

Les investissements belges en Turquie

Pour Raphaël Pauwels, attaché économique et commercial pour la région de la Flandre de la Belgique, le point le plus important des relations entre deux pays est le fait que les échanges bilatéraux n'ont cessé d'augmenter ces dernières années de façon constante. Un tour d'horizon des Investissements, secteurs porteurs, volume d'affaires ...

(lire la suite page 6)

Raphaël Pauwels

« Sans la cigarette, le raki n'en est que meilleur »

Ce slogan est la meilleure preuve de l'adhésion des Turcs à la loi proscrivant l'interdiction de fumer. Eh oui, la Turquie fait désormais partie des quelques pays ayant totalement pros- crit la cigarette de tous les lieux publics, et a fortiori des bars et restaurants.

(lire la suite page 5)

Moda et sa vue imprenable sur Istanbul

La beauté mystérieuse de Moda, elle ne se révèle qu'une fois que l'on se trouve dans ses petites rues, qu'une fois que l'on s'est assis sur la terrasse du jardin de thé familial. On s'y assied pour boire un thé, sûrement, mais surtout pour assister au spectacle qui s'offre à nous au loin : la mer de Marmara devant nous, au loin à droite, les îles aux Princes se dessinant à l'horizon. Le tout dans un calme enveloppant, nous transportant en dehors de la ville et de ses turbulences. Et face à nous, la basilique Sainte Sophie et les minarets de la Mosquée Bleue sans oublier les magnifiques couchers de soleil.

(lire la suite page 12)

Aujourd'hui la Turquie

Istanbul - Paris - Ankara - Genève - Izmir - Bruxelles - Bodrum - Montréal

4 TL - 2 euros

www.aujourdhuiturquie.com

N° ISSN : 1305-6476

Le Journal francophone de la Turquie numéro 53, Septembre 2009

Les nouveaux acteurs du schéma bipolaire persistant au Caucase : La Russie contre l'Occident

En cette période de rebondissements géopolitiques dans le Caucase, nous avons jugé intéressant de nous entretenir avec un fin connaisseur de cette région. Rencontre avec Ali Faik Demir, professeur de relations internationales à l'université Galatasaray.

Il y a tout juste un an, le conflit entre la Géorgie et l'Ossétie du Sud éclatait. Lors de ce conflit, la Russie s'était particulièrement engagée. Un an après, la Russie est-elle toujours aussi active dans cette région ?

Sans la Russie, les problèmes politiques et économiques qui touchent le Caucase sont impossibles à régler. Avant, l'Union Soviétique agissait seule sur ce terrain. Désormais, d'autres acteurs interviennent dans le Caucase. Les pays qui le composent sont divisés entre la Russie et les États-Unis. La Géorgie et l'Azerbaïdjan, par exemple, se rapprochent des États-Unis alors que l'Arménie est le partenaire de la Russie. Bien sûr, la Russie ne se réjouit pas de ce changement d'équilibre. En plus de cela, il reste la question du Haut-Karabakh [enclave arménienne en Azerbaïdjan]. À cause de ce conflit, l'Azerbaïdjan essaie à la fois d'entretenir



de bons rapports avec la Russie mais aussi avec l'Europe et les États-Unis.

La Russie est victime de la crise économique, mais elle reste assez forte pour agir dans les pays du Caucase. Elle peut aider à résoudre ou à ne pas résoudre les conflits qui se déroulent dans cette région du monde. Le problème, c'est qu'on ne peut pas diviser clairement la partie nord du Caucase de la partie sud. En effet, différentes ethnies peuplent ces deux régions à la fois. Pour la Russie, il ne s'agit pas seulement de montrer sa puissance au monde mais surtout de bien gouverner son pays et ses environs. Même si ces pays ne sont plus sous l'autorité de la Russie, ils doivent malgré tout compter avec elle.

(lire la suite page 3)

Aujourd'hui la Turquie Türkçe

Gazetemizin Türkçe Ekini almayı unutmayınız...

SANAT	DÜŞÜNCE	KEŞFET
<p>Sadun Aksüt</p> <p>Tarburun yağayan ustası Sadun Aksüt ile bir zaman yolculuğu yaparak, kendisiyle tanzim ve kariyeri üzerine ilginç ve açıcı bir söyleşi gerçekleştirdik.</p> <p>Sayfa 4</p>	<p>Şefika Şule Ertçetin</p> <p>Prof. Dr. Şefika Şule Ertçetin, "Örgütsel Zekâ Sorgulanıyor" adlı kitabında, Barış zekâsını tanımlama nedenini açıklıyor...</p> <p>Sayfa 3</p>	<p>Fauna</p> <p>Fauna, Moda'dan rühtma inen sokakta "beyazlığı" ile göze çarpan, sevdiği mekân olarak küçük, ama güzel işler yapan bir restoran...</p> <p>Sayfa 4</p>

Une Turquie à la rencontre de ses « frères Arméniens »

À l'heure où le gouvernement de l'AK Parti multiplie les initiatives pour la démocratisation du pays, nous avons rencontré Ece Temelkuran, journaliste au quotidien Milyet, et auteur du livre intitulé Ağrı'nın Derinliği (« La profondeur de l'Ararat »), paru aux éditions Everest. Elle y entreprend le récit de ses voyages de l'Arménie aux États-Unis en passant par la France et l'Est de la Turquie et y évoque ses rencontres. Ce qu'elle propose à ses lecteurs, c'est la traduction d'un regard, celui d'une Turquie, finalement comme les autres.

Vous êtes une journaliste très connue en Turquie pour vous être intéressée à des sujets difficiles. Votre goût pour ce genre de sujets est-il l'une des raisons pour lesquelles vous vous êtes lancée dans l'étude des événements de 1915 ?

La raison principale était que Hrant Dink [ce journaliste turc d'origine arménienne assassiné en janvier 2007 devant les locaux de son journal, Agos, ndr] était mon ami et qu'il s'était activement engagé à recréer des liens entre les Turcs et les Arméniens grâce à ses publications. Par mes relations avec lui, j'étais de fait plongée



Marine Deneufbourg et Ece Temelkuran

dans ce sujet qui le passionnait, et qui a fini par me passionner moi aussi.

(lire la suite page 2)

Pari réussi pour Porsche avec le nouveau Cayenne Diesel



(lire la suite page 7)

La presse en Turquie



Editorial Hüseyin Latif

Du 1^{er} au 6 juin dernier, à Babiâli, on a organisé le festival de la presse. Des dizaines de milliers de visiteurs y ont parlé de la presse turque, en participant à diverses activités.

Malgré toutes ses erreurs, la presse a une place importante dans la vie des citoyens turcs. La presse est élitiste ; la presse est pro-Reina ; la presse soutient le pouvoir ; la presse est hostile au pouvoir ; la presse est corrompue ; la presse est favorable aux coups d'Etat ; la presse est loin du peuple ; la presse manque de culture ; la presse admire les étrangers ;

(lire la suite page 5)

Université de Galatasaray : la priorité de réafficher une politique francophone claire



(lire la suite page 9)

DÉCOUVREZ LE MONDE MÉDICINAL D'ETABAL

etabal
ŞİFALI BAL

www.etabal.com.tr
+90 (216) 414 99 77

Une Turque à la rencontre de ses « frères Arméniens » (Suite de la page 1)

Avec son aide, j'ai commencé par effectuer mes propres recherches et par approcher ce sujet de manière très personnelle. Après sa mort, ce travail est devenu encore plus personnel à mes yeux puisque j'ai souhaité honorer sa mémoire en me plongeant complètement dans un travail qu'il avait entrepris bien avant moi. Vous savez, continuer le travail de Hrant était d'autant plus évident pour moi que quelques heures avant sa mort, j'étais avec lui pour parler des voyages en Arménie que je préparais. En réalité, il m'aidait à les organiser, me donnait des contacts et des pistes à suivre. Malheureusement, j'ai dû finir le travail toute seule puisqu'il est mort avant la fin de mes recherches. Continuer sans lui a été très difficile pour moi car son soutien était éminemment important à mes yeux. Mais j'ai refusé de baisser les bras car je me devais de continuer ce travail commencé avec lui, ne serait-ce que pour lui rendre hommage et ne pas faillir à la promesse que je lui avais faite.

C'est donc Hrant Dink qui vous a conseillé d'écrire un livre sur vos voyages et vos recherches ?

Absolument. Il m'a d'abord conseillé d'aller en France et aux Etats-Unis pour effectuer des recherches, puis d'écrire un ouvrage sur tout cela. Cette idée ne m'était pas venue spontanément car écrire un livre sur un sujet aussi complexe me paraissait être trop difficile à entreprendre. Et puis je pensais que personne n'allait vouloir lire ce livre.

Mais à ma grande et agréable surprise, ce livre est devenu un véritable best seller ! Cela était vraiment inattendu. Ce livre a deux raisons d'exister : la première est évidemment politique et historique et la seconde, beaucoup plus personnelle. Tous les discours qu'il y a eu sur l'Arménie et sur les événements de 1915 n'ont fait que de jeter de l'huile sur le feu en Turquie. Moi, j'essaie sincèrement d'éviter cela. Je veux être plus prudente, moins violente et tenter de concilier les intérêts de chacun.

Est-ce que la parution de ce livre marque la fin de vos recherches sur le sujet ?

Je n'ai en effet pas prévu de me remettre à mes recherches pour le moment. Mais il est probable que je m'y remette un jour. Pour le moment tout ce que je compte faire, c'est de continuer à défendre mes positions sur le sujet en participant à des débats, en écrivant des articles, en faisant des discours ou encore en donnant des interviews comme je suis en train de le faire avec vous.

Toutefois mes recherches ne vont pas s'arrêter tout à fait là. Lorsque je les reprendrai véritablement, je ciblerai davantage la question du tabou qui règne ici en Turquie. La parole contenue ne doit plus avoir sa place aujourd'hui.

Au cours de vos voyages, vous avez rencontré de nombreuses personnes aussi bien en Turquie et en Arménie, qu'en France et aux Etats-Unis. Après toutes ces rencontres, je suppose que votre façon de voir les Arméniens et les événements de 1915 a changé...

En effet, ma vision n'a plus été la même dès lors. Avant pour moi, c'était des événements qui s'étaient déroulés des générations plus tôt et que nous n'étions pas responsables de cela. Et puis comme je vous l'ai dit, j'ai compris que cela devenait personnel pour moi. J'ai éprouvé la souffrance des Arméniens qui ont été éloignés de chez eux, qui se sont retrouvés orphelins de leur terre, la Turquie. A ce moment, ma tête n'était plus seule à être emplie de ce passé, mon cœur l'était également.

L'expérience française des Arméniens à ce sujet était particulièrement intéressante. Avant les opérations violentes de l'Asala [l'Armée secrète arménienne de libération de l'Arménie, ndlr], le gouvernement français ne parlait pas de génocide. Aujourd'hui, les Français sont presque devenus les porteurs du « génocide » et se sont même impliqués dans l'« industrie du génocide ». Du côté arménien comme du côté turc, il existe des « industries », des lobbys autour de ce sujet. Dans chacune des parties, on accuse l'autre de mensonge. Je ne cautionne aucune de ces industries et ne me situe pas du tout dans leur logique. Ma démarche est entièrement indépendante.

Je ne cautionne pas non plus ces questions interminables autour du mot « génocide ». Pourquoi débattre de cela alors qu'il y a quelque chose de bien plus profond dans cette tragédie. C'est ce qu'il y a en profondeur que je veux étudier. C'est la raison pour laquelle je continuerai à parler de cette histoire comme d'une « grande tragédie ». Rien de plus, rien de moins.

Dans votre livre, vous lancez un appel aux Turcs, notamment aux jeunes générations, pour qu'ils dépassent le point de vue imposé par l'Etat turc. Est-ce quelque chose de difficile à dépasser ?

Je ne crois pas. L'Etat turc impose à chaque fois un point de vue officiel, que ce soit pour les Arméniens, pour Chypre ou pour les Kurdes. Les tabous ne cessent d'être présents. Mais moi je prône l'idée que chacun doit pouvoir défendre son droit d'avoir des propres positions et points de vue.

Votre livre apporte des éléments en plus, une position et un état d'esprit plus personnels...

Exactement. Ce livre raconte le voyage en Arménie d'une Turque comme les autres. Je ne donne aucune vérité absolue qui dirait :

« voilà ce qu'il s'est passé, c'est cela qu'il faut croire, il n'y a pas d'autres alternatives à l'histoire ». Non, ce que je veux vraiment avec ce livre, c'est que les gens décident comme moi d'aller se forger leur propre opinion sur le sujet, qu'ils essayent d'aller voir par eux-mêmes. Comment cela a-t-il pu se passer ? Telle est la question que je me pose au début du livre.

Et à la fin de votre livre, vous ne tirez pas vraiment de conclusion sur ce qu'il s'est passé. Certaines critiques vous l'ont d'ailleurs reproché. Etait-ce volontaire ?

Effectivement, je ne tire pas de conclusion qui établirait une vérité irréfutable. En revanche, je finis mon livre sur une conclusion, ma conclusion personnelle : Peu importe ce qu'il s'est passé, les Arméniens étaient des gens comme vous et moi, qui ont vécu une tragédie et qui ont été éloignés de leur patrie. Et même si les générations qui ont suivies sont nées en Europe, aux Etats-Unis ou en Arménie, ils se sentent toujours Anatoliens. Je crois que le message que je veux faire passer dans la conclusion de mon livre est : Ma maison est ta maison.

Si Mustafa Kemal Atatürk était encore vivant de nos jours, qu'aurait-il pensé de la position adoptée par l'Etat turc vis-à-vis des Arméniens et du ressentiment qui persiste entre les deux peuples ?

De son vivant, Atatürk a très peu évoqué ces faits douloureux. Mais il ne s'en sentait pas moins concerné. Peu avant de mourir, Hrant Dink a révélé que la fille qu'Atatürk avait adoptée [Sabiha Gökçen, ndlr] était d'origine arménienne et avait été abandonnée par ses parents qui fuyaient les massacres en 1915. Si cela est vrai, c'est qu'Atatürk se sentait concerné par la cause des Arméniens. Mais pour répondre à votre question, je pense que si Atatürk avait été vivant aujourd'hui, il aurait été beaucoup plus raisonnable que certains Turcs actuels. La raison et la modération auraient primé sur la violence de l'émotion. Par nature, l'ancienne génération était davantage modérée que la nouvelle.

A ce propos, la pétition qui a été lancée sur le site Internet « ozurdiliyoruz.com » a tenté de procéder à ce changement de mentalités...

Cette pétition, que j'ai signée, s'adresse à nos « frères Arméniens » car ils sont nos frères, ils sont Anatoliens comme nous. On se doit de défendre les victimes, quelles qu'elles soient. Ces dernières étaient aussi bien arméniennes que turques et ce sont elles que l'on doit rappeler à notre mémoire.

* Propos recueillis par Marine Deneufbourg

La spirale de la crise continue



* Mireille Sadège

La première banque française, BNP Paribas, s'apprête à verser des bonus d'une valeur d'un milliard d'euros à ses traders à la fin de l'année. Face à l'indignation des commentateurs qui

se demandaient comment une banque, qui a été sauvée fin 2008 grâce à une aide publique de cinq milliards d'euro, peut provisionner de telles sommes pour le bonus de ses traders, ses dirigeants ont répliqué que la décision est « conforme aux règles » du G20, déterminées en avril dernier à Londres et qui ne proscrivent pas les bonus. De plus, ces primes sont justifiées par le fait de vouloir éviter la fuite des traders vers la City ou Wall Street.

Effectivement, avec l'embellie sur les marchés de New York et de Londres, les banques commencent de nouveau à appliquer la politique salariale de leur choix. Plusieurs banques américaines dont Goldman Sachs et Morgan Stanley ont même remboursé immédiatement les fonds qu'ils avaient reçus de l'Etat afin d'éviter d'être soumises à une législation contraignante sur leurs rémunérations.

Autrement dit, la course à la performance des traders est de nouveau ouverte, avec tous les risques de dérives que cela peut entraîner et dont nous avons découvert les conséquences l'année dernière.

