

To Cite This Article: Aytar Sever, İ. (2024). The Importance of Interior Design Perception on Michelin Restaurants. *Journal of Interior Design and Academy*, 4(1), 95-104.

DOI: 10.53463/inda.20240271

Submitted: 20/03/2024

Revised: 06/06/2024

Accepted: 12/06/2024

THE IMPORTANCE OF INTERIOR DESIGN PERCEPTION ON MICHELIN RESTAURANTS

İç Mekan Tasarım Algısının Michelin Restoranlar Üzerindeki Önemi

İldem AYTAR SEVER¹

Öz

Bu çalışmada amaç, toplum davranış örüntülerinin mekânsal kurguyla ilişkisini incelemektir. Bu anlamda, genel olarak mekân ve davranış ilişkisinin belirli bir fiziksel mekân olan restoranlar üzerinden incelenmesini konu almaktadır. Çalışmada, özellikle Michelin restoranların tasarımsal tipolojilerin irdelenmesi ve bu tiplerde Türkiye ölçeğinde seçilen Michelin restoranların mekânsal dizim ile mekânsal kurgusunun ortaya çıkarılması sağlanmıştır. Michelin restoranlar içindeki davranışsal örüntüler bulunarak, fiziksel mekân ve davranış ilişkisi arasında bazı çıkarımlara ulaşılmaya çalışılmıştır. Çalışma kapsamında, Restoranların sınıflandırılmasıyla ilgili pek çok kriter bulunmasına rağmen, özellikle dünyanın her yerinde kabul görmüş Michelin restoranlarına yer verilmektedir. Çalışma kapsamında birçok kültüre eşlik etmiş iki kıtayı birbirine bağlayan eşsiz lokasyonu ile büyüleyici geçmişe sahip olan İstanbul'da yer alan Michelin yıldızlı restoranlardan örnekler verilerek bu mekânların tasarım kriterleri incelenmiştir. Gastronomi dünyasında önemli bir etkiye sahip olan Michelin Rehberi ile ilgili literatür çalışmaları yapılmıştır. Yapılan literatür taramasının ardından Michelin yıldızlı restoranlar mimari tasarım yönü ile ele alınıp değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Restoran, iç mekân, tasarımda algı, Michelin Rehberi

Abstract

The aim of this study is to examine relationship between social behavior patterns and spatial fiction. It is generally about examining the relationship between space and behavior through restaurants, which are a specific physical location. Especially design typologies of Michelin restaurants examined; spatial arrangement and spatial fiction of Michelin restaurants selected in Turkey revealed. By identifying behavioral patterns within Michelin restaurants, some inferences about the relationship between physical space and behavior attempted. Although there are many criteria for restaurants classification, especially Michelin restaurants that are recognized worldwide included. Examples of Michelin star restaurants in Istanbul, which has a fascinating history with its unique location connecting two continents that have accompanied many cultures, given and design criteria of these places examined. Literature studies have been carried out on Michelin Guide, which has a significant impact in gastronomy world. Following the literature review, Michelin star restaurants discussed and evaluated for architectural design.

Keywords: Restaurant, interior, perception in design, Michelin Guide

¹ **Correspondence to:** Assoc. Prof. Dr. Mimar Sinan Fine Arts University, Istanbul, ildem.aytar@msgsu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-2492-9845

1. GİRİŞ

İstanbul, zengin tarihi ve eşsiz coğrafi konumuyla birçok kültüre ev sahipliği yapmış bir şehirdir. Boğaziçi'nin iki kıtasını birbirine bağlayan bu muazzam lokasyon, tarih kokan yapılarla dolu bir mirası barındırmaktadır. Şehirdeki etkileyici binalar, sadece görsel açıdan değil, aynı zamanda birbirinden çeşitli ve lezzetli gastronomik deneyimlere de ev sahipliği yapmaktadır.

