

Sinem ERDOĞAN İŞKORKUTAN,
*The 1720 Imperial Circumcision Celebrations
 in Istanbul: Festivity and Representation
 in the Early Eighteenth Century*

Leyde-Boston, Brill (The Ottoman Empire and Its Heritage, vol. 71), 2021, 294 p., 66 ill., ISBN : 9789004437555.

Mots-clés : Ottoman, sultan, Istanbul, festivité, circoncision

Keywords : Ottoman, sultan, Istanbul, celebrations, circumcision

Entre le 18 septembre et le 7 octobre 1720, la cour ottomane organisa à Istanbul l'une des plus grandes fêtes publiques de son histoire à l'occasion de la circoncision des quatre fils du sultan Ahmed III (r. : 1703-1730) : Süleyman, Mehmed, Mustafa et Bayezid. Des milliers de garçons, parmi les couches sociales les plus modestes, ainsi que les fils de hauts dignitaires et de fonctionnaires furent circoncis, tandis que l'ensemble de la population de la capitale fut invité à assister aux spectacles et au défilé des corporations.

Plusieurs récits évoquent cette fête impériale qui, tout en reprenant les codes de fêtes et cérémonies plus anciennes, comme celles qui se déroulèrent sur la place de l'hippodrome d'Istanbul en 1582 ou bien à Edirne en 1675, sut s'affirmer comme l'une des plus belles fêtes impériales de la capitale au XVIII^e siècle. La bibliothèque du palais de Topkapı conserve deux manuscrits illustrés de cet événement, l'un composé pour le sultan Ahmed III, l'autre pour son grand vizir Damad Ibrahim pacha.

Depuis la fin des années 1960, ces manuscrits, désignés sous le nom de *Sûrnâme* (*Livre des festivités*), sont familiers aux chercheurs spécialistes de l'histoire et de l'histoire de l'art de l'Empire ottoman. L'ouvrage de référence le plus complet qui leur est consacré est le livre de Metin And, qui a connu trois éditions⁽¹⁾. Dans ces ouvrages, Metin And s'intéresse avant tout aux textes narratifs et à la description des miniatures, en exploitant un nombre réduit de documents d'archives. Ses travaux pionniers ont toutefois le mérite de nous avoir permis de comprendre la structure générale des fêtes et célébrations ottomanes. Par la suite, de nombreux ouvrages ont vu le jour, en reprenant

à peu près les mêmes éléments, sans s'interroger sur la composition de ces événements festifs et/ou le sens de ces rites. La plupart des historiens d'art se sont contentés de reproduire et de commenter les magnifiques illustrations de ces manuscrits, sans chercher à analyser le processus qui a abouti à leurs réalisations. De même, les aspects pratiques, tels que les préparatifs, les approvisionnements, la venue des artistes, le rôle joué par les mécènes n'ont pas été étudiés. Or, il paraît évident que ces grandes manifestations impériales n'auraient certainement jamais vu le jour sans l'implication de milliers de personnes, à commencer par les artisans, sans oublier le soutien de la population.

Le présent ouvrage, qui est le PhD de Sinem Erdoğan İşkorkutan soutenue en 2017 à l'université Boğaziçi d'Istanbul, est la première étude exhaustive sur cette fête impériale ottomane. À travers une analyse critique, combinant intelligemment récits et archives, jusqu'alors peu exploitées, l'autrice nous invite à découvrir comment cette fête fut préparée, organisée, comment celle-ci répond à des rites complexes (liés à la consommation, l'échange, la compétition) et comment elle fut illustrée. Cette approche interdisciplinaire combine les outils méthodologiques de l'histoire et de l'histoire de l'art et propose une approche novatrice pour tous ceux qui s'intéressent à l'étude des fêtes et cérémonies ottomanes. L'ouvrage est divisé comme il se doit pour un tel sujet en trois grands chapitres : les préparatifs du festival, sa mise en scène, son déroulement et sa mise par écrit.

