Faroqhi Suraiya, Neumann Christoph K.,
The Illuminated Table, the Prosperous House.

Würzburg, Ergon Verlag Würzburg,
(Beiruter Texte und Studien, 73), Istanbul,
Orient-Institut, 2003, 352 p.
ISBN : 978-3899133234

Cet ouvrage réunit quinze articles mettant en avant plusieurs aspects de la culture matérielle ottomane du XVIe au XIXe siècle, non seulement à travers les objets utilisés pour boire et manger, mais également en insistant sur les habitudes culinaires des Ottomans et en étudiant les aménagements extérieurs et intérieurs des maisons d'antan.

Dans une longue introduction, Suraiya Faroqhi nous présente un tableau impressionniste de la culture matérielle ottomane aux XVIe-XIXe siècles. Elle fait le point sur les études d'histoire alimentaire européennes avant 1980, en rappelant le rôle fondamental de la revue *Annales, économies, sociétés civilisations*, puis évoque l'état de la recherche en Turquie. Malheureusement, force est de constater qu'à l'exception des travaux de l'historien Ömer Lutfi Barkan, qui mena des études sur les registres des cuisines sultaniennes et sur les prix à Istanbul et Edirne au XVIe siècle, de telles analyses n'ont pas été poursuivies après sa mort. D'ailleurs, pour Barkan, l'alimentation n'était pas une fin en soi, mais un moyen d'étudier l'histoire des prix. Il a pu ainsi définir la composition du panier d'un consommateur ottoman à l'époque moderne et mettre en évidence l'extraordinaire richesse des archives ottomanes concernant le boire et le manger. Dans le même temps, de nombreuses monographies de villes et de villages se développèrent à partir des années 1950, insistant plus particulièrement sur les richesses culinaires de telle ou telle région. Les études sur l'habitat furent plus longues à voir le jour car, en raison du changement d'alphabet en 1928, la jeune génération d'architectes – à l'exception de quelques-uns comme Sedad Hakkı Eldem – était incapable de lire et d'exploiter les archives ottomanes. C'est seulement dans les années 1970 que les architectes s'alarmèrent des destructions de l'habitat traditionnel et prirent conscience de l'intérêt de leur patrimoine. Quant aux études sur l'histoire de la consommation, elles n'apparaissent que dans les années 1980.

À Necdet Sakaoglu revient la tâche de présenter rapidement la documentation sur l'histoire de la cuisine ottomane. S'il existe une quarantaine d'ouvrages de cuisine turque imprimés en caractères ottomans au cours du XIXe siècle, il souligne l'intérêt d'étudier des manuscrits plus anciens, notamment ceux rédigés par des médecins du palais ou par des derviches, tels que Nidaī Mehmed Efendi au XVIe siècle ou Celveti Seyyid Hasan Efendi (*Seyyid Hasan Efendi'nin Sohbetnâmesi*), un siècle plus tard. En dehors de ces quelques manuscrits, le travail reste difficile parce que la documentation (surtout d'origine fiscale) est fragmentaire et parce que la cuisine ottomane n'obéit pas à un schéma général, mais évolue selon les temps, les lieux, les produits.

Une autre façon d'étudier la cuisine ottomane, notamment celle pratiquée au palais, peut se faire à travers les repas servis aux ambassadeurs occidentaux à l'occasion de leurs audiences auprès du sultan. En effet, il arrive parfois que certains envoyés notent scrupuleusement les plats qui leur sont présentés. L'article de Dariusz Kolodziejczyk s'intéresse ainsi à la réception des ambassadeurs polonais et de leur suite à la cour ottomane au cours du XVIIe siècle. C'est l'occasion pour ces derniers de consigner leur expérience. En 1640, un des membres de l'ambassadeur W. Miaskowski décrit ainsi dans le détail les cinq plats qui lui sont servis (vingt pour l'ambassadeur) à l'issue d'une réunion du divan. De son côté, le secrétaire de l'ambassadeur, J. Gninski, nous énumère les douze plats servis à son maître lors d'une audience accordée en avril 1678 : turbot à la cannelle, poulet rôti, gâteaux de riz, viande bouillie dans du lait, etc. Ces rapports soulignent l'attitude de réprobation discrète des Occidentaux face à la façon de manger des Ottomans, sans couteaux ni fourchettes, en plongeant directement les doigts dans les plats, mettant ainsi en évidence les bonnes manières de l'aristocratie polonaise imprégnée de culture occidentale.

