

1. Record Nr.	UNINA9910634093303321
Autore	Samanci Özge
Titolo	La cuisine d'Istanbul : Au xixe siècle // Özge Samanci
Pubbl/distr/stampa	Tours, : Presses universitaires François-Rabelais, 2022
ISBN	2-86906-832-8
Descrizione fisica	1 online resource (392-XV p.)
Collana	Tables des hommes
Soggetti	History alimentation histoire contemporaine Proche-Orient Istanbul Ottoman
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Sommario/riassunto	<p>La cuisine d'Istanbul au xixe siècle, c'est la richesse et le raffinement de la cuisine ottomane. Qu'il s'agisse de la cuisine du Palais ou celle des habitants de la ville, musulmans, chrétiens, juifs, elle est l'héritière des cultures culinaires nomades turques, arabes, seldjoukides, byzantines. Sur la base de l'examen des livres de cuisines et des comptes du Palais ottoman au xixe siècle, l'auteur analyse les manières de table, l'organisation des espaces de préparation culinaire, les ustensiles, la hiérarchie des cuisiniers, les plats, les repas, les techniques culinaires...</p> <p>La cuisine d'Istanbul au xixe siècle s'inscrit clairement dans la continuité de la culture culinaire ottomane des siècles précédents. Toutefois des distinctions culturelles émergent, consécutives aux changements politiques, sociaux et économiques de l'Empire ottoman à partir des années 1830. L'adoption des manières de table de style occidental, l'adaptation partielle de certaines techniques culinaires françaises, la diffusion de nouveaux ingrédients (surtout des végétaux d'origine américaine) et l'apparition des nouveaux moyens de sociabilité autour du repas provoquent des transformations discernables dans la culture culinaire d'Istanbul au xixe siècle.</p>

