

FORBES

# FORBES LIFE

YENİ RESTORAN



## Lizbon Dörtlüsü

Michelin yıldızlı genç şef Jose Avillez, son iki yılda açtığı dört mekânıyla Portekiz gastronomisinin parlayan yıldızlarından.

SEDA MEŞELİ ALLARD

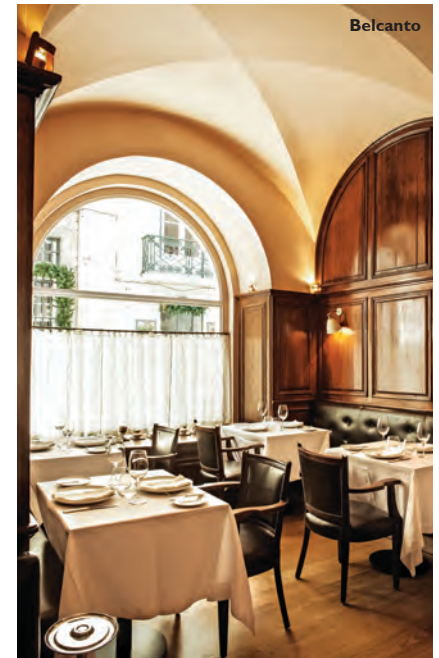
**B**ir zamanlar dünyanın başkenti olan Lizbon'a ilk ne zaman vuruldum inanın hiç hatırlamıyorum” diyor Michelin yıldızlı şef Jose Avillez, ben hala Chiado sokaklarının etkisini üzerimden atamamışken. “Muazzam manzaraları, sihirli ışığı ve atmosferi benim için nefes almak kadar zaruri. Bu şehrin enerjisi bana durmaksızın ilham ve yaşam pompalıyor.” Avillez'in sesinde heyecan, hayranlık ve tutku var. Onunla aynı duyguları paylaştığımı başımı sallayarak gösteriyorum. Chiado için Avillez “Şehrin tartışmasız cazibesi en yüksek mahallesi” diyor. Portekiz aksanıyla semtin adını birkaç kez daha mırıldanıyor. Önemli bir kısmı 18'inci yüzyılda inşa edilen ancak 21'inci yüzyıla ait olduğu besbelli lüks ve şık kafelerle donatılmış Chiado ile Avillez'in kurduğu bağı anlamak için onunla saatlerce sohbet etmeye gerek yok. Zira hem evinin hem de dört restoranının birden bu semtte bulunması, Avillez'in Chiado'ya duyduğu aşkı derhal ele veriyor.

Belcanto, Cantinho do Avillez, Cafe Lisboa ve Pizzeria Lisboa... Bunlar Avillez'in son iki yılda açtığı ve

Portekiz mutfağının yönünü belirlemede hatırı sayılır role sahip mekanlar. Restoranlar iç dekorasyon, yemek stili ve fiyat (Belcanto'da fiyatlar 80 euro'dan başlarken bu rakam Pizzeria Lisboa için 20 euro) bakımından farklılık gösterse de hitap ettikleri kitle aynı. “Şehir turu yaparken canımız bir Akdeniz pizzası çektiyse Pizzeria Lisboa, Chiado'nun romantik atmosferinde şık ve sofistike bir akşam yemeği düşlediyseniz Belcanto'da bulursunuz kendinizi...” diyor Avillez. Açılışının üzerinden henüz bir yıl bile geçmeden, 2012 yılında Michelin yıldızıyla onurlandırılan Belcanto'yu “Beni en iyi tanımlayan restoran, yaratıcılık sürecimin bire bir şahidi” diye anlatıyor. 33 yaşındaki genç şefin gözbebeği Belcanto'da, Portekiz mutfağının Avillez süzgecinden geçip modern dokunuşlarla form bulmuş hali sunuluyor. Portekiz elitinin bilhassa akşam yemekleri için tercih ettiği mekan, merkezi konumun da verdiği avantajla -Sao Carlos Meydanı'ndaki Devlet Tiyatrosu'nun hemen yanında-yurt dışından gelip Portekiz mutfağını merak edenler için eşi bulunmaz bir gastronomi hazinesi.

