

House Beautiful

NN 1304-5687
108 / 02 SUBAT • 6 YTL
KTC FİYATI 7,5 YTL

MERKEZ

Yaratıcı ve orijinal 7 ev

20 ADIMDA
FRANSIZ COUNTRY
STİLİNİN İNCELİKLERİ



**ZAMANA MEYDAN
OKUYAN BERJERLER**

**En güzel yemek
odası sandalyeleri**

**YENİ NESİL
TV ÜNİTELERİ**

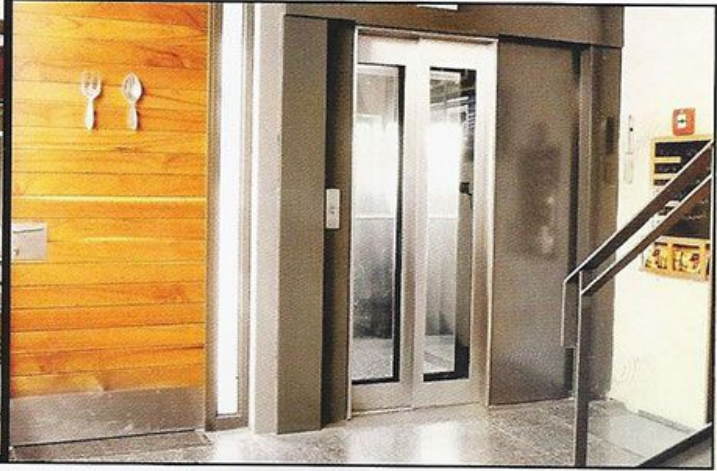
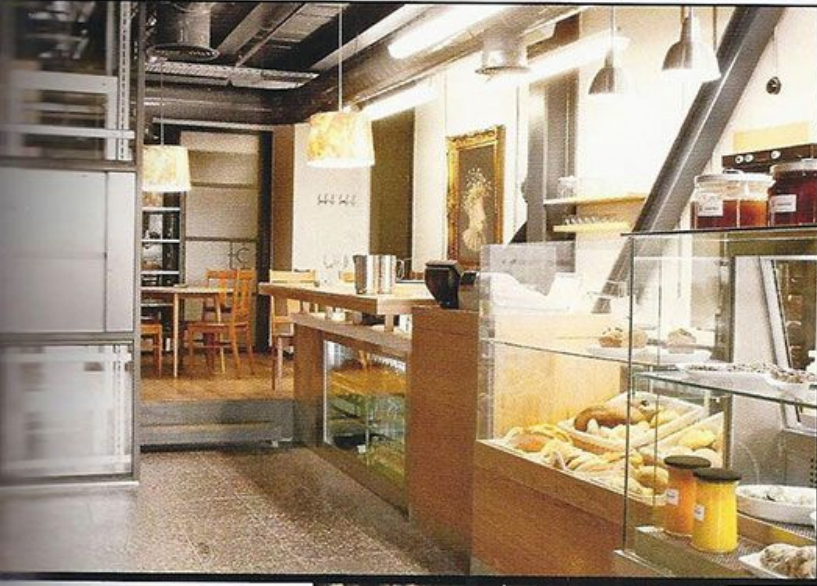




Yemek enstitüsü

Mimar Teoman Başaran ve mimar Berka Çürüksu Çavuşoğlu, Tepebaşı'ndaki eski bir binanın yerine **Istanbul Culinary Institute** adlı bir aşçılık okulu ve restoran olarak hizmete giren yeni bir bina tasarladılar

YAPIM ŞEBNEM YILDIZ, FOTOĞRAFLAR SERRA MÜBECCEL GÜLTÜRK



Restorandaki masa, sandalye ve merdiven basamaklarına kadar her şey, mimar Teoman Başaran ve mimar Berka Çürüksu Çavuşoğlu tarafından özel olarak tasarlanmıştır.

