



## A la table du Grand Turc

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# A la table du Grand Turc

*Stéphane Yerasimos*

A la table du Grand Turc Stéphane Yerasimos

 [Télécharger A la table du Grand Turc ...pdf](#)

 [Lire en ligne A la table du Grand Turc ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne A la table du Grand Turc Stéphane Yerasimos

---

134 pages

Amazon.fr

À la fois livre de cuisine et livre d'Histoire, cet ouvrage fait la part à l'Orient gourmand de manière réellement originale. Il retrouve les mets et les produits cuisinés à Istanbul il y a cinq siècles, et les réadapte au marché d'aujourd'hui. C'est donc un livre de cuisine qui évite de répéter les éternelles recettes de la Méditerranée orientale, des pâtes feuilletées aux feuilles de vignes farcies. Universitaire, spécialiste de l'Empire ottoman, Stéphane Yerasimos est allé enquêter dans les ouvrages anciens, les archives et les correspondances pour redresser les tables disparues de Soliman le Magnifique, de ses dignitaires et de ses sujets au XVI<sup>e</sup> siècle, au cours de cette foisonnante et effervescente période. Après une première partie consacrée aux échanges commerciaux des produits, aux habitudes alimentaires, Stéphane Yerasimos laisse place au rêve en délivrant quelque quarante recettes : Buyresiyye (gigot d'agneau, miel, amandes et abricots secs), Ragoût de courge, Fricassée de poulet (avec cannelle et coriandre), Navets au vinaigre... Chaque recette est ici accompagnée d'illustrations sobres tracées sur la moitié d'une page par Belkis Taskeser pour former un ensemble véritablement enchanteur. Sans fard et enrichissant... Voilà de l'utile joint à l'agréable. -

-*Céline Darnier* Présentation de l'éditeur

A Istanbul, dans le dernier grand empire musulman du Proche-Orient, les Ottomans opèrent la synthèse culinaire de deux traditions, celle du monde arabo-musulman et celle de la Méditerranée gréco-romaine. Ils y ajoutent des éléments venus d'Extrême-Orient, d'autres apportés des Balkans, ainsi que des légumes du Nouveau-Monde. Cet ouvrage propose une quarantaine de recettes, éclaire l'histoire de la cuisine turque et plus généralement proche-orientale. Quatrième de couverture

Les Ottomans, dernier grand empire musulman du Proche-Orient, opèrent la synthèse culinaire de deux traditions, celle du monde arabo-musulman et celle de la Méditerranée gréco-romaine. Ils y ajoutent des éléments venus de l'Extrême-Orient, *via* la civilisation timouride, comme le riz, d'autres apportés des Amériques et transitant par l'Espagne : la tomate ou les piments. Ils diffusent enfin des produits nouveaux comme le café. Les trois continents sur lesquels s'étale l'empire, des portes de Vienne à la Caspienne, le Yémen et l'Oranais, perpétuent sans doute leurs propres habitudes ; mais la synthèse se fait à Istanbul, autour du palais, des cours des grands dignitaires, au sein des différentes populations qui affluent, de gré ou de force, après la conquête de la ville en 1453: Turcs musulmans, chrétiens des Balkans et de l'Anatolie, juifs séfarades de la péninsule Ibérique et de l'Italie, sans compter les esclaves affranchis et convertis en provenance du Caucase, de la Russie, de l'Europe chrétienne ou de l'Afrique noire, chacun apportant ses traditions et ses expériences. Istanbul devient ainsi le creuset où, du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, s'élabore progressivement l'alchimie d'une vaste aire de pratiques culinaires, allant aujourd'hui des Balkans au Proche-Orient et dont les recettes les plus connues sont diffusées au gré des déplacements des hauts fonctionnaires vers les provinces. *Professeur à l'université Paris-VIII, Stéphane Yerasimos est auteur ou éditeur d'une trentaine d'ouvrages sur la Turquie et l'Empire ottoman, dont Deux Ottomans à Paris sous le Directoire et l'Empire (1999) et Eloge d'Istanbul (2001), chez Sindbad/Actes Sud où il dirige la collection "La Bibliothèque turque". Belkis Taskeser, artiste peintre, a illustré de nombreux livres pour enfants publiés à Istanbul. Elle a exposé de 1985 à 1990 à la galerie Naïfs du monde entier à Paris et participé aux deux salons internationaux d'art naïf dans cette ville (1987, 1988) ; de 1995 à 1999 à Istanbul et Ankara, et dans d'autres lieux actuellement.*

Download and Read Online A la table du Grand Turc Stéphane Yerasimos #HJIGFNTYC6E

Lire A la table du Grand Turc par Stéphane Yerasimos pour ebook en ligneA la table du Grand Turc par Stéphane Yerasimos Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres A la table du Grand Turc par Stéphane Yerasimos à lire en ligne.Online A la table du Grand Turc par Stéphane Yerasimos ebook Téléchargement PDF A la table du Grand Turc par Stéphane Yerasimos DocA la table du Grand Turc par Stéphane Yerasimos MobipocketA la table du Grand Turc par Stéphane Yerasimos EPub

**HJIGFNTYC6EHJIGFNTYC6EHJIGFNTYC6E**