri, biz onlarla da aileyiz. Tabii unutmamak lazım ki, ben onlara hizmet ediyorum. Şanslı olduğum nokta şu; hoşlarına gitmeyen bir şey olduğunda bunu bana söylüyorlar, küsüp gitmiyorlar. Kısacası Sunset'e sahip çıkıyorlar.

Sunset'i bir zincir haline getirmeyi hiç düşünmediniz mi?

Karakter olarak ben her şeyi dinleyip süzerim. Yurtdışına gittiğimizde de doğru olduğunu düşündüğüm bir şeyse gelip adapte ederim veya ilham alırım. Not alırım, Sunset'te nasıl yaparız diye düşünürüm.



Zincirleşmeye gelince, para kazanacağız derken ruhumuz gidebilirli ve ben o riski göze almak istemedim. Açıkçası fırsatları teptim. Ama şimdi bilgi akışı daha hızlı, kendimizi dünyadaki gelişmelere adapte ederek hedefimizi Mikonos, Dubai, Londra, Miami gibi rotalara çevirmeyi planlıyoruz. Bence zamanı geldi, Sunset'in Akdenizli kişiliği marka değeri olarak buralara çok uygun.

Sadece bir restoran değil, bir yaşam biçimi oluşturduunuz burada...

Aynen öyle, Sunset bir ekol; hatta Sunset stili müzik kavramı bile oluştu. Önceleri efsane DJ'imiz Yener Bey'in yaptığı müziği şimdi oğlu Evren devam ettiriyor. Yılbaşı davetimiz, birçok mekanda görülemeyecek bir şıklığı ve özeni yansıtıyor; erkekler smokinli, kadınlar tuvaletli geliyorlar. Bu bile sosyal hayata önemli bir katkı. Başarılı olmuş, okunan bir dergi olan *Sunsetter*'ı çıkartıyoruz. Kurumsal dergi olarak başarı kazanmış üç marka varsa, ki bunlar bence *Hillsider*, *Skylife* ve *Sunsetter*'dır. Bir restoranın tek başına dergi çıkarıp bunu okutması, mesajlarını iletmesi ve reklam için çok kaliteli bir mecra olması çok önemli. *Sunsetter*; Sunset'e ait bir yaşam stilini sunuyor. Her sayısı, karar verme mekanizmalarında bulunan 15.000 kişiye ulaşan bir yayını çok değerli buluyorum. İngilizce *Sunsetter*'ı da yaklaşık 10.000 civarında yabancıya iletıyoruz ve derginin sadece Sunset ile ilgili olmayıp, şehre dair sık bilgiler vermesi de İstanbul'un tanıtımına katkı sağlıyor. Biz dergimizde İstanbul'un birçok farklı restoranının haberine de yer veriyoruz. Sonuçta bugün en önemli sıkıntılardan biri, markaların mesajlarını iletecek doğru mecra bulamamaları. Oysa biz dergimizi birçok markanın direkt hedef kitlesine ulaştırıyoruz.

İngilizce *Sunsetter* ile Türkçe versiyon arasında fark şu; belirli bir seviyenin üstünde yabancılar için,

SUNSET'İN İLKLERİ

- Sushi'yi Japon restoranı dışında bir mekan olarak menüsüne aldı,
- Kadınlara fiyat yazan menüyü verdi,
- Restoranla çağdaş sanatı aynı mekanda buluşturdu,
- Kavında dünyanın nadir bulunan şarap ve şampanyalarına yer verdi,
- James Beard Vakfı tarafından Türk mutfağındaki lezzetleri hazırlaması için New York'a davet edildi,
- Kendi bağlarından 'Sunset Dreamin' adlı sınırlı sayıda şarap üretti.



“PARA KAZANMAK
TABİİ Kİ BAŞARI
PARAMETRELERİNDEN BİRİ
AMA DAHA İYİ BİR KADEHİ,
TABAĞI VEYA YEMEĞİ
MİSAFİRE SUNMAK, HATTA
KONUĞUN KENDİSİNİN
BİLE FARKETMEDİĞİ
GÜZELLİKLERİ
DETAYLARDA VERMEK
BİZİM İÇİN HÂLÂ ÇOK
HEYECAN VERİCİ.”

yaşam stillerine uygun ipuçlarını bulabilecekleri rehber niteliğinde bir yayın çıkarıyoruz. Bu “guidance”ı da, Sunset’in süzgecinden geçirerek veriyoruz. İşte buradan hareketle biz hem kendimizi hem de ülkemizi anlatmak için üst segment bir mecra yaratmış olduk.

25 yıl geçtikten sonra, geldiğiniz noktadan memnun musunuz?

Tabii ki memnunum çünkü çok değerli bir marka yarattık. Sunset bize bir hayat verdi; işe gelir gibi değil, evime gelir gibi keyifle geliyorum buraya. Bu çok az insana nasip olur. Sanki her akşam evimde önemli misafirleri ağırlıyormuşum gibi hissediyorum. Biz işimize sırf para kazanmak diye bakmıyoruz, benim hayatımı da besleyen bir bütün Sunset. Para kazanmak tabii ki başarının parametrelerinden biri ama, daha iyi bir kadehi, tabağı veya yemeği misafire sunmak, hatta konuğun kendisinin bile farketmediği güzellikleri detaylarda vermek bizim için hâlâ çok heyecan verici. Bunları daha fazla kişi gelsin diye yapmıyoruz; bence bu bizim sorumluluğumuz.



TÜRKİYE’NİN TANITIM GÖNÜLLÜSÜYÜZ

Örneğin Avrupa Birliği’nden sorumlu bakan beni arayıp ‘Başkan gelecek lütfen iyi yer verelim’ dediğinde, bunun ülkemiz için de bir tanıtım olduğunun bilincindeyim. Misafirlerimiz arasında Joe Biden gibi politikacılar, Bono, Nathalie Cole, en son geçenlerde gelen Sean Penn gibi dünyaca tanınmış sanatçılar, Richard Branson gibi işadamları yer alıyor. Neredeyse her ay bir cumhurbaşkanı ağırlıyoruz.

SANAT

Saint Paul de Venice’taki La Colombe d’Or gitmekten çok keyif aldığım bir yer; hep oradaki Picasso’dan Calder’e sanat eserlerini görüp imrenirdim. Burhan Doğançay ve Bedri Baykam eserleri, Philippe Starck tasarımlı sandalyeler, barda yer alan *A Thousand Miles Away from Home* isimli aydınlatma, Zaha Hadid’in dizayn ettiği Roma Çağdaş Müzesi’nde yer alan *Maxxi Poppy*’ler de bizim Sunset’te biriktirdiğimiz zenginlikler. Hatta zaman içinde Burhan Bey ile dost olduk ve bize hediye ettiği eserleri var; bunu da Picasso’nun La Colombe d’Or’a sık sık gitmesi ve eser hediye etmesiyle çok paralel bulurum.

Doğançay ile şarap

etiketlerimizi, tabaklarımızı birlikte yaptık ve tüm bunlar bizi çok onurlandırıyor. Ayrıca bu projeler sonucunda Burhan Doğançay Vakfı’na da katkıda bulunabilmek bu mutluluğu pekiştirdi. Birçok insanın evinde ürettiğimiz bu tabakları görmek inanılmaz onur verici. Şimdi 25. yılımız için de sürpriz projelerimiz yolda.

SOSYAL SORUMLULUK

Yeme-içme dünyasında lider konumda bir kuruluşuz. Şu ana kadar başarıyla ilerledik, bundan sonrası için de büyük planlarımız var. İstanbul için bir katma değeriz. Bu anlamda birkaç şey yapıyoruz; birincisi, kendi içimizdeki personel ile il-

gili samimi bir sorumluluk hissediyoruz. İş-aş vermenin dışında onlara her zaman, her konuda destek olmaya çalışıyoruz. Ayrıca mezun olduğum okulun, mütevelli heyetinde bulunduğum Boğaziçi Üniversitesi Vakfı’na, her yıl kuruluş gecemizde toplanan geliri, genç nesillerin eğitimine katkıda bulunmak için burs olarak bağışlıyoruz.

Tesyeve gibi çeşitli vakıfların yemeklerinin sponsoru oluyoruz. Türkiye’ye gelen yabancılara, devlet adamlarına ülkemizin tanıtımına katkıda olacak şekilde, görev bilinciyle hizmet veriyoruz.

Tüm bunların yanında, gençlere sağladığımız staj imkanları ile bu gençleri eğitip sektöre hazırlamak da bizim sorumluluklarımızdan bir tanesi.



AKBANK

Private Banking

Kaybolmayan değerler için

Bizim için varlık, kuşaktan kuşağa aktarılan bir emanettir.

Akbank Private Banking’in uzmanlık ve deneyimiyle,

yatırımlarınız ve varlıklarınız nesiller boyunca korunur, değer kazanır.

**Türkiye’nin
en iyi
özel bankacılık
hizmeti***

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



Sunset Cabriolet

SUNSET'İN YENİ PROJELERİNDEN BİRİ DE, BİREYSEL VE KURUMSAL DAVETLERDE HER TÜRLÜ İHTİYACA CEVAP VERECEK, HATTA BİR CONCIERGE GİBİ ÇALIŞACAK YENİ BİR YAPILANMA. BU BAĞLAMDA ARAMIZA KATILAN YENİ EKİP ARKADAŞLARIMIZ, DAVETLERİN KUSURSUZ İLERLEMESİ İÇİN HER TÜRLÜ DETAYLA İLGİLENEREK DAVET SAHİBİNİN YANINDA OLACAK. BİR RESTORAN İÇİN İLK OLAN BU TÜR BİR YAPILANMA İLE SUNSET, MİSAFİRLER İÇİN BUTİK BİR AJANS KİMLİĞİNİ DE ÜSTLENİYOR.



ASLIHAN BAHADIROĞLU MARANGOZ

Detayları davet sahibi yerine biz düşünüp planlıyoruz.

“Sadece sosyal davetler değil, kurumsal davetler için de birçok yenilik geliştiriyoruz. Bunların yanında özel çay partileri, baby shower'lar da düzenleyeceğiz. Hali hazırda Sunset'in hem yurtiçinden hem yurtdışından gelen misafirlerinin davetlerinde, farklı ihtiyaçlara da cevap verecek şekilde organize oluyoruz. Misafirimiz burada, Sunset'in yeni düzenlenen mekanında bir organizasyon yaptıktan sonra, diğer bir alanımızda kokteylle devam edebilecek. Sunset'in klasik düzenine yeni eklenen mekanın bu anlamda çok önemli olduğunu düşünüyorum. Şu anda 350 kişilik bir kapalı alana sahibiz ve istendiğinde özel bir brunch veya kahvaltı için bu alanları kısmen veya tamamen kapatabiliyoruz.”

İstanbul Üniversitesi Turizm İşletmeciliği'nde okudum. Okulla birlikte Çırağan Sarayı'nda çalışmaya başladım. 97 yılı itibarıyla ziyafet sektöründe farklı pozisyonlarda görev aldım. Sunset'ten önce Les Ottomans Hotel'de çalışıyordum. Şimdiyse gerçekleştireceğimiz yeni projeler için Sunset ekibine katıldım.



YASMİN BALI

Misafirimize rehberlik görevini üstleniyoruz.

“Sunset'teki görevim Müşteri İlişkileri Yöneticiliği. Gelen tüm misafirlerle ilgileniyorum. Örneğin yabancı bir misafirimiz geldiğinde, İstanbul'da konakladığı süre içinde gidebileceği restoranları sorduğunda, kendisine bir öneri listesi verip rezervasyon yapıyoruz. Misafirimizin sadece Sunset'teki değil, İstanbul, hatta Türkiye ile ilgili sorularına cevap verip, yapmak istediklerine adeta bir rehber gibi yardımcı olacağım. Bunu Türkiye'nin tanıtımıyla ilgili önemli bir misyon olarak görüyoruz.”

