

En 2010, Istanbul est la capitale européenne de la culture, c'est donc l'occasion de se pencher un peu plus sur la gastronomie stambouliote !

Fort de son héritage oriental et occidental, Istanbul est une vraie palette culturelle mais aussi une vraie palette de saveurs... N'hésitez pas à laisser guider vos papilles à travers ces différents mets !



Les soupes (*çorba*)

Il n'est pas rare de pouvoir commencer son repas par une soupe à Istanbul. Tout d'abord, si vous en avez le courage, vous pouvez vous laisser tenter par la soupe aux tripes (*işkembe*) qui a pour avantage de «ravigoter» les lendemains difficiles ! Sous le soleil de plomb d'Istanbul, vous pouvez opter pour la fraîcheur en choisissant une *yayla* qui est une soupe au yaourt et à la menthe. N'oubliez pas que le yaourt est turc ! Bien d'autres soupes peuvent être proposées telles que la *mercimek çorbasi* (soupe aux lentilles rouges), *l'ezo gelin* (soupe pimentée au citron), *la balik çorbasi* (soupe au poisson),...

Les incontournables et savoureux *mezze*

Les *mezze* sont des hors d'œuvres le plus souvent froids. Il en existe des centaines et de nouveaux apparaissent en permanence. Ce sont aussi bien des associations simples de fromage (souvent de la feta), de tomates, de melon...que des recettes élaborées comme des moules farcies ou des feuilles de vignes farcies. Le tout est à associer avec un peu de *haydari* (yaourt, menthe et ail).



Place aux plats principaux !

Inutile de vous dire que le *kebab* est roi (ou plutôt sultan) en Turquie! En effet le *kebab* est autant retrouvé qu'en Grèce. Les *kebabs* sont des grillades qui se présentent dans des assiettes. Les recettes sont très variées, la viande la plus utilisée est le bœuf mais le mouton, l'agneau et le poulet peuvent également composer les *kebabs*. Les plus courants sont le *döner* (lamelles à la broche), le *köfte* (boulettes de viande hachée avec de la mie de pain), *l'adana* (viande hachée aux herbes et très épicée), *l'iskender* (*kebab* d'Alexandre le Grand sur du pain au yaourt).



Impossible de passer à côté du *güveç* ! C'est une sorte de ragoût avec des morceaux de mouton, de bœuf, de poulet ou de crevettes, et des légumes qui ont mijoté dans un plat en terre cuite qui sera ensuite cassé devant vous au moment de servir.



Ne passez pas non plus à côté des raviolis à la turque nappés de sauce au yaourt et à l'ail, de beurre fondu relevé d'épices, c'est excellent !



Quant aux moules frites turques, elles ne ressemblent pas aux moules frites qu'on a l'habitude de manger. En effet, ce sont des beignets de moules qui ne sont pas forcément les mets les plus appréciés des touristes.

Les pâtisseries et les confiseries.



Les baklavas natures, à la pistache ou à la noix et les loukoums qui donnent envie de les déguster sans fin ou sans faim, peuvent cependant être respectivement plus ou moins gras et sucrés selon le commerçant...

Point boissons

Le *raki*, est une boisson nationale qui est alcoolisée et anisée. Ce n'est pas un apéritif, il accompagne le plus souvent les *mezze*.

A Istanbul, il n'est pas rare de consommer des jus de fruits fraîchement pressés alors ne lésinez pas sur les jus d'orange.

Osez finir le repas avec un café turc ! C'est en fait une décoction de marc moulu très fin qui se boit plus ou moins sucré selon votre envie. Abstenez-vous de touiller surtout si vous voulez lire votre avenir dans le marc au fond de votre tasse.



Comme dans beaucoup d'autres contrées, le thé ou *çay* est à l'honneur en Turquie. C'est un thé noir qui est cultivé sur les rives de la mer noire.

Le pain turc

Pour accompagner tous les repas : le pain turc qui se présente sous forme d'épaisses tranches ... à consommer sans modération...

Les ingrédients à l'honneur en Turquie : aubergines, noisettes, pistaches, yaourt, fruits secs, épices,...La liste est longue! En effet, la cuisine turque est très diversifiée.