S'appuyant sur l'étude minutieuse de registres portant sur les provisions livrées au quotidien aux différentes cuisines du palais de Topkapı (harem, chef des janissaires, eunuques du palais, etc.), ainsi que des listes de menus servis aux vizirs et aux « membres du divan » (*ehl-i divan*) assistant aux réunions hebdomadaires du divan impérial, Hedda Reindl-Kiel s'intéresse au nombre de plats et à leur contenu, proposés aux hauts fonctionnaires de la cour au milieu du XVIIe siècle. Six plats étaient servis aux vizirs immédiatement après les réunions du conseil, dans lesquels on trouve dans l'ordre, du riz préparé avec toutes sortes d'épices (poivre, mûres, miel, sucre), suivi d'une soupe de poulet, puis divers mets à base de pâte feuilletée (*börek*, *çömlek*), soupes, pâtes (*tutmas*), sucreries, viandes grillées ou en ragoût. Les repas offerts aux secrétaires, scribes et employés du conseil se résument à une simple soupe de riz et de blé, une soupe à base de yogourt (*mastabe*) et de beurre clarifié, mais aucun plat sucré. Ce constat permet à l'auteur de mettre en évidence les hiérarchies socio-politiques. De fait, les rangs élevés bénéficient d'un grand nombre de plats, de plus grosses quantités et d'une variété d'ingrédients : riz, viande, volailles

BCAI 24 (2008) Faroqhi Suraiya, Neumann Christoph K.: The Illuminated Table, the Prosperous House., recensé par Frédéric Hitzel
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

(poulet et pigeon), beurre clarifié, miel et glace, ainsi que sucre et épices sont réservés aux personnes d'un certain rang. En revanche, peu de légumes en dehors de l'oignon, du pois chiche et de quelques courges et épinards, et peu de fruits, à l'exception des pommes, coings, melons et fruits secs (raisins, abricots, figues, dattes et châtaignes). Le poisson reste un plat populaire et ne connaît jamais le prestige de la viande et des volailles, notamment le poulet dont la consommation ne cesse de progresser. En 1813, le palais achète encore 155 059 poulets, ce qui représente une moyenne de 425 poulets par jour !

