

Fanny
Briant

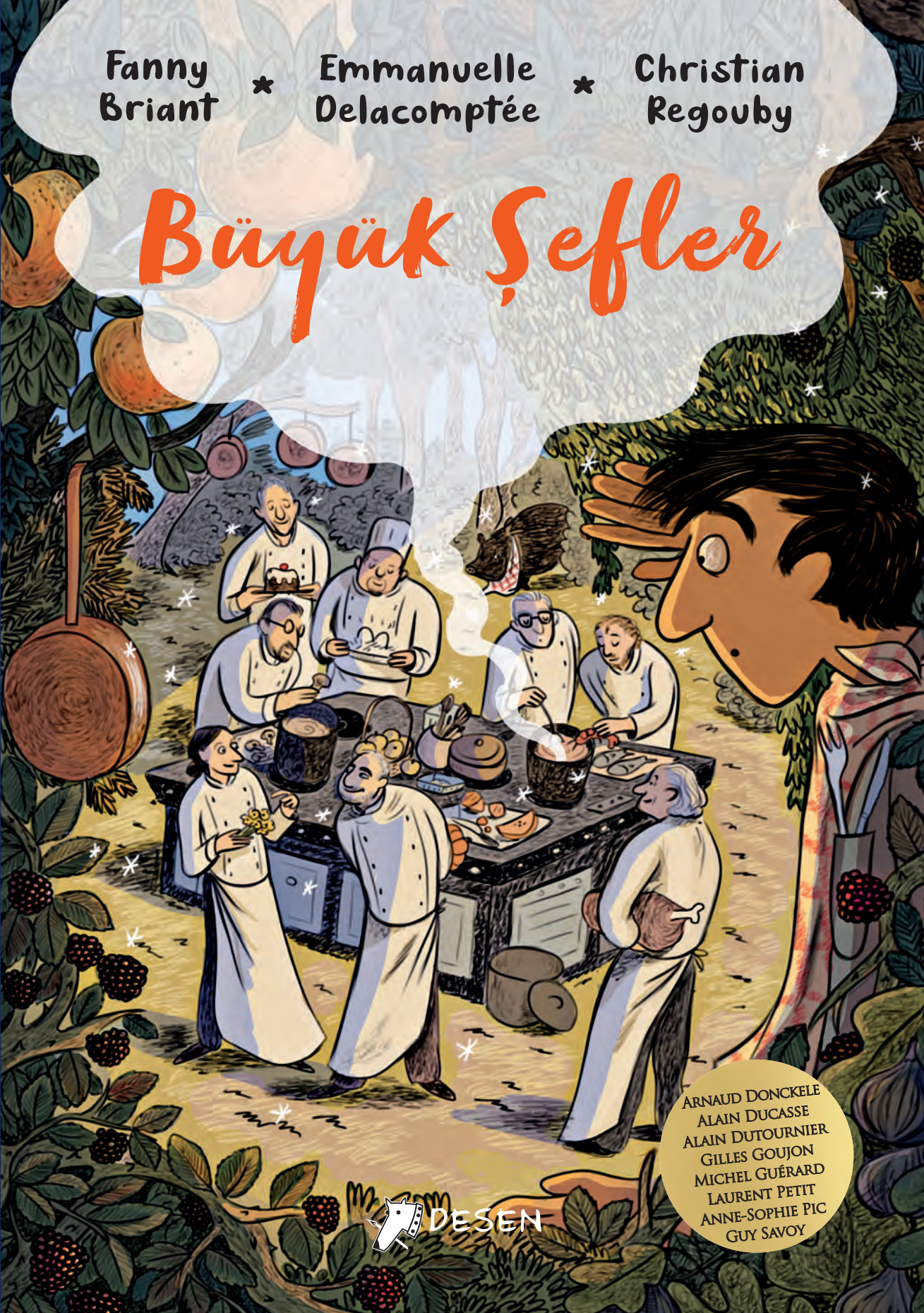


Emmanuelle
Delacomptée



Christian
Regouby

Büyük Şefler



ARNAUD DONCKELE
ALAIN DUCASSE
ALAIN DUTOURNIER
GILLES GOUJON
MICHEL GUÉRARD
LAURENT PETIT
ANNE-SOPHIE PIC
GUY SAVOY

DESIGN

Büyük Şefler

BÜYÜK ŞEFLER

© 2023, Tudem Yayın Grubu
1476/1 Sok. No:10/51 Alsancak-Konak/İZMİR

Metin ve resim hakları © 2021, Flammarion

İlk baskı 2021 yılında, Fransa'da *Flammarion tarafından Sacrés chefs* adıyla Flammarion tarafından gerçekleştirilmiştir.

Bu kitabın telif hakları Akan Ajans aracılığıyla alınmıştır.

YAZAN: Fanny Briant, Emmanuelle Delacomptée ve Christian Regouby

RESİMLEYEN: Fanny Briant

TÜRKÇELEŞTİREN: Damla Kellecioğlu

EDİTÖR: Ayşegül Utku Günaydın

DÜZELTİ: İlke Aykanat Çam

GRAFİK UYGULAMA: Ebru Aydın

BASKI VE CİLT: Ertem Basım Yayın Dağıtım San. Tic. Ltd. Şti.

