

# Yolculuk Terapisi

Dünyanın büyüüne kapılmış gezginler için yolculuk öneri ve rehberleri



## YEMEK OKULLARI

### DOĞUŞTAN MI, SONRADAN MI ŞEF'?...

Tarifiniz ne kadar iyi olursa olsun, pişen bir yemeğin mükemmel sonuç vermesi için vazgeçilmez öge -hiçbir yerden satın alınamayacak ve öğrenilemeyecek - içgüdü veya maharet midir?

Hiçbir eğitim almadan önsezileri ile malzemeleri karıştırıp, tarifsiz, ölçeksiz 'göz kararı' harikalar yaratanlar... ellerinden sihir dökülenler... iç sesleri yemekleri en doğru zamanda fırından ya da ocaktan alacaklarını fısıldayanlar... Bu efsanevi ve şanslı kişileri hep duyuyoruz, mutlaka ailemizde ya da yakınlarımızda bu doğuştan aşçılar mevcut.

Okuyoruz ve biliyoruz ki dünyanın en önemli bazı şefleri ne bir okulda ne de bir şefin yanında mutfakta eğitim gördü. Ancak çoğu ödüllüler ise okullu.

Peki gerçekten bu işin sırrı mektepli mi alaylı mı olmaktan geçiyor. Yoksa ikisinin sihirli ve doğru bir birleşimi mi? Peki dünyadaki iyi yemek okulları ve kursları için doğru adresler nereler?

Bugüne kadar hep kendimi mutfaktan uzak tuttum. Birşeyleri lezzet olarak dönüştürme ve yaratma içgüdüsunün bende olmadığına inandım belki de. Genel olarak kiloma, formuma ve sağlığıma dikkat eden bir kişi olduğum için, kırk yılda bir gurme şölenlerin yaşandığı restoranlarda tadım menülerini tatmaya izin verdim kendime. Gariptir, dünyanın her yerine her koşulda tek başıma bile seyahat edebilecek cesaret ve açık fikirliliğe sahipsem, değişik yemekleri tatmak konusunda da o kadar tutucu oldum. Ancak şarap vazgeçilmez bir tutkum. 17 yıl önce Supertuscan'lar ile başlayan şanslı tanışıklığım, ardından Kaliforniya'da yaşadığım 3 yılda French Culinary Institute California'da aldığım dersler ile büyük bir meraka dönüştü. Ardından hem 'eski dünya' hem de 'yeni dünya' şaraplarını yerinde keşifler başladı. Benim için bir kadeh doğru şarap (mesela 2007 Gaja, 2007 Pingus, 2007 Ornellaia, 2005 Conti Romanée, 2006 Screaming Eagle Napa, 2006 Yalumba Shiraz, 2007 Concha y Toro, 1978 Solaia) beş tabak müthiş yemekten daha değerli. Hatta aç kalırım ama yemek yerine şarabımı içerim. Ancak şarap bilgim, yemekten bir nebze anlamadığım gerçeğini değiştirmez. Hatta evdeki tüpümüzün 10 yıllık olması ile tanırım. Kırk yılda bir akşam yemeğine misafir çağırduğimde 'domates, peynir, karpuz ile mi ağırlayacaksınız bizi?' diye sorar dostlarımız, günlük menünün bu olduğunu bildikleri için. Hatta eşime biraz empati biraz acıma ile 'hala akşamları badem yoğurt mu yiyorsun?' diye sorarlar, eşim de kibarca 'Biz Boneval diyeti ile formda kalıyoruz' diye esprili bir cevap verir.

Tüm bunları neden mi anlatıyorum? dürüstçe bu yazıyı yazarken hiçbir iddiam olmadığını ortaya koymak için tabii ki.

