



THE50'DE TÜRK RESTORANLARI NEDEN HİÇ BİRİNCİ OLMADI?

Her yıl dünyanın en iyi restoranlarını açıklayan “The World’s 50 Best Restaurants” a.k.a the50, geçtiğimiz haziran ayında Valencia’da 2023 yılının “en iyi” 50 restoranını ilan etti.

Mutfak çevrelerince büyük önem taşıyan the50, Michelin Zone’da yer almayan ülkeleri de kapsayarak uluslararası mutfak çevrelerince bir otorite konumuna gelmeyi başarmıştır. Dünyanın pek çok yerindeki restoran deneyimlerini değerlendirerek her yıl açıkladığı listeye dahil eden the50, kuşkusuz restoranların prestijini artıran bir etki yaratmakta ve uluslararası bilinirliğini artırmaktadır. Ayrıca konuyla ilgili çok fazla çalışma olmasa da yapılan çalışmaların tamamı, Michelin Rehberi, the50 gibi listeler ve rehberler, turistlerin dikkatini çekmekte ve bölgedeki restoran seçimlerinde sıkça başvurulan kaynaklar arasında yer almaktadır.¹

Valencia’daki büyük galanın hemen öncesinde Türkiye’den Türk Tutak’ın 66. ve Neolokal’in 63. sırada yer aldığı 51-100 restoran listesi açıklandı.

Türkiye’nin ilk füzyon mutfağı olan Changa Restaurant, 2002’de, yani listenin açıklandığı ilk yıl, İstanbul’dan 39. sırada yer almıştır. Ödülü aldığı yıl, 3. yaşını kutlayan Changa, 1999 yılından 2016’ya Türkiye’de fine-dining mutfağın atası olarak tarihe geçmiş ve the50’de rekorunu kıran herhangi bir Türk restoranı henüz olmamıştır.

İlk 50’ye giren diğer bir Türk restoranı ise 2018 yılında, 44. sırada yer alan Mikla Restaurant’tır. Kuruluşundan 13 yıl sonra listeye giren Mikla’nın ardından ilk 50’ye giren Türk restoran olmamıştır.

Nihayet 2015 yılından itibaren the50, 51-100 listesini açıklamaya başlayınca Türk restoranları da görünür hale

¹The Effect of The Michelin Guide on Attracting Tourists, VL Limina – Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa, 2019 <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/download/10164/9097>

Bu çalışmada ifade edilen bulgular, yorumlar, sonuçlar, öneriler ve görüşler tamamen yazarına aittir. TEPAV’ın resmi görüşü değildir. © TEPAV, aksi belirtilmedikçe her hakkı saklıdır.

gelmiş ancak Mikla ve Neolokal'in dışında listeye girmeyi hak eden Türk restoranı çıkmamıştır. 2023 yılında ilk kez the50'ye ismini yazdıran Türk Tutak, 66. sıradan selam vermiştir.

Öte yandan "en iyi 50 restoran" adı taşıyan bir listenin son 9 yıldır neden 51-100 restoranı açıkladığı da merak edilmektedir. Daha önce adı pek çok spekülasyona karışan ve 2004 yılında emekli bir Michelin müfettişi olan Pascal Remy'nin yazdığı kitapla itibarı ciddi şekilde sarsılan Michelin Rehberi², ülkemize de Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın desteğiyle gelmiş ve geçen yıl yıldızları dağıtmıştır. Objektif ve daha kapsayıcı bir alternatif olarak ortaya çıkan the50'nin de geldiği son nokta ne yazık ki Michelin'den farklı değildir.

Ne yazık ki kısa yollardan listeye girmenin taktiklerinin kulaktan kulağa yayıldığını ve 51-100 listesiyle birlikte dolaylı bir başvuru merkezi haline geldiğini söylemek mümkün. Herkesin listeye aynı yollardan girdiğini iddia etmek yanlış olabilir ancak konuyla ilgilenenler için 2017 yılında Besim Hatinoğlu'nun Mizanplas'da yazdığı³ "Eleştiriler I: Dünyanın En İyi 50 Restoranı Listesi" ve aynı yazı üzerine oldukça iyi bir beyin fırtınası olan⁴ "Dünyanın En İyi 50 Restoranı Listesi Hakkında Bir Söyleşi" notları okunabilir.

51-100 listelerine ek olarak yine malum sebeplerden dolayı listelere listeler eklenerek Asia's 50 Best Restaurants, Latin America's 50 Best Restaurants, MENA's 50 Best Restaurants, The World's 50 Best Bars, Asia's 50 Best Bars, North America's 50 Best Bars, The World's 50 Best Hotels, 50 Best for Recovery, 50 Best Discovery listeleri oluşturulmuş ve Mexico City'den Elena Reygadas "The World's Best Female Chef 2023" ödülünü almaya hak kazanmıştır.