“İşte dünya ülkelerine yaptığım seyahatlerde dendiğim mutfaklardan aldığım ilhamı, Portekiz tatlılarıyla harmanlama şansı bulduğum oyun alanım Le Cantinho do Avillez” diyerek Belcanto'ya yalnızca otuz metre uzaklıktaki 'kantin'ini anlatmaya başlıyor Avillez: “Le Cantinho do Avillez, kökeni çok eskiye dayanan bir hayalin gerçeğe taşınması. Rahat, konforlu bir mekanda sade fakat kaliteli bir yemek... Beni heyecanlandıran fikir bu oldu. Dünya mutfaklarını işe dahil etmem de cabası. Portekiz gibi yemek açısından tutucu sayılabilecek bir yerde böyle bir projeyi hayata geçirmek riskliydi. Ama yapımda konformizm yok. Bir adım sonra ulaşacağım yeri görebilmenin tek yolu ise yeni olana şans tanımak.” Avillez'in kantinindeki servis ekibi her daim güleryüzlü ve resmiyetten çok uzak. 1970'leri hatırlatan ve 'vintage' dokunuşlarla zenginleşmiş sade dekoru, zevkli ışıklandırması, neşeli ve rahat ambiyansı, en önemlisi de ağız sulandıran ana yemekten tatlıya farklı lezzet seçenekleriyle Cantinho do Avillez, Lizbon'u ve Avillez mutfağını keşfetmek için iyi bir başlangıç noktası.

FOTOĞRAFLAR: XAVIER ALLARD, NUNO CORREIA, AGENÇA ZERO



Jose Avillez'in açtığı restoranlar dekorasyon, yemek stili ve fiyat bakımından ayrılsa da hitap ettikleri kitle aynı.





“Tutkulu ve hırslıyım. İçimden geldiği gibi hareket ederim. Zihnim ve dikkatim keskin; yaratmaya dair heyecanım saf ve çocuksudur. Bol bol risk alırım; başarısız olmayı hiç umursamam. Her güne yeni bir şey öğrenmek ve biraz daha ileriye görmek umuduyla uyanırım” diyor Jose Avillez. Söyledikleri beni şaşırtmıyor. Zira üniversitede işletme okurken -hem de son sınıftayken- kariyerini tamamen değiştirecek alternatif bir yola girmek herkesin harcı değil... “Okuduğum bölümünün bana göre olmadığı aşıkardı. Geleneksel Portekiz

mutfağı üzerine eserleriyle ünlü, ülkenin en önemli gastronomi yazarlarından Maria de Lourdes Modesto'dan aldığım bireysel dersler ve Fortaleza do Guincho'nun mutfağındaki staj sürecim hayatımın dönüm noktası oldu.” Şef olmaya yirmisinden sonra karar verdi ama yemek hep bir adım ötesindeydi. Zira mutfak kapısından buram buram iştah açıcı kokularının süzülmediği geleneksel bir ailede büyüdü Avillez: “Lizbon'a 30 km mesafedeki Cascais'te doğdum. Çocukluğum büyükanne ve büyükbabalarım, teyze, amca, kuzen ve birçok arkadaş arasın-

da, Estoril kıyısındaki muhteşem sahillerde geçti. Beş yaşında mutfaktaki tencere kapağını aralayıp içinde ne olduğunu görmeye çalıştığımı hatırlıyorum. On yaşında ise kız kardeşimle beraber kek yapıp mahallede satma işine girişmiştik bile!”

Deniz, bir sahil çocuğu olan Avillez için tahmin edebileceğinizden daha fazlasını ifade ediyor. “Deniz kokulu yemekler yapmaya bayılıyorum. Çocukluğumda toplamaktan





## Çok Lezzetli Adresler

### Belcanto

Largo de Sao Carlos, 10, 1200-410, Lizbon. 00351 21 342 06 07, [belcanto.pt](http://belcanto.pt).

### Cantinho do Avillez

Rua dos Duques de Bragança 7, Martires, 1200-162, Lizbon. 00351 211 992 369, [cantinhodoavillez.pt](http://cantinhodoavillez.pt).

### Cafe Lisboa

Largo de Sao Carlos no: 23, Chiado, Lizbon. 00351 211 914 498.

### Pizzaria Lisboa

Rua dos Duques de Braganca, 5H, Chiado, Lizbon. 00351 211 554 945.

Şehrin en alçak ve en yüksek noktalarını birbirine bağlayan Santa Justa Asansörü.



ve yemekten büyük keyif aldığım, yalnızca plajlarda yetişen ‘salicornia’ bitkisini şimdi de kendi tariflerimde sıkça kullanıyorum. Balık ve diğer deniz ürünleri için tercihim Portekiz sahilleri. Çünkü biliyorum ki burası, dünyanın en kaliteli deniz mahsullerinin yetiştiği yerlerden biri.” Dört restorana ve onlarca ödüle sahip yetenekli şefin favori yemeğini çok merak ediyorum. “O kadar fazla var ki, hangisini söylesem bilemedim. Ama sanırım bir seçim yapmak zorunda kalsam tercihim Bras stilinde -soğan, ince kesilmiş patates dilimleri, yumurta ve zeytinle servis edilen- morinadan yana kullanırdım.”

