



Communiqué de presse

Türkiye : Türkiye va promouvoir son patrimoine culinaire lors de la semaine de la cuisine turque

Berne/Zurich, 23 mai 2022. La Türkiye est prête à donner le coup d'envoi de la semaine de la cuisine turque ! Le leader mondial du tourisme présentera au monde entier la cuisine turque en mettant l'accent sur ses caractéristiques saines, créatives, zéro déchets et durables, lors d'une série d'événements qui se déroulent actuellement (du 21 au 27 mai 2022). Visant à présenter le patrimoine culinaire de la Türkiye à un large public, la semaine de la cuisine turque présentera les principaux chefs du pays avec des menus réalisés spécialement pour l'événement, permettant aux invités de découvrir tout ce que la gastronomie turque à offrir.

La Türkiye célèbre la semaine de la cuisine turque. Le pays, réputé dans le monde entier pour ses saveurs typiques, présentera son patrimoine culinaire à l'occasion de cet événement, organisé pour la première fois de son histoire et qui se déroulera du 21 au 27 mai. Destinée à devenir un événement annuel, la semaine de la cuisine turque présentera les plats savoureux de la Türkiye en mettant en avant leurs qualités originales et leurs caractéristiques uniques.

Durant la semaine de la cuisine turque, des plats turcs préparés de manière créative par des chefs turcs accomplis seront proposés aux visiteurs du monde entier. De délicieux menus réalisés spécialement pour l'événement attendront les visiteurs dans les restaurants, afin de leur présenter des saveurs témoignant d'un savoir et d'un patrimoine culturel séculaires.

Bien que connue pour ses recettes traditionnelles façonnées par une histoire anatolienne profondément ancrée, la cuisine turque se présente aujourd'hui comme une gastronomie internationale, capable de répondre à toutes les tendances culinaires. Les recettes turques utilisent chaque élément d'un produit, sans gaspillage, reflétant ainsi une tradition de goût écologiquement et fondamentalement durable. Parmi les menus turcs proposés dans les établissements gastronomiques primés, les visiteurs végétariens et végétaliens trouveront sans doute leur bonheur grâce aux nombreux plats offerts. En effet, la cuisine turque est célèbre pour ses plats à base de plantes cuisinés à base d'huile d'olive de haute qualité.

Un guide gastronomique en ligne sur la cuisine spectaculaire de Türkiye

Dans le cadre des activités promotionnelles visant à présenter la cuisine turque au monde entier, la Türkiye a lancé turkishcuisineweek.com, un guide en ligne complet consacré au patrimoine culinaire du pays.

Conçu pour offrir une introduction aux délicieuses saveurs turques, le guide en ligne comprend des recettes originales, des vidéos réalisées par des chefs primés et accomplis, ainsi que des articles informatifs rédigés par des universitaires et des diététiciens. Disponible en turc et en anglais, turkishcuisineweek.com véhiculera une culture et une tradition culinaire riche et permettra à un large public de se familiariser avec les multiples facettes de la cuisine turque.



Célébrer l'héritage de la Türkiye : "La cuisine turque et ses recettes intemporelles".

Promettant une expérience gastronomique inoubliable, que ce soit au petit déjeuner, dans une rue animée, dans une taverne ou un restaurant haut de gamme, la cuisine turque possède une richesse qui témoigne du passé et des traditions tout en portant un regard vers l'avenir. Les réalisations culinaires de la Türkiye sont relatées dans le livre "Turkish Cuisine with Timeless Recipes". Ce livre présente les techniques de conservation et de cuisson saines, les avantages zéro déchets, écologiques et durables de la cuisine turque ainsi que des aspects qui la rendent si exceptionnelle.