L'histoire de la cuisine ottomane a tendance à privilégier les archives du palais impérial de Topkapı. Or, il existe d'autres palais (Bursa, Edirne) et des villes anatoliennes (Amasya, Konya, Kastamonu, Kütahya et Manisa) qui servirent temporairement de lieu de résidence à des *bey*. C'est également en province que les princes ottomans du XVIe siècle sont installés pour parfaire leur éducation. Amasya accueillit le prince Süleymân, le futur Soliman le Magnifique, tandis que le prince Mehmed fut envoyé à Manisa en 1584. Reprenant et complétant une série de travaux antérieurs, Feridun M. Emecen nous présente les ingrédients utilisés par les cuisines de ce prince à partir d'un registre de comptes du palais de Manisa couvrant une période de douze mois (21 mars 1594-21 février 1595). Ce laps de temps correspond aux derniers mois de résidence du prince Mehmed, puisqu'en janvier 1595, après douze ans d'exil, il quittait définitivement Manisa pour gagner Istanbul et monter sur le trône sous le nom de Mehmed III. Ce registre nous donne non seulement de précieuses informations sur les ingrédients achetés pour les cuisines, mais nous précise les lieux de provenance des produits, pour l'essentiel locaux. On retrouve, dans des proportions moindres, les mêmes produits que ceux de la capitale avec une prédilection pour le poulet (11 526 poulets et 32 147 œufs consommés à Manisa en une année) et le riz (75 tonnes). Viandes de mouton et d'agneau sont servies pour de grandes occasions, mais ne semblent pas, contrairement à ce qui sera le cas au XIXe siècle, le plat favori du palais. On trouve la présence d'un grand nombre d'oranges sévillanes cultivées localement, probablement utilisées pour les confitures, et des produits importés comme le poivre noir et le sucre égyptien. Lors des banquets publics, la nourriture était largement distribuée aux soldats et aux habitants de Manisa, permettant aux populations locales de découvrir les nouvelles saveurs en faveur dans la capitale. Il est cependant difficile de définir précisément les goûts en vogue. En revanche, comme le montre l'étude de Christoph K. Neumann, la cuisine ottomane, au moins celle du palais, ne resta pas figée, mais au contraire évolua au fil des siècles. Se fondant sur une très large variété de sources, il étudie la place des épices dans les recettes du palais au XVIIIe siècle. Les registres mentionnent le rôle fondamental du *miskci*, parfois appelé *miskci bası*, responsable de l'achat des épices pour le palais, aussi bien fragrances (musc, ambre gris), teintures (cochenille, alun) que drogues. En comparant les produits délivrés par ce *miskci bası* avec les registres des cuisines impériales du XVe siècle, l'auteur constate une forte consommation de clous de girofle et de cannelle au XVIIIe siècle, alors que le poivre noir (*fülfül*), très présent au XVe siècle, semble peu utilisé. La cannelle est désormais mise à toutes les sauces, non seulement dans les douceurs et puddings, mais également pour agrémenter les plats de mouton, de volaille et de poisson. Il note aussi que les épices proviennent essentiellement de l'empire, parfois de l'Inde, mais jamais du Nouveau monde (absence de vanille, piment ou chile). Autre curiosité, l'absence de plantes aromatiques telles que persil, aneth, thym et menthe. Il est bien entendu difficile de savoir comment les épices entraient dans la composition des plats et à quel moment de la cuisson on les employait.

Pour la première moitié du XIXe siècle, période qu'étudie Özge Samancı, il est possible d'écrire une histoire plus systématique des nouvelles habitudes culinaires des élites ottomanes. Elle nous rappelle que Mahmud II (1808-1839) fut le premier sultan à adopter les manières occidentales, comme celle de s'asseoir à une table pour déjeuner, d'utiliser un couteau et une fourchette, de boire du vin et du champagne dans des coupes. L'introduction de meubles et services de table avec vaisselles, verres, porcelaines (Meissen, Vienne, Dresde, Sèvres) entraînent de nouveaux usages. Cependant, au moins jusqu'en 1850, lors des banquets officiels, la cour continua de faire la distinction entre plats préparés *alaturka* de ceux *alafranga*. Pour se former aux goûts culinaires des Occidentaux, Mahmud II dépêcha un cuisinier à Vienne en 1837. À partir de 1844, on assiste à la publication des premiers livres consacrés à la cuisine ottomane, tandis que les archives des cuisines impériales notent l'adoption de nouveaux légumes et fruits exotiques : tomates vertes et rouges, haricots verts, maïs, asperges, pommes de terre, bananes, ananas.

La cuisine ne peut se concevoir sans l'utilisation de coupes, pots, plats et autres récipients. C'est précisément ce que nous rappelle l'étude de Colette Establet et Jean-Paul Pascual qui ont exploité 450 documents après-décès conservés dans deux registres de cadis de Damas, respectivement datés 1686-1693 et 1689-1717. Cependant, sur cette imposante masse documentaire, une trentaine seulement décrit des ustensiles de cuisine. Ce sont le plus souvent des objets d'usage quotidien, de peu de valeur, qui ne

BCAI 24 (2008) Faroqhi Suraiya, Neumann Christoph K.: The Illuminated Table, the Prosperous House., recensé par Frédéric Hitzel
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

reflètent pas la richesse de leur possesseur, mais une curieuse répartition. Les ustensiles de cuivre (braseros, aiguières, moulins à café), souvent plus onéreux, probablement parce qu'ils offrent la possibilité d'être refondus, sont entre les mains des hommes, tandis que les objets fragiles comme les verres et faïences appartiennent aux femmes.

