



La culture et la tradition du café turc

CAFÉ TURQUIE

Le café turc allie des techniques spéciales de préparation et de cuisson à une culture commune riche en tradition. Les grains fraîchement torréfiés sont moulus de façon à obtenir une poudre fine ; on verse ensuite ce café moulu, de l'eau froide et du sucre dans une casserole que l'on met à cuire à feu doux pour que de la mousse se forme à la surface. Le café est servi dans de petites tasses avec un verre d'eau, et il est essentiellement consommé dans des cafés où les gens se retrouvent pour discuter, échanger des nouvelles et lire des livres. Cette tradition, ancrée dans le mode de vie des Turcs, est symbole d'hospitalité, d'amitié, de finesse et de divertissement. Une invitation à prendre un café entre amis offre l'occasion de parler d'un sujet intime ou de partager les problèmes du quotidien. Le café turc joue également un rôle important lors d'occasions sociales telles que les cérémonies de fiançailles et les fêtes ; les connaissances et les rituels sont transmis de manière informelle par les membres de la famille, à travers l'observation et la participation. Le marc restant dans la tasse est souvent utilisé pour prédire l'avenir de quelqu'un. Le café turc est considéré comme faisant partie du patrimoine culturel de la Turquie, il est présent dans la littérature et les chansons, et constitue un élément indispensable des cérémonies.