Peki 'dünyanın en iyi yemek okulları ve kursları' araştırması ve yazısı nereden çıktı dersenez, merak tabii ki. Şaşılacak bir şekilde seferber oldum, bir hafta bu konu ile yatıp kalktım. Önce [Toskana](#) ve Provence ile başlayan araştırma, dallanıp budaklandı, kategorilere ayrıldı, yavaş yavaş tüm dünyayı kapsamaya başladı. Bugüne kadar uzak durduğum mutfak sanatlarına kaban bu merakıma kendim de inanmadım. Ancak 'benim gibi bir yumurta bile kırmayı bilmeyen için belki de umut vardır?' diye bir motivasyon doğduğunu hissetmeye başladım. Ve bu kıvılcım çok hoşuma gitti, araştırdıkça araştırdım, okudukça okudum, ve de dünyanın dört bir köşesindeki gelişmelere şaştım kaldım. Herkes için, her tarz için, her takvime uygun, günlük, haftalık, amatör, profesyonel yüzlerce seçenek olduğunu gördüm. Online lezzet yolculukları için yeri geldiğinde dünyanın farklı bölgelerinde tanıştığım lokal gurmelerle danıştım, yeri geldiğinde eleştirilerine ve önerilerine güvendiğim dergi ve websitelerine. İşte araştırmanın sonuçları...

### MUTFAK VE DENEYİM ÖZEL TASARIM OLSUN DİYENLER İÇİN

Uçuk tasarım ile mutfak kültürünü buluşturan 'yeni dalga' yemek okulları ise ultra modern mekanlarda, yeni teknikler ile yaratıcı ve cesur tarifleri buluşturuyor. Damaklarınızı ve ellerinizi eğittiğiniz bu okulların bazıları doğanın ortasında tek başına

## ARAMA



## DESTİNASYONA GÖRE ARAMA



## NEREYE GİTSEK?

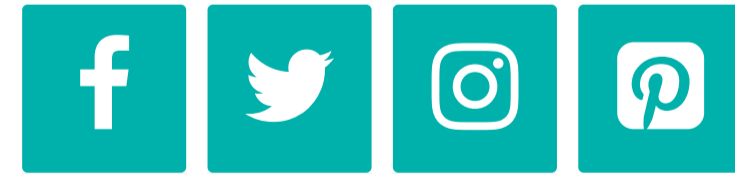





## TÜM KATEGORİLER



## SOSYAL MEDYA



HEMEN İNCELE

## INSTAGRAM

modern bir tasarım harikası olarak dikkat çekiyor, kimi de şehirlerde orjinal tasarımları ile içinizi açıyor.

- **The Culinary Art School in Tijuana, Baja California, Meksika**  
Tijuana'da yer alan The Culinary Art School, ciddi şefler yetiştirmek için kolları sıvamış bir enstitü. Jorge Gracia Arquitecto mimari firması tarafından yaratılmış tasarımda, tüm yüzeylerde ahşap o kadar rafine bir şekilde kullanılmışki, ağırbaşlı bir düzen ve estetik hakim mekanda. Adeta kutsal bir yemek mabeti gibi olan bu okulda, yemeği bir sanat olarak gören tutkulu şeflerin liderliğinde, gastronomik sanat eserleri yaratmak üzere yola çıkıyor öğrenciler.  
<http://culinaryartschool.com.mx/>
- **Pachacútec Culinary Institute, Peru çölü**  
Lima'dan iki saat uzaklıkta yer alan Pachacútec Culinary Institute, çölün sessizliği, ıssızlığı ve sonsuzluğunun ortasında Pacific Okyanusu mazaralarına nazır lokasyonda yer alıyor. Yoksullar için Peru'lu ünlü şef Gaston Acurio imkanları olmayan yoksullar arasından yetenekli şefler yetiştirme hayali ile 2007'de Pachacútec Yemek Okulunu kurmuş. Her sene 150 farklı bölgede yapılan seçmelerden seçilen 30 öğrenci, sene boyunca hem Gaston Acurio'dan hem de Peru mutfağının önemli şeflerinden eğitim alıyor.  
[finedininglovers.com/blog/culinary-stops/pachacutec-cookery-school-desert/](http://finedininglovers.com/blog/culinary-stops/pachacutec-cookery-school-desert/)
- **Basque Culinary Center , San Sebastian**  
San Sebastian'da yeni açılan mutfak sanatları merkezi: Basque Culinary Center (Paseo Juan Avelino Barriola 10, +34 943 535 103). Yönetim kurulunun başında efsanevi şef Ferran Adrián'ın bulunduğu merkez, şef olmak isteyenler için 4 yıllık diploma programı sunarken, gastronomi meraklıları için de kısa kısa workshoplar düzenliyor. [bculinary.com/en/home](http://bculinary.com/en/home)
- **Sydney Seafood School**  
Sidney'in ünlü balık pazarının hemen üzerinde yer alan deniz mahsülleri yemek okulu, ülkenin en ünlü şefleri ve ödüllü restoran aşçılarından eğitimler düzenliyor. 20. Yılıni kutlamak için Dreamtime Australia Design mimari ve tasarım şirketi tarafından baştan yaratılan okul muhteşem yaratıcı ve eğlenceli bir mekana dönüşmüş.  
[sydneyfishmarket.com.au/SeafoodSchool/AboutSSS/tabid/82/Default.aspx](http://sydneyfishmarket.com.au/SeafoodSchool/AboutSSS/tabid/82/Default.aspx)