Le premier chapitre, *Preparing the Festival* (p. 28-89), commence par nous rappeler les principaux organisateurs. Le 21 *Ramazân* 1132/27 juillet 1720, Halil efendi est nommé responsable impérial du festival (*emin-i sur-ı hümayun*). Quatre jours plus tard, pour gérer les affaires courantes, celui-ci s'adjoint les services de Mehmed Ağa, qui aura pour principale mission de tenir et d'enregistrer toutes les dépenses liées au festival. C'est cette précieuse comptabilité, conservée dans les archives ottomanes, que l'autrice exploite dans son premier chapitre. On découvre ainsi que pour de telles festivités, faute de matériel suffisant, la cour ottomane n'hésite pas à emprunter des ustensiles de cuisines (chaudrons, marmites, plats, louches, écumoirs, brochettes, vaisselles, cuillères, etc.) aux corporations, « soupes populaires » (*imaret*), aux institutions religieuses musulmanes et non musulmanes. Un fonctionnaire est spécialement chargé de dresser la liste des objets empruntés de telle façon que ceux-ci soient restitués à l'issue des festivités. Leurs formes, poids, nombre, caractéristiques, sont soigneusement enregistrés de manière à ce que, en cas de perte ou si la pièce est endommagée, on puisse la rembourser (p. 35-36). C'est ainsi qu'on apprend

(1) Voir Metin And, *Kırk Gün, Kırk Gece: Eski Donanma ve Şenliklerde Seyirlik Oyunları*, İstanbul, Taç Yayınları, 1959; *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1982; *40Gün 40Gece: Osmanlı Düğünleri, Şenlikleri, Geçit Alayları*, İstanbul, Toprak Bank, 2000.

qu'à l'issue des festivités, le trésor dut payer 1 800 piastres (*guruş*) pour compenser les pertes et détériorations. On apprend également que l'arsenal impérial a dû fournir toutes sortes d'aiguères, de cruches, de plats en cuivre et que sur les 30 000 cuillères en bois envoyées, seulement 1 430 ont été restituées. Cette politique d'emprunt n'est pas nouvelle. On la retrouve à l'occasion d'autres cérémonies impériales.

Outre les ustensiles, il faut superviser les approvisionnements, la préparation des plats qui sont destinés aux banquets des hauts dignitaires, des janissaires, ou distribués à la population. Farine, beurre, miel, sucre, riz, viande de mouton et d'agneau sont les produits les plus courants. Il existe toutefois quelques spécificités suivant les catégories sociales. On découvre ainsi deux qualités de pain : un pain blanc, agréable au goût, composé de farine de qualité provenant des régions de Bursa et d'Istanbul, réservé aux dignitaires ; un pain de moindre qualité, couleur sombre, à la texture ferme, fait à partir d'une farine provenant des régions balkaniques, de Thrace et du sud de la Marmara (p. 54). Les festivités nécessitent également l'acheminement de grosses quantités de légumes, fruits de saison, laitages, épices et de quelques spécialités comme les câpres marinées d'Osmançik, les cornichons à la menthe de Bursa, les jus de citron d'Alaiye et d'Istanköy (p. 58). Les livres de compte recensent l'achat de 17 187 volailles (poulets, poussins, dindes, dindons, pigeons, canards). On découvre qu'à cette époque, la dinde est le volatile le plus cher (80 aspres), comparé, au canard (25 aspres), au poulet (15 aspres) et au pigeon (15 aspres). Les préparatifs ayant débuté à la fin du mois de juillet, les délais sont extrêmement courts pour une manifestation qui doit commencer à la mi-septembre, ce qui entraîne de fortes pressions de la part des autorités comme en témoignent les archives et contrairement à ce que rapportent les récits officiels.

À l'occasion de ces festivités, il est fait usage de grosses quantités de sucre. Des *nahil* (litt. « palmiers dattiers »), constructions en bois décorées de fleurs et ornements en sucre, sont dressés, ainsi que des *bağçe-i şeker* (litt. « jardins de sucre ») confectionnés sur de grands plateaux. Suivant la tradition pour chaque prince circoncis on fabrique dix petits *nahil* plus un de plus grande dimension, ainsi qu'un jardin en sucre. Les miniatures nous montrent ces structures couvertes de fruits, de fleurs, de papiers et textiles colorés, de fils d'or et d'argent. Le plus important de ces *nahil*, porté par quarante porteurs, défile dans les rues de la ville. Il est censé symboliser le passage de l'enfance à l'âge adulte, virilité et fertilité (p. 64).

La circoncision des princes est l'occasion pour le pouvoir de prendre en charge la circoncision de jeunes garçons issus des familles les plus modestes.

