

# BATIDA DOĞU RÜZGARI

## ESTİREN BİR TÜRK

Yaklaşık 30 yıldır dünya şehirlerinde restoran yatırımları yapan ve bugüne kadar farklı ülkelerde 8 restoran açan Turhan Gültaş, Fransa'nın Nice şehrinde açtığı yeni restoranını anlattı...

Restoran açma fikri nasıl oluştu?

Restoran açma fikri benim için çok yeni değil. Ben diş hekimiyim ama severek yaptığım işim kişisel gelişim uzmanlığı. Bugüne kadar çok fazla göstermediğim yönüm ise dünya mutfaklarına olan tutkumdan kaynaklanan restoran işletmeciliği. Yıllardır duyduğum bu ilgi beni, restoran yatırımcılığına sürükledi. 1989 yılından bu yana yurtdışında pek çok ülkede restoran yatırımları yaptım. Daha önce Paris başta olmak üzere dünyanın farklı şehirlerinde 8 restoran işlettim. Halen Belarus'un Vitebsk şehrinin en büyük restoranlarından birine sahibim. Şimdi de deneyimlerimi Japon mutfağıyla birleştirmek istedim. Bunun için de uzun yıllar yaşadığım Fransa'yı seçtim. Dünyanın en gözde turizm destinasyonlarından biri olan Cote d'Azur bölgesinin başşehri Nice'te bu yıl restoranımı açtım. İsmi Sushicom. Aynı bölgede restoranımı zincir haline getirmeyi planlıyorum. Nice'te 2 ya da 3 restoranın ardından Cote d'Azur diğer şehirlerine yayılacağız.

Sushicom, ilk günden itibaren modern stiliyle göz dolduruyor. Japon mutfağından dünyaya yayılan sushi lezzetini misafirlerine sunuyor.

Özellikle hızlı servis özelliğiyle müşterilerden güzel geri dönüşler alıyoruz. Restoranın barına özel olarak tasarlanmış kaiten bant adı verilen hareketli konveyör bant üzerinde sushi tabaklarını servis ediyoruz. Böylece müşteriler, sushi ustalarından sushi yapımının tüm ritüellerini izleyebiliyorlar, taze taze hazırlanan sushileri görüyorlar ve diledikleri seçimi yapabiliyorlar. İşin espirisi; bu biraz Türk mutfağının ocakbaşı mantığına benziyor. Biraz da sushi servisini görsel bir şölene dönüştürmek istedim. Aldığımız güzel tepkilerden başanlı olduğumuzu düşünüyorum.



Turhan Gültaş

2 Neden Japon mutfağı tercih ettiniz?

Üniversite yıllarımdan bu yana Uzakdoğu'dan Rusya'ya ve Avrupa şehirlerine kadar pek çok kültürü inceledim. Dünya çapındaki incelemelerim; kişisel gelişim alanında olduğu kadar gastronomi deneyimi açısından da büyük avantaj sağladı. Özellikle farklı coğrafyaların mutfak kültürlerine hayran kaldım. Onlar arasında beni en çok etkileyen de Japonya oldu. Uzakdoğu'da Japon kültürü ve mutfağına özel bir ilgi duymuştum. Japon mutfağı derin bir kültürün yansımasıdır ve bin yıllık bir geçmişe sahiptir. Ben de suşiye olan tutkumu dünya şehirlerine taşımak istedim. Bununla restoran işletmeciliği yönümü de birleştirince ortaya Sushicom çıktı.

3 Fransa'yı seçmenizin sebebi nedir?

Benim yolculuğum; doğduğum topraklar Mardin'de başladı. Üniversite döneminde pek çok şehir gezdim. O dönemlerde kişisel gelişim hayatımın merkezine oturdu. Kendimi geliştirmek, eğitim almak hem de diş hekimliği yönünden yetkinliğimi artırmak için uzun yıllar Paris'te yaşadım. Burada eğitimler aldım, dünya çapındaki uzmanlarla çalışma fırsatı buldum. Sourbon'da Fransızca öğrendim, eğitimler aldım. Ayrıca kızım zaten Fransız vatanı gibiyim. Halihazırda bir turizm şirketim var, halen Fransa'da çalışmalarını sürdürüyor. Dolayısıyla bir ayağım sürekli Fransa'daydı.