Zamanın başlangıcından bu güne kadar, yemek yeme eylemi ile mutfak ve restoran olgusu bir bütün olarak tüm yaşadığımız mekânlarda karşımıza çıkmıştır. yüzyıllardır kendini zamanın ve yaşam şekillerinin doğrultusunda, karşımıza kendini devamlı yenileyen ve gelişen bir mekân olarak çıkmıştır. (Kavut 2020)

Restoranlar, İstanbul'un tarihini ve kültürünü yansıtan benzersiz atmosferler sunar. Bu mekânlar hem yerel hem de uluslararası mutfaklardan esinlenen yaratıcı menüler sunarak ziyaretçilere unutulmaz bir lezzet yolculuğu yaşatıyor. Şehrin kalbindeki bu tarihi binalarda, geçmişin izleriyle bugünün modern tatlarının buluştuğu bir atmosfer oluşturulmuştur.

İstanbul'daki restoranlar sadece yemek deneyimi sunmakla kalmayıp aynı zamanda tarihle iç içe geçmiş bir atmosferde misafirlerine benzersiz bir deneyim sunar. Bu, şehrin kültürel zenginliğini ve gastronomik çeşitliliğini bir araya getirerek ziyaretçilere unutulmaz anlar yaşatır.

İstanbul, tarihsel olarak çeşitli büyük uygarlıklara ev sahipliği yapmış bir metropol olarak dikkat çeker. Roma İmparatorluğu, Bizans İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğu gibi önemli medeniyetler, bu şehir üzerinde belirgin izler bırakarak, geçmişten günümüze uzanan zengin bir kültürel miras oluşturmuşlardır.

Coğrafi konumu, İstanbul'u Avrupa'nın en doğusu ile Asya'nın en batısı arasında benzersiz bir stratejik konumda yerleştirir. Boğaziçi'nin iki yakası arasındaki bu kavşak noktası hem tarihsel hem de kültürel olarak farklı coğrafyalardan gelen etkileşimleri gösterir.

İstanbul, bu kapsamlı etkileşim sonucunda farklı kültürlerin, geleneklerin ve adetlerin bir araya geldiği bir mozaik halini almıştır. Antik Roma döneminden başlayarak, Bizans'ın önemli yapılarına ve Osmanlı'nın etkileyici saraylarına kadar uzanan tarihî zenginlik, şehirdeki sokaklarda dolaşanlar için bir açık hava müzesi sunmaktadır. İstanbul'un mekânları, geçmişin izlerini günümüz modernitesiyle birleştirerek, kültürel bir çeşitliliği yansıtan eşsiz bir mirası sergilemektedir. Din, dil, eğitim, kültür, ekonomi, coğrafi yapısı ile bu benzersiz şehir aynı zamanda mimarisi ile de farklı izler barındırmaktadır. Yüksek tavanlı binalar, cumbalı balkonlar, dar sokaklar, boğaz manzarası, gül

bahçeleri ile dokuya renk ve detay veren birçok takı yapıları kimlik katmayı başarmıştır. Tabii dikkat çeken bunca unsurun yanında yeme-içme sektörünün hacmine değinecek olursak, dünyadaki farklı lokasyonlara göre majör farklılıklar ortaya koyduğunu söyleyebiliriz.

Restoran kelime anlamı olarak günümüze gelene kadar farklı düşünürler tarafından farklı tanımlara sahiptir. Spang'a göre, sağlık ve dinçlik veren çorba anlamında kullanılan restoran kavramı bugün ücret karşılığında yemek hizmetinin sunulduğu yerler için kullanılmaktadır.

İnsanoğlunun en temel ihtiyacı olan beslenme eylemi yerleşik hayata geçiş, ateşin icat edilmesi vb. gelişimler ile farklılaşmıştır. Tarımın gelişmesi, teknolojinin ilerlemesi, ekonomik ve sosyolojik pek çok gelişme insanların hayatlarını her alanda etkilemiştir. Bu etki insanlığın en temel ihtiyaçlarından olan yemek tüketiminde de oldukça önem kazanmaktadır.