İngiltere'de Norwich'te East Anglia Üniversitesi'nde Film, Televizyon ve Medya okudum. CNN Türk'de 2,5 yıl süren uzun bir staj yaptım, ardından yeni kurulan internet kanallarında çalıştım. Ardından Türkiye'de çekilen yabancı prodüksiyonlarda görev aldım. Örneğin Ridley Scott'la birlikte çalışma imkanım oldu; kendisinin kişisel asistanlığını yaptım, onun ve ekibinin her türlü ihtiyacından ben sorumluydum. Sonrasında Amerikan Fox ile birlikte iki sezon yemek programı çektik; gelen tüm chef'lerle, katılımcılarla ben ilgileniyordum. Her türlü konaklama, transfer; hepsi benim görev alanımdı. Bununla beraber Türkiye'de yaşayan yabancı gazetecilere çevirmenlik yaptım. Kısacası iş hayatım hep insan ilişkileri üzerine oldu.

“DAVETLERİN KLİŞEDEN ÇIKMASI MÜMKÜN; SÜREKLİ GELİŞEN TRENDLERİ GÖRÜP UYGULAYABİLDİĞİNİZDE, FARKLI HAVAYA SAHİP DAVETLER YARATABİLİRSİNİZ. MİSAFİRİN NE İSTEDİĞİNİ ANLAYIP, TAMAMEN KİŞİYE ÖZEL BİR ORGANİZASYON YARATIYORUZ. AMACIMIZ STANDART BİR HİZMET VERMEK DEĞİL, DAVET SAHİBİNİN HAYALLERİNİ KENDİ TECRÜBEMİZLE BİRLEŞTİREREK ÖZEL VE FARKLI BİR DENEYİM SUNUYORUZ.”

“ BİR DÜĞÜN GERÇEKLEŞTİRECEKSEK, WEDDİNG PLANNER HİZMETİ VEREBİLİYORUZ. YANİ NİKAHLA ALAKALI TÜM DETAYLARI ÜSTLENİP, DAVETİYESİNDEN DEKORUNA, SEREMONİ DEKORUNDAN MENÜYE KADAR HER ŞEYLE İLGİLENİYORUZ. DAVETLE İLGİLİ BİR YOL HARİTASI ÇIKARIP, DAVET SAHİBİNİN BİLE AKLINA GELMEYECEK DETAYLARI BELİRLİYORUZ. BU RAHATLIK VE GÜVENLE BİRLİKTE, MİSAFİRİMİZ ORGANİZASYON SAHİBİ OLARAK YORULMADAN, DAVETLİ GİBİ EĞLENEBİLİR. SONUÇTA ONLAR YERİNE DÜŞÜNEN BİR EKİBİZ BİZ.”

CAN GÖNENLİ

İyi bir check list, bir daveti kurtarabilecek en önemli unsur.

“Hem kurumsal hem bireysel misafirlerimize 360 derece servis vereceğiz. Özellikle kurumsal davetlerde, markaların pazarlama stratejilerine yardımcı olacak şekilde ilerleyerek çözüm ortağı olmayı hedefliyoruz. Sunset'in özel portföyüne mailing yaparak, hedef kitleye daha net ulaşım sağlayacağız. Sunset markasının arkası çok dolu olduğu için, işbirliği yapacağımız markalara ciddi anlamda destek sağlamış olacağız. Bu şekilde talebin de üzerinde bir geri dönüş vereceğiz doğal olarak. Örneğin bir marka lansman yapacağı zaman, ürün veya hizmet tanıtımının ardından kokteyl veya yemeği ayrı bir bölümümüzde gerçekleştirebiliyoruz. Bu da bizi gerçekten “user friendly” yapıyor. Bahçe, boğaz manzarası ve kişi kapasitesi açısından çok kapsamlı bir hizmet bütünlüğü sağlıyoruz.”

İskoçya Glasgow Üniversitesi'nde Events Management okuduktan sonra 2012'de iş hayatına başladım. Samsung ve Panasonic gibi kurumsal firmaların etkinliklerini düzenlemede görev aldım. 'Business to business' ve 'business to consumer' projeler gerçekleştirdim. Önceleri ürün yerleştirme, daha sonraları daha tanıtım ağırlıklı ilerledim. Sunset benim için Türkiye'deki en iyi restoran; yemeğinden hizmetine, ekibinden manzarasına mükemmel bir uyum içinde ve bu bütünün içinde yeni projelerimizi hayata geçirmek çok heyecan verici. 25 yıldır aynı kalitede hizmet veren bir markanın içinde yer almak baştan bir aidiyet duygusu yaratıyor.





GÜRAL PORSELEN



Digibone Serisi

gural.com.tr

AYKUT DOKUR *Mimar*

Yeni mekanımızı hayata geçiren Mimar Aykut Dokur, tasarım sürecini anlattı.

Sunset’le çok uzun yıllardır çalışıyorsunuz; bu durumun tasarımlarınızı hayata geçirirken avantajları ve dezavantajları nedir?

Sunset’le 20 yıla yakın zamandır çalışıyoruz, işleyişin tümüne hakimiz ve birbirimizi çok iyi tanıyoruz. Dolayısıyla birlikte oluşturduğumuz ilkeler çok hızlı yol almamızı sağlıyor, deneme-yanılmaları engelliyor.

Yeni alanı yaratırken çıkış noktanız neydi?
Öncelikli ihtiyacımız değişen mevsim şartlarında bize esneklik sağlayacak bir yapı oluşturmaktı. Sunset’in konumu dolayısıyla ödün verilemez kıymetli ve özel manzarası ile ilişki çok önemliydi. Ayrıca yeni mekanın diğer bölümlerle her anlamda (ışık, renk, doku, malzeme birliği, konfor şartları) bütünleşmesine dikkat ettik.

Modern olmakla birlikte buranın doğal ortamına son derece uyumlu bir alan ortaya çıkmış. Bu modern-ama-doğal hali nasıl yarattınız?

Yarattığımız mekanın çevre ile ilişkisini kurgulayıp, güçlü bağ kurmak, iç-dış mekan ilişkisi açısından önemliydi. Bunun için tamamen şeffaf ve taşınabilir bir cam cephe yaptık. Kullandığımız ahşap deck zemin ve detayları, iç mekan bitkileri, sandalye modelleri, özel tasarlanan aydınlatma elemanları, akustik detaylar zamansız ve şık çizgimizden ödün vermeden misafirlerimizin rahat hissedeceği ortamı yaratmak için tek tek seçildi.

Kaç kişilik bir mekan burası? Ne gibi çalışmalar gerçekleşti bu proje sırasında?
Oturma düzenine bağlı olarak 170 kişilik bir

mekan oluşturduk. Dev şemsiye, hareketli cam paneller ve sökülüp takılabilir kumaş kanallı ısıtma sistemi ve alt yapısı kuruldu. Ardından ahşap deck zemin yapıldı.

Mekanı kavrayan bu çadırın taşındığı güne şahit olduk; oldukça zor bir uygulamaydı. Bu çadırı tercih etmenizdeki etkenler nelerdi?
Mekanın konumu dev şemsiyenin montajını iyice zorlaştırdı ama açılır kapanır bir tavan önemliydi. Bu bölüm bizim cabriolet bölümümüz diyebiliriz, yaz geldiğinde misafirlerimizi yıldızlar altında ağırlamak vazgeçmek istemediklerimizden. Yeni mekanımız yaz ve kış şartlarında tamamen farklı iklim koşullarına göre şekil alabilmekte, cephesi ve çatısı açılıp kapanabilmekte.

Bu kadar kişinin aynı mekanda sohbet edip yemek yerken birbirlerinin sesinden rahatsız olmamasını nasıl sağlıyorsunuz?
Dev şemsiyenin altında tavan malzemesi olarak kullandığımız kumaş akustik konfor sağlıyor. Zemin kaplamasında uyguladığımız ahşap malzeme ve detayları da bu konforu destekliyor.

İyi bir mimari veya dekorasyon tasarımı nedir sizin için?
İyi bir mimari tasarım veya dekorasyon mutlaka insan merkezli olmalıdır, insana iyi hissettirmelidir.



“BU ALAN BİZİM CABRIOLET BÖLÜMÜMÜZ DİYEBİLİRİZ, YAZ GELDİĞİNDE MİSAFİRLERİMİZİ YILDIZLAR ALTINDA AĞIRLAMAK, VAZGEÇMEK İSTEMEDİKLERİMİZDEN.”

KAPASİTE VE HİZMET

- 350 kişilik oturma kapasitesi
- 1.000 kişilik toplam kapasite
- İstendiğinde kosher menü

Kurumsal Davetler; lansman, basın toplantısı, şirket organizasyonları...

Kişisel kutlamalar; bar mitzvah, nişan, düğün, doğumgünü, brunch, baby shower...

KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

**YERYÜZÜNÜN EN DEĞERLİ
ŞARAPLARINDAN İKİSİ,
SUNSET KAVININ DA
MÜCEVHERLERİ... BALTİK
DENİZİNİN DERİNLİKLERİNDE
YILLANMIŞ ASIRLIK ŞAMPANYA
İLE BORDO'NUN GELMİŞ
GEÇMİŞ EN MUHTEŞEM
ŞARABININ ÖYKÜLERİ DE,
BENZERSİZ LEZZETLERİ
KADAR İLGİNÇ.**



İki Şişenin Hikayesi

Charles Dickens ünlü *İki Şehrin Hikayesi* romanına, “Zamanların en iyisiydi, zamanların en kötüsüydü” cümlesiyle başlar. Sunset Restaurant’ın kavını süsleyen iki şişenin hikayesine ise “Zamanların en iyisiydi, şarapların en iyisiydi” diye başlamalı... Dünyanın en değerli ve nadir şampanyası olan Heidsieck & Co. Monopole Goût Américain, 1907 rekoltesinde üretilmişti. Bu yıl hem iyi bir hasat yılıydı, hem de dünyanın de geleceğe umutla baktığı yıllardan biriydi. 1800’lerin ortalarında Avrupa’da kabanar isyan dalgaları yatışmıştı, dünya ticareti canlıydı, İngiltere sanayi devriminin meyvelerini topluyor, Fransa ise lüksün ve zarafetin doruğa çıktığı “Belle Epoque” dönemini yaşıyordu. Paris bistrolarında kankan danslarının neşeli melodilerine açılan şampanyaların patirtisi eşlik ediyor, okyanusun öte yakasındaki Amerika da yeni buluşların, canlanan ekonominin ve renklenen sosyal hayatın tadını çıkarıyordu. Birinci Dünya Savaşı’na henüz yedi yıl vardı, savaşa

kadar tırmanacak gerginliklerin ibresi henüz yükselmemişti. Saygın şampanyaevlerinden Heidsieck & Co. Monopole, o yılın ürünlerinden bir kısmını hafif tatlı yaptı ve Amerikan damak zevkine uygun bu şampanya tipine o yıllarda verilen isimle “Goût Américain” (Amerikan tadı) etiketiyle şişeledi. 7 yıl sonra, Birinci Dünya Savaşı çıktığında şampanyalar piyasadaydı.

1914’te başlayan savaş, 1916’da en kanlı dönemine girdi. Savaşıran ülkeler ağır silah ve cephanelerini sivil yük gemilerinin ambarlarında naklediyorlar, o yüzden de denizlerde tam bir paranoya yaşıyorlardı. Özellikle Almanlar “U-Boat” denilen küçük denizaltılarla silah taşıdığından kuşkulandıkları şilepleri batırıyorlardı. İsveç bandıralı küçük yük gemisi Jönköping de bu akıbete uğradı... Silah taşımayan, St. Petersburg’a Çar II. Nikola’nın ısmarladığı şampanya, konyak ve Burgonya şaraplarını götüren gemi, 3 Kasım 1916 sabahı bir Alman torpiliyle Baltık denizinin dibini boyladı.

