

INTRODUCTION



Cette étude est consacrée à la culture culinaire d'Istanbul de la dernière période de l'Empire ottoman. Nous cherchons à découvrir, établir et comprendre les différentes composantes de cette culture culinaire formée dans la capitale ottomane et qui a ensuite évolué aux cours des siècles. De la combinaison des ingrédients locaux et de ceux qui vinrent des territoires ottomans ou plus lointains, du métissage des différents savoirs culinaires hérités d'un long passé, de la préservation des différentes traditions culinaires des communautés de l'Empire, naquit une cuisine somptueuse dans la capitale ottomane au XIX^e siècle.

Nous avons choisi d'aborder le sujet dans un cadre thématique : l'alimentation, la cuisine comme espace, les ustensiles de cuisine, les cuisiniers, les plats, le repas, les techniques culinaires et les manières de table constituent les principaux thèmes de ce travail. Nous allons développer chaque thème selon deux axes principaux :

Premièrement, dans la limite de nos sources, nous visons à distinguer les continuités et les ruptures avec les traditions du passé dans la culture culinaire d'Istanbul au XIX^e siècle. Il s'avère que la cuisine d'Istanbul qui transparaît dans les livres de cuisine et les sources comptables du Palais ottoman au XIX^e siècle est essentiellement le prolongement de la culture culinaire ottomane des siècles précédents. Il existe toutefois des évolutions. En comparant la culture culinaire ottomane du XIX^e siècle – notamment celle des élites d'Istanbul – avec celle des époques précédentes, des transformations concernant le goût et les manières de table apparaissent. Nous envisageons d'éclairer

ces nouvelles pratiques dans le domaine de l'alimentation et des manières de table, tout en tenant compte de l'héritage provenant d'un long passé.

L'autre objectif de notre recherche est de comprendre si la cuisine du Palais ottoman partageait les mêmes caractéristiques que la cuisine populaire de la ville. Quels étaient les aliments préférés, les denrées raffinées des cuisines du Palais ottoman ? Comment la cuisine du Palais se différenciait-elle de la cuisine ordinaire des habitants de la Capitale ? Pour répondre à cette question, nous avons essayé de découvrir les pratiques culinaires de la population d'Istanbul au XIX^e siècle dans la limite de nos sources. Des livres de cuisine nous y aident mais ils nous permettent d'appréhender uniquement le goût des élites ottomanes à savoir les hauts fonctionnaires, la nouvelle bureaucratie et les riches commerçants musulmans et non musulmans. Nous n'avons pas pu étudier en détail la cuisine du peuple, la cuisine des gens ordinaires, par manque de sources. En conséquence, la plus grande partie de notre étude est basée sur la comparaison de la cuisine présentée dans les livres de cuisine de l'époque et la cuisine du Palais ottoman représentée dans les sources d'archives. Nous devons noter que notre travail reste aussi limité en ce qui concerne la cuisine des communautés non musulmanes d'Istanbul de l'époque. En l'absence de livres de cuisine publiés en grec et en ladino à Istanbul au XIX^e siècle, faire une comparaison approfondie entre les cuisines des différentes communautés religieuses s'est avéré impossible. D'autre part, les langues vernaculaires (grec, arménien et ladino) constituent un autre obstacle dans notre recherche. Nous avons donc effectué notre recherche essentiellement à partir des sources en langue ottomane.

Les travaux faits sur l'histoire de l'alimentation avec une approche qualitative en Europe depuis les années 1980, à l'instar de ceux de Jean-Louis Flandrin, constituent le point de départ de notre recherche¹. Cette nouvelle approche, différente de l'histoire quantitative préoccupée surtout de rations et de ravitaillement, traite l'histoire de l'alimentation dans une perspective qualitative, attentive aux modes de préparation et de consommation des aliments, à la cuisine². L'histoire des produits alimentaires, l'usage dans la cuisine d'ingrédients tels que les épices, les graisses, le sucre et les pâtes ont

1. Flandrin, J.-L. Montanari, M. *Histoire d'Alimentation*, Paris: Fayard, 1996. Flandrin, J.-L. Cobbi, Jane. (éd.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs, Histoire et Ethnologie du repas*, Paris: Odile Jacob, 1999.
2. Laurioux, Bruno. « L'histoire de la cuisine : problèmes, sources et méthodes l'exemple du Moyen-Âge », dans *Alimentazione e Nutrizione Sec. XIII-XVIII, Atti della Ventottesima di Studi (Istituto Datini, Prato) 22-27 avril 1996*, Prato: Simonetta Cavaciocchi, 1997, p. 463-464.

été réévalués par les historiens dans cette approche nouvelle³. Les produits alimentaires possèdent des valeurs sociales et culturelles. Parallèlement aux recherches faites dans l'histoire de l'alimentation, les anciens livres de cuisine, les manuscrits médiévaux sont utilisés pour étudier la cuisine. L'histoire de la cuisine est replacée dans le cadre général de l'histoire de l'alimentation. Ce domaine, plus proche de l'histoire culturelle au sens anthropologique, a pour ambition d'analyser les techniques de transformation des produits naturels en relation avec les règles diététiques, les préférences de goût, les conditionnements sociaux, les usages⁴. Les manières de table, les horaires des repas, l'ordre des mets, la relation entre l'alimentation et la diététique sont quelques-uns des sujets abordés par les historiens de l'alimentation⁵. Nous avons l'ambition de réaliser une recherche dans ce domaine qui constitue un champ novateur dans l'historiographie ottomane depuis quelques années. Nous avons adopté une approche qualitative en cherchant à découvrir, comprendre et analyser les continuités et les ruptures dans la culture culinaire d'Istanbul au XIX^e siècle. Notre travail se distingue de ce point de vue des autres études historiques faites sur la culture culinaire ottomane dont l'approche était particulièrement économique ou institutionnelle.