## ŞEF OKULLARI

Gerçekten profesyonel bir aşçı ya da kendi restoranı, kafesinde başarılı bir şef olmak isteyenlere, risottodan, hollandaise sosa, ciabatta'dan creme brûlée'ye, A'dan Z'ye yemek pişirmenin tüm ipuçlarını, şef mesleğinin inceliklerini aktaran, kapıdan neredeyse bir master şef olarak çıkabileceğiniz doğru okullar hangileri?

- **Cordon Bleu:** 1886'da Paris'de kurulmuş Cordon Bleu dünyanın en eski yemek okulu. Ayrıca birçok otoriteye göre dünyanın en iyi ve saygın yemek okulu sayılıyor. Dünyanın dört bir köşesinde 12 farklı şehirde (Paris, Londra, Madrid, Adelaide, Sydney, Melbourne, Tokyo, Kobe, Seoul, Ottawa, Mexico City ve Lima) yer alan kampüslerinden her yıl şef adayı mezun oluyor. Birkaç yıllık programların yanı sıra kısa programlar da sunuyorlar. [cordonbleu.edu/](http://cordonbleu.edu/)
- **Leith's School of Food & Wine, Londra** [leiths.com](http://leiths.com)
- **The Culinary Institute of America, New York, St Helena (Napa Vadisi), San Antonio, Singapur** <http://www.ciachef.edu/>
- **The French Culinary Institute New York, Campbell /California** <http://www.frenchculinary.com/>
- **South African Chefs Academy, Cape Town, Güney Afrika** <http://sachefsacademy.com>

## EHL-İ KEYF GURMELER VE DE GELENEKSEL MUTFAKLARA MERAKLILAR İÇİN

Gastronomiye meraklı, keyif için yemek yapmayı sevenler için bir yemek kursu ancak, usta ve uzman kabul edecekleri dünya çapında şefler ile birlikte geçirilecek 4-5 gün demek.

Yüzlerce yıldır özenle nesilden nesile aktararak korunmuş ve sahip çıkılmış, Toskana, Sicilya ve Provence gibi dünyanın en vazgeçilmez mutfaklarına meraklılar için ise, bu geleneksel lezzetlerin tariflerini birinci elden tecrübe etmek, kırsal alanlarda eşsiz manzaralara ya da atmosfere sahip tarihi villa ya da şatolarda kendi yerinde tecrübe ederek öğrenmekten iyisi var mı? Otantik yemekleri öğrenirken boş zamanlarda kendinizi, yörenin küçük köylerindeki pazar yerlerini, şarap bağlarını, eski taş binaları, köy meydanlarındaki koca gövdeli zeytin ya da yaşlı upuzun selvileri, yöreye özel otlar, mantarlar, trüfler, sebzeler, meyveleri ve de geleneksel kültürü keşfetmeye bırakmaktan daha güzeli var mı?

Gurmelerin yeni tarifleri öğrenebilecekleri, öğrenmesi, yeni lezzetler keşfetmesi için en uygun yerler nereler?

