

Mutfakta Bilim Var-Ocak 2024

Murat Dođan¹

¹Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,



[CITATION]

Doğan, M., (2024). Marie-Antoine Carême (1784-1833) Şeflerin Kralı ve Kralların Şefi. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (1), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

2024 Ocak

MARIE-ANTOİNE CARÊME
(1784- 1833)
ŞEFLERİN KRALI VE KRALLARIN ŞEFİ

Doç. Dr. Murat DOĞAN*

Geçen yazımda Fransız Mutfağının Dünya Mutfakları arasından sıyrılarak üst sıralara yerleşmesinde önemli kilometre taşlarından biri olan Şef Auguste Escoffier'i (Agust Eskofier) yazmıştım. Diğer önemli şahsiyet ise Marie-Antoine Carême'dir ki ondan söz etmemek olmaz. Şeflerin Kralı ve Kralların Şefi olarak nam salmış Carême (Karem) mutfağı yeniden inşa eden ünlü bir Fransız şefi. On Sekizinci ve On Dokuzuncu yüzyıllarda Fransız mutfağı ve dünya mutfak sanatları üzerinde derin bir etki bırakmıştır.

Şeflerin Kralı ve Kralların Şefi

Carême dediğimde ilk akla gelen şey zorluklarla dolu ve mücadele ile geçen bir başarı öyküsünden başkası değildir. Carême daha küçük bir çocukken yoksul annesi ve babası tarafından terk edilmiş ve 8 yaşında Paris'te bir lokantada, kalacak bir oda ve yemek karşılığında çırak olarak çalışmaya başlamıştır. 15 yaşında kendini Paris'in ışıklı sokaklarının birindeki bir pastanede çırak olarak buldu. Çırak olarak başladığı bu serüven onda mutfağa karşı olan tutkuyu harladı ve onu olağanüstü başarılı bir yola çıkarmış oldu. İlk olarak kendisi pastacılık konusundaki doğuştan gelen yeteneğini fark etti. Bu yeteneğinin ünlü Fransız diplomatı Talleyrand tarafından da keşfedilmesi onun için bir dönüm noktası oldu. Carême, Talleyrand'ın himayesinde Fransa ve Dünyanın en iyi mutfaklarında çalıştı ve böylece sanatsal yetenek ve becerilerini geliştirme ve gösterme imkânı bulmuştur.

Aşçılık Kariyeri

Carême 'in olağanüstü yeteneği kısa sürede aristokrasinin de dikkatini çekti. Böylece Kraliyetin hizmetine girdi ve Fransız Kralı Napolyon Bonapart'a, Rus Çarı I. Aleksandr'a ve İngiltere Kralı IV. George'a görkemli ziyafet sofraları hazırladı. Carême'in yaratıcılığı mutfak ve yemekle sınırlı kalmamış, yemek salonlarına mimari ve dekoratif unsurlar katarak sanat eserleri haline getirmiştir.

Aşçılık Mesleğine Olan Katkıları

Carême 'in aşçılık mesleğine olan en büyük katkısı şudur ki: Şeflerin özellikle hizmetçi konumuna indirildiği bir dönemde onların statülerini; yemek pişirmeye saygı duyulan, sanatçı rolünü en iyi şekilde üstlenen ve daha da önemlisi beğenilen bir mesleğe dönüştürerek, yükseltmesidir.

* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

Ayrıca Carême aşçılık mesleğine yaptığı yeniliklerle damgasını vurmuştur. Bunların bir kısmından söz etmekte yarar olduğunu düşünüyorum.

Pastacılık Sanatına Olan Katkıları: Carême daha çocukken ünlü pastacı Sylvain Bailly'in yanına çırak olarak başladı. Orada pastacılıkta olağanüstü bir yetenek geliştirdi. Kısa süre içinde özel kabiliyeti sayesinde sanatsal yönden ihtişamlı pasta tasarımları yaratmaya başladı. Carême beze (mereng) ve inovatif şeker heykellerinin yapımı için yeni teknikler geliştirmiş ve birçok mimari eserin pasta tasarımlarını yaparak bu alanda çığır açmıştır.