Les acteurs du secteur financier, qui ont déclenché l'une des plus graves crises économiques, vont-ils poursuivre comme auparavant ? Est-il utile de rappeler que cette crise a entraîné le plus important nombre de licenciements et une destruction massive d'emplois aux Etats-Unis, en Europe et même en Turquie, là où selon les responsables, la crise n'est pas arrivée ? Étrangement, le pays connaît un taux de chômage encore plus important que lors de la crise de 2001. De plus, selon les experts, le pire est encore devant nous en matière d'emploi.

Ainsi, une réglementation des rémunérations semble indispensable mais pour être efficace, celle-ci doit d'une part être globale afin de ne pas constituer un désavantage concurrentiel pour les sandryns qui vont s'y engager et d'autre part, être contraignante. En effet, les engagements moraux sans obligation adoptés par le G20 en avril dernier à Londres restent insuffisants. Voici donc l'enjeu du prochain G20 qui devrait se tenir en septembre à Pittsburgh aux Etats-Unis.

Pour finir je voudrais rappeler un anniversaire, celui du 4 août 1789, qui consacre le vote de l'abolition des privilèges et l'égalité de tous devant la loi en France. Deux cents ans après, n'assistons-nous pas au retour des privilèges avec ces rémunérations et bonus exorbitants gracieusement offerts à certains dirigeants ?

* Mireille Sadège, rédactrice en chef Docteur en histoire des relations internationales

Je ne cautionne pas non plus ces questions interminables autour du mot « génocide ». ... Je continuerai à parler de cette histoire comme d'une « grande tragédie ». Rien de plus, rien de moins.

Les nouveaux acteurs du schéma bipolaire persistant au Caucase : La Russie contre l'Occident (Suite de la page 1)

On constate que l'Union Européenne et les États-Unis, mais aussi quelquefois la Chine interviennent désormais dans le Caucase. La Russie ne peut plus faire cavalier seul et elle est bien consciente que sa puissance ne suffit plus à gérer cette région du monde. Malgré tout, elle veut montrer qu'elle est toujours là. La crise de la Géorgie a d'ailleurs témoigné de la force de la Russie dans cette région.

Comment les pays du Caucase vivent-ils cette ingérence de la Russie dans leurs droits?

En vérité, ils sont contents. Si la Russie s'éloigne de l'Azerbaïdjan, ce dernier se rapproche des États-Unis. Si la Géorgie voit qu'il y a des problèmes avec la Russie, elle s'oriente vers l'Occident. C'est stratégique. Si les États-Unis s'expriment sur le conflit entre l'Arménie et l'Azerbaïdjan sur le problème du Haut Karabakh dans un sens qui ne plait pas à l'Azerbaïdjan, ce dernier va se tourner immédiatement vers la Russie. Mais, pour la Russie, c'est un jeu plutôt difficile et très dangereux. Finalement, en ce qui concerne le Caucase, on se trouve toujours dans un schéma bipolaire. Mais les acteurs ont changé. Ce n'est plus la Russie contre les États-Unis mais plutôt la Russie contre l'Occident.

On observe depuis peu une normalisation des relations entre la Turquie et l'Arménie. Selon vous, quelles pourraient être les conséquences de ce rapprochement sur les relations que la Turquie entretient avec l'Azerbaïdjan?

Il s'agit d'un triangle diabolique. Il est clair que l'Azerbaïdjan et l'Arménie ont un problème. Je pense que le rapprochement entre la Turquie et l'Arménie ne doit pas être envisagé avant le règlement de la question du Haut Karabakh qui déchire actuellement l'Azerbaïdjan et l'Arménie. On évoque déjà la mise en place de liens diplomatiques, l'ouverture d'un consulat puis de la frontière turco-arménienne. Bien sûr, il y a « la diplomatie du football ». Le président arménien exige que la frontière turco-arménienne soit ouverte avant le mois d'octobre sinon il ne se rendra pas au match retour qui opposera la Turquie à l'Arménie. Personnellement, je suis pour l'ouverture des portes entre ces deux pays.

Mais j'ai l'impression que les efforts viennent toujours du même côté. Le président de la Turquie, Abdullah Gül, s'est rendu en Arménie, à Erevan, pour le match Arménie-Turquie en septembre 2008. C'était un grand pas. L'Arménie a-t-elle fait un geste dans ce sens-là? Pas à ma connaissance. La diplomatie est un processus à double sens. L'opinion publique turque veut voir des gestes arméniens aussi. On en vient à se demander si l'Arménie souhaite réellement ce rapprochement.

Une grande partie de la diaspora ne veut pas se rapprocher de la Turquie sauf si cette dernière répond aux différentes exigences des Arméniens. En 2015, on commémorera le centième anniversaire du génocide arménien. D'ici là, il est possible de faire des choses concrètes pour améliorer les relations avec l'Arménie. Mais il faut d'abord régler la question du Haut Karabakh.

Cette volonté de la Turquie d'ouvrir sa frontière à l'Arménie ne révèle-t-elle pas plutôt son désir de se rapprocher de l'Union Européenne plutôt qu'une réelle envie de résoudre le conflit avec l'Arménie?

C'est vrai que, pour la Turquie, l'UE est un point important mais ce n'est pas avec cette perspective que l'on peut suivre la diplomatie turque. Pour nous, résoudre le problème avec l'Arménie est une chose essentielle. Nous avons bien sûr besoin d'ouvrir la frontière, mais pas uniquement, il faut aussi qu'on communique amicalement, c'est essentiel. Cela pourrait créer des échanges économiques. Les partenariats économiques sont importants mais l'échange l'est plus encore. Cela passe par exemple par le tourisme, les visites culturelles, l'échange

d'étudiants. Et même pour la communauté arménienne qui vit en Turquie, c'est très important que leur pays d'origine soit reconnu. Quand je parle de cette région, j'évoque toujours l'expression de déséquilibre des équilibres. On m'a souvent posé la question suivante : « Est-ce qu'un jour, on aura la paix au Caucase? » C'est difficile en raison des nombreuses religions qui s'y mélangent mais aussi à cause des conflits historiques qui s'y sont déroulés.

On ne peut pas envisager la paix, seulement une période sans guerre. Il y a des traditions et des habitudes qui font que cette situation ne changera pas. Il ne s'agit pas de démocraties à l'euro-péenne

et l'influence de la Russie est encore très importante.

Le 13 juillet dernier, l'accord Nabucco sur le transit du gaz naturel a été signé. Selon vous, qu'est-ce que ce projet peut apporter à la Turquie? Quels sont les enjeux de cette intégration?

Pour le moment, ce qui a été signé est plutôt destiné à fixer les itinéraires des oléoducs et des gazoducs. Il n'y a encore aucune garantie d'un approvisionnement en gaz. Le projet ne sera pas terminé avant 2014. Nabucco est un projet très important pour l'UE. En effet, l'union ne peut pas compter uniquement sur le gaz naturel russe. On peut d'ores et déjà dire que ce projet est déterminant, en particulier pour la Turquie et la place qu'elle occupe sur l'échiquier international. Actuellement, nous sommes dans une phase de tranquillité, mais je pense qu'il y aura beaucoup de problèmes et de conflits autour de la mise en place du projet. Par ailleurs, il est vrai que Nabucco témoigne de l'importance stratégique de

la Turquie vis-à-vis de l'Europe. Mais ce n'est pas grâce à ce projet que la Turquie fera partie de l'UE. Le rôle de la Turquie ne doit pas se limiter au simple transit du gaz.

Il existe déjà bien d'autres trajets de transit de matière première énergétique. Qu'est-ce que Nabucco a en plus? Qu'est-ce qui peut faire la différence?

Il n'y a pas beaucoup de différences. L'Europe a besoin de nombreuses alternatives et doit avoir différents itinéraires possibles dans l'acheminement du gaz. Le trajet Turquie, Grèce, Italie est important. La Russie et la Bulgarie le sont aussi. Évidemment c'est essentiellement pour faire baisser les prix que l'Europe veut et doit utiliser cette concurrence. La Russie, avec Gazprom, ne doit pas avoir de monopole sur le marché. Il y a d'autres alternatives comme le Turkménistan mais aussi l'Iran. Pour ce dernier, c'est plus compliqué. En raison de la situation politique actuelle, l'Europe peut suivre les États-Unis et refuser d'acheter du gaz iranien. L'Azerbaïdjan et le Turkménistan peuvent suffire. En plus de cela, les États-Unis s'intéressent aussi au projet Nabucco et interfèrent dans la gestion du projet (notamment en refusant la participation de l'Iran). Je ne connais pas l'avis de l'Europe sur ce sujet. Même si l'avis des États-Unis est important, il est possible qu'elle ne renonce pas à utiliser le gaz iranien si elle en a réellement besoin. De toute manière, même si l'UE décide d'acheter du gaz iranien, les États-Unis en seront informés avant. Ce sera alors aux diplomates de trouver une solution qui satisfera toutes les parties. À l'heure actuelle, l'Iran connaît de grandes difficultés économiques. Il sera donc prêt à faire des concessions s'il peut vendre du gaz ou du pétrole à l'Europe. En quinze ans de recherches, les choses ont beaucoup changé dans le Caucase. Cette région est devenue un acteur politique à part entière. Ce n'est plus une partie de l'Union Soviétique. Le monde entier a pris conscience de l'existence de cette partie du monde et c'est grâce à ses ressources naturelles que les forces extérieures s'y intéressent désormais.

** Propos recueillis par Fanny-Laure Thomas*



Ali Faik Demir

marmara
BİLGİSAYAR

LE DEPARTEMENT
INFORMATIQUE
DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

Tél : 90 216 325 82 62
Email : marmara@marmara.net

Preferred Partner
Microsoft
Networking Infrastructure Solutions
IBM Business Partner

www.marmara.net

Çeviride yönünüzü
kaliteye çevirin!



Tamamen size özel butik tercüme hizmetleri sunuyoruz. Uzmanlaşma bizim için anahtar kavramdır. Hukuk, kozmetik, otomotiv, basın-yayın ve bankacılık gibi uzmanlık gerektiren alanlarda "sıfır hata" prensibiyle hareket ediyor ve 2000 yılından beri Türkiye'nin en büyük kuruluşlarına kaliteli, tutarlı ve hızlı hizmet veriyoruz.

Tercümede kalite arayışınızın yöneleceği adres Trio.

Trio Tercüme ve Organizasyon
Orgeneral İzzet Aksalır Caddesi, Ordu Yapı Koop.-1A Blok D:25 4. Levent 34330 İSTANBUL
Tel: +90 212 268 30 94 Faks: +90 212 268 30 96 www.triotercume.com.tr

Taşkonaklar
Uçhisar - Cappadoce

Soyez l'acteur principal de votre propre conte de fées à Taşkonaklar qui vous offre une splendide vue sur la Vallée des Pigeons et propose des chambres, suites luxueuses installées dans des véritables caves et maisons traditionnelles troglodytes. Pour bénéficier des réductions spéciales accordées aux lecteurs d'Aujourd'hui la Turquie appelez vite.

Tél : +90 312 426 70 38 / +90 533 213 97 90
www.taskonaklar.com info@taskonaklar.com

Pékin doit prendre garde au ton qu'il utilise envers Ankara !



* Mehmet Seyfettin Erol

Face à l'administration chinoise qui a donné aux Turcs Ouïgours du Turkestan oriental le message « personne ne peut vous secourir », le Premier ministre Erdoğan a exprimé la réaction de la Turquie au plus haut niveau, en déclarant : « L'événement actuel qui se déroule en Chine est quasiment un génocide. Il n'y a pas lieu de l'interpréter autrement. ». Ce fait a engendré une nouvelle crise entre Ankara et Pékin.

La Chine ne s'attendait pas à une telle réaction de la Turquie et dans sa façon d'appeler, le Premier ministre de la République de Turquie à « retirer sa parole », on peut distinguer l'attitude révélatrice, par rapport à la Turquie, d'une Chine qui commence à se considérer comme une puissance mondiale, alors que le Premier ministre turc avait agi avec un réflexe de protection, relevant de sa mission historique, envers un peuple turc et musulman, réagissant ainsi contre les politiques menées par l'administration de Pékin. La Chine a toujours été méfiante vis-à-vis d'une Turquie membre de l'OTAN et en relation plus ou moins bonne avec les États-Unis, et c'est dans ce cadre qu'elle a cherché à freiner tout intérêt témoigné par la Turquie par rapport à la région, et notamment par rapport à l'organisation de coopération de Shanghai. Et il est évident que la Chine est dérangée par l'existence de la Turquie non pas uniquement dans le cadre du Turkestan oriental, mais aussi dans le cadre du Turkestan occidental. Depuis le slogan « Le monde turc, de l'Adriatique à la muraille de Chine », Pékin a tendance à considérer Ankara pres-

que comme la capitale d'un futur « Empire Touranien ». C'est ce qui est inévitablement évoqué dans l'esprit des Chinois, qui ont une perception historique du Turc, latente dans leur subconscient.

Face à l'administration de Pékin, qui, pour une nouvelle étape dans les relations sino-turques, demande à la Turquie d'« oublier » en quelque sorte le Turkestan oriental, certaines démarches des gouvernements turcs ont été évaluées comme des concessions, ce qui ne favorise pas un fondement solide et un bon déroulement des relations bilatérales. En effet, encouragée par ces démarches, l'administration chinoise n'a pas tardé à évaluer très différemment ces messages provenant de Turquie contredisant ses références et ses codes historiques.

Pékin, qui suit une stratégie tendant à augmenter unilatéralement ses acquis tout en se faisant élogieux envers Ankara, a continué cette politique jusqu'à la visite en Chine du Président de la République Abdullah Gül. Une grande déception a été vécue par la Chine, lorsque ce dernier a qualifié les Turcs du Turkestan oriental comme un pont d'amitié entre la Turquie et la Chine, alors que l'administration de Pékin veut faire admettre au monde entier, et à la Turquie, que les Turcs Ouïgours sont des « terroristes » et des « séparatistes ».

Il est intéressant de noter également que l'administration de Pékin, qui avait d'abord ouvert les portes du Turkestan oriental à la

Turquie désireuse d'entamer une nouvelle étape dans les relations avec la Chine, n'a pas pu poursuivre cette politique de bonnes intentions. Cela fait penser à ce que les puissances dérangées par le rapprochement turco-chinois ont pu chercher à saboter ce processus à travers le Turkestan oriental.

Cependant, un pays candidat à être une puissance mondiale aurait dû être plus attentif contre ce genre de machinations, et réagir de manière plus adéquate ; au lieu de cela, la Chine a commis une erreur qui lui a valu de laisser monter contre elle non pas seulement la Turquie, mais tout le monde islamo-turc : elle a « attisé le feu », en soumettant les Turcs ouïgours au génocide devant les yeux du monde entier. Ce fut une erreur qu'un pays

comme la Chine, un pays qui se dit « intelligent », n'aurait pas dû commettre.

Par conséquent, malgré toutes les provocations (si c'est vraiment comme elle le prétend), la Chine n'aurait pas dû être dupe ! Envers Ankara qui a confirmé sa position déterminante

dans la lutte pour la puissance mondiale sur l'Eurasie, et envers le monde turc, la seconde grande erreur de la Chine a été l'attitude qu'elle a adoptée lorsque la Turquie a monté le ton de sa réaction contre le comportement hardi de ce pays !

Sans aucun doute, la Chine ne voudrait point perdre la Turquie - le monde turc, ni en faire un adversaire dans cette lutte pour la puissance qu'elle a entreprise contre la Russie et

les États-Unis, qui la craignent et la considèrent comme une menace !

Finalement, il faut rappeler à l'administration chinoise l'art. 2 de « la Convention sur la prévention et la pénalisation du génocide » datant de 1948. Selon l'article en question : « en vertu de cette Convention, le crime de génocide a lieu lorsqu'un des actes ci-dessous est commis en vue de faire disparaître partiellement ou totalement un groupe national, ethnique, racial ou religieux :

- (a) le meurtre des membres du groupe
- (b) les lésions corporelles ou morales sérieuses sur les membres du groupe
- (c) la modification des conditions de vie du groupe en prévoyant que cela fera disparaître l'existence physique du groupe en partie ou dans sa totalité
- (d) la prise de mesures pour empêcher les naissances dans le groupe
- (e) le transfert de force dans un autre groupe des enfants appartenant au groupe. »

En prenant en compte cet article, on constate que dans les paroles du Premier ministre Erdoğan accusant la Chine de commettre « quasiment un génocide », le mot « quasiment » serait même de trop et que Pékin applique aux Turcs ouïgours le crime de génocide non pas depuis plusieurs semaines uniquement, mais depuis des décennies. Si l'administration de Pékin ne s'en rend toujours pas « compte » et qu'elle a du mal à nous comprendre en turc ou en anglais, je pense qu'il est utile de leur rappeler le texte en chinois du 9 décembre 1948 indiqué à l'art.10 de la Convention susmentionnée...