## İTALYA'DA YEMEK KURSLARI

- **Castello di Vicarello, Cinigiano, Toskana:** Toskana'da Castello di Vicarello'da My Tuscan Kitchen kitabının yazarı Aurora Baccheschi Berti'den 1,3 veya 5 günlük Toskana Mutfağı kursları [vicarello.it/\\_updates/index.php?lang=EN&cid=1](http://vicarello.it/_updates/index.php?lang=EN&cid=1)
- **Toscana Saporita Culinary School, Massarosa, Toskana:** yy yüzyıldan kalma Toskana villasında Pazar – Cuma arasında 5 günlük Toskana mutfağı kursları [www.toscanasaporita.co.uk/cookery-school/courses/](http://www.toscanasaporita.co.uk/cookery-school/courses/)
- **Villa San Michele Cookery School, Floransa yakınları, Toskana:** 15. yy yüzyıl'dan kalma bir manastırda konaklamalı ya da günlük yemek kursları. A Symphony of Pasta kursu, Renato Piccolotto (Venedik Otel Cipriani Şefi), Attilio Di Fabrizio (Villa San Michele Başşefi), Mimmo di Raffaele (Ravello Otel Caruso şefi), Corrado Corti (Portofino Hotel Splendido şefi), Roberto Villa (Portofino Splendido Mare şefi) gibi şeflerin liderliğinde 3 gece 4 gün süren bir kurs. Ya da Tastes of Tuscany isimli günlük kurslar yer alıyor: Mayısta sebzeler, Temmuz'da tatlılar, Eylül'de mantarlar ve de Ekim'de Trüf içerikli yemeklere odaklanıyor. [villasanmichele.com/web/ovil/packages/4\\_148568.jsp](http://villasanmichele.com/web/ovil/packages/4_148568.jsp)
- **Casa Ombuto veya Torre del Tartufo, Toskana:** Bir haftalık veya 3 günlük Italian Cooking kursları ya da 1 haftalık 'Mediterranean Cooking' kursları. [tuscookany.com/](http://tuscookany.com/)
- **Anna Tasca Lanza Cooking School at Case Vecchie, Sicilya:** Sicilya adasında Palermo'ya 1 saat uzaklıkta şarap bağlarının ortasında Sicilya mutfağına dair 3 veya 5 günlük kurslar [annatascalanza.com/](http://annatascalanza.com/)
- **Wine and Food Workshop: Cooking with Pamela & Alaia, Cortona, Toskana** <http://foodartisans.com/workshops/>
- **Cucina Con Vista, Floransa, Toskana** [cucinaconvista.it/Eng/corsi.html](http://cucinaconvista.it/Eng/corsi.html)
- **Alla Madonna Del Piatto Assisi, Umbria** <http://www.incampagna.com/incampagnaENGL/Home.html>
- **Academia Barilla, Parma** [academiabarilla.com/italian-cooking-classes/learn-work/default.aspx](http://academiabarilla.com/italian-cooking-classes/learn-work/default.aspx)
- **Cook Italy, Bologna,** [cookitaly.com](http://cookitaly.com)
- **Bologna Cooking School, Bologna,** [bolognacookingschool.com](http://bolognacookingschool.com)
- **Bologna Cucina, Bologna,** [bolognacucina.it/](http://bolognacucina.it/)
- **Villa Casagrande Cooking Class, Venedik** [tastingplaces.com/Holidays\\_Italy\\_TheVeneto\\_VillaCasagrande.asp](http://tastingplaces.com/Holidays_Italy_TheVeneto_VillaCasagrande.asp)
- **Villa Giona, Verona,** <http://villagiona.it/index.cfm?LINGUA=EN>
- **Masseria Torre Coccaro, Brindisi**
- <http://masseriatorrecooccaro.com/en/servizi/cooking-school-026.html>
- **Diane Seed's Roman Kitchen, Roma** <http://www.italiangourmet.com/>
- **Cooking School with Diane Seed / Roma ve Amalfi Sahilleriprogramı** <http://www.italiangourmet.com/cookingschoolopnalmalficoast.php>
- **Castello di Casole, Toskana** <http://www.castellodicasole.com/authentic-classes>

## FRANSA'DA YEMEK KURSLARI

- **Le Marmiton Cooking School, Avignon, Fransa** Hotel La Mirande'nin yemek okulu 1994'den beri bölgenin en iyi şeflerini eğitiliyor Jean-Pierre Novi, Christian Peyre, J.C. Aubertin, Alain Nicolet ile bouillabaisse'den provence ekmeklerine farklı Provençal yemeklerin kursları yer alıyor. [lamirande.fr/mga\\_client/idoc/doc/doc624f605cef62c0a4f60a8623130097fden.pdf](http://lamirande.fr/mga_client/idoc/doc/doc624f605cef62c0a4f60a8623130097fden.pdf)
- **French Home Cooking School, Crillon le Brave bölgesi, Provence** Madeline ve Damien Montabert liderliğinde günlük kurslar [cookinginprovence.fr/](http://cookinginprovence.fr/)
- **Food and Wine of Bordeaux with Chef Michel Gautier and Sommelier Kinette Gautier** Château Meyre ve Château Franc Mayne'de ünlü şef ve sommelier liderliğinde Fransız yemek ve şarapları [cookfrance.com/pages/trip.php?ID=21](http://cookfrance.com/pages/trip.php?ID=21)
- **Hostellerie Bérard, La Cadière d'Azur, Provence** [hotel-berard.com](http://hotel-berard.com)



