

PODCAST GOURMAND

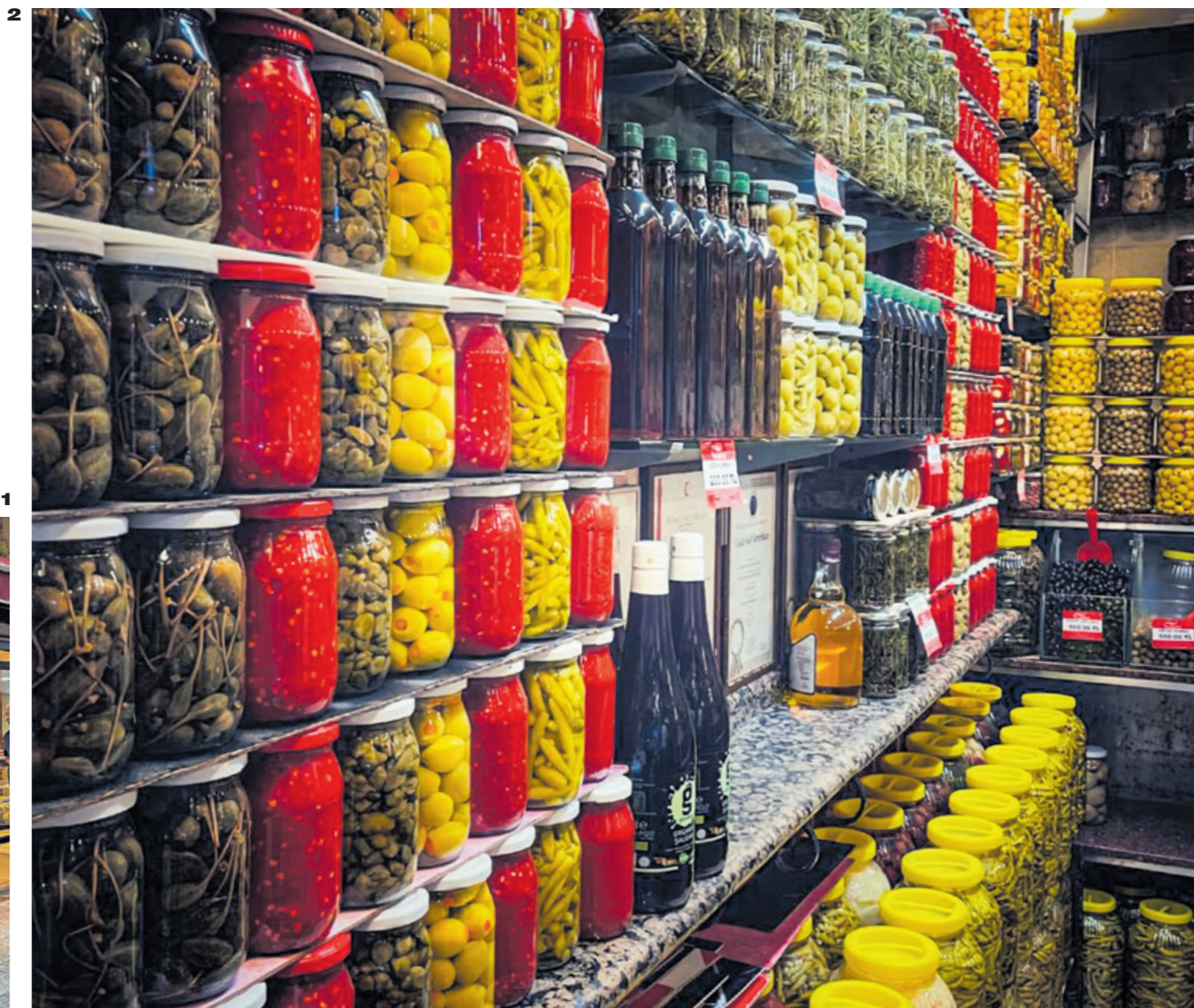
# Dans les étals turcs multicolores

Les Valaisans Pascale Tschopp et Simon César Forclaz partagent leur amour pour le voyage et la nourriture, dans un podcast. Grâce à deux épisodes de miamiam.ch, le «Turşu» turc n'aura plus de secrets pour vous.

Texte Joëlle Challandes

**E**n Turquie, vaste pays à la culture alimentaire très métissée, Simon et Pascale ont eu un coup de cœur pour le *Turşu* (prononcer «tourchou»). Il s'agit d'un légume conservé dans une préparation à base de vinaigre ou de citron, à déguster en apéritif ou avec des grillades. Une sorte de *pickle*, moins acidulé que nos cornichons suisses. Le couple de Valaisans lui consacre deux podcasts, d'une demi-heure chacun, entre la mégapole d'Istanbul et le village de Gedelek, célèbre pour ses fabriques de *Turşu*, renommé dans tout le pays et à l'international, notamment grâce à la qualité de l'eau de source.

