

«نجوم لخمسـة مطاعم تركية في «ميشلان 7



منح دليل ميشلان تصنيفاته الأولى لمطاعم في العاصمة التركية اسطنبول محتفياً بروح الابتكار والتقاليد المُحدثة في المدينة، ومن أبرزها تصنيف نجمتين لأحد المطاعم

وأشار جويندال بولينيك، المدير الدولي لدليل ميشلان إلى أن 5 من مطاعم المدينة الكائنة على مضيق البوسفور والتي تتميز بعراقة مطبخية نظراً إلى وقوعها بين بحر إيجه والبحر الأبيض المتوسط وهضاب الأناضول، باتت حاصلة على «نجوم ميشلان و53 أخرى موصى بزيارتها، وهو «ما يعكس ثراء مجال الطهي فيها المفتوح على العالم

وحصل مطعم «تورك» للطاهي فاتح توتاك على نجمتي ميشلان بسبب إعادة ابتكاره الأطباق التركية التقليدية التي تستند إلى منتجات محلية حصراً

وأعطى الدليل تصنيف نجمتين للمطعم احتفاءً بـ«تشبث توتاك بمنطقته وجذوره»، ولتسليط الضوء على «أطباقه التي غالباً ما تكون معززة بالنكهات الحمضية والدخانية السلسة

ومن بين المطاعم الأربعة التي حصلت على تصنيف نجمة واحدة، «أراكا» للطاهية زينب بينار تاسديمير إذ حاز نجمة ميشلان عن «قائمة أطباق تركّز على الخضر الموسمية والأعشاب الطازجة»، و«نيكول» الذي يتميز بأطباق تقليدية. مليئة بتوابل من الشرق الأوسط

وبالإضافة إلى «أراكا» و«نيكول» حاز تصنيف نجمة واحدة مطعم «ميكل» و «نيولوكال» اللذان يقعان في مقر البنك العثماني السابق في حي جلطة، ويتميزان بأطباق خاصة بالأناضول يمتزج فيها «التقليد بالحدثة»، بحسب دليل ميشلان.

«وحاز «نيولوكال» أيضاً على تصنيف «نجمة خضراء» لـ «جهوده ومبادراته المراعية للبيئة

ومُنحت 10 مطاعم تصنيف «بيب جورمان» الذي يسلط الضوء على المطاعم التي تقدم أطباقاً ذات جودة عالية وبأسعار مدروسة

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024