

Au XIXème siècle,

les voyageurs admiraient la frugalité des Turcs, qui se contentaient pour tout déjeuner d'un morceau de pain, accompagné de fromage et d'olives. C'est que l'on ne faisait alors que deux repas par jour; celui du midi n'existait pas en tant que tel, il s'agissait plutôt d'un encas. Pour l'observateur contemporain toutefois, ces descriptions paraissent bien étranges. Istanbul regorge en effet de bonnes adresses, les vendeurs ambulants de plats chauds à la mi-journée (dans le quartier des fabricants), tout comme les échoppes de *döner* ou de *pide* n'ont jamais été aussi nombreux. Bien au contraire, lorsque l'on sait où se rendre, il semble même que les Stambouliotes passent leur temps à manger et à boire. Mais chaque lieu correspond à un temps et une manière de boire et de manger.

Il y a d'abord ces petits restaurants, les *lokanta*, fréquentés le midi par les habitués, où le service est très rapide, où les voix des nombreux serveurs (*garson*) mélangées et aux discussions animées des convives. Ailleurs, le repas de la mi-journée se prend rapidement sur le lieu de travail. Le restaurateur le plus proche note les commandes et les plats sont amenés sur un plateau, qui sera ensuite repris, de la même manière que cela se passe pour des verres de thé ou de café turc. Dans le Grand Bazar, tout près de l'effervescence de la bourse officieuse, ce sont des farcis à la viande (*dolma*) qui sont vendus dans un morceau de pain; plus loin, d'autres marchands ambulants vendent du riz pilaf avec du poulet ou des boulettes de viande (*köfte*). Là-bas, ce sont des poissons frits, des feuilletés (*börek*) ou des sandwichs *döner*. Par ailleurs, les anciens restaurants reconvertis en fastfood-caféteria

locaux (*Borsa*) ne désemplassent pas et font même concurrence aux Mac donald's et autres Kentucky chickens.

En face du lycée Galatasaray, dans cet ancien quartier des minoritaires, le passage aux fleurs et les rues environnantes sont aussi le paradis des amateurs de *rakı* et autres inconditionnels des *meze*, petits plats servis en accompagnement de l'alcool dans les nombreuses brasseries (*meyhane*). Mais les moules frites, farcies ou les *kokoreç* (tripes farcies et frites) sont vendues à l'étalage dans le passage. D'autres encore préféreront se rassasier chez un *iskembeci*, pour y consommer des tripes (chaudes, à l'ail et au vinaigre), des pieds ou une tête de mouton (*paça, kelle*), servis avec le même assaisonnement, ce qui vaut une distribution de clous de girofle à la sortie.

Dans l'après-midi, et alors que chez les commerçants sont régulièrement proposés des verres de thé ou de café, c'est chez les *muhallebici* que l'on aura plus de chance de rencontrer les Sтамbouliotes. On y sert spécifiquement des plats sucrés, soit à base de lait: riz au lait (*sütlaç*) crème (*muhallebi*), crème aux pistaches (*keskül*), blanc manger (*tavuk gögsü-kazandibi*), soit à base de pâte (*baklava, kadayif...*); ainsi que d'autres plats particuliers comme l'*asure* (bouillie au blé et fruits secs) ou, uniquement durant le mois de Ramadan, du *güllaç* (plat sucré au lait, pâte de riz, noisettes, eau de rose). Le blanc manger (*tavuk gögsü*), crème sucrée au lait, étant confectionné avec du blanc de poulet; on y sert également des plats de riz pilaf au poulet.

Le soir, alors que la plupart des habitants endurent les longues heures de leur trajet de retour en pensant à leur dîner, toujours copieux, d'autres viennent avec leurs amis dans l'un des innombrables restaurants de la ville, chez un spécialiste de *kebap*, de poissons, dans un restaurant turc ou exotique (italien, chinois, français). Pour les plus jeunes, les bars et cafés concerts 'branchés', ou encore ceux du bord de mer restent incontournables.

Mais le weekend est la période la plus propice à la fréquentation de ces lieux de restauration, en commençant dans la matinée, par ces salons de thé proposant de copieux petits déjeuneurs turcs (thé, oeufs, olives, fromages, beurre, miel, crème de lait (*kaymak*), saucisson (*sucuk, pastirma*) sur les bords du Bosphore. D'autres attendront l'après-midi pour aller à Kanlica et

y déguster du yaourt suivi de nombreux verres de thé en contemplant le paysage. D'autres encore profiteront de l'après-midi pour se rendre en famille dans l'un des nombreux *çay bahçesi* (salon de thé en plein air) où ils pourront consommer, avec le thé, toutes sortes de biscuits et gâteaux, salés ou sucrés. Mais la meilleure cuisine est toujours celle que l'on consomme chez les particuliers, les femmes restant les meilleures garanties de la transmission culinaire.

