



## Sıradışı: Bar Agricole

San Francisco şehrinin popüler mahallelerinden SOMA'da açılan Bar Agricole kendini "modern şehirli taverna" olarak konumlandırıyor. Dışarıdan bakıldığında ne tavernaya, ne bara, ne de restorana benzeyen bu ilginç girişim son bir yıldır yiyecek-içecek sektöründe yenilikçiliğin referansı olarak gösteriliyor. Sebebi, birkaç alanda birden "sıradışı" uygulamaları hayata geçirmesi. Uygulamalardan her biri -sektörden bağımsız- ilham kaynağı olabilir.



Öncelikle tasarım: Tahmin edileceği gibi, mekanın tasarımı farklılaşmada önemli rol oynuyor. Organik lifler ile güçlendirilmiş "Ductal" beton metal gibi eğilip-bükülmüş etkisi veren ince tabakaların üretimini mümkün kılıyor. Bu sayede betondan yapılan karşılama ünitesi ve oturma üniteleri alışılmadık açılımları ile görselliği zenginleştiriyor. Barda ve zeminde yine beton devreye giriyor. Malzemelerin çoğu yeniden değerlendirme yolu ile elde edilmiş. Örneğin; iskemlelerin ahşabı yaklaşık elli yıl kullanılan eski şarap fıçılarında geliyor. Barın üzerini ve tam karşısındaki duvarı kaplayan ahşap ise eski viski varillerinden alınmış. Yapının dışını kaplayan saç yüzey üretim fazlası. Yeniden değerlendirme sayesinde çöpe gidecek kilolarca ahşap ve metal kullanım döngüsünde var olmaya devam ediyor.



Tasarımın bu denli etkileyici olmasının arkasında da bir yenilik var: Ortaklık yapısı. Bar Agricole'in büyük ortağı Pasifik kıyısının yeme-içme dünyasında iyi tanınan Yale mezunu Thad Vogel. Thad yeni girişimi için uygun mekanı Ağustos 2008'de kir alıyor, tam finansal kriz öncesinde. Ve krizin gelmesiyle Yale'de keskinleştiği iş zekasını işletmecilik yaratıcılığı ile birleştiriyor. Yeni bir restorandan çok aslında yeni bir ortaklık yapısı geliştiriyor; mekanın yaratımında rol alacak herkesi mekana ortak yapıyor. Genel tasarımı yapan Aidlin Darling Design, beton bölümlerinin tasarımını ve üretimini yapan Concreteworks, seramik bardakları tasarlayan ve elde üreten Nikolas Weinstein, hatta mutfak bölümü için danışmanlık veren şef Brandon Jew restoranın ortakları arasında... Elini taşın altına sokan sanatçı yaratım ile birlikte parayı da düşünmeye başlıyor. Bol beton kullanımının ve malzeme seçiminin bir sebebi de maliyetleri indirmek.



Son olarak, Bar Agricole sunduğu yemeklerde kullandığı tüm malzemeleri ve hatta ürettiği şarabın üzümünü küçük çiftliklerden alıyor. Çiftliklerin tümü organik veya biyodinamik tarım yöntemi ile üretim yapıyor. Sebze, meyve, koyun, vahşi mantar ve şaraplık üzümün en leziz olanlarını kullanırken aynı zamanda hayatını tarımdan kazanan aileler destekliyor. Hatta, ürün aldığı çiftliklere sezon başında, mahsulden çok önce ödeme yapıyor ki çiftçiler tohum ve gübre alabilsin.

Yeşilin en tazesini için bu sıradışı uygulamaları gözden geçirmekte fayda var.