



Fièremment, la jeune famille présente le résultat d'un après-midi très actif : à part la galette au houmos et les aubergines farcies (karni yarik), il y a aussi une salade de boulghour, du cacik (tzatziki turc), un plat de riz perse et une crème à l'orange en guise de dessert fruité. **Bülent Parlak**, 32 ans, architecte, (au fond à droite), avec sa compagne **Franziska Vogel**, 31 ans, jardinière d'enfants (derrière à gauche), sont avec leur parenté **Milad**, 33 ans et **Alice**, 37 ans et leurs filles **Sheyla**, 3 ans et **Sayeh**, 15 mois.



Le Mont Ararat, avec ses 5137 mètres, est la plus grande montagne de Turquie. Après le déluge, c'est là que l'Arche de Noé se serait posée.

La Turquie est une république démocratique. Une partie se trouve en Europe (3% de sa superficie appelée Thrace), l'autre, beaucoup plus grande, en Asie (97%, l'Anatolie).

Les parents de Bülent Parlak viennent de la ville d'Iğdir à l'extrémité orientale de la Turquie, au pied du Mont Ararat (Büyük Ağrı Dağı), près de la frontière de l'Arménie, de l'Azerbaïdjan et de l'Iran. En raison de sa végétation, Iğdir est associée à l'épithète yesil (verte). Les températures peuvent aller de -30°C à +40°C. Les précipitations sont faibles en regard des autres régions des hauts plateaux de l'Anatolie. La population est constituée en grande partie d'Azerbaïdjanais et de Kurdes. Les gens de la province d'Iğdir vivent essentiellement de l'agriculture.

Délices turques

La cuisine turque est pleine de fantaisie et très saine. Par-dessus le marché, elle témoigne de poésie et d'humour, raison de plus pour mieux la connaître. Karni Yarik (lire la recette), traduit littéralement, signifie « ventre ouvert ». Mais pas de panique, il s'agit d'innocentes aubergines farcies.

PAR DSCHEREN KARADSCHAJEW (TEXTE)
ET ALEXANDER EGGER (PHOTOS)

Notre rencontre avec la richesse culinaire de la Turquie a lieu dans un bel appartement de la vieille ville, au centre de Berne. Bülent Parlak et sa compagne, Franziska Vogel, ont invité de la parenté et des amis à un dîner turc. On cuisine ensemble, on boit de la bière turque, on échange des recettes, on discute des préparations et on grignote, bien sûr, les grands comme les petits. La cuisine est pleine de produits : aubergines dodues et tomates brillantes, de petits sachets d'herbes aromatiques comme le persil, l'aneth

et la menthe font oublier les brumes de novembre, thym et amandes effilées, oranges et grenades, pois chiches et hachis de bœuf laissent deviner comment nos hôtes vont gâter celles et ceux qu'ils ont invités.

Le maître des lieux et cuisinier Bülent Parlak donne ses instructions, ses proches les appliquent et se rendent utiles à la cuisine. Ils débitent les légumes pour la salade de boulghour, cuisent les sauces et les accompagnements, préparent les desserts. Lui-même s'occupe en priorité de l'entrée : il

débite un pain plat (le pide) et le tartine d'un mélange d'huile d'olives, d'ail pressé, de thym frais, de sésame et de graines de pavot. Les petites bouchées de pain passent ensuite au four chaud, en sortent croustillantes et l'on y ajoute du houmos, pâte orientale à base de pois chiches.