Sıcak Mutfağa Olan Katkıları: Carême mutfağa daha önce görülmemiş düzeyde sanat ve estetik bir anlayış getirmiştir. Yemek tasarımlarında, mimari unsurların ve karmaşık sunumların kullanılmasının yolunu açmıştır. Sıcak mutfağa katkılarından biri de, Fransız mutfağının temel taşları haline gelecek olan, sosların sınıflandırılmasıdır. Carême sosları Béchamel (Beşamel), Velouté (Velute), Espagnole (Espanyol) ve Sauce Tomat (Domates Sosu) olmak üzere dört ana sos şeklinde sınıflandırmıştır. Böylece mutfak yaratıcılığında sistematik bir yaklaşım ile çok çeşitli türev sosların temelini oluşturulmasını sağlamıştır. Günümüzde gastronomi eğitiminde Carême'in yaklaşımı olan bu soslar öğretilmektedir.

Gastronomi Terminolojine Olan Katkısı: Carême oluşturduğu yeni mutfak terminolojisini tüm dünyaya tanıtmış ve birçok yemeğin adını standartlaştırmıştır. Bu da ortak bir mutfak dilinin oluşmasına katkı sağlamıştır.

Sonuç

Carême'nin katkıları Fransız mutfak geleneğinin temelini oluşturmuş ve klasik mutfağın zirvesi olarak devam etmektedir. Yemeklerin görsel sunumuna yaptığı vurgu, modern gastronomide tabaklama ve yemek sunumu sanatı üzerinde kalıcı etkisi hala devam etmektedir. Onun standartlaştırılmış tarifleri, mutfak terminolojisi ve mutfak eğitimi gastronomiye çok büyük katkıda bulunmuştur. Auguste Escoffier ve Paul Bocuse'un da aralarında bulunduğu pek çok ünlü şef Carême'i ve onun mutfağa olan bakış açısını ilham kaynağı olarak görmüşlerdir. Onun ilkeleri ve teknikleri dünya çapındaki aşçılık okullarında hala öğretilmekte ve mirasının yeni nesil şeflerin yetiştirilmesi yoluyla sürdürülmesi sağlanmaktadır. Carême'in etkisi pastacılık alanının ötesine geçmiş Rafine Mutfağı geliştiren ve şekillendiren bir şef olarak tarihe adını yazdırmıştır. Sonuç olarak Carême gastronomi ve mutfak sanatları tarihinde abide bir şahsiyet olarak yerini almış ve sanatsal yeteneği, mutfaktaki yenilikleri ve mutfak dünyası üzerindeki kalıcı etkisi ile anılmaktadır. Sağlık ve afiyette kalın...

Doç. Dr. Murat Doğan

Sağlık ve afiyette kalın...

Doç. Dr. Murat Doğan

img

hotel restaurant

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ

Ocak / January / 2024

ISSN : 1305-1792 | Fiyat 80 TL

www.hotelrestaurantmagazine.com

& hi-tech



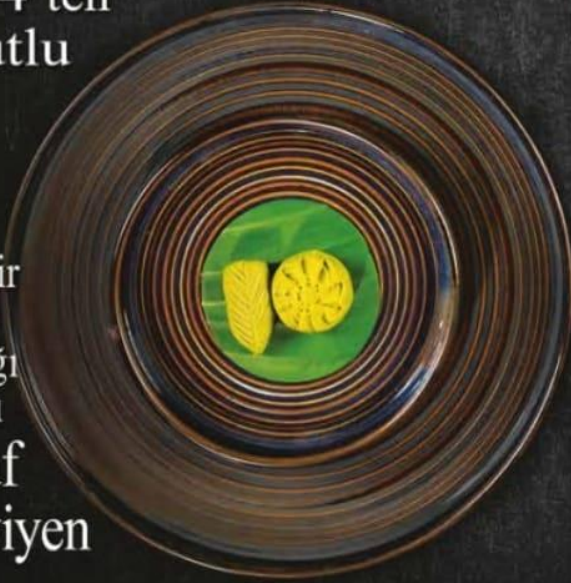
TÜRKİYE

Gault &
Millau
2024'te



Turizm
genlerinde var
Ayşegül Özkeleş

Turizmci
2024'ten
umutlu



Tam bir
Türk
mutfağı
hastası
Yusuf
Gülyiyen

Şehrin yenisi
FENZ
İstanbul

bb

BY BONE
INNOVATION

www.bybone.com.tr



70

marka

- 66 Kaynakçı: 2024'te de sektörün öncüsü olacağız
- 68 Ödüllü restoranlarda İtalyan peynirleriyle bayrak dalgalandıracak