Dans la civilisation ottomane, comme dans l'ensemble du monde musulman, manger est un acte pieux, nécessaire pour vivre, mais en aucun cas le repas n'est un moment propice pour converser. Les maisons étant très hiérarchisées, les sexes vivent séparés et les plus jeunes doivent se contenter d'écouter les plus anciens. Quant aux mosquées, les fidèles ne peuvent y aborder librement tous les sujets. Il existe cependant un espace où les conversations sont plus libres : les cafés. C'est ce que nous rappelle la contribution d'Ekrem Isın. Les cafés, notamment ceux situés dans la zone commerciale du Tahtakale, au sud de la Corne d'Or, sont en effet de parfaits lieux d'échanges d'informations sur l'empire. S'y côtoient les janissaires de retour de campagnes, les marchands de passage, ainsi que les acrobates, funambules et autres saltimbanques qui viennent se produire l'été dans la capitale.

Mübahat Kütükoglu s'intéresse à la vie des étudiants des collèges religieux (*medrese*) d'Istanbul aux XVIIIe et XIXe siècles à travers l'analyse des pétitions que ceux-ci adressent à leurs supérieurs. Son étude souligne les difficultés matérielles auxquelles les *medrese* sont confrontées quotidiennement : construction et entretien des conduites d'eau, aménagement des salles d'eau et des fontaines, installation des égouts (à partir des années 1860), problèmes d'écoulement des eaux usées lors des fortes pluies, etc. De leur côté, les élèves doivent veiller à l'entretien de leur *medrese* en allumant et en éteignant les lanternes la nuit, en préparant les repas, en surveillant les entrées et sorties. Ils élisent entre eux un *kemer* chargé d'aller chercher le pain et les plats préparés quotidiennement dans les cuisines publiques. D'autre part, M. K. nous rappelle que ces *medrese*, loin d'être repliées sur elles-mêmes, participent à la vie des quartiers. Les élèves peuvent recevoir de la nourriture extérieure, que ce soit de leur famille ou des habitants du quartier. Ils sont autorisés à gagner de l'argent en récitant des prières pour un fondateur, en faisant des lectures du Coran, en chantant des hymnes religieux, en prêchant dans les mosquées de province. En retour, ils reçoivent présents, vêtements, argent ou nourriture. Nous le voyons, ces pétitions offrent de précieuses informations aux historiens s'intéressant à la vie sociale des quartiers.

Les couvents de derviches, que l'on désigne par divers termes (*ribat*, *hankah*, *dergâh*, *zaviye*, *asitane*, *tekke*), constituent des espaces d'enseignement pour mystiques soufis. Mais contrairement aux *medrese*, ils sont affiliés à la famille d'un *cheykh*, dont la fonction est généralement transmise de père en fils. Dans la plupart des cas, y résident le *cheykh* et sa famille, ainsi que des derviches célibataires ; d'autres derviches se contentent d'y passer quelques heures par jour et habitent avec leurs familles à l'extérieur du couvent. Nathalie Clayer nous invite à découvrir la vie de ces couvents. L'hospitalité étant un des principes fondamentaux de ces confréries, la cuisine et le partage des repas jouent souvent un rôle central. Son étude est d'autant plus intéressante qu'elle s'appuie sur un manuscrit rédigé au milieu du XXe siècle par le dernier *cheykh* d'un des plus prestigieux établissements soufis de la capitale ottomane, le tekke Nureddin Mehmed Cerrahi. On découvre ainsi le rôle social de certaines personnes rarement mentionnées dans la littérature des ordres de derviches, comme par exemple les femmes des *cheykh*.