Centres de saveurs inscrits à l'UNESCO

Possédant l'une des cuisines les plus profondément ancrées au monde grâce à ses saveurs uniques, la Türkiye se démarque également par ses villes inscrites au Réseau des villes créatives de l'UNESCO. Les villes de Gaziantep, Hatay et Afyonkarahisar ont été intégrées au Réseau des villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la gastronomie en 2015, 2017 et 2019, respectivement. La richesse de ces villes, de même que bien d'autres en Türkiye, fascine les visiteurs. En effet, les différentes civilisations, cultures et modes de vie se reflètent dans leur cuisine.

Türkiye : Une destination de choix pour une expérience délicieuse

Fondée sur des milliers d'années de cultures et de civilisations, la Türkiye est une destination de choix pour vivre une expérience particulière et délicieuse.

Le petit-déjeuner turc, composé de nombreux plats accompagnés d'un thé turc parfumé servi dans des verres en forme de tulipe, est un élément de base de la cuisine turque, célèbre dans le monde entier. Par ailleurs, un large éventail de délicieux plats urbains comme par exemple les simit, les sandwichs au poisson (balık ekmek), les moules farcies, les döner, les kumpir (pommes de terre au four) et les kokoreç, constitue une partie importante de la vie quotidienne.

L'huile d'olive joue un rôle essentiel dans la cuisson des plats turques, préservant ainsi la valeur nutritionnelle des légumes. L'aubergine, une marque de fabrique de la cuisine turque qui a fait son entrée dans la cuisine ottomane au XVIe siècle, est utilisée dans de nombreuses recettes du pays, notamment dans les hors-d'œuvre cuisinés à l'huile d'olive, les plats principaux et les ragoûts copieux.

La Türkiye est également le berceau d'une tradition vinicole bien établie, issue de ses terres fertiles.

Centre important de la production de vin biologique en Türkiye, Urla offre à ses visiteurs des vins biologiques primés fabriqués à partir de raisins dont la culture remonte à six mille ans.

Se distinguant parmi les villes gastronomiques de Türkiye, Istanbul est un véritable centre culinaire qui accueille les meilleurs exemples de la cuisine mondiale. La ville stanbouliote a récemment été désignée comme la 38e destination internationale par Michelin, le plus grand organisme de notation des restaurants au monde. Le célèbre compendium dévoilera sa



sélection spéciale de la gastronomie le 11 octobre 2022, faisant ainsi entrer les établissements primés d'Istanbul sur la scène gastronomique mondiale.

Social Media

Site web: goturkiye.com/

Facebook: www.facebook.com/tuerkeitourismusCH

Instagram: www.instagram.com/tuerkeitourismus/

Twitter: twitter.com/goturkiye

YouTube: www.youtube.com/GoTurkiye/videos

Pour plus d'informations et images (médias)

Gere Gretz, Office du Tourisme Türkiye, c/o Gretz Communications AG,
Zähringerstr. 16, 3012 Berne, Tél. 031 300 30 70
E-mail: info@gretzcom.ch
Internet: goturkiye.com/

Türkiye en bref :

Türkiye a tout ce qu'il faut pour passer des vacances de rêve : du soleil, une eau bleu azur, des plages magnifiques, des petites baies et des lagunes de rêve, des sommets enneigés à quatre mille mètres, des forêts de montagne ombragées, une nature enchanteuse, des villes animées, des terrains de golf fantastiques, le temple d'Artémis à Ephèse ainsi que la tombe du roi Mausolos II à Halicarnasse, deux anciennes merveilles du monde.

Le pays est à cheval sur deux continents et renferme de nombreux trésors culturels, historiques et d'une beauté pittoresque. Des célèbres formations rocheuses de la région de Cappadoce, en passant par la côte lycienne et jusqu'à la métropole d'Istanbul, Türkiye renferme un intérêt pour chacun. La large gamme d'hébergement comprend des hôtels de toutes catégories, un personnel amical partageant une hospitalité sincère et une cuisine raffinée qui est mise à l'honneur. Türkiye offre ainsi un mélange réussi constitué d'un large éventail de loisirs, de sports et d'activités culturelles.