Dès l'annonce officielle des festivités, ceux-ci sont invités à se faire enregistrer auprès du chef des greffiers du palais. Tous ne sont pas des orphelins ou des garçons issus des milieux pauvres. On note la présence de quelques pages du palais impérial de Topkapı, du palais de Galata, des fils de pachas, ainsi que les fils de dignitaires ou fonctionnaires décédés. Chaque garçon reçoit des vêtements et des chausses. Trois registres conservent l'identité de ces enfants (nom, nom de leurs ancêtres, lieux de résidence). Il existe deux moyens de se faire enregistrer : la première consiste à se rendre directement au palais impérial ; la seconde, en s'adressant à un tribunal. Dans de nombreux cas, le requérant qui fait la demande est le propre père du garçon ; lorsque celui-ci est décédé, les veuves et les proches, par exemple l'oncle paternel, peuvent intervenir. Au total, le nombre de garçons enregistré s'élève à 4 166, mais on apprend que pour 840 d'entre eux, l'opération n'a pas eu lieu. Il est possible que certains garçons se soient enfuis, incident fréquent lors de ce type de manifestation (p. 79). Grâce aux archives, nous connaissons la profession du père (cuisiniers, boulangers, travailleurs du verre et de coupe papier, etc.) et leur lieu de résidence. La majorité vient d'Istanbul ou de régions proches comme Edirne, Tekirdağ, Nicomédie et Bursa.

De telles cérémonies ne peuvent pas se faire sans la présence d'artistes. Ceux-ci sont au nombre de 526. On compte 85 musiciens et chanteurs originaires d'Istanbul, 65 musiciens du palais, auxquels s'ajoutent des poètes, des cracheurs de feu, des jongleurs, des lutteurs, des marionnettistes, des prestidigitateurs, des dresseurs d'animaux (ours, singes) et un charmeur de serpent. Contrairement aux festivals qui se déroulèrent en 1582 et 1675, où la majorité des artistes venaient des provinces arabes (Égypte, Syrie), les artistes de 1720 sont originaires des provinces européennes de l'empire comme les acrobates Abdi et Mehmed de Ruse (Rusçuk), six acrobates de Izmit, trois acrobates de Vize (province de Kırklareli), deux cracheurs de feu d'Izmail (Ukraine). Il est probable que les invitations ayant été envoyées extrêmement tardivement (deux mois avant les festivités), les artistes venant de régions plus lointaines n'aient pas pu se rendre à Istanbul. Seuls les artistes égyptiens arrivèrent in-extremis, trois jours avant l'ouverture du festival. À leur arrivée dans la capitale, 236 artistes sur les 526 sont logés dans un caravansérail et reçoivent une ration quotidienne consistant en 320 g de riz, 320 g de mouton, 80 g de beurre clarifié et deux miches de pain. Il est possible que les 290 artistes qui ne perçoivent aucune indemnité journalière, viennent uniquement se produire pour la notoriété, tandis que d'autres ont peut-être perçus des gratifications qui n'apparaissent pas dans la comptabilité.

La seconde partie de l'ouvrage, *Staging the Festival*, la plus importante (p. 90-206), est consacrée au déroulement des festivités et à leur mise en scène. Contrairement aux périodes antérieures, les spectacles ne se déroulèrent pas au centre ville, sur la place de l'hippodrome, mais à l'Okmeydanı et à l'arsenal situé sur la Corne d'Or. Ce choix n'est pas anodin. En effet, en se produisant hors les murs de la ville historique, qui plus est sur d'immenses espaces vierges et le long des berges de la Corne d'Or, la population d'Istanbul a la possibilité d'assister et de participer aux spectacles. Sur l'Okmeydanı, des dizaines de tentes, plus ou moins fastueuses, se dressent les unes à côté des autres sans que des mesures particulières de protection apparaissent. Les corporations peuvent ainsi défiler devant le campement au vu et au su de tous. Six jours avant l'ouverture du festival, certaines personnes – comme l'ambassadeur de France, le marquis de Bonnac (p. 98) –, sont autorisés à visiter le campement. De son côté, le public peut à loisir assister à l'aménagement des tentes (couvertures, ustensiles de toilettes, bois de chauffage et de charbon, p. 99), et à la mise en place des illuminations. Alors que pendant les autres mois de l'année, la silhouette d'Istanbul s'obscurcit dès la tombée de la nuit, la ville reste en permanence éclairée. Pendant le festival, 10 000 inscriptions lumineuses (*mahya*) sont accrochées, ainsi que 15 000 lampes à huile. Au total, ce sont 9 000 kg d'huile d'olive qui sont brûlés.