De façon générale, l'espace privé ottoman nous est très mal connu car il existe peu de biographies ou de témoignages. L'étude de Emre Yalçın est, de ce point de vue, très originale car elle nous retrace l'histoire de sa famille à partir des transformations de sa maison familiale. Sa famille occupe en effet, depuis 1860, une vieille maison en bois sur les hauteurs d'Istanbul, dans l'ancien quartier juif de Balat. Malgré les nombreux incendies – notamment le grand incendie de Balat en 1866 –, les tremblements de terre (1894 et 1940), les aménagements urbains et la spéculation immobilière, cette bâtisse est restée intacte entre les mains d'une même famille pendant 150 ans. Elle permet à E. Y. de nous retracer ses différents aménagements au fil des ans : installation des premières canalisations d'eau, modification des espaces au fur et à mesure de l'agrandissement de la famille, arrivée de l'électricité. Les années 1920 marquent de profonds bouleversements : la section harem est transformée en salle de séjour pour accueillir les amis qui viennent écouter la radio, tandis que la salle centrale (*sofa*) est aménagée en salle à manger et en cuisine. Enfin, passionné de nouvelles technologies, son ancêtre Hüsnü Bey transforme la salle d'eau (*gusülhane*) en chambre noire pour développer ses photos. Ce travail original souligne l'intérêt de l'histoire orale, malheureusement trop souvent délaissée par les historiens.

En 1770, lors du soulèvement du Péloponnèse, les marchands et consuls de France subirent de sérieux préjudices. En conséquence, le roi de France ordonna qu'à titre de réparation ceux-ci reçoivent quelques compensations, financées temporairement par une surcharge de taxe sur les commerçants actifs au Levant. C'est dans ce contexte qu'un résident français du port de Coron, probablement le consul Lemaire,

BCAI 24 (2008) Faroqhi Suraiya, Neumann Christoph K.: The Illuminated Table, the Prosperous House., recensé par Frédéric Hitzel
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

dressa un inventaire détaillé de ses biens. Celui-ci permet de se faire une idée sur les objets conservés dans la résidence consulaire. Parmi les objets importés, on trouve des dessins, des cartes, tapisserie de toile, livres, lits, miroirs, chandeliers, pendule anglaise, canapés, chaises, fauteuils, tables en marqueterie, commodes, ustensiles de cuisine et vaisselle. Les objets ottomans sont en nombre très limité puisque l'on trouve seulement quelques toiles d'indiennes fines du Levant, probablement des imitations de cotonnades indiennes imprimées à Alep ou Ayntab (Gaziantep), et deux tapis turcs. L'ameublement d'un consulat français au milieu du XVIIIe siècle n'est ainsi que le reflet d'une habitation de la classe aisée française dans laquelle peu d'objets exotiques pénètrent.

