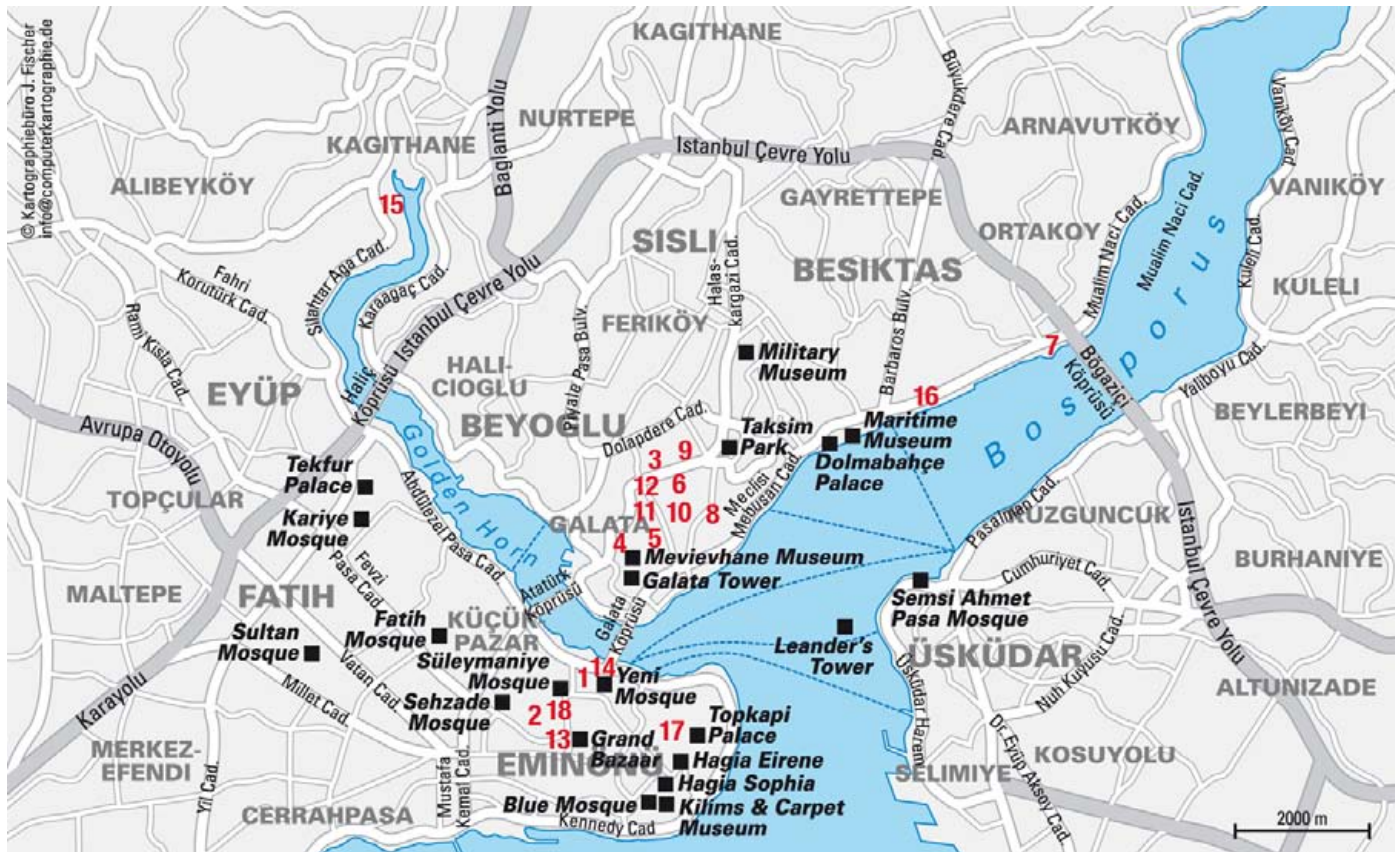


FLÂNER À ISTANBUL



RESTAURANTS

1 PANDELI

Mısır Çarşısı 1, Eminönü
Tél. +90 (212) 527 39 09

Depuis son ouverture il y a plus de 100 ans, le Pandeli est l'un des établissements les plus prisés pour la qualité de sa cuisine turque et ottomane. Atatürk doit avoir lui-même mangé à cet endroit, bien avant la fondation de la république en 1923. L'établissement se trouve au premier étage de l'historique Bazar égyptien et offre une



vue magnifique sur la Corne d'Or. Attention : ouvert uniquement en semaine et à midi entre onze heures et demie et quinze heures trente !

2 DARÜZZIYAFE

Şifahane Sok. 6, Süleymaniye
Tél. +90 (212) 511 84 14
www.daruzziyafe.com.tr

Là se trouvait jadis la soupe populaire de la mosquée de Soliman le Magnifique où la mosquée nourrissait ses étudiants et les pauvres de la région. Après sa réouverture en tant que restaurant en 1992, le Darüzziyafe a été l'un des premiers établissements à avoir la prétention de proposer une cuisine ottomane de grande qualité. En été, l'on peut s'asseoir très confortablement dans le paisible jardin.