* Dr. Mehmet Seyfettin Erol, maître de conférence
Département des relations internationales de l'Université de Gazi



Le secteur privé : l'acteur clé de l'Union pour la Méditerranée



* Eren Paykal

On pourrait aisément affirmer que l'une des causes de l'échec du Processus de Barcelone était sans doute l'incapacité d'attirer l'attention des investisseurs privés du Nord vers le Sud. Le secteur privé du pourtour méditerranéen ne se sentait pas vraiment impliqué dans un tel projet.

Il ne serait pas faux de dire que pour une coopération plus effective et bénéfique pour toutes les parties au sein de « l'Union pour la Méditerranée », il s'avérerait nécessaire cette fois d'accorder la priorité au secteur privé et surtout aux PME dont le développement est vital pour les économies du Sud. En effet, nous devons être conscients que

90% des entreprises des pays de la Méditerranée sont des PME. Par conséquent, une mobilisation efficace du secteur privé des pays concernés devrait être assurée. De même, la participation active du secteur privé à la sélection des programmes d'aide au développement dans le cadre du processus, constituerait vraisemblablement un atout majeur pour l'avenir de « l'Union ». Il nous vient à l'idée donc qu'une articulation saine et parfaite devrait s'opérer entre l'initiative « Union pour la Méditerranée » et les cadres de coopération déjà existant à l'échelle de la région méditerranéenne et parmi ceux-ci aux associations représentatives du secteur privé. Il est évident que ces associations ont le pouvoir d'atteindre un plus grand nombre de micro-organismes et la capacité d'être

un point de rencontre et... d'union. Avec l'avantage d'avoir une étroite collaboration avec les structures publiques et avec les entreprises, ces unités du secteur privé peuvent bien développer des collaborations non seulement au niveau horizontal mais aussi au niveau vertical.

Dans ce cadre, une association comme l'ASCAME (l'Association des Chambres de Commerce et d'Industrie de la Méditerranée) qui réunit les deux rives de la Méditerranée et qui a un réseau étendu dans la région, pourrait bien jouer un rôle-clé si elle réussit à s'adapter aux dynamiques de ce processus. Rappelons que la présidence de l'ASCAME est assurée depuis juillet 2007 par Dr. Murat Yalçıntaş.

Le dynamisme de l'ASCAME et sa représen-

tativité du pourtour méditerranéen pourraient en effet apporter des éléments complémentaires pour une meilleure vision d'un projet dit rénovateur, surtout en canalisant les points de vue et les aspirations des pays candidats et les non membres de l'UE. Il faudrait admettre qu'un projet visant l'ensemble d'une région devrait prendre en considération les opinions, les volontés et les soucis de toutes les parties concernées. De même, le projet devrait apporter des données bien concrètes pour des problèmes existants depuis des décennies. Pour cela, l'ASCAME qui rassemble en son sein des entreprises des pays* en conflit depuis une certaine durée (Israël-Palestine), (Serbie-Croatie), on pourrait facilement affirmer que cette dernière a l'expérience et la capacité de faire coexister des divergences

capitales surtout autour des intérêts mutuels et communs. Cela nous pousse à penser que si le commerce pourrait effectivement apporter la paix, l'ASCAME servirait à contribuer positivement à un projet d'une envergure et d'un objectif considérables.

* Eren Paykal,
Ancien diplomate
* 22 pays membres.

Restaurant et Hôtel, en plein cœur de la vieille ville d'Istanbul.

www.armadahotel.com.tr
0212 455 4 455

Bulletin d'abonnement

Pour recevoir chez vous Aujourd'hui la Turquie, veuillez remplir et renvoyer ce coupon à l'adresse indiquée en précisant le nombre d'exemplaires

12 numéros : 40 € Turquie 25 € France 70 € Europe Version PDF : 30 €

En Turquie le kit de 25 exemplaires pour les 11 numéros 450 €, le kit de 50 exemplaires 700 €

A l'étranger le kit de 25 exemplaires pour les 11 numéros 650 €, le kit de 50 exemplaires 900 €

Envoyez un mail: altinfos@gmail.com

Mode de paiement pour la Turquie : virement Yaptı Kredi (no de succursale : 0 217 Moda Istanbul no de compte en euros : 60901314; en TL : 60826808)

Bizimavrupa Yayıncılık Ltd. - Moda Cad. No:77 D.3 - 34 710 - Istanbul - Turquie
Tel: 0 216 550 22 50 - Fax: 0 216 550 22 51 - Email: alaturque@gmail.com alt 53

« Sans la cigarette, le raki n'en est que meilleur »



* Camille Longepe

Depuis déjà plus d'un mois, la Turquie fait partie des quelques pays ayant totalement proscrit la cigarette de tous les lieux publics, et a fortiori des bars et restaurants. Cette dernière interdiction n'est rentrée en vigueur que le 19 juillet 2009, alors que depuis déjà un an et demi, la loi de mai 2008 prohibait le tabac dans les lieux publics, de travail et l'administration.

Depuis, les cendriers ont déserté les tables, remplacés par des panonceaux rappelant l'interdiction, et les fumeurs doivent maintenant se contenter des lieux en plein air pour allumer leur cigarette.

Chacun connaît la peine encourue : pas moins de 69 livres d'amende, soit 32 euros, pour un fumeur récalcitrant, et jusqu'à 5 000 livres, soit 2 320 euros de pénalités pour l'établissement fraudeur. L'application de la loi et de ses sanctions est assurée par 5 000 agents formés spécialement par le ministère de la santé, en collaboration avec l'Organisation Mondiale de la Santé. Toker Ergüder, responsable de la supervision des programmes anti-tabac en Turquie, a d'ailleurs spécifié que l'objectif était de « faire tomber dans un premier temps le taux de consommateurs de cigarettes à 20% de la population adulte ».

À en croire les observateurs européens, ce n'est pas une chose acquise. Lors de l'application de la loi en juillet, de nombreux articles ont souligné les difficultés qu'alliaient vraisemblablement rencontrer les autorités turques ; l'expression « fumer comme un turc » a maintes fois été évoquée, on a présenté le fait de fumer comme un « geste culturel », comme une véritable coutume. A également été répété le fait que la Turquie se place au 10e rang mondial des pays consommateurs de tabac. En Turquie, un adulte sur trois fume, et en moyenne, la première cigarette est allumée à 12 ans. Ce « bastion de fumeurs » allait-il se plier sans broncher à cette nouvelle législation révolutionnaire ?

Il est vrai que la loi n'a pas soulevé l'enthousiasme partout. Les craintes des restaurateurs et des cafetiers se sont élevées bien avant la mise en application de l'interdiction de fumer. En effet, en ces temps de récession économique, comment ne pas s'inquiéter pour son commerce lorsqu'on prive les consommateurs du simple plaisir d'allumer une cigarette ? Devant le refus du gouvernement d'autoriser l'installation de zones fumeurs et d'allouer un délai d'application de la loi, certains cafetiers ont même menacé de lancer une action en justice. D'autres ont demandé le report de la nouvelle législation, sous prétexte d'imprécisions dans le texte, notamment en ce qui concerne l'interdiction de vendre des cigarettes dans les lieux de services en termes d'éducation, de santé, de culture et de sport.

Enfin, le problème du narguilé a été soulevé. Cet emblème de la culture turque n'échappe pas à l'interdiction, et ce malgré les protestations de nombreux commerçants dont les bars ne vivent que de cette spécificité. Selon eux, la substance inhalée dans un narguilé ne contient

pas de tabac, son usage devrait donc être autorisé, d'autant plus que le narguilé fait partie intégrante du patrimoine culturel turc et qu'il représente une part de l'économie touristique. Malgré ces protestations, force est de constater qu'aujourd'hui, la loi de mai 2008 connaît un succès qu'il est difficile de contester. Tout d'abord, on ne peut pas dire qu'il y ait eu une réelle baisse de la fréquentation des bars et restaurants, et ce pour plusieurs raisons. Il y a en effet en Turquie plus de non-fumeurs que de fumeurs ; de plus, un sondage a montré qu'avant l'interdiction, 45% des gens allaient très fréquemment dans les restaurants non-fumeurs. Enfin, il a été prouvé que dans tous les pays ayant interdit la cigarette de cette manière, l'économie des services avait connu une amélioration.

D'autre part, il faut noter que le soutien de la population à l'interdiction de la cigarette était largement acquis. Selon un sondage de l'institut Quirk Global Strategies, 95% des Turcs approuvent l'interdiction de fumer dans les lieux publics, de travail et l'administration. Ils ne sont pas moins de 90% à soutenir également l'interdiction dans les bars et restaurants. Il n'est pas rare d'entendre des non-fumeurs ravis de pouvoir remettre les pieds à l'intérieur d'un restaurant sans craindre l'enfumage. D'autres se réjouissent de retourner jouer au Backgammon dans les cafés traditionnels turcs, lieux de convivialité à présent débarrassés des nuages de fumée.

Il faut maintenant s'intéresser à un aspect plus crucial de l'interdiction, la question de la diminution effective de la consommation de tabac. On peut dès à présent affirmer que le processus est en marche. En fait, ce mouvement a été amorcé il y a 15 ans, au moment où la cigarette a été interdite dans les bus. Depuis, on peut constater une réelle évolution dans la relation des Turcs au tabac. Ainsi que l'explique M. Erdüger, il y a 15 ans, lors des fêtes, on offrait des cigarettes. Aujourd'hui, on ne le fait plus, de même qu'on évite de fumer à proximité d'enfants. D'autre part, on assiste depuis deux ans à un recul, encore timide il est vrai, de la consommation de tabac.

Le ministre de la Santé, Recep Agdag, semble donc avoir réussi son pari. Avec cette loi, la Turquie s'aligne sur les standards européens les plus rigides en matière de lutte contre le tabac et marque des points dans son rapprochement avec l'Union Européenne. Il est vrai qu'on peut se poser des questions sur la rapidité du processus de limitation du tabagisme. La comparaison avec la France est assez significative : l'évolution vers l'élimination de la cigarette est en route depuis le début des années 70. En Turquie, cela fait à peine 15 ans que l'on s'en préoccupe et déjà les restrictions sont plus sévères qu'en France ! Cela explique pourquoi 54% de la population estime que l'application de la loi va être difficile.

Un cafetier d'Istanbul aurait déclaré que, sans la cigarette, le raki n'en était que meilleur. C'est peut-être la meilleure preuve de l'adhésion des Turcs à la nouvelle loi.

* Camille Longepe



La presse en Turquie

(Suite de la page 1)

la presse est loin des réalités du pays ; la presse est militariste ; la presse soutient le capital, etc... Nous pouvons continuer à multiplier ces accusations.

En Turquie, il existe une presse de gauche, une presse kémaliste, la presse des groupes capitalistes, une presse pro-religion, une presse militante.

Si je dis que certains groupes de presse ont des journaux, des chaînes de télévision, et des magazines, je n'en aurai énuméré qu'une petite partie.

J'aurai manqué à exprimer les choses.

Et même, de beaucoup...

Ils ont des sites internet, des maisons d'édition, des services de distribution, des programmes à la télévision, des hommes au gouvernement, des sympathisants dans l'opposition, bref... on peut énumérer sans fin.

En poussant plus loin, ils ont des députés pour les défendre à l'assemblée nationale, des députés pour poser des questions au Parlement européen...

Bien sûr que tout n'est pas aussi négatif.

En Turquie, chaque matin, des millions de journaux retrouvent leurs lecteurs. Certains ne lisent qu'un seul journal, d'autres, quatre ou cinq ; d'autres encore, des dizaines.

Dans les suppléments du samedi – dimanche de nos quotidiens, tout est débattu au même niveau que dans l'UE. Mais malheureusement, dans le Sud-Est, l'Anatolie centrale et l'Est, ces quotidiens ne sont pas lus comme à l'Ouest. Les droits de l'Homme, la censure, le sexe, le problème des stupéfiants, la démocratie, le problème kurde, le problème arménien, les droits des minorités, la pression du milieu...

J'ai en main le quotidien Hürriyet du 31 juillet. Rien que la publicité fait 22 pages, et cela, sans compter les annonces publicitaires plus ou moins petites des autres pages. Il s'agit soit-disant du supplément sur les ressources humaines, et c'est sans compter encore les publicités se trouvant dans le sup-

plément Kelebek. Des suppléments qui rappellent plutôt les publications américaines, qu'euro-péennes.

D'après les dernières données publiées par l'Institut de statistiques de Turquie, en 2008, le tirage des quotidiens et de leurs suppléments s'est accru de 7,9%. Le tirage total pour 2008 des journaux et revues publiés en Turquie se monte à 2 665 434 454, formés à 95,7%, de journaux. Sur le nombre total des 5 665 journaux et revues publiés en 2008, 14,4% sont des publications locales, 1,6% sont régionales, et 84% sont nationales. 56,2% de ces publications sont des revues. Parmi toutes ces statistiques, la plus intéressante pour nous, c'est que le titre de l'unique journal international de Turquie revienne à Aujourd'hui la Turquie.

Comme vous le savez, avec son tirage annuel qui atteint 144 000, l'unique journal international en français de la Turquie publie également, depuis janvier 2009, un supplément Aujourd'hui la Turquie Türkçe (en turc) ; et depuis 5 ans, il est distribué principalement en France, mais aussi en Suisse, en Belgique, au Canada, à Luxembourg, au Maroc, en Tunisie et en Algérie.

Notre journal, que vous pouvez trouver dans les kiosques de journaux internationaux, est offert sur les vols de Turkish Airlines en business class sur les destinations de pays francophones.

* * * *

Puisque nous parlons de la distribution de notre journal, je vais répondre ici à une question qui nous est fréquemment posée : « Pourquoi votre journal n'est pas offert aux voyageurs sur les vols d'Air France ? ». C'est très simple : malgré notre demande insistante dans ce sens, les responsables d'Air France en Turquie ignorent depuis cinq ans notre journal et refusent d'offrir ce journal francophone à leurs passagers.

Je vous en laisse l'interprétation.

* Dr. Hüseyin Latif, Directeur de la publication

Les chaussures faites à la main de M. Ramadan Deral

Depuis combien de temps travaillez-vous dans la production de maroquinerie ?

Je suis né en Macédoine dans la ville de Gostivar. J'ai commencé à pratiquer mon métier comme apprenti à l'âge de 13 ans, à Beyoğlu, dans le magasin de Goya. Ce sont les maîtres arméniens et Grecs qui m'ont enseigné le métier. Je n'oublierais jamais mon maître grec Yorgo Mitakidis qui était une personne formidable. C'est de lui que j'ai appris la profession. Il faut préciser que la fabrication des chaussures est composée de plusieurs métiers différents. Je prépare le moule, je fais la coupe, je les couds et je réalise également la finition. Je maîtrise ainsi toutes les étapes du processus de fabrication.

Qui sont vos clients ?

J'ai de très célèbres clients. Les stylistes les plus renommés en font partie. Par exemple, je produis des chaussures pour Faruk Saraç, Muzaffer Çaha, Ferruh Karakaş...

Comment s'organisent vos commandes ?

Je prends la mesure du pied en m'attachant au moindre petit détail afin de fabriquer des chaussures sur mesure et tout à fait personnalisées. C'est pour cela vous trouverez chez moi deux demi-mesures pour chaque pointure, comme 42- 42,5 A- 42,5 B...



Je suppose que le matériau essentiel de vos fabrications est le cuir ?

Bien entendu et j'emploie toutes sortes de cuir. En plus, je suis le seul à utiliser le cuir de cheval en Turquie. D'ailleurs, peu de gens le connaissent alors qu'il est l'un des plus résistants. Mais je peux bien entendu utiliser d'autres composants selon la demande du client, comme par exemple des semelles en caoutchouc. J'ai préparé pour l'un de mes clients qui joue au golf un soulier semi-cuir, semi-tissu de jean épais. Il s'agissait d'un étoffe d'importation avec une semelle en cuir très fine et des lacets sportifs. Le résultat a été très apprécié.