En tant que Turc de la deuxième génération, Bülent Parlak a grandi avec ses frères et sœurs à Zuchwil, canton de Soleure. Il connaît donc la cuisine de son pays, essentiellement sous la forme que pratiquait sa mère. Mais elle n'a pas seulement apprêté la cuisine turque, dit-il. Alors, devenu adulte, il est revenu de lui-même aux plats turcs, quand il a quitté le foyer familial et qu'ils lui ont manqué. Dans cette démarche, de bons livres de cuisine l'ont épaulé dans sa quête de ses racines comme celui d'Erika Casparek-Türkkan. Bülent Parlak dit de sa propre manière de cuisiner aujourd'hui qu'elle est « fondamentalement de style turc avec des influences orientales », une combinaison dont il fait volontiers bénéficier ses collègues et amis. Campant « Jamie Bülliver », de temps en temps, il met sur pied des événements culinaires au cours desquels on cuisine, on mange et on boit de midi aux premières heures du jour suivant. Ces rencontres sont filmées sur vidéo pour le plaisir réciproque des participants et les souvenirs de ces heures chaudes. Lui-même considère la cuisine en commun comme un événement cosmopolite et avoue qu'il a de la peine à donner une nationalité au repas.

Aujourd'hui, la cuisine turque est devenue très populaire,

ne serait-ce qu'en raison des fameux stands de kebab qui se sont multipliés aux quatre coins de la Suisse. Ce qu'on sert dans ces cabanons à en-cas reflète les influences culinaires de la Méditerranée et de l'Orient qui marquent la cuisine turque depuis des siècles. Le nombre de plats, d'ingrédients et de préparations est donc d'autant plus variés. On les trouvait déjà sous les sultans ottomans.

L'aubergine, qui tient une place de choix dans cette cuisine, connaît à elle seule, quarante sortes d'apprêts. Les autres variétés importantes de légumes sont les poivrons verts, les artichauts, les cucurbitacées, l'épinard, les olives, les gousses de gombo, plus bien sûr les oignons et l'ail. Curieusement, ce dernier n'est pas l'épice principale comme on le croit communément. Ce sont les herbes aromatiques fraîches qui donnent à la cuisine turque ses arômes, ainsi que la cannelle, le cumin, les pignons, les raisins de corinthe et le sésame.

Cette cuisine turque est très saine et équilibrée. La préparation de ses plats prend du temps, particulièrement les desserts. Bien des produits alimentaires comme les céréales ou les lentilles exigent du temps, donc une planification à long terme. Il faut une capacité d'identification, une joie d'expérimenter et de l'expérience pour que les plats ne deviennent ni trop gras, ni trop doux. Mais ça vaut la peine. Les délices qui en naissent n'enchantent pas seulement les ressortissants turcs mais également les occidentaux qui perdent leur âme dès qu'ils goutent à cette merveilleuse cuisine. □



Karni Yarik (aubergines farcies)

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 aubergines de taille moyenne
- 2 cs de jus de citron
- Huile d'olive
- 5 oignons hachés
- gousses d'ail
- tomates
- 1–2 cs de feuilles de thym
- 400 g de bœuf haché
- 2 cs de concentré de tomate
- ½ cs de cannelle
- 1 bouquet de persil haché
- Poivre noir
- Sel
- Eau

Préparation

Laver les aubergines, ne pas enlever le pédoncule, seulement les feuilles vertes qui l'entourent. Couper les aubergines en deux, les arroser de jus de citron, les saupoudrer de sel et laisser tirer vingt minutes. Rincer et bien sécher.

Enlever le pédoncule des tomates, les plonger rapidement dans l'eau bouillante, les monder puis les couper en petits dés. Etuver doucement dans l'huile la moitié des oignons et l'ail. Incorporer deux-tiers des tomates (réserver le reste pour la farce), laisser tirer 2 à 3 minutes. Mouiller avec 2 à 3 dl d'eau, donner un bouillon et assaisonner de sel, de poivre et de thym. Verser cette sauce tomate dans un plat à gratin.

Chauffer la seconde moitié des oignons dans l'huile d'olive, ajouter la viande hachée, mélanger doucement et faire revenir. Diluer le concentré de tomate dans un peu d'eau et ajouter, puis verser le reste des tomates au bout de 1 à 2 minutes. Relever de sel, de poivre et de cannelle. Retirer du feu et ajouter le persil haché.

Evider les aubergines avec une petite cuillère. Les colorer rapidement à l'huile brûlante. Poser les demi-aubergines sur leur peau dans le plat recouvert de sauce tomate, les remplir de farce et les glisser au four à 180–200°C pendant 45 minutes.