Bu yazının asıl amacı The50 veya Michelin gibi sıralamalarda analitik bir çerçeve çıkarmanın ve bu sıralamalara girebilmek için bir şablon takip etmenin mümkün olup olmadığına bakmaktır.

Son 21 listenin birincileri: Best of best

2023'ün yeni listesi ilan edilmeden birkaç gün önce the50, son 20 yılın birincilerini "best of the best" başlığıyla Instagram hesabında⁵ paylaştı.

2002'den 2023'e kadar, 21 liste açıklanmış, 2020 listesi COVID-19 salgını sebebiyle yapılamamıştır. Son 21 yılda birinciliği paylaşan toplamda 10 restoran bulunmaktadır. 5 kez birinci olan El Bulli ve Noma "best of the best" listesinde birinciliği paylaşırken El Bulli ve Noma'yı aşağıdaki diğer restoranlar takip etmiştir.

² Michelin man jolts French food world, 2004 <https://www.nytimes.com/2004/02/25/dining/michelin-man-jolts-french-food-world.html>

³ Besim Hatinoğlu, Eleştiriler I: Dünyanın En İyi 50 Restoranı Listesi, 2017

<https://www.mizanplas.com/yazilar/2017/11/20/eletiriler-i-dnyann-en-yi-50-restoran-listesi>

⁴ Dünyanın En İyi 50 Restoranı Listesi Hakkında Bir Söyleşi

<https://www.mizanplas.com/yazilar/2018/1/12/dunyann-en-yi-restoranlari-listesi-hakkinda-bir-soylesi>

⁵https://www.instagram.com/p/CtqfdtTl26M/?img_index=1

Son 21 listede yer alan restoranların birincilik sayıları

Noma	Copenhagen, Danimarka	5
El Bulli	Catalonia, İspanya	5
El Celler de Can Roca	Catalonia, İspanya	2
Osteria Francescana	Modena, İtalya	2
The French Laundry	Napa Valley, California	2
Eleven Madison Park	Manhattan, New York	1
Geranium	Copenhagen, Danimarka	1
Mirazur	Menton, Fransa	1
The Fat Duck	Berkshire, İngiltere	1
Central	Lima, Peru	1

Yukarıdaki listede ilk dikkat çeken unsur, 5 kez birinci olan iki restoranın da kendi şehir ve bölgesinden başka restorani birinciliğe taşımasıdır. Copenhagen'dan 5 kez birinci olan Noma ve bir kez birinci olan Geranium; Catalonia bölgesinden 5 kez birinci olan El Bulli ve Catalonia'nın Girona şehriden 2 kez birinci olan El Celler de Can Roca.

Restoranların şefleri cinsiyet ve yaş aralığında değerlendirildiğinde ise birincilerin arasında kadın olmadığı, 21 birincinin tamamının erkek olduğu ve yaş ortalamalarının (ödülü aldıkları yıl itibariyle hesaplanmıştır) 44 olduğu görülmektedir. Yani ilgili diğer kriterler sabit tutulduğunda 44 yaşında ve erkek olan bir şefin, bu listede 1. olma ihtimali diğer yaş ve cinsiyet gruplarına göre biraz daha yüksek görünmektedir. Birinci olarak listeye giren en genç şef, 2010 yılında 33 yaşında olan Rene Redzepi (Noma) iken en yaşlı şef, 2018 yılında 58 yaşında olan Massimo Bottura (Osteria Francescana) olmuştur.

Noma'nın chef'i Rene Redzepi, 1999 sezonunda El Bulli'de efsane şef Ferran Adria ile çalışmıştır.

Best of best listesinin en genç şefi, 1977 doğumlu olan Rene Redzepi (Noma) 5 kez birinci olurken en yaşlı şef, 1955 doğumlu olan Thomas Keller (The French Laundry) 2003 ve 2004 yıllarında üst üste 2 kez birinci olmuştur.

Rene'nin ilk birinciliği 2010 yılında 33 yaşında gelirken Thomas Keller ise 2003 yılında 48 yaşında birinciliği ilk kez elde etmiştir. Listenin 2002 yılında başladığını da unutmamak gerekir.

Restoranların bulunduğu ülke ve şeflerin milliyetine bakıldığında 20 birinci restoran arasında ilk sırada 7 kez birinci olan İspanya (El Bulli ve El Celler de Can Roca) gelirken 6 kez birinci olan Danimarka (Noma ve Geranium) ikinci sırada yer almaktadır. 3 kez birinci olan Amerika (The French Laundry ve Eleven Madison Park) ve 2 kez birinci olan İtalya (Osteria Francescana) bu sırayı takip etmektedir.