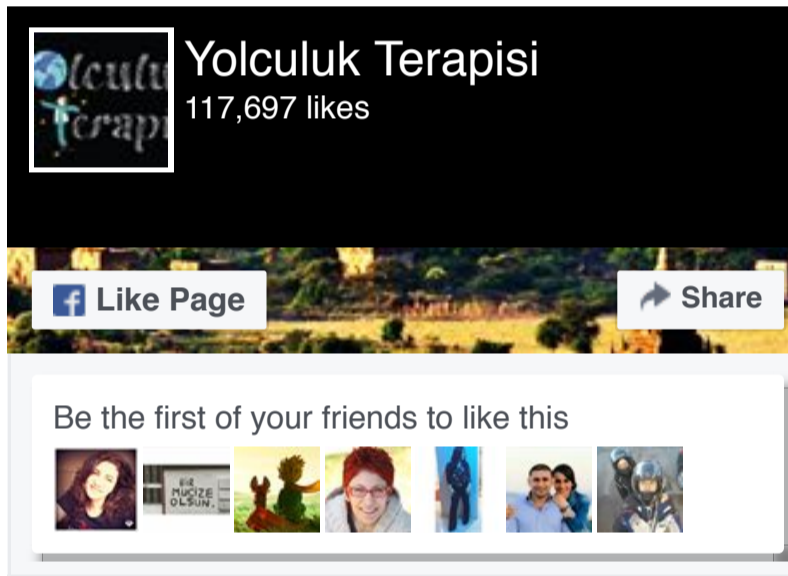
@yolculukterapisi  
dünyanın büyüüne kapılmış gezgin & seyahat anlatıcısı 🌍🌎🌏🌐🌑🌒🌓🌔🌕🌖🌗🌘🌙🌚🌛🌜🌝🌞🌟🌠🌡🌢🌣🌤🌥🌦🌧🌨🌩🌪🌫🌬🌭🌮🌯🌰🌱🌲🌳🌴🌵🌶🌷🌸🌹🌺🌻🌼🌽🌾🌿🍀🍁🍂🍃🍄🍅🍆🍇🍈🍉🍊🍋🍌🍍🍎🍇🍈🍉🍊🍋🍌🍍🍎



@yolculukterapisi  
dünyanın büyüüne kapılmış gezgin & seyahat anlatıcısı 🌍🌎🌏🌐🌑🌒🌓🌔🌕🌖🌗🌘🌙🌚🌛🌜🌝🌞🌟🌠🌡🌢🌣🌤🌥🌦🌧🌨🌩🌪🌫🌬🌭🌮🌯🌰🌱🌲🌳🌴🌵🌶🌷🌸🌹🌺🌻🌼🌽🌾🌿🍀🍁🍂🍃🍄🍅🍆🍇🍈🍉🍊🍋🍌🍍🍎



## FACEBOOK



- Reine Sammut, Aix en Provence, Provence [reinesammut.com](http://reinesammut.com)
- Patricia Wells, Vaison la Romaine, Provence [patriciawells.com](http://patriciawells.com)
- Petite Peche and Co Provence ve Bordeaux [petitepecheandco.com/itineraries-petite-peche-co.php](http://petitepecheandco.com/itineraries-petite-peche-co.php)
- 3 Michelin yıldızlı şef Anne-Sophie Pic'in okulu Scook, Valence, Provence [scook.fr](http://scook.fr)
- Art and Cooking Classes, Luberon, Provence <http://artandcookingclassesinprovence.weebly.com/>
- Jean Marc Larrue, Avignon, Provence [jardindelatour.fr](http://jardindelatour.fr)
- La Bastide des Princes, Chateauneuf du Pape, Provence [bastide-princes.com/index-english.htm](http://bastide-princes.com/index-english.htm)
- Jardin de Bacchus, Chateauneuf du Pape, Provence [provence-escapade.fr/cuisine\\_vins.htm](http://provence-escapade.fr/cuisine_vins.htm)
- Walnut Grove Cookery Course, Loire Vadisi [walnutgrovecookery.com/terms\\_and\\_conditions.htm](http://walnutgrovecookery.com/terms_and_conditions.htm)
- Maison du Moulin, Grignan, Provence (Trüf avı) [maisondumoulin.com](http://maisondumoulin.com)

