

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

Artikel: Istanbul, ville aux milles 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

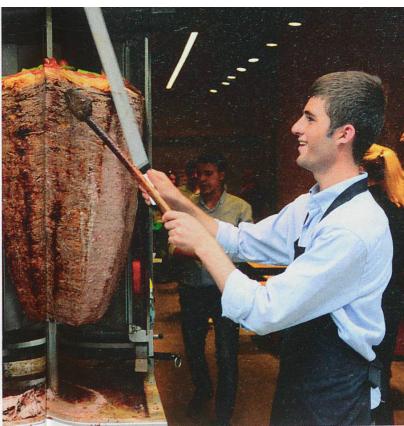
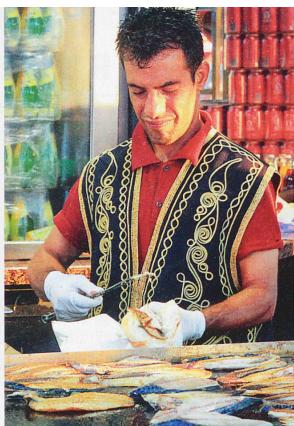
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 01.02.2026

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, BettPhotoPlus, Endermasali, Prometheus72 et Faraways



Istanbul, ville aux mille et une saveurs

On retrouve jusque dans les assiettes les influences métissées de cette cité au carrefour de 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, aura les accompagner. Tout comme un sarap, vin assez capiteux, ou une bière.

A chaque établissement ses spécialités

MEYHANE mézés et grillades accompagnés d'un verre, d'alcool par exemple.

LOKANTA les lokantas proposent des plats à base de viande, les balık lokantas 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 kebabçı, 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.

KÖFTECİ 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.

PİDECI 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.

İŞKEMBE 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, 1/4 farine complète), 1 cc de sel, 2 cs d'huile d'olive, 1 jaune d'oeuf, 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.

Le Club

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

Frédéric Rein