**Communiqué de presse**

**Türkiye : Birgi classé parmi les « meilleurs villages touristiques » 2022**

**Berne/Zürich, 4 janvier 2023. Avec plus de cinq mille ans d'histoire et ses maisons classiques seldjoukides et ottomanes, Birgi a été inscrit sur la liste des meilleurs villages touristiques de l'année 2022 par l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT).**

**Birgi est le troisième village turc à figurer sur la liste des meilleurs villages touristiques, après ceux de Taraklı à Sakarya et de Mustafa à Nevşehir sélectionnés en 2021.**

L'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT) a révélé la liste des meilleurs villages touristiques 2022, une compilation de destinations touristiques rurales exceptionnelles du monde entier. Le village de Birgi à Ödemiş, İzmir, a été inclus dans cette liste en raison de son engagement en faveur de l'innovation et de la durabilité, ainsi que de son architecture et de sa richesse culturelle.

Le titre de "meilleur village touristique" est décerné aux destinations rurales qui reconnaissent le tourisme comme un moteur de développement et une opportunité pour de nouvelles activités commerciales, tout en préservant et en promouvant les valeurs et les produits liés à la communauté. La liste de l’OMT récompense également les destinations qui se concentrent sur le développement du tourisme conformément aux objectifs de développement durable.

**Charmant pour les visiteurs locaux et étrangers**

Situé au cœur de l'un des bassins les plus fertiles de la région ouest de la mer Égée, Birgi se caractérise par des rues pavées ombragées par des arbres et des constructions traditionnelles datant du 12e siècle.

Le village est situé à sept kilomètres de la ville d'Ödemiş dans la province d'İzmir. Il attire les visiteurs notamment en raison de sa proximité avec diverses curiosités comme la cité d’Éphèse (classée au patrimoine mondial de l'UNESCO), le village de Şirince (célèbre pour ses vins) ainsi que les stations balnéaires de Çeşme, Alaçatı et Seferihisar.

L’histore du pittoresque village de Birgi remonte à 3000 av. J.-C.. Sous la domination des Phrygiens, des Lydiens et des Perses, Birgi faisait partie du royaume de Pergame et de l'empire romain ou byzantin. Pendant la période des principautés anatoliennes, le village était la capitale de la principauté d'Aydınoğulları. En 1426, Birgi est passé sous domination ottomane et restât un centre administratif et culturel jusqu'au 17e siècle.

**Un véritable musée en plein air**

Birgi abrite de nombreux monuments historiques, dont des tombeaux, des écoles coraniques, des mosquées, des fontaines, des bains, ainsi que des bibliothèques, dont beaucoup datent de l'époque des principautés anatoliennes et ottomanes.

La mosquée Ulu (mosquée Aydınoğlu-Mehmet Bey) date de l'époque des principautés anatoliennes et est l'un des exemples les plus somptueux de l'architecture civile du 18e siècle. La maison Çakırağa, le tombeau İmam Birgivi, la maison Sandıkoğlu, la mosquée Dervişağa et le tombeau Ümmü Sultan Şah sont d'autres monuments remarquables du village.

Birgi a été déclaré "zone protégée" en 1996 et est connu pour sa nature luxuriante, sa cuisine locale et sa riche histoire. En outre, des efforts sont faits pour que Birgi fasse partie du réseau turc Cittaslow (Slow City).

**à pas manquer lors d'une visite à Birgi**

La situation et la richesse agricole des environs ont façonné les valeurs gastronomiques locales de Birgi. La cuisine y est essentiellement égéenne et relativement saine. La région est notamment réputée pour son huile d'olive, son vin, ses herbes et ses fruits de mer.

Parmi les plats typiques de Birgi, on trouve le fameux petit-déjeuner égéen, composé exclusivement de produits naturels. D'autres spécialités sont la soupe kestirme, préparée avec du poulet régional, les herbes bio grillées ou en salade, le keşkek beurré (un ragoût de blé, d'orge et de viande), le çatal (soupe de lentilles) et les fleurs de courgettes farcies. On y trouve également le besmet, un plat préparé dans les anciens fours en pierre du village. Les plats à base de pommes de terre Ödemiş et halva, un mélange de jus de mûrier noir et de neige de Bozdağ, sont également très appréciés.

Vous trouvez les images avec Copyright [ici](https://gretzcom.wetransfer.com/downloads/638550c3a6304aedfd030505f1a6168e20221227161241/e991b3c4edb3ec36d6dbd279a079a62920221227161242/11439c).

**Social Media**

Site web: [goturkiye.com/](https://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](https://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/](https://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 enchanteresse, 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 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.