



Communiqué de presse

Türkiye : Les dix plats street food les plus populaires d'Istanbul

Berne/Zürich, 26 septembre 2022. En tant que l'une des villes les plus passionnantes du monde en termes de géographie, de culture et d'histoire, Istanbul est également connue pour sa culture de street food aussi savoureuse que variée. Le riche héritage d'Istanbul ; la coexistence et l'influence de différentes cultures au fil des siècles, constitue le fondement sur lequel la richesse culinaire de la ville a été construite.

Cette culture se manifeste à merveille dans les restaurants primés de la ville, où les chefs turcs présentent de brillantes interprétations de plats traditionnels et modernes. Istanbul a davantage renforcé sa réputation dans le domaine culinaire en étant classée au 38^{ème} rang des destinations internationales du guide Michelin. L'offre culinaire cosmopolite d'Istanbul s'étend cependant au-delà de ses excellents restaurants : chaque rue de cette métropole offre une aventure culinaire différente inoubliable.

Les dix plats suivants figurent parmi les plus appréciés dans les rues d'Istanbul. Ils sont rassasiants, sains et bon marché :

Döner Kebab

Le kebab est aujourd'hui un plat connu dans le monde entier, et représente sans aucun doute le repas de rue le plus célèbre de la ville. Plus un repas qu'un snack, le kebab est un sandwich copieux fait de pain frais ou de galette, garni de verdure, de tomates, d'oignons et de viande grillée. Les kebabs les plus délicieux, également servis dans les restaurants comme plat principal avec du riz, se trouvent dans les quartiers historiques de Sultanahmet, Eminönü, Beşiktaş et Üsküdar. Le kebab est préparé avec de la viande d'agneau, de bœuf ou de poulet, ou encore dans un mix de celles-ci.

Simit

Chaud, croustillant et végétarien... le célèbre simit est omniprésent à Istanbul. Selon l'Oxford English Dictionary, un simit est "une sorte de petit pain en forme d'anneau, originaire de Türkiye, badigeonné de mélasses et saupoudré de graines de sésame avant d'être cuit". Ils sont un incontournable du petit déjeuner turc et sont vendus dans les boulangeries, dans les restaurants, et surtout sur les innombrables chariots rouges qui parsèment les rues soubouliotes. À la fois bon marché et rassasiant, ce délicieux pain dégage un agréable parfum et constitue un en-cas très apprécié des habitants d'Istanbul. Les simits sont populaires aussi bien auprès des animaux qu'auprès des habitants d'Istanbul : lors de la traversée du Bosphore en ferry ou en bateau, il est courant de lancer un morceau de simit aux mouettes.

Moules farcies (Midye Dolma)

Les moules farcies sont très populaires à Istanbul et dans les autres villes côtières turques. Ce délicieux plat est servi dans un coquillage et se mange à la main. Il est composé d'une



farce à base de moules, de riz, d'oignons, de sel et de nombreuses épices, et est agrémenté du jus de citron frais. Bien que les moules farcies puissent être commandées dans les restaurants, elles sont généralement proposées par des vendeurs spécialisés, reconnaissables avec leurs plateaux traditionnels. Les moules sont généralement vendues à la pièce, et leur goût irrésistible se retrouve presque partout dans la ville, notamment dans les quartiers célèbres de Beyoğlu, Karaköy, Kadıköy et Üsküdar.

Kokoreç

Le Kokoreç est un snack turc que l'on trouve en abondance dans les stands de rue d'Istanbul. Il s'agit d'un sandwich fait de boyaux de mouton épicés et grillés sur le feu, et représente un plat très apprécié des Stambouliotes. Certains restaurateurs proposent également une version sans épices, ce qui permet à tout le monde de déguster ce snack.

Châtaignes (Kestane)

Lorsque que l'air se rafraîchit quelque peu, le parfum des châtaignes grillées marque le début de l'automne dans les rues d'Istanbul. Ces petites friandises saines et délicieuses réchauffent aussi bien les mains que le ventre. Les vendeurs de châtaignes Stambouliotes sont présents dans presque chaque pâté de maisons des rues animées comme İstiklal, Bağdat et Bahariye.

Pommes de terre farcies (Kumpir)

La culture culinaire d'Istanbul se démarque également avec la pomme de terre. Le kumpir est une pomme de terre géante cuite dans la braise et servie avec différentes garnitures à choix. Parmi ces garnitures, on trouve du beurre et du fromage kashar, mais aussi de la saucisse, du maïs cuit, des olives et des cornichons. Le snack offre une multitude de combinaisons de saveurs possibles. On trouve des stands de kumpir presque partout à Istanbul, mais l'un des meilleurs endroits pour le goûter est le quartier d'Ortaköy, connu pour ses remarquables stands de kumpir.

Sandwich au poisson (Balık Ekmek)

Simple mais rassasiant, le balik ekmek est un plat populaire et historique à Istanbul. Il s'agit d'un sandwich chaud composé de poisson grillé, des légumes frais et des oignons dans un pain frais et croustillant. Ce snack constitue l'un des plats favoris des visiteurs d'Istanbul. Bien qu'il soit vendu dans de nombreux quartiers, il est préférable de déguster ce sandwich sur la côte.

Börek

L'un des plats les plus populaires de la cuisine turque, le "börek", est une pâtisserie à base de pâte filo faite à la main et fourrée de fromage, d'épinards, de viande hachée ou de pommes de terre. Comme pour la plupart des plats turcs, chaque région du pays a sa propre déclinaison et spécialité. À Istanbul, le quartier de Sarıyer est particulièrement connu pour ses böreks. Qu'ils soient servis nature ou farcis, les böreks séduisent par leur pâte moelleuse et leurs savoureux ingrédients.



Riz au poulet (Tavuklu Pilav)

Ce plat copieux à base de poulet et de riz est un autre plat de street food populaire. Il est généralement vendu sur les célèbres chariots mobiles et se compose de riz et de pois chiches, recouverts de tranches de poulet cuit. On peut le manger sur place ou faire emballer le repas pour l'emporter chez soi. Il est couramment accompagné de cornichons ou d'ayran, une boisson traditionnelle turque à base de yaourt.

Jus de cornichons (Turşu Suyu)

Le jus de cornichons est sans doute la boisson la plus saine que l'on puisse trouver dans les rues d'Istanbul. Ce jus épicé et salé est servi avec des cornichons finement hachés dans de petits verres. Cette boisson perpétue une tradition turque séculaire. Avec ses nombreux probiotiques, le jus de cornichons s'avère relativement sain. Le jus mariné peut facilement être acheté sur les chariots ambulants, dans les bazars et les marchés d'Istanbul.

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)

Laura Fabbris et 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.