Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2014)
Heft: 63

Artikel: Istanbul, ville aux millet une saveurs
Autor: Rein, Frédéric
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-831445

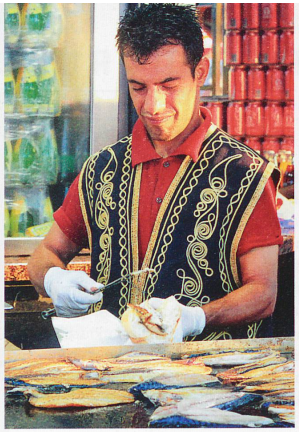
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

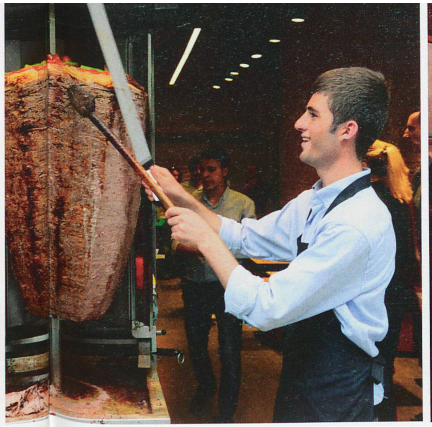
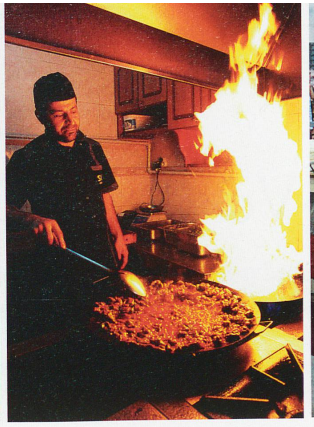
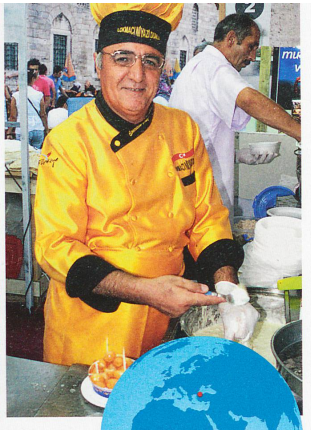
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Pour tous les goûts et à tout moment de la journée. Entre deux visites culturelles, les touristes amateurs de gastronomie n'auront que l'embarras du choix.

Prometheus72, Faraways, BestPhotoPlus, Endermasali, Prometheus72 et Faraways

Istanbul, ville aux milleet une saveurs

On retrouve jusque dans les assiettes les influences métissées de cette cité au carrefoude l'Orient et l'Occident. Tous les sens sont en éveil sur les bords du Bosphore.

Les saveurs de la cuisine stambouliote sont à l'image de la situation géographique de la ville: à mi-chemin entre l'Orient et l'Occident. Dans cette cité à cheval sur le Bosphore, les diverses influences se croisent, s'associent, fusionnent parfois. Les produits méditerranéens hérités des Grecs rencontrent avec bonheur la finesse des épices venues d'Asie. Des épices que l'on retrouve sous forme de petites pyramides colorées au bazar. On y découvre le jaune éclatant du curry, le vert apaisant de la menthe séchée, ou encore le rouge incandescent du paprika. Un florilège de teintes et de senteurs qui se poursuit parmi les fruits secs et les pâtisseries locales que sont les baklavas (pâte feuilletée fourrée à la pistache) les kadaïfs (gâteaux en forme de fils enroulés et arrosés de miel) et, évidemment, les incontournables loukoums. Entre monuments et aliments!

Variété infinie

Mais ne plaçons pas le dessert avant l'entrée! D'autant plus quand on connaît la variété infinie des mézés turcs. Ces hors-d'œuvre, qui se dégustent surtout le soir entre amis, se déclinent en houmous; aubergines en salade; kisir, sorte de salade de boulgour; börek, pâte feuilletée fourrée de fromage ou de viande, puis frite dans l'huile; yaprak dolmasi, feuilles de vigne farcies de riz; ou encore köfte, boulettes de viande aromatisées. Le raki, eau-de-vie de raisin parfumée à l'anis, saura les accompagner. Tout comme un sarap, vin assez capiteux, ou une bière.

