



## **Communiqué de presse**

### **Türkiye : Goûtez les fruits de mer d'Istanbul**

**Berne/Zürich, 16 novembre 2022. La Türkiye est un centre gastronomique qui mérite d'être découvert, non seulement pour ses kebabs mondialement connus, mais également pour ses plats de fruits de mer uniques. En tant que pays entouré par la mer sur trois côtes différentes, la Türkiye perpétue une tradition culinaire maritime qui remonte à des milliers d'années. La destination propose des plats extraordinaires préparés à base de poissons et de fruits de mer locaux et régionaux, selon des techniques de cuisson particulières et des interprétations qui lui sont propres.**

La culture centenaire des fruits de mer dans cette région est bien ancrée. Par exemple, des documents relatifs à la cuisine de l'époque ottomane révèlent que des poissons tels que la carpe, le maquereau, l'espadon, le turbot, le poisson bleu, l'anguille, la lakerda (bonite salée), les œufs de poisson et le caviar faisaient partie des mets délicats consommés dans les palais. Le poisson salé et les soupes de poisson y étaient également des aliments de base.

#### **Le sandwich au poisson typique d'Istanbul**

Dans une ville aux multiples bords de mer comme Istanbul, la pêche est un mode de vie. En automne, le Bosphore est abondant et la saison hivernale apporte une riche variété de poissons à Istanbul. Les prises saisonnières vont de l'anchois au rouget, du poisson bleu à la bonite, de la sardine au maquereau en passant par le chinchard. Tous se retrouvent sur les tables des habitants d'Istanbul.

Les marchés aux poissons, les pêcheurs et les bateaux de pêche qui naviguent sur le Bosphore sont des éléments iconiques d'Istanbul depuis des siècles. Les poissons sont si intégrés aux rues d'Istanbul qu'une simple promenade dans la ville permet de traverser des dizaines de paysages différents dans lesquels les poissons jouent le rôle important.

Le poisson est mis à l'honneur sur les routes de Karaköy et d'Eminönü, qui s'étendent de chaque côté de la Corne d'Or. La plupart des vendeurs sont regroupés autour du littoral où des clients mangent du poisson et du pain frits. Les pêcheurs qui jettent leurs lignes dans le Bosphore depuis les bords du pont de Galata font partie des figures importantes de la culture piscicole d'Istanbul.

Le poisson est incontournable à Istanbul. Les visiteurs et les habitants participent avec plaisir à la dégustation de poisson de saison, accompagné de raki et en contemplant des magnifiques vues grâce aux restaurants situés sur les rives du Bosphore.



## **İstanbul et les restaurants de poisson**

Bien que la viande et les kebabs rappellent généralement la cuisine turque, le poisson frais est l'un des aspects les plus riches de la gastronomie du pays. Il existe de nombreux restaurants de poisson traditionnels, en particulier dans les quartiers du bord de mer d'İstanbul, où des salades fraîches et des poissons de saison peuvent être dégustés. Les tavernes (meyhane) sont des restaurants de poissons populaires, appréciés pour leurs repas et les divertissements pour les familles et groupes d'amis.

Dans les restaurants de poissons, le service commence par des amuse-bouche présentés sur de petites assiettes et partagés par les convives. Ces restaurants, qui proposent de trente à cent types d'entrées différentes, offrent des saveurs spéciales de fruits de mer que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Les entrées chaudes suivantes sont proposées par les restaurants de poissons. La casserole de crevettes, un plat de crevettes avec du beurre, de l'ail et des tomates ; le kokoreç de poisson, cuit en mélangeant du poisson finement haché avec des épices, des tomates, des oignons et des poivrons ; les crevettes épicées cuites dans du beurre dans une poêle à tuiles ; les calamars frits dans de l'huile chaude ; et lakerda, la saveur salée de la bonite d'İstanbul, sont comptés parmi les entrées chaudes proposées par les restaurants de poisson. Avec autant de choix, il n'est presque plus nécessaire de commander de plat principal !

Les moules farcies constituent un snack populaire dans les villes côtières, auquel on ajoute du citron et que l'on déguste avec les mains. Quels plats typiques sont proposés dans un restaurant de poisson à Istanbul ? La carte varie en fonction des saisons, il est ainsi recommandé de se renseigner sur l'offre actuelle. Par ailleurs, certains restaurants de poissons sont désormais répertoriés dans le guide Michelin.

Avant de passer commande, on peut déguster certains amuse-bouche les plus célèbres de la ville : bar grillé, daurade, mérrou grillé, bar cuit au sel, moules farcies, moules frites, poulpe grillé, calamars grillés, calamars frits, calamars farcis, soupe de rascasse, poisson fumé, pastrami de poisson (poisson fumé) et les kippers !

L'anchois a acquis une réputation bien méritée sur les tables turques. L'anchois, le poisson favori des locaux allant des provinces de la mer Noire à Istanbul. Les anchois sont servis dans des plats de riz, à la vapeur, en casserole, avec du pain et même en dessert. Quelle que soit la préparation, l'anchois offre une saveur spéciale et indéfinissable.



## Social Media

Site web: [goturkiye.com/](http://goturkiye.com/)

Facebook: [www.facebook.com/tuerkeitourismusCH](http://www.facebook.com/tuerkeitourismusCH)

Instagram: [www.instagram.com/tuerkeitourismus/](http://www.instagram.com/tuerkeitourismus/)

Twitter: [twitter.com/goturkiye](http://twitter.com/goturkiye)

YouTube: [www.youtube.com/GoTurkiye/videos](http://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](mailto:info@gretzcom.ch)

Internet: [goturkiye.com/](http://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.