Histoire de l'alimentation ottomane

Jusqu'aux années 2000, l'intérêt porté à l'alimentation et à la cuisine ottomanes est resté limité dans l'historiographie ottomane. Les travaux des historiens qui touchent au sujet de l'alimentation ont été réalisés dans une

3. Lauriou, Bruno. « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », dans *Médiévales*, 5, novembre 1983, p. 15-31. Flandrin, Jean-Louis. « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle) », dans *Annales ESC*, 38, 1983, p. 369-401. « Le Sucre dans les livres de cuisine français, du XIV^e siècle au XVIII^e » dans *Le Sucre et le sel*, numéro spécial du *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, 1988, p. 215-232. Contre Marco Polo : une histoire comparée des pâtes alimentaires, dossier de *Médiévales*, 16-17, p. 27-100 (articles de J.-L. Flandrin, B. Lauriou, O. Redon, M. Montanari, B. Rosenberger, F. Sabban).
4. Redon, Odile. Lauriou, Bruno. « Histoire de l'alimentation entre Moyen-Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », dans *Le Désir et le Goût. Une autre Histoire XIII^e-XVIII^e siècles (Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin Saint Denis, septembre 2003)*, Saint Denis : Presses Universitaires de Vincennes, 2005, p. 71.
5. Nous devons mentionner au sujet des manières de table en premier lieu, le travail fait par le sociologue Norbert Elias dans les années 1930 sur le processus de civilisation des mœurs dans le monde occidental. Pour les horaires du repas nous devons citer l'étude lancée par la revue *Food and Foodways* et publié sous le titre *Le Temps de Manger* en 1993 sous la direction de Maurice Aymard, Claude Grignon et Françoise Sabban.

approche économique, notamment, depuis les années 1950, la thématique du ravitaillement de la capitale ottomane, ainsi que du Palais. L'histoire économique a surtout étudié les prix, comme les travaux de Lütfü Güçer entre les années 1949 et 1964 sur le ravitaillement en céréales à Istanbul au XVI^e et au XVIII^e siècles⁶. Ömer Lütfü Barkan a contribué plus directement au sujet de l'alimentation du Palais ottoman en éditant depuis les années 1960 les sources comptables des cuisines impériales. Il a publié la translittération de quelques comptes de registre de la cuisine impériale datant des XV^e et XVI^e siècles⁷. De même, il a étudié les sources comptables des fondations de charité qui se trouvent dans les principales villes ottomanes. Nous pouvons trouver dans ces études des informations fondamentales sur les dépenses faites pour les soupes populaires des fondations de charité⁸. Robert Mantran, un autre grand spécialiste de l'histoire ottomane, a contribué aussi au sujet de l'approvisionnement de la Capitale avec son étude intitulée *Istanbul dans la seconde moitié du 17^e siècle*, publiée en 1962. Un chapitre de son livre est consacré au sujet de l'approvisionnement d'Istanbul, il y explique les moyens de ravitaillement de la Capitale ainsi que les types des denrées disponibles dans la ville⁹. L'intérêt porté au sujet du ravitaillement de la capitale ottomane n'a pas diminué dans les années 1980. L'article de Rhoads Murphey sur le système d'approvisionnement de la Capitale à l'époque classique, rédigé en 1988, souligne l'importance du problème du ravitaillement d'Istanbul et les moyens utilisés par l'État pour approvisionner les cuisines du Palais ottoman, les soupes populaires ainsi que les marchés d'Istanbul¹⁰. Comme le

6. Güçer, Lütfü. « XVIII. Yüzyıl ortalarında İstanbul'un iâşesi için lüzumlu hububatın temini meselesi », dans *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, n° XI, 1949-1950. *Osmanlı İmparatorluğu'nda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*. İstanbul : 1964. Voir aussi : Bulgaru, Alexandrescu- Dersca. Matilda, Maria. « Contribution à l'étude de l'approvisionnement en blé de Constantinople au XVIII^e siècle » dans *Studia et Acta Orientalia*, 1957, n° I.
7. Barkan, Ömer Lütfü. « Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) yılına ait muhasebe bilançosu » dans *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 1962-1963, p. 380-398. « İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri », dans *Belgeler*, vol. IX, n° 13, Ankara : TTK, 1979, p. 2- 380.
8. Barkan, Ömer Lütfü. « Edirne ve civarındaki bazı imaret tesislerinin yıllık muhasebe bilançoları » dans *Belgeler*, vol. I, Ankara : TTK, 1964, p. 235-377. « Süleymaniye Cami ve İmaret Tesislerine ait yıllık bir muhasebe bilançosu 993/994 (1585/1586) », dans *Vakıflar Dergisi*, n° IX, 1971, p. 109-161.
9. Mantran, Robert. *Istanbul dans la deuxième moitié du XVII^e siècle. Essai d'histoire institutionnelle, économique et sociale*, Paris : Maisonneuve, 1962.
10. Murphey, Rhoads. « Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East », dans *Food and Foodways*, 1988, vol. 2, p. 217-263. Voir aussi d'autres articles sur le système d'approvisionnement d'Istanbul comme : Güran, Tevfik, « The state role in the grain supply of Istanbul: The Grain Administration, 1793-1839 »,

blé, la viande qui constitue une denrée de base dans l'alimentation ottomane nécessitait un système organisé par l'État. Ce sujet a été traité en détail par un historien ottoman, Anthony Greenwood dans sa thèse de doctorat¹¹. Il a étudié en profondeur le système d'approvisionnement en bétail d'Istanbul au XVI^e siècle. Le sujet d'une autre thèse de doctorat soutenue récemment en 2006, concerne le système d'importation de bétail des provinces de l'Empire à Istanbul. L'auteur, Ahmet Uzun, a travaillé sur les changements qui sont apparus dans ce système entre les années 1783 et 1857¹². Le système du ravitaillement du Palais ottoman à l'époque classique, entre les XV^e et XVII^e siècles, a constitué le sujet de la thèse de doctorat d'un autre historien, Arif Bilgin, spécialiste de l'histoire économique ottomane. Le travail de Bilgin, publié en 2004 sous le titre *La cuisine du Palais ottoman*, contient non seulement le système du ravitaillement du Palais ottoman mais renferme aussi des informations précieuses sur le système de l'organisation des cuisines, des cuisiniers, des divers types de denrées consommées dans le Palais ottoman entre les années 1453 et 1650¹³. L'auteur, en étudiant un grand nombre d'archives relatives aux registres de compte des cuisines du palais de Topkapı, aborde l'approvisionnement du Palais ottoman ainsi que l'organisation des cuisines impériales. Son étude apporte des renseignements appréciables sur l'institution de la cuisine impériale qui n'a pas été étudiée depuis le travail de Ismail Hakkı Uzunçarşılı¹⁴.