Tam 82 yıl sonra Finlandiya açıklarındaki batığın yeri bulundu ve dalgıçlar 64 metredeki enkaza daldılar. Şarap ve konyak fiçileri dağılmıştı ama 3 bin şişe şampanya sapasağlam duruyordu. Su yüzüne çıkan ilk dalgıç, elindeki şampanya şişesini bir zafer sancağı gibi salladı ve o güverteye tırmanır tırmanmaz da açtı. Asırlık şampanya, TV kameralarının önünde batığın bulunuşunun şerefine içildi.

Gerçek tadım ise, yine TV kameraları önünde, bu kez Christie’s müzayede evinde yapılacaktı. Eksper Duncan McEuen, etiketi suda erimiş ama kurşundan kapsülü ve altındaki mantarı sapasağlam kalmış şişelerden birini açtığına, tek kelimeyle bir şok geçirdi. Altın sarısı, sağlıklı bir renkteki şampanya mükemmel köpürüyordu ve tadı da çok iyiydi. “Taze ve genç havalı bir şampanya... Tereyağımsı, bisküvitimsi tadlara sahip. Finalde hoş bir tatlımsılık kalıyor. Zengin ve klas... Belli ki okyanusun dibindeki dört derecelik sabit sıcaklık, şampanyayı mahzenlerden bile iyi saklamış!” dedi.

Dünya tarihinin bu en değerli şampanyasının şişesi Moskova’da bir müzayedede 275 bin dolardan alıcı buldu. Christie’s’de yine bir artırma ile satılan 2 bin şişeyi ise Caviar House satın aldı ve astronomik fiyatlarla servis etti. İşadamı Hakan Uzan da burada tadıp çok beğendiği şampanyadan iki şişeyi kendi kavi için aldı. TMSF 2004’te Uzan ailesinin malvarlığına el koyup kavını da satışa çıkardığında, bu iki şişe de en değerli parçalar olarak satıldı. Ve bu iki şişe Sunset’in kavındaki yerini aldı...

1912’de batan Titanic’in son gecesinde de servis edilen bu şampanya, halen 950 bin lira fiyatıyla Sunset kavının en değerli şişesi olarak kendisini açtıracak

cesur ve tutkulu şarapseveri bekliyor, asırlık güzellik uykusunu sürdürüyor.

Zafer Yılının
Taçlandığı Şarap

Sunset kavının ikinci en değerli şişesi, Bordo’nun efsanevi “Premier Grand Cru Classé” si Château Mouton-Rothschild’in 1945’i... 1945, İkinci Dünya Savaşı’nda Hitler ordularının çizmeleri altında inleyen Fransa’ya tanrının iki büyük hediyesiyle geldi. Savaş sona erdi ve Fransa işgalden kurtuldu... Ve sanki ülke bunun bayramını yapсын diye, Fransa’nın en büyük şarap bölgesi Bordo’da olağanüstü bir bağbozumu yaşandı. Üzümler mükemmel olgunlaştı, yılların acılarını enfes yudumlarıyla dindirecek şaraplara hayat verdi. Savaş yıllarını yeraltı direniş örgütünde geçiren Musevi bağcı Baron Philippe de Rothschild, özgürlük sevinciyle bağlarına döndüğünde bu mutlu hasadı yaşadı. Ve sanatsever baron, o coşkuyla ressam arkadaşı Philippe Julian’a 1945 şişesini süsleyecek özel bir etiket ısmarladı: “45 zafer yılımız... Zaferi sembolize eden, ‘Victoire’ kelimesinin ‘V’sini çizdiğin bir etiket hazırla sevgili dostum...” Julian harika bir V yaptı. Harfin kenarlarını barış sembolü defne dalları süslüyor, tam ortasında da “Anneé de la Victoire” (Zafer Yılı) yazıyordu. Bu etiket öylesine beğenildi, şaraptan o kadar çok şişe koleksiyonlara kaldırıldı ki, her zaman sanatçılarla içli-dışlı olan, daha 1924’te şarabının etiketini Jean Carlu’ya çizdiren Baron, “Bundan böyle her yılı bir sanatçı resimlesin” dedi. Ve o gün bu gündür Picasso’dan Dalí’ye, Chagall’dan Miro’ya en büyük ressamların bu şaraba özel resimleri etiketlerde geçit resmi yaptı. Zafer yılında başlayan bu olağanüstü gelenek hâlâ sürüyor, ressamların orijinal yapıtları ise şatodaki Şarap ve Sanat Müzesi’nde sergileniyor.

1945 Mouton, değerini sadece sembolik öneminden ve etiketindeki harika desenden mi alıyor? Hayır... İngilizlerin saygın şarap dergisi Decanter’in “Ölmeden önce içmeniz gereken 100 şarap” listesinin başlarında yer alan Mouton 45, yıllanmış şarapların büyük ustası Michael Broadbent’a göre de 20. yüzyılın en muhteşem rekolterlerinden birinin en muhteşem şarabı. O kadar ki, dev “Vintage Wines” kitabında en beğendiği şarapları 5 yıldızla ödüllendiren Broadbent, 45



Mouton’a prensielerini bozma pahasına 6 yıldız veriyor... 2001’de, yarım asırdan yaşlı şarabı son tattığında bile öyle etkileniyor ki, şu notları alıyor: “Şarabın gücü ve baharatsılığı, kadehten etrafa Etna yanardağının püskürmesi gibi yayılıyor...”

2004’te arttırmaya çıkarılan Uzan koleksiyonunun 4 bin şişe nadir şarabı arasındaki tek 1945 Mouton Rothschild, Sunset kavının asırlık Heidsieck ile birlikte bir diğer mücevheri.

Eksperlere göre her ikisi de içim özelliklerinin doruğunda olan bu olağanüstü şişeler, sadece birer şampanya ve şarap değil, birer sıvı tarih aynı zamanda. Salvador Dalí’nin ünlü resmindeki “Eriyen Zamanlar”, birer şişeye sığdırılmış gibi. O yüzden insan bu tür şarapları paranın tartısına koyup fiyatlarını konuşmakta zorlanıyor. Evet, Jönköping’in fiyatı 950 bin, 1945 Mouton’unki de 345 bin lira... Ama eklemeli; bu emsalsiz şarapların dünyadaki diğer şişelerinin yanında, yine de “okazyonel” fiyatlarda...



TIPS FROM SEMI
SEMI LICHY

YAZ MEVSİMİNİN, BİRAZ YAVAŞ DA OLSA YAKLAŞMASI İLE BİRLİKTE 2019 İLKBAHAR-YAZ TRENDLERİ DE YÜZÜNÜ GÖSTERMEYE BAŞLADI. BURADAN YOLA ÇIKARAK LEZZET ÜZERİNE YENİ TRENDLERİ, YÖRESEL TATLARI VE İSTANBUL'DA YENİ AÇILAN MEKANLARI İNCELEMENE NE DERSİNİZ.

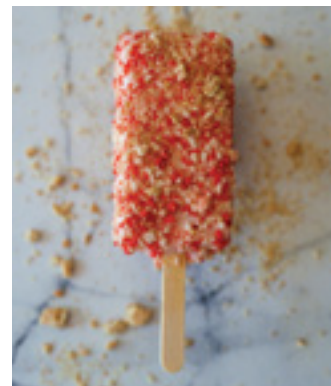


AVOKADO

Birkaç yıldır tahtını kimseye kaptırmayan avokado 2019 yılında da hükümdarlığını sürdürüyor olacak. "Hipster"ların tüketmekten vazgeçemediği avokado bu kez farklı formlar alıp Michelin yıldızlı restoranların menüsüne girecek. Yani kendisini tabaklarda tost olarak değil, daha çok füzyon ve minimalist olarak göreceğiz. Örneğin kaz ciğeri ile servis edilerek daha sofistike bir kimliğe bürünecek.

DONDURMA

Dondurma yazın vazgeçilmezi. Yazları dondurmayı tahtından hiçbir tat indiremez. Bu yaz da dondurma liderliğini sürdürüyor olacak ancak biraz daha farklı şekilde: Aıştığımızın biraz dışına çıkarak, baharatlar ile ya da çekirdekler ve tohumlar ile hazırlanacak.



GELENEKSEL MEKAN; SÜT ÇİÇEĞİ, İZMİR

İşimin en güzel yanlarından biri yeni ve güzel tatlar peşinde gitmek. Bunun için de gitmeyeceğim yer yok inanın. İşte bu mekanlardan biri de İzmir Göztepe'de yer alan Süt Çiçeği. Göztepe'de minicik bir dükkanda başladılar şimdi birkaç şubeye ulaştılar. Bizi çocukluğumuzdaki kazandibi tatlısıyla buluşturdular. Süt Çiçeği'nin özelliği ürünlerinin katkısız olması: Yağı alınmamış gerçek süt, pancar şekeri ve kendi öğüttükleri pirinç unu ile hazırlanıyor. Ateşteki tepsiler elde tek tek çevrilerek, günlük üretiliyor. Sakızlı, bademli, antepfıstıklı ve sade olmak üzere dört farklı çeşit kazandibi ise hepsinin arasından sıyrılmış desek yanlış olmaz. Süt Çiçeği, pazar günleri hariç haftanın her günü sabah 08:00 ile akşam 20:00 arası açık. Dışarıya siparişi olmayan mekanın ürünlerini tatmak isterseniz gelip yemeniz şart. Normalde beyaz tabakta servis edilen kazandibinin eğer son bir-iki porsiyonu kaldıysa ve sipariş sırası size geldiyse size kazandibi tepsisini veriyorlar ve siz kaşık ile tepsiyi sıyrarak yiyorsunuz. İnanın muazzam bir deneyim.

ORANGE WINE

İçme trendleri arasına bu sene "Orange Wine" eklenecek. İsminden de anlaşılacağı gibi "portakallı şarap" demeyeceğim. İsmi sadece Orange Wine. Portakal şarabı aslında beyaz üzümünden yapılan bir şarap çeşidi; tadı beyaz şaraptan farklı ve daha ekşi. Bu güzel şaraba en çok Etiyopya, Fas ve Kore mutfaklarının yakıştığını belirtiyim.



MINİMALİST LEZZETLER

Bir önceki yazımda 2019 yeme-içme trendleri arasında "raw food" yani çiğ beslenmeden söz etmiş ve birçok Hollywood starının da bu tarz kitaplara yöneldiğinden bahsetmişim. Damağımızın iyice rafine olması ile birlikte yemek ve yemek tarihçesi kitaplarına merak da gün geçtikçe artıyor. Sosyal medya ise yemek tariflerine çok kısa yoldan ulaşmamızı sağlıyor.

2018 yılı dünyada Nordic food, yani kuzey ülkelerinin mutfaklarının yılıydı. Bunlar arasında Norveç, İsveç, Finlandiya, Danimarka yer alıyor. Bu ülkeler bize kompleks tatların basit ve bir o kadar da minimalist şekilde sunulduğunu gösterdi. 2019 yılında da bu akım devam edecek.Tabak süslemelerinde ise toprak tonları, natürelilik ön plana çıkacak.

Bu akıma tam bir kontrast olarak ise Pop-art tabak süslemeleri yüzünü bize gösterecek. Yani Andy Warhol tabaklar masalarda yerini alacak. Bol bol fotoğraf çekmeye hazırlanın!



Bahar Tazeliği

SUNSET'İN YENİ MENÜSÜ, DENİZ ÜRÜNLERİ AĞIRLIKLI BİR SEÇKİYİ HAFİF LEZZETLERLE BULUŞTURUYOR. İLKBAHAR İÇİN ÇİÇEKLERLE SÜSLENMİŞ YEMEKLER HAZIRLAYAN CHEF FABRICE CANELLE, BU ŞEKİLDE YENİ MEVSİMİ DE SELAMLİYOR.