Yeme içme eyleminin en temel fizyolojik ihtiyaç olduğu göz önüne alındığında bu ihtiyacı karşılamak amacı ile şekillenen ticari mekânlar yani restoranlar oluşmaya başlamıştır. Aynı zamanda bireyin sosyokültürel ve psikolojik ihtiyaçlarına da karşılık veren bu mekanların günümüze kadar oldukça fazla gelişim gösterdiği anlaşılmaktadır.

Restoranların dilbilimsel ve tarihsel evrimini göz önünde bulundurarak, bu mekânları her müşterisi için özel bir masa ve sandalyeye sahip, menüsünde özenle seçilmiş yiyecek ve içecek seçenekleri sunan, ayrıca yiyecek içeceklerin her müşteri için özel olarak hazırlanıp belirli bir sıra ile sunulduğu yerler olarak tanımlamak mümkündür (Yıldız, 2010).

2. İSTANBUL'DA MICHELIN YILDIZLI RESTORANLAR: NEOLOKAL VE TURK FATİH TUTAK ÖRNEĞİ

Bireyin sosyal ve kültürel ihtiyaçlarının değişmesi, kadının iş hayatına girerek aile ve toplum içindeki rolünün değişmesi, yemek yapmakta zaman açısından zorlanması, kişinin çalışma saatleri dışında sosyalleşmek istemesi gibi birçok etken yemek tüketiminin ev dışına çıkmasına neden olmuş ve olmaktadır. Günümüzde bu ve bunun gibi pek çok etken ile bireyler farklı motivasyonlar ve beklentiler içine girmiş bu da farklı ihtiyaçları doğurmuştur. Artan ihtiyaçlara cevap verebilmek için restoranlar da farklı hizmet anlayışları geliştirmişlerdir. Günümüzde restoranlar insanların farklı deneyim yaşamalarını sağlayacak mimari tasarımları ile merak, algı ve farklı lezzet duyguları yaşayacakları mekânlar olarak karşımıza çıkmaktadır.

Restoranların sınıflandırılmasıyla ilgili pek çok kriter bulunmasına rağmen çalışma kapsamında özellikle dünyanın her yerinde kabul görmüş Michelin restoranlarına yer verilmektedir. Gastronomi

ve yemek kültürü bakımından önemli saygınlığa sahip bir derecelendirme sistemi olan Michelin Rehberi, Avrupa'da Kırmızı Rehber (Michelin Rouge) olarak da bilinmektedir. Michelin Rehberi, ortaya çıktığı tarihten günümüze kadar konfor, fiyat ve diğer kategorilerde en iyi restoranların seçilerek ödüllendirildiği bir rehberdir. Michelin Rehberi, Avrupa Restoran Endüstrisi'nde bilinen ve sektördeki etkili sonuçlar alınan restoran rehberidir. Dünyadaki diğer restoran rehberlerine göre temsil yeteneği daha fazla olan Michelin Rehberi değişmez standartlara sahiptir (Uğuzluoğlu, 2021). Michelin Rehberi'nde yer alan restoranlar için bu standartları sağlayacak başlıca tasarım kriterleri 5 ana kritere göre değerlendirilir:

1. *Malzemelerin Kalitesi*: Kullanılan malzemelerin tazeliği, lezzeti ve yüksek kalitesi
2. *Yemeğin Ustalığı*: Yemeğin pişirme tekniği, lezzeti ve sunumu
3. *Kişilik*: Şefin mutfağa olan tutkusu ve özgünlüğü
4. *Fiyat-Kalite Oranı*: Yemeğin sunulduğu fiyatın sunduğu kaliteye uygunluğu
5. *Düzenlilik*: Restoranın tutarlılığı ve her seferinde aynı yüksek standartları sunabilmesi

Michelin Rehberi değişmez standartların gelişimini etkileyen, Michelin yıldızlı restoranlar için oldukça önemli bir değerlendirme kriteri ise misafir yorumlarıdır. Misafirlerin, şefler ve restoranlar için yapılıp övgüler, Michelin Rehberi'ni tercih etmede önemli bir etkidir (Uğuzluoğlu, 2021).

