

إسطنبول «نجمة جديدة» على الخريطة المطبخية العالمية



إذا كان المكتوب يُقرأ من عنوانه، فإن المطبخ يُقرأ من لافتة المطعم التي تحمل اسم «تورك»، وقال صاحبه الشيف فاتح توتاك معلقاً: «في مطعمي، يعرف المرء فوراً أين هو موجود».

بحصول مطعم توتاك على نجمتين من «دليل ميشلان» في تصنيفه الأول لمطاعم إسطنبول، باتت المدينة التركية الكبرى حاضرة أخيراً على الخريطة المطبخية العالمية.

فالمرجع المرموق للذوّاقة منح نجوماً لخمسة من مطاعم المدينة، حصلت أربعة منها على واحدة، في حين نصحت الدليل بثلاثة وخمسين مطعماً آخر، نظراً إلى قيمتها الممتازة مقابل أسعارها، وهي ميزة مهمة في ظل الأزمة الاقتصادية والتضخم في تركيا الذي وصل إلى 83%. وعكسَت تصنيفات ميشلان «غنى» المشهد المطهبي في هذه المدينة. ويرى صاحب النجمتين فاتح توتاك في تصنيفات الدليل الأحمر فرصة لجعل الجميع يدركون أن «المطبخ التركي ليس محصوراً بالباب».

ويوضح أن المطبخ التركي متعدد الثقافات؛ إذ إن حضارات عدة تعاقبت على تركيا. وأضاف: «أريد أن أبين أنه لا ينحصر بما هو معروف، وأبرز نتاج أرضنا».

وعاد فاتح توتاك إلى بلده ليؤسس «تورك» عام 2019 بعدما احتك مدى 16 عاماً بأبرز طهاة آسيا الحاصلين على نجوم

ميشلان، على غرار بول بيرييه في سنجافورة صاحب مطعم «ألترافايوليت»، ورينيه رديبي في كوبنهاغن صاحب مطعم «نوما».

ويتميز «تورك» ببساطة ديكوره؛ إذ إن أثاثه من الخشب الفاتح، فيما تصطف مرطبات المخللات على طول الجدران تحت باقات مجففة تتدلى من السقف، أما المطبخ فمشهد مفتوح جداً على قاعة المطعم. ولا تُستخدم في أطباق المطعم سوى المنتجات المحلية، ومكوناتها هي من محاصيل الموسم، وحتى من فتراته الفرعية.

© حقوق النشر محفوظة "الصحيفة الخليجية" 2024