Fotoğraflar *BURAK TEOMAN*



KIRMIZI PANCAR, HAVUÇ, BALKABAĞI RAVIOLI,
PESTO SOS VE PORTAKAL YAĞI, PARMESAN İLE (GLÜTENSİZ)



NORVEÇ SOMON BALIĞI VE DENİZ LEVREĞİ TARTAR,
AMARILLO KIRMIZI BIBER SOS, AMARANTH VE OSETRA HAVYAR İLE



IZGARA BARBUN BALIĞI,
LİMONLU KEREVİZ, ACILI DOMATES,
KÖRİ KIRINTILARI VE MİKRO KIŞNIŞ İLE



DENİZ KEREVİTİ TEMPURA,
BEARNAISE KROKET İLE



LAGOS ROTI,
ZENCEFİL VE CHİLİ BİBERİ, SUSAMLI İSPANAK VE BALLI HARDAL SOS İLE



KIRMIZI KÖRİLİ ÖRDEK,
CALAMARATA MAKARNA, MİSKET LİMONU
VE SHIITAKE MANTAR İLE



DENİZ SALYANGOZU,
AJI PANCA VE YUZU TEREYAĞI İLE



GÜL SUYU DONDURMA,
MERINGUE VE SUMAK İLE

lezzet Destekleri

FABRICE CANELLE'İN HAZIRLADIĞI
LEZZETLERE KATTIĞI SEBZE VE MEYVE
TOZLARI İLE YAĞLARI, DAMAKTA BELLİ
BELİRSİZ HİSSEDİLSE DE, YEMEKLERE
MÜTHİŞ BİR DERİNLİK KAZANDIRIYOR.
ALINAN TADI YOĞUNLAŞTIRAN BU
DOĞAL LEZZET DESTEKLERİNİN NASIL
HAZIRLANDIĞINI FABRICE CANELLE BİZZAT
GÖSTERDİ, BİZE DE SİZE AKTARMAK KALDI.

fotoğraflar BURAK TEOMAN



Şık bir yemek menüsü hazırlarken, baharatlarla birlikte veya alternatif olarak kullanabileceğiniz lezzet katkıları için size harika bir önerimiz var. Chef Fabrice Canelle'in meyve, sebze ve bitki kabukları ile yapraklarından hazırlayarak ortaya çıkardığı bu tat dokunuşları, hazırlaması kolay olmalarıyla da hoşunuza gidecek.

İster toz olarak, istersenizde aromatik yağ olarak yemeklere ekleyebileceğiniz bu doğal katkılarla, hazırladıklarınıza farklı rayihalar kazandıracak, tüm alkışları toplayacaksınız.



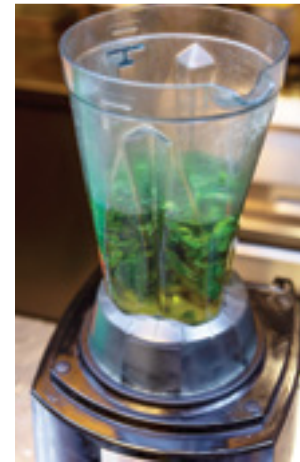
YAĞLAR AROMAYI ORTAYA ÇIKARIYOR

Sebze ve meyve aromalı yağları elde etmek için, yağların ve bitki özlerinin blender'da yüksek devirde karıştırılması önemli. 10 dakika boyunca karıştırılan içerikten, en sonunda sıcak duman çıkıyor ve böylece işlem sonlandırılıyor.



Portakal ve limon yağları; bu meyvelerin tazeleyen şerit olarak soyulmuş kabukları ile hazırlanıyor. Blender'da çekilen kabuklara (rende veya ince şeritler), üzüm çekirdeği yağı ve Maldon tuzu eşlik ediyor. Blender'da işlem bitikten sonra, elde edilen yağı yavaşça karıştırıp buz üzerine alarak rayihasını, rengini ve tadını korumasını sağlıyoruz.

Bu yağlara; ızgara tavuk, buharda pişirilmiş balık ve sebzeler gibi bir çok yemekte eşlikçi olarak yer verebilirsiniz.



KULLANIM ÖNERİLERİ

Elde ettiğiniz bu aromatik yağları ya bu hallari ile ya da tuz, karabiber, limon suyu ile karıştırarak sos haline getirip yemeklerinize ekleyebilirsiniz. Fabrice Canelle'in tercihi, bu lezzetli yağları özellikle ızgara balık, tavuk ve sebzelerle birleştirmek.

Bir diğer seçenek de "Malto (Crumble yapımında kullanılan bir çeşit toz)" kullanıp, teflon bir tavada pişirerek "yağ kırıntıları" hazırlamak.

Aperatif olarak tüketmek içinse, yağları labne ile karıştırıp, minik krakerler veya ekmek dilimleriyle sunabilirsiniz.



RENKLİ TOZLAR İLE GÖRSEL ŞÖLEN

Aromatik yağların yanı sıra Canelle'in başvurduğu bir diğer teknik ise bitki tozları. Bu işlemde, havuç, portakal ve limon gibi sebze-meyvelerin kabukları bir soyucu yardımıyla incecik soyulup süzgeçe konarak (hava alıp kurumayı kolaylaştırmak için) fırında 3 gün geçirmek üzere yerleştiriliyorlar. Kurutma işlemi bittiğinde, kabukları iyice ezip karıştırarak renkli ve lezzetli toz bulutçukları elde etmiş olacaksınız.

Aynı yöntemle defne yapraklarını da kurutup toz haline getirmek mümkün.

Makarna, risotto, balık ve daha birçok yemekte bu nefis tozları kullanabilirsiniz.



Aromatik tozlar, yemeklere sadece lezzet katmıyor, görsel açıdan da destek oluyor: Örneğin, makarnanın üzerine serpilene bir sebze tozu, kattığı rayihanın yanında, renkli görünümüyle sofrada şıklık yaratıyor. Canelle'in tercihi tozları daha çok sıcak yemeklerin üzerine serpmek; ünlü chef bu şekilde, ısı ile birlikte tozların lezzet ve kokularının iyice ortaya çıktığını belirtiyor. Portakal ve limon tozlarını özellikle balık ve Satay ile kullanan Canelle, tat açısından bu iki meyvenin en yoğun sonucu verdiğini vurguluyor.

Bu yöntemleri kullanarak, birçok yiyeceğe farklı ve yoğun aromalar kazandırmak olası. Örneğin misafirlerinize sunacağınız Burrata'lara fesleğen ile hazırladığınız yağı enjekte edip, tüm övgüleri toplayabilirsiniz!



SEVİLEN ŞARAPLARI YÖNETİM KURULU ÜYESİ *Enis Güner*

**ŞARAP ÜRETİMİ DENDİĞİNDE
SEKTÖRDEKİ FİRMALARIN
ÇOĞUNUN AİLE ŞİRKETLERİ
OLDUĞUNU GÖRÜYORUZ.**

**SEVİLEN ŞARAPLARI
YÖNETİM KURULU ÜYESİ
ENİS GÜNER'E GÖRE, BU
DURUM AİLENİN KENDİ
BİRİKİMİNİ, KARAKTERİNİ
ÜRETTİĞİ ŞARABA
YANSITMASI VE GELENEKSEL
LEZZETİ KORUMASI ADINA
DOĞRU BİR YOL.**

Genelde şarap firmaları aile müesseseleri oluyor, sizin markanız da öyle. Kaliteyi korumak için bu durum kriterlerden biri midir?
Dünya şarap sektöründe, şarap üreticisi firmaların yönetiminde büyük oranda ailelerin bulunmasıyla beraber, aile üyeleri firmaların üretim bölümünde yoğun görev alıyorlar. Şarap ve ana hammadde olan şaraplık üzüm üretimi; ailenin karakterini yansıtır, yani kişiselleşmiştir. Farklılık yaratmak, o ailenin imzasıdır. Bu sektördeki aileler, yıllardır süregelen geleneksel lezzetlerini profesyonellere bırakmayı tercih etmezler. Bu büyük oranda kaliteyi ve o aileye has geleneksel tadı korumak için doğrudur.

Firmanızın geçmişini bizimle paylaşır mısınız?
Ailem, 1940 yılında Bulgaristan Vidin şehrinde Türkiye'ye gelmiş. Ailemizin büyüğü İsa Güner, Vidin'de

mandıra ve şarap üretimi yapıyormuş. 1942'de, geleneksel yapısını koruyarak İzmir Çankaya semtinde şarap imalathanesini kurmuş. 1955'de ise, şu an İsabey Bağevi ve Restaurant olan İzmir Menderes ilçesindeki ilk bağ arazisini satın alarak, ülkemizin ilk yüksek sistem bağcılığını Cabernet Sauvignon üzümü dikerek gerçekleştirmiş. Şu an şirketimizin 1600 dönüm bağ alanı mevcut. Bu bağlar İzmir Menderes bölgesi ve Denizli Güney ilçesi bölgesinde yer alıyor.

1942'de 50.000 litre ile başladığı imalatı, 2019 senesi itibarıyla 9 milyon litreye çıkaran Sevilen Şarapları, kapasitesi ve üretimi ile ülkemizin en büyük şarap firmalarından biri konumunda. 2011'de inşa edilen Sevilen Magnesia Şaraphanesi de ülkemizin tek çatı altında yer alan en büyük ve en modern tesisi.

Üzümün bağdan toplanmasından şarap olana kadar evrimini sizden dinlemek isteriz...

Kaliteli şarap bağda üretilir. Ülkemizde şarap için bağcılıkta modern ve geleneksel yöntemleri bağlarımıza adapte etmiş bir firmayız. 1600 dönümlük bağlarımızda her metrekaresi özel kontrollü damlama-sulama sisteminden, bölgenin karakteristik yapısına uygun en doğru bağcılık yapısına titiz bir çalışma yürütüyoruz. 12 ay süresince bakım yapıyor ve en doğru zamanda üzüm çeşidi ve bölge karakteristiğine göre hasat alınıyor. Hasat edilen her üzüm tanesi, kalitesi korunarak özel taşıma kasalarında ve en kısa sürede şaraphanemize sevk ediliyor. Ardından soğuk işlem uygulanarak sap ayırma, kırma işlemleri gerçekleşiyor ve tamamen oksijenden arındırılmış sistemlerle üzüm şıra haline getirilerek en doğru şekilde fermantasyon yapılıyor. Sağlıklı fermantasyon ile üretilen ham şaraplarımız, özelliklerine göre dinlendiriliyor ve son şişelemeden önce karışımları degüste edilerek tat olgunluğu ve lezzet seviyeleri ölçülerek marka özelliklerine göre klasifikasyonları gerçekleştiriliyor. Yıllandırılması gereken şaraplar 8 ile 16 ay arasında yüzde 100 Fransız meşe fıçılarında olgunlaştırılıyor. Dünyanın en modern dolum hatında el değmeden şişelemeleri yapılan ürünler piyasaya sunulmadan önce



tekrar klasifikasyonlarına göre şişe dinlendirme işleminden geçiyor. Ardından sabit 17 derece ve yüzde 60 nemli kavrımızda piyasaya verilmeyi bekliyor.

Hangi üzüm çeşitlerinden şarap üretiyorsunuz?
Fransız sepağlarımız; Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc ve Alicante Bouschet. Anadolu sepağlarımızı ise şöyle sayabilirim; Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Bornova



“HASAT EDİLEN HER ÜZÜM TANESİ, KALİTESİ KORUNARAK ÖZEL TAŞIMA KASALARINDA VE EN KISA SÜREDE ŞARAPHANEMİZE SEVK EDİLİYOR. ARDINDAN SOĞUK İŞLEM UYGULANARAK SAP AYIRMA, KIRMA İŞLEMLERİ GERÇEKLEŞİYOR VE TAMAMEN OKSİJENDEN ARINDIRILMIŞ SİSTEMLERLE ÜZÜM ŞIRA HALİNE GETİRİLEREK EN DOĞRU ŞEKİLDE FERMANTASYON YAPILIYOR.”



