

# GRANDS REPORTAGES

EXPLORER LE MONDE

FRANCE : NUITS INSOLITES DANS UNE CABANE PERCHÉE • MONDE : ÉCHAPPÉES BELLES À MOTO

DE PÉKIN À SHANGRI-LA

## CHINE 2008

LES MÉTAMORPHOSES DE L'EMPIRE



### TURQUIE

Au carrefour des civilisations, la magie d'Istanbul



### BOLIVIE

Avec les Kallwaya, les guérisseurs herboristes des Andes



### POLYNÉSIE

Ua Pou, l'île-refuge des Marquises



## SE LOGER

• **Kariye Oteli**, sur une colline au-dessus de la Corne d'Or, à côté de Saint-Sauveur in Chora, cette *konak* du XIX<sup>e</sup> abrite 27 chambres à lits jumeaux, parquet, ventilateur au plafond, rideaux de dentelle, table et petit fauteuil, miroir et gravures originales sur murs, salle de bains à douche. Une adresse modeste et agréable, dominant sur un jardin ou sur la coupole de la prestigieuse voisine. Au-dessus du fameux restaurant Asilane. À partir de 80 €, petit déjeuner inclus.

**Kariye Camii Sokak 6, Edimekapli.**  
Tél. +90 212 534 8414 - [www.kariyeyoteli.com](http://www.kariyeyoteli.com)  
• Derrière un arbre de Judée comme il en est tant à Istanbul, **Yesil Ev**, propriété du Turling Otomobil Club de Turquie, est une *konak*, une maison de ville en bois reconstruite à l'identique, au charme enchanteur. Ou s'agisse du jardin autour d'une fontaine en porphyre rose ou des chambres décorées en style maison de ville XIX<sup>e</sup>, comme les parties communes. Pour preuve, Mitterrand a apprécié la suite Pacha où il a séjourné au nouvel an 1992. Dix-neuf chambres à partir de 220 €.

**Kabussakal Caddesi 5, Sultanahmet.**  
Tél. +90 212 517 6785 - [www.istanbulyesilev.com](http://www.istanbulyesilev.com)  
• **Eresin Crown** se flâte d'avoir découvert, lors de sa construction, une quarantaine de vestiges grecs, romains et byzantins mis en valeur à travers l'hôtel: citerne, acroterium d'un sarcophage en marbre et, surtout, mosaïque des IV<sup>e</sup> siècles que l'on peut voir sous le sol en prenant son petit déjeuner. Point fort, la longue terrasse restaurant ventilée et sa vue proche sur la mer de Marmara, son trafic incessant et les lies des Princes, au loin. Cinquante-neuf chambres à partir de 180 €.

**40, Kucukayasofya Caddesi, Sultanahmet.**  
Tél. +90 212 638 4428 - [www.eresincrown.com.tr](http://www.eresincrown.com.tr)  
• **Marmara Pera Istanbul**, à Beyoğlu, partie européenne de la ville, offre, de sa tour perchée au-dessus du Pera Palace fermé pour travaux, l'une des vues les plus majestueuses d'Istanbul. Gageons que le voyageur qui aura choisi une chambre élevée sera, de nuit comme de jour, fasciné par le panorama de Sultanahmet déroulant ses dômes et minarets au-dessus de l'eau. Vue à 350° du toit en terrasse. Deux cent trois chambres et suites à partir de 240 €.  
**Meydanlyk Cad. Topkapisi.**  
Tél. +90 212 251 4646  
[www.themarmarahotels.com](http://www.themarmarahotels.com)

• **Sumahan on the water** reste l'un de nos préférés pour sa situation au bord du Bosphore et son intérieur contemporain au beau mobilier design de une grande sobriété et élégance. À regarder, le soir, le pont du Bosphore devenir successivement bleu électrique, rouge, jaune, vert... l'on en oublierait presque de dormir... Le service est à la hauteur et l'éloignement de la ville annulé par la navette sur l'eau qui, en une vingtaine de minutes, vous transporte tout droit à Beyoğlu. Vingt chambres à partir de 220 €.

**Kuzeli Caddesi 51, Çengelköy.**  
Tél. +90 216 422 8000 - [www.sumahan.com](http://www.sumahan.com)  
• **L'Ajia Hotel** inspire des sentiments mitigés: l'architecture, la navette transportant simplement sur l'autre rive, design contemporain répondant aux canons à la mode mais qui n'a pas été pensé pour le confort du voyageur, service déficient. Derrière une éblouissante façade, que subsiste-t-il du charme attendu d'une *yahşi*? Quinze chambres, à partir de 250 €.  
**Ahmet Rasim Paşa Yalisi, Çubuklu Cad. 27, Kanlica.**  
Tél. +90 216 413 9300 - [www.ajiahotel.com](http://www.ajiahotel.com)

• **Le Four Seasons Hotel Istanbul at Sultanahmet**, établissement de petite taille, s'avère le plus sobrement luxueux d'Istanbul. Difficile de croire qu'il s'est établi dans les murs creux d'une ancienne prison. Intérieur raffiné avec élégance et le souci du confort des hôtes autour d'un jardin foisonnant et sophistiqué. Du toit en terrasse, vue proche sur les dômes et minarets effilés de Sainte-Sophie et de la mosquée Bleue. Soixante-cinq chambres et suites, à partir de 400 € la double, petit déjeuner non inclus.  
**İsvikithane Sokak 1, Sultanahmet-Eminönü.**  
Tél. +90 212 638 8200 - [www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)  
• Deux autres établissements de haut vol, le **Four Seasons Hotel at the Bosphorus**, dont la terrasse longe le Bosphore, ce qui constitue déjà un attrait en soi et, en retrait, le **W**, au design ottoman plein de séduction, méritent tous deux une visite.