Hormis les historiens, la cuisine ottomane a été étudiée aussi par des chercheurs d'autres disciplines, les spécialistes de la littérature ottomane, des muséologues et des linguistes à partir des années 1980. Avant de les mentionner, nous devons citer le nom de Süheyl Ünver, professeur de l'histoire de la médecine, qui a contribué à l'histoire de la cuisine ottomane avec ses études innovantes. Son travail qui explore la cuisine ottomane a été réalisé dans les années 1940. Ünver, fondateur du département de l'histoire de la médecine et de déontologie dans la faculté de médecine de l'université d'Istanbul,

dans *International Journal of Turkish Studies*, 1984-1985, n° 3. Emecan, Feridun. « XVI. Asrın ikinci yarısında İstanbul ve Sarayın İaşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyat » dans *Tarih Boyunca İstanbul Semineri Bildirileri*, İstanbul, 1989. Bulgaru, Alexandrescu- Dersca. Matilda, Maria. « Sur le ravitaillement d'Istanbul au XVI^e siècle en relation avec les principautés roumaines » dans *Revue d'Histoire Maghrébine*, 1983, n° 31-39.

11. Greenwood, Anthony. *Istanbul's Meat Provisioning: A study of the Celebkeşan System*, PhD dissertation, University of Chicago, 1988.
12. Uzun, Ahmet. *Istanbul'un İaşesinde Devletin Rolü: Ondalık Ağnam Uygulaması, 1783-1857*, Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2006.
13. Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi, 2004.
14. Uzunçarşılı, Ismail Hakkı. *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1988.

donne des résumés de recettes tirées d'un manuscrit de cuisine (*Ağdiye risalesi*) remontant au XVIII^e siècle dans son livre appelé *50 Recettes turques dans l'Histoire*¹⁵. Ünver a innové dans l'histoire populaire en Turquie en attirant très tôt l'attention sur la cuisine ottomane. En 1952, il a publié un autre livre sur les plats de l'époque du sultan Mehmet II dans une approche diététique¹⁶. En utilisant certains registres de comptes des cuisines du sultan Mehmet II, il a essayé de décrire la cuisine du XV^e siècle. Ünver annonçait aussi dans son livre l'existence d'un dictionnaire en langue ottomane rédigé au XVIII^e siècle, originairement traduit d'un dictionnaire en langue persane écrit au XV^e siècle. Au moyen de ce dictionnaire, il a expliqué les termes culinaires utilisés à Istanbul au XVIII^e siècle. Ses livres, notamment celui concernant les règlements de la soupe populaire de la fondation de charité du sultan Mehmet II¹⁷, ont inspiré les spécialistes de la littérature ottomane qui ont commencé à travailler les sources concernant la cuisine ottomane depuis les années 1980.

Dans les années 1980, les études folkloriques en Turquie commencent à s'intéresser à la cuisine turque. Selon Marie-Hélène Sauner, anthropologue et spécialiste de la cuisine turque contemporaine, l'État turc commença à partir des années 1980 à encourager les études concernant la cuisine turque afin de retrouver une bonne image de marque au plan mondial suite à l'intervention militaire du 12 septembre 1980 et, en même temps, pour répondre à la demande du tourisme. En 1980 l'État turc lance un programme de recherche sur le sujet, par le biais du Centre de recherche sur le folklore national (MIFAD¹⁸). Entre 1981 et 1984, deux colloques ont été organisés par MIFAD. Certaines communications faites pendant ces deux colloques concernent l'histoire de la cuisine turque ottomane¹⁹. À travers ces colloques, le passé historique de la cuisine turque est redevenu populaire, renouant avec les études faites par Süheyl Ünver. Les différents héritages culinaires de la cuisine turque, comme l'héritage de la cuisine turque nomade en

-
15. Ünver, Süheyl. *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, 1948.
 16. Ünver, Süheyl. *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, 1952.
 17. Ünver, Süheyl. *Fatih Aşhanesi Tevzi'namesi*, Ankara: Türk Tarih Kurumu ve Kanaat Matbaası, 1953.
 18. Sauner-Nebiöglü, Marie-Hélène. *Évolution des pratiques alimentaires en Turquie: Analyse comparative*, Berlin: Klaus Schwarz Verlag, 1995.
 19. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 octobre-1^{er} novembre 1981 Ankara) (Actes du colloque sur la cuisine turque)*, Ankara: Mifad, Ankara Üniv. Basımevi, 1982. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri (17 au 18 décembre 1983 Ankara) (Actes du colloque sur les desserts turcs traditionnels)*, Ankara: Mifad, Başbakanlık Basımevi, 1984.

Asie Centrale, la cuisine seldjoukide en Anatolie sont des exemples de sujets de ces recherches²⁰. Deux communications faites par deux muséologues sur la confiserie impériale du palais de Topkapı pendant le colloque sur les desserts turcs en 1983, sont à mentionner²¹. Parallèlement aux colloques organisés par le Centre de recherche sur le folklore national depuis les années 1980, une autre série de colloques internationaux sur la cuisine commença à être organisée par une personnalité non officielle, Feyzi Halıcı, avec le soutien du ministère de la Culture et du Tourisme en 1986²². Ainsi, jusqu'en 1994, cinq colloques ont été organisés. Le but de ces colloques était de préserver et transmettre l'héritage culinaire turc à l'échelle mondiale. À travers ces colloques internationaux, les folkloristes, les journalistes ainsi que les spécialistes des autres disciplines ont abordé la question des cuisines du monde dont la cuisine turque²³.

À partir des années 1984, les sources concernant la cuisine ottomane, comme les manuscrits de cuisine, commencent à être étudiées par les spécialistes de la littérature ottomane. Leur contribution au sujet est très précieuse car ils ont fait connaître des sources inédites, écrites en turc ancien avec l'alphabet arabe. Günay Kut, spécialiste de la littérature ottomane, révèle l'existence de manuscrits de cuisine en langue ottomane. En 1986, elle a publié la translittération d'un manuscrit de douceurs intitulé *Recettes pour cuisiner*