“2019 İTİBARIYLA ÜRETİMİMİZ 9 MİLYON LİTRE; BU KAPASİTEYLE ÜLKEMİZİN EN BÜYÜK ŞARAP FİRMALARINDAN BİRİ KONUMUNDAYIZ. 2011’DE İNŞA EDİLEN SEVİLEN MAGNESİA ŞARAPHANESİ DE ÜLKEMİZİN TEK ÇATI ALTINDA YER ALAN EN BÜYÜK VE EN MODERN TESİSİ.”

Misketi, Emir, Narince ve Sultaniye.

Aileniz dolayısıyla küçüklüğünüzden beri bu işin içindesiniz, başka sektörlere yönelmeyi düşündünüz mü yoksa yol planınız çocukken çizilmiş miydi?

Şöyle belirtiyim, ilk kullandığım araç bağ traktörüdür. Çocukluğumdan beri bağcılık ve şarapçılık içindeyim ve öyle büyüdüm. Üniversite eğitimimde UC Davis’de Viticulture ve Enology okudum. Başka bir iş hiç düşünmedim.

Tesislerinizi birkaç yıl önce yeni bir yerleşkeye taşıdığınızı biliyoruz, daha geniş bir alanda üretim yapmak lezzeti olumlu yönde etkiledi mi? Ülkemizin ve hatta dünyadaki en modern şarap üretim tesislerinden biri olan Sevilen Magnesia şaraphanemizi 2011’de faaliyete geçirdik. Burada, 17500 metrekare kapalı alan içinde yaklaşık 7500 ton üretim gerçekleşiyor.

Üretim prosesi; sadece miktar artması olarak değil ama son sürüm teknoloji ve sistemler ile donatıldığından dolayı kaliteyi olumlu şekilde etkiledi ve bu anlamda bizim için çok büyük kazanç oldu.

Şaraplarınızı yurtdışında da satıyorsunuz, nasıl geri dönüşler alıyorsunuz?

İhracatımızı 15 ülkeye gerçekleştiriyoruz. Uzak-doğu; Avustralya, Singapur ve Çin önemli ihracat noktalarımızdan. Batı’da ise İngiltere ve Amerika Birleşik Devletleri ön sırada geliyor. O ülkelerin in-

sanı denemediği üzüm türlerinden şaraplara önce-lik veriyor ve bu öncelikte de fiyat önemli bir satın alma kriteri oluyor. Bu pazarlarda, İsabey Sauvignon Blanc, Plato Kalecik Karası, Nativus Öküzgözü & Boğazkere özellikle tercih edilen şaraplarımız.

Ödüllü şaraplarınız için neler söylemek istersiniz?

Kurulduğumuz 1942 yılından beri her yıl katıldığımız ulusal ve uluslararası yarışmalarda aldığımız binin üzerinde ödül ve takdirler, mesleğimizi en doğru biçimde icra ettiğimizin kanıtı. Bu ödüller aynı zamanda, her geçen gün kendimizi günün değişen şartlarına uyumlu duruma getirdiğimizin göstergesi.

“İyi şarap” dendiğinde ne anlamalıyız?

Şarapsevenin ikinci kadehi tekrar ve tekrar içme talebi o şarabın iyi şarap olduğunun kanıtıdır.

Sizin seçimleriniz; örneğin et yemeği, balık ve akşamüstü aperatifi olarak hangi üzüm/ hangi şarapları tercih ediyorsunuz veya öneriyorsunuz?

Sadece öğün farklılığı değil, mevsim farklılığında şarap tercihleri değişmelidir. Kış aylarında; orta ve



ağır yıllandırılabilen kırmızılar, baharda; roze ve fiçili beyazlar, orta kırmızılar, yazın ise narin beyazlar, güçlü rozeler ve hafif kırmızılar olmalı. Öğünlerde ise öğlen hafif beyazlar, rozeler veya hafif genç kırmızılar, akşam ise fiçili beyazlar ve orta-güçlü fiçili kırmızılar olmalı. Kalecik Karası veya Pinot Noir hafif ve orta yapılı şaraplardır. Syrah veya Cabernet Sauvignon güçlü dokulu kırmızılardır.

Yabancı şaraplarla Türk şarapları arasındaki farklar nedir size göre?

Tabii ki bölgesel farklılıklar kendini damakta hissettirir ama şarabı zengin kılan öge de bu bölgesel farklılıklar, yani iklim ve toprak farklılıklarıdır. Türk şaraplarında son yıllarda ciddi tat zenginliği ve temiz aromalar alınıyor. Bu, şarap için bağcılıkta büyük gelişme kaydedildiğini kanıtıyor. Şaraplardaki aroma profillerinin zenginleşmesi ise proseslerin şaraphanede çok daha üst düzey yapıldığının göstergesidir. Yabancı şaraplar yeni dünya ve eski dünya diye ayrılıyor. Ülkemizde hem yeni dünya hem de eski dünya stili şaraplar yapıyor.

Ülkemizde şarap üretmek hakkında eklemek istedikleriniz var mı?

Ülkemiz üretici sınıfında yer alıyor. Dünyada üretici ülkelerde ÖTV yoktur veya çok sınırlıdır. Maliyetlerimiz dövizle bağlı olduğundan rekabette finansal açıdan çok geride kalıyoruz. Ülkemiz şarapları ayrıca tanınmıyorlar, tanıtım için yapılan reklamlar ise bütçelerin limitli olması sebebiyle kısıtlı kalıyor.

Evde şarabı nasıl saklamalıyız?

Evde şarabınızı yerleştirdiğiniz yer sabit sıcaklıkta ve yüzde 50 nem üzerine sahip bir ortam olmalıdır. Tercihen şarap dolabında beyazlar +7 derecede ve kırmızılar +16 derecede saklanmalıdır.

Mutlaka tanımadığınız markalardan da şaraplar alıp tadına bakıyorsunuzdur; hiç bilmediğiniz bir şarabı alırken hangi kriterlerden geçirip seçiyorsunuz?

Kesinlikle bölge; hangi şarap bölgesinde üretildiğine bakarım. Sonra üzüm cinsi, ardından üretim yılını kontrol ederim. Bu kriterleri fiyat ile birlikte değerlendirildiğimde sonuç uyumlu ise satın alıyorum.



İSABEY BAĞEVİ’NE DAİR

Ülkemizin, şarap turizmine yönelik ilk mekanı 2002’de İsabey Sauvignon Blanc bağlarımız içinde faaliyete geçti. Bu tesisimiz; a la carte restoranımız, 2 odalı bağ otelimiz, şarap tadım-eğitim alanımız ve satış mağazamız ile faaliyetini sürdürüyor. Tesisimizin şirket toplantıları ve özel davetlerin gözdesi durumuna gelmesi bizim için büyük mutluluk.

“KÜÇÜKLÜĞÜMDEN BERİ BAĞCILIK İÇİNDEYİM. İLK KULLANDIĞIM ARAÇ DA ZATEN BAĞ TRAKTÖRÜYDÜ.”

YAPI KREDİ
GENEL MÜDÜR YARDIMCISI

*Serkan
Ülgen*

**BU YIL 75. YILINA GİREN
YAPI KREDİ'NİN CRYSTAL
KART AYRICALIKLARINI,
SUNSET'TE BİR ARAYA
GELDİĞİMİZ YAPI KREDİ
GENEL MÜDÜR YARDIMCISI
SERKAN ÜLGEN'E SORDUK.
GELİŞEN TEKNOLOJİNİN
HARCAMA TARZINA ETKİSİNİ
DE İÇEREN SOHBETİMİZİ
SAYFALARIMIZDA
OKUYABİLİRSİNİZ.**

**Kredi kartıyla harcama konusunda Türkiye
nasıl bir yol kat etti son yıllarda?**

Türkiye, kart adedi bakımından bugün Avrupa'nın en büyük pazarı konumunda. Tüketiciler, nakit taşıma zorunluluğunun olmaması, taksitlendirme özellikleri ve harcamalarını takip edebilmeleri gibi artıları nedeniyle, hayatlarını kolaylaştıran bu ürünü çok beğendi. Bununla beraber, tüketicilerin e-ticaret harcamalarına yönelmesi gibi modern yaşamın getirdiği değişimler de kart kullanımını teşvik eden unsurlar arasında bulunuyor. Ülkemizde 2018 yılında kredi kartlarıyla yapılan alışverişler yüzde 18 oranında artış gösterdi. Bunun yanında, temassız kart kullanımının da 2018 yılında bir önceki seneye kıyasla yüzde 30 artması, müşterilerin hızlı ve kolay çözümleri tercih ettiğini gösteriyor. Ödeme sistemi teknolojileri geliştikçe, kredi kartlarının tüketiciler için gün geçtikçe daha da cazip hale geleceğini düşünüyoruz.

**Yapı Kredi Crystal kart sahipleri en çok
nelere harcama yapıyor?**

Öncelikli olarak, giyim ve restoran harcamaları Yapı Kredi Crystal kart sahiplerinin hayatında önemli bir yer tutuyor. Bu sektörleri, süpermarket harcamaları ve sigorta ödemeleri takip ediyor. Öte yandan, uçak bileti ve tur şirketleri gibi seyahat harcamaları da Crystal kart müşterilerinin öncelikli tercihleri arasında yer alıyor.

**Kredi kartının nakit ödemeye göre avantajları
neler sizce? Ayrıca ödeme sistemleri nereye
evriliyor, kısaca bahsedebilir misiniz?**

Geçmişte nakit taşımaya ihtiyaç duymadan sadece banka kartı veya kredi kartıyla dışarı çıkabilmek konforluymuş, günümüzde yalnızca telefonumuzu yanımıza alarak tüm ödemelerimizi yapabildiğimiz bir döneme giriyoruz. Kartlı ödeme sistemlerinin teknolojik yeniliklere bu kadar hızlı adapte olabilmeleri,

nakit ödemeye göre büyük bir avantaj. Yeni ödeme yöntemleri ile kartlı ödeme sistemlerinin plastik kartların ötesine geçip, yeni ve farklı birçok formda kullanılabileceğini rahatlıkla söyleyebiliriz.

Biz de Yapı Kredi olarak, kredi kartlarının dijital dönüşümüne liderlik etme vizyonumuz doğrultusunda müşterilerimize hız ve kolaylık sağlamak adına tüm dijital ödeme çözümlerini World Mobil ve de Yapı Kredi Mobil uygulamalarımızın içinde bulunan Yapı Kredi Pay çatısı altında birleştirdik. Müşterilerimiz, 'Mobil Ödeme' çözümü ile NFC özelliği olan Android telefonlarını POS cihazlarına yaklaştırarak güvenli ve temassız olarak alışveriş yapabiliyor. Bunun yanında internetten yaptıkları alışverişlerde, ödemelerini Yapı Kredi Pay üzerinden QR kod okutarak gerçekleştirebiliyor. Diğer bir Yapı Kredi Pay çözümü olan 'Araçta Ödeme' fonksiyonu sayesinde ise Opet'ten yaptıkları akaryakıt alışverişlerini araçlarından inmeden kolayca ödeyebiliyor.

**Yapı Kredi Crystal kart nasıl çalışıyor;
indirimler nerelerde geçerli?**

Yapı Kredi Crystal kart, pek çok alanda benzersiz faydalar sunuyor. Crystal kart sahibi müşterilerimiz sadece alışverişlerinde değil, kendilerine özel tatil planlamasından, otel ve restoran rezervasyonuna, mekan ve organizasyonlarda öncelik hakkından, sadece VIP davetlilerin kabul edildiği organizasyonlara katılmaya kadar birçok ayrıcalığa sahip oluyor.