Michelin Rehberi geçmişten günümüze dünyadaki genişleme durumu dikkate alındığında 2006 yılına kadar sadece Avrupa kıtasındaki ülkelerde bulunan rehber, 2006 yılından sonra Avrupa'nın dışında ilk kez Amerika'da yer almıştır. 2012 yılında ise San Francisco, Chicago, Hong Kong ve Macau rehberleride yayımlanmıştır. 2012 yılından itibaren Michelin Rehberi, Tokyo, Yokohama, Kamakura, Kyoto ve Nara'ya kadar ulaşmıştır. Dünya'da 2020 yılında toplam 34 ülkede Michelin Rehberine giren restoran bulunmaktadır. Avrupa kıtasında 25 ülkede, Amerika kıtasında 2 ülkede, Asya ve Uzak Doğu'da 7 ülkede yer alan Michelin Rehberi'ne giren restoranların toplam sayısı 16.111 adettir. Michelin restoran kriterlerine göre bu rakam incelendiğinde, 3 Michelin yıldızlı restoran 132, 2 Michelin yıldızlı restoran 453, 1 Michelin yıldızlı restoran 2.520, Bib Gourmand kategorisinde bulunan 3.340, The Michelin Plate kategorisinde bulunan 9.666 restoran bulunmaktadır (Uğuzluoğlu, 2021). Michelin Rehberi Türkiye'de ise sadece İstanbul şehrinde 2022 yılında yayımlandı. Diğer ülkelere göre nispeten daha geç gelen Michelin ilk yayımlanmasında Türkiye'de 3 yıldız hiçbir restoran kazanamazken Fatih Tutak Türk Restoran 2 yıldız kazandı. Dört farklı restoran ise 1 yıldız kazandı (Temizkan ve Aktepe, 2023). Neolokal, gastronomi ve sürdürülebilirlik alanındaki çalışmalarından ötürü 1 Michelin yıldızına Michelin yeşil yıldızını ekledi (Url 1).

Dünya Ülkeleri tarafından kabul görmüş restoran derecelendirme sistemlerinden biri olan Michelin Rehberi, belirli standartları sağlayan iyi restoranlara yıldız olarak nitelendirilen sembol vermektedir.

Michelin yıldızı ilk olarak tek yıldız kriteri olarak ortaya çıkmış, daha sonraları iki ve üç yıldız ifadeleri kullanılmaya başlanmıştır. Bu derecelendirme restorandaki yemekten mekânın tasarımına ve dekoruna kadar birçok etkeni içinde barındırır. Yıldızların ilk anlamlarına bakıldığında 'bir yıldız' restoranın yol boyunca bakılmaya değer olduğu, 'iki yıldız' yol dolambaçlı olsa bile yolu uzatmaya değer olduğunu, 'üç yıldız' ise bu restoran için özel bir yolculuğa değer olacağı anlamlarını taşımaktaydı. 1936 yılında ise yıldızların anlamlarında değişiklikler olmuştur, bu değişiklikler sonucundaki anlamları Şekil 1'de yer almaktadır (Çavuş vd., 2018).

★	: Alanında çok iyi bir restoran
★★	: Mükemmel yemek, rotayı değiştirmeye değer
★★★	: Fevkalade bir mutfak (stil), özel bir yolculuğa değer

Şekil 1. Michelin Yıldızı, (Çavuş vd., 2018)

Alanında önemli bir prestij unsuru oluşturan Michelin yıldızlı restoranların gastronomik alanda iyi olmanın dışında mimari tasarım unsurları ile de öne çıktıkları görülmektedir. Günümüzde restoranlarda asıl amaç, yemek deneyimi olsa da müşteriler restoranın mekânsal tasarımından, personelin yaklaşımına ve sunumuna kadar pek çok faktörü göz önünde bulundurmakta ve beklentileri bu yönde şekillenmektedir.