Ramadan Deral recoit ses clients dans sa manufacture à Bahariye Cad. Miralay Sok. No. 7/B, Kadıköy - 0216 345 38 03

Les investissements belges en Turquie : à la fois nombreux et multisectoriels

Arrivé il y a huit mois à Istanbul, M. Raphaël Pauwels occupe la fonction d'attaché économique et commercial pour la région de la Flandre (le nord de la Belgique) en Turquie. Travaillant avec Flanders Investment and Trade, agence gouvernementale pour la promotion du commerce entre la Belgique et la Turquie, il nous renseigne ici en détails sur les relations économiques entre les deux pays, et plus particulièrement entre la région de la Flandre et la Turquie. Investissements, secteurs porteurs, volume d'affaires...



Raphaël Pauwels

Quels sont les investissements belges en Turquie, et vice versa ?

Les investissements des entreprises belges en Turquie sont nombreux et multisectoriels.

Les plus importants se situent dans le secteur bancaire notamment représentés par Fortis et Dexia. Ces deux sociétés ont effectué de lourdes acquisitions de banques turques il y a quelques années, et sont désormais très visibles en Turquie, sous les noms de Fortis et Deniz Bank.

Un autre investissement important a été l'acquisition d'Asel, le fabricant de langes CanBebe, par le groupe Ontex.

Le secteur de la construction est également un terrain d'investissement pour la Flandre : l'usine Bekaert, qui fabrique des fils d'acier utilisés dans le renforcement des pneus et qui emploie quelques 330 personnes, et le producteur de profils de fenêtre en PVC Egepen Deceuninck, pèsent un poids non négligeable en Turquie.

Le secteur de la logistique n'est pas en reste, stimulé par les investissements de Transuniverse et Katoen Natie, qui a créé une plate-forme logistique au service de l'industrie chimique et pétro-chimique. Enfin, l'entreprise Puratos, qui fournit des produits de base pour les boulangers et pâtisseries et qui emploie une soixantaine de personnes à Istanbul, représente le secteur alimentaire.

On peut encore citer les noms de Solvay ou UCB, présents dans les secteurs chimique et pharmaceutique.

Bien que les investissements dans l'autre sens, depuis la Turquie vers la Belgique, soient moins grands, certaines sociétés sont très actives, comme le constructeur d'autocars Temsa, basé à Mechelen en Flandre ou la société de handling Çelebi, récemment implantée dans l'aéroport de Brussels South

Charleroi. Et n'oublions surtout pas l'acquisition en 2008 du fameux chocolatier belge Godiva par le groupe alimentaire turc Ülker, pour quelques 850 millions d'euro. Enfin, il faut mettre en lumière les nombreux entrepreneurs turcs, de moindre taille, mais qui sont dynamiques et qui enregistrent des chiffres d'affaire parfois étonnants en Belgique.

Quel est le montant de leurs exportations et importations réciproques ?

Ce qui est le plus intéressant à retenir est peut-être le fait que ces échanges bilatéraux n'ont cessé d'augmenter depuis quelques années. Les exportations de la Belgique vers la Turquie s'élevaient en 2008 à 3,7 milliards d'euros, enregistrant une augmentation de près de 14% par rapport à l'année précédente. Ces exportations belges sont notamment portées par les secteurs de la chimie (37%), de la construction mécanique, des métaux et de l'automobile (sous-traitance comprise). Les exportations turques en Belgique se sont élevées quant à elles à 2,6 milliards d'euros pour 2008, après une augmentation de 9,2% par rapport à 2007.

Cependant, la crise n'a pas épargné ces échanges bilatéraux. Les répercussions sont visibles dans les chiffres du premier semestre 2009 : les exportations de la Belgique ont diminué de quelques dizaines de pourcent depuis la fin 2008, en touchant les secteurs très importants de l'automobile ou du diamant par exemple.

Nous pouvons nous rassurer en sachant que le nombre de questions qui nous sont soumises de la part des sociétés flamandes cherchant à exporter ou à investir en Turquie est toujours en hausse, ce qui est très bon signe pour l'avenir de nos échanges. Ces demandes prouvent que l'intérêt commercial entre les deux pays ne faiblit pas, malgré la conjoncture présente.

Avec quelles institutions économiques turques travaillez-vous ?

La chambre de commerce belgo-luxembourgeoise de commerce en Turquie est un très bon partenaire, car elle représente un réseau d'hommes d'affaire ayant de nombreux contacts en Turquie et en Belgique, très ouverts et très coopératifs.

Nous chérissons aussi nos relations avec DEIK (Conseil Economique pour les Relations Internationales), avec Tüsiad et Tuskon, et avec les différentes Chambres de Commerce et les Chambres d'Industrie.

Quels sont les projets qui vont être mis en place dans les mois prochains ?

Le deuxième semestre de 2009 est déjà bien chargé en termes de délégations à venir et de missions.

On attend tout d'abord une importante délégation d'hommes d'affaire turcs pour la foire d'Accenta, qui aura lieu à Gand à la mi-septembre, où la Turquie sera justement à l'honneur.

La Flandre, quant à elle, sera souvent présente en Turquie dans le courant de l'année lors de missions orientées dans différents secteurs, tels que maritime, horticole, ou encore de l'énergie renouvelable.

De grands événements sont également prévus pour début 2010, notamment une très grande mission flamande multisectorielle qui pourrait regrouper une centaine d'entreprises.

La Flandre a par ailleurs décidé de se focaliser sur certains secteurs qui ne sont pas encore assez développés pour le moment : le programme du nouveau gouvernement flamand a prévu d'accentuer les investissements en priorité dans le secteur des énergies renouvelables.

Il existe de très grandes opportunités de marché de ce côté-ci en Turquie, au regard

des efforts que le pays doit effectuer s'il veut s'aligner sur les directives européennes, efforts qui seraient élevés à 70 milliards d'euro !

Par ailleurs, la Flandre doit s'attacher à mettre en valeur ses atouts : sa localisation au cœur de l'Europe, et sa connexion aux grands axes, routiers, ferroviaires ou encore maritimes. Elle représente un véritable nœud de communication avec l'Allemagne, la Hollande, la France, ou encore l'Italie.

Enfin, son multilinguisme lui permet d'être très ouverte et adaptable à tout investisseur que ce soit.

Quelles différences professionnelles avez-vous pu remarquer entre la Belgique et la Turquie ?

La différence de culture entre les deux pays se répercute évidemment dans le domaine professionnel et le monde des affaires. Les hommes d'affaire turcs me semblent par exemple travailler avec des délais plus courts : si l'on souhaite fixer un rendez-vous pour la semaine suivante, il suffit de passer un coup de fil et on peut l'organiser, ce qui serait plus difficile en Belgique, ou en Europe de l'Ouest en général. Nos délais sont beaucoup plus longs, nos agendas remplis plus vite. Les Turcs ont aussi dû se rendre compte que nous aimons être très préparés avant les réunions ou les événements : nous demandons à avoir les renseignements et les informations les concernant bien à l'avance, parfois trois mois avant. Il faut que l'on s'adapte des deux côtés : les Belges sont parfois très inquiets et me demandent souvent si l'organisation d'un événement du côté turc se passera bien et si tout sera prêt aux dates prévues. Eh bien oui, les Turcs y arrivent toujours, même s'ils démarrent assez tard.

* Propos recueillis par Agnès Gresset

Les défis de la voiture de demain

Nous avons rencontré le directeur général de Renault-Turquie, Ibrahim Aybar, avec qui nous nous sommes entretenus non seulement de la part de marché du constructeur français en Turquie, mais également de ses actions visant la préservation de l'écosystème.



Comment évoluent les demandes dans le secteur automobile à l'heure actuelle ?

Le début de la pénurie des ressources pétrolières et la pollution que ce type d'énergie engendre ont conduit le consommateur à opter pour des automobiles plus respectueuses de l'environnement et plus économes.

Aujourd'hui, sur le marché automobile turc, ce sont les produits les moins chers et les moins polluants qui sont privilégiés par les consommateurs ; ceux-ci ont une préférence de plus en plus prononcée pour les voitures correspondant à leurs besoins quotidiens. Pour les deux premiers mois de l'année 2009, par exemple, on a constaté que les automobiles faiblement taxées, à savoir les catégories A (mini), B (petites) et C (moyennes) représentaient 81 % du marché des voitures de

tourisme avec 12 156 véhicules, la catégorie B des ventes représentant 44 % des ventes. Par ailleurs, les ventes d'automobiles diesel ont baissé, passant de 54 % à 45 % du total des ventes.

Quelles sont vos prévisions concernant les ventes des voitures Renault ?

En Turquie, on compte 90 automobiles pour 1000 habitants, le potentiel reste donc élevé. Par ailleurs, 95 % des transports se font aujourd'hui par voie routière en Turquie, et l'automobile reste un moyen de transport dont on ne peut se passer. Au vu de ces chiffres, nous savons qu'il existe un réel potentiel d'évolution de nos ventes.

Comment Renault voit-il la voiture écologique de demain ?

Aujourd'hui, Renault fait partie des trois

premières marques automobiles ayant les émissions de CO2 les plus faibles d'Europe et, à court et moyen termes, notre objectif est d'être le leader européen dans ce domaine. Pour y parvenir, Renault mène ses recherches suivant deux axes : d'un côté la mise au point et la production de moteurs électriques et, de l'autre, des moteurs classiques de type diesel et essence plus écologiques.

De plus, les nouvelles motorisations Renault permettront de proposer des véhicules dont l'émission de CO2 est de 40 grammes inférieure aux automobiles actuelles.

En 2008, 65 % des Renault vendues avaient une motorisation diesel contre 35 % pour l'essence. Notre objectif est de faire en sorte que, d'ici 2015, on retrouve un équilibre entre ces deux types de motorisation à un niveau

qui se situerait entre 40 et 45 %, tandis que les moteurs électriques représenteraient 10 à 15 % des ventes.

Pour les moteurs des nouveaux modèles familiaux, l'émission de CO2 va se situer dans une fourchette de 100 à 120 grammes, ce qui représentera une baisse d'environ 25 %.

Que pouvez-vous nous dire de la part de marché des véhicules Renault en Turquie ?

Elle est importante en Turquie, concernant les véhicules de tourisme comme professionnels. Depuis 11 ans, Renault est la marque privilégiée dans le choix des véhicules de tourisme, et nous allons continuer à proposer des automobiles qui plaisent aux acheteurs. Notre objectif est de maintenir et préserver notre part de marché actuelle en Turquie.

* Propos recueillis par Hasan Latif

Pari réussi pour Porsche avec le nouveau Cayenne Diesel



Daniel Latif

Passionné de supercars, voitures de luxe et prestige qui excellent dans les performances, la sécurité et dans le plaisir de conduire, je vous présenterai l'actualité et les nouveautés automobiles puis partagerai avec vous mes impressions et coups de cœurs à bord de mes voitures préférées.

En adaptant le Porsche Cayenne avec un moteur diesel, les ingénieurs de chez Porsche ont vu loin. En effet, ce changement radical — qui risque d'effrayer les puristes — est une preuve d'anticipation au problème des taxes écologiques qui s'alourdissent au fil des années et permet au nouveau Cayenne d'échapper au super malus écologique. J'avoue qu'avant cet essai, j'avais de nombreux préjugés... Un diesel, une boîte automatique ? Serait-on en train d'assister à la décadence de Porsche ? Que nenni ! La marque de Zuffenhausen a tenu ses promesses : « Nouveau moteur, même esprit ». Embarquement à bord du 4x4 Porsche, je réveille le moteur V6 turbo diesel de 3,0 litres. Ronronnement sobre mais notoire à l'accélération. Le travail sur le son de l'échappement est tout simplement bluffant.

Du haut du très confortable siège, pour ne pas dire trône, je fus assez impressionné par l'énorme gabarit du SUV Porsche. En l'espace de quelques mètres, je prends mes aises... Une simple pression sur la pédale de l'accélérateur et on sent immédiatement le rugissement du moteur qui sommeille sous le capot. On domine l'environnement et les éléments, on est transporté par ce mélange de facilité de conduite et la sensation de puissance du turbocompresseur capable de fournir 240 chevaux.

Pour mon premier essai à Istanbul, pour Aujourd'hui la Turquie, je pars de chez mon concessionnaire, Doğuş Oto Etiler Porsche, situé côté européen, et me dirige vers le côté asiatique de la ville qui me tient très à cœur, direction le Pont du Bosphore. À 64 mètres au-dessus du détroit, je me laisse fasciner par la magnifique vue. Et c'est à cet instant que je comprends à quel point la conduite est agréable. Quel bonheur de condui-

re le Porsche Cayenne dans une ville qui allie histoire et modernité et qui relie les deux continents. Tellement agréable qu'on en oublie les soucis ; le stress du trafic routier s'éclipse au fil des kilomètres... Plus surprenant, on en oublie même que l'on est en train de conduire ! Pendant un moment j'avais l'impression d'être conduit par un chauffeur et que je pouvais par moments changer à souhait de direction sans le moindre effort. Je passe le péage et je me rends compte que j'ai traversé deux mondes en à peine deux minutes.

Toujours dans mon émerveillement de 'Porschiste', je parcours l'habitacle de la voiture et je découvre l'option Porsche Active Suspension Management (PASM) qui, grâce à la commande centrale, permet la régulation de la hauteur du véhicule ainsi que la force d'amortissement pour augmenter le plaisir de conduite. Vous avez le choix entre trois



programmes : « Confort », « Normal » et « Sport ». Je passe en mode « Sport »... La réaction du Cayenne ne se fait point attendre : l'agilité, le dynamisme et la sportivité sont accentués. Il me manquait quelque chose et après une courte réflexion, je m'aperçois que j'ai toujours l'envie de passer les rapports de vitesse... En effet, ma main droite se pose nonchalamment sur le levier de vitesse automatique et reste quelque peu frustrée. Qu'à cela ne tienne, le Porsche Cayenne est équipé de série de la boîte de vitesse Tiptronic à six rapports. Une simple pression sur les commandes du volant me permettent de passer les rapports quand bon me semble.

Le nouveau Cayenne, véhicule polyvalent, a une aptitude aussi bien pour le tout-terrain comme pour le quotidien. Il reste fidèle à l'esprit Porsche, le tout agrémenté d'un confort éminent et offre un côté spacieux doté de nombreux rangements, aussi bien à l'avant qu'à l'arrière. Le plaisir est partagé avec le copilote ainsi que les passagers qui disposent chacun de la possibilité de personnaliser, entre autres, leur confort.

*Merci à Doğuş Oto Etiler Porsche
Nispetiye Caddesi No: 85 Etiler / Istanbul
Tel : 0 212 263 81 30
* Daniel Latif*

Boutique Relma : la reliure à la française

La société Relma est l'un des spécialistes parisiens de la reliure de livres. Fondée il y a presque cent ans, la petite entreprise familiale — devenue depuis l'une des plus importantes sociétés de reliure en France — croit toujours en la magie des livres et en leur pérennité. Parce que les livres sont des objets parmi les plus nobles qui soient, Relma s'engage à les faire revivre pour qu'ils puissent continuer leur vie en ornant les plus belles bibliothèques de ce monde.

Nous avons rencontré le gérant de la boutique parisienne, Olivier Rungen, qui œuvre pour Relma depuis trente-cinq ans déjà et qui nous parle de cette passion pour la nostalgie des livres anciens.

En quoi consiste l'activité de la société Relma ? Qui sont vos clients ?

Nous sommes des fabricants de fournitures pour la reliure, la maroquinerie, l'encadrement et la décoration murale. À Paris, on trouve très peu de boutiques comme celle-ci. Avant pourtant, il y avait un certain nombre de boutiques semblables mais il s'agissait de revendeurs, pas de fabricants authentiques de cuir comme nous. Nos clients sont partout dans le monde. La Russie est néanmoins notre premier acheteur en ce qui concerne la clientèle étrangère. Mais la Turquie, la Slovaquie et le Japon viennent aussi souvent chez nous pour toutes sortes de reliures. Nous fournissons également des particuliers, des collectionneurs ou des bibliothèques pour leurs livres anciens. La bibliothèque nationale de France (BNF) est d'ailleurs notre plus important client local.