Yapı Kredi olarak, Crystal kart sahiplerine, Sunset gibi İstanbul'un en keyifli restoran ve kafelelerinde yüzde 20 indirim ayrıcalığı sunuyoruz. Üstelik müşteriler Çeşme ve Bodrum'un en gözde plaj ve restoranlarında da yüzde 20 indirimden yararlanabiliyor. Öte yandan Crystal kart ile müşterilerimiz yurtdışındaki otel, restoran harcamalarında ve Setur Duty Free'lerde yapacakları alışverişlerde yüzde beş indirim imkanından faydalanabiliyor. Ek olarak, Crystal sahiplerinin yurtdışında yaptıkları harcamalarda kazandıkları ekstra puanlarla daha hızlı puan biriktirme imkanı oluyor.

Crystal ile biriktirilen puanlar ile yurtiçi ve yurtdışı uçak bileti, otel, tur, jet, yat, araç kiralama gibi birçok seyahat harcaması yapılabiliyor. Alan vergisi ödemeden uçmak, refakatçi ve bebek bileti indirimleri gibi daha birçok ayrıcalıktan yararlanabilmek için 444 0 446 VIP Line'dan Yapı Kredi Seyahat Hattı'nı aramak yeterli oluyor. Yeterli puanı kalmayan müşterilerimiz Yapı Kredi Seyahat Hattı'nı arayıp Avanspuan ayrıcalığından yararlanabiliyor. Böylelikle seyahat harcamalarını beklemeden, anında yapabiliyor.

Yurtdışı Seyahat Sigortası ile Crystal müşterileri yurtdışı seyahatlerinde her türlü olumsuzluğa karşı geniş kapsamlı sigorta güvencesi altına alınıyor. Ayrıca kart sahiplerine Avis'ten



araç kiralamada indirim ve puan kazanma ayrıcalığı da sunuluyor. Öte yandan Crystal sahiplerine özel olarak üç ayda bir hazırlanan Crystal dergi, seyahatten dekorasyona, ünlülerle röportajdan moda tüm yenilikleri ve son trendleri müşterilerine aktarıyor.

**Crystal kartı kimlere veriyorsunuz, hangi
kriterlere göre sahip olunuyor?**

Yapı Kredi Crystal kart, özel müşterilerimize verdiğimiz, özel ayrıcalıklar sunan bir kredi kartı. Yapı Kredi Private Banking müşterilerimiz talepleri doğrultusunda bu karta sahip olabiliyor.

**Sizin kişisel tercihlerinize gelirse; dünyadan
ve İstanbul'dan favori restoranlarınızı ve
seyahat rotalarınızı öğrenebilir miyiz?**

Hafta içi günlerinde çoğunlukla Levent'teki Şans Restaurant öğle yemekleri için sevak ziyaret ettiğim bir mekan. Hem keyifli bir akşam yemeği hem de özel kutlamalar için tercihim elbette İstanbul'un ikon mekanlarından Sunset. Diğer birçok şehirde de birkaç lezzet noktası belirlemiş durumdayım.

Yurtdışında Londra, işim gereği sıkça ziyaret ettiğim bir destinasyon. Londra'nın hem entelektüel hem de profesyonel olarak ziyaretçilerini oldukça zenginleştiren bir şehir olduğunu düşünüyorum. Turist olarak bulunmaktan keyif aldığım diğer şehirler ise tarihi, kültürü ve yerel lezzetleriyle Barcelona ve Roma.

YAPI KREDİ OLARAK,
CRYSTAL KART
SAHİPLERİNE, SUNSET
GİBİ İSTANBUL'UN EN
KEYİFLİ MEKANLARINDA
YÜZDE 20 İNDİRİM
AYRICALIĞI SUNUYORUZ.
BUNUN YANINDA
YURTDIŞINDAKİ RESTORAN
VE OTEL HARCAMALARINDA
DA İNDİRİMLER MEVCUT.



Tavad Kamel
ADVANCE ŞİRKETLER
GRUBU C.E.O



FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

Hotel Okura Tokyo'nun sushi bar'ında tabii ki sushi ve Paris Savoy Restaurant'da işkembe sarılı fırında kızarmış özel soslu tavuk kesinlikle favorilerim.

EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...

Deniz mahsüllerinin her türü.

YEMEĞLE İLİŞKİNİZE DAİR BİR ANINIZ...

Çocukluğumda bizim evde Cuma öğlenleri aile yemeği olurdu ve o yemekte annem mutlaka sarma yapardı.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ/ YAPABİLİYOR MUSUNUZ?

Yemek yaparım; daha çok İtalyan stili Akdeniz mutfağı tercihimdir. Porcini mantarlı risotto pişirmeyi en sevdiğim lezzettir.

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

Kobe etini çok severim ama çok yağlı bir et olduğu için yedikten sonra hep pişmanlık duyarım.

SAĞLIK İÇİN ÖZELLİKLE TÜKETTİĞİNİZ BİR GIDA VEYA BESLENMEYLE İLGİLİ TAKINTINIZ VAR MI?

Her gün mutlaka taze kereviz sapı ve taze engi-

nar yemeye dikkat ederim.

GÜNLÜK YEMEK RUTİNİNİZ...

Sabahları 09:00 -10:00 arasında kahvaltımı yaparım ve 17:00 civarında da akşam yemeğimi yerim.

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

Çatal-bıçağı tutuşuna, yemeğe bakışına, nasıl yediğine mutlaka dikkat ederim.

SUNSET SİZİN İÇİN...

Ayda mutlaka iki kez geldiğim Sunset benim için; lezzet, kalite, iyi servis demek. Menüden en sevdiğim lezzet ise karides tempura.

EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ NEDİR?

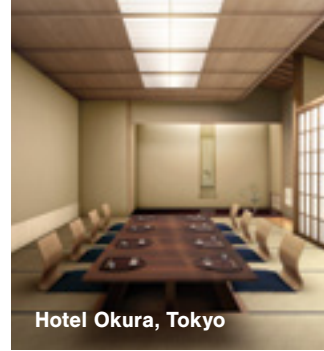
Izgara balık veya özel barbekü soslu et ve İran pilavı olmazsa olmazım. Bu menüye ayrıca bebek enginar, narlı avokadolu salata, ızgara sebzeler ve mutlaka iyi bir şarap eşlik eder.

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

Peynir tabağı, çiğ sebze ve meyve en pratik atıştırma menümdür.



Savoy Restaurant, Paris



Hotel Okura, Tokyo



Le Bilboquet, New York

FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

Sunset Grill&Bar'ı muhteşem Boğaz manzarası ve özellikle Sushi Bar'ı için tercih ederim. Papermoon'un enginar salatasını severim. Meat Co. Steakhouse ise “kadın kasap” olma özelliği ile favorim. Hamdi Restaurant yabancı misafirlerimi götürmeyi tercih ettiğim bir mekan. Ankara'da Çiçek Lokantası, Trilye Restaurant, Üstünel Köfte-cisi güvendiğim ve gitmekten keyif aldığım yerler. Yurtdışında ise Paris'te Brasserie ve New York'ta Bilboquet'yi tavsiye edebilirim.

EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...

Uzakdoğu mutfağı ile yakından ilgilenirim. Hem lezzetli hem hızlı bir şekilde tüketilebiliyor, üstelik fast-food'dan çok daha sağlıklı. Genelde baharatlı yemekleri seviyorum. İyi yemek sevdiğim için tek bir yemeği seviyorum diyemiyorum.

YEMEĞLE İLİŞKİNİZE DAİR...

Sofra adabını Avrupalı olan annemden öğrendim. Örneğin; dirseğin masa ile hiçbir teması olmaması, ağzın tabağa doğru değil, çatalın ağıza gitmesi gerektiğini ve bıçağın ağıza sokulmaması gibi sofrada adab-ı muşeret kuralları insanların kültürlerine dair not vermem için önemli bir kıtas...

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?

Hiç yapmıyorum çünkü iki saat emek verilip, uğraşılan bir yemeğin 10 dakikada



Leyla Alaton
ALARKO HOLDİNG
YÖNETİM KURULU ÜYESİ

tüketiliyor olmasından hoşlanmıyorum.

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

Pişman olacağım şeyleri yapmam. Yaptıklarından keyif almasını bilenlerdenim... İştahlı bir boğa burcu olarak yemek hayatımda çok önemli bir yer kaplıyor ancak gittikçe daha sağlıklı yemekleri tercih etmeye ve seçici olmaya başladım.

SAĞLIK İÇİN ÖZELLİKLE TÜKETTİĞİNİZ BİR GIDA VEYA BESLENMEYLE İLGİLİ TAKINTINIZ VAR MI?

Aloevera, zencefil, maydanozu çok tüketirim. Beslenmeyle ilgili takintıdan çok tercihlerim var: Üç beyazdan, karbonhidrattan uzak duruyorum. Evimde sağlıklı ve hafif yemekler yerim. Siyah çikolata ve peynire zaafım var, bu nedenle özellikle peyniri evde çok bulundurmamaya çalışıyorum.

GÜNLÜK YEMEK RUTİNİNİZ...

Sabah iyi bir kahvaltı ile güne başlarım. Haftasonları simit ile limitleri aşabilirim. Öğlen fabrikada salata bardan zeytinyağlı ve bol yeşillikli salata tercih ederim. Akşam yemeği yememeyi kural edindim.

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

Yemek adabı ve seçimlerine dikkat ederim.



Hamdi Restaurant



İlk izlenim çok önemli. Sadece yemek için değil, ilk tanıştığınız insanlarla ilgili de aynı şey geçerli. Birçok davranış aslında kişiliğimizden ipuçları verir. Örneğin yemek yeme hızımız veya sebze-meyve ağırlıklı tercih etmemiz gibi basit seçenekler bizden bir ipucu vermeye yeterlidir.

SUNSET SİZİN İÇİN...

Klasik bir adres, güzel manzara ve sushi demek.

SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?

Daha çok öğlenleri, iş yemekleri için geliyorum. Özellikle önemli misafirlerinizi ağırlarken, Sunset'in Boğaz manzarası sayesinde günün hangi saatinde giderseniz gidin çok keyif alırsınız.

EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ NEDİR?

Özellikle yabancı misafirlerime Türk zeytin-yaglilarını ve mevsim meyvelerinden oluşan tatlıları sunarım. Mevsiminde olmayan hiçbir üründen yemek hazırlanmasını istemem.

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

Pancar çorbası, Hindistan cevizi sosunda somon, karnabahar-brokoli pilavı, kara lahana salatası, karabuğday ve kuruyemişlerden yapılan puding menülerimden birisidir. Hafif yemekler her zaman tercihimdir.

İlham Veren 6 Yeni Mekan

İTALYAN MODA DEVİ GUCCI, "GUCCI MEKANLARI" AĞINI ALTI YENİ
ÖZEL DESTİNASYON İLE GENİŞLETTİ.

"Gucci Mekanları" girişimi, sizi dünya genelinde modaevine ilham vermiş lokasyonları keşfetmeye davet ediyor. Bu girişimin altında yatan fikir, insanları bu mekanlar hakkındaki ilginç ve beklenmedik hikayeleri öğrenmeye teşvik etmek ve bu yolla topluluğun bir parçası haline getirmek. Mevcut Gucci mekanları arasında İngiltere Derbyshire'deki Chatsworth, Roma'daki Angelica Kütüphanesi, İtalya Montespertoli'deki Castello Sonnino, Londra'daki Maison Assouline, Los Angeles Sanat Müzesi (LACMA), Hong Kong'daki Biba ve Tokyo Nakameguro'daki Waltz yer alıyor. Şimdi, bu listeye, modaevine özgü tat ve değerleri yansıtan altı adres daha eklendi: Dapper Dan Atölye Stüdyosu,

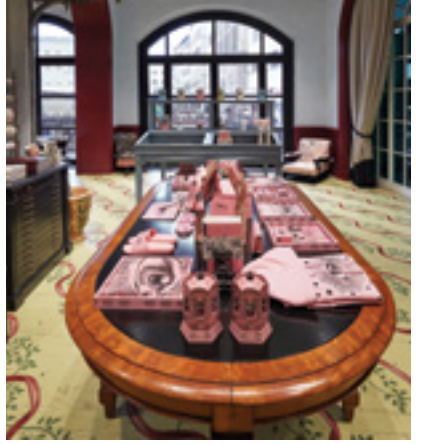
New York City; Hollywood Forever Mezarlığı, Los Angeles; Gucci Garden, Floransa; Boboli Bahçeleri, Floransa; Antik Cascianelli Kitapçısı, Roma ve Daelim Müzesi, Seul.

