Haldēn.

HALDEN.

Bir zamanlar semtin kalbi olan bu eski hal, bugün yeniden hayat buldu. Geçmişin izlerini koruyarak, bu alanı daha sakin, daha özenli ve daha yaşanır bir buluşma noktasına dönüştürdük.







Halden ismi, buranın hikâyesinden geliyor. Aynı zamanda bizim mutfağa bakışımızı anlatıyor: ürünün geldiği yerden, en doğal haliyle, en taze şekilde sofraya ulaşması. Mevsimin sunduğu en iyi malzemeleri seçiyor, onların özünü bozmadan, sade ama özenli bir şekilde yorumluyoruz.

Burada her şey dengede; geçmişle bugün, sadelikle lezzet, emekle doğallık arasında. Halden, abartıdan uzak ama kendinden emin bir mutfak anlayışıyla, sizi bu hikâyenin bir parçası olmaya davet ediyor.

TOLGAR MİRELİ.



Tolgar Mireli, Almanya'nın Bremen kentinde Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi eğitimi aldıktan sonra kariyerine Ankara'da Hilton ve Sheraton otellerinde başladı. Ardından Hamburg'a taşınarak Michelin yıldızlı Le Canard Nouveau'da çalıştı.



Kariyerinin bir sonraki durağı ise Dubai'deki ikonik Burj Al Arab'ın Al Muntaha restoranı oldu.

Burada iki Michelin yıldızlı bir şefin yönetiminde görev aldı.

////////////////////

Uluslararası kariyer yolculuğuna Avusturya'da, iki Michelin yıldızlı Restaurant Hubertus'ta devam eden Mireli, ardından İsviçre'de Restaurant Vertigo ve Londra'da üç Michelin yıldızlı Le Gavroche'da deneyim kazandı. San Francisco'da Michelin yıldızlı Gary Danko'da Junior Sous Chef olarak görev aldıktan sonra Almanya'ya dönerek Johann Lafer'in ekibine, Michelin yıldızlı Stromburg'da Baş Şef olarak katıldı.



Türkiye’ye döndüğünde Ankara’da kendi restoranı Para Gastroteka’yı açan Mireli, daha sonra İstanbul’a taşınarak Swissôtel The Bosphorus’ta Executive Sous Chef olarak görev yaptı.





Bu görevinde otelin yedi alakart restoranının yönetimini üstlendi.

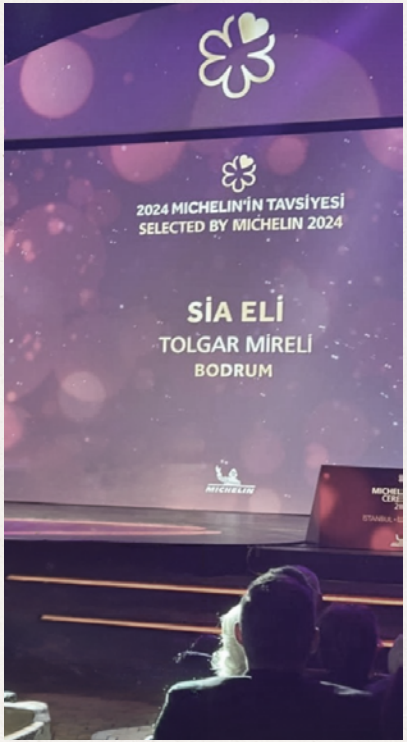
Ardından kendini gastronomi eğitimine adayan Mireli, Kuzey Kıbrıs'taki Doğu Akdeniz Üniversitesi'nde öğretim görevlisi şef olarak çalışarak geleceğin şeflerinin yetişmesine katkıda bulundu.

Ayrıca Ankara Chef Akademi'de beş yıl boyunca Eğitmen Şef olarak görev alarak uluslararası mutfak deneyimini genç şef adaylarıyla paylaştı ve gastronomi eğitimine katkılarını sürdürdü.









Sonrasında Bodrum'un Gümüşlük beldesinde kendi restoranı Sia Eli'yi açtı. Restoran, 2024 yılında Michelin Rehberi'nde yer alırken aynı yıl Gault&Millau tarafından bir toque ile ödüllendirildi. Proje, Forbes'ta ve ABD merkezli ABC kanalında da yer aldı.





Mireli, son olarak İstanbul'un tarihi Tersane bölgesinde yer alan, Türkiye'nin en lüks oteli olarak tanınan ultra lüks Aliee Istanbul'da Executive Chef olarak görev yaptı. İki yıl boyunca otelin açılış sürecine liderlik ederek mutfak konseptinin ve gastronomi vizyonunun şekillenmesinde önemli rol oynadı.







Mireli, gastronomi alanındaki birikimini televizyon projelerine de taşıdı. beIN Gurme ekranlarında 82 bölüm yayımlanan Tadı Başka programıyla izleyicilere farklı lezzetleri, mutfak kültürlerini ve gastronomiye dair deneyimlerini aktardı. Ayrıca NTV'nin Mutfağın Elçileri programında, Hindistan Büyükelçiliği'nde gerçekleştirilen özel bir çekimde yer aldı. Çekimde, Sayın Emine Erdoğan'ın öncülüğünde hazırlanan Türk mutfağı kitabından seçilen bir reçete üzerinden Türk mutfağının kültürel mirası tanıtıldı.





Türk gastronomisinin uluslararası alanda tanıtılmasına yönelik önemli organizasyonlarda da görev alan Mireli, Türk Hava Yolları sponsorluğunda Bangkok'ta gerçekleştirilen Türk mutfağı tanıtım etkinliğine katıldı. Cumhurbaşkanlığı himayelerinde ve Türk Hava Yolları sponsorluğunda İtalya'da düzenlenen Ara Güler fotoğraf sergisi kapsamında Türk mutfağını temsil etti. Yine Türk Hava Yolları sponsorluğunda Japonya'nın Tokyo ve Osaka kentlerinde düzenlenen gastronomi etkinliklerinde Türk mutfağının uluslararası tanıtımına katkı sağladı.











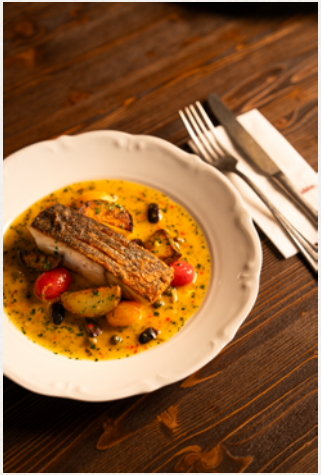
Uluslararası Michelin yıldızlı restoranlardan lüks otel mutfaklarına, gastronomi eğitiminden televizyon projelerine uzanan kariyerinin ardından Mireli, birikimini yeniden Ankara'ya taşımaya karar verdi. Ankara'ya duyduğu bağlılık ve şehrin gastronomi kültürüne değer katma hedefiyle Halden'i kurdu.

Halden, Mireli'nin yıllar içinde farklı coğrafyalarda edindiği deneyimleri, yerel ürünlere ve çağdaş mutfak anlayışına verdiği önemle bir araya getirdiği; Ankara'nın gastronomi sahnesine yeni bir bakış açısı kazandırmayı amaçlayan bir proje olarak hayata geçti.









info@haldenbistro.com
haldenbistro.com

Haldēn.