Ce sont donc des livres anciens que vous reliez essentiellement ?

Anciens oui, car les livres modernes ne sont plus reliés à proprement parler, mais tenus

par une colle spéciale. Parfois, tout de même, de nouvelles collections sortent des reproductions de livres anciens, reliés comme à l'époque. Dans ce cas, elles peuvent faire appel à nos services.

Quels matériaux utilisez-vous pour les reliures de livres anciens ?

Essentiellement du cuir, c'est le matériau le plus noble pour les livres de collection. On le traite avec une teinture végétale, pas de pigments artificiels. Nous utilisons également des nouveaux matériaux tels que la toile, fabriquée par un mélange de coton et de lin, moins chère pour les particuliers. Le cuir est essentiellement utilisé pour les bibliothèques, à la recherche de plus de noblesse. À cela, nous ajoutons une feuille de papier, faite à la main pour les plus nobles et à la machine pour les autres, qui servent à couvrir le verso de la couverture.

Et puis toutes nos couvertures sont de couleurs différentes, pour pouvoir les choisir en fonction de la couleur dominante du livre à relier. Une soixantaine de coloris sont donc à la disposition de mes clients et de leur volonté de création. Mais avec le temps et surtout avec la lumière du jour, les couleurs peuvent s'altérer lorsqu'il s'agit de cuir. C'est pourquoi les vrais passionnés entretiennent très régulièrement leurs livres reliés en cuir avec des produits spéciaux. Enfin, on ajoute souvent des motifs de reproduction de toutes les époques, du XVII^e au XIX^e siècles.

Quant au prix, il varie évidemment selon les produits utilisés. Cela va de 3,70 euros à 26,70 euros pour les plus chers, avec en moyenne un prix à 12,20 euros. Les reliures les plus chères sont en cuir et accompagnées d'un papier fait à la main et glacé avec une pierre d'agate.

Toutefois, le cuir reste la pièce maîtresse de notre travail. Nous sommes d'ailleurs réputés pour en fournir l'un des meilleurs.

Justement, d'où vient cette incroyable qualité de votre cuir ? Qui vous l'achète, à part les férus de livres et les bibliothèques ?

La qualité vient d'abord de la provenance. Nous nous fournissons en peau au Pakistan ou en Inde. Ce sont les meilleurs endroits sur Terre pour trouver une peau de cette qualité. Ensuite, on la travaille à la manière du XVII^e et du XVIII^e siècle dans notre usine située à Châteauroux, chose que nous sommes les seuls à faire. C'est pour cela que même de Turquie, on vient dans la boutique Relma pour découvrir et acheter les cuirs. Par ailleurs, Relma fournit beaucoup de maroquineries tels que Hermès, notre plus important client en la matière.

Vous devez donc fabriquer des quantités de cuir très conséquentes pour répondre à de telles demandes...

En effet, ce sont des tonnes de cuir que nous fabriquons régulièrement. Une dizaine de personnes travaillent rien qu'à la fabrication. Le cuir est finalement stocké dans un immense entrepôt à Montreuil avant d'être vendu.

Pouvez-vous nous parler de la formation pour le métier de la reliure ?

Absolument. Il existe trois écoles de reliures en France — l'Ecole Estienne à Paris, les Ateliers d'Or en Bourgogne et l'Atelier des Arts appliqués au Vésinet, en banlieue parisienne — ainsi qu'un grand nombre de cours particuliers. C'est un véritable passe-temps pour ceux qui sont passionnés par les beaux livres, mais un passe-temps qui coûte assez cher. Néanmoins, il est nécessaire de suivre



Olivier Rungen

ces cours si l'on veut apprendre la reliure car c'est très délicat. Au début, la reliure ne se fait pas avec le cuir mais avec la toile. Pour passer au cuir, il faut attendre de maîtriser presque parfaitement l'art de la reliure.

Souvent, après les écoles, on maîtrise suffisamment la reliure pour s'installer, comme je l'ai fait. Chaque année en France, une dizaine de nouveaux relieurs s'installent et dans chaque ville, on compte environ trois ou quatre boutiques de reliure.

Quel avenir prédiriez-vous à ce métier ?

Un futur plutôt prometteur car cela se développe aussi bien en France qu'à l'étranger. Les passionnés de reliure d'autres pays viennent étudier en France car nous sommes le pays qui a su, au sortir de la seconde Guerre Mondiale, sauver les livres rescapés par la reliure et ainsi, créer un véritable art autour de cette réfection. Les étrangers viennent donc ici pour faire de la reliure « à la française ». Cette reconnaissance est très valorisante pour ce métier qui se pratique avec une passion dévorante et une volonté indestructible de rendre les livres éternels.

** Propos recueillis par Marine Deneufbourg*

L'âge d'or de la « littérature turque » en France

Les éditions *Actes Sud* sont connues depuis longtemps pour être les spécialistes de la publication d'œuvres étrangères en France. Et depuis quelques années maintenant, la Turquie peut elle aussi exporter ses plus belles œuvres dans l'hexagone grâce à la création d'une collection, *La Bibliothèque turque*. *Actes Sud* a, pour cela, fait appel à un universitaire turc, Levent Yılmaz. Durant sept ans, il a mis toute son énergie à faire connaître aux Français la littérature turque et par là même, la Turquie moderne. Aujourd'hui, c'est Timour Muhidine qui a repris le flambeau. Un homme simple, amoureux de la littérature, qui nous explique ce qui l'a entraîné à devenir le nouveau directeur de la *Bibliothèque turque* : « Je suis d'origine turque par mes grands-parents paternels mais je suis né et ai vécu en France. Je ne parlais pas un mot de turc jusqu'à ce que je décide d'explorer mes racines en apprenant cette langue

et en faisant d'elle ma spécialité ». Une nouvelle passion qui va amener Timour Muhidine à se lancer dans la traduction d'œuvres littéraires. « J'aimais vraiment la littérature et c'est ce qui m'a poussé à traduire des livres turcs en français. J'ai notamment traduit Nedim Gürsel pendant un certain temps. Dès que l'on m'a proposé de remplacer Levent Yılmaz et de travailler chez *Actes Sud*, j'ai mis la traduction de côté pour me consacrer à la politique éditoriale de la *Bibliothèque turque* », nous raconte-t-il.

Il faut dire que sa connaissance de la littérature turque et de sa langue était de bon augure pour *Actes Sud*. La Turquie avait

encore trop peu de place dans les librairies françaises jusqu'au milieu des années 1990. Nazim Hikmet et Yaşar Kemal ont été les premiers à être traduits en français, puis sont venus Ohan Pamuk et Nedim Gürsel, les deux auteurs qui ont consacré la littérature turque en France. A partir de là, les éditeurs français ont commencé à prendre en considération les œuvres turques qu'ils ignoraient jusqu'alors. « Les maisons d'édition françaises ont découvert que c'était une littérature de qualité », nous explique Timour Muhidine. Mais c'est surtout l'État turc qui a su faire la promotion de ses belles lettres en permettant à son ministère de la culture

C'est surtout l'État turc qui a su faire la promotion de ses belles lettres en permettant à son ministère de la culture de faire de la publicité à l'étranger.

de faire de la publicité à l'étranger et en envoyant des agents littéraires turcs armés de livres à vendre en Europe. Nos voisins européens ont eux aussi surfé sur la vague turque dans le domaine littéraire, mais à un niveau toutefois moindre par rapport à la France. Seuls les Allemands comptent un nombre important d'œuvres turques dans leurs librairies. « La littérature turque en Allemagne a quelque chose de négatif contrairement à la France », nuance cependant M. Muhidine. « Pour les Allemands, les Turcs sont tous des immigrés et leurs œuvres sont perçues comme de la littérature de 'balayeurs' ». Les éditeurs français ont su préserver le caractère initial de la littérature turque sans le dégrader. Néanmoins, une partie de l'œuvre turque est laissée à l'abandon. « Les maisons d'édition attendent surtout qu'on leur présente des jeunes auteurs. Chez ceux du XX^{ème} siècle, la génération d'avant, les Français intéressés se font trop rares »,

explique cet ancien traducteur. « Chez *Actes Sud*, ils me font confiance dans le choix des œuvres et acceptent que je leur présente quelques bons auteurs classiques du XX^{ème} siècle », continue-t-il. Il est sûr qu'un jeune auteur est un bien meilleur investissement, il pourra écrire d'autres œuvres plus tard et il pourra être présenté au public comme un futur grand écrivain. La littérature venue de Turquie connaît donc un essor considérable depuis presque quinze ans, essor qui n'est pas prêt de s'arrêter. Aujourd'hui, un auteur turc vend entre 3000 et 4000 exemplaires de son livre lorsqu'il est édité chez *Actes Sud*, mais Timour Muhidine nous avoue qu'il veut aller encore plus loin et passer à la vitesse supérieure. « Nous cherchons à faire connaître encore davantage les auteurs turcs pour espérer atteindre les 5000 voire les 10 000 exemplaires vendus », nous confie-t-il. M. Muhidine compte explorer tout le marché littéraire turc pour trouver les perles qui feront le succès de la collection. « Le processus de sélection d'une œuvre destinée à être traduite en français puis publiée chez *Actes Sud* est très précis », nous explique-t-il. Il s'agit d'abord d'aller sur le terrain en Turquie afin de voir les éditeurs, de repérer les nouveautés, les succès puis, d'effectuer une fiche de lecture sur les œuvres potentiellement exploitables. Cette fiche sera ensuite destinée à convaincre la maison d'édition de faire traduire et de publier l'œuvre. « Certains livres peinent à convaincre lorsqu'ils

Les éditeurs français ont su préserver le caractère initial de la littérature turque sans le dégrader. Néanmoins, une partie de l'œuvre turque est laissée à l'abandon.



Timour Muhidine

sont publiés chez de petits éditeurs. Car évidemment, le succès attire le succès. Et si un livre peu connu, mais très bon, est présenté à *Actes Sud*, la difficulté de persuasion sera plus importante que pour un livre qui a déjà fait ses preuves », nous avoue-t-il. Pour autant, les best-sellers ne font pas plus recette que les livres plus classiques pour M. Muhidine. « Je ne suis pas amateur de best-sellers mais plutôt de bonne littérature. Mais si j'ai la possibilité de faire publier un best-seller turc qui se vendra certainement bien en France, je pourrai utiliser les bénéfices au profit de l'édition de bons livres plus modestes », nous dit-il. Notons que d'autres aides existent pour subvenir aux besoins de la collection. La plus importante est l'aide du ministère turc de la culture. « L'aide que nous octroie le ministère s'appelle TEDA et a vu le jour en 2005. Elle couvre une partie des frais de traduction à un niveau très généreux », affirme Timour Muhidine.

Ces aides pourront contribuer à mettre la Turquie à l'honneur dans les bibliothèques étrangères et aider les jeunes auteurs à se créer une carrière internationale.

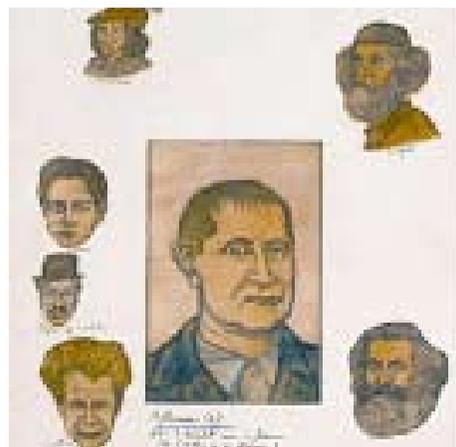
* Marine Deneufbourg



Des moments forts de la rentrée culturelle à Istanbul

Tout au long du mois de septembre, la ville d'Istanbul sera animée par diverses activités culturelles comme des concerts, des expositions picturales - notamment d'art moderne - faisant vivre aux passionnés d'art, des moments inoubliables chargés d'émotion et de découvertes.

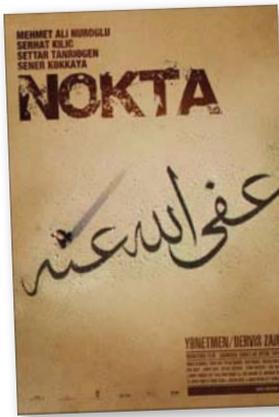
Du 12 septembre au 8 novembre, la 11^{ème} Biennale Internationale d'Istanbul pour les fervents passionnés d'art. Celle-ci, à travers des centaines de manifestations artistiques venues du monde entier, se posera la question « De quoi vit l'homme ? », tirée de L'Opéra de Quat'sous de Brecht.



Le Central Istanbul et l'Institut français à Istanbul proposent du 13 septembre au 28 février une exposition retraçant l'œuvre de l'un des artistes les plus singuliers du XX^e siècle : Yüksel Arslan. Né à Eyüp en 1933, il s'installe à Paris en 1961 après avoir été invité par André Breton, le maître du surréalisme. L'exposition, composée de plus de 500 œuvres, comprend également des textes, des photos et des enregistrements.

Il y aura aussi le premier spectacle de la tournée des Ballets de Bolchoï, la prestigieuse compagnie de ballet russes, qui aura lieu le 20 septembre à Istanbul. Plusieurs spectacles légendaires comme Carmen, Don Quichotte, Lac Des Cygnes seront mis en scène par des ballets de réputation mondiale, au Palais international des Congrès et des Expositions de Lütfi Kırdar.

Du 23 au 26 septembre, l'Institut français organise chaque soir la projection des films de Derviş Zaim, figure majeure du cinéma turc. Seront ainsi présentés, entre autres, « Filler ve Çimen », « Çamur » et « Nokta ».



L'exposition temporaire d'une œuvre de Bedri Baykam au Consulat français

Le mercredi 29 juillet s'est déroulée au Consulat français une petite réception. Celle-ci avait pour but de célébrer dignement l'exposition temporaire d'une œuvre du grand artiste turc Bedri Baykam, dans le cadre de la Saison Turquie en France. Cette œuvre, en quatre dimensions, est intitulée Haliç 1, (La Corne d'Or).

Le cocktail a débuté en fin d'après-midi, dans la cour intérieure du Consulat. Mme la Consul, Christine Moro, a chaudement remercié l'artiste Bedri Baykam pour le prêt de son œuvre. Ce dernier a d'abord évoqué les souvenirs qui le lient aux murs du Consulat, ceux-ci ayant abrité le lycée français Pierre Loti où l'artiste a passé son baccalauréat. L'artiste a ensuite tenu à saluer l'initiative de Mme la Consul et s'est félicité de l'ouverture de la Saison Turquie en France, qui va sans aucun doute permettre de renforcer encore plus les liens d'amitié qui lient les deux pays. Cette amitié, a-t-il précisé, permet de surpasser les tensions politiques qui peuvent parfois surgir entre Paris et Ankara. Enfin, Mme la Consul nous a conviés à venir admirer l'œuvre elle-même.

Celle-ci a été accrochée dans l'escalier menant aux bureaux du Consulat, et, ainsi que l'a souligné son auteur, cet emplacement

permet de la mettre en valeur de la façon la plus efficace. La couleur du mur s'accorde en effet parfaitement à celles du tableau, et le fait de pouvoir observer l'œuvre de différents points de vue suivant la marche d'escalier sur laquelle on se trouve permet d'apprécier à sa juste valeur son aspect quadridimensionnel. Ce sont ces quatre dimensions qui font l'originalité et la richesse du tableau. Sur un fond symbolisant la Corne d'Or, plusieurs éléments se superposent, représentant ainsi la vie stambouliote à travers les âges. On y découvre ainsi une femme sur un tapis volant côtoyant un homme en costume traditionnel, et si l'on se déplace un peu vers la gauche, on peut alors voir apparaître un bâtiment évoquant l'époque moderne d'Istanbul.

On comprend alors que le qualificatif quadridimensionnel s'applique non seulement à la façon dont l'œuvre a été composée, mais également au voyage dans le temps qu'elle nous amène à faire. La réception s'est poursuivie dans la cour du Consulat autour d'une coupe de champagne, et chacun a pu féliciter Bedri Baykam pour son œuvre pour le moins intéressante et très poétique.



