

## Des cartes postales

Pierre Raffard  
Pierre Raffard

20 mai 2010

## Carte postale de Gaziantep (Turquie)



### **Le restaurant « Yörem, cuisine de Gaziantep »**

Le restaurant « Yörem, cuisine de Gaziantep » symbole d'une ville et d'une cuisine à la recherche de reconnaissance (Gaziantep) Cliché : P. Raffard, avril 2010

Ouvert voilà une dizaine d'années dans un quartier moderne de Gaziantep, le restaurant *Yörem* [1] est le témoin des modifications que connaît le paysage culinaire de la ville. Si la façade proprette fait plus songer à la campagne anglaise qu'à l'est de la Turquie, la cuisine proposée se veut le reflet exact de la tradition culinaire régionale. Derrière la façade, c'est dans un décor très occidentalisé où les assiettes carrées alternent avec les candélabres et les fauteuils en tissu que la propriétaire, passée par l'Allemagne et Istanbul, propose un menu typique de la ville. Les *dolmas* (légumes farcis) répondent aux différents kebabs tandis que le *Alinazik* (plat de viande à l'aubergine et au yaourt) partage le menu avec les boulettes de lentilles. Dans cette alchimie entre substrat traditionnel et influence de l'occident, les clients affluent. Fonctionnaires, ingénieurs, hommes d'affaires ou touristes se pressent sous les gravures botaniques de fleurs de la salle ou sur les fauteuils aux formes épurés de la terrasse

encadrés par les jardinières de fleurs. Le tout sous la protection du traditionnel œil bleu, censé protéger des mauvais esprits et de la malchance...

Si *Yörem* est désormais réputé dans tout le pays, il le doit en partie à l'engouement nouveau dont la cuisine de la ville est l'objet. En effet, voilà quelques années, qui connaissait, en Turquie et ailleurs, la cuisine de Gaziantep ? Le baklava [2] parvenait péniblement à donner une once d'aura culinaire à la ville, mais Gaziantep était pour la majorité des Turcs un lieu peuplé de Kurdes et de paysans « arriérés » venus travailler dans les nombreuses usines textiles de la ville et qu'une plâtrée de boulgour suffisait à sustenter. Bien loin des élégantes tables de l'ouest du pays où la profusion de plats et de produits faisait la réputation d'Istanbul ou d'Izmir... Pourtant, cette « autre Turquie », celle de l'est, connaît depuis quelques années une croissance économique sans précédent. Et qui dit développement économique, sous-entend réputation à améliorer.

Certes les mentalités évoluent beaucoup moins vite que le développement de la région, mais la municipalité a décidé de saisir le taureau par les cornes : Gaziantep était, est et sera le centre économique et culturel de la région du sud-est anatolien. Finie l'image des usines et autres activités industrielles, place à l'histoire et la culture. Quoi de mieux alors qu'une tradition culinaire pour montrer le raffinement historique de la ville ? À l'initiative de la municipalité, mairie et chambre de commerce en tête, Gaziantep s'est alors attelée à construire à travers la Turquie une image de « capitale de la cuisine turque ». Ouverture d'un musée consacré à la cuisine de Gaziantep et d'une école de cuisine, publications de livres, festivals, expositions, reportages télévisés, réhabilitation d'anciens bâtiments historiques en restaurants, la municipalité ne lésine pas sur les moyens.

Et ça marche. À Gaziantep et ailleurs. Du nord au sud de la Turquie, la cuisine de Gaziantep fait recette. Amélioration de la réputation de la ville à l'extérieur et développement économique dans la région. Face au regain d'intérêt pour les spécialités culinaires de la ville, les établissements de restauration poussent comme des champignons. On ne compte aujourd'hui pas moins de deux cents vendeurs de baklavas et les restaurants, autrefois absents du paysage alimentaire de la ville, se multiplient à vue d'œil. *Yörem*, *Imam Çaðdađ*, *Halil Usta*, *Sahan*..., une suite d'établissements qui permettent à la cuisine de la ville de sortir des fourneaux familiaux et d'offrir aux gourmets les plats de la région. Architecture moderne ou cadre ancien, tous mettent en scène leur « trésor » culinaire. Ouverture vers le monde extérieur, certes, mais respect scrupuleux de la tradition. Tout au moins dans le discours...

Gaziantep possédait une cuisine complexe et intéressante, c'est certain. Mais les efforts déployés sont prêts d'aboutir : la carte alimentaire de la Turquie voit se former un nouveau pôle au discours gastronomique agressif. Et dire que d'aucuns pensent encore que la cuisine turque se réduit au *döner kebab*...

Pierre Raffard

[1] *Yörem* peut se traduire par « mon endroit », « mon lieu », mais aussi par « mon terroir »

[2] Objet d'un véritable culte à Gaziantep, le baklava est un dessert de forme carrée, rectangulaire parfois en losange composé d'une succession de couches très fines de pâte yufka reposant sur un fonds composé de pistache (surtout à Gaziantep) ou de noix concassées.

© Les Cafés Géographiques - [cafe-geo.net](http://cafe-geo.net)