

# 10 odalı otele iki restoran



Ansen 130 Suites'teki 10 odanın 10'u da farklı konseptlerde dekore edilmiş. Fotoğraftaki odanın adı Çin.

Fotoğraflar: GAMZE ÜSKÜPLÜ

Tepebaşı'ndaki Ansen 130 Suites adlı butik otelin iki restoranı var: Fransız yemekleri sunan Le Petit Bistro ve organik mutfağa sahip Saf



Otel müdürü Orhan Gümü, işletmeciler Burak Akkök ve Esra Pamuksüzer (soldan sağa).

lin adı olarak seçti: Ansen 130 Suites.

Binanın dış cephesi orijinaline sadık kalınarak yenilendi. İçi baştan aşağı tekrar inşa edildi. Ansen Apartmanı'ndan geriye sadece adının yazılı olduğu levha ve trabzanlar kaldı. Daha önce apartman dairesi olarak kullanılan alanlar otel odalarına dönüştürüldü. 10 odanın da farklı bir konsepti var: Osmanlı odası, Çin odası, Sarı oda... Odaların bir gecelik fiyatları 150 ile 350 avro arasında değişiyor.

Haliç manzaralı odalarda mini mutfak da yer alıyor. Pamuksüzer otelde uzun süre kalacak misafirler için odalarda mutfakın bulunmasının bir gereklilik olduğunu belirtiyor.

Otelin dekorasyonu ve odaların konsepti Pamuksüzer'e ait. "Uzun yıllar Stockholm'de yaşadığım için oradan kalma bir yalınlık merakım vardı. Ancak minimalistlik beni yordu. Ansen'i kendi zev-

kime göre döşedim. Otelin bazı köşeleri minimalist bazı köşeleri değil" diye anlatıyor Pamuksüzer.

**"Müşterileri bizim 10 odalı evimize gelmiş misafirler olarak görüyoruz"**

Otelin ağırlıklı müşterileri İstanbul'a gelen yabancılar. Otelde kalanlar genellikle İstanbul'daki kültür-sanat etkinliklerini takip etmeye gelenler ve sanatçılar oluyor. Pamuksüzer "Müşterileri bizim 10 odalı evimize gelmiş misafirler olarak görüyoruz" diyor.

Otel New York Times'ın gezi ekine haber olduğunda Pamuksüzer çok şaşırmış: "Hiç reklam yapmadık. Otelimizin adı kulağın kulağına yayıldı galiba." ■

## LE PETIT BISTROT

Şef, Fransız restoranının malzemelerini Çiçek Pasajı'ndan alıyor



Otelin giriş katında Fransız mutfağı ağırlıklı Le Petit Bistrot hizmet veriyor. Buranın dekorasyonunu da Pamuksüzer yapmış. Duvarlarda Osmanlı padişahlarının fotoğrafları asılı. Restorana krem rengi ve ahşap hakim.

Pamuksüzer oteli ve restoranı Burak Akkök'le birlikte işletiyor. Akkök yıllarca İstanbul gece hayatının ünlü mekanlarının işletmeciliğini yapmış bir isim. Christy, Nix, 147, D'oeuf ve Margeux Akkök'ün çalıştığı mekanlar arasında.

Pamuksüzer "Burak bey Le Petit'in de mutfağına el attı. Şefliğe başladı. Artık gerçekten işin mutfağındayız da" diyor. Burak Akkök şeflere derdini anlatmak yerine



Kuşkonmaz

mutfağına kendisinin girmesinin daha doğru olacağını düşünmüş. "Zaten daha önce işletmecilik yaptığım kulüplerde de yemek hazırlardım. Mutfaktan sorumlu olunca kafam rahatladı."

**Akkök yemekler için gereken malzemeleri Çiçek Pasajı'ndan aldığını söylüyor.** Bistrot'nun mönüsünde hindiba salatası, somon füme, ızgara bonfile, ev yapımı mantı, fuagrallı tagliatelle, çikolatalı sufle, ılık mango gibi lezzetler bulunuyor.

Akkök otelin ve restoranların, "mahalle mekanı" havasında olduğunu anlatıyor. Ama artık binaya sığmadıklarını, daha da genişlemek istediklerini ekliyor: "Planımız yan binayı da alıp otel odalarının sayısını artırmak ve restoranları büyütmek."

## ELİF BERKÖZ ÜNYAY

Uzun yıllar yurtdışında yaşayan Esra Pamuksüzer'in hayali Pera'da bir butik otel açmaktı. Türkiye dönüşünde işe küçük bir kafe açmakla başladı. Sonra Bodrum'da apart otel, restoran ve plaj işletmeciliği yaptı. Pera'daki tarihi Ansen Apartmanı'nı satın aldığını görünce hayalini gerçekleştirmek için burayı satın aldı. Dört katlı tarihi binanın adını ve kapı numarasını ote-

## SAF Mönüsü sağlıklı, bitki bazlı yemeklerden, organik ürünlerden oluşuyor



Saf'ın mönüsünden üçlü taco.

Ansen'in içindeki tek restoran Le Petit değil. Daha önce Asmalimescit'te yer alan organik restoran Saf Tünel de Ansen'e taşındı. Pamuksüzer "Küçük otelde iki lokantamız var" diye gülerken anlatıyor durumu.

Saf'ın mutfağı sağlıklı ve bitki bazlı. Dünyaca ünlü şef Chad Sarno'nun hazırladığı mönüde organik ürünler kullanılıyor. Malzemelerin tat, koku ve besin değerlerini korumaları için yemekler 48 derecenin altında pişiriliyor. Böylece yiyeceği aşırı ısıtmayarak enerji veren enzimlerinin canlı kalması sağlanıyor.

Saf Ansen'de en çok kaju fıstığı humusu, üçlü taco, detoks salatası ve kuşüzümü, çamfıstığı ile yapılan dolma tercih ediliyor. Sağlıklı yaşam konseptine uygun olarak yaratılan Saf'ta sigara içmek yasak.