şefin gözünden

- 70 Tam bir Türk mutfağı hastası: Yusuf Gülyiyan

gastro güncel

- 74 Urla'yı MICHELIN'e taşıyan başarının sırrı ne
- 76 Doğan: Şeflerin kralı ve kralların şefi
- 78 İC İbrahim Çeçen Vakfı'ndan eğitime yatırım
- 80 Güney Afrikalı yöneticiler bilgilendirildiler



96

gastro etkinlik

- 82 Türkiye Gault & Millau 2024 seçkisinde
- 84 Yüzlerce yıllık gelenek gelecekle buluştu
- 86 Culinary Forum gastronomi paydaşlarını ağırladı
- 88 35 Yaş Altı 3 Şef Yarışması sonuçlandı
- 90 Lezzet ve sağlık İtalyan Mutfağı Haftası'nda buluştu
- 92 Dünya Aşçılar Şampiyonası'nın birincisi, Türkiye
- 94 Beta Yeni Han'dan özel buluşma

gastro aktüel

- 96 Gastronomi sektöründen haberler

fuvar

- 98 Gıda ve içecek sektörü, ANFAŞ Food Product'ta buluşuyor
- 100 Binlerce tasarım HOST İstanbul'da sergilenecek

yeni mekan

- 102 Asya ve Akdeniz sentezini Boğaz'a taşıdı: FENZ İstanbul
- 104 Nusr-Et, burger restoranıyla İGA'da!

HoReCa teknoloji & sistemleri

- 106 Açık alan ısıtmasına tasarruflu çözüm
- 108 Otellerde sürdürülebilirlik için teknoloji
- 110 HoReCa teknoloji ve sistemleri



110

www.hotelrestaurantmagazine.com





Istanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı
Doc. Dr.

Murat Doğan

Şeflerin Kralı ve Kralların Şefi

Geçen yazımda Fransız mutfağının dünya mutfakları arasında sınırlarak üst sıralara yerleşmesinde önemli kilometre taşlarından biri olan Şef Auguste Escoffier'i (Agust Eskofier) yazmıştım. Diğer önemli şahsiyet ise Marie-Antoine Carême'dir ki ondan söz etmemek olmaz. Şeflerin Kralı ve Kralların Şefi olarak nam salmış Carême (Karem) mutfağı yeniden inşa eden ünlü bir Fransız şefi. 18. ve 19. yüzyıllarda Fransız mutfağı ve dünya mutfak sanatları üzerinde derin bir etki bırakmıştır.

Carême dediğimde ilk akla gelen şey, zorluklarla dolu ve mücadele ile geçen bir başarı öyküsünden başkası değildir. Carême, daha küçük bir çocukken yoksul annesi ve babası tarafından terk edilmiş ve 8 yaşında Paris'te bir lokantada, kalacak bir oda ve yemek karşılığında çırak olarak çalışmaya başlamıştır. 15 yaşında kendini Paris'in ışıklı sokaklarının birinde bir pastanede çırak olarak buldu. Bu serüven onda mutfağa karşı olan tutkuyu harladı ve onu olağanüstü başarılı bir yola çıkarmış oldu. İlk olarak kendisi pastacılık konusundaki doğuştan gelen yeteneğini fark etti. Bu yeteneğinin ünlü Fransız diplomatı Talleyrand tarafından da keşfedilmesi onun için bir dönüm noktası oldu. Carême, Talleyrand'ın himayesinde Fransa ve dünyanın en iyi mutfaklarında çalıştı ve böylece sanatsal yetenek ve becerilerini geliştirme ve gösterme imkânı bulmuştur.

Aşçılık kariyeri

Carême'in olağanüstü yeteneği kısa sürede aristokrasinin de dikkatini çekti. Böylece kraliyetin hizmetine girdi ve Fransız Kralı Napolyon Bonapart'a, Rus Çarı I. Aleksandr'a ve İngiltere Kralı IV. George'a görkemli ziyafet sofraları

hazırladı. Carême'in yaratıcılığı mutfak ve yemekle sınırlı kalmamış, yemek salonlarına mimari ve dekoratif unsurlar katarak sanat eserleri haline getirmiştir.

Aşçılık mesleğine olan katkısı

Carême'in aşçılık mesleğine olan en büyük katkısı şudur ki; Şeflerin özellikle hizmetçi konumuna indirildiği bir dönemde onların statülerini; yemek pişirmeye saygı duyulan, sanatçı rolünü en iyi şekilde üstlenen ve daha da önemlisi beğenilen bir mesleğe dönüştürerek, yükseltmesidir. Ayrıca Carême aşçılık mesleğine yaptığı yeniliklerle damgasını vurmuştur. Bunların bir kısmından söz etmekte yarar olduğunu düşünüyorum.

Pastacılık sanatına olan katkıları:

Carême daha çocukken ünlü pastacı Sylvain Bailly'in yanına çırak olarak başladı. Orada pastacılıkta olağanüstü bir yetenek geliştirdi. Kısa süre içinde özel kabiliyeti sayesinde sanatsal yönden ihtisamlı pasta tasarımları yapmaya başladı. Carême beze (mereng) ve inovatif şeker heykellerinin yapımı için yeni teknikler geliştirmiş ve birçok mimari eserin pasta tasarımlarını yaparak bu alanda çığır açmıştır.

Sıcak mutfağa olan katkıları:

Carême, mutfağa daha önce görülmemiş düzeyde sanat ve estetik bir anlayış getirmiştir. Yemek tasarımlarında, mimari unsurların ve karmaşık sunumların kullanılmasının yolunu açmıştır. Sıcak mutfağa katkılarından biri de, Fransız mutfağının temel taşları haline gelecek olan sosların sınıflandırılmasıdır. Carême sosları Béchamel (Beşamel), Velouté (Velute), Espagnole (Espanyol) ve Sauce Tomat (Domates Sosu) olmak üzere dört ana sos şeklinde sınıflandırmıştır. Böylece mutfak

yaratıcılığında sistematik bir yaklaşım ile çok çeşitli türev sosların temelini oluşturulmasını sağlamıştır. Günümüzde gastronomi eğitiminde Carême'in yaklaşımı olan bu soslar öğretilmektedir.

Gastronomi terminolojine olan katkısı:

Carême oluşturduğu yeni mutfak terminolojisini tüm dünyaya tanıtmış ve birçok yemeğin adını standartlaştırmıştır. Bu da ortak bir mutfak dilinin oluşmasına katkı sağlamıştır.

Sonuç

Carême' nin katkıları Fransız mutfak geleneğinin temelini oluşturmuş ve klasik mutfağın zirvesi olarak devam etmektedir. Yemeklerin görsel sunumuna yaptığı vurgu, modern gastronomide tabaklama ve yemek sunumu sanatı üzerinde kalıcı etkisi hala devam etmektedir. Onun standartlaştırılmış tarifleri, mutfak terminolojisi ve mutfak eğitimi gastronomiye çok büyük katkıda bulunmuştur. Auguste Escoffier ve Paul Bocuse'un da aralarında bulunduğu pek çok ünlü şef Carême'i ve onun mutfağa olan bakış açısını ilham kaynağı olarak görmüşlerdir. Onun ilkeleri ve teknikleri dünya çapındaki aşçılık okullarında hala öğretilmekte ve mirasının yeni nesil şeflerin yetiştirilmesi yoluyla sürdürülmesi sağlanmaktadır. Carême'in etkisi pastacılık alanının ötesine geçmiş rafine mutfağı geliştiren ve şekillendiren bir şef olarak tarihe adını yazdırmıştır.

Sonuç olarak Carême, gastronomi ve mutfak sanatları tarihinde abide bir şahsiyet olarak yerini almış ve sanatsal yeteneği, mutfaktaki yenilikleri ve mutfak dünyası üzerindeki kalıcı etkisi ile anılmaktadır.