Yeni mekanların açılışı için Gucci, fotoğrafçı Coco Capitán, ressam Isabella Cotier, oyuncu Silvia Calderoni, müzisyen Alex Cameron gibi birçok yetenekli ismi davet edip, izlenimlerini kayıt altına almalarını istedi. Ortaya ise kişisel keşif günlüklerinin yanı sıra seyahat notları, skeçler ve Boboli Bahçeleri'nde toplanan çiçekler, Antik Cascianelli Kitapçısı'ndan şiirler ve Daelim Müzesi'ne giriş biletlere gibi sanatçıların topladığı hatıra eşyalarının fotoğrafları çıktı.



Gucci Garden, Floransa, İtalya

Geçmişi 1337 yılına uzanan ve Signoria Meydanı'nda-ki Uffizi Galerisi'nin yanında konumlanan Mercanzia Sarayı'nın içinde bulunan Gucci Garden, 2018'in Ocak ayında açıldı. Gucci Garden Galleria, sergi alanları-nın yanı sıra özgün ürünlerin satıldığı bir butiğe de ev sahipliği yapıyor. Farklı temalı odalara bölünmüş olan Gucci Garden Galleria, modaevinin çağdaş vizyonunu ortaya koyarken aynı zamanda nostaljik parçalar, eski reklam kampanyaları, el yapımı hatıralık eşyalar ve retro objeler sergileyerek arşivlerine ışık tutuyor. Gucci Garden ayrıca üç Michelin yıldızlı şef Massimo Bottura tarafından Gucci için özel olarak kûrate edilen Gucci Osteria isimli bir restorani de barındırıyor.



Boboli Gardens, Floransa, İtalya

Pitti Sarayı arkasında yer alan UNES- CO Dünya Mirası Sit Alanı kabul edilen Boboli Gardens, geniş mimari koleksiyonu ve sanat eserleri ile Avrupa'da birçok mahkeme binasına ilham veren Medici tasarımı plana sahip bir açık hava müzesi. Özgün olarak 16. yüzyıl ortalarında Niccolò Pericoli tarafından icra edilmiş olan Tribolo adıyla bilinen geometrik ve simetrik yapıya sahip olan Boboli Gardens bugünkü planıyla İtalyan tarzı bahçelerin en önemli örneklerinden.





Dapper Dan Atölye Stüdyosu, New York, ABD

Dapper Dan'in yeni atölye stüdyosu, moda-cının orijinal butik mağazasına saygı duruşu niteliğinde. Harlem'de tarihi bir kumtaşı bina içerisinde bulunan stüdyo, Gucci kumaşları ve baskıları kullanarak sipariş üzerine özel elbiseler tasarlıyor. 80'lerde ünlüler, sporcular ve hip-hop sanatçıları için tasarladığı kreasyonlar ile ünlü Dan, çekimleri Glen Luchford tarafından gerçekleştirilen 2017 Gucci Erkek Terzi koleksiyonu kampanyasında da rol almıştı.

The Hollywood *Forever* Mezarlığı, Hollywood, Los Angeles, ABD

1989'da kurulan mezarlık, Hollywood ve Los Angeles'ın ilk dönemlerine tanıklık etti. Paramount Studios, bugün stüdyonun hâlâ faaliyette olduğu Hollywood Mezarlığı'nın güneyindeki kullanılmayan bir alana inşa edilmiş. Film endüstrisinin doğuşuna tanıklık eden Hollywood Forever Mezarlığı, Jesse Lasky ve Cecil B. DeMille gibi ilk sinema öncülerinin de dinlenme yeri. Aynı zamanda Lana del Ray, Sigur Rós ve Miguel gibi sanatçılara ev sahipliği yapan açık hava yaz konserleri serisiyle hayatı yüceltmeye de

devam ediyor. Gucci ile başına gelince; Hollywood mezarlığına gönderme yapan işlemeleriyle öne çıkan İlkbahar/ Yaz 2017 koleksiyonunun parçalarına ilham verdi. Ardından, 70'lerin renk ve formlarından esinlenilen bir güneş gözlüğü koleksiyonuna Hollywood Forever adı verildi. Mezarlık aynı zamanda aktör Jared Leto ile Lana Del Rey'in düet yaptığı Ocak 2019'da dünya çapında lansmanı yapılacak olan yeni Gucci Guilty kampanyasının video-sundan sahnelere de ev sahipliği yaptı.



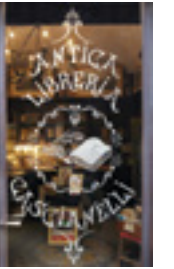
The Daelim Museum, Seul, Güney Kore

Kore'de açılan ilk Gucci Place olarak Gucci'nin çağdaş sanat ve tasarıma olan aşkını paylaşıyor. Modaevi ile sıkı ilişkiler içinde olan İspanyol sanatçı ve fotoğrafçı Coco Capitán'ın Asya'daki ilk solo sergisi *Coco Capitán: Is It Tomorrow Yet?* Daelim Museum'da yer alıyor. Fotoğraf, resim, yazı, video ve kurgu dahil geniş bir yelpazeye sahip olan sergi ayrıca Capitán ile Gucci'nin ortaklaşa yarattığı eserlerini de içeriyor.



Antik Cascianelli Kitapçısı, Roma, İtalya

19. yüzyıl başlarından bu yana hiç değişmeyen dekoruyla gerçek bir koleksiyoner cenneti olan mekan, orijinal bir ray mekanizmasıyla çalışan, içeriye doğru açılabilir mağaza vitrini ve arka odalara açılan gizli bir kitaplık kapısıyla tamamlanmış. Kitaplık Roma tarihi, edebiyat, botanik ve tıp eserleriyle dolu. Tezgahlar ise bilimsel objeler, sanat eserleri ve dekoratif parçalarla süslü. Hümanistik koleksiyoncuların dışında, kitapseverler ve merak arayışındakiler, Aristotle Onassis, Greta Garbo, Lord Westbury, yazar Leonardo Sciascia ve XXIII. Papa Giovanni gibi birçok ünlü isim bu loş kitabevini ziyaret etmiş. Antica Libreria Cascianelli'yi 2014 yılından beri eski mağazaya yeni bir soluk katan antikacı/sanat yönetmeni üçlüsü Valentina La Rocca, Alessandro Lancia ve Alfio Mazza yönetiyor. Günümüzde alanlar; kitap okuma, sanat eserleri sunumları, sergiler, müziksel faaliyetler ve film gösterimleri için kullanılıyor. Roma kitapçısı, aynı zamanda Gucci'nin fotoğrafçı Ari Marcopoulos tarafından 2017'de çekilen sonbahar öncesi kampanyasında kullandığı mekandı.



İşık Ülkesi'ne Kaçmak

ŞEHRİN KARMAŞASINDAN UZAKTA, DİNGİN VE ZAMANIN YAVAŞ AKTIĞI BİR KAÇIŞA İHTİYACINIZ VARSA; İŞTE, CENNETİN TAM ORTASINDA, DOĞANIN TÜM SESLERİNİ İÇİNİZDE DUYACAĞINIZ ADRESLER...

İsmi "İşık Ülkesi" anlamına gelen Likya'da, Fethiye'ye 25 kilometre uzaklıktaki Faralya Köyü, insanı içine alan ruhu ve doğası ile şehrin kalabalığından kaçış için ideal rotalardan. Kıyı boyunca serpiştirilmiş "Safari çadır-oda" konseptinin şıklık ve konfor ile bütünleştiği 11 odasıyla Perdue Otel ise adeta romantizmin Likya'daki adresi. Baba Dağı'nın eteklerinde, Faralya Köyü'nün Akdeniz ile buluştuğu yerde, orman yolunun sonunda konumlanan Perdue, sadece bir otel değil; insanı şehir hayatından koparıp içine çeken bir mekan. Dalaman Havalimanı'ndan 70 kilometre yol kat ederek, Göcek, Fethiye, Ölüdeniz ve Kelebekler Vadisi üzerinden ilerleyerek, keyifli bir manzara eşliğinde otele ulaşabilirsiniz.

Dünyanın en iyi 10 yürüyüş parkuru arasında yer alan Likya Yolu'nun geçtiği Faralya'daki Perdue Otel,

BABA DAĞI'NIN ETEKLERİNDE, FARALYA KÖYÜ'NÜN AKDENİZ İLE BULUŞTUĞU YERDE, ORMAN YOLUNUN SONUNDA KONUMLANAN PERDUE, SADECE BİR OTEL DEĞİL; İNSANI ŞEHİR HAYATINDAN KOPARIP İÇİNE ÇEKEN BİR CENNET.

Infinity, Superior ve Garden Suite'leriyle hizmet veriyor. Yedi adet Infinity Suite'ten birinde kalarak uçsuz bucaksız Akdeniz manzarasının keyfini çıkarabilir, güneşin batışını verandanızda karşılayabilir, jakuziniden yıldızları izleyebilirsiniz. Kayaların üstünde yer alan Superior Suite'de bahçenizde hamağınza uzanabilir, devasa kayaların adeta havuza dönüştürdüğü denize girip, size özel platformda güneşlenebilirsiniz. Garden Suite'de ise odanızın konforunu küçük bir sebze bahçesi ile birleştirmeniz mümkün.

Perdue ile iç içe, hemen yanında konumlanan Nautical ise geleneksel ile konforu buluşturan

Taş Ev konsepti ile öne çıkıyor ve unutulmaz deneyimler vaat ediyor. Oda seçenekleri arasında yer alan Dublex'te, alt katta oturma odanız, verandanız, salıncağınız ve deniz manzaralı havuzunuz, üst katta doğa manzaralı yatak odanız yer alıyor. Balayı Deluxe ise alt katında yatak odası, bahçesinde çiçekler, şezlonglar ve havuz bulunan romantik bir kulübe. Dilerseniz otelde tek bir adet bulunan özel Balayı Taş Ev'de, iki Jakuzili Taş Ev'den birinde ya da Nautical'ın dört Taş Ev'inden seçtiğinizde de kalabilirsiniz.

Hangi odayı seçerseniz seçin asıl soru şu: En son ne zaman top-





İşmalarıyla bedeninizi açıp, eşsiz manzarasıyla ünlü Likya Yolu'nu yürüyün. Bu harika coğrafyayı bir de denizden keşfetmek isterseniz ise otelde kaldığınız birkaç günden sonra Ege'nin Akdeniz'le buluştuğu sonsuz maviliklerde, ıssız koylarda özgürlüğü deniz üzerinde yaşayabilirsiniz. Bunu sağlamak için kaptanı, mutfak şefi, hostesi ve gemicisi ile 23 metre boyunda bir Motorsailer emrinizde. Tercihiniz özellikle gözlerden uzak zaman geçirebileceğiniz, deniz oyuncakları ile gününüze eğlence katabileceğiniz bir tatil ise, bu seçenek sizi mutlu edecek.

Her üç alternatif de mükemmel bir seyahat deneyimini garantiliyor. Size kalan sadece tatilinize karar vermek.

NASIL BİR TATİL?

Retreat

Bir süreliğine sadece bir sırt çantası alıp uzaklaşmak, çıplak ayak toprağa basmak, sebzeyi dalından koparmak, denize yakın olup, yenilenmek ve yaşam enerjisini tazelemek; gerçekten

insana ihtiyacı olan şarjı veriyor.