Başkent Organize San. Bölgesi 22 Cad. No:6 Malıköy, Temelli/Ankara

Tel: 0312 284 18 14

Birinci Baskı: Kasım 2023 (2000 adet)

ISBN: 978-625-99626-7-2

Yayınevi sertifika no: 45041

Matbaa sertifika no: 48083

Tüm hakları saklıdır. Bu yayının hiçbir bölümü, telif hakkı sahibinin önceden yazılı izni olmaksızın tekrar üretilemez, bir erişim sisteminde tutulamaz, herhangi bir biçimde elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt ya da diğer yollarla iletilemez.

DESEN, Tudem Eğitim Hizmetleri San. Tic. AŞ'nin tescilli markasıdır.

Fanny * Emmanuelle * Christian
Briant Delacomptée Regouby

Büyük Şefler

Fransa'nın En Büyük Mutfaklarında
Baş Döndürücü Bir Gezinti

ARNAUD DONCKELE
ALAIN DUCASSE
ALAIN DUTOURNIER
GILLES GOUJON
MICHEL GUÉRARD
LAURENT PETIT
ANNE-SOPHIE PIC
GUY SAVOY



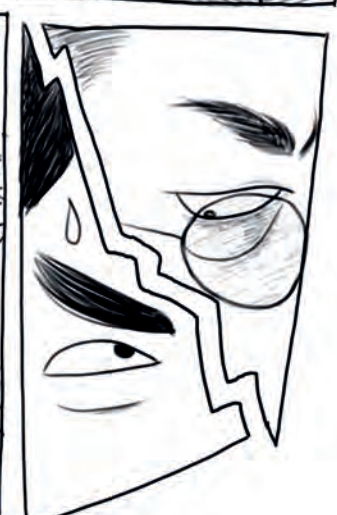














Müstakbel savaş muhabiri acaba endüstriyel sandviçinin içinde ne var, biliyor mu?



Acelem var dedecim!..

Üstelik tadı gerçekten kötü değil!



Bakalım!



Pekâlâ... %24 domuz jambonu, su, asit dengeleyici: sodyum laktat, dekstroz, aroma verici, kıvam artıncılar: difosfat, trifosfat...

...antioksidanlar: sodyum askorbat, koruyucu: sodyum nitrit...

...özel, buzu çözülmüş ekmeğe pasif çavdar mayası...

emülgatörler: monogliserit ve digliserit yağ asitleri ve monoasetik asit...



...buğday gluteni, kabartma tozu: amonyum bikarbonat...

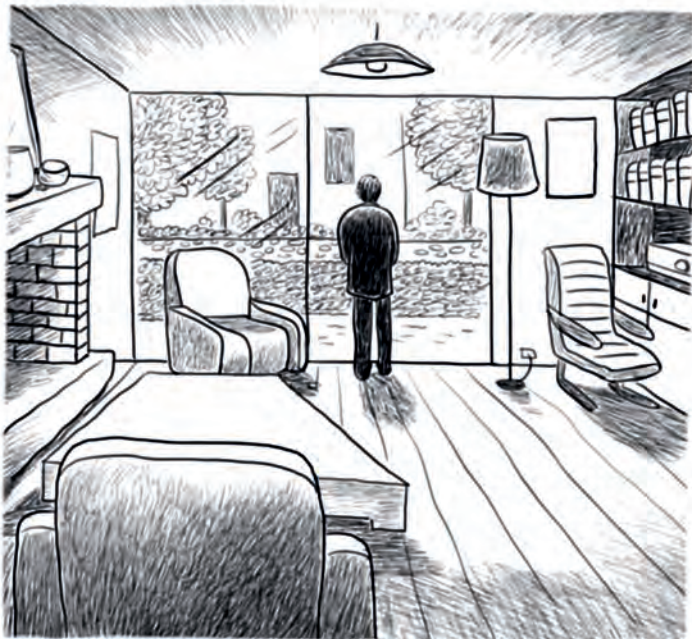
ÖFFF

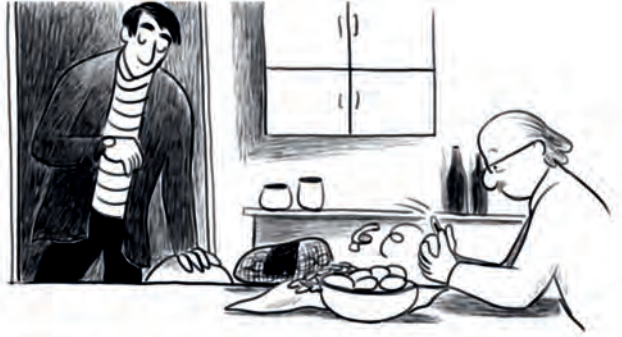


Hey gidi hey...

