



Michelin Yıldızlı Restoran Şeflerinin Moleküler Gastronomi Algı ve Eğilimleri: San Sebastián, İspanya Örneği (The Perception and Attitude of Michelin Star Restaurant Chefs on Molecular Gastronomy: Evidence From San Sebastian, Spain)

*Aylin AKOĞLU^a, Osman ÇAVUŞ^a, İsa BAYHAN^b

^a Abant İzzet Baysal University, Tourism and Hotel Management High School, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Bolu/Turkey

^b Abant İzzet Baysal University, Tourism and Hotel Management High School, Department of Tourism Management, Bolu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:03.06.2016

Kabul Tarihi:14.02.2017

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Moleküler Gastronomi

Michelin yıldızı

İspanya

Keywords

Gastronomy

Molecular Gastronomy

Michelin Star

Spain

Öz

Bu çalışma Michelin yıldızlı restoran şeflerinin şef ve misafir gözüyle moleküler gastronomiye bakış açılarının belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi ve keşifsel araştırma modeli kullanılmıştır. Moleküler gastronominin merkezi konumunda bulunan İspanya'nın Basque-SanSebastián bölgesinde yer alan Michelin yıldızlı restoranlarda çalışan 32 şef ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Şeflerin moleküler gastronomiye ilişkin düşünceleri ve görüşleri bütüncül bir yaklaşım ile incelenmiştir. Yapılan değerlendirmede moleküler gastronomi tekniklerinin şeflerin kişisel gelişimine, yeni tatlar sağlama becerisine ve sıradışı sunumlar gerçekleştirmesine katkı sağladığı, uzmanlık gerektiren bir alan olduğunu, müşterilerin moleküler teknik ve yöntemlerden çok görünüş ve lezzet gibi unsurlarla ilgilendiği, moleküler gastronomi deneyimlerinin misafirleri memnun ettiği, fakat bu ilgi ve merakın zamanla yerini farklı teknik ve yaklaşımlara bırakacağı sonucuna ulaşılmıştır.

Abstract

This study was conducted to investigate the Michelin star chefs' and customers' perspectives about molecular gastronomy. Qualitative research method and exploratory research model were used in the study and interview method was applied for data collection. The field research was achieved by the interviews that were carried out with 32 Michelin star chefs in the SanSebastián region of Spain, which is central to the molecular gastronomy. Chefs' thoughts and opinions related to molecular gastronomy were examined with a holistic approach. As a result of this study, it is shown up that molecular gastronomy techniques have contributed to the personal development of chefs, the ability to provide new flavors and to make extraordinary presentations, the area that requires expertise, the customer is more interested in aspects such as appearance and taste than the techniques and methods, the molecular culinary experiences have pleased guests, but it is presumed that this attention and curiosity will change with different approaches and techniques in near future.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: aylinakoglu@ibu.edu.tr (A. AKOĞLU),