Bir restoranın hizmeti sunuş biçimi aynı zamanda kalitesinin göstergesi niteliğinde olan Michelin rehberi, basta yemek lezzetleri olmak üzere yapılan servisin hızı, misafirlerin ağırlanması, karşılanması, çalışanların iletişim becerileri ve davranış biçimleri gibi pek çok faktörü içinde barındırırken bu faktörlerden bir tanesi de restoranın mekânsal özellikleridir.

İki kıtayı birbirine bağlayan eşsiz lokasyonu ile büyüleyici geçmişe sahip olan İstanbul'da yer alan Michelin yıldızlı restoranlardan bir tanesi 2014'de açılan Neolokal. Salt Galata'da yer alan Şef Maksut Aşkar'ın ev sahipliği yaptığı restoran köklü tarihe sahip İstanbul'un tarih kokan bölgesinde yer alırken gastronomik anlamdaki yaklaşımı ile de bir bütünlük sağlamaktadır. Geçmişten gelen tatların günümüze uyarlanması ile de tatların sürdürülebilir yönünü vurgulamaktadır.

Eski ile yeni arasında köprü niteliğinde olan restoran mekânsal tasarım özellikleri ile de aynı etkiyi yaratmaktadır. İnsanlar, estetik tercihlerini kendi yaşam tarzlarına ve çevrelerine yansıtırlar. estetik güzellik ve ifadeyi keşfetmenin ve paylaşmanın temel bir yoludur. Sanat, insanların farklı

kültürlerden gelmelerine rağmen bir araya gelmelerini sağlayan evrensel bir dildir. Bu üslubun mekanda doğru kullanımı gastronomi, estetik ve mimariyi bir araya getirmiştir. Mimari açıdan değerlendirildiğinde mekân misafirleri doğrudan tarih ile buluşturmaktadır. Ahşap malzemenin vermiş olduğu sıcaklık ilk olarak döşemede sonrasında masa ve sandalyelerde misafirler ile buluşmaktadır. Tavan yüksekliğinden olabildiğince faydalanmaya çalışmak ile birlikte elektrik ve mekanik tesisatın endüstriyel yanını ortaya koymaktadır. Tüm bunlarının yanında tarihi yarımada'yı gören eşsiz manzarayı cesur bir biçimde paylaşan büyük görkemli pencere çerçeveleri adeta bir İstanbul masalını canlı şekilde lezzetli kokular arasında misafirleri ile deneyimleme fırsatı bularak gözler önünü sermektedir.

Mekânın hizmet verdiği saatleri göz önünde bulundurduğumuzda cephenin eşsiz manzara ile bütünleşmesi havanın kararması ile ayrı bir anlam ortaya koymakta ve tarihi sokak arasından çıkan ışık yayılımları mekân içindeki aydınlatma ile dramatik ritmi adeta kucaklamaktadır. Loş ışıklar arasında servis edilen lezzetler, yemek masalarının üzerindeki dar açılı aydınlatma armatürleri ile odağın yemeğe çekilmesi gerektiği konusunda net bir tavır sergilemektedir. Böylelikle mekânın gözdesinin menüdeki eşsiz lezzetler olduğu vurgusu misafirlere her noktada hatırlatmaktadır.

Bir diğer örnek ise, TURK FATİH TUTAK. Kontra Mimarlık tarafından tasarlanan Şişli Now Bomonti'de yer alan restoran İstanbul'daki ilk Michelin yıldızlı restorandır. İki yıldızla ödüllendirilen Michelin yıldızlı restoran ise köklü Türk lezzetlerinden vazgeçmeyerek geleneksel yemeklerin yeniden yorumlamayı misyon edinmektedir. Gastronomik anlamda alışılmış tatların modern edilerek sunulan tabaklar ile birlikte mekânsal olarak da sıcak bir atmosfer yaratılmıştır. Mekân kimliğini oluşturan en önemli unsurlardan biri olan aydınlatma bu mekânda sıcak ortak oluşturma anlamında ön plana çıkmaktadır.

