

THE PENINSULA
I S T A N B U L



The Peninsula Istanbul et le chef Fatih Tutak ouvrent le restaurant Gallada et le Topside Bar en juin 2023

18 avril 2023 – Dans le cadre d'une collaboration passionnante avec The Peninsula Istanbul, le chef de renommée internationale Fatih Tutak prendra les rênes du restaurant Gallada et du Topside Bar en qualité de Chef Director à compter de début juin 2023.

Né en Turquie, Fatih Tutak est le Chef Patron de l'établissement TURK Fatih Tutak à Istanbul, le premier restaurant turc à avoir obtenu deux étoiles au guide Michelin. Pour le Gallada et le Topside Bar, il a composé des cartes qui rendent hommage à la cuisine turco-asiatique d'aujourd'hui, et s'inspirent de son itinéraire professionnel, de la Turquie à l'Asie du Sud-Est en passant par la Chine. Raffinés et d'une imagination intuitive, ses plats mettent l'accent sur les compétences et techniques culinaires multiples qu'il a acquises tout au long de son parcours.

Installé sur le magnifique rooftop de l'établissement, le Gallada offre l'une des vues les plus prestigieuses sur le Bosphore. Il comprend une salle à manger principale, une terrasse extérieure et des salons privés.

À l'étage supérieur, le Topside Bar reflétera la philosophie de la cuisine. Proposant des spiritueux premium, les boissons et cocktails s'inspireront des histoires, légendes, arômes et épices qui ont marqué les anciennes voies commerciales de la Route de la Soie.

Par ailleurs, une programmation musicale sera proposée le soir, afin de susciter un sentiment d'appartenance entre habitués et visiteurs, et de donner le ton à une destination expérientielle ultime.

The Peninsula Istanbul, qui a ouvert ses portes le 14 février 2023, constitue une remarquable vitrine de l'hospitalité au sein du port de Galata, un nouveau projet de revitalisation du front de mer avec des musées, des restaurants et des boutiques dans le quartier du port, à proximité des principaux lieux emblématiques d'Istanbul. La tour et le pont de Galata, la grande mosquée Sainte-Sophie, la mosquée bleue (mosquée du sultan Ahmet) et le palais de Topkapi sont tous accessibles à pied depuis l'établissement.

Les 177 chambres (138 chambres et 39 suites) sont réparties dans quatre bâtiments, dont trois datant du début du XX^e siècle, classés monuments historiques et soigneusement rénovés.

The Peninsula Istanbul

Karaköy, Kemankeş Karamustafapaşa Mahallesi, Kemankeş Caddesi No:34,
34425 Beyoğlu, Istanbul, Turquie

À propos de Fatih Tutak

Né et élevé à Istanbul, Fatih Tutak a été inspiré dès son plus jeune âge par la cuisine familiale de sa mère. Cet intérêt s'est transformé chez lui en passion et a abouti au rêve de devenir chef cuisinier. Après avoir suivi un apprentissage auprès de Paul Pairet à Istanbul et travaillé dans certains des hôtels et restaurants de luxe les plus prestigieux de la ville, Fatih Tutak a eu l'opportunité de partir à l'étranger, en faisant escales à Qingdao, Pékin, Tokyo, Singapour, au Danemark et à Hong Kong. Il a notamment travaillé dans le restaurant de renommée mondiale NOMA à Copenhague avec René Redzepi et le restaurant 3 étoiles Michelin Nihonryori Ryugin à Tokyo auprès de Seiji Yamamoto. En 2015, il s'installe en Thaïlande et ouvre The Dining Room au sein de The House on Sathorn à Bangkok, en qualité de Head Chef. En seulement deux ans, il devient Directeur des opérations culinaires et permet à sa talentueuse brigade d'atteindre la reconnaissance internationale, à la fois dans le classement Asia's 50 Best Restaurants (n° 36 en 2017) et en obtenant une Assiette Michelin dans le Guide Thaïlande 2018-19. Il regagne la Turquie en février 2019 et ouvre TURK Fatih Tutak en décembre 2019. Grâce à ses recherches approfondies sur les techniques culinaires traditionnelles, il fait preuve d'une parfaite connaissance des meilleurs produits de son pays et crée des plats marqués par une imagination ludique qui subliment l'excellence de chaque ingrédient. Fatih Tutak entend moderniser ce qu'est la cuisine turque et ce qu'elle peut devenir, en repoussant les limites et les idées préconçues sur la gastronomie de son pays. En 2022, le restaurant s'est vu décerner deux étoiles dans la première édition du guide Michelin Istanbul.