Mais les attraits gastronomiques d'Istanbul ne doivent pas faire oublier sa richesse architecturale. A commencer par l'emblématique basilique Sainte-Sophie, ode à la puissance byzantine. Inaugurée en 537, elle est restée le plus grand édifice religieux chrétien, même si elle a été transformée en mosquée quand la ville a été prise par le sultan Mehmet II.

A ses côtés, la mosquée Bleue, la plus célèbre et la plus élégante d'Istanbul, avec ses très belles coupoles en étages et ses six minarets qui s'élancent vers le ciel. Son intérieur est presque entièrement recouvert de faïences d'Iznik. Dans le prolongement de ces deux édifices, on trouve aussi le palais de Topkapi, résidence des sultans ottomans. Cette ville dans la ville, très raffinée, domine le Bosphore et la mer de Marmara.

Sur le pouce

Toutes ces visites creusent évidemment l'appétit! Pourquoi ne pas pousser la porte d'un meyhane, un restaurant traditionnel turc *(lire encadré)*, où l'on peut notamment goûter des mézés et des grillades – de viande ou de poisson. A moins de manger sur le pouce en se laissant tenter par le fameux döner kebab, qui a conquis l'Europe depuis longtemps.

Une fois rassasié, on peut soit se rendre dans l'Istanbul asiatique (Üsküdar, Kadiköy...), plus archaïque, ou dans l'Istanbul européenne, plus moderne. Et, qui sait, peut-être serez-vous invité pour le thé ou le café au hasard d'une rencontre. Car les Stambouliotes ont aussi le goût des autres!

Frédéric Rein

Le Club

Allez découvrir Istanbul, pour le plaisir des yeux et de la table. Notre offre en page 88.

A chaque établissement **ses spécialités**

MEYHANE mézés et grillades accompagnés d'un verre, d'alcool par exemple.
LOKANTA les et lokantasi proposent des plats à base de viande, les balik lokantasi font honneur au poisson, mais tous deux ont des mézés au menu, et parfois de l'alcool.
KEBABÇI brochettes et grillades de viande, mais pas d'alcool.
OCAKBAŞI les mêmes mets que dans un kebabçi, mais préparés devant les yeux des clients, dans un foyer surmonté d'une hotte. On peut s'asseoir à table ou au zinc.
KAHVE toutes sortes de plats, mais pas d'alcool. Le café ressemble à un bar occidental. Çay bahçesi: de nombreuses boissons non alcoolisées, et plus particulièrement du thé.
KÖFTECI viande hachée aux herbes et brochettes sont reines, contrairement aux boissons alcoolisées, inexistantes.
RESTAURANT spécialités turques et internationales à la carte, ainsi que des boissons alcoolisées.
PIDECI des pide, sortes de pizzas de forme ovale et allongée, garnies soit de viande hachée, soit de fromage, ou soit de légumes. Que l'on peut parfois accompagner d'une bière.
GAZINO c'est la version «divertissante» (orchestre, danse du ventre, etc.) de la lokanta.
IŞKEMBE SALONU pas d'alcool, mais de la soupe aux tripes!

gorkem demir

Comment faire une pide, la pizza turque

INGRÉDIENTS: 2 cs de levure fraîche, 1 cc de sucre, 450 ml de lait tiède (ou de yaourt nature), 550 g de farine (3/4 farine blanche, ¼ farine complète), 1 cc de sel, 2 cs d'huile d'olive, 1 jaune d'œuf, 2 cs de yaourt nature, des graines de sésame. Viande hachée, légumes ou fromage pour la garniture, et yaourt et menthe pour faire une sauce.

PRÉPARATION: mélanger la levure, le sucre et le lait, puis laisser reposer 15 minutes. Ajouter le sel et la farine tamisée et pétrir une dizaine de minutes sur un plan de travail fariné, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Huiler un saladier et y placer la boule de pâte, elle-même huilée. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer une heure.
Sur un plan fariné, rompre la pâte à plusieurs reprises pour ôter l'air. Former des boules de la taille d'une balle de tennis et les rouler sur le plan de travail. Couvrir d'un linge et laisser reposer 15 minutes de plus. Les placer sur des plaques de four.
Donner la forme allongée à la pâte en repliant les bords pour faire une sorte de bateau. Badigeonner du mélange œuf/yaourt. Saupoudrer de sésame et couvrir à nouveau d'une serviette humide, durant 40 minutes. Mettre la garniture, puis enfourner à 220 degrés au milieu du four durant une dizaine de minutes, en prenant soin de mettre un petit bol d'eau à l'étage du dessous.