Fatih Tutar Şef'in mekanına değinecek olursak, mutfakta yer alan dinamik ritim durumunu misafirlerini çeşitli mekânsal malzemeler ile baştan mesajını net bir şekilde ortaya koymaktadır. Granit yer döşemesi, ahşap masalara eşlik eden taba renkli deri oturma üniteleri, tavanda brüt beton boşlukların yanında akustiğe destek olan mesh panelleri dinamik ruhu deneyimlemenin her anında misafirlerine yansıtmadır. Aydınlatma armatürlerinin mekandaki dağılımı ve ışık oranı normal ölçütlerin üzerinde seyretmesi, şefin lezzetlerindeki şeffaflığa vurgulamaktadır.

Neolokal ve TURK FATİH TUTAK restoranlarının iç mekanlarındaki ortak tasarım kriterlerine bakıldığında bazı detaylar dikkat çekmektedir. Neolokal ve TURK FATİH TUTAK restoranlarının iç mekanlarındaki kullanılan ahşap malzemenin egemenliği, iç mekân algısını güçlendirmeye yönelik bir yaklaşım olduğu söylenebilir. Beraberinde bu yaklaşımla her iki restoranda da ortak olarak

kullanılan ahşap malzemesinin, Michelin yıldızı seçilen restoranların mekân kriterlerinde etkileyici bir unsur olabileceği düşünülebilir. Ahşap malzeme Neolokal' da zeminde kullanılırken, TURK FATİH TUTAK'ta tavan ve duvar kaplamalarında karşımıza çıkmaktadır. Yine iç mekân tasarımında renk kalabalığından kaçınıldığı, ışık oranlarının hemen hemen aynı değerlere sahip olması her iki iç mekân tasarımında da görülen ortak niteliklerdir.

3. SONUÇ

Global açıdan birçok destinasyonda yer alan yüzyılı aşkın bir süredir istikrarla devam eden Michelin restoran başta çok başarılı bir pazarlama yöntemi olarak ortaya çıkmıştır. Denetleme ölçütü bakımından lezzet odaklı olan bu sistem ürün kalitesi, pişirme tekniği, deneyimleme gibi farklı açılardan da derecelendirme kriterleri ortaya koymaktadır. Bu deneyimlemeler için düzgün bir altyapıya ihtiyaç duymamız gerektiği gerçeğini ortadan kaldırmaz. Lezzetli bir yemeği ortaya koyabilmek, başarılı ekipmanları beraberinde getirir. Düzgün bir bıçak, çatal, kaşık, mikser, rondo, nasıl başarılı bir aşçı için vazgeçilmez ekipmanlarsa, doğru yükseklikteki tezgâh, düzgün genişlikteki evye, kolay erişilebilen fırın, buzdolabı gibi birçok entegratör sistemin düzgün bir şekilde çalışması için olması gereken tabir-i caizse diğer orkestra elemanlarıdır. Tabiki lezzetin sunumu ayrı bir deneyimleme kıstası olarak karşımıza çıkmaktadır. Dünyanın neresinde olursak olalım doğru sunum elamanları ve ihtiyaç duyulan asgari konfor alanını bu sistemin vazgeçilmez unsurları olarak ortaya koymak durumdadır. Mekân tanımı ile eşleştirebileceğimiz bu durum bizleri ayrı kriterler ile müşteri deneyiminin takibini sağlamamız gerektiği gerçeği ile karşı karşıya getirmiştir. Mekânı oluşturan tüm unsurları bu deneyimleme ile aynı şekilde düşünmek gerekmektedir.

Düşünmeye mekân ziyaretçilerinin beklentilerini sadece lezzetle sınırlamamak gerektiği ile başlamalıyız bu durum 1900'lerde ortaya çıkan oluşumun doğasında aykırıdır. Mekân algısını lezzet ile aynı orandaki önemi, bu oluşumun başında seyahat eden müşteri profilinin farklı mekân deneyimleme isteğinin olduğunda göz önünde bulunmak gerektiği gerçeğini ortaya koymuştur. Tüm bu durumlar mimarinin lezzet ile bütünleşerek aslındaki bu yıldızlı restoranların gizli bir yıldızı daha olması gerektiğini ve kriterlerin bir de bu açı ile desteklenmesinin sistemin sürdürülebilirliğini açısından sağlıklı olacağını ortaya koymaktadır.