Lorsque les spectacles se déroulent sur la Corne d'Or, le sultan se place au balcon du « kiosque des perles » (İncili Köşk) sur le quai de l'arsenal. Les habitants qui se massent sur les berges et sur des embarcations peuvent ainsi le voir. De même, tous les après-midis, ils peuvent assister aux somptueux banquets qui sont offerts aux dignitaires selon un ordre établi : le premier jour aux membres du divan, puis aux hommes de religion, aux corps militaires, aux fonctionnaires. Le quatorzième jour, qui correspond à la circoncision des princes, un repas est offert à la population, sans distinction de sexe. Outre les grandes quantités de mets proposés, les hauts dignitaires se voient offrir le sorbet et le café, tandis que janissaires et autres corps d'armée doivent se contenter d'hydromel (eau à base de miel, p. 100). Dans la tente où les jeunes garçons sont circoncis, de la confiture de rose est offerte. En revanche, suivant une tradition qui remonte à Mehmed II, à aucun moment le sultan ne partage le repas avec ses convives.

Au cours de ce festival, le sultan se doit de faire acte de générosité. Il accorde ainsi à un certain Abdurrahman, qui se plaint de sa modeste condition : 6,5 kg de café, 6,4 kg de sucre, 38,4 kg de miel, 38,4 kg de beurre clarifié, 256 kg de riz, 51 kg de pois chiche, 128 kg de lentilles, 25,6 kg de raisins noirs, 12,8 kg de

raisin rouge et 77 kg de farine de qualité. Tous ces produits doivent lui permettre de tenir une année (p. 106).

Ces informations témoignent de la richesse des archives ottomanes. À titre d'exemple, elles mentionnent également l'existence d'au moins cinq menus, servis suivant un nombre de plats précis. Au sultan, grand vizir et gouverneurs provinciaux, dix-neuf plats sont présentés ; neuf plats pour le troisième groupe ; cinq plats pour le quatrième groupe. Le cinquième et dernier groupe (habitants les plus pauvres), seulement trois plats. En outre, les plus riches ont droit à trois miches de pain, les fonctionnaires à seulement une (p. 120). Chaque jour, la tente du sultan reçoit 1,7 kg de café, 1,28 kg de sucre, 0,6 kg de groseilles, 1,28 kg de boissons et confiture de rose, 3,8 kg de raisins, 6 citrons, 19 g de cannelle, 3,2 kg de compote de fruits. De plus, deux jarres de câpres et 3,8 kg de cornichons. Certaines miniatures nous montrent les officiels réunis autour de larges plateaux sur lesquels reposent des plats, mais il est difficile d'en déterminer le contenu, l'illustrateur cherchant avant tout à mettre en avant l'étiquette et le cérémonial.

Les spectacles débutent le 18 septembre 1720, procurant chaque jour rires (*muhdik*) et émerveillement (*medhüs*). La population est invitée à assister aux exploits des jongleurs, acrobates, funambules, danseurs, contorsionnistes, prestidigitateurs, marionnettistes, lutteurs, cracheurs de feu, dresseurs d'animaux, et à écouter des musiciens, chanteurs, imitateurs. Dans son récit, le poète Seyyid Vehbi efendi, se focalise sur certains artistes qui ont marqué les esprits, à commencer par l'acrobate Hacı Şahin, assisté de son apprenti Hacı Mehmed qui, envoyés par le gouverneur d'Égypte, excellent dans les tours de forces et le jonglage. Une troupe venue d'Edirne fait aussi sensation. Regroupée autour d'un certain Mehmed, elle propose musique, danses, mimes, imitations et pitreries. Le sixième soir, la troupe d'un certain Halil offre danses persanes, saynètes, marionnettes. Le public peut également assister à des courses de chevaux, des simulacres de bataille comme la prise du château de Revan qui est proposée le septième jour du festival, et à de nombreux jeux de force et d'adresse.

Un des spectacles qui connaît le plus de succès est celui joué par un groupe d'hommes qui, sous l'emprise de drogues, tombent nez à nez avec un charmeur de serpent. Ce dernier leur propose un panier rempli d'opium. Mais lorsqu'ils ouvrent le dit panier, un serpent jaillit soudainement sous les cris stupéfaits de la foule. Sur d'autres miniatures, des personnages sont attaqués par des ours (p. 134).