-
20. Par exemple : Ünver, Süheyl. « Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri (Le temps et les manières de repas chez les Seljukides, les principautés turques et chez les Ottomans) » ; Köymen, Mehmet Ali. « Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi (L'alimentation à l'époque des Seljukides) » ; Genç, Reşad. « XI. Yüzyılda Türk Mutfağı (La Cuisine turque au XI^e siècle) » dans *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara : Mifad, Ankara Üniv. Basımevi, 1982,
 21. Türkoğlu, Sabahattin. « Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı (La confiserie impériale dans le palais de Topkapı) », dans *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri (17 au 18 décembre 1983 Ankara) (Actes du colloque sur les desserts turcs traditionnels)*, Ankara : Mifad, Başbakanlık Basımevi, 1984, p. 87-91. Kongaz, Gülcan. « Topkapı Sarayı Helvahane ve Reçelhanesi », dans *ibid.*, p. 105-109.
 22. Sauner-Leroy. *op. cit.*, p. 70.
 23. *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, First International Food Congress Turkey 25-30 September 1986*, organisé par Feyzi Halıcı, Ankara : Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Nürol Matbaacılık, 1988. *İkinci Milletler Arası Yemek Kongresi, Second International Food Congress Turkey 3-10 September 1988*, organisé par Feyzi Halıcı, Ankara : Konya Kültür ve Turizm Vakfı yayını, Güven Matbaası, 1989. *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Third International Food Congress Turkey 7-12 September 1990*, organisé par Feyzi Halıcı, Ankara : Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını. *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Fourth International Food Congress Turkey 3-6 September 1992*, organisé par Feyzi Halıcı Ankara : Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 1993. *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi Fifth International Food Congress Turkey 1-3 Semtember 1994*, organisé par Feyzi Halıcı, Ankara : Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 1999.

les *douceurs* rédigé dans les années 1830²⁴. En 1988, elle a fait connaître un manuscrit de cuisine rédigé par un médecin ottoman appelé Şirvani²⁵. Ce manuscrit consistait en la traduction d'un manuscrit de cuisine arabe rédigé au XIII^e siècle, à la fin duquel l'auteur, Şirvani, avait rajouté des recettes qui ne se trouvent pas dans le manuscrit arabe. Plus tard, en 2001, ce même manuscrit a été utilisé par l'historien Stéphane Yerasimos dans son livre *À la table du Grand Turc*²⁶. Enfin, le manuscrit a été translittéré en 2005 par deux autres spécialistes de la littérature ottomane²⁷. Kut a attiré l'attention sur un autre type de source (*surname*) très important pour les chercheurs de l'histoire de l'alimentation ottomane : les récits des grandes fêtes impériales organisées par le sultan pour célébrer le mariage d'une princesse, la circoncision d'un prince ottoman ou pour célébrer les victoires de ses armées. Elle a publié un article en 1987 sur les plats servis pendant la fête de la circoncision des fils du sultan Süleyman en 1539²⁸. La translittération complète du même manuscrit a été éditée dix ans plus tard par un autre turcologue, Semih Tezcan²⁹. Orhan Şaik Gökyay, un autre grand spécialiste de la littérature et de la langue ottomanes a contribué aussi à l'identification de deux autres sources importantes pour l'histoire de la cuisine ottomane. Dans son article intitulé *Lettre de conversation*, Gökyay a travaillé sur un journal manuscrit ottoman rédigé par un membre d'une confrérie religieuse, dans les années 1660 à Istanbul. L'auteur citait dans son journal les réunions faites chaque soir. Il énumérait aussi les mets servis lors de ces repas³⁰.

L'identification des livres de cuisine rédigés en langue ottomane a été réalisée par un historien amateur dans le domaine de l'alimentation ottomane, Turgut Kut, en 1985. Son livre intitulé « Bibliographie détaillée des livres de cuisine, manuscrits et livres publiés en turc ancien » est resté une

-
24. Kut, Günay. *Et-Terkibat Fi Tabhi'l- Hulviyyat (Recettes pour cuisiner les douceurs)*, Ankara : Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1986.
25. Kut, Günay. « Şirvani'nin Yemek Kitabı Çevirisine Ekleği Yemekler Üzerine », dans *I. Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara : 1988.
26. Yerasimos, Stéphane. *À la table du Grand Turc*, Paris : Actes Sud, 2001.
27. Argunşah, Mustafa. Çakır, Müjgan. *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı Muhammed bin Mahmud Şirvani (La cuisine ottomane au XV^e siècle Muhammed bin Mahmud Şirvani)*, İstanbul : Gökkuşbe, 2005.
28. Kut, Günay. « Şehzade Cihangir ve Beyazıd'ın Sünnet Dügünlerindeki Yemekler Üzerine », dans *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Ankara : 1987.
29. Tezcan, Semih. « Bir Ziyafet Defteri » dans *Das Osmannische Reich in seinen Archivalien und Chroniken. Nejat Göyünç : zu Ehren*, éd. Klaus Kreiser et Christoph Neumann Leipzig : 1997, Tezcan, Semih. *Bir Ziyafet Defteri*, İstanbul : Simurg, 1998.
30. Gökyay, Orhan Şaik. « Sohbetname », dans *Tarih ve Toplum*, vol. 2, n° 14, 1985. « Sohbetname » dans *Eski, Yeni ve Ötesi*, İstanbul : İletişim, 1995, p. 275-307.

référence unique jusqu'à aujourd'hui³¹. Kut a répertorié tous les manuscrits et les livres de cuisine écrits et publiés depuis XVIII^e siècle à Istanbul. Les livres de cuisine publiés en turc tout au long du XIX^e siècle jusqu'aux années 1927 sont présents dans son livre. Kut donne aussi la liste des livres de cuisine publiés en arménien à Istanbul entre les années 1871 et 1926. En 1985, Nejat Sefercioğlu, spécialiste de la littérature turque ottomane a publié la translittération d'un manuscrit de cuisine qui date du XVIII^e siècle³². En 1992, l'édition d'un autre manuscrit de cuisine rédigé pendant la première moitié du XIX^e siècle a été publiée par Feyzi Halıcı³³. Ce livre de cuisine a été écrit par un membre d'une confrérie soufie à Edirne. De 1990 à 2005, quatre autres livres de cuisine ottomane ont été translittérés et édités. Un des plus importants livres de cuisine ottomane, *Au Bonheur des cuisiniers*, publié initialement en 1844³⁴, a été réédité en 1997. Cette même réédition de 1997 inclut le texte d'un autre livre de cuisine en anglais publié initialement en 1864 à Londres et nommé *A Manual of Turkish Cookery*³⁵. En 1998, paraît l'édition d'un autre livre de cuisine ottomane, *Chef*³⁶.