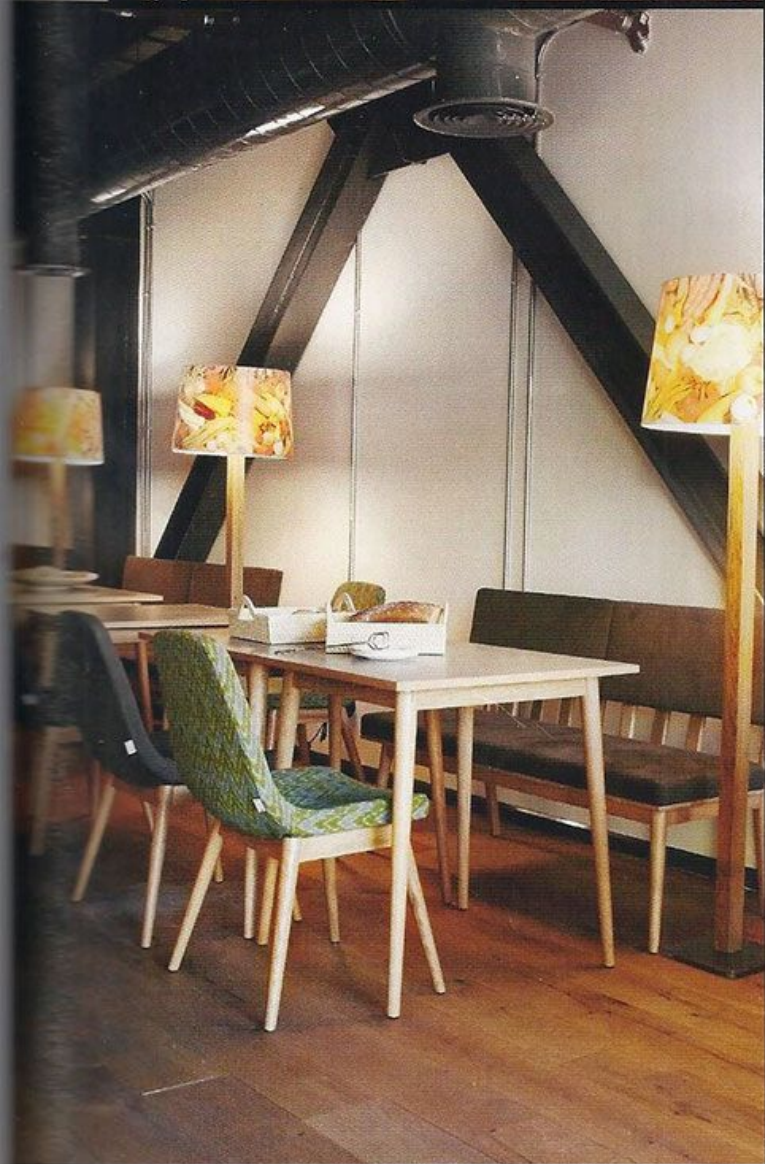
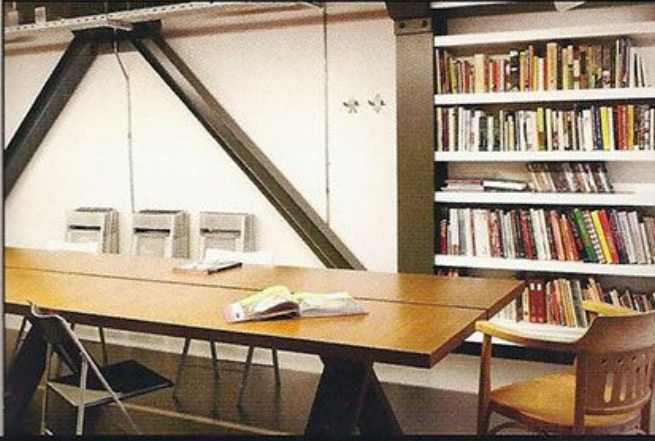
Taksim Tepebaşı'nda 1970'lerden kalma eski bir bina yıkılıp, 2Mim Tasarım'ın ortakları Teoman Başaran ve Berka Çürüksu Çavuşoğlu tarafından yeniden inşa edilerek geçtiğimiz günlerde bir yemek okulu ve restoran olarak hizmete girdi. Bu yedi katlı yeni yapı tam iki yıllık yoğun bir çalışmanın ürünü. Aynı zamanda şık bir restoran olarak hizmet veren Istanbul Culinary Institute iki yıllık bir aşçılık okulu aslında.

Tepebaşı'ndaki binaların bitişik nizamda sıralanması eski binanın yıkılmasını zorlaştırmış. Yeni binanın mimari projesinden statigine kadar her şey ile ilgilenen mimarlar yapıyı çelik konstrüksüyon ile inşa etmişler. Bu malzeme, betonarmeye göre pahalı olsa da, dayanıklılığı ve okul teması için aranan mimari dile uygunluk açısından tercih edilmiş. Fabrikada özel imal edilen çelik yapı elemanları iki haftada yerinde monte edilmiş.

Binanın ilk iki katı cafe-restoran gibi işlev görüyor. Giriş katta, mimarlar eski dokuyu sevdikleri için döşeme olarak el yapımı mozaik karolar kullanmışlar. Üst katta ise yine eskiye bir gönderme niteliğinde masif meşe parkeleciler tercih edilmiş. İki adet bodrum katının ilkinde öğ-



İstanbul Culinary Institute'de öğrenciler dünya mutfaklarına ait örneklerin yanı sıra ağırlıklı olarak Türk ve Osmanlı mutfağı üzerine yoğunlaşacaklar.



rencilerin soyunma odaları, soğuk depolar ve çamaşırhane; ikincisinde ise bir su deposu ve mekanik ekipmanlar yer alıyor. İkinci ve üçüncü katlar pişirmeye ait her türlü profesyonel ekipmanın bulunduğu mutfak alanı olarak tasarlanmış. Dördüncü kat derslik olarak kullanılıyor. Burada şef aşçının yemek yapma sürecini projeksiyon cihazı sayesinde herkes büyük perdeden izleyebiliyor. Aynı katta bir kütüphane ve internet bağlantısı bulunuyor. Beşinci ve altıncı katların ileride derslik olarak kullanılması planlanıyor. Yedinci katta da idari ofise yer verilmiş. Hem okul hem de lokanta işlevlerini yüklenen binadaki tüm sirkülasyon alanları bir yerde toplanarak mekanlar işlevsel biçimde çözümlenmiş. Tamamen şeffaflık prensibiyle ele alınan yapının tüm tesisat elemanları birer tasarım nesnesi olarak açıkta bırakılmış. İçerideki iki monşarjdan biri mutfakla restoran, diğeri de restoranla bulaşikhane arasındaki ulaşımı sağlıyor. Büyük bir asansör de giriş cephesindeki şeffaf bir şaftın içinde hareket edecek şekilde tasarlanmış. Özet olarak, işveren ve mimarların paralel bir estetik anlayışı olması, projedeki en ufak detaya bile birlikte uyum içinde karar verebilmelerini sağlamış. ●