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

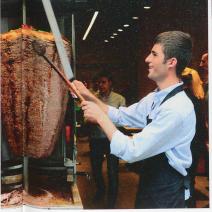
Download PDF: 14.12.2025

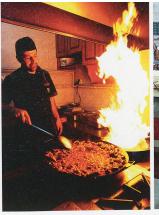
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch













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.

Istanbul, ville aux milleet une saveurs

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

sine stambouliote sont à l'image de la situation géographique de la ville: rencontrent avec bonheur la finesse des épices venues d'Asie. aliments! Des épices que l'on retrouve sous forme de petites pyramides colorées au bazar. On y découvre le

es saveurs de la cui- apaisant de la menthe séchée, ou plus quand on connaît la variété encore le rouge incandescent du infinie des mézés turcs. Ces horsde senteurs qui se poursuit parmi à mi-chemin entre l'Orient et les fruits secs et les pâtisseries lol'Occident. Dans cette cité à che-cales que sont les baklavas (pâte val sur le Bosphore, les diverses feuilletée fourrée à la pistache) influences se croisent, s'associent, les kadaïfs (gâteaux en forme de fusionnent parfois. Les produits fils enroulés et arrosés de miel) et, méditerranéens hérités des Grecs évidemment, les incontournables loukoums. Entre monuments et encore köfte, boulettes de viande

Mais ne plaçons pas le desjaune éclatant du curry, le vert sert avant l'entrée! D'autant bière.

paprika. Un florilège de teintes et 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 aromatisées. Le raki, eau-de-vie de raisin parfumée à l'anis, saura les accompagner. Tout comme un sarap, vin assez capiteux, ou une

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

six minarets qui s'élancent vers peut notamment goûter des mé- des autres!

le ciel. Son intérieur est presque zés et des grillades – de viande ou entièrement recouvert de faïences de poisson. A moins de manger d'Iznik. Dans le prolongement de ces deux édifices, on trouve aussi le palais de Topkapi, résidence des a conquis l'Europe depuis longode à la puissance byzantine. sultans ottomans. Cette ville dans temps. Inaugurée en 537, elle est restée le la ville, très raffinée, domine le Bosphore et la mer de Marmara. soit se rendre dans l'Istanbul

Sur le pouce

Toutes ces visites creusent A ses côtés, la mosquée évidemment l'appétit! Pourquoi Bleue, la plus célèbre et la plus ne pas pousser la porte d'un élégante d'Istanbul, avec ses très meyhane, un restaurant tradibelles coupoles en étages et ses tionnel turc (lire encadré), où l'on Stambouliotes ont aussi le goût offre en

sur le pouce en se laissant tenter par le fameux döner kebab, qui

Une fois rassasié, on peut asiatique (Üsküdar, Kadiköy...), plus archaïque, ou dans l'Istan- Allez découvrir bul européenne, plus moderne. Et, qui sait, peut-être serez-vous invité pour le thé ou le café au yeux et de la hasard d'une rencontre. Car les table. Notre Frédéric Rein page 88.

Le Club

Istanbul, pour le plaisir des

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.

de viande, mais pas d'alcool. OCAKBAŞI les mêmes mets que contrairement aux boissons 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

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. KEBABÇI brochettes et grillades KÖFTECI viande hachée aux herbes et brochettes sont reines, 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!



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, 1/4 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.

generations-plus.ch generations-plus.ch décembre 2014 décembre 2014