



## La semaine de la cuisine Turquie va démarrer dans le monde entier

Histoire et durabilité au programme



La semaine de la cuisine turque, qui se tiendra du 21 au 27 mai, sera une célébration mondiale de cette gastronomie, qui porte les traces de dizaines de civilisations différentes et se nourrit d'une géographie fertile et d'une histoire riche.

Au cours de la Semaine de la cuisine turque, qui aura lieu pour la deuxième fois cette année, la cuisine régionale de Hatay, la "26e ville gastronomique du monde" identifiée par le réseau des villes créatives de l'UNESCO, sera mise en valeur, et l'accent sera mis sur les pratiques de production durable et sans déchets dans la culture alimentaire turque.

La Semaine de la cuisine turque est coordonnée par le ministère de la culture et du tourisme de la République de Türkiye. Les missions diplomatiques de la Türkiye dans le monde entier organiseront diverses activités et campagnes sur les réseaux sociaux afin de promouvoir les saveurs distinctives de la cuisine de Hatay.



### **Traditions anciennes, durables, sans déchets, saines et intemporelles de la cuisine turque**

Les participants à la Semaine de la cuisine turque prépareront des plats typiques de Hatay à l'aide d'ingrédients locaux et de techniques de cuisine traditionnelles et découvriront en détail une cuisine ancienne et durable.

Dans le même temps, ils auront l'occasion de découvrir la riche biodiversité de la cuisine turque et son aptitude et son potentiel à répondre aux diverses tendances en matière d'alimentation et de boisson. Les participants auront une expérience pratique de la méthodologie de la cuisine turque, qui est basée sur une approche durable et sans déchets. Des recettes saines et intemporelles réuniront les participants autour des rituels turcs de consommation et d'alimentation, qui sont structurés autour des sentiments d'unité et de convivialité et de la durabilité culturelle. Du café, du thé et des délices turcs seront servis tout au long des événements.



## **Hatay, une table des civilisations**

Cette année, les événements mondiaux de la Semaine de la cuisine turque proposeront un menu unique consacré aux saveurs de la cuisine du Hatay. Hatay, qui fait partie du réseau des villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la gastronomie, est l'une des villes turques qui se distinguent par leur cuisine. La cuisine de Hatay combine l'huile d'olive de haute qualité et les céréales, les légumineuses, les légumes, les fruits, les herbes et les épices cultivés sur des sols fertiles dominés par le climat méditerranéen.

Le patrimoine culinaire de la ville, qui a accueilli de nombreuses civilisations différentes tout au long de l'histoire, attire l'attention sur son petit-déjeuner unique et ses centaines de plats. Le menu de Hatay, qui sera préparé dans le cadre de la Semaine de la cuisine turque, comprend "biberli ekmek" (pain plat avec de la pâte de poivrons rouges), "salade d'olives", "houmous", "kısır" (salade fine de boulgour), "tepsi kebab" (kebab cuit au four) et "kunefe" (dessert kadayıf avec du fromage).

### **Plus d'informations:**

**<https://turkishcuisineweek.com/homepage>**