

Istanbul - Une saveur - Le Salep



Ici encore, ne choisir qu'une saveur dans cette ville qui en propose tant, n'a pas été une mince affaire. J'aurais pu vous parler du Raki, l'anisette locale, j'aurais pu vous parler de l'Ayran, ce yaourt salé qui se boit ou encore des Baklavas, du Künefe, d'un poisson ou d'une viande grillée.

Mon choix s'est arrêté sur une boisson qui se boit traditionnellement en hiver. Mille excuses si vous vous rendez à Istanbul en plein été (à ce moment-là, optez pour de l'eau bien fraîche). Il n'est pas rare d'entendre des vendeurs crier en pleine rue "*Saleeeeeeep Saleeeeeeep*". Vous aurez alors bien fait de vous approcher d'eux pour savoir de quoi ils scandent le nom. Le Salep est une boisson chaude à base de lait et de racine d'orchis, le tout agrémenté de cardamome. Le tout donne une boisson crémeuse épicée, très agréable mais dont il ne faut pas abuser car cela peut devenir vite écoeurant. Cela vous réchauffera en plein hiver et ravira vos papilles. Pour les connaisseurs, cela n'est pas si éloigné du thé Chai, agrémenté de lait.

Afiyet Olsun ! ("*Bon appétit*" que les turcs vous diront en toutes circonstances et principalement avant qu vous ayez consommé.)