Les recherches historiques sur l'alimentation et la cuisine ottomane dans une approche qualitative apparaissent à partir des années 1996. Un travail est réalisé assez tôt par l'historien ottoman Halil İnalçık. Dans son article sur la cuisine ottomane paru dans *l'Encyclopédie de l'Islam*, il présente une vue d'ensemble de la cuisine ottomane. Parmi les différents sujets qu'il aborde dans son article, l'étude du sens symbolique de la cuisine impériale en tant qu'expression du pouvoir et de la générosité du sultan ottoman est remarquable³⁷. Nous devons mentionner un autre travail fait sur l'histoire de l'alimentation grecque sous la domination ottomane. L'auteur, Anna Matthaiou, réalise une étude approfondie de l'alimentation

-
31. Kut, Turgut. *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Ankara : Kültür ve Turizm Bakanlığı Mifad, 1985. « A Bibliography of Turkish Cook Books up to 1927 », dans *Petits Propos culinaires*, n° 17, 1990.
 32. Sefercioğlu, Nejat. *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait bir Yemek Risalesi) (Recettes turques. Un manuscrit de cuisine du XVIII^e siècle)*, Ankara : Kültür ve Turizm Bakanlığı MIFAD, 1985.
 33. Halıcı, Feyzi. *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi (Manuscrit de cuisine de Ali Eşref Dede)*, Ankara : Atatürk Kültür Merkezi Yayını, 1992.
 34. Mehmet Kamil, *Melceü't Tabbahin (Au Bonheur des cuisiniers)*, Istanbul : 1260 (1844).
 35. Türabi, Efendi. *Mecmua-i Et'ime-i Osmaniye, A Manual of Turkish Cookery*, Londres : W. M. Watts, 1864. *Mehmet Kamil (1844) Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığnağı) (Au Bonheur des cuisiniers)*, éd. Kut Cüneyt, İstanbul : Duran Ofset, 1997.
 36. *Mahmud Nedim Bin Tosun Aşçıbaşı*, éd. Mary Priscilla Işın, İstanbul : YKY, 1998.
 37. İnalçık, Halil. « Matbakh (Cuisine) », dans *l'Encyclopédie de l'Islam, nouvelle édition*, 1991, p. 807-815.

des populations grecques du XVI^e au XVIII^e siècles sous la domination ottomane³⁸. Elle utilise des textes réglementaires ecclésiastiques et médicaux, et se réfère à la législation du marché urbain ottoman. Elle compare dans son livre les modèles alimentaires en ville avec ceux de la campagne et étudie le discours ecclésiastique et normatif concernant le régime alimentaire.

Un colloque organisé par le département d'histoire de l'université de Boğaziçi à Istanbul en 1996 intitulé « Cuisine, boissons et sociabilité dans l'Empire ottoman » met l'accent sur la naissance de l'intérêt accordé à l'histoire de la culture culinaire dans l'entourage des spécialistes de l'histoire ottomane. Ce colloque a réuni les historiens qui travaillent sur différents aspects de l'histoire de l'alimentation ottomane. Certaines communications de ce colloque ont été publiées tardivement, en 2003, dans un livre : *The Illuminated Table, The Prosperous House*, sous la direction des historiens Suraiya Faroqhi et Christoph Neuman³⁹. Cinq articles présentés dans ce livre se basent sur les sources comptables des archives ottomanes. Parmi eux, l'article de Hedda Reindl-Kiel est remarquable, en ce que, décrivant les habitudes culinaires du divan impérial ottoman du XVII^e siècle, l'auteur pose des questions importantes sur l'ordre des mets et sur le statut des aliments⁴⁰. L'article de Christoph Neumann étudie en profondeur l'usage des épices dans la cuisine du Palais ottoman au XVIII^e siècle⁴¹. Aux sources comptables listant les ingrédients utilisés dans la préparation des mets dans le Palais ottoman, s'ajoute un autre type de source ottomane : les listes des biens consignés après la mort d'une personne. Ces listes inventorient la vaisselle, les ustensiles de cuisine et même certaines denrées précieuses comme les épices qui appartenaient au défunt. L'article de Colette Establet et Jean-Paul Pascual contenu dans ce même livre, souligne l'importance de ce type de sources. Leur article traite de la vaisselle et des ustensiles de cuisine listés dans une

38. Matthaiou, Anna. *Aspects de l'Alimentation en Grèce sous la domination ottomane, Des réglementations au discours normatif*, Frankfurt : Peter Lang, 1997. Voir aussi Matthaiou, A. « Prier comme un Turc et manger comme un chrétien » dans *Histoire et Identités Alimentaires en Europe*, éd. Martin Bruegel, Bruno Laurioux, Paris : Hachette Littératures IEHA, 2003, p. 217-229.

39. Faroqhi, Suraiya. Neumann, Christoph (éd.). *The Illuminated Table, the Prosperous House Food and Shelter in Ottoman Material Culture*, Würzburg : Ergon Verlag, 2003. [Traduit en turc : *Soframız Nur Hanemiz Mamur Ola, Osmanlı Maddi Kültüründe Yiyecek ve Barınak*, İstanbul : Kitap Yayınevi, 2006.]

40. Reindl-Kiel, Hedda. « The Chickens of Paradise Official meals in the mid-seventeenth century Ottoman palace », dans *The Illuminated Table, the Prosperous House*, p. 59-89.

41. Neumann, Christoph. « Spices in the Ottoman palace: courtly cookery in the eighteenth century » dans *The Illuminated Table, the Prosperous House*, p. 127-161.

série de sources de la fin du XVII^e et du début du XVIII^e siècle à Damas⁴². Le livre comprend aussi un article tiré du mémoire de maîtrise qui a été présenté par l'auteur du présent travail, en 1998 à l'université de Boğaziçi⁴³. Ce travail donne une vue générale de la cuisine du Palais ottoman jusqu'au XIX^e siècle, et détaille la cuisine du Palais ottoman pendant la première moitié du XIX^e siècle au travers les sources comptables des années 1800-1850. L'article de Tülay Artan au sujet de la consommation alimentaire dans l'entourage des élites ottomanes au XVIII^e siècle innove dans l'histoire de l'alimentation ottomane en abordant le sujet avec une approche qualitative⁴⁴. En utilisant les sources comptables du XVIII^e siècle, l'auteur fait la part entre denrées de base et denrées de luxe dans l'entourage des élites ottomanes. En se référant aux études de Jack Goody et Stephen Mennell, elle étudie la différence entre la cuisine des élites ottomanes et la cuisine populaire. Le premier livre publié en français sur la cuisine du Palais ottoman a été réalisé par l'historien Stéphane Yerasimos en 2001. En utilisant le manuscrit de Şirvani rédigé au XV^e siècle, il écrit une introduction détaillée sur la cuisine ottomane de l'époque classique, entre le XV^e et le XVI^e siècle en utilisant les sources éditées sur le sujet puis s'intéresse à divers points comme la différence entre cuisine du Palais ottoman et cuisine populaire⁴⁵. En annexe, l'auteur donne aussi les exemples des recettes de Şirvani. Un autre livre important sur la culture culinaire du Palais ottoman a été publié en 2001 en anglais et en turc avec le soutien de la ministre de la Culture turque. Ce livre a été écrit par deux turcologues Gerry Oberling et Grace Smith Martin⁴⁶. C'est un beau livre joliment illustré qui aborde la cuisine du Palais ottoman surtout à l'époque classique en se référant aux récits des voyageurs.

