

Bahçenin sesini dinlemek

Paris'in 670 km güneyinde Fransız mutfağının temel kurallarına meydan okunuyor. Şef Armand Arnal bahçesinde yetiştirdiği sebzeleri ve meyveleri kullanarak baş döndürücü tazelikte, beklenmedik tarifler yaratıyor. Armand'ın ekibinde çalışan dört bahçıvan her sabah güneşin doğması ile birlikte hasadı inceliyor. Olgunlaşmış ne varsa topluyor. Bu sebeple mönü ancak bir iki gün önce belli oluyor. Ve tabii hergün esneklik gösteriyor.

Armand Arnal işini "bahçenin sesini duymak ve dinlemek" prensibi üzerine kuruyor. Bu prensip klasik Fransız mutfağına yabancı bazı uygulamaların doğmasına sebep oluyor. Örneğin; meyve ve sebzelerin kabukları, çekirdekleri rahatça kullanılıyor. Yemekler alışılan rafinelğin tamamen dışında. Ağızda püre gibi eriyen yumuşaklığın ve işlenmişliğin tersine iri, hissedilen parçalara yer veriliyor. Armand süsleme işinde de beklenmedik bir uygulamaya giderek ayçiçek yapraklarını yemeklerin üzerine serpiştiriyor.

28 yaşındaki genç şefin yaratıcılığını sergilediği restoranın adı "[La Chassagnette](#)". La Chassagnette haftasonları büyük şehirlerden gelen ziyaretçiler ile doluyor. Farklı yerlerden gelseler de misafirlerin ortak bir noktası var: Tümünün istediği haftanın hızına bir "dur!" demek ve önceden tahmin edemedikleri sürprizlerin pişmesini sabırla beklemeye heves duymak.

Organik yiyecek sunan alternatiflerin sayısını takip etmek mümkün değil. Daha uzun hayat beklentisi, gen mühendisliğinin yarattığı tohumlara duyulan tepki, endüstriyel tarımın vazgeçilmezleri olan hormon ve böcek ilacının yarattığı tehdit, yiyecek ile sağlık arasındaki ilişkinin son yıllarda daha önce olduğundan çok daha güçlü bir şekilde kurulması... Tüm bu faktörler organik kafe ve restoranların dünyanın tüm noktalarında geometrik olarak artmasını sağlıyor. Armand Arnal'ın ve Paris'in çok uzağındaki küçük restoranın bu denli ünlenmesinin sebebi ise organik yiyeceğin ötesinde bir deneyim sunması. Bu deneyimin içinde tarlayı ziyaret etmek, bahçeden tabağa uzanan yolculuğun sürekliliğini hissetmek, sağlığı ve yaratıcılığı birleştiren eşsiz tarifleri tatmak ve kullanılan malzemelerden bir kısmını zevkle döşenmiş butikten almak var.

Son olarak, burada yemek yiyenler yerel ve sürdürülebilir gelişime katkıda bulunmaktan memnuniyet duyuyor. Çünkü La Chassagnette "Heureuse Camargue" grubuna üye. Grup bölgeye has tohumları korumayı, organik tarım uygulamalarına destek sağlamayı amaçlıyor. Çevreye saygılı ekonomik faaliyet ve büyüme söz konusu olduğunda La Chassagnette örneklerin başında yer alıyor.

Klasik mutfakların kurallarını yıkmanın, tatlı pizzalar ve sushi pastalar yaratmanın, üstelik de bunları sürdürülebilir gelişim modeli içinde hayata geçirmenin tam zamanı!

