



Design tout en rondeur pour la salle du restaurant.

gastronomie locale en plein renouveau. À la manière d'un petit Ducasse et d'un cousin byzantin de Jamie Oliver, Mehmet Gürs multiplie les concepts de restaurant (du fast-food gourmand, aux fusions raffinées du Mikla), rédige des livres, anime des émissions de télé.

Formé aux États-Unis, ce passionné de sports de glisse exprime toute sa sensibilité devant les produits d'une Turquie gâtée par les bienfaits du soleil et de la mer. Il faut voir cet amoureux des fruits et légumes, faire son marché, expliquant la supériorité de la tomate locale, de l'huile d'olive d'Ayvalik ou de ces aubergines naines qu'il fait confire pour une version nouvelle du célèbre *Imam bayildi* (auberges farcies).

Les eaux du Bosphore recèlent des trésors – le *lüfer* (entre le bar et le maigre), l'*hamsi* (anchois), le *palamut* (la bonite locale) – dont les poissonniers aiment exposer les ouïes comme preuve de leur éclatante fraîcheur. Dans les cuisines high-tech du Mikla, Mehmet Gürs associe la générosité de ce terroir à son héritage scandinave. Les écrevisses des monts Aïda sont parfumées à l'aneth, le palamut (en mousse soulignée d'un trait de curry) ou l'agneau (accompagné d'une purée de haricots blancs et d'un pesto aux noix) sont passés au fumoir. Tout comme le saumon norvégien pourra être accompagné de yaourt turc.

Fils d'un architecte et d'une designer, le chef trace dans ses assiettes des lignes épurées, pour un mariage entre Orient et Occident, sensualité et rigueur, nouvel argument d'un rattachement de la Turquie à l'Europe. ❖

Mikla, Hotel Marmara, Mesrutiyet caddesi n° 167/185, 34430 Tepebasi, Istanbul.

Tél. : (00.90).212.293.56.56. Fermé le dimanche.

Comptez 40-50 € par personne.

SOUFFLÉ À L'AMANDE

Préparation : 20 mn. Cuisson : 10 mn

Pour 6/8 personnes :

200 g de double crème

150 g de pâte d'amande

5-6 œufs

75 g de sucre en poudre + un peu pour les moules

Un peu de beurre pour les moules

Ustensiles :

6/8 moules individuels ou ramequins, selon leur taille

- Préchauffez le four à 180°C. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Pesez 100 g de blancs et 100 g de jaunes.
- Mélangez au batteur la crème, les jaunes d'œufs et la pâte d'amande émiettée jusqu'à ce que la texture soit crémeuse et homogène.

- Battez ensuite les blancs d'œufs et le sucre en neige ferme. Incorporez délicatement les blancs dans la crème d'amande.
 - Beurrez les ramequins et tapissez les parois de sucre en poudre.
 - Répartissez la préparation dans les ramequins.
 - Enfournez pour 8-10 mn, sans ouvrir la porte du four en cours de cuisson.
 - Servez aussitôt avec un coulis de fruits rouges.
- Notre conseil. La double crème est une crème à 60% de matière grasse. À défaut, utilisez une crème fraîche épaisse bio, la plus riche possible.
- Accompagnez d'un arbois pupillin, Domaine Emmanuel Houillon.



Depuis la terrasse, on admire Istanbul en mouvement.