...erimiş çedar: su, modifiye nişasta, eritme tuzu, sodyum sitrat..."

GERÇEK bir meslekle uğraşmamış olabilirim ama en azından GERÇEK yiyecekler yiyorum!





Ya dedecim, mutfak dediğin dünyanın merkezi de sayılmaz hani!

Ha, bak bu konuda yanılıyorsun evlat!

Günde üç kez yemek yiyoruz, bir hayatta kaç yemek eder farkında mısın?

Ya her defasında bir dolu saçmalık tıkların nasıl zarar görürsün?



Çok komiksin!

Çalışırken insanın öyle fırında patates graten, elmalı tart falan yapmaya vakti olmuyor.

Göremediğin şey şu Guillaume, sanayiciler sizin aceleciliğinizden faydalanıyor.









Göreceksin, bu iş seni çok şaşırtacak.

Hatta pek çok açıdan değiştirecek bence.

Ne yani, sence kabak sevmeye mi başlayacağım?



Aman! Muhabbetimiz yarım kaldı ama gitmem gerek!

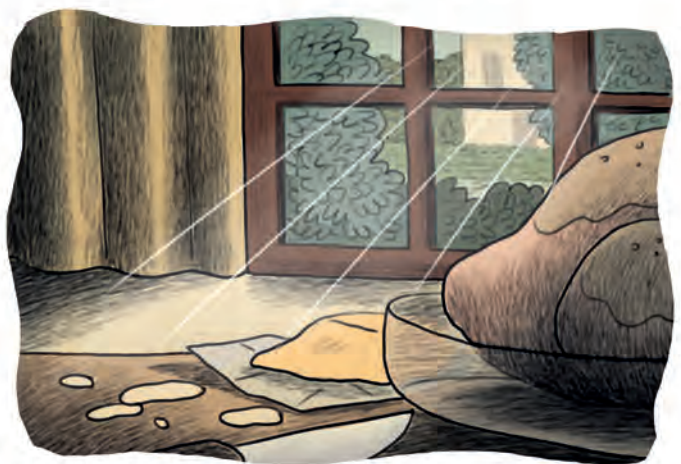


Hadi git bakalım, koca uyanık!



Randevular için gözün telefonda olsun.

Staj direktörüne de biraz saygılı ol bakalım!



Birkaç gün sonra...



"Guillaume, kalk ayağa seni tembel teneke!
Alain Ducasse'a ulaşmayı başardım. Dünyanın en büyük
şeflerini bir araya getiren Fransa Mutfak Derneği'nin kurucusu.
Önümüzdeki hafta da bir toplantıları varmış. Alain Ducasse
seninle görüşmeyi kabul etti. Stajyer olduğumu önden haber
verdim. Onunla görüşmeden önce Bastille'deki kahve dükkanına
gidip neler yaptığına dair biraz fikir edinsen iyi olabilir,
günlüç duruma düşmemiş olursun. Mutlaka not al!
Neyse, konuşuruz, öğle yemeğine misafirlerim var!"

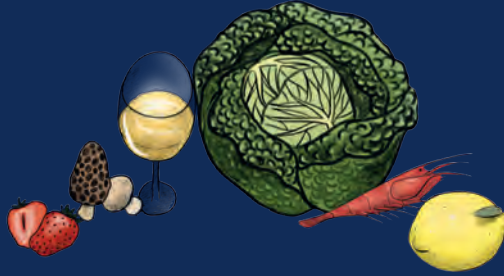


Büyük Şefler

*Sekiz büyük şef
Fransa'nın beş bölgesi
Olağanüstü otuz yemek
Tatlar, duygular ve hikâyeler*

Tarhun otu ile biberiye arasındaki farkı bilmeyen Guillaume, yemek eleştirmeni büyükbabasının mesleğini eleştirmeye cüret eder. Mutfak ve yemek onun için gerçek bir iş değil, sadece eğlencedir. Bu duruma içerleyen büyükbabası ona çalıştığı dergide stajyerlik teklif eder ve torununu dünyaca ünlü şeflerin yanına gönderir. Aslında büyük bir savaş muhabiri olmayı hayal eden genç adam kendini aniden büyükbabasının dergisi için özel bir yazı hazırlarken bulur.

Guillaume, sekiz ayrı şefin birbirinden farklı mutfak anlayışıyla tanışma fırsatı yakalar. Kimisi ona sebzelerle nasıl harikulade yemekler pişirilebileceğini kimisi ise kaybolan lezzetler pastanesinin çarpıcı hikâyesini anlatır. Mutfağın olmazsa olmaz elementleri uyum, denge, ustalık ve cesaret kavramlarına bakışı değişen genç adam muhteşem bir deneyim yaşar.



**Türkçeleştiren:
Damla Kellecioğlu**



desenyayinlari.com.tr

[DesenYayinlari.Tudem](https://www.facebook.com/desenyayinlari)

[desenyayinlari](https://www.instagram.com/desenyayinlari)

ISBN 978-625-99626-7-2



9 786259 962672