Şefin bahsettiği lezzet, 18’inci yüzyılın ikinci yarısında inşa edilmiş Sao Carlos Devlet Tiyatrosu’nun içindeki Cafe Lisboa’da denenebilir. Cafe Lisboa, Avillez’in geleneksel kafe kültüründen ilham alıp kendi tarzını da konuştuğu mekanı. Beyaz mermerle kaplı tabanı, kırmızı renkteki kadife sandalyeleri ile klasik tarzın hakkını veren, şık bir Avrupa kafesi Cafe Lisboa. Joana Vasconcelos’in elinden çıkan örgü ile kaplı seramik yengeç heykel, kafenin en eğlenceli detayı. Sao Carlos Devlet Tiyatrosu’nun gotik cephesinin gölgesinde yöreye özgü ‘Portobello’ mantarıyla servis edilen Portekiz bifteğini tatmak kulağınıza hoş geliyorsa bir öğlen yemeği için Cafe Lisboa’dan daha iyi bir seçim olamaz. Fesleğen ve kiraz aromalı çorba ‘gazpacho’ ile pilavla ve ‘savoy’

lahanası ile servis edilen kavrulmuş ördek, Avillez’in Cafe Lisboa’da bulunduğu spesyalitelerin içinde benim tadımı unutamadıklarım.

Pizzaria Lisboa ise Michelin yıldızlı şeflerin bile bir pizzacı açma hayali kurduğunun kanıtı! Aslında Avillez’in pizzaya duyduğu ilgiyi anlamak zor değil. Zira yedi yaşında kaybettiği babasının Cascais’te işlettiği pizza dükkanına ait anıları, onun için hala canlı. “Belki de her şeyin yanında bir de pizzanın peşine düşmem, o günlerin samimiyetine yaklaşma arzusu...” diyor Avillez. İç dekorasyonda Ana Anahory ve Felipa Almélida’nın yeteneğine başvurduğu Pizzaria Lisboa, mermer masaları ve ahşap sandalyeleri ile şirin, samimi ve alçakgönüllü bir pizza restoranı. “Pizzaria Lisboa’yı açarken ilk işim İtalya’dan ahşap bir fırın getirtmek oldu. Fırın o kadar büyüktü ki Lizbon polisi birkaç saatliğine fırının taşındığı sokakları araç trafiğine kapamak zorunda kaldı!” diyor Avillez. Dokunduğu her ne olursa olsun lezzette doruğu hedefliyor. San Marzano domatesleri, çıtır çıtır pizza hamurunda kullanılan İtalyan unu ve ‘fior di latte mozzarella’ pizzaların lezzet şifreleri. ‘Margherita’ gibi bilindik Akdeniz tatlarının yanında Avillez’in kendi buluşu olan ‘Molecular’ -kekik, domates, mozzarella ve yeşil zeytinli- ve İtalyanların ünlü ‘burrata’sının yanında fesleğen, sarımsak ve ıstakoz içeren ‘Gigi’ gibi yeni lezzetler de yüksek seviye gurme anlayışına hitap ediyor.

“Yemeğin yanında içecek olarak ne ısmarlayacağınız da bir o kadar önemli. Bence kaliteli bir şarabın yerini hiçbir şey tutamaz” diyor Avillez ve kendi imzasıyla piyasaya sürdüğü Jose Avillez kırmızı, beyaz ve rose şaraplarını gösteriyor. “17’nci yüzyıldan beri kaliteli üzüm ve şaraplarıyla ünlü Lizbon’un 48 kilometre kuzeyindeki Quinta do Monte d’Oiro (Altın Tepesi), benim de şaraplarımın tadını borçlu olduğum yer” diye anlatıyor. Yakın zamanda yeni bir şarap markasını daha piyasaya süreceğini de ekliyor. Avillez, gastronomi dünyasına şekil veren ve her sene dünyanın en ses getiren şeflerini ağırlayan Vila Joya Uluslararası Gurme Festivali’nde ([internationalgourmetfestival.com](http://internationalgourmetfestival.com)) diğer Portekiz şeflerle beraber 8 Kasım’da mutfağa girmek üzere kol-ları sıvayacak. Kabiliyetli şefe göre iyi yemeğin sırrı kaliteli malzeme, başarılı bir teknik ve tutku. Tüm bunlar Jose Avillez’in mekanlarının dördünde de bolca var. Bize düşense sadece hızına yetişebildiğimiz ölçüde Portekiz mutfağına yön veren bu genç şefi hayranlıkla izlemek... ([joseavillez.pt](http://joseavillez.pt)) 