



## **La Semaine de la Cuisine Turque 2025 célèbre du 21 au 27 mai les « plats classiques de la cuisine turque »**

La Semaine de la Cuisine Turque, rendez-vous annuel célébrant le riche patrimoine culinaire de la Türkiye, revient pour sa quatrième édition, du 21 au 27 mai 2025.

Cet événement met en lumière la gastronomie durable, saine et traditionnelle. Le thème de cette année, « Plats Classiques de la Cuisine Turque », célèbre l'essence même de cette cuisine à travers ses recettes intemporelles.

Chaque année, la Semaine de la Cuisine Turque donne lieu à une série d'événements et de campagnes sur les réseaux sociaux, organisés par les représentations de la République de Türkiye dans le pays et à l'international.

Cette initiative vise à faire rayonner le riche patrimoine culinaire turc, forgé par des millénaires d'échanges culturels, de pratiques durables et de traditions gastronomiques profondément ancrées. La thématique 2025 rend hommage aux plats classiques et traditionnels portés par l'hospitalité chaleureuse symbolique de la Türkiye.

## Les incontournables de l'Anatolie s'ouvrent au monde

La richesse de la gastronomie turque repose sur une géographie fertile et des traditions ancestrales, faisant de la Türkiye un véritable « havre gastronomique ».

Les plats faits maison, transmis de génération en génération et préparés avec amour dans les foyers à travers le pays, occupent une place centrale dans cette cuisine variée.

Ces incontournables, élaborés à partir d'ingrédients locaux et de saison, et cuisinés selon des techniques simples mais réfléchies, incarnent l'essence du patrimoine culinaire turc.

En perpétuant les valeurs de tradition, de bien-être et d'anti-gaspillage, ces plats illustrent également les valeurs durables de l'Anatolie : hospitalité, convivialité et unité.

Ils sont en effet les piliers de ces grandes tables turques où familles, amis et invités se retrouvent dans un esprit de partage.

Le menu 2025 de la Semaine de la Cuisine Turque proposera des plats emblématiques qui ont traversé les âges.

Parmi les classiques mis à l'honneur : la soupe de lentilles veloutée, la soupe Tarhana, l'İmambayıldı (aubergines farcies à l'oignon et à la tomate), les Mantı (raviolis turcs) et les Börek (feuilletés salés) garnis de pommes de terre, de fromage, d'herbes ou de viande hachée.

Des associations savoureuses comme Karnıyarkı (aubergine farcie à la viande hachée)-riz-Cacık, Kuru Fasulye (ragoût de haricots blancs)-riz-pickles, ou Dolma variés (légumes farcis)-yaourt offriront un véritable voyage au cœur de la cuisine turque familiale.



Pour compléter l'expérience, les salades fraîches comme Bostana et Çoban, ainsi qu'une sélection de Hoşaf (compotes de fruits), seront au rendez-vous.

Côté douceurs, Tavukgöğsü (entremets au blanc de poulet), Kazandibi (flan caramélisé) ou encore l'incontournable Baklava viendront clôturer le repas sur une note sucrée.

### **Goûter à la diversité de la Türkiye à travers ses classiques régionaux**

La Semaine de la Cuisine Turque met également en avant la diversité régionale du pays. Chacune des 81 provinces de Türkiye présentera sa propre interprétation des recettes traditionnelles, façonnée par les produits locaux, le climat et un héritage culturel pluriséculaire. Des plats à base d'huile d'olive de la côte égéenne aux spécialités épicées du Sud-Est, en passant par la cuisine marine de la mer Noire, cette semaine invite à un véritable voyage gustatif à travers les différentes régions de Türkiye.

Des événements régionaux viendront valoriser ces recettes locales, permettant aux visiteurs de découvrir des saveurs authentiques et d'avoir un aperçu du quotidien et des traditions de chaque province.





  
goturkiye.com