Bölge ve ülkelerin yıllara göre toplam birincilik sayıları

Catalonia, İspanya	7	2002, 2006, 2007, 2008, 2009, 2013, 2015
Copenhagen, Danimarka	6	2010, 2011, 2012, 2014, 2021, 2022
ABD	3	2003, 2004, 2017
Modena, İtalya	2	2016, 2018
Menton, Fransa	1	2019
Berkshire, İngiltere	1	2005
Lima, Peru	1	2023

Liste 21 yılda birinci olan toplam 10 farklı restoran üzerinden incelediğinde 2 farklı restoranla birinci olan İspanya ve Danimarka'nın birinciliği paylaştığı görülmektedir.

9 farklı restoranın ülkelere göre dağılımı

İspanya	2	El Bulli, El Celler de Can Roca
Danimarka	2	Noma, Geranium
Amerika	2	The French Laundry, Eleven Madison Park
İtalya	1	Osteria Francescana
Fransa	1	Mirazur
İngiltere	1	The Fat Duck
Peru	1	Central

Restoranların konumları (El Bulli, El Celler de Can Roca, Osteria Francescana ve Mirazur) gruplandırıldığında Akdeniz kültürünün best of best listesinde baskın olduğunu söylenebilir. Türk şefler için iyi haber niteliği taşıyan bir diğer çıkarım da Akdeniz mutfağının yeniden yükselme eğiliminde olduğudur.

Listedeki 9 restoranın tamamında 3 Michelin yıldızı bulunmaktadır. Peru, Michelin Zone'da yer almadığı için Central'in yıldızı bulunmuyor. El Bulli'nin de 2011'de kapandığı ve 2020 yılında Michelin'in yeşil yıldız vermeye başladığı dikkate alındığında sadece 3 restoranın (The Fat Duck, Eleven Madison Park ve Geranium) yeşil yıldızı olmadığı görülmektedir.

Bu bağlamda Akdeniz'de yer alan 3 restoranın (El Celler de Can Roca, Osteria Francescana ve Mirazur) yeşil yıldızı olması, anlamlı bir ayrıntı olabilir mi? İkinci olarak El Bulli kapanmamış olsaydı yeşil yıldız alabilir miydi?

Michelin Rehber'inde yer alan mutfak kriterlerine göre, El Bulli'nin kapandığı için rehberde yer almadığı ve Central'in Michelin Zone'da olmadığı göz önünde bulundurularak 8 restoranı creative, contemporary, French, innovative kelimeleriyle tanımlandığını söylemek mümkün.

Michelin rehberinin restoranları tanımlarken kullandığı kelimeler

The French Laundry	Contemporary	French
El Celler de Can Roca	Creative	
Eleven Madison Park	Contemporary	Innovative
Osteria Francescana	Creative	
Mirazur	Creative	
Noma	Creative	
Geranium	Creative	Contemporary
The Fat Duck	Creative	

Akdeniz mutfağında yer alan restoranların “creative” olarak kategorize edilmiş olmasının anlamlı olduğu varsayımıyla Akdeniz kültürünün yaratıcı mutfağa uygun olduğunu söylemek mümkün olabilir mi? Diğer tarafta Michelin Rehberi'nin restoranları birkaç kelimedede kategorize ederken dikkate aldığı kriterlerin ne olduğuna da bakılabilir.

21 yıldır ilan edilen bir listenin best of best listesi, 21 adet birinciyle sınırlı olduğu için kesin bir yargıya varmak mümkün görünmese de aynı restoranların birçok kez birinci olmasının the50'nin kuruluş amacı ve kapsayıcı tavrıyla paralellik göstermediği söylenebilir.

the50 ve diğer tüm listelerin restoranları değerlendirirken kategorizasyonları ve takip ettikleri metotları açık ve anlaşılır bir şekilde sunmadıkları da iddia edilebilir. Bir yemeği kimin, neye göre ve nasıl değerlendirdiğini genel olarak kategorize etmek oldukça güç olsa da imkansız değildir. Bu güç durumun, listelerin tarafsızlığının sorgulanmasına yol açtığı, son yüzyılda yemek rehberlerinin en ünlüsü olan Michelin Rehberi başta olmak üzere pek çok rehberin adının şaibeli olaylarla anılmasıyla desteklenmektedir.

Farklı açılardan gastronomik meselelere başka bir pencere açmak amacı güden bu yazıda veriler daha dikkatli bir şekilde incelendiğinde birincilik için bir şablon çıkarmanın mümkün olup olmadığı değerlendirilebilir.