Les épisodes nous plongent dans des ambiances de rues, de marchés, de boutiques. Pascale Tschopp assure le rôle d'intervieweuse, narratrice et dégustatrice, Simon César Forclaz gère la technique. Complémentaires, ils se documentent et choisissent leurs interlocuteurs ensemble. Les habitants de Sierre voyagent en van, durant un an, depuis l'été dernier. Ils s'offrent une pause dans leurs carrières de psy-



PHOTOS MIAMIAM.CH



3



4

chomotricienne et de réalisateur. Aménagé par leurs soins, leur van est équipé d'une cuisine. Étant donné que les quadragénaires créatifs adorent cuisiner, ils se plaisent à tester les nombreux produits locaux qui les font saliver. Ils sont équipés de tout le matériel de camping nécessaire pour déguster leurs plats en plein air. «Notre intérêt pour la nourriture du monde et les rencontres nous a donné envie de réaliser des podcasts», soulignent les globe-trotteurs.

Ils ont sillonné la Turquie, puis la Géorgie, avant de rejoindre Oman, où les Sierrois ont aimé leurs repas matinaux fruités, avec du granola maison et du yogourt. «Ce n'est pas le petit-déjeuner traditionnel des Omanais, qui préfèrent les galettes, le fromage en tube et la sauce pimentée», précisent-ils. Dans le sud du pays, grâce à un microclimat, noix de coco, bananes, papayes et autres mangues mûrissent: Pascale et Simon s'en sont régalés.

## Un podcast de qualité

Pour partager leurs travaux culinaires avec les internautes, les Valaisans s'entourent de guides, scientifiques, fabricants et autres vendeurs. Le *Turşu* est un pilier de la culture alimentaire turque, à la longue histoire. Aujourd'hui, cette spécialité se révèle prisée des jeunes dans les bars tendance d'Istanbul. Au fil des épisodes du podcast, les questions sur la tradition et la transmission sont thématiques, les échanges approfondis. Fruit de plusieurs semaines de

→ Page 33

**1**  
Özgür, gérant,  
devant sa boutique de  
*Turşu*, à Istanbul.

**2**  
Après avoir mangé  
les légumes, on boit le  
jus de conservation.

**3**  
Simon César Forclaz et  
Pascale Tschopp entourent  
Can, patron d'une  
fabrique de *Turşu*.

**4**  
Ces poivrons seront  
bientôt mis en bocal.

PHOTOS GETTY IMAGES, MIAMIAM.CH



Les paysages qu'ils admirent en route (ici, Musandam) inspirent les deux podcasteurs en van.

→ travail, le résultat convaincant. On n'a qu'une envie à l'issue de l'écoute: partir à Istanbul pour admirer les stands multicolores de *Turşu* et en boire le jus, appelé *Turşusu*. Les boissons salées y sont en effet très populaires. *L'Ayran* est la plus connue: elle se compose de yogourt nature, d'eau et de sel.

**Hospitalité inoubliable**

Lorsqu'ils regardent leurs photos de voyage, Pascale et Simon n'en reviennent pas du chemin parcouru: «On le réalisera pleinement quand on sera rentrés...» L'hospitalité, la gentillesse et la générosité des locaux marquent à jamais leurs esprits. «Même lorsque l'on va chercher de l'eau pour remplir notre citerne, quelqu'un vient nous offrir un café, un thé ou des dattes.» Un nouveau podcast sera disponible sous

peu. Réalisé en Géorgie, il mettra à l'honneur la gastronomie méconnue de ce pays, situé à mi-chemin entre l'Europe et l'Asie. «Il y a là-bas beaucoup d'aliments qu'on connaît en Suisse, mais qu'on n'utilise pas de la même manière. Riche en épices, cette cuisine regorge de saveurs extraordinaires.»

Actuellement sur le chemin du retour, le couple se réjouit de visiter la Grèce. Il rejoindra d'ici l'été le Valais, en se réservant la spontanéité du choix de la trajectoire. Une fois rentrés, les amoureux dégusteront sans tarder un fromage valaisan. Cette spécialité leur manque beaucoup, même si un fromage turc en saumure les accompagne depuis plusieurs mois... ■

Pour écouter le podcast de Pascale et Simon: [miamiam.ch](http://miamiam.ch) – aussi sur Spotify et Apple Podcasts

**RECETTE**

# Turşu de chou rouge

**Spécialité populaire turque**

Testée et approuvée par Simon et Pascale

**Ingédients**

- 1 chou rouge de taille moyenne
- 3 à 4 gousses d'ail
- 3 à 4 feuilles de laurier (optionnel)
- 3 à 4 petits piments rouges séchés
- 5 dl d'eau
- 5 dl de vinaigre de raisin ou de pomme
- 2 cs de gros sel
- 3 cs de sucre

**Préparation**

Stériliser 3 à 4 bocaux (pots à confiture), ainsi que leurs couvercles, dans de l'eau bouillante. Laver le chou rouge et l'émincer en lamelles de quelques millimètres. Mettre les lamelles dans les bocaux, en laissant 1 à 2 cm de vide au sommet. Peler les gousses d'ail, en déposer une entière sur le dessus de chaque pot. Ajouter selon ses goûts une feuille de laurier ou un petit piment par bocal.

Faire chauffer doucement l'eau, le vinaigre, le sel et le sucre dans une casserole, laisser frémir le tout brièvement. Verser le mélange chaud dans les bocaux, à ras bord. Fermer chaque pot avec son couvercle. Laisser reposer à température ambiante, à l'abri de la lumière, deux à trois semaines avant de déguster. Une fois ouvert, conserver le bocal au frigo. Le Turşu accompagne bien les grillades.