42. Establet, Colette. Pascual, Jean-Paul. « Cups, plates and kitchenware in late seventeenth and early eighteenth century Damascus », dans *The Illuminated Table, the Prosperous House*, p. 185-199.

43. Samancı, Özge. « Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the first half of the 19th century », dans *The Illuminated Table, the Prosperous House*, p. 161-185. Samancı, Özge. *Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the Nineteenth Century*, Master thesis in history, İstanbul: Université de Boğaziçi, 1998.

44. Artan, Tülay. « Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for "Staples", "Luxuries" and "Delicacies" in a Changing Century », dans *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire 1550-1922*, éd. Donald Quataert, New York: State University of New York Press, 2000, p. 107-201.

45. Yerasimos, Stéphane. *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: YKY, 2002.

46. Oberling, Gerry. Smith, Grace Martin. *The Food Culture of the Ottoman Palace*, İstanbul: Republic of Turkey Ministry of Culture, 2001.

Parmis les travaux d'histoire de l'alimentation ottomane, nous devons aussi mentionner les ouvrages de vulgarisation publiés depuis 1996⁴⁷. Le but essentiel de ces livres est de promouvoir la cuisine turque à l'étranger. Les exemples des recettes turques et ottomanes coexistent avec des articles rédigés par des journalistes ou des chercheurs dans le domaine de la cuisine turque ottomane. Certains de ces livres contiennent aussi des articles recherchés qui donnent des informations importantes comme l'article de Günay Kut sur la culture culinaire turque comprenant une bibliographie détaillée, publiée dans le livre *Timeless Tastes* en 1996⁴⁸. Un ouvrage rédigé sur la culture culinaire de la communauté grecque d'Istanbul par Sula Bozis publié en 2000, apporte un autre point de vue sur la cuisine ottomane⁴⁹.

Toutes les études citées ci-dessus aident à construire une structure générale dans l'histoire de la culture culinaire ottomane. Mais il faut souligner qu'il n'existe pas d'étude complète sur l'histoire de l'alimentation ottomane. Il existe beaucoup de sujets, de problèmes, de thèmes négligés et de sources non utilisées de cette matière. Notre livre s'attache à étudier de manière détaillée et analytique les habitudes de consommation alimentaire dans la société ottomane, les mœurs et les règles de table au XIX^e siècle. Cet ouvrage vise à révéler l'histoire de cette culture culinaire somptueuse par une approche qualitative, c'est-à-dire attentive aux modes de préparation et de consommation des aliments.

Temps et sujet de l'étude

L'histoire de l'alimentation comme celle des mentalités, est un domaine où le changement se réalise sur une période de longue durée. C'est pourquoi notre période de recherche s'étale sur une longue durée. Elle recouvre à peu près cent ans, des années 1800 jusqu'au début du nouveau siècle : de l'époque du sultan Mahmut II (qui a régné entre les années 1808 et 1839) jusqu'à la

47. *Timeless Tastes, Turkish Culinary Culture*, éd. Ersu Pekin, Ayşe Sümer, İstanbul : Vehbi Koç Vakfı, n° 7, 1996. *Hünkar Beğendi 700 Yıllık Mutfağın Kültürü*, éd. Çevik, Nihal Kadioğlu, Ankara : Kültür Bakanlığı Hagem, 2000. Şavkay, Tuğrul. *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul : Şekerbank Kültür Yayınları, n° 11, 1999. Yerasimos, Marianna. *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği*, İstanbul : Boyut Kitapları, 2002. [Traduit en anglais : *500 Years of Ottoman Cuisine*, İstanbul : Boyut Publishing Group, 2005.]

48. Notamment la bibliographie. Kut, Günay. « Turkish Culinary Culture », dans *Timeless Tastes, Turkish Culinary Culture*, p. 38-71.

49. Bozis, Sula. *İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumların Mutfağın Kültürü*, İstanbul : Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

proclamation de la Deuxième Constitution en 1908 à Istanbul. Mais nous devons noter qu'afin de découvrir les continuités et discontinuités dans la culture culinaire d'Istanbul au XIX^e siècle, nous avons été amenée à dépasser la limite chronologique de notre travail. Les siècles précédant la dernière époque de l'Empire ottoman ont été abordés aussi dans cette recherche pour pouvoir faire des comparaisons.

La cuisine d'une région géographique est basée sur le répertoire des ingrédients qui sont disponibles aux consommateurs. Istanbul, la ville impériale ottomane, avait le privilège d'être approvisionnée en différents types de denrées depuis des siècles. Le premier chapitre est consacré au système d'alimentation des habitants d'Istanbul au XIX^e siècle et évoque brièvement l'approvisionnement de la Capitale ainsi que les réseaux qui nourrissent la ville. Nous étudions les groupes alimentaires par rubrique comme la viande, les céréales, les légumes, les épices ou les boissons. Pour chacune de ces rubriques, nous comparons les différents choix alimentaires entre le passé et le XIX^e siècle, mais aussi entre la cuisine du Palais et la cuisine populaire de la ville.

