

COMPTE RENDU NON THÉMATIQUE



SAMANCI Özge, 2015, *La cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle*. Rennes, Presses universitaires de Rennes, 396 p., tabl., illustr., annexes, bibliogr. (Alain Girard)

Ce livre est écrit par un historien. Parmi les historiens, certains restent très près de leurs sources tandis que d'autres sont plus aventureux et proposent des hypothèses et des pistes de recherche novatrices. L'auteur de ce livre appartient plutôt au premier groupe. Ce n'est pas un défaut, car il fait montre d'une grande rigueur et s'appuie sur des sources d'une grande richesse et d'une grande précision. Seulement, le recours systématique à ces sources crée des redondances qui deviennent des freins à la lecture de sorte que l'on s'égaré dans les détails. Cela est particulièrement le cas de la première moitié du livre.

De plus, le titre n'annonce pas précisément le contenu et devrait avoir un sous-titre explicite. Il ne s'agit pas de la cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle dans plusieurs classes sociales, communautés, groupes d'âge, etc., mais à peu près exclusivement chez les élites ottomanes et au palais impérial. Nous comprenons qu'il est plus facile d'écrire l'histoire de ceux qui ont laissé des traces écrites, ce qui est le cas de ces élites, et c'est particulièrement vrai lorsqu'il est question de l'alimentation.

L'ouvrage couvre les diverses thématiques liées à l'alimentation des élites stambouliotes de manière exhaustive. Il se divise en six chapitres, chacun abordant un thème particulier que sont : l'alimentation analysée plus particulièrement sous les angles des aliments employés dans les cuisines des élites et de leur approvisionnement, la cuisine comme espace, la formation de la haute cuisine d'Istanbul, les repas et les mets, les nouvelles techniques culinaires et les manières de table.

Le livre devient réellement intéressant au dernier tiers, les deux premiers constituant selon nous une trop longue mise en place. À partir du chapitre sur les repas et les mets, l'auteur montre, d'une manière convaincante, comment les élites ont mobilisé la gastronomie (au sens le plus large) afin de se distinguer de certains (voire de la majorité) de leurs compatriotes et de s'inscrire dans ce qui est perçu comme la modernité. Les nourritures et les manières de table participent alors de la construction de cette modernité. Le résultat de ces stratégies de distinction sera la coexistence, au sein même des élites, d'une dualité entre des manières de table, des ameublements, des séquences de mets, des aliments, des sociabilités alimentaires et des techniques culinaires qui sont définies comme modernes et d'autres comme traditionnelles. Il montre aussi comment s'effectue une transition d'un univers somme toute assez inchangé depuis 300 ans sur le plan de la cuisine (ou qui avait évolué du moins très lentement), vers un autre qui s'ouvre au reste du monde (non musulman et particulièrement l'Europe) et qui veut faire sa place parmi les élites mondiales en empruntant manières, techniques et aliments venus d'ailleurs en les fusionnant avec ce qui avait fait le propre de la cuisine des élites stambouliotes jusqu'au milieu du XIX^e siècle.

L'auteur montre aussi que ces changements n'ont pu s'installer durablement que parce qu'étaient établies depuis longtemps dans certains quartiers d'Istanbul des communautés grecques, levantines, arméniennes et juives. C'est dans les restaurants, les cafés, les boulangeries et les pâtisseries de ces quartiers à forte majorité non musulmane que les jeunes Ottomans, en particulier, pouvaient pratiquer de nouvelles manières de table, de nouvelles sociabilités et s'initier aussi à certains loisirs interdits jusque-là dans la société musulmane plus rigoriste. Enfin, le livre montre aussi le rôle des médias et plus spécialement des magazines féminins dans la diffusion de ces nouvelles pratiques culturelles liées à la gastronomie chez les élites stambouliotes.

Cet ouvrage bien documenté et rigoureux laisse toutefois le lecteur un peu sur sa faim, car les dimensions socioculturelles et symboliques de la gastronomie sont traitées un peu trop tardivement et la place qui leur est consacrée est assez mince en regard des autres thèmes. C'est justement parce que ces dimensions sont passionnantes qu'on en aurait voulu davantage.

*Alain Girard
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Montréal (Québec), Canada*