## SE RESTAURER

Les *Stambouliotes* aiment évaluer une nuit à *Satan*, comprennent sortir entre amis, le soir, dans les restaurants de poissons de *Kumkapı*, dans la vieille ville, animés par des musiciens, sur *Nevezade*, parallèle à l'avenue *İstiklal*, à Beyoğlu, bourdonnante en été avec ses tables sur le pavé et bordée de lavernes où déjeunent mezza et raki en oubliant l'heure, ainsi qu'*Ortaköy*, au bord du Bosphore, où l'on vient digester des *kumpir*, pomme de terre au four que l'on ouvre et où l'on met

beurre, fromage, cornichons, saucisses... la chair de la pomme de terre remplaçant le pain. Sachez, avant de commander, que le *döner* est une brochette verticale qui tourne et dont le serveur découpe la viande de vache agrémentée d'un peu d'agneau, le *shish* une brochette servie dans l'assiette et le *kebab* de la viande grillée avec des légumes. Le *raki* (si sans point, à prononcer *rakeli*, ou *çai de lion*), est une eau-de-vie à base de raisin turc aromatisée à l'anis. Il se sert avec la mezza quantité d'eau que d'alcool, un *glaçon* et un deuxième verre d'eau. Les plats, mezza en particulier mais aussi, si on le souhaite, tout le repas, accompagnent le *raki* et *non l'inverse*.

Aujourd'hui, on boit plus de thé que de café pour deux raisons: ce dernier est plus cher que le thé car importé du Brésil, son prix pouvant aller jusqu'au triple de celui du thé. En outre, il faut du temps pour le préparer. Le thé provient de Russie, au nord-est de la Turquie. Servu dans de petites verres, avec sachets de sucre à côté, dans la soucoupe, il est fort. Préciser à la commande si l'on veut du thé *açık*, clair, ou *toşkan* clair, corsé, noir. Pour le café turc, moulu deux fois et bouilli, préciser si vous le souhaitez saucé, sans sucre, ot, moyennement sucré, az bekerli, peu sucré ou bekerli, sucré.

• **Asilane**, à notre goût le meilleur restaurant de cuisine ottomane d'Istanbul, à côté de Sainte-Sophie in Chora et de ses grands arbes à l'ombre desquels on déjeune et dîne en été. Le chef recherche d'antiques recettes et les adapte au goût du jour. Grands classiques et soupe d'amandes à la grenade... Menu d'hiver et menu d'été. brunch le dimanche. 29 € le repas gastronomique.

**Kariye Camii Sokak 6, Edimekapli.**  
[www.asitanerestaurant.com](http://www.asitanerestaurant.com)  
• **Tarhi Subay Lokantasi**, à l'entrée du bazar, régate les marchands depuis 1959. Toujours plein à l'heure de déjeuner, ce qui est bon signe. Entre la cuisine ouverte et les clients, présentation des plats fumants et appétissants que l'on peut choisir en les désignant du doigt... Service amical, rapide. 12 € le repas complet, avec boisson, café ou thé.  
**Çaykışık, Nuruosmaniye Cad. 48-2.**  
[www.tanhsuabasi.com](http://www.tanhsuabasi.com)

• **Tarhi Sultanahmet Köfçüleri**, très bien situé, près de l'Hippodrome, est connu pour ses boulettes de viande grillées et haricots blancs. Ne pas vouloir acheter chose. Politiciens et *Stambouliotes* ordinaires se serrent autour des petites tables en bois. Le cadre n'a pas changé depuis 1920. Simplement, vous verrez, sur les murs, davantage de photos de personnalités en train de se régaler.  
**Dıvanyolu Caddesi 72.**

• **Develi**, dans le quartier de Koca Mustafa Paşa, l'un des meilleurs restaurants de la ville. Sur quatre étages, le dernier, ainsi que la terrasse, avec vue sur la Marmara. Plats du sud-est de la Turquie, plutôt épicés, avec mezza froids ou chauds, divers pains - *pişide* plat, lavas, *gnönlü*... - et *kebab* accompagné de bil concassé et de légumes grillés. Rustique et bon. Repas complet, 20-25 €. **Gümsüyüzük Sokak 7 - Samatya**  
[www.devesikibap.com](http://www.devesikibap.com)

• **Kör Agop**, restaurant de poissons de *Kumkapı* tenu par un Arménien d'Istanbul. Mezza de fruits de mer (poulpe, anchois, calamari) choisis de visu sur le plateau présenté, poisson excellent. Le tout accompagné de raki. Trois musiciens ambulants y passent une bonne partie de la soirée, jouant de la musique et chantant avec tant d'entrain que les dîneurs se lèvent et se mettent à danser.  
**Örnekli Bakıf Sokak 7 - www.koragop.com**

• **Pandeli**, à l'entrée du marché aux Épices, au premier étage, se distingue par son cadre ottoman: murs carrelés de falence bleue, plafonds à coupoles islamiques



▲ Çorlulu Ali Paşa, vieille *médresa* où l'on fume le narguillé. © Jean-Baptiste FABOUAN