



**NUR DEMİROK**

nurdemirok@hotmail.com

“Macaron” pek bilinmeyen bir lezzet. Şimdi yeni nesil “kafe” konsepti onun etrafında dönüyor. İsteyen girişimci “macaron”u raflara da çıkarabilir...

## Yeni gelişen modern kahve konsepti: “Cafe Macaron!”

BU hafta bahsedeceğim konu, zincir amaçlı yeni bir **Amerikan kahvehane konsepti**. İşin otantik öyküsü **Fransa ve İsviçre’ye** dayanıyor. Daha çok **Fransızların** geliştirdiği **“artisanal”** (el emeğine dayalı) bir faaliyet.

İlk bakışta sistemi modern bir **“pasta salonuna”** ya da **“cafe zincirine”** benzetmek mümkün. Ancak kurulacak zincirde ana tema **“macaron”** üretimi.

**“Macaron”** (makaron okunur) ilk bakışta ses benzeşmesi yoluyla bize makarnayı hatırlatsa da temelde **yumurta akıyla** yapılan bir tür bisküvi çeşidi. O kadar ki, **Paris’in gurme yaşamıyla özdeşleşmiş**, ustalık gerektiren, son derece lezzetli bir ürün.

Fransızlar şimdiye kadar bu olağanüstü lezzeti **fabrikasyon üretme** kaydırmaya cesaret edememişler. Amaçları bu sektörün gelenekselliğini korumak...

Aslında **“macaron”** bizim **“beze”** adını verdiğimiz **yumurta akı ve pudra şeker**lerle üretilen bir kurabiye çeşidine benziyor. Nitekim Fransızların çıkış noktası da bu olmuş. **1600’lü yıllardan** bu yana tıpkı **“beze”** şeklinde imal ederek **“meringue”** adını verdikleri geleneksel ürünün daha bir orijinal şekli.



**“Meringue”** Fransa’da hala popüler ve yüzlerce çeşidi var. Örneğin **“moca”**lı ve **“çikolatalı”** çeşitleri çok tutuluyor.

**“Macaron”**un **“meringue”**den farkı, tıpkı iki katlı bisküviler gibi krema içermesi. Kahveli olanından nanelisine kadar onlarca çeşidi var.

İşbilir Amerikalılar **“macaron”**u şimdiden seri imalatla üretmeye başlamışlar. Market raflarına giren çeşitlerin içeriği daha çok **“marshmallow”** olarak bilinen ve jelatinle imal edilen ürünlere benziyor. Bana göre bunların **“macaron”**la pek alakası yok. Fakat onlar **“macaron”**u bir pazarlama unsuru gibi kullanıp, şimdiden Fransız stili yeni nesil kahve dükkânları açmaya başlamışlar.

### ÖNCE ASLINI İNCELEYİN!

**Macaron** Fransa’yla; özellikle de **Paris’le** bütünleşmiş bir ürün. Ben **“macaron”** ile uzunca bir süre önce Paris’te tanıştım. Konuyu birkaç yıl önce tekrar inceledim ve sonuçta **“macaron”**un üç yerde çok iyi yapıldığına şahit oldum.

Bunlardan biri **1860’larda** inşa edilmiş, duvarlarını melek resimlerinin süslediği **8. Paris’te** yer alan **Rue Royale** üzerindeki **Ladurée Royal** mağazası!

**“Ladurée”** halen gurme pasta, çikolata ve sandviç çeşitleri







üretmesine rağmen, özellikle “macaron” imalatıyla ünlenmiş bir yer. Londra, Tokyo, Monako, Cenevre gibi birçok kentte şubeleri var. Sistem ne “kafe”ye benziyor ne de “restoran”a! İkisinin tam ortası “Parisien” bir atmosfer!

“Macaron” üretimiyle ünlenmiş bir başka yer ise, 6. Paris’te bulunan Rue Bonaparte üzerindeki meşhur Pierre Herme pastanesi.

Daha orijinal lezzet söz konusu olduğunda benim kişisel tercihim ise ünlü Centre Georges Pompidou’nun iki sokak ötesindeki “Pain de Sucre!” adını taşıyan bir yer!

#### JAPONYA’DA BİLE ÇOK TUTULUYOR

İmalatı incelik isteyen “macaron”un raflarda endüstriyel bir ürün haline dönüşmesi de mümkün. Fakat “macaron” üretimiyle ünlenmiş Paris markalarının ve Amerikan stili kahvehane dükkânlarının Türkiye’de daha çok ilgi çekeceğini söyleyebilirim.

Burada önemli olan “macaron” kahvehane zincirini değişik bir konsepte oturtmak. Nitekim şimdiden New York başta olmak üzere, Amerika’nın büyük kentlerinde bu yeni moda başlamış durumda. Açılan mağazalar, modern kahve kültürüne değişik bir boyut katıyor. Nitekim Japonlar bu mekânları daha şimdiden kendi kültürlerine uydurmuşlar.

Ürünün geniş çeşit yelpazesi göstermesi bizim için cazip olabilir. Bugün iyi biliniyor ki “macaron” üretiminde kullanılan yumurta akı bizde yeterince değerlendirilemiyor.

Sonuç olarak, en azından yukarıda örneklerini verdiğimiz kurumlara temasa geçip, bu “artisanal” işi modern bir kahvehane görüntüsüne dönüştürmek mümkün.

Amerikalılar “macaron”un tüm kahve çeşitleriyle iyi gittiğini keşfetmiş. Öyle görünüyor ki rengârenk “macaron” çeşitleri bizde de yeni bir “kafe” konseptinin doğuşuna tanıklık edebilir.



6. Paris’te bulunan Rue Bonaparte üzerindeki meşhur Pierre Herme pastanesinde macaron almak için her zaman kuyruk görmek mümkün.



#### Farklı Vizyon



#### Notepad

“Belirli bir noktadan sonra geriye dönüş yapılamaz. Bundan sonrası ancak bir üst noktaya ulaşmaktır!”  
Franz Kafka

#### Penceremden

Klasik “macaron”ların içinde yumurta akı, pudra şekeri, mısır şurubu yer alıyor. Bazı üreticiler karışımı badem ve gerçek vanilyayla zenginleştiriyor. Aroma ve kreması için sonsuz seçenekler var. Lezzet açısından bisküviden tamamen ayrı tada sahip olan “macaron”un tutulan çeşitleri ise kahveli, naneli, limonlu, çikolatalı, vanilyalı, hindistancevizli ve frambuazlı olanlar. Gerçek “macaron”lar bu işi sanat edinmiş kuruluşlarda yapılıyor. Tat, desen ve dokuları kendine özel, yüzeyleri ise çok parlak.