Bedri Baykam

* Camille Longépé

Université de Galatasaray : la priorité de réafficher une politique francophone claire

(Suite de la page 1)

Sous l'impulsion du Président Ethem Tolga, Hélène Zajdela, Présidente adjointe de la prestigieuse université francophone Galatasaray d'Istanbul, met tout en œuvre pour confirmer la réputation de cette université. C'est dans son bureau qu'elle nous présente cet établissement, la nécessité de revoir son mode de fonctionnement et les efforts pour renforcer la francophonie en son sein.

Construite sur les rives européennes du Bosphore dans un ancien palais ottoman, l'Université Galatasaray est la seule université publique francophone de Turquie. Née d'un accord de coopération franco-turc entre les présidents Turgut Özal et François Mitterrand, elle voit le jour en 1992 dans le but de poursuivre l'enseignement francophone déjà dispensé au lycée Galatasaray. Depuis la création de l'université, ce sont déjà 2699 étudiants qui ont été diplômés de cet établissement. Chaque année, 420 étudiants intègrent l'université. La moitié des étudiants sont recrutés d'après les résultats obtenus au concours national ÖSS. Pour l'autre partie, le recrutement se fait par concours interne, réservé aux établissements francophones (25% pour le lycée Galatasaray et 25% pour les autres lycées francophones de Turquie). Seuls les meilleurs étudiants sont acceptés dans cette université. Comme le dit Héléne Zajdela, les élèves reçus au concours d'entrée de l'université Galatasaray constituent « l'élite de l'élite ».

L'université propose un enseignement très varié. Cinq facultés la composent : communication, droit, ingénierie et technologie, sciences économiques et administratives et enfin sciences et lettres. Pour les étudiants non francophones, il est indispensable de passer par l'apprentissage du français. La connaissance du français est un atout considérable en Turquie notamment dans la recherche d'un emploi. Par ailleurs, l'enseignement de l'anglais est également obligatoire. Tous les étudiants de Galatasaray quittent donc l'université en étant trilingues.

Même si Galatasaray fait partie des meilleurs établissements supérieurs du pays, il était nécessaire de revoir le mode de fonctionnement de l'université. Jusqu'à présent, les études se faisaient en six ans. Pour les étudiants non francophones, la première année d'études était consacrée à l'apprentissage du français. Une deuxième année de préparation, celle-ci destinée à tous les étudiants, complétait cet enseignement en y ajoutant une initiation aux sciences sociales. Quand on accueille les meilleurs étudiants du pays, il est essentiel de proposer un enseignement en adéquation avec leur niveau. Un cursus universitaire de six ans finissait par jouer en la défaveur de l'université. Face à la concurrence des autres universités stambouliotes, Galatasaray devait absolument revoir son fonctionnement. C'est pourquoi le recteur de Galatasaray, Ethem Tolga, a développé l'idée d'une refonte du cursus universitaire. L'objectif premier était de réduire la durée des études à l'université tout en améliorant la qualité de l'enseignement et le goût des étudiants pour le français.

C'est le défi que l'équipe de l'université s'est fixée dès le mois de mai 2008. Après un an de réflexion menée par une commission interne (composée des doyens des fa-

cultés, des vices recteurs, des directeurs des départements et de professeurs de français) l'enseignement à Galatasaray a été revu. Le 6 mars dernier lors de la réunion du Comité paritaire, la réforme de l'université a été actée. Il n'y aura plus qu'une seule année de préparation à l'entrée à l'université, ce qui réduit le cursus universitaire à une durée de cinq ans. On passe de 18 heures de cours par semaine à 24 pendant la première année. Bien sûr, on pourrait craindre une baisse de la qualité de l'enseignement du français avec cette réforme. Pour palier ce risque, les programmes de première année universitaire ont été modifiés. Il a fallu intégrer six heures de cours de français, ainsi que les cours qui étaient normalement dispensés en deuxième année de préparation. Les cours de langue continueront donc d'être dispensés aux étudiants en première année de licence, en complément de leurs matières universitaires ce qui n'était pas le cas jusqu'à présent. « C'est la première fois que la maîtrise du français entre en jeu dans le diplôme de Galatasaray » nous confie Héléne Zajdela.

Mais l'amélioration du système universitaire de Galatasaray passe également par les professeurs de l'université. Un des points importants de la réforme est l'obligation pour tout étudiant de l'université Galatasaray de suivre au moins la moitié de ses cours en langue française. Jusqu'à présent, sous la pression des étudiants, grande était la tentation pour les 90% de professeurs turcs de dispenser leur cours en turc. D'autant plus que l'enseignement en français représente pour eux une difficulté supplémentaire, « un véritable effort ». Bien souvent, ils finissaient par céder et acceptaient de dispenser leurs cours dans leur langue maternelle. « Fondamentalement, il n'est pas naturel pour un professeur turc de dispenser un cours en français à des étudiants turcs ». Il importe donc de mettre en place une sorte de soutien aux jeunes universitaires turcs. Préparer un cours dans une langue qui n'est pas la leur est d'une grande difficulté. L'idée est donc de mettre en place une sorte de tutorat. Les professeurs français seront chargés d'aider leurs collègues turcs qui démarrent dans la profession à préparer leurs cours dans la langue de Molière.

Plus que le simple apprentissage du français, ce qui semble désormais essentiel, c'est le renforcement de la francophonie à Galatasaray. Comme le dit Héléne Zajdela, il s'agit de « réafficher une politique francophone claire ». Les étudiants doivent trouver un sens et une motivation à cet apprentissage de la langue française. C'est pourquoi il est essentiel d'accorder une place plus importante à la découverte de la culture française. Pour cela, l'université bénéficie d'un atout de taille. Chaque année, Galatasaray reçoit une centaine d'étudiants Erasmus francophones venant en majorité

de France mais aussi de Belgique, d'Espagne, d'Italie et de Suisse. Jusqu'à présent, les rapports entre étudiants turcs et Erasmus étaient assez peu développés. L'idée est donc de renforcer les liens entre turcs et étrangers, notamment par le biais des associations. Ces dernières étaient jusqu'alors uniquement fréquentées par les étudiants turcs. Dès la rentrée, elles seront également invitées à accueillir les étudiants Erasmus. Par conséquent, le français en deviendra la langue de base. 100 étudiants étrangers chaque année à Galatasaray, cela signifie aussi et surtout 100 étudiants de l'université Galatasaray en Europe pendant un an. Chaque année, les étudiants de l'université ont l'opportunité de partir étudier dans un pays européen. Jusqu'à présent, tout élève pouvait postuler au programme Erasmus. Depuis la réforme du mois de mars, l'acceptation d'un dossier est soumise à l'obtention du DELF B2 (certificat de français, équivalent du TOEFL anglais). La perspective de l'année à l'étranger crée une motivation supplémentaire chez les étudiants dans l'apprentissage du français. Un avant-goût de cette année Erasmus a également été prévu pour les jeunes élèves de classe préparatoire. L'amélioration du niveau de français des étudiants se fera essentiellement par les voyages. À terme, l'équipe de Galatasaray souhaite faire en sorte que tous les étudiants de l'université aient l'opportunité de partir en France avant la fin de leur première année à la



Héléne Zajdela

faculté. Enfin, le renforcement de la francophonie passe aussi par l'organisation d'événements culturels francophones au sein même de l'université. Dans ce cadre, on peut notamment mentionner le festival de la Corne d'Or, festival de chansons françaises organisé chaque année à l'université depuis 2006.

Pour cette rentrée scolaire 2009, c'est donc un renforcement de la francophonie qui devrait s'opérer à Galatasaray. Cela se traduira surtout par le choix des enseignements dispensés, mais aussi à travers l'organisation d'événements culturels francophones au sein même de l'université et en collaboration avec l'Institut Français. Toutefois, la période de transition risque d'être assez difficile. En effet, les effectifs en première année de faculté seront multipliés par deux pour la rentrée 2009. Un choc démographique que les professeurs vont devoir apprendre à gérer. Dans l'attente des premiers résultats de cette opération, il ne nous reste plus qu'à souhaiter bon courage à toute l'équipe pédagogique de Galatasaray ainsi qu'aux étudiants de l'université.

* Propos recueillis par Fanny-Laure Thomas



Un monde, des mondes, TV5MONDE (s)

TV5MONDE

Quand les milieux d'affaires franco-turcs distinguent la directrice et son équipe de l'agence Turkish Airlines à Paris...

Depuis deux ans, Turkish Airlines est membre de la Chambre de commerce franco-turque à Paris (CCFT). Le 20 août dernier, son président, Monsieur Selçuk Önder, a remis une plaquette honorifique à Nazan Erol, la directrice de l'agence Turkish Airlines à Paris. Pour M. Önder, cette remise de plaquette est



l'occasion de remercier ce brillant manager et son équipe qui contribuent efficacement aux relations économiques franco-turques en développant le corridor qui relie les deux pays. Nous avons voulu également la soutenir dans son action car Turkish Airlines n'est pas uniquement l'une des plus grandes compagnies aériennes de l'Europe : Elle est aussi la vitrine et l'image en amont de la qualité et

de l'hospitalité de la Turquie (Turquality) en France. Une marque prestigieuse et visible dont nous sommes très fiers.

Très touchée, Nazan Erol a précisé que la collaboration avec la CCFT de Paris a pour objectif d'être à l'écoute des demandes des milieux d'affaires franco-turcs, aussi bien pour le transport des passagers que pour le fret. C'est en partie grâce à cette collaboration que le nombre de vols quotidiens entre Paris et Istanbul a doublé (quatre au lieu de deux par jour), et que les fréquences des vols au départ de Nice et de Lyon vers Istanbul ont augmenté cet été afin de passer à des vols quotidiens pour Nice et quasi biquotidiens pour Lyon. Dès le mois d'octobre, Turkish Airlines va également ouvrir une ligne directe Paris - Antalya (ville balnéaire très touristique et capital du golfe en Méditerranée) deux fois par semaine. Notre direction en Turquie examine avec beaucoup d'intérêt les avis et les études de la CCFT concernant le lancement de nouvelles lignes, surtout dans le sud de la France, pour répondre aux besoins des acteurs économiques turcs. Nous pouvons donc affirmer que la collaboration entre Turkish Airlines et la CCFT de Paris est éminemment fructueuse pour les relations franco-turques.

Une sélection des émissions de TV5 Monde Europe – Septembre 2009

Documentaires

Un diplomate français à Santiago (1973-1976)

Mardi 11 septembre 1973. Roland Husson, conseiller culturel de l'Ambassade de France à Santiago assiste au coup d'État de Pinochet. Il fait de l'ambassade un lieu de protection pour de nombreux écrivains, poètes et universitaires. Le 7 septembre à 16h30.

Les baleines de l'Atlantide

Embarquez à bord du trois-mâts Belem à la recherche de l'énigmatique et fascinant cachalot, dans l'archipel des Açores. Le 18 septembre à 12h30.

Fictions

Les amants du Flore

Le 18 septembre à 14h00. 1929. Simone de Beauvoir termine 2^{ème} du concours de

l'agrégation de philosophie et devient la plus jeune agrégée de son temps. Un seul la devance, Jean-Paul Sartre. Leur rencontre va donner naissance à l'un des couples les plus célèbres et les plus provocateurs de la littérature française. Téléfilm biographique - Réalisé par Ilan Duran-Cohen en 2006, avec Ana Mouglaïs, Lorant Deutsch

Films

Uranus

Le 3 septembre à 21h00 Printemps 45. Dans une petite ville de province largement détruite par les bombardements, on devrait se réjouir que la guerre soit enfin terminée. Mais entre les communistes et les « collabos », la paix a bien du mal à revenir dans les esprits...

Réalisé par Claude Berri en 1990, avec Michel Blanc, Gérard Depardieu

Les assassins de l'ordre : Le 13 septembre à 21h00

Un juge d'instruction, Bernard Level, a pour mission d'enquêter sur la mort d'un homme, un certain Saugeat, survenue dans le commissariat de police, après son interrogatoire. Persuadé de la responsabilité de certains policiers, il met en marche une enquête minutieuse qui a pour résultat la comparution d'un commissaire et de ses inspecteurs en cour d'assises.

Réalisé par Marcel Carné en 1970, avec Jacques Brel, Catherine Rouvel, Bobby Lapointe.

À l'attention des téléspectateurs de TV5MONDE

À compter de 1er août 2009, TV5 Monde sera accessible dans l'offre numérique de Turksat, et quittera l'offre analogique dans laquelle elle se trouve actuellement. Pour continuer à recevoir TV5MONDE Europe, veuillez dès aujourd'hui contacter Turksat en appelant le 444 0 126.

Vous pouvez aussi consulter le site internet de leur nouveau service numérique Teledunya : www.teledunya.net TV5MONDE Europe reste par ailleurs disponible dans l'offre satellitaire de Digiturk, ainsi qu'en clair directement sur le satellite Hot Bird 6 13° ouest et Astra 1E 19° est.

Pour en savoir plus sur la réception via Digiturk... www.digiturk.com.tr

Pour en savoir plus sur la réception en clair via satellite, rendez-vous sur la rubrique réception du site de TV5MONDE : www.tv5monde.com/TV5Site/reception/accueil.php

La Guerre des Juifs de Flavius Josèphe mis en scène par Amos Gitai : un résultat mitigé



C'est un spectacle qui a fait couler beaucoup d'encre : « La Guerre des fils de lumière contre les fils des ténèbres », mis en scène par le cinéaste israélien Amos Gitai. En se fondant sur le texte de l'historien Flavius Josèphe (38-100), la pièce raconte la guerre des Romains contre les juifs et la destruction du premier état hébreu de l'Histoire. Et si cela ne suffit pas à éveiller la curiosité, il faut alors rajouter que le rôle-titre est tenu par Jeanne Moreau, qu'il est inutile de présenter ici.

Le spectacle a d'abord fait l'ouverture du 63^e Festival d'Avignon, puis il est parti pour une tournée internationale dans le cadre du réseau KADMOS, qui réunit quatre festivals notoires du spectacle vivant dans le bassin méditerranéen. Outre Avignon, on compte également le festival d'Athènes Épidaure, le festival grec de Barcelone et enfin le festival international de théâtre d'Istanbul.

C'est ainsi que le 31 juillet, un petit nombre de chanceux ont pu pénétrer dans la forteresse de Rumeli pour assister à ce spectacle, présenté comme un prélude à l'intronisation d'Istanbul au rang de capitale européenne de la culture, en janvier 2010.

La soirée s'annonçait prometteuse : le lieu, magnifique et grandiose, s'accordait parfaitement au thème de la pièce. Aux côtés de Jeanne Moreau, il y avait le célèbre comédien turc Cüneyt Türel, mais aussi une palette d'artistes, comédiens et musiciens, venus de France et d'Israël. Enfin, le texte en lui-même était fascinant : *La Guerre des*

Juifs de Flavius Josèphe est le seul document qui retrace l'histoire de ce conflit, et le parcours de son auteur est des plus surprenants. Né juif, passé à l'Empire Romain lors de la destruction du Temple par Titus et devenu le protégé de l'Empereur, il a pu observer le conflit des deux côtés et en fournir une description détaillée qui ne laisse pas de doute sur la volonté d'extermination des Romains à l'égard des Juifs.

En dépit de tous ces éléments de bon augure, on ne peut pas dire que le spectacle fut à la hauteur des attentes de chacun. Malgré sa voix envoûtante, Jeanne Moreau butait sur son texte ; son partenaire Cüneyt Türel avait le sien à la main. On a pu regretter également le fait que, si les interventions en français étaient traduites en turc, les tirades turques, elles, ne l'étaient pas. Enfin, il est regrettable qu'Amos Gitai ait voulu insister de façon si pesante sur l'analogie douteuse que l'on pouvait faire avec la situation actuelle du Proche-Orient ; il aurait été plus intéressant de s'attacher à vouloir présenter la situation géopolitique du I^{er} siècle pour ce qu'elle était.

On ne saura bien sûr reprocher au metteur en scène la pluie qui a malheureusement gâché la fin du spectacle ; il faut cependant espérer que la pièce, que Jeanne Moreau décrit dans une interview comme une construction « évolutive et mobile », parvienne à combler ses lacunes d'ici sa prochaine représentation au théâtre d'Épidaure, à Athènes.

