



Les Plats turcs au menu de la 94e cérémonie des Oscars

Cette année, des plats turcs étaient au menu de la soirée suivant la 94e cérémonie des Oscars, qui s'est tenue à Los Angeles dans la nuit du 27

mars. Le célèbre chef Wolfgang Puck, qui prépare le menu de la soirée des Oscars depuis 1995, a inscrit à son menu le pain plat de la mer Noire et les abricots secs farcis à la crème fraîche.

La cérémonie des Oscars, l'une des plus prestigieuses au monde et qui en est à sa 94e édition, s'est tenue au Dolby Theatre de Los Angeles dans la nuit du 27 mars. Lors de la soirée qui a suivi la cérémonie, les plats turcs ont impressionné les participants, parmi lesquels des stars du cinéma, des artistes et des producteurs internationaux.

Wolfgang Puck, le chef de renommée mondiale qui prépare le menu des soirées des Oscars depuis 1995, a inscrit **le pain plat de la mer Noire (Karadeniz Pidesi) et les abricots secs farcis à la crème fraîche (Kaymaklı Kayısı Tatlısı)** au menu de la soirée de cette année. Tous deux ont été dégustés pour la première fois par les personnalités les plus en vue du cinéma et les plats ont reçu un accueil très favorable.



Wolfgang Puck, qui a préparé le menu de la fête, a déclaré : "La Turquie est l'une des cuisines les plus riches du monde grâce à ses recettes traditionnelles et ses produits biologiques. **Il y a beaucoup de recettes et de produits à découvrir dans cette gastronomie.** Les sept régions de Turquie sont pleines de saveurs, d'histoire et de culture et il y a beaucoup de villes en Turquie qui doivent être visitées et qui ont une nourriture délicieuse. Ma famille et moi visitons la Turquie chaque été avec plaisir".

Pour connaître les recettes des plats turcs servis aux stars après la cérémonie des Oscars par le chef Wolfgang Puck, il est possible de regarder les vidéos Delicious Türkiye sur le compte YouTube Go Türkiye via le lien ci-dessous.

<https://gogastronomyturkiye.com/turkish-recipes>