

İstanbul'a 45 dakika uzaklıkta, Şile Ulupelit Köyü'ndeki Lavanda Butik Otel&Restaurant, doğa içinde saklı bir cennet arayanların adresi. Özellikle hafta sonları İstanbul'dan kaçmak isteyenlerin tercihi oldu. Feryal Bodur Şen ve Ahmet Şen, buranın mimari çizimlerini ve dekorasyonunu kendileri yapıp önce 15 sene ev olarak kullandılar. Sonra butik otele çevirdiler. Gastronomi eğitimi alan büyük oğulları Emre Şen de restoranın şefliğini üstlendi. Küçük oğulları Ekin Şen ise oteli idare edebilmek için işletme okumaya hazırlanıyor. "Burası hâlâ bizim evimiz, gelenler de bizim misafirlerimiz" diyen Şen Ailesi, hayallerini nasıl gerçekleştirdiklerini anlattı.



Fotoğraflar: Seilçuk ŞAMİLOĞLU

Toskana ya da Provence değil BU CENNET İSTANBUL'DA

Ahmet Şen (59) ve Feryal Bodur Şen'in (55) evlendiklerinde tek hayalleri doğa içinde, huzurlu bir yaşam sürdürülebilmektir. Her ikisinin de ailesi Egeli olduğundan tüm birikimlerini önce Kaz Dağları'ndaki bir arsaya yatırdılar. Amaçları iki sene bekleyip güzel bir ev yaptırmak, tüm yaşantılarını oraya taşımaktı. Ancak hayat şartları buna izin vermedi. Büyük oğulları Emre'nin dünyaya gelmesi, ailelerini ve dostlarını geride bırakmak istememeleri onları bir daha düşündürdü. İşte tam bu dönemde, 1991'de, bir davet için İstanbul Şile'deki Ulupelit Köyü'ne gittiler. "Burası adeta cennet gibiydi. Her yer yemyeşil ve çok huzurluydu. Kaz Dağları'ndan bir farkı yoktu. Üstelik İstanbul'a çok yakındı" diyorlar.

Hemen soruşturmaya başlayıp dört dönümlük bir arsa satın aldılar. Amaçları, yaz-kış burada yaşamaktı. Evleri, taş ve ahşap gibi doğal malzemelerden olacaktı. Önce mimar arkadaşlarına çeşitli projeler çizdirdiler. Fakat hiçbiri istedikleri gibi olmadı. Sonunda kendi işlerini kendileri yaptılar. Mimar Sinan Üniversitesi Resim Bölümü mezunu, Çanakkale Seramik'in tasarım bölümü kurucusu Feryal Bodur Şen, tüm çizimi kendisi yaptı. Usta bulundu, masraflı ve zor da olsa iki buçuk sene de yağma taştan evleri yapıldı. Geriye kalan kaba inşaatla Ahmet Şen, dekorasyonla yine Feryal Hanım ilgilendi.

BÜYÜK OĞUL ŞEF OLUNCA KONSEPT DEĞİŞTİ

1996'da tamamen buraya yerleştiler. İstedikleri doğa ve huzuru buldular. Ancak bir sene sonra çocukları okula gitmekte zorlanınca altı ay Şile'de, altı ay İstanbul merkezde yaşadılar. Çocukları büyüyünce, üç sene önce tüm yıl Şile'de kalmaya başladılar. Bahçe, çiçekler, kümes hayvanları, evin dekorasyonuyla oyalandılar. Hafta sonları

misafirlere gelen arkadaşları, "Sürekli gidip geliyoruz, odaları kiraya verin de daha rahat gelelim" deyince akıllarına butik otel fikri düştü.

Bahkesir Havranlı Ahmet Şen, İstanbul Erkek Lisesi'ni kazanıp İstanbul'a göç ettikten sonra henüz ortaokuldayken harçlığını çıkarabilmek için turizm sektörüne adım atmıştı. Hatta üç arkadaş Akçay'daki ilk turizm ofisini kurmuştu. Otelde çalışma deneyimi de olan Ahmet

Şen, bildiklerini buraya aktarmaya karar verdi: "Kendi yöneteceğimiz, birkaç odalı, mütevazı ev yemeklerinin yapıldığı küçük bir pansiyon kurmayı düşündük. O sırada büyük oğlumuz Emre de gastronomi okuyup bizim prjeje katılınca ortaya düşündüğümüzden daha büyük bir yer haline gelen Lavanda çıktı. Her şeyimizi ona adayıp geçen yıl mart ayında açılışı yaptık."

KÜÇÜK BİR SPA'SI BİLE VAR

Otel, evden uzakta farklı bir bina olarak hazırlanmadı. Tam aksine sanki bütünü bir evmiş gibi tasarlandı. Lobi yerine geniş bir oturma odası düzenlendi. Feryal Bodur Şen, burası için ilk evinin ve annesinin beyaz, kahverengi mobilyalarını, kendi tasarladığı çiçek desenli eski tip koltukları kullandı. Bu sayede Lavanda'ya gittiğinizde otele değil, evinize giriyormuş gibi hissediyorsunuz. Zaten "Kendi yaşam kültürümüzü buraya aktardık. Burası hâlâ bizim evimiz, gelenler de bizim misafirlerimiz" diyorlar. Oturma odasının devamında sizi açık alanda masalar ve restoran karşılayacak. Eskiden kapalı yüzme havuzunun olduğu bölüm, Şef Emre Şen tarafından restorana çevrildi. Bu iki bölümün üst katındaysa doğa manzaralı, ağaç isimleri verilmiş odalar bulunuyor.

