

La cuisine d'Istanbul

Özge Samancı (dir.)

2015

Presses universitaires de Rennes

www.pur-editions.fr

LA CUISINE d'Istanbul au XIX^e siècle, c'est la richesse et le raffinement de la cuisine ottomane. Qu'il s'agisse de la cuisine du Palais ou celle des habitants de la ville, musulmans, chrétiens, juifs, elle est l'héritière des cultures culinaires nomades turques, arabes, seldjoukides, byzantines. Sur la base de l'examen des livres de cuisines et des comptes du Palais ottoman au XIX^e siècle, l'auteur analyse les manières de table, l'organisation des espaces de préparation culinaire, les ustensiles, la hiérarchie des cuisiniers, les plats, les repas, les techniques culinaires...

La cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle s'inscrit clairement dans la continuité de la culture culinaire ottomane des siècles précédents. Toutefois des distinctions culturelles émergent, consécutives aux changements politiques, sociaux et économiques de l'Empire ottoman à partir des années 1830. L'adoption des manières de table de style occidental, l'adaptation partielle de certaines techniques culinaires françaises, la diffusion de nouveaux ingrédients (surtout des végétaux d'origine américaine) et l'apparition des nouveaux moyens de sociabilité autour du repas provoquent des transformations discernables dans la culture culinaire d'Istanbul au XIX^e siècle.