Ce qui a changé, et ce depuis quelques années tout au plus, c'est d'une part la multiplication de ces lieux de restauration et d'autre part leur nature. Si les *lokanta*, les *meyhane* et les *muhallebici* sont anciens, d'autres comme les "manteries" (de *manti*, ravioli) sont au contraire extrêmement récents (cinq années tout au plus). De même, et après l'ouverture du premier restaurant ottoman de la capitale, les enseignes "cuisine turque et ottomane" ont-elles proliféré. Depuis quelques années, les effets du tourisme sur le paysage culinaire se sont fait ressentir. Par sa pression économique, il a obligé les Turcs, comme ce fut le cas ailleurs, à montrer non seulement des objets (cuirs, tapis, faïences...) mais aussi une cuisine particulière, leur "cuisine nationale" (ZUBAIDA, 1994). Plusieurs colloques internationaux sur la cuisine turque furent organisés dans les années quatre-vingt et quelques chercheurs ouvrirent des associations de gourmets puis de défense de la cuisine turque. En quelques années apparurent des restaurants proposant une version citadine de certains plats consommés dans les campagnes anatoliennes. C'est le cas du *manti*, sorte de ravioli servi avec du yaourt à l'ail et une sauce au paprika, ou encore du *gözleme*, sorte de crêpe fourrée au fromage au à la viande. Ces plats sont proposés dans les "manteries" qui ont tous la particularité de montrer de manière ostentatoire la fabrication des mets, dans le cadre reconstruit d'un intérieur villageois qui se veut typique. Là la cuisinière, habillée en paysanne turque (avec pantalon bouffant (*şalvar*) et fichu (*yazma*) sur la tête), est visible par tous, elle pétrit la pâte et confectionne les raviolis derrière la vitrine, le plus souvent près de l'entrée. Il faut toutefois souligner que ces lieux sont fréquentés par tous, sans être réservés aux seuls touristes et qu'ils ont proliféré en l'espace d'une année.

Plus étonnant encore, une grande partie des restaurants a joué

la carte ottomane et nombreux sont ceux qui arborent maintenant une enseigne précisant "cuisine turque ottomane". Il y a cinq ans, sous cette même pression touristique, s'est ouvert un restaurant ottoman (*Darüzzıyafe*), dans un cadre choisi, celui des batiments dépendant du complexe religieux de la mosquée Süleymaniye. Les débuts furent marqués par une recherche importante, dont le but était de retrouver les recettes à partir des archives: les managers mirent ainsi à contribution des historiens afin qu'ils parviennent à faire sortir de l'amnésie collective les recettes consignées dans les anciens livres de cuisine. Cette relance de la tradition ottomane est significative compte tenu de la coupure radicale établie depuis la proclamation de la République (1923) avec le passé ottoman. Si cela peut faire sourire, cette intervention extérieure doit pourtant être prise en considération car elle a finalement participé à la transformation du regard des Turcs sur eux-mêmes, sur leur propre passé culturel, en le valorisant. Quant à l'élite istambouliote, soucieuse de son image moderne et donc occidentale, elle n'a que l'embarras du choix pour fréquenter aussi toutes sortes de restaurants, des exotiques aux végétariens.

Les lieux de restauration de la capitale culturelle de la Turquie qu'est Istanbul reflètent ainsi l'incroyable bouillonnement identitaire dont est témoin le pays, écartelé entre le regard admiratif qu'il porte à l'Occident, symbole pour lui de la modernité, et en retour celui que lui renvoie ce dernier et qui représente son aspect le plus archaïque, qu'il a longtemps tenté d'effacer: croisement d'un Orient qui se veut Occident et d'un Occident toujours avide d'orientalisme. Du moins ce renvoi déformé de l'image de soi aura-t-il eu pour conséquence une interrogation identitaire qui précède peut-être une réconciliation et une réappropriation de son propre passé, sans laquelle l'affirmation de soi est illusoire.

M.H. Sauner-Nebioglu, maître de conférence à l'Université d'Aix-en-Provence.