Romantizm

Günbatımında dalga seslerini dinlerken, akşam yemeğinde deniz kenarında hafif bir esinti eşliğinde kadeh kaldırmak, tabii ki de sevgiliyle geçirilecek en güzel tatil seçeneklerinden.

Macera

Dünyanın en iyi 10 parkuru arasında yer alan Likya Yolu'nu yürümek, dünyaca ünlü manzaranın tadına varmak mutlaka listenizde olmalı. Fethiye'den başlayarak Antalya'ya kadar uzanan Teke Yarımadası'ndaki patikalardan bir kısmının işaretlenip haritalanması ile oluşturulan Likya Yolu'nda, Antik Telmessos'un Likya'ya özgü kaya mezarları, lahitleri, kale ve tiyatroları ile tüm bu coğrafyaya serpilmiş değerlerini bütün görkemiyle görebilirsiniz.

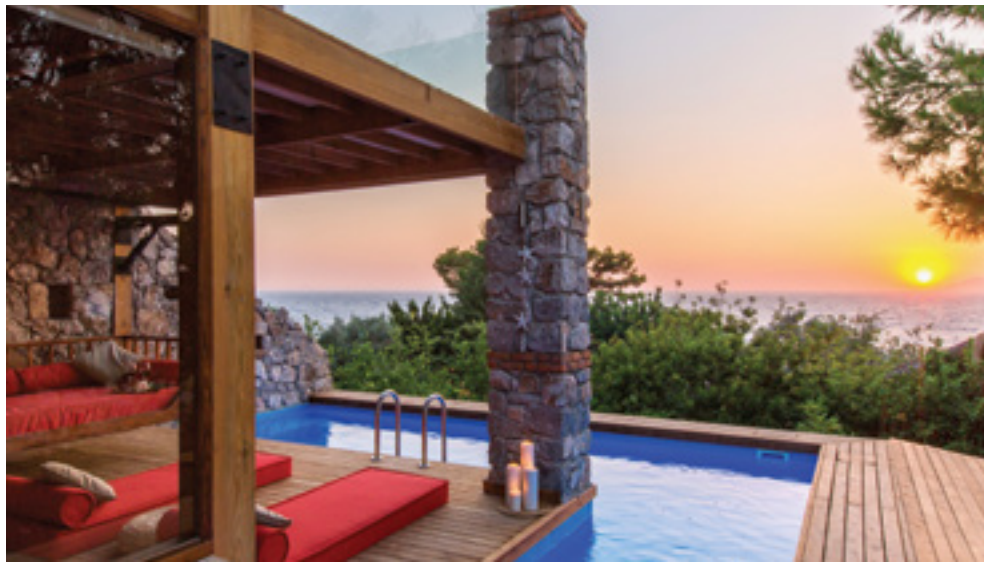
Eğlence

Nautical ve Perdue konuklarına hizmet veren Piyade gezi teknesi ile ailenizle, dostlarınızla ya da baş başa tura çıkabilir; yakın koyları dolaşırken denize girebilir, balık tutup, gün batımına şahit olabilirsiniz. Otantik bir ortamda deniz manzarasına karşı, dalga sesleri eşliğinde masaj alarak vücudunuzu dinlendirebilirsiniz. Sunset Bar'da Kokteyl Workshop'a katılabilir, yemek sonrasında canlı müziğin keyfini çıkarabilirsiniz. Eğer isterseniz kaptanın size özel hazırlayacağı piknik havasında bir mangal ile tekne keyfini ikiye katlamanız da mümkün. Bazen seabob üzerinde yarışmak, bazen güvertede açık hava aile sinemasında film izlerken kendini kayan yıldızları sayarken bulmak; burada her şey mümkün.

EN SON NE ZAMAN
TOPRAĞA BASIP DERİN
BİR NEFES ALDINIZ
YA DA DOĞANIN
TAM İÇİNDE RAHAT
YATAĞINIZDA
UYANDINIZ?

rağa basıp derin bir nefes aldınız ya da doğanın tam içinde rahat yatağınızda uyandınız? Mavi ile yeşili, günbatımlarındaki kızıl gökyüzünü, odanızın havuzundan dalıp gittiğiniz yıldızları; hepsini Nautical'da deneyimlemeniz mümkün.

Biraz hareket diyorsanız nefes ve yoga ça-



LİKYA YOLU'NU
YÜRÜDÜKTEN
SONRA BU HARİKA
COĞRAFYAYI BİR DE
DENİZDEN KEŞFETMEK
İSTERSENİZ, OTELDE
KALDIĞINIZ BİRKAÇ
GÜNDEN SONRA
EGE'YLE AKDENİZ'İN
BULUŞTUĞU ISSIZ
KOYLARDA VAKİT
GEÇİREBİLİRSİNİZ.

Meyve Sepeti

MİKSOLOJİ UZMANI BARMENİMİZ VOLKAN YAVAŞ'IN HAZIRLADIĞI MEYVELİ KOKTEYLLER, HEM GÖRÜNÜMLERİ HEM LEZZETLERİYLE YENİ MEVSİME ÇOK YAKIŞIYOR.

Fotoğraflar BURAK TEOMAN



BRAMBLE

CİN, TAZE BÖĞÜRTLEN VE MİSKET LİMONUNU BİRLEŞTİREN BRAMBLE, FERAH LEZZETLERİ SEVENLER İÇİN.



CASHMERE

MALIBU, VOTKA, SÜT, KAHVE LİKÖRÜ, TARÇIN ÇAYI, BÖĞÜRTLEN PÜRESİ VE KAHVE ÇEKİRDEĞİ KARIŞIMI DAMAKTA KADİFEMSİ BİR TAT DUYGUSU YARATILYOR.



PACHENCHO

ÇARKIFELEK PÜRESİ, ROM, PORTAKAL BİTTERİ,
EV YAPIMI ACI SOS VE GREYFURT, TURUNÇGİL
AROMALARINI MÜTHİŞ BİR UYUMLA BİRLEŞTİRİYOR.

HİBİSKUS ICED TEA

VOTKA, HİBİSKUS PAPATYA ŞURUBU VE MİSKET
LİMONU SUYU, MEYVELİ TATLARI TERCİH
EDENLERİ MEMNUN EDECEK.



GREEN SKY

GİN VE MİSKET LİMONU
BİRLİKTELİĞİ, ORTAYA
İÇİMİ KOLAY ANCAK
TADI YOĞUN BİR İÇKİ
ÇIKARIYOR.

BMW Yılbaşı Partisi

BORUSAN OTOMOTİV'İN TÜRKİYE DİSTRİBÜTÖRÜ OLDUĞU BMW VE SUNSET GRILL&BAR
İŞ, SANAT VE CEMİYET DÜNYASINDAN PEK ÇOK İSMİ 19 ARALIK ÇARŞAMBA AKŞAMI
SUNSET GRILL&BAR'DA GERÇEKLEŞTİRİLEN YILBAŞI PARTİSİ'NDE
BİR ARAYA GETİRDİ.



Hakan Tiftik, Uğur Sakarya,
Levent Kocabiyik



Serra D'autry, DJ Meto, Semih İşçimenler



Can Ünal, Barış Tansever, Aslıhan Özenc



Gökçe-Gülfem Kocatepe, Hilal-Aydın Özol



Dana Leese



Kıvılcım-Levent Kocabiyik



Gökçe Kabatepe,
Alize Tansever,
Birol Yücel



Yelda Tiftik, Funda Filibeli



Mustafa Taviloğlu,
Ahmet Güneştekin,
Elif Dürüst



Kağan Gökalp



BMW VE SUNSET
GRILL&BAR İŞBİRLİĞİ
KAPSAMINDA
GERÇEKLEŞTİRİLEN
VE BORUSAN OTOMOTİV
İCRA KURULU BAŞKANI
HAKAN TİFTİK , BMW /
MINI / BMW MOTORRAD
GENEL MÜDÜRÜ
UĞUR SAKARYA VE
SUNSET GRILL&BAR'IN
İŞLETMECİSİ BARIŞ
TANSEVER'İN EV
SAHİPLİĞİNİ ÜSTLENDİĞİ
DAVETE ÜNLÜ İSİMLER
YOĞUN İLGİ GÖSTERDİ.



Yelda Demiryontar, Esra Kocaoğlu, Semih İşçimenler



Uğur Talayhan, Barış Tansever, Hakan Tiftik



Ahmet Dedehayır, Mhriban Oğuz



Arzu Ensari, Esra-Süleyman Kazmirci



Barış Tansever,
Yelda-Hakan Tiftik,
Maya, Alize Tansever



Hakan-Seyla Karadeniz



Ersin-Siren Kayalar

BİRÇOK ÖZEL ETKİNLİĞİN
BULUŞMA NOKTASI
OLAN SUNSET'İN EŞSİZ
ORTAMINDA GERÇEKLEŞEN
DAVETTE AMERİKALI
ŞARKICI DANNA LEESE,
SOUL JAZZ, DİSCO, R&B
GİBİ FARKLI TARZDAKİ
ŞARKILARI KENDİNE
HAS YORUMUYLA
SESLENDİRİRKEN;
GECE BOYUNCA SÜREN
DJ VE DANS SHOWLARI
KONUKLARIN BEĞENİŞİNİ
TOPLADI.



Burhan Karacam,
Niso Adato,
Nafiz Karadere



İMKANSIZI ARKANDA BIRAK.



ABOVE & BEYOND



Hakan Tiftik, Levent Kocabiyyk



Dilek Şahinöz, Esra Kazmirci



Deniz Sakarya, Funda Filibeli,
Yelda Tiftik, Barış Tansever,
Hakan Tiftik, Alize Tansever,
Hakan Ateş, Uğur Sakarya



Alize Tansever, Esra Civelek



Mustafa Taviloğlu, Emin Hitay,
Zeynep, Gülşah Rendeci



Ulaşılması güç yerlerde inanılması güç bir performans. Tüm bakışları üzerinde toplayan yeni sportif tasarım ve olağanüstü konforun kusursuz birleşimiyle tanışmaya hazır olun.

Range Rover Sport şimdi 2.0 lt 300 BG benzinli ve 404 BG Plug-in Hybrid motor seçenekleriyle Borusan Otomotiv Land Rover Yetkili Satıcıları'nda sizi bekliyor.

LONGITUDE. LATITUDE. ATTITUDE.



— **Portugieser Automatic. Ref. 5007:**

Where you go is entirely up to you. After all, it's your boat. So if you're in the mood for sailing around the world, away you go. The pocket watch movement of your Portugieser Automatic with its

seven-day power reserve and Pellaton winding will be only too happy to oblige. Because its precision will always navigate you reliably to your destination. Assuming you always take it with you.

IWC. ENGINEERED FOR MEN.

Mechanical IWC-manufactured movement 52010 calibre · Pellaton automatic winding · 7-day power reserve · Power reserve display · Date display · Small hacking seconds · Breguet spring · Rotor with 18-carat gold medallion · Sapphire glass, convex, antireflective coating on both sides · See-through sapphire-glass back · Water-resistant 3 bar · Diameter 42.3 mm · Stainless steel

İstanbul: Arte Gioia, İstinye Park Tel: (212) 345 6506 - Greenwich, Zorlu Center Tel: (212) 353 6347 - Unifree Duty Free, Ataturk International Airport Tel: (212) 465 4327

Ankara: Greenwich, Armada Tel: (312) 219 1289 - Panora Tel: (312) 219 9315 | **Bursa:** Permün Saat, Korupark AVM Tel: (224) 241 3131

İzmir: Günkut Saat, Alsancak Tel: (232) 463 6111 | **Muğla:** Arte, Yalıkavak Marina Bodrum Tel: (252) 385 4429

IWC.COM

IWC
SCHAFFHAUSEN