* Jeanne Alexandre

Le périple incroyable de Patrick Malandain

C'est un projet qui paraît fou : rallier Montvilliers, en Normandie, à Istanbul. En tout, 3 320 Kms parcourus à la force des jambes. L'homme qui se cache derrière cette aventure, c'est Patrick Malandain.

À 49 ans, Patrick Malandain n'en est pas à son premier périple. En 2007, il court du Havre à Agen en 13 jours. L'année suivante, il reprend la route jusqu'à Barcelone. Déjà, une idée mûrit dans l'esprit du sportif : passer la barre des 3 000 Kms en traversant l'Europe.

Le projet se concrétise rapidement : itinéraire, équipement, sponsors, etc. Outre le fait de se surpasser, Patrick Malandain souhaite se faire le héraut de valeurs morales : la volonté, l'authenticité de l'effort, la sauvegarde de l'environnement.

Le 6 juin, Patrick Malandain s'élance donc de Montvilliers. Les premiers jours sont difficiles : douleurs, baisses de moral... Le coureur doit faire comprendre à son corps qu'il va falloir fournir le même effort chaque jour.

Bien sûr, Patrick n'est pas seul ; il est accompa-

gné par Fabienne, son épouse, qui le suit en camping-car et assure la logistique. Les soutiens sont nombreux, c'est une aide morale pour le coureur.

La course se poursuit. Petit à petit, Patrick Malandain parvient à mieux gérer sa course afin d'atteindre les 60 Kms quotidiens. Il traverse l'Allemagne, la Bohême et la Slovaquie, puis la Roumanie qui s'avère éprouvante, de par la chaleur étouffante et la présence de chiens errants. C'est ensuite la Bulgarie, décrite par Fabienne Malandain comme un coin de paradis.

Enfin, c'est l'arrivée à Istanbul. L'aventure se termine, après 53 jours de course.

* Camille Longépé



Le voyage hispanique et gastronomique d'un chef turc



Il y a quelques jours, nous sommes allées déjeuner au Fauna, petit restaurant de Moda, où la nourriture est délicieuse et l'accueil agréable. Là-bas, nous avons pu discuter avec le cuisinier, Eser Ispartalı. Celui-ci nous a raconté que récemment, il avait passé quelques jours de vacances en Espagne. Bien sûr, ce n'étaient pas des vacances ordinaires ! Eser Ispartalı est en fait parti à la découverte des hauts lieux de la cuisine espagnole. Son enthousiasme étant très communicatif, nous avons décidé de faire partager à nos lecteurs un peu de son itinéraire gastronomique.

C'est en visionnant le DVD intitulé « Spain, on the road again » du chef cuisinier américain Mario Batali que Eser Ispartalı a eu envie de partir à la rencontre de la gastronomie hispanique et de ses apôtres. Il a alors imaginé un parcours rythmé par la visite de restaurants, de marchés ou d'épicerie fines, entre Barcelone et Madrid. En voici les escaliers les plus mémorables.

Son périple commence à Barcelone, capitale catalane au rayonnement international, célèbre pour son atmosphère festive, ses nuits enivrantes et pour ses tables où l'on fait très bonne chère. Eser Ispartalı s'est d'abord dirigé vers la chocolaterie d'Oriol Balaguer. C'est un pâtissier très célèbre chez les amateurs de douceurs chocolatées, et il est présent non seulement en Espagne, mais aussi à

Tokyo. Du design du magasin jusqu'à celui des chocolats, on peut s'apercevoir qu'ici, tout a été pensé jusqu'au moindre détail. Bien sûr, les produits y sont chers, mais on peut se laisser tenter par une petite boîte surnommée « The Best Six » : celle-ci contient six chocolats, chacun fourré d'une ganache différente, mais tous procurant le même plaisir.

Eser Ispartalı nous emmène ensuite au Farga, une autre pâtisserie située dans la Avenida Diagonal, à deux pas de la célèbre Casa Milà de l'architecte Antonio Gaudí. Ici, les baguettes côtoient les viennoiseries en tout genre, du pain au raisin au croissant au beurre. Les pâtisseries, elles, sont à se pâmer ; n'est-ce pas là que notre cuisinier nous a avoué avoir mangé le mille-feuille de sa vie ?

Intéressons-nous à présent aux restaurants, et en premier lieu, à celui des Carmelitas. Ici, le chef cuisine de la même manière qu'Eser Ispartalı au Fauna ; les légumes, la viande, tout est acheté le matin en fonction des arrivages au marché de la Boqueria, dont nous parlerons plus tard. Les produits frais sont ensuite accommodés de manière différente chaque jour.

Vient ensuite la Paradeta, un restaurant de fruits de mer situé à côté du Barrí Gòtik, le quartier médiéval de Barcelone. Dans cet établissement sans aucun serveur, le client vient choisir le poisson ou les fruits de mer qui lui font envie, puis il attend qu'on appelle son numéro depuis les cuisines. Il peut alors aller chercher son assiette fin prête pour la dégustation. C'est un endroit extrêmement sympathique, à condition bien sûr d'y trouver une table...



Enfin, Eser Ispartalı nous conduit dans un des meilleurs restaurants de la ville : Inopia, tenu par le frère du célèbre chef Ferran Adria. Ici, obtenir une table relève de l'exploit ; mais si vous réussissez à passer les barrières qui délimitent la file d'attente, vous serez récompensé de vos efforts. Si l'endroit paraît simple, ce qu'on trouve dans les assiettes est bien supérieur à tout ce qu'on peut manger dans les auberges de Barcelone. Prenons l'exemple des patatas bravas, ces pommes de terres sautées avec des tomates, de l'ail et du piment. On en trouve dans chaque bar à tapas de la ville, mais aucunes n'égale celles qu'on peut déguster à l'Inopia. Et que dire du pan con tomato, ces tranches de pain frottées d'ail et de tomates ! Un régal.

Lorsque vous êtes rassasié, il ne vous reste qu'à descendre les Ramblas, l'avenue la plus

représentative de l'esprit barcelonais. En chemin, prenez le temps de flâner dans le marché couvert de la Boqueria et d'admirer les étals de charcuteries, de fruits et de légumes et de poissons. Plus loin, arrêtez-vous

au musée du Chocolat, où l'on apprend, entre autres choses, l'histoire de l'arrivée du chocolat en Europe. À l'entrée, lorsque l'on paye sa place, on reçoit en échange une petite tablette de chocolat où l'on peut lire « Ticket on it » ; toutefois, ce ticket chocolaté ne constitue pas une grande expérience gustative !

Ici s'arrête la visite de Barcelone. Vient ensuite celle de Madrid, ville au rythme trépidant, qui vit entre les courses de taureaux, les processions religieuses et les nuits enfiévrées



de la place de la Puerta del Sol. À Madrid, Eser Ispartalı s'est arrêté à la Casa Minga, un endroit vieux de plusieurs dizaines d'années. On peut y boire du cidre produit par la maison, et les plats à base de poulet rôti y sont délicieux.

Si vous êtes amateur d'authenticité, préférez manger à la Bola, où l'on sert depuis six générations le cocido, un plat typiquement madrilène. Voilà comment les choses se déroulent : chacun a devant soi une petite marmite en terre cuite. On y sert une soupe qui s'avère être le bouillon du plat de résistance. Une fois la marmite vidée, elle est remplie une seconde fois avec la viande et les légumes, tout cela constituant une sorte de pot-au-feu à l'espagnole. Les madrilènes ne s'y trompent pas, et il vaut mieux réserver sa table pour ne pas faire chou blanc.

Nous voici enfin au terme de cet itinéraire riche en découvertes gastronomiques. Le carnet Moleskine, noir de l'encre d'Eser Ispartalı, a été feuilleté, déchiffré et étudié, et nous aussi, nous avons l'impression d'avoir fait un beau voyage et d'avoir réellement goûté à toutes ces nouvelles saveurs. Peut-être retrouverons-nous bientôt, dans les assiettes du Fauna, un peu de cette appétissante expérience espagnole.

* Camille Longépé

Une nuit hongroise à Istanbul



* Aysé Biyan

Le journal *Aujourd'hui la Turquie* était invité à la réception donnée par la Consule générale de Hongrie, Mme Maria Szekely. J'ai voulu vous faire partager cette expérience unique, à la fois chaleureuse et conviviale. Une découverte culinaire exceptionnelle.

La Consule générale de Hongrie a partagé avec nous une très jolie table où nous avons pu découvrir des plats qui nous étaient pour la plupart inconnus. J'ai été très touchée lorsque la Consule, très souriante, nous a raconté quelques souvenirs de sa vie hongroise.

Je voudrais partager avec vous tout ce que j'ai pu goûter et apprécier ce soir-là : tout d'abord, nous avons pu apprécier la *kaposzta* (*kapuska* en turc), plat hongrois fait de chou blanc, ainsi que le fois gras enroulé dans du bacon. La crème jaune préparée dans le blanc des oeufs durs attirait agréablement l'oeil. Pour ce qui est des plats chauds, nous avons pu déguster des morceaux de poulet frits et marinés, des champignons cuits au four, du *pörkölt*, qui est une sorte de kebab haché, mais aussi du riz et de savoureuses crêpes fourrées de viande, de sauce béchamel et de courge. Pour les amateurs de plats froids, il y avait des salades de toutes sortes.

Mais l'une des meilleures spécialités qui nous ont été servies était sans conteste la tarte nappée de chocolat, avec de la marmelade et de la noisette. Bien entendu, le célèbre mille-feuille hongrois était présent.

Alors que chacun se délectait des saveurs et des arômes qui nous étaient offerts, l'alcool fit son entrée. Ce n'était pas n'importe quel alcool : c'était l'alcool le plus réputé de Hongrie, le *barackpalina*, à base d'abricot. Il est traditionnellement servi dans des verres à liqueur, des petits verres qui nous ont fait voyager, et ainsi se termina la soirée.

Si la vie est faite de partage, alors, celui-ci était caché dans les plats et dans l'alcool servis ce soir-là. Cela a éveillé mon intérêt pour la culture et l'histoire de ce pays, et en rentrant chez moi, j'ai décidé de faire quelques recherches.

La culture gastronomique de la Hongrie a été influencée par la domination ottomane qui a suivi la victoire de Mohacs en 1526 et qui a perduré 150 ans durant. Par exemple, à l'époque, les Turcs appelaient le vin *bor*, or ce mot est toujours utilisé en Hongrie. Les Turcs, eux, ont ensuite préféré le mot arabe *şarap*. Ce sont aussi les Turcs qui ont apporté le café en Hongrie, et en 1579, un certain Behram a ouvert le premier café de Budapest. La plantation de riz s'est aussi faite

durant l'époque ottomane, et d'ailleurs, la boisson turque à base d'orge appelée *boza* figure parmi les sortes de bières hongroises. On retrouve beaucoup de mots dans la langue hongroise qui ont une prononciation proche du turc comme l'orge, la pomme, le millet, le veau, le *tarhana* ou encore le *kapuska*.

On peut également citer le *dolma* de vigne et le *dolma* de piment, qui sont des plats que l'on retrouve dans les deux cultures. Le plat le plus connu de Hongrie est le *goulasch* : c'est un plat fait de sauce tomate, de viande, de légumes et d'épices, dont la coriandre et le laurier. C'est un plat très populaire qui est souvent consommé par les agriculteurs qui n'ont pas toujours beaucoup de temps pour manger. Les autres plats notoires sont le *pörkölt galuskar*, le *palacsinta*, ou encore le *pörkölt kaposza*.

Quant aux desserts hongrois, le plus fameux est le *palacinka*, une crêpe fourrée au fromage, additionnée de noix brisées et de sucre. Le *tokojer* (dattes au miel), le mille-feuilles, le *strudelli* sont, eux, des desserts à base de



pâte et de fruit. Le meilleur endroit pour savourer ces pâtisseries est la pâtisserie Hauer de Hongrie.

La plus grande surprise que l'on peut avoir concerne un autre dessert hongrois : le *donut*. J'imagine aisément votre surprise ! Contrairement à ce que l'on croit, ce dessert n'est pas américain mais bien hongrois. Il est devenu célèbre grâce à une célèbre pâtisserie hongroise émigrée aux Etats Unis.

Dans ce pays de l'architecture et de l'esthétique baroques, s'asseoir près du Danube en dégustant un *goulasch* et observer Budapest dans le brouillard est un moment magique qu'on ne peut qu'espérer de vivre un jour.

* Aysé Biyan
abuyan@gmail.com

Moda, un quartier où l'on se sent instantanément chez soi

Moda serait « les yeux de Kadıköy, terre des aveugles ». Kadıköy, la terre des aveugles ? Cette vision provient d'un mythe qui l'entoure. Il y a plus de 2 500 ans, un devin aurait dit à un groupe de réfugiés venant de la Caria, au sud-ouest de la Turquie, qu'il existait sur terre une « contrée des aveugles » faisant face à une colline. L'espoir qu'ils recherchaient se trouvait là-bas. Il leur montra le chemin, et dès qu'ils y accostèrent, ils furent communément frappés par sa beauté exceptionnelle. Ils avaient posé pied sur la rive européenne d'Istanbul, « le paradis sur terre » à leurs yeux. Mais une fois le brouillard évaporé en face, ils virent que l'autre rive était également habitée. Cette vision les étonna au plus haut point : « quand un paradis tel que cette rive (européenne) existe sur terre, quiconque s'installe de l'autre côté sans voir sa beauté doit être aveugle ». Ainsi nommèrent-ils Kadıköy « la terre des aveugles ». Voilà un mythe qui fut cependant contredit par un grand voyageur au XVIIe siècle, Evliya Çelebi, qui dit en visitant Kadıköy : « Les vrais aveugles sont ceux qui se sont installés là-bas, sur la rive opposée, en ne comprenant pas la beauté de Kadıköy et de Moda ». Moda, s'avancant sur la mer, comme des yeux dominant un visage, est l'endroit parfait pour admirer une vue imprenable sur Istanbul.

Là réside la beauté mystérieuse de Moda : elle ne se révèle qu'une fois que l'on se trouve dans ses petites rues, qu'une fois que l'on s'est assis sur la terrasse du Moda Aile Çay Bahçesi (jardin de thé familial de Moda). On s'y assied pour boire un thé, sûrement, mais surtout pour assister au spectacle qui s'offre à nous au loin : la mer de Marmara devant nous, le phare de Fenerbahçe sur notre gauche et, au loin à droite, les îles aux Princes se dessinant à l'horizon. Le tout dans un calme enveloppant, nous transportant en dehors de la ville et de ses turbulences. Et face à nous, la basilique Sainte Sophie et les minarets de la Mosquée Bleue sans oublier les magnifiques couchers de soleil.

Prendre du bon temps et s'arrêter un moment autour d'un thé, ou d'une glace, voilà une des activités favorites des habitants du quartier, mais aussi de tous les Stambouliotes aguerris ou des touristes rensei-

gnés. C'est d'ailleurs à Moda que se trouve une des meilleures, si ce n'est la meilleure glacierie de la Turquie entière, s'il vous plaît ! Si vous venez à Moda... non, pardon, quand vous viendrez à Moda, ne vous fiez pas à l'apparence modeste de la glacierie « Dondurmacı Ali Usta » (maître glacier Ali) : une crème glacée d'une onctuosité incomparable vous y sera servie, et ce, à tous les parfums dont vous rêvez, décorée de chocolat, de copeaux d'amande ou de noisette...

Moda est également le paradis des soupes turques, pour les connaisseurs ou les fanatiques (j'en fais partie !). Pour des prix pratiquement imbattables à Istanbul, vous pourrez vous régaler sur les bancs moelleux des petits bars-restaurants cachés sous les lierres des rues centrales du quartier, juste à côté du marché qui regorge de produits frais de toutes sortes.

Et pour les grands amoureux de ces soupes appétissantes, un petit conseil : ne manquez pas le très charmant restaurant « Mola », lui aussi dissimulé sous du lierre rafraîchissant, où l'on sert notamment une soupe froide au yaourt inimitable.

Moda, un petit village où l'esprit de voisinage est encore présent, malgré les évolutions majeures que connaît la ville : de très vieilles boutiques sont toujours sur pied et permettent de faire perdurer cette ambiance de convivialité. Une des plus vieilles est sans doute « Yeni Moda Eczanesi » (Nouvelle Pharmacie de Moda) de Melih Ziya Bey, un nom peu banal pour cette pharmacie, que l'on pourrait ériger en musée tant le gérant a réussi à garder des produits d'un autre âge, datant parfois d'avant 1902 !