Les ingrédients forment la base d'une cuisine. Mais c'est leur utilisation qui forme la cuisine en elle-même. L'espace que l'on consacre au travail des ingrédients pour créer des plats est important dans la formation d'une tradition culinaire. L'organisation de la cuisine montre l'importance attribuée aux repas dans une culture et en même temps elle renferme d'autres significations en lien avec la hiérarchie du pouvoir au sein d'une société. L'importance attribuée aux cuisines dans le Palais ottoman montrait la sophistication de la gastronomie impériale ottomane mais symbolisait aussi le pouvoir de la Cour ottomane au XIX^e siècle. Par ailleurs, les cuisines des grandes demeures étaient comme des répliques en miniature de celles du Palais ottoman tandis que les cuisines des maisons modestes étaient simples. Ainsi, le deuxième chapitre est consacré à l'espace culinaire à Istanbul. Les cuisines du Palais ottoman, les cuisines des hôtels particuliers d'Istanbul ainsi que celles des maisons ordinaires sont décrites puis comparées entre elles avant de suivre leur évolution dans le temps. Les instruments de cuisine, les ustensiles suivent ce chapitre. Les maîtres de cuisine sont un autre thème essentiel. L'organisation du personnel au sein du Palais ottoman, les cuisiniers et les cuisinières qui créent les plats dans les habitations à Istanbul, constitue les autres sujets abordés dans cette partie.

Une fois que les ingrédients sont entrés dans la cuisine, utilisés par les maîtres de cuisine, les plats sont créés. Les trois chapitres suivants sont consacrés principalement aux différents types de plats qui se trouvent à Istanbul au XIX^e siècle. Les techniques culinaires utilisées et le contenu des repas sont donc les thèmes essentiels de ces chapitres. Avant de décrire et d'étudier la cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle, nous faisons un voyage historique pour

découvrir les différents héritages qui ont donné naissance à cette cuisine. Nous abordons dans le troisième chapitre le long passé historique de la cuisine d'Istanbul. Ce chapitre préliminaire commence avec l'héritage culinaire des nomades turcs établis en Anatolie depuis le XI^e siècle puis traite de la cuisine seldjoukide qui s'était formée en Anatolie centrale. En même temps, nous essayons de dégager les caractéristiques culinaires de l'époque seldjoukide qui ont subsisté dans la cuisine d'Istanbul jusqu'au XIX^e siècle. La cuisine arabo-persane de l'époque médiévale a influencé la culture culinaire seldjoukide ainsi que la culture culinaire ottomane. En se référant aux travaux faits dans ce domaine, nous étudions l'influence de la cuisine arabe médiévale sur la cuisine ottomane. La conquête d'Istanbul en 1453 par le sultan Mehmet II n'a pas seulement été un très grand événement politique et une réussite militaire dans l'histoire ottomane, elle a aussi marqué un changement dans la culture culinaire ottomane. En dehors des nouveaux ingrédients comme les poissons et les produits de la mer que les Ottomans avaient rencontrés à Istanbul, quelles caractéristiques culinaires de l'époque byzantine ont survécu dans la cuisine ottomane ? La réponse à cette question mérite une étude approfondie. Mais nous préférons aborder brièvement ce sujet en nous référant aux études faites sur l'histoire de la cuisine byzantine. La cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle renfermait les traits de la cuisine impériale ottomane qui s'était formée au cours des siècles. Du XV^e jusqu'au XVIII^e siècle, quelles caractéristiques avait la cuisine du Palais ottoman ? Est-ce que la cuisine du Palais ottoman au XV^e siècle différait de celle des époques successives ? Ces questions constituent également les thèmes de ce chapitre. La médecine classique ottomane basée sur la tradition arabe, avait une influence directe dans la formation de la haute cuisine ottomane à l'époque classique. Ce thème est aussi considéré dans cette partie. À la fin du troisième chapitre, nous introduisons la cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle, en parlant des livres de cuisine publiés à cette époque. Les livres de cuisine publiés à Istanbul depuis 1844 étaient des sources qui renferment toutes les héritages culinaires mentionnés précédemment.

Le quatrième chapitre est consacré au contenu des repas dans la cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle. Nous avons utilisé comme sources de référence : les récits de voyageurs, certains témoignages de l'époque et les documents d'archives concernant le Palais ottoman pour découvrir le repas ottoman. Les livres de cuisine de l'époque nous ont servi essentiellement pour découvrir les différents types de plats qui se trouvent dans la cuisine de l'époque. La soupe, les plats de viande, les plats de légumes, les plats aux œufs, le pilaf, les pâtisseries salées, les différents types de plats sucrés, la salade et les légumes en saumure qui constituent les catégories de plats de la cuisine d'Istanbul au

XIX^e siècle sont abordés dans cette partie. En expliquant chaque type de plat nous avons étudié aussi leur passé historique.

L'influence de la cuisine de style occidental a engendré de nouveaux types de plats ainsi que de nouvelles manières de table dans l'entourage des élites ottomanes à Istanbul à la fin du XIX^e siècle. Nous nous penchons sur ce sujet dans les deux derniers chapitres. La diffusion des nouveaux plats inspirés de la cuisine occidentale dans la cuisine d'Istanbul ainsi que la description de ces nouveaux plats constituent les thèmes du cinquième chapitre. Les manières de table, les horaires du repas, le service, l'ordre des mets et la sociabilité à table forment les sujets du sixième chapitre. Afin de distinguer les nouveautés concernant les manières de table qui ont émergé dans la culture culinaire d'Istanbul au cours du XIX^e siècle, nous expliquons également les anciennes mœurs de table.

Sources de l'étude

Les registres de compte des cuisines impériales et les sources normatives que sont les livres de cuisine constituent les sources d'archives essentielles dans notre travail. Les sources comptables des cuisines du Palais ottoman relatives au XIX^e siècle classées dans les catalogues des archives ottomanes du premier ministre (*Başbakanlık Osmanlı Arşivi*) à Istanbul sont analysées et ces documents consignés originalement en alphabet arabe, sont translittérés en turc pour ce travail. Nous avons utilisé des documents d'archives qui se trouvent dans le catalogue du Cevdet le Palais (*Cevdet Saray*), du Palais Yıldız (*Yıldız Saray*) ainsi que les documents qui se trouvent dans le catalogue du Trésor impérial sous la rubrique « Cuisine impériale » (*Hazine-i Hassa- Matbah-ı Amire*). Nous avons consulté aussi certains cahiers de registres de comptes qui se trouvent dans le catalogue de comptabilité impériale (*Baş Muhasebe Kalemi*) sous la rubrique « département de la cuisine impériale » (*Matbah emaneti*).