Vivre dans une maison était un privilège des classes les plus aisées, tandis que *medrese* et *tekke* étaient réservés aux étudiants et aux derviches. La majorité de la population d'Istanbul occupait des habitations plus modestes que notre regretté collègue Stéphane Yerasimos a étudiées à partir de trois inventaires de fondations pieuses (*vakıf*), auxquels il a ajouté un certain nombre d'actes de fondation (*vakfiyye*) et d'actes de propriétés (*hüccet*). À partir de cette énorme masse documentaire, il interprète les données recueillies sur environ 3 000 habitations d'Istanbul au XVIe siècle. Son approche d'architecte-urbaniste vient considérablement modifier nos connaissances sur l'habitat ottoman de la capitale ottomane, d'autant qu'à l'exception du palais de Topkapı, aucune habitation antérieure au XVIIIe siècle n'a survécu aux multiples incendies. D'abord quelques résultats statistiques : la maison stambouliote moyenne du XVIe siècle comporte 2,57 pièces ; la moitié (53,09 %) possède un étage, 12 % plus de trois étages ; environ 3/4 des maisons (77,35 %) ont une cour – extrêmement rare dans les zones commerciales – et un tiers (32,68 %) un jardin. Les espaces cuisines sont peu nombreux, seulement 6 %, mais 30 % possèdent des écuries. Enfin, les zones commerciales formées par les bazars et caravansérails servent parfois de lieu d'habitation (7,94 %). À partir de ces données, S. Y. nous présente différentes combinaisons d'aménagement et de répartition des pièces. Ces modèles spatiaux mettent en évidence les caractéristiques de la maison stambouliote du XVIe siècle, dont il dégage deux types. Dans les zones commerciales, là où les cours sont rares, les habitations sont étroites et les cuisines et latrines sont toujours localisées au premier étage. Il émet l'hypothèse que ces habitations collectives sont probablement byzantines ou héritées des colonies latines de l'Empire byzantin. Le deuxième type d'habitation nous présente la maison stambouliote type du XVIe siècle. Contrairement à celle qui prévaudra au XVIIIe siècle, celle-ci n'est pas repliée autour d'une pièce centrale (*sofa*), mais possède au contraire une grande galerie ouverte sur un jardin. Elle n'a aucun point commun avec les constructions byzantines, comme celles de Mystra dans le Péloponnèse. Il est cependant possible que ces modèles aient été introduits via les Balkans ou l'Asie Mineure par les populations déportées dans la capitale par Mehmed II et ses successeurs. Sous l'effet de l'accroissement de la population, l'habitat va se densifier et entraîner une diminution des cours et des jardins, ainsi que la disparition progressive des galeries ouvertes au profit de parties semi-ouvertes. L'image que l'on se fait de la maison classique ottomane d'Istanbul, tout en hauteur, avec de nombreuses fenêtres aux étages supérieurs, sans jardin ni cour, est donc une création tardive qui ne correspond absolument pas au modèle dominant au XVIe siècle. Complétant l'étude de Yerasimos, Ugur Tanyeli concentre ses analyses sur l'évolution de la maison ottomane en introduisant les notions de « confort » et de « luxe ». Il souligne le fait qu'au milieu du XVIe siècle, environ la moitié des maisons d'Istanbul (41,7 %) possédaient des toilettes (*kenif*), mais seulement 3,4 % étaient connectées à un réseau d'eau. Jusqu'au XIXe siècle, la plupart des foyers continuèrent de s'approvisionner aux puits ou aux fontaines publiques. Quant aux cuisines, elles étaient réservées aux plus riches ; la plupart des habitants préparaient leurs repas en plein air dans leur cour. C'est seulement au XVIIIe siècle qu'une pièce dévolue à la cuisine se développera. À partir des registres après-décès d'Istanbul, de Bursa et d'Edirne, U. T. nous fait brièvement part de ses conclusions sur les aménagements intérieurs : coussins et oreillers sur banquettes n'auraient été introduits qu'au XVIIe siècle, tandis que les matelas doubles (*çifte dösek*) seraient devenus courants au XVIIIe. Bien que mentionnée dans un registre de 1635, la moustiquaire semble peu employée au XVIIe siècle. Quant à l'éclairage, les classes aisées seraient passées de la lampe à huile au chandelier au cours des XVIe et XVIIe siècles.

À partir d'une documentation souvent inédite, les auteurs apportent un éclairage nouveau sur des questions essentielles par l'étude de cas particuliers. Nous avons été volontairement exhaustifs dans la présentation de cet ouvrage car certaines parties constituent désormais des classiques du genre. En résumé, un livre stimulant et indispensable à tous ceux qui s'intéressent à la culture matérielle et à l'histoire économique de l'Empire ottoman dont l'exploration ne fait que commencer grâce à l'ouverture des immenses archives de la Présidence du conseil d'Istanbul.

Frédéric Hitzel
CNRS - Paris

BCAI 24 (2008) Faroqhi Suraiya, Neumann Christoph K.: The Illuminated Table, the Prosperous House., recensé par Frédéric Hitzel
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net