Bahar aylarında güneş enerjisiyle ısıtılan açık havuzun hemen arkasında bir de küçük SPA merkezi var. Burada orman manzarasına karşı sauna keyfi yapmak da mümkün.

MİMARLIĞI TERK ETTİ ARANAN BİR ŞEF OLDU

Şen ailesinin büyük oğlu Emre Şen (24), Lavanda Butik Otel&Restaurant'ın şefi. İtalyan Lisesi'nden mezun olacağı dönemde ailesi otel hazırlıklarına başladı. Ama o mimarlık okumak için İtalya'ya gitti. Ancak ilk sömestrin sonunda bu işin kendisine çok uygun olmadığını anlayıp geri döndü. Belli bir hedefi yoktu. Tekrar üniversite sınavına girecekti. Aradaki uzun boşlukta Mutfak Sanatları Akademisi'nde eğitim aldı. "Küçükken mutfaktan çıkmazdım zaten. Bu işi profesyonel olarak yapmaya başlamak çok keyif verdi" diyor. Eğitimini bitirince 2008'de İstanbul Mikla'da Şef Mehmet Gürs ve 2009'da İtalya Treiso'da (Alba) Michelin yıldızlı Şef Maurizio Garola yanında İtalyan mutfağında uzman oldu. Türkiye'ye döndüğünde otel hazırlıkları da bitmek üzereydi. Kendi mutfağını çizdi, mönülerini hazırlamaya başladı.

OTELİN İMZASI HAVUÇ ÇORBASI

İlk önce sürekli değişen ama az çeşit olan bir mönüyle başladı. Misafirler daha çok çeşit isteyince mönüyü genişletti. Şimdi 10 başlangıç, 8-10 çeşit makarna-rizotto, 6-7 tane de ana yemek sunuluyor. Yemeklerin içeriğindeki ürünlerin bazıları otelin bahçesinde yetiştiriliyor. Bunun dışındakileri büyük şirketlerden değil de otel çevresindeki küçük üreticilerden almayı tercih ediyor. Şile köy pazarı, Şef Emre Şen'in en büyük zenginliği. Etleri de Şile'deki kasaptan alıyor. Ördek ürünleri ithal.

Bu mevsimde gelenlere iç bakla, enginar, oğlak ve kuzu boynu yemeklerini tavsiye ediyor, "Tabii makarnalarımızı da mutlaka denemeliler" diyor. Ancak şefin en vazgeçilmez lezzeti havuç çorbası. "Sürekli talep olduğundan bir senedir mönüden hiç çıkmadı. Adeta Lavanda'nın imzası oldu" diyor.

Restoranda yemekler dışında yerli ve yabancı olmak üzere 400'den fazla çeşit sunulan kav dikkat çekiyor. Bunun için yaklaşık 300 bin liralık bir yatırım yapılmış.

DOĞA SPORU SEVENLERE

Otelin çevresi ormanla kaplı olduğundan doğa yürüyüşüne çıkabilir ya da dağ bisikletlerinden birini seçip yola koyulabilirsiniz. Yan komşuları olan Yeşil Vadi profesyonel doğa sporları kulübü aracılığıyla ATV'ye binip, paintball oynamak ya da doğa yürüyüşü gruplarına katılmak mümkün. Avcılığa meraklı olanlar için 6 kilometre uzakta özel bir avlak da var.

DÖRT FARKLI FİYAT SEÇENEĞİ

Lavanda Butik Otel&Restaurant'ta ikişer kişilik dokuz oda mevcut. Bazı odalara üçüncü yatak eklenme imkânı da var. Dört farklı fiyat seçeneği sunuluyor. Oda kahvaltısı, SPA hizmeti dahil odaya fiyatları 170-260 Euro arasında değişiyor. Restoran fiyatlarında başlangıçlar 13-40, ana yemekler 30-70 lirası arasında. Tel: (216) 736 56 40 - 41.



GÖRDÜKLERİNİZİ SATIN ALIN

Otel odalarının arka tarafında bir de Lavanda Boutique var. Otelde görüp de hoşunuza giden aksesuarlar, yatak örtüsü, mum, ev yapımı reçel ve makarna ya da lavanta keseleri varsa buradan satın alabilirsiniz.

BABALAR ARANIYOR

- Tercihan hayat üniversitesinden mezun,
- Çocuklarından şefkatini esirgemeyen,
- Çocuklarının başarısı için her türlü maddi ve manevi fedakârlığı yapan,
- Çocuklarına ve ailesine karşı sorumluluk sahibi,
- İyi derecede çocuklarının dilinden anlayan,
- Akşam işten çıktığında, ailesiyle birlikte zaman geçirmek için doğrudan evinin yolunu tutan,
- Çocuklarının yaşadığı en ufak acıyı bile kalbinde hisseden,
- Onların başarısıyla gurur duyan,
- Vatana millete hayırlı evlatlar yetiştiren,
- Güler yüzlü, mert, sevecen, delikanlı, adam gibi adam babaları,

Babalar Günü'nde mutlaka arayarak kutlayın.

Biz de bu özellikleri taşıyan tüm babaları kutluyoruz.



Babalar Günü'nüz kutlu olsun



Reiss Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.
GGD - Gıda Güvenliği Derneği üyesidir.

www.reisgida.com.tr • reis@reisgida.com.tr
(0212) 671 97 00