Restoran ziyaretinin temel amacı genellikle yemek tüketimidir; ancak, Michelin yıldızlı bazı prestijli restoranlarda, insanlar sadece olağanüstü iç mekanların soluk kesici atmosferinde oturma ayrıcalığı için aylar öncesinden rezervasyon yapmak için sıraya girmekte ve beklemektedir. Bu durum, mekân tasarımının, yemeğin ötesinde müşteri deneyimini zenginleştiren kritik bir faktör olduğunu vurgular.

Ziyaretçilerin, sadece yemekle değil aynı zamanda mekânın estetik ve atmosferiyle de etkileşimde bulunduğu bu tür restoranlar, tasarımın önemini belirgin bir şekilde ortaya koymaktadır. Kapıda uzun sıralar ve önceden rezervasyon gerekliliği, sadece yemek için değil, aynı zamanda mekânın kendine özgü tasarım ve atmosferi için bir talep olduğunu gösterir.

Michelin yıldızlı restoranlar, gastronomik deneyimin ötesinde, mimari estetik, iç mekân düzenlemesi ve atmosferin özenle tasarlanmış unsurlarıyla müşterilere benzersiz bir deneyim sunmayı amaçlar. Bu, restoran endüstrisinde tasarımın sadece bir lüks değil, aynı zamanda müşteri memnuniyeti ve algısı üzerinde belirleyici bir etkiye sahip bir unsur haline geldiğini gösterir.

Teşekkür ve Bilgi Notu

Makalede yer alan restoran ile ilgili aldığım destek ve görüşler için teşekkür ederim. Makalede, ulusal ve uluslararası araştırma ve yayın etiğine uyulmuştur. Çalışmada Etik Kurul izni gerekmemiştir.

Çıkar Çatışması Beyanı

Makalede çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyan Özeti

Makale tek yazarlıdır.

KAYNAKÇA

- Architectural Digest/AD. (2014, 31 Aralık). the most beautiful designs from the world's 50 best restaurants list. Erişim adresi: <https://www.architecturaldigest.com/gallery/50-best-restaurants-world-design-slideshow>
- Business Insider. (2011, 12 Temmuz). 10 architecturally awesome restaurants around the world. Erişim adresi: <https://www.businessinsider.com/modern-restaurants-collection-2011-7>
- Çavuş, O., Şengül, S. ve Durlu Özkaya, F. (2018). Restoran şeflerinin menü geliştirme ve ürün tedarik süreçleri hakkındaki görüşlerinin değerlendirilmesi: the world 50 best restaurants list örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 95-110.
- Decor Influencer. (2021, 6 Şubat). The 5 restaurants with the most amazing architecture in the world. Erişim adresi: <https://decorinfluencer.com/the-5-restaurants-with-the-most-amazing-architecture-in-the-world/>
- Kavut, İ. E. (2020). Günümüz Mutfağı; Bir Sistemin Doğurduğu Mobilyalar. *Doğu Fen Bilimleri Dergisi / Journal of Natural & Applied Sciences of East*, 3(1), 60-72.
- ICON. (2022, 9 Kasım). 5 of the most beautifully-designed restaurants from around the world. Erişim adresi: <https://www.iconeye.com/architecture/restaurants-design-world>