## İNGİLTERE, İRLANDA, İSKOÇYA'DA YEMEK KURSLARI

- Padstow Seafood Cookery School, Cornwall [rickstein.com](http://rickstein.com)
- Aldeburgh Cookery School, Aldeburgh, Suffolk [aldeburghcookerschool.com](http://aldeburghcookerschool.com)
- Ashburton Cookery School, Devon, England [ashburtoncookerschool.co.uk/](http://ashburtoncookerschool.co.uk/)
- Fishworks Cookery School, Richmond England [fishworks.co.uk/cookfish](http://fishworks.co.uk/cookfish)
- Newlyns Cookery School, Hampshire [newlyns-farmshop.co.uk](http://newlyns-farmshop.co.uk)
- Bordeaux Quay Cookery School, Bristol [bordeaux-quay.co.uk](http://bordeaux-quay.co.uk)
- Amhuinnsuidhe Castle, Isle of Harris [castlecook.com](http://castlecook.com)
- Cordon Vert Cookery School, Cheshire [vegsoc.org/cordonvert](http://vegsoc.org/cordonvert)
- Jean-Christophe Novelli Cooking School, Hertfordshire [jeanchristophenovelli.com](http://jeanchristophenovelli.com)
- Brook Hall Cookery School, Buckinghamshire [brookhall.net](http://brookhall.net)
- Swinton Park, Ripon, North Yorks [swintonpark.com/cookery-school/introduction/](http://swintonpark.com/cookery-school/introduction/)
- Le Manoir Aux Quat'Saisons, Oxfordshire [manoir.com](http://manoir.com)
- Italian Secrets, Bucks, Beaconsfield [italiansecrets.co.uk](http://italiansecrets.co.uk)
- Penrhos School of Food and Health, Herefordshire [greencuisine.org](http://greencuisine.org)
- Llanerch Vineyard, Vale of Glamorgan, Wales [llanerch-vineyard.co.uk](http://llanerch-vineyard.co.uk)
- Lucy Young [lucyyoung.co.uk](http://lucyyoung.co.uk)
- Ballymaloe Cookery School, East Cork, Ireland [ballymaloe.com](http://ballymaloe.com) [www.cookingisfun.ie](http://www.cookingisfun.ie)
- Ballyknocken Cookery School, Wicklow, Ireland <http://thecookerschool.ie>
- Cook School by Martin Wishart, Edinburgh [cookschool.co.uk](http://cookschool.co.uk)
- Nick Nairn Cook School, Stirling, Scotland [nicknairncookschool.com/Home/](http://nicknairncookschool.com/Home/)
- Dublin Cookery School [dublincookerschool.ie/tutors.htm](http://dublincookerschool.ie/tutors.htm)

## AVUSTURALYA'DA YEMEK KURSLARI

Quarter Twenty One Cookery School, Sydney [www.quartertrentyone.com.au/](http://www.quartertrentyone.com.au/)

## AMERİKA'DA YEMEK KURSLARI

- Whole Foods Market Culinary Center, Napa Vadisi [wholefoodsmarket.com](http://wholefoodsmarket.com)
- Cooking with Julie, Napa Vadisi <http://cookingwithjulie.com/>

## MEKSİKA'DA YEMEK KURSLARI

Culinary Adventures, San Miguel de Allende [www.mexicocooks.com/cooking-classes.htm](http://www.mexicocooks.com/cooking-classes.htm)

## HİNDİSTAN'DA YEMEK KURSLARI

Raj Villas Cooking Session, Jaipur [www.oberoihotels.com/oberoi\\_rajvillas/experiences.asp](http://www.oberoihotels.com/oberoi_rajvillas/experiences.asp)

## ENDONEZYA'DA YEMEK KURSLARI

Amandari, Ubud, Bali [www.amanresorts.com/exclusivesfullview.aspx?id=1358](http://www.amanresorts.com/exclusivesfullview.aspx?id=1358)

## TAYLAND'DA YEMEK KURSLARI

Four Seasons Chiang Mai

[www.fourseasons.com/chiangmai/services\\_and\\_amenities/other\\_facilities\\_and\\_services/cooking\\_school/](http://www.fourseasons.com/chiangmai/services_and_amenities/other_facilities_and_services/cooking_school/)

## GÜNÜ BİRLİK MUTFAK KEŞFİ ARAYAN GEZGİNLER İÇİN

Gastronomiye ve dünya mutfaklarına meraklı, seyahat ederken buldukları ülkenin mutfağında bir günlük keşfe çıkmak isteyenler için adresler...