#### 4 Yeme içme sektöründe yatırımlarınız devam edecek mi? Hangi yönde ilerlemeyi planlıyorsunuz?

İlk durak Cote d'Azur bölgesi. İlk olarak da bölgenin başşehri olan Nice. Amacım Japon mutfağına olan merakımı zincir restoranlar haline getirmek. Nice'te 2 ya da 3 restoran daha planlıyorum. Nice'in ardından Monaco, Cannes ve Saint-Tropez'de restoran zinciri devam edecek. Ardından Belarus'ta da özel Japon restoranı olacak.

#### 5 Marka oluşturup franchise sistemini mi tercih edeceksiniz, yoksa kendinize ait farklı mekanlar mı düşünüyorsunuz?

Her zaman kendi markamı oluşturmayı seçtim. Restoranlarım kendi stilini kendi belirledi, bölgesel yönlendirmelerle şekillendi. Ama nihayetinde benim dünya görüşümü, felsefemi ve herkesin beğenebileceği stili yansıttı. Franchise sistemiyle daha önce hiç çalışmadım ancak şartlar yarın neyi gösterir bilemiyorum. Ben evrenin bize göndereceği her fırsata açığım.

#### 6 Türkiye'deki ünlü restoranlar hakkında düşünceniz nedir?

Türk mutfağı çok zengindir. Her yörenin kendine has özellikleri vardır. Anadolu toprakları tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yaptığı için zengin bir kültüre sahibiz. Bu zenginlik de mutfak kültürü açısından bizi ayrıcalıklı kılıyor. Malum hem yemeyi seviyoruz hem de farklı lezzetleri tatmayı. Gıda açısından da zengin bir ülkeyiz. Son dönemde çok başarılı şeflerin de yetiştiğini düşünüyorum. Bu doğrultuda Türkiye'de çok kaliteli, başarılı restoranlar var. Hem de dünya mutfaklarının çok ünlü temsilcileri Türkiye'de. Bence şu haliyle çok kaliteli bir noktadayken ilerleyen dönemde çok daha iyi olacağını düşünüyorum.

#### 7 Sizce bir yeme içme işletmesinde en önemli faktör nedir? İşletmeci mi, mutfak şefi mi?

Bence ikisi bir bütün olarak ele alınmalı. Zira kaliteli bir mutfak şefi olmayan restoran başarılı olamayacağı gibi başarılı bir işletmecisi olmayan restoranın da geleceği olamaz. Her ikisi de başarılı için gerekli unsurlar. Bir restorana sadece dekoru veya işletmeciliği iyi diye 1 veya 2 kez gidirsiniz. Dolayısıyla sadece işletmecilik veya dekorla

devamlılık sağlayamazsınız. Mutfak başarılı değilse o restorana bir daha gitmezsiniz. Ancak ve ancak restoranın mutfağının lezzetiyle, işletmeciliği ve dekoru iyi olan bir restorana gitmeyi alışkanlık haline getirirsiniz. Bu nedenle süreklilik için her iki faktörün de sağlam olması gerekiyor.

Ben de her zaman en iyisini ve

kalitelisini yapmaya çalışıyorum. Ayrıntılar benim için çok değerlidir. Tasarıma da ayrıca önem veririm, ancak lezzet olmazsa olmazım. İşinin ehli mutfak ustalarıyla çalışıyorum. Örneğin, Belarus'taki restoranımda Rus mutfağının ünlü ustalarıyla çalıştığım gibi Nice'teki restoranımda da Japon mutfağını en iyi bilen ünlü Japon ustalarıyla çalışıyorum.

