



Communiqué de presse

Türkiye : À déguster à Izmir : un voyage à la découverte des saveurs de la côte égéenne turque

Berne / Istanbul, 21.04.2026: Lorsqu'on voyage, ce n'est plus tant la destination elle-même qui prime, mais plutôt les expériences culinaires que l'on vit en chemin.

Ces derniers temps, le tourisme gastronomique – également appelé « exploration gastronomique » – a pris une importance considérable dans le secteur du tourisme mondial. Les voyageurs d'aujourd'hui organisent souvent leurs séjours de manière à vivre, outre la visite de sites touristiques célèbres, des expériences culinaires inoubliables. Cette tendance croissante se reflète dans les [rapports](#) actuels : près d'un vacancier sur cinq dans le monde recherche activement de nouveaux restaurants ou des aventures culinaires, tandis que la moitié (50 %) effectue des réservations de restaurant avant même de réserver son vol.

Dans ce contexte mondial dynamique, Izmir, joyau de la côte égéenne turque, s'impose comme une destination culinaire unique pour les voyageurs en quête d'« expériences gustatives ». La scène gastronomique de la ville séduit par une riche diversité de saveurs – des herbes médicinales aux légumes cuits à l'huile d'olive en passant par des vins locaux raffinés – et s'étend des restaurants étoilés au Guide MICHELIN à la cuisine de rue authentique.

Voici quelques expériences incontournables qui devraient figurer en tête de votre liste des incontournables culinaires à Izmir.

Des plantes médicinales que l'on ne trouve nulle part ailleurs

Un voyage culinaire à Izmir commence sans aucun doute par la découverte de la riche variété d'herbes et de légumes de la région. Ici, les herbes sauvages telles que l'asperge sauvage, la mauve, l'ortie et le cibez (un légume-feuille ressemblant au radis) sont généralement sautées dans la délicieuse huile d'olive de la région et servies en salades ou en mezés. C'est une expérience inoubliable que de déguster ces mezés à base d'herbes accompagnés des meilleurs fruits de mer de la mer Égée – des crevettes aux calamars en passant par les seiches – et d'un verre de « rakı » dans une taverne traditionnelle égéenne. Les fleurs de courgettes farcies, les artichauts tendres mijotés à l'huile d'olive et le Şevket-i Bostan (chardon béni) accompagnés d'agneau font également partie des plats de légumes de la région à ne pas manquer. Si vous visitez la ville au printemps, vous pourrez également découvrir les festivals



animés des herbes aromatiques à Alaçatı et les festivals des artichauts à Urla, où gastronomie, saveurs et ambiance festive se mêlent pour créer une fête véritablement inoubliable.

Des restaurants étoilés Michelin aux domaines viticoles

Urla est un incontournable de votre voyage culinaire à Izmir. Cette charmante ville côtière incarne l'esprit de la mer Égée comme nulle autre. Outre son littoral pittoresque, Urla séduit en tant que véritable oasis gastronomique, réputée pour sa cuisine raffinée élaborée à partir de produits provenant directement des producteurs. Ici, de jeunes chefs réinterprètent les recettes traditionnelles de la région avec une touche de modernité, en utilisant des produits locaux. Le Guide MICHELIN a d'ailleurs salué leurs talents culinaires. Dégustez des spécialités telles que les artichauts au mastic dans les restaurants haut de gamme d'Urla, qui arborent fièrement des étoiles MICHELIN, des étoiles vertes et des distinctions de sommeliers. Vous trouverez ici la liste complète des restaurants d'Izmir répertoriés dans le Guide MICHELIN : <https://guide.michelin.com/tr/tr/izmir/restaurants>

Entourée d'oliveraies et de vergers, Urla est également un haut lieu de la viticulture. Suivez la route des **vins d'Urla** pour visiter de petits domaines viticoles, flâner à travers des vignobles pittoresques et déguster des vins raffinés issus de cépages locaux, parmi lesquels figurent des variétés autrefois tombées dans l'oubli et aujourd'hui remises au goût du jour, comme l'incomparable Urla Karası.

Des rues qui attirent les gourmets

Aucun voyage culinaire à Izmir n'est complet sans une exploration de la scène animée de la cuisine de rue de la ville. La ville enchante les visiteurs avec ses saveurs irrésistibles de cuisine de rue, ses recettes locales faites maison, sa gastronomie raffinée et sa route des vins. Ces délices, parfaits à déguster sur le pouce, apporteront une touche toute particulière à votre voyage à Izmir.

Pour un petit-déjeuner typique d'Izmir, goûtez le boyoz, une délicieuse pâtisserie frite, le gevrek, le simit cuit deux fois, et le pişi, une pâte frite moelleuse qui se marie à merveille avec le célèbre fromage tulum d'Izmir. Complétez cette expérience avec un kumru, un délicieux sandwich préparé dans un petit pain unique, garni d'ingrédients tels que du salami, du fromage et des tomates fraîches. Izmir est également réputée pour ses excellentes boulangeries et ses desserts. Une spécialité locale très appréciée est le şambali, une douceur à base de semoule et de yaourt. À presque chaque coin de rue d'Izmir, vous trouverez également du lokma, une pâte fraîchement frite imbibée de sirop, qui en fait un en-cas irrésistible.



Hébergements : Izmir séduit par ses petits hôtels de charme, confortables et intimistes, où vous pourrez découvrir de près le mode de vie de la région égéenne. Séjournez dans les hôtels de charme de Çeşme, Urla ou Alaçatı et savourez un copieux petit-déjeuner dans leurs vastes jardins.

Sites touristiques : À Izmir, qui ressemble à un musée à ciel ouvert des civilisations antiques, vous pourrez découvrir les sites classés au patrimoine mondial de l'UNESCO qu'étaient Éphèse et Pergame, ainsi que les vestiges du temple d'Artémis, l'une des sept merveilles du monde antique, et la maison de la Vierge Marie.

Vous trouverez [ici](#) des images. Images © GoTürkiye.

Social Media

Website: goturkiye.com/

Facebook: www.facebook.com/GoTurkiye

Instagram: www.instagram.com/goturkiye/

X: x.com/goturkiye

YouTube: www.youtube.com/GoTürkiye

Pour plus d'informations et images (médias)

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

La Türkiye en bref :

La Türkiye offre tout ce qu'il faut pour des vacances de rêve : un soleil généreux, des eaux bleu azur, des plages et lagunes idylliques, des baies secrètes, des sommets enneigés culminant à plus de 4 000 mètres, des forêts de montagne ombragées et une nature à couper le souffle. Les villes animées côtoient des terrains de golf d'exception, tandis que l'histoire se révèle à travers des sites emblématiques comme le temple d'Artémis à Éphèse et la tombe du roi Mausolos II à Halicarnasse, deux des deux anciennes merveilles du monde.

À cheval sur deux continents, la Türkiye recèle de trésors culturels, historiques et naturels. Des formations rocheuses spectaculaires de la Cappadoce à la côte lycienne, en passant par l'effervescence d'Istanbul, le pays séduit tous les types de voyageurs. Son offre hôtelière variée, un service chaleureux et une cuisine raffinée mettent en valeur l'hospitalité turque. La Türkiye combine ainsi loisirs, sports et expériences culturelles, offrant une palette complète pour tous les goûts.