L'authenticité du quartier est aussi soulignée par la remise en marche du traditionnel tramway rouge arrêté auparavant, relevant le côté nostalgique si attachant de Moda.

Cependant, Moda ajoute à ce charme discret un réel foisonnement culturel. L'empreinte des vagues successives d'immigration donne son caractère cosmopolite à ce quartier. C'est ainsi que l'on trouve un nombre important d'Églises, qu'elles soient catholiques, orthodoxes, grecques ou arméniennes. Les églises d'Ayia Triada et Notre Dame de l'Assomption méritent le détour. Peu de touristes ont la chance de découvrir ces deux merveilles, tant elles sont méconnues, comme endormies au cœur de Moda. L'influence de la culture française est également soulignée par la présence de plusieurs lycées français. Parmi eux, le lycée St Joseph en est un exemple remarquable. Construit dans un style qui rappelle celui des lycées parisiens traditionnels, St



Joseph se distingue par son impressionnant complexe sportif (cours de tennis, piscine, salle de sport). C'est en s'éloignant de la rue centrale de Moda que la richesse culturelle vous saisit. L'énergie artistique semble de retour. L'ouverture en 2002 du théâtre Oyun Atölyesi, l'installation il y a un an du Moda sanat Tiyatrosu, ainsi que la décision en 2004 de la mairie de Kadıköy d'achever la construction du Sürreya Opéra marquent la renaissance culturelle de Moda.

Le théâtre Oyun Atölyesi est le plus moderne et propose des mises en scène de grandes œuvres classiques. On y joue ainsi Shakespeare, Genet ou encore Harold Pinter. La programmation est tout autre au Moda Sana Tiyatrosu, dont la troupe a décidé de mettre en avant la création turque. Ce théâtre se situe dans le quartier le plus « underground » de Moda, à proximité du Badlife qui organise des concerts de musique électro, et c'est ici que déambule une population hétéroclite qui mêle artistes, jeunes du quartier et curieux en tout genre. À la sortie de ces rues agitées, en s'éloignant vers le quartier de Bahariye s'élève le Sürreya Opera, autre pilier de l'animation culturelle de cette partie de la rive asiatique. Depuis son ouverture en 2007, l'Opéra fait salle comble tous les soirs et propose une fois par semaine des conférences sur l'art (entrée libre).

Le plaisir de flâner ramène nécessairement vers les rives du Bosphore et de la mer de Marmara, fief de la bourgeoisie de Moda. De nombreuses terrasses sont accessibles, cependant inutile de tenter d'entrer au Moda Deniz Kulüblü si vous n'êtes pas membre. C'est ici que se côtoient diplomates et hommes d'affaires du quartier, qui viennent passer la journée au bord de la piscine et profiter d'une vue olympienne. Moda est ainsi fait que l'on traverse sereinement cette mosaïque culturelle, jonglant entre des lieux huppés, bohèmes ou même plus populaires.

Kadıköy est une des municipalités les plus en expansion depuis 25 ans, Moda va donc probablement gagner en nombre d'habitants, et connaître d'importantes transformations. Mais il est certain qu'il préservera sa singularité toute particulière et son charme décalé par rapport aux autres quartiers d'Istanbul.

Ne pas venir marcher dans les rues de Moda est un manque à la découverte d'Istanbul... Gardez cela dans un coin de votre tête pour préparer votre venue ici, qui, j'espère, se rapproche à grands pas !

P.S. : Une exposition d'une quarantaine de photos a été prévue dans le cadre de la saison turque organisée en France jusqu'au début 2010. Une façon de découvrir l'âme du quartier au travers des portraits de ses habitants. L'exposition dénommée « Moda'nin yüzü – De l'autre côté du Bosphore » (Le visage de Moda) sera à contempler dans la ville de la Frette-sur-Seine, dans le Val d'Oise, en mars 2010.

* Agnès Gresset, Romain Lacaze
Photos : Thérèse et Gérard Valck et Romain Lacaze





SANAT

Sadun Aksüt

Tanburun yaşayan ustası Sadun Aksüt ile bir zaman yolculuğu yaparak, kendisiyle tanbur ve kariyeri üzerine ilginç ve eğitici bir söyleşi gerçekleştirdik.

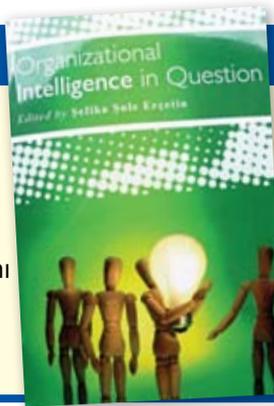
Sayfa 4

DÜŞÜNCE

Şefika Şule Ertçetin

Prof. Dr. Şefika Şule Ertçetin, "Örgütsel Zekâ Sorguluyor" adlı kitabında, Barış zekâsını tanımlama nedenini açıklıyor...

Sayfa 3



KEŞFET

Fauna

Fauna, Moda'dan rıhtıma inen sokakta "beyazlığı" ile göze çarpan, sevimli, mekân olarak küçük, ama güzel işler yapan bir restoran....

Sayfa 4



Aujourd'hui la Turquie Türkçe

Supplément gratuit au numéro 53, Septembre 2009 d'Aujourd'hui la Turquie N° ISSN : 1305-6476



Kriz döngüsü devam ediyor



* Mireille Sadège

Fransa'nın en büyük bankası BNP Paribas yıl sonunda borsa yatırım uzmanlarına bir milyar euroluk ödeme yapmaya hazırlanıyor. 2008'in sonunda 5 milyar euroluk bir kamu yardımıyla zor duruma düşmesi engellenen bankanın böylesine yüksek bir miktarı prim olarak dağıtmayı nasıl uygun gördüğü konusunda yapılan eleştirilere cevap olarak banka yöneticileri, geçtiğimiz nisan ayında Londra'da düzenlenen ve konuyla ilgili bağlayıcı bir kararın alınmadığı G20 zirvesinin "kurallarına uygun" oluşunu gösterdiler. Ayrıca bu ödemelerin asıl amacının, borsa uzmanlarının City ve Wall Street piyasalarına kaçışını engellemek olduğunu söyleyerek haklı olduklarını iddia ediyorlar. New York ve Londra piyasalarındaki durulmayla birlikte bankalar yeniden kendi seçimlerine göre bir maaş politikası uygulamaya başladılar. Goldman Sachs ve Morgan Stanley gibi Amerikan bankaları devletten aldıkları kredilerin geri ödemeleriyle ilgili yasallaştırılacak bir sözleşmeye bağlı kalmamak için bu borçları derhal kapatma yoluna gittiler. Bir başka deyişle, para piyasalarında yatırım uzmanlarının rekabetleri geçen yıl tecrübe edilmiş ve bu yıl da karşılaşılabilecek riskleriyle beraber yeniden başlıyor. Ağır ekonomik krizlerden birini başlatan finans sektörünün aktörleri hiç bir şey ol-



mamış gibi devam edecekler mi? Bu krizin Amerika'da ve Avrupa'da olduğu gibi yetkililerin "Kriz bizi etkilemedi." dediği Türkiye'de de çok büyük oranda bir istihdam sorununa sebep olduğunu hatırlatmak gerekiyor mu acaba?

Türkiye'de işsizlik oranlarına bakıldığında rakamların 2001 krizinden daha ağır olduğu görülüyor ve üstelik dünya genelinde uzmanlar istihdam sorununun hala çözülmediğini ve daha kötü günlerin bizi beklediğini belirtiyor.

Bu verilere göre finans sektörünün ücretleri ile ilgili küresel boyutta bir düzenlemenin yapılması kaçınılmaz gibi görünüyor. Bu düzenlemeler, düzenleme planına dahil olmak isteyen ülkelerin haksız bir rekabete maruz kalmalarını önlemek için küresel boyutta ve zorlayıcı nitelikte olmalı.

Geçtiğimiz Nisan ayında Londra'da yapılan G20 zirvesinde sert tartışmalara neden olan ve bir türlü karara bağlanamayan ahlaki zorunluluklar pratikte uygulanamayınca Ey-

lül ayında Pittsburgh'da düzenlenecek toplantıda bu ülkelerin değerlendirmek zorunda oldukları en önemli gündem maddesi daha şimdiden belli oldu. Bitirirken, bir yıl dönümünü, 4 Ağustos 1789'u, yani Fransa'da

ayrılıkların kaldırılıp herkesin yasalar önünde eşit duruma geldiği günü hatırlatmak istiyorum. 200 yıl sonra bazı yöneticilere verilen orantısız maaş ve primlerle birlikte, imtiyazların geri dönüşünü mü izlemekteyiz ?

* Dr. Mireille Sadège



Politika Sorumlusu
Hüseyin Latif

Türkiye'de Basın

Geçtiğimiz 1-6 Haziran tarihleri arasında Babiâli'de basın şenlikleri yapıldı. On binlerce ziyaretçi Babiâli'de çeşitli etkinliklere katılarak Türk basınına konuştular.

Tüm hatalarına rağmen basın, Türk insanının yaşamında önemli bir yere sahip. Basın elitist, basın Reinacı, basın iktidardan yana, basın iktidar düşmanı, basın ahlaksız, basın darbeci, basın halktan uzak, basın kültürsüz, basın yabancı hayranı, basın ülke gerçeklerinden uzak; basın militarist, basın sermayeden yana vs..

Tüm bu suçlamaları alabildiğine çoğaltabiliriz.

Türkiye'de solcu basın, kemalist basın, sermaye gruplarının basını, dinci basın, militan basın var.

Bazı basın gruplarının hem gazetesi hem televizyonu hem de dergileri var dersem az demiş sayılırım.

Eksik ifade kullanmış sayılırım. Evet, hem de çok eksik.

Onların; internet siteleri, yayınevleri, dağıtım evleri, televizyonda programları, hükümette adamları, muhalefette sempatanları; velhasıl var oğlu var.

Daha da ileriye gidersek millet meclisinde; kendilerini savunacak milletvekilleri, Avrupa Parlamentosu'nda soru önergesi verecek vekilleri...

Tabii ki her şey bu kadar da olumsuz değil. Türkiye'de her sabah milyonlarca gaze-

te okuyucusuna ulaşıyor. Kimi bir gazete okurken, kimi dört beş, kimi de onlarca gazete okuyor.

Her şey gazetelerimizin Cumartesi, Pazar eklerinde AB düzeyinde tartışılıyor; ama ne yazık ki bu gazeteler Güneydoğu, İç Anadolu ve Doğu'da Batı'daki gibi okunmuyor. İnsan hakları, sansür, seks, uyuşturucu sorunu, demokrasi, Kürt meselesi, Ermeni sorunu, azınlık hakları, mahalle baskısı...

31 Temmuz günü Hürriyet gazetesi elimde. Tam 22 sayfa yalnızca reklam içeriyor, diğer sayfalardaki küçük ve orta boyutlar-

daki reklamları

saymaksızın.

Sözüm ona adı

insan kaynakları,

Kelebek'in için-

de bulunan rek-

lamlar bölümleri

de cabası. Bu ek-

ler Avrupa'daki

benzerlerinden çok ABD'de yayınlananlara

daha çok benziyor.

Türkiye İstatistik Kurumu'nun yayınladığı

son verilere göre 2008 yılında gazete ve

dergilerin tirajı 2007 yılına göre yüzde 7.9

artmış. 2008 yılında Türkiye'de yayımlanan

gazete ve dergilerin yıllık toplam tirajı

2 milyar 665 milyon 434 bin 454 olup, bu-

nun yüzde 95.7'sini gazeteler oluşturuyor.

2008 yılında yayımlanan 5 bin 665 gazete

ve derginin yıllık toplam tirajının yüzde

14.4'ü yerel, yüzde 1,6'sı bölgesel, yüzde

84'ü ise ulusal gazete ve dergilerden oluş-

uyor. Bu yayınların % 56,2'sini dergiler

oluşturmaktadır.

Devamı Sayfa 3'de

Axa Sigorta, sektöründe iddialı

Gülyüzüyle bizi ofisinde karşılayan AXA Sigorta Genel Müdürü İşıl Akyol, Türkiye'nin sigorta sektörüne katkısını ve krizden sonra sektördeki son durumu değerlendiriyor.

AXA Sigorta'nın Türkiye pazarındaki pozisyonu nedir?

AXA Sigorta 9 Bölge, 2 Bölge Temsilciliği ve KKTC Şube Müdürlüğü ile yurdun her yerinde hizmet vermektedir. Sigorta sektöründe, gerek elementer gerekse de hayat

branşlarında prim üretimleri bakımından son yılların en başarılı kuruluşlarındandır. Zor geçen 2008 yılında da çok önemli başarılarımıza imza atmış olduğumuzu söyleyebiliriz. AXA Sigorta'nın elementer branşta sağladığı %9 civarındaki prim artışı ve %12,1 piyasa payı şirketimizin, sektörün en büyük şirketi konumuna gelmesini sağlamıştır. Bu prim artışı, sektör prim artışı olan %6,2 ile mukayese edildiğinde yaklaşık %50 oranında bir pozitif farkı göstermektedir.

Devamı Sayfa 2'de



* Eda Bozköylü

Bir "Ale Nazik" Ustası : Emre Akkor

Nilhan Aras'ın "Gaziantep Deyince" isimli kitabının basın gezisi Şanlıurfa'dan başlayıp Gaziantep-Halfetiye'ye uzanan uzun keyifli bir serüvendi. Bu serüvenin en keyifli duraklarını ise, yemek molaları oluşturuyordu elbette. Söz konusu, bir yemek kitabının tanıtımı olunca, sofraların ne kadar zengin olabileceğini tahmin edersiniz sanırım. Nilhan bizi dört farklı münüyle ağırladı. Her birinde Gaziantep yöresine özgü birbi-

rinden lezzetli yemekler ve mezeler bizi mest etti. Bütün bunların içinde öyle bir tanesi vardı ki; ağzıma aldığım ilk lokmada zamanın durmasını ve bu lezzetin hep damağımda kalmasını istedim. Bu, daha önce tatmadığım bir Ale Nazik kebabıydı. Ertesi gün ne yaptım ettim bunu yapan ustayı buldum ve hemen bir röportaja koyuldum. Emre Akkor, uzun yıllarını "ideal" Ale Nazik'i bulmak için en eski kaynaklara giden, bu uğurda Osmanlıca öğrenmesini sağlayan heyecanlı bir serüvenden bahsetti bana.

Devamı Sayfa 2'de

Krizde İstihdam Nasıl Artar?



* Kadir Telliöglü

Ekonominin daralması bir çok zorlukla birlikte fırsatları da getirdi. İyi zamanda, üzerinde durulmayan sorunlar önemseniyor. Firmalar hiçbir zaman olmadığı kadar kendini sorguluyor.

Bu kısa yazıda ekonominin daralması ile oluşan sorunlar ve sorunlara karşı uygulananlardan bazı örnekler verdikten sonra başarı için kenetlenmesi gereken hedefleri alt başlıklarıyla anlatacağım.

Firmalar için ekonomik kriz;

Azalan satışların fiyatlardaki maliyet yüzdesini artırmasıdır.

Talep azlığının ağırlaştırdığı rekabet sonucu düşen fiyatlarla daha düşük kârlılıktır.

Daralan ekonominin dedikodularıyla çalışanların bozulan psikolojisi ve bunun işe olumsuz yansımalarıdır.

Finansmanın pahalanması, alacak ödemelerinin gecikmesi veya tahsil edilememesidir.

Yukarıdakiler ve benzerleri nedeniyle gerilen sınırlar, yanlış kararlara yol açan panikler ve bunların getirdiği yönetim boşluğudur. Ve en önemlisi yetersiz nakit hastalığına tutulmaktadır. Krizi içinde yaşamayanların okusa da zor anlayacağı bu felaket ortamında ne yapmayı şimdi çalışalım.

Krizin ilk işaretleri geldiğinde;

Yakın zamanda nakit getirisi olmayacak yatırımlarınızı durdurabilir,

Geç ödeme alışkanlığı olan müşterilere hizmeti kısabilir,

Daha önce çalışmadığınız biraz daha gecