



Communiqué de presse

La riche tradition fromagère de la Türkiye séduit les visiteurs

Berne/Türkiye le 11.09.2023. La cuisine turque est réputée pour sa grande variété, ses délices hors du commun et ses nombreux fromages produits dans différentes régions. La riche biodiversité générée par le climat unique du pays est à la base de ces saveurs. En raison des conditions climatiques et des techniques de production spécifiques à chaque région, le lait et le fromage ont des goûts et des arômes propres à leur lieu de fabrication respectif. « Le fromage blanc d'Ezine », « le bleu de Konya », « le fromage de Tulum d'Erzincan », « le Kaşar » et « le gruyère vieilli de Kars » ainsi que « le fromage de Van Herby » ne sont que quelques-unes des spécialités turques... Ci-dessous sont exposés les types les plus célèbres de Türkiye.

Le fromage blanc : D'Edirne à Çanakkale

Le « Beyaz Peynir » (fromage blanc) est un élément essentiel des petits déjeuners turcs et l'un des mets les plus appréciés du pays. Çanakkale et Edirne sont considérés comme la patrie du fromage blanc. Le blanc d'Edirne est produit à partir du lait de brebis, de chèvres et de vaches nourries d'herbes régionales dans les deltas des rivières Tunca, Meriç, Arda et Ergene. La principale caractéristique du fromage blanc d'Edirne est l'absence d'additifs ; seuls le lait, la levure et le sel sont utilisés.

Balıkesir : La patrie de 50 types de fromages différents

Le fromage Mihaliç est un ancien aliment produit en Türkiye depuis des siècles. Contrairement au fromage blanc, sa production est limitée à quelques régions du pays, dont Balıkesir et Bursa sont les principaux exemples. Le Mihaliç est généralement fabriqué à partir de lait de chèvre ou de vache et conservé dans une saumure avant de durcir et de sécher. En raison de son goût piquant et salé, il est utilisé dans de nombreux plats après avoir été grillé, y compris dans les salades. Comme d'autres fromages, il est utilisé dans les entrées et les accompagnements de plats principaux.

À Balıkesir, on trouve 50 types de fromages différents. Le Sepet (panier) produit à partir de lait de brebis et de chèvre, le Tulum est saumuré et le fromage Lor (caillé) fabriqué à partir de petit-lait sont également reconnus comme les fromages les plus délicieux de Türkiye.

Fromages à pâte molle de la Cappadoc

Le bleu de Niğde, situé géographiquement en Cappadoce, est l'un des types de fromages uniques de Türkiye. Il est placé dans des grottes à 15 mètres de profondeur, où il mûrit pendant sept mois et constitue un antibiotique naturel. Un autre produit traditionnel affiné en grotte est le Divle Obruk de Karaman qui lui mûrit 5 mois dans un environnement propice à une maturation qui lui donnera un goût prononcé.

Saveurs exceptionnelles de l'Est : Un véritable paradis du fromage

La région de l'Anatolie orientale est également célèbre pour ses fromages originaux. Le Erzincan Tulum, le Kars kaşar vieilli et le Van's Herby sont parmi les plus savoureux de cette



région. Leurs méthodes de fabrication traditionnelle sont présentées au musée du fromage situé dans le centre-ville et à celui situé dans le village de Boğatepe.

Comment consommer les fromages locaux turcs ?

Çanakkale Ezine & Fromages blancs d'Edirne

Avec du simit croustillant au petit déjeuner
Avec du melon et des entrées à la table Raki

Fromage de Mihaliç

Pour le petit-déjeuner
Avec des amandes, des fruits secs et de la pastèque en été
Dans les pâtes et les salades

Le bleu de Niğde & le bleu de Konya

Au petit déjeuner, surtout avec des crêpes et des omelettes

Divle Obruk

Pour les sandwichs au petit-déjeuner (chaud ou froid) et les omelettes
Dans les pâtisseries, les petits pains et les salades
Sur les plateaux de fromage avec du vin

Erzincan Tulum

Pour le petit-déjeuner, sur du pain turc chaud fraîchement cuit ou du lavash
Dans les pâtes, les nouilles et sur les salades de roquette

Kars Kaşarı (Kashar âgé)

Au petit-déjeuner, sur les toasts et dans les omelettes
Dans les soupes, en particulier la soupe de tomates, sous forme râpée

Gruyère de Kars

Au petit-déjeuner, sur les toasts et dans les omelettes
Pour assaisonner les plats de viande
Sur les plateaux de fromage avec du vin

Fromage de Van Herby

Pour le petit-déjeuner - La star de Van Breakfast
Dans les pâtisseries, les petits pains et les salades

Vous trouverez des photos (avec mention du Copyright) [en cliquant ici](#).

Photos © Go Türkiye

Réseaux sociaux

Website: 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,
Zähringerstrasse 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.