Les corporations participent également aux cérémonies. En 1720, 47 d'entre-elles défilent chaque après-midi selon un ordre strictement établi. Elles

sont fières de présenter au sultan leurs outils et les spécimens de leurs productions sur des chars tirés par des chevaux ou des bœufs. Les produits sont offerts au sultan et distribués à la foule. Certaines corporations présentent des performances comme celle d'un homme qui place sur son ventre un lingot de cuivre d'un *kantar* (56 kg), sur lequel dix hommes frappent avec des masses. Musiques, chants, poèmes, relatent les exploits des plus habiles artisans (p. 160).

Certains artistes sont personnellement récompensés par le sultan, comme ce funambule qui, après avoir traversé la Corne d'Or sur une corde, se voit offrir un poste au bureau des douanes de Komotini (Gümülcine) avec un revenu quotidien de 6 aspres (p. 171). En cas d'absence du sultan, c'est le grand vizir Damad İbrahim pacha qui se charge des distributions.

Parmi les cadeaux offerts par le sultan, figurent les robes d'honneur (*hil'at*), particulièrement appréciées (p. 175). Un document daté du 20 août 1720 indique qu'à la veille des festivités, le palais impérial ne possédait que 227 robes d'honneur et qu'il fallut en commander 650 supplémentaire. Au total, ce sont 877 *hil'at* qui sont distribués. Tissés dans de riches étoffes, ceux-ci sont offerts aux personnes que le sultan souhaite particulièrement distinguer (intendants du palais, chef cuisinier du palais, surveillant du grand bazar, chef des bijoutiers, maîtres des écuries impériales et des chantiers navals). Les archives nous permettent de connaître le prix de ces robes d'apparat. Une *hil'at* de qualité, en soie et fourrure de zibeline, destiné au mufti d'Istanbul, vaut 600 piastres (*guruş*). Il existe des *hil'at* de moindre qualité comme celles destinées aux précepteurs des princes (400 piastres) ou au médecin en chef du palais (300 piastres). La robe d'honneur la plus chère est celle offerte par le sultan à son grand vizir, estimée 1 100 piastres.

À partir du 19 septembre, soit le deuxième jour du festival, jusqu'à la circoncision des quatre princes, le 10 octobre, de 100 à 200 garçons sont quotidiennement circoncis sous une tente installée sur la place de l'Okmeydanı. À l'approche de la circoncision des princes, cette tente est transportée dans la première cour du palais de Topkapı, où elle continue à accueillir des garçons jusqu'à la circoncision des princes. Ces circoncisions font appel à 202 médecins, certains travaillant au palais, d'autres dans la capitale, ainsi qu'à une douzaine de barbiers.

Outre la circoncision, le sultan offre de nouveaux vêtements, à environ 5 300 garçons. Pour les plus modestes, le trousseau vaut 240 aspres; pour les garçons issus du palais, 6 000 aspres. Chacun reçoit un cafetan (*kaftan*), une chemise (*entari*), une ceinture, un pantalon (*çakşır*), un couvre-chef (*kavuk*), des chaussons en cuir (*mest pabuş*).

Tous les après-midis, après le déjeuner, les dignitaires et chef des corporations offrent à leur tour de splendides présents au sultan. Il s'agit d'une forme de dévotion à l'égard de leur souverain, moment hautement symbolique. Ces présents sont constitués de textiles, d'objets en or et en argent qui sont pesés et évalués avant d'être déposés au trésor impérial. Chevaux et harnais sont très appréciés, de même que les pierres précieuses. De leurs côtés, les oulémas offrent des copies de Coran, ou des manuscrits ayant traits, pour la plupart, à la justice et à la théologie. Lors de ces remises de présents, on assiste parfois à quelques tensions entre corporations. Un différent oppose notamment les fabricants de sorbets et les épiciers qui doivent se partager les dépenses de la fête. Les fabricants de sorbet refusent de payer leur part, prétextant qu'ils ont déjà contribué en participant à la fabrication de quatre tentes lors de la campagne militaire de 1716. En conséquence, ils demandent à être exempté de toute dépense. L'affaire est portée devant un juge.

Les miniaturistes insistent plus particulièrement sur les cadeaux offerts par le grand vizir au sultan: une horloge, des bijoux, des cafetans, des textiles, des armes, des chevaux. Aux princes sont offerts des chevaux, des armes, des horloges, des copies de Coran et une collection de *Divan* composés par les poètes Kemâl-i Hucendi (m. 1400) et Şeyh Sadi (m. 1292).

