

Des cartes postales

Pierre Raffard
Pierre Raffard

31 mars 2010

Carte postale de Kadýnlar Pazarý (Istanbul)



Restaurants « régionaux » dans le quartier de Kadýnlar Pazarý (Istanbul)

Source : Pierre Raffard (mars 2010)

A quelques encablures de l'Istanbul des mosquées et des palais, *Kadýnlar Pazarý*, « le marché des femmes », de la municipalité de Fatih présente un profil bien différent des quartiers touristiques. Dans un cadre urbain assez lâche, longtemps ignoré des décideurs publics, différentes communautés immigrées ont eu le champ libre pour créer un espace identitaire singulier largement inspiré de l'espace d'origine.

Kadýnlar Pazarý apparaît être symptomatique de « l'obsession géographique » de certaines populations immigrées. Ici, se sont installés des Turcs originaires de l'Est du pays, en particulier Van et Siirt, mais aussi Diyarbakýr, Mardin, Pervari, Adýyaman, Bitlis ou Batman qui ont tenu à marquer leur appartenance régionale. Commerces, restaurants, agences de voyages spécialisées dans les destinations du sud-est anatolien, toute activité commerciale et, plus largement, sociale se réfèrent à la toponymie régionale et adoptent une iconographie

d'« origine ». On ne compte alors plus le nombre de représentations stylisées du lac de Van ornant les vitrines et les immeubles.

Dans cette recherche identitaire de distinction, l'alimentation joue l'un des premiers rôles car elle est à la portée de tous. Géographie, identité et alimentation sont alors étroitement imbriquées : les signes servent de repères pour pointer un univers symbolique propre. Fromages, miel, fruits secs, viande, abats, tout est ici certifié provenir du sud-est. Les cartes des restaurants de *Kadýnlar pazarý* font la part belle aux spécialités « locales » : le *Perde pilav* (pilav cuit dans une pâte) et le *Büryan* (viande de mouton assaisonnée) de Siirt, *Çið köfte* (boulettes de viande crue) ou *Ýçli köfte* sont les vedettes des tables et des *sofras* du quartier. Même constat sur les étals : fromages aux herbes de Siirt (*Siirt tulum otlu*) ou de Van, fromages « tressés » de Diyarbakýr (*Diyarbakýr örgü*), fromages frais de Batman (*Batman taze peyniri*) se partagent les devantures. Même les vendeurs ambulants proposent des productions locales. Et que dire des vendeurs de ce miel de Pervari faisant l'une des gloires alimentaires de la région ? Chaque domaine alimentaire se pense dans un renvoi constant au territoire d'origine. La nourriture recrée un espace social propre à la communauté.

Pourquoi l'alimentation joue-t-elle un tel rôle dans cette mise en scène géographique ? Depuis quelques années, les décideurs publics, les chambres de commerce, les restaurateurs du sud-est anatolien ont décidé de faire de l'alimentation et de la cuisine un cheval de bataille dans la promotion de la région. Production éditoriale florissante, développement balbutiant d'un tourisme gastronomique, inscription de la gastronomie dans le patrimoine régional, tout est fait pour faire de l'alimentation un marqueur spatial.

Revenons à *Kadýnlar pazarý*. Si la distance géographique avec le Sud-Est anatolien est importante, elle est comblée par des relations étroites avec la région d'origine, fruit d'une immigration constante, encadrée et organisée. Ici, tout le monde est fier de se présenter comme originaire de Siirt, Van ou Diyarbakýr. Ce flux migratoire auto-entretient les relations avec l'espace d'origine et permet à tous de s'approprier cette ébauche de discours culinaire et gastronomique régional. Et une pointe de chauvinisme aidant, toute image positive de la région d'origine est adoptée par des immigrés dont la nostalgie ne demande qu'à être stimulée.