- Lovehappensmag (t.y.). 6 of the world's most beautiful restaurant interiors. Erişim adresi: <https://www.lovehappensmag.com/blog/2022/12/30/6-of-the-worlds-most-beautiful-restaurant-interiors/>
- Neolokal Restoran. (2022, 13 Ekim). Hem Michelin Yıldızı Hem de Michelin Yeşil Yıldızı Kazanan Neolokal ve Şefi Maksut Akşar Hakkında Her Şey. Erişim adresi: <https://onedio.com/haber/hem-michelin-yildizi-hem-de-michelin-yesil-yildizi-kazanan-neolokal-ve-sefi-maksut-aksar-hakkinda-her-sey-1100079>
- Neolokal Restoran. (06.05. 2024). Erişim adresi: <https://istanbultourstudio.com/things-to-do/neolokal>
- Michelin. (2019, 4 Mart). Interview with a MICHELIN Guide Inspector. Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/th/en/article/features/anonymous-interview-with-michelin-guide-thailand-s-restaurant-inspector>
- Spang, R. L. (2007). Restoranın icadı Paris ve modern gastronomi kültürü. (Çev. B. S. Şener). Ankara: Dost Yayınevi.
- Taşdağıtıcı, E. (2016). Yiyecek içecek işletmelerinde sınıflandırma sistemleri. Ankara'daki 1. sınıf restoran işletmelerinin algısına yönelik bir uygulama. (Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara).
- Temizkan, P. ve Aktepe, B. (2023). Türkiye ve Yunanistan'daki Michelin Yıldızlı Restoranların İnternet Sitelerinin İncelenmesi, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, (6)2, 787-800.
- Turk Fatih Tutak. (2022, 9 Kasım). Istanbul estreia no Guia Michelin com 53 restaurantes. Erişim adresi: <https://viagemeturismo.abril.com.br/mundo/istambul-estreia-no-guia-michelin-com-53-restaurantes/>
- Uğuzluoğlu, A. (2021). *Michelin rehberi'nin Türkiye gastronomi turizmine olası etkileri*, (Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi).
- Neolokal, Erişim Tarihi: 06.05.2024 <https://www.oggusto.com/gastronomi/istanbulun-michelin-yildizli-restoranlari>
- Veranda. (2022, 11 Ağustos). 19 of the most beautiful restaurant interiors in the world. Erişim adresi: <https://www.veranda.com/travel/g32800079/beautiful-restaurant-interiors/>
- Yıldız, E. (2010). Restoran İşletmelerine Giriş. M. Sarıışık, Ş. Çavuş ve K. Karamustafa (Ed.), *Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar (s. 19-36)*. Ankara: Detay Yayıncılık.

SUMMARY

Restaurants offer unique atmospheres that reflect the history and culture of Istanbul. These venues offer creative menus inspired by both local and international cuisines, offering visitors an unforgettable culinary journey. In these historic buildings in the heart of the city, an atmosphere is created where traces of the past meet the modern flavors of today. Although there are many criteria for the classification of restaurants, the study includes Michelin restaurants, which are accepted all

over the world. The Michelin Guide, which is one of the restaurant rating systems accepted by the countries of the world, gives a symbol called a star to good restaurants that meet certain standards.

Neolokal, which opened in 2014, is one of the Michelin-starred restaurants in Istanbul, which has a fascinating history with its unique location connecting two continents. Located in Salt Galata, the restaurant, hosted by Chef Maksut Aşkar, is located in the historic district of Istanbul, which has a deep-rooted history, while providing integrity with its gastronomic approach. It emphasizes the sustainable aspect of flavors by adapting flavors from the past to the present. Another example is TURK FATİH TUTAK. Located in Şişli Now Bomonti, the restaurant is the first Michelin starred restaurant in Istanbul. Awarded with two stars, the Michelin-starred restaurant has a mission to reinterpret traditional dishes by not giving up on deep-rooted Turkish flavors. In gastronomic terms, a warm atmosphere is created spatially along with the modern plates of familiar flavors. Lighting, one of the most important elements that make up the identity of the space, comes to the forefront in this space in terms of creating a warm partnership.

Beyond the gastronomic experience, Michelin-starred restaurants aim to offer customers a unique experience through carefully designed elements of architectural aesthetics, interior arrangement and atmosphere. This shows that design in the restaurant industry has become not only a luxury, but also an element that has a decisive influence on customer satisfaction and perception.