Le troisième et dernier chapitre, *Representing the Festival* (p. 207-257), revient sur l'élaboration des deux manuscrits illustrant les fêtes de 1720, l'un destiné au sultan (TSMK A. 3593), le second pour le grand vizir Damad İbrahim pacha (TSMK A. 3594). Sinem Erdoğan İşkorkutan souligne leurs différences tant dans la forme (dimensions, reliures, qualité du papier, pages manquantes) que dans la qualité des miniatures réalisées par deux artistes. Contrairement au manuscrit de 1582, commandé par le chef des eunuques, la réalisation de ces deux manuscrits a été supervisée par le grand vizir Damad İbrahim pacha en personne.

À la suite d'un concours, le poète Seyyid Vehbi efendi est choisi pour rédiger le *Surnâme* destiné au sultan. De par sa position, il bénéficie de certains privilèges pour assister de près aux festivités et participer aux réunions qui se tiennent dans la tente du grand vizir. Achievé dès la fin de l'année 1132/1720, son texte est aussitôt transcrit par deux calligraphes: Suyolcuzade Mehmed Necib pacha, qui va se charger de copier le manuscrit en écriture *nesih*, et Şakir Hüseyin Beyefendi qui mettra cinq années pour le transcrire en écriture *ta'lik*. Pour les miniatures, le grand vizir fait appel à deux artistes: le peintre Abdülcelil Levni Çelebi (m. 1732-33), qui

se charge d'illustrer le manuscrit destiné au sultan, et İbrahim Çelebi (m. après 1743), celui du grand vizir.

À chaque illustration correspond un texte. À quelques exceptions près, les peintres reproduisent les mêmes scènes. On note toutefois quelques différences dans la qualité artistique. Le style d'İbrahim est beaucoup moins raffiné que celui de Levni. Ses personnages sont parfois disproportionnés, il apporte moins de soin dans les détails et les gammes de couleurs sont souvent plus sombres. À travers ces miniatures, de nombreux historiens d'art perçoivent les prémices d'une influence artistique occidentale (p. 225), notamment dans le dégradé des couleurs et dans la manière de traiter les illusions d'espace en trois dimensions. Par ailleurs, il est à noter que la lecture des miniatures se fait de la gauche vers la droite alors que la lecture du texte ottoman se fait de la droite vers la gauche. Considérés comme les précurseurs du style occidental à l'époque des Tulipes, l'autrice s'interroge sur la place de ces manuscrits dans la tradition ottomane. Plutôt que de parler de transfert d'une culture vers une autre, elle préfère employer le terme de transculturation, qui sert à désigner des contacts entre plusieurs cultures.

En résumé, cet ouvrage passionnant permet de comprendre comment une cérémonie impériale, en l'occurrence la circoncision impériale de quatre princes, fut célébrée à Istanbul au XVIII^e siècle; comment celle-ci fut préparée; combien de personnes ont été sollicitées; comment les narrateurs et artistes ont su présenter et illustrer l'événement. Nous avons volontairement donné quelques exemples précis pour souligner le travail, extrêmement minutieux et détaillé mené par son autrice. Celle-ci nous invite à analyser sous un angle nouveau les conditions matérielles et financière d'une fête, sa dimension sémiotique et les réseaux de ses mécènes.

Un autre aspect de ce livre souligne les motivations idéologiques de la cour ottomane. En ce début du XVIII^e siècle, le sultan et son grand vizir ont ressenti le besoin d'organiser un événement grandiose, certainement pour affirmer la légitimité de la dynastie ottomane. Ces festivités interviennent, en effet, deux ans après la signature du traité de Passarowitz (21 juillet 1718), traité de paix qui met fin à la guerre de 1714-1718 entre l'Empire ottoman et le Saint empire, qui a conduit à la perte de la Serbie septentrionale, dont la forteresse de Belgrade (août 1717). En affirmant luxe, faste et splendeur aux vus et aux sus de tous, le sultan souhaite rassurer son peuple, affirmer son autorité et rappeler son rôle protecteur.

Plutôt que de privilégier l'esthétique et la beauté des miniatures ottomanes, l'autrice a fait choix de faire parler les documents d'archives trop souvent négligés. C'est ce qui rend ce livre captivant, dont nous recommandons fortement la lecture à tous les historiens d'art.

Frédéric Hitzel
CNRS-EHESS, Paris