



# VOGUE

TÜRKİYE

09 Nisan 2014

## Diner Noire

YAZI: AYŞE DİLEK (/yazar/ayse-dilek)

Şehrimizde geçen hafta Diner Noire adlı bir sanat & yemek etkinliği vardı. Mari Spirito'nun küratörlüğünde Dominique Gonzalez-Foerster ve Tristan Bera ile Catherine Robbe-Grillet ve Beverly Charpentier gibi sanatçıların yer aldığı etkinlik henüz gerçekleşmeden, detaylarını Nisan sayımızın Ajanda sayfalarında (syf. 223) Sedef Ecer'in kaleminden okumuştunuz. Vogue Gurme Blog yazarlarından [Ayşe Dilek \(https://vogue.com.tr/yazar/ayse-dilek\)](https://vogue.com.tr/yazar/ayse-dilek) ise davette sunulan mönüyü vogue.com'a özel olarak kaleme aldı:

"Etkinliği Mari Spirito'nun kurucusu olduğu [Protocinema \(https://www.protocinema.org\)](https://www.protocinema.org) organize etti. Protocinema, İstanbul ve New York'ta mekân-bilinçli sergiler düzenleyen ve uygulamalı bir eğitim programına sahip göçebe bir sanat organizasyonu.

Ben de bu etkinliği yemek tarafından yakalayarak, tamamı siyah yemeklerden oluşan menünün Vault Karaköy, The House Hotel'de yapılan tadımına katıldım. Mönü ve yemekler tüm The House Café'lerin executive chef'i, çok sevdiğim arkadaşım Coşkun Uysal tarafından hazırlandı.

Bence siyah ve lezzetli bir mönü hazırlamak kolay olmasa gerek. Çünkü aslında bu oldukça sınırlayıcı bir şey, ama ortaya çıkan sonuç nefisti. O kadar farklı tekstürler ve lezzetler bir araya getirilmişti ki, tüm yiyeceklerin tek renk olmasına rağmen damakta her şey birbirinden çok farklı bir sansasyon yaratıyordu.

Mönümüz şuydu:

\* Çıtır siyah ekmek, foie gras, kurutulmuş zeytin ve mürdüm eriği püresi

?

\* Squid ink ile hazırlanmış tütsülenmiş karnabahar püresi, beluga mercimeği, deniz tarağı ve bisque köpük?

\* Palate cleanser (damak temizleyici) olarak; kuzu kulağı jöle & pancar granita

\* Midyeli ve çıtır yosun cipsli risotto?

\* Tatlı olarak da; Hot chocolate mus, tuzlu ganache, kahve crumble, amaretto ile marine edilmiş vişne

Coşkun'la konuştuğumda, bu simsiyahlığı sağlamak için sadece bir course'ta gıda boyası kullandığını söyledi. O da amerika'dan getirttiği organik bir gıda boyasıymış. Tabii ki squid ink kullanmak başvurduğu yöntemler arasında. Bunun dışında bazı sebzeleri fırında belli bir derecede yakarak, kurutarak ve daha sonra da toz haline getirerek siyah bir un elde ettiğini ve çoğu gıdayı da bu şekilde siyahlaştırdığını söyledi. Mesela kaya tuzu ve pırasayı bu yöntemlerle siyahlaştırıp bu menüde kullanmış.

Tadımını yaptığım bu nefis mnnn daveti, geçen hafta, 83 yaşındaki Fransız dominatriks Catherine Robbe-Grillet'nin hostluğunda Bankalar Caddesi'ndeki yeni Vault Karaköy, The House Hotel'de gerçekleşti. Ve İstanbul'da son zamanlarda yapılan en heyecanlı ve gizemli davetlerden biriydi bence."

- Ayşe Dilek, The Food Project