Les registres de compte des cuisines du Palais ottoman sont constitués des listes des denrées, des produits alimentaires ainsi que de la vaisselle et des ustensiles de cuisine distribués chaque mois ou pendant une année aux différentes sections des cuisines du Palais ottoman. Ces registres prenaient la forme de listes de compte où l'on notait le genre, la quantité, mais rarement le prix du produit alimentaire. Ces listes sont subdivisées en différentes rubriques : denrées données à la cuisine du harem, à la cuisine du sultan, à la sucrerie ou aux gardiens et aux jardiniers. Elles montrent la répartition des denrées aux diverses cuisines dans le Palais ottoman et nous aident ainsi à comprendre quels types de denrées, de produits alimentaires étaient

consommés dans le Palais ottoman. Mais nous devons noter que les sources d'archives ne contiennent pas la liste des mets cuisinés et servis aux habitants du Palais. Il existe seulement certains registres de compte où on a noté le nombre des plats envoyé aux différentes sections dans le Palais. L'analyse de ces sources nous sert à comparer les informations tenues à travers les livres de cuisine de l'époque. Comparer les denrées consommées dans le Palais ottoman et les denrées utilisés dans les livres de cuisine en même temps que les types de plats, nous aide à comprendre les différences et les similarités entre les sources normatives et les sources d'archives. À travers les sources comptables nous pouvons découvrir aussi l'organisation et le personnel des cuisines. Les cahiers des salaires du personnel qui travaille dans les cuisines du Palais se trouvent aussi dans ces sources. En plus des denrées utilisées dans la préparation des mets sucrés et salés, les sources comptables nous indiquent aussi la vaisselle et les ustensiles achetés pour les cuisines du Palais. Certaines sources d'archives nous renseignent sur les banquets de protocole organisés par le Gouvernement ottoman à partir des années 1910⁵⁰. Ces documents incluent aussi les menus de ces banquets. Enfin, nous avons utilisé les listes des prix maximums (*narh defterleri*) fixés par l'État concernant les années 1804, 1812, 1816, 1824 et 1839⁵¹.

Les livres de cuisine publiés en langue ottomane entre les années 1844 et 1900 à Istanbul constituent notamment les sources normatives que nous avons exploitées dans cette recherche. Nous avons étudié les modes de préparation alimentaire décrits dans ces livres, en les comparant à ceux du passé à l'aide de livres de cuisine et de sources comptables antérieurs. Pensant que les livres de cuisine peuvent ne pas témoigner toujours de la cuisine qui avait cours dans la région ou à l'époque où il fut produit et qu'il peut se trouver en effet en fort décalage avec les pratiques existantes ou dominantes⁵², nous avons essayé d'utiliser les livres de cuisine tout en se référant aussi aux sources comptables de la même époque. Pour l'époque antérieure au XIX^e siècle, nous avons utilisé les éditions de deux manuscrits de cuisine. L'un est le manuscrit de cuisine anonyme rédigé au XVIII^e siècle, l'autre est le manuscrit de cuisine écrit par Şirvani au XV^e siècle.

Les récits des voyageurs concernant d'Istanbul au XIX^e siècle constituent aussi des sources que nous avons utilisées dans notre recherche. Il faut noter également qu'en étudiant les témoignages, nous avons posé la question de l'authenticité et de l'objectivité. Nous les avons utilisés pour

50. Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), Babıalı Evrak Odası (BEO). Gelen-Giden defterleri (GG) 904/55/9.

51. Şeriyeciler Sicilleri Galata 0014/vol. 570, vol. 597, vol. 615, vol. 647, vol. 690, vol. 705.

52. Laurieux, Bruno. « L'histoire de la cuisine », *op. cit.*, p. 465.

vérifier les informations que nous avons tenues des autres sources. Les témoignages anglais et français sont utilisés dans cette recherche comme le récit de voyage de William Wittman, qui parle d'Istanbul au début du XIX^e siècle⁵³ ; le témoignage de Charles White qui donne des informations détaillées sur l'alimentation à Istanbul dans les années 1844⁵⁴ ; ou bien comme le récit de voyage de Pouqueville⁵⁵ qui parle aussi de la capitale ottomane ou encore comme les lettres du maréchal Moltke sur l'Orient⁵⁶. Les mémoires ottomanes qui parlent des habitudes culinaires dans la ville d'Istanbul ainsi que dans le Palais ottoman forment également un autre type de source narrative.

Les revues destinées aux femmes, apparues à la fin du XIX^e siècle dans la société ottomane, constituent des textes didactiques sur les nouveaux concepts culinaires comme la salle à manger, les banquets de style occidental, les mets étrangers⁵⁷. Ils reflètent l'influence de la cuisine occidentale sur la cuisine ottomane pendant le XIX^e siècle. Notre recherche s'appuie sur certains journaux publiés en langue ottomane contenant des articles sur l'art culinaire et des recettes. Les cartes postales, les gravures qui exposent la vie quotidienne à Istanbul au XIX^e siècle et les photos de miniatures présentant les mœurs et les manières de manger de la société stambouliote pendant les époques précédentes nous ont aussi été utiles dans notre étude. La *Revue commerciale du Levant* éditée par la Chambre de commerce française d'Istanbul entre 1894 et 1927 nous a informé sur les habitudes alimentaires et la cuisine dans l'Istanbul de l'époque⁵⁸. Les annuaires orientaux publiés à Istanbul entre 1868 et 1893 qui contiennent la liste des boutiques, des hôtels, des cafés et des restaurants situés dans les deux quartiers européens d'Istanbul (Péra et Galata) font également partie des documents qui nous ont été utiles.

53. Wittman, William. *Travels in Turkey, Asia Minor, Syria and across the desert into Egypt during the years 1799 1800 and 1801 in company with the Turkish army and the British military mission*, London : 1803.

54. White, Charles. *Three years in Constantinople or Domestic Manners of the Turks in 1844*, 3 vol., London : 1845.

55. Pouqueville, F. C. H. L. *Voyage en Morée, à Constantinople et en Albanie et dans plusieurs autres parties de l'Empire Othoman pendant les années 1789, 1799, 1800 et 1801*. 3 vol., Paris : Gabon et Comp. Libraires, M. DCCC. V.

56. Moltke, Helmuth. *Lettres de maréchal Moltke sur l'orient*, Paris : Sandoz-Fischbacher, 1872.

57. Comme *Journal destiné pour les femmes (Hanımlara Mahsus Gazete)*.

58. *Revue commerciale du Levant. Bulletin mensuel de la Chambre de commerce française de Constantinople*.