3 360 ISTANBUL

Istiklal Cadd. 311, Misir App., 8^e étage
Tél. +90 (212) 251 10 42
www.360istanbul.com

Avec le temps, le 360 degrés est devenu presque davantage une curiosité qu'un restaurant : pratiquement aucun visiteur d'Istanbul ne manque la vue spectaculaire dont l'on jouit sur la ville depuis le toit de cette demeure située dans la zone piétonne. Dans cet établissement luxueux



et pas bon marché, la qualité des mets varie. Dans les bons jours on y trouve un mélange intéressant de cuisines asiatique et européenne.

4 MIKLA

Mesrutiyet Caddesi 167/185, Beyoglu
Tél. +90 (212) 251 46 46

Depuis son ouverture, le Mikla tente – non sans succès – de dépasser le 360 degrés dans le catégorie chic / cher / vue spectaculaire. Le propriétaire finno-turc Mehmet Gürs est devenu entre-temps le cuisinier moderne le plus connu de Turquie et il s'essaie à des plats scandinaves et turcs novateurs. L'établissement se trouve sur le toit de l'Hôtel Marmara Pera.



5 YAKUP 2

Asmalı Mescit Mahallesi 35/37,
Beyoglu
Tél. +90 (212) 249 29 25

Une meyhane typique, à savoir l'un de ces vieux établissements typiques où l'on sert du raki qui ont fait la gloire d'Istanbul : on y mange d'innombrables entrées froides et chaudes que le serveur présente à choix sur un plateau géant. Le tout est complété par du poisson grillé et rôti et l'on n'oublie surtout pas d'offrir toujours ensuite du raki. Les Turcs ont copié cette boisson anisée sur les Grecs mais ils peuvent depuis longtemps la faire tout aussi bonne. Le Yakup 2 est un établissement classique : simple, avantageux et bon.



CAFÉS / BARS

6 ARA CAFÉ

Tosbag Sok. 8/A
Tél. +90 (212) 245 41 05



L'Ara Café est l'un des cafés les plus charmants que l'on trouve dans la zone piétonne à l'angle de la place Galatasaray. En raison de la bonne nourriture et des portions généreuses qu'il propose, il est très populaire, surtout à midi. Le café est dédié au grand photographe arméno-turc Ara Güler qui est né dans cette maison. Entre-temps, Ara Güler a dépassé les 80 ans mais il est toujours très entouré l'après-midi à la table qui lui est personnellement réservée. Le maître mange tous les jours la même chose : une demi-portion de nouilles.

7 HOUSE CAFÉ

À débarcadère, Ortaköy
Tél. +90 (212) 227 26 99



Les racines de la chaîne House-Café ont poussé, au fil des années, comme des champignons sur le sol d'Istanbul. Celui qui jouit certainement de la plus belle situation se trouve à Ortaköy, à côté du débarcadère. De la terrasse, on a une vue magnifique sur le premier pont enjambant le Bosphore et la mosquée d'Ortaköy édifée sur l'eau que l'on trouve sur un grand nombre de cartes postales et de tapisseries. Dans ce café se réunissent les gens chics et séduisants pour un brunch excessivement cher et des snacks ainsi que pour la spécialité de la maison : la limonade à la menthe.

8 LEB-I DERYA

Kumbaracı yokuşu 57/6, Beyoglu
Tél. +90 (212) 293 49 89
www.lebiderya.com

Pas vraiment facile à trouver mais l'on est largement récompensé de ses efforts. Parmi les nombreuses vues intéressantes d'Istanbul, c'est certainement l'une de celles dont on peut affirmer qu'elles sont particulièrement belles. La nuit surtout,



quand le Bosphore et la silhouette de la vieille ville scintillent de lumières. Le Lebi-derya est à la fois un restaurant et un bar. La nourriture n'y est, à vrai dire, que moyenne. Il vaut donc mieux s'y rendre plus tard pour y prendre un verre. Attention : il y a deux Lebi-deryas. Un sur le toit de l'Hôtel Richmond dans la zone piétonne d'Istiklal. Et le deuxième, plus beau, auquel nous faisons allusion ici : pour cela, il faut emprunter sur environ 200 mètres la rue se trouvant en contrebas de l'Hôtel Richmond puis, sur la droite, on aperçoit alors l'enseigne.

9 CONFISERIE SARAY

Istiklal Cad. 173
Tél. +90 (212) 292 3434
www.saraymuhallebici.com

Ce que beaucoup de gens ne savent pas, c'est que la Turquie est un pays de coccagne pour tous ceux qui aiment les douceurs. Là, il n'est pas seulement possible de découvrir le helva ou le baklava (pâtis-



serie imbibée de sirop) mais également tout un univers de fins puddings, de mets lactés et de crèmes. On y trouve des palais de douceurs qui, sur plusieurs étages, ne servent rien d'autre que des desserts. L'une des confiseries les plus riches en traditions, l'une des meilleures et des plus grandes aussi, est le Saray dans la zone piétonne.