- La Scuola di Eataly! Eataly, New York:** Şef Mario Batali, Joe Bastianich, Lidia Matticchio Bastianich ve kurucu Oscar Farinetti'nin dev projesi, Manhattan'da 15.000 m2'lik bir alanı kaplayan bir İtalyan adası. İtalyan gastronomik geleneklerine, gurme kültürüne, mutfak ve yaşam felsefesine ve de ruhuna sahip çıkarak yansıtmak ideolojisi ile kurulmuş bu mekan, çok sayıda restoran, kafe, pastane, fırın, pizza ve pasta köşeleri, şarap barı ve taze İtalyan ürünleri satan dükkanlar, kasap, manav, şarküteriye ev sahipliği yapıyor. Yemek okulu ise şef Lidia Bastianich tarafından tasarlanan İtalyan lezzetleri yemek kurslarının yanı sıra şef mutfağı deneyimleri, şarap sohbetleri ve yürüyüş turları içeriyor. <http://eatalyny.com/learn>
- Promenades Gourmandes, Paris:** Cordon Bleu mezunu şef ve rehber Paule Caillat eşliğinde pazarlar, manav ve kasaplara, tırf ve baharak dükkanlarına uğradıktan sonra Caillat'nın Marais semtinde yer alan mutfağına dönerek alışverişlerinizden Fransız lezzetleri yaratmak. [promenadesgourmandes.com/](http://promenadesgourmandes.com/)
- Art Home, Paris:** Palais de Tokyo'nun tepesinde yer alan her tarafı cam kaplı dev yemek salonunda Eyfel Kulesinin muhteşem manzaralarına nazir Fransız mutfağı yemek kursları. [mylittle.fr/mylittleparis/en/restaurant-palais-de-tokyo-nomiya.html](http://mylittle.fr/mylittleparis/en/restaurant-palais-de-tokyo-nomiya.html)
- Daylesford Cookery School, Daylesford near Kingham, Gloucestershire:** Londra'ya bir saat uzaklıkta yer alan Gloucestershire'daki Daylesford Çiftliğinde geleneksel İngiliz Pastaları, ekmepleri, et yemekleri ve barbekü lezzetleri, sebze keşifleri gibi günlük kurslar yapılıyor. [daylesfordorganic.com/engine/shop/page/cookery+school](http://daylesfordorganic.com/engine/shop/page/cookery+school)
- Claridge's Masterclass Programme** Claridge's otelde Cumartesi günleri yarım günlük kurslar [claridges.co.uk](http://claridges.co.uk)
- Ronna Welsh Purple Kale Cooking School, New York** <http://www.purplekale.com/workshops/>
- Simon Johnson's Talk Eat Drink Cooking School, Sydney** [simonjohnson.com.au/store/default.aspx](http://simonjohnson.com.au/store/default.aspx)
- L'Atelier des Chefs, Londra** [atelierdeschefs.co.uk](http://atelierdeschefs.co.uk)
- Gli Amici di Babette, Bologna, İtalya** [amicidibabette.com](http://amicidibabette.com)
- La Vecchia Scuola Bolognese, Bologna, İtalya** [lavecchiascuola.com](http://lavecchiascuola.com)
- Amato "Mamma" Agata Cooking School, Ravello, İtalya** [mammaagata.com/cooking-class.aspx](http://mammaagata.com/cooking-class.aspx)
- The Sorrento Cooking School at the Esperidi Resort** İtalya [esperidi.com/sorrento\\_cooking\\_school.htm](http://esperidi.com/sorrento_cooking_school.htm)
- New Orleans Cooking Experience, New Orleans** [neworleanscookingexperience.com](http://neworleanscookingexperience.com)
- Spring Moon Cooking Classes, The Peninsula Otel, Hong Kong** [peninsula.com/Hong\\_Kong/en/Discover/Academy\\_Programmes/default.aspx](http://peninsula.com/Hong_Kong/en/Discover/Academy_Programmes/default.aspx)
- Taste of Culture, Tokyo** [tasteofculture.com](http://tasteofculture.com)

## ÖZEL DAMAK EĞİTİMLERİ

% 70 kakaolu çikolatanın içinde 400 farklı tat gizli olduğunu biliyor muydunuz? Ve tüm bu tatları algılayabilmek için çikolatayı ağzınızda 40 dakika yutmadan tutmanız gerektiğini? İşte dünyanın farklı lezzetlerini daha iyi anlayabilmek ve algılayabilmek için tat duyarlılığınızı ve damağınızı eğitebileceğiniz özel akademiler...

- Academy of Culinary Arts, London <http://www.academyofculinaryarts.org.uk>
- Cooking With Class, Montmartre, Paris <http://www.cooknwithclass.com/>
- TCHO Chocolate Tasting, San Francisco <http://tcho.com/explore/tour>
- Cheesemonger John Raymond, Napa Valley Culinary Centre, Napa Vadisi [raymondcheesemongers.com](http://raymondcheesemongers.com)

## İSTANBUL YEMEK OKULLARI ve KURSLARI

Istanbul Culinary Institute [www.istanbulculinary.com](http://www.istanbulculinary.com)

Mutfak Sanatları Akademisi [www.msa.com.tr](http://www.msa.com.tr)

Mutfakta Herşey <http://www.mutfaktahersey.com/>

Chef's İstanbul Mutfak Atölyesi [www.chefsistanbul.com/list/list.asp?ktgr\\_id=354](http://www.chefsistanbul.com/list/list.asp?ktgr_id=354)

## YEMEK KİTAPLARI

The Fragile Feast, Routes to Ferran Adria, Hannah Collins:  
Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly / Anthony Bourdain  
The Soul of a Chef: The Journey Toward Perfection / Michael Ruhlman  
Letters to a Young Chef / Daniel Boulud  
The Making of a Pastry Chef / Andrew MacLauchlan  
Ready for Dessert / David Lebovitz  
The Sweet Life in Paris / David Lebovitz  
The Perfect Scoop / David Lebovitz  
The Great Book of Chocolate / David Lebovitz  
Room For Dessert / David Lebovitz  
Ripe For Dessert / David Lebovitz  
The Bakers Dozen Cookbook / David Lebovitz

- [Yazının fotoğraflarına bakmak için tıklayınız](#)

[Show picture list]



[Yazının başına dönmek için tıklayınız](#)

Zeynep Atılğan Boneval

[Avrupa](#) [Damak Tadı & Gurme](#) [Haftalık Kaçamaklar \(6-8gün\)](#) [Kategorisiz](#)  
[Kısa Kaçamaklar \(4-5gün\)](#)  
[Provence](#) [Toscana](#) [Toscana](#) [Yemek kursları](#) [Yemek Okulları](#)

[Önceki](#)

[TOKYO İZLENİMLERİ – 15 yıl sonra – 2015](#)

[Sonraki](#)

[Seyahatlerde İşinize Yarayacak Yeni Aplikasyonlar](#)



[FLORANSA İZLENİM&ROTALAR](#)

29/03/2017



[TOSKANA CHIANTI ROTASI](#)

17/03/2017



[TOSKANA BOLGHERI & MAREMMA ROTASI](#)

17/03/2017

# 1 comment

# bir cevap yazın

E-posta hesabınız yayımlanmayacak. Gerekli alanlar \* ile işaretlenmişlerdir

Yorum

İsim \*

E-posta \*

İnternet sitesi

Yorum gönder

## HAKKIMIZDA

Yolculuk Terapisi 'dünyayı gezme, tanıma ve keyif alma'ya meraklı gezgin ruhlar için kurgulanmış bir online paylaşım platformu. Yolculuk Terapisi bir Hepsi Hikaye yan sitesidir.

Bizle ilgili detaylı bilgi için böyle buyrun.



## E-BÜLTEN ÜYELİĞİ

E-bültenimize üye olarak, haftada bir göndereceğimiz e-posta ile, Yolculuk Terapisi'ndeki yeniliklerden haberdar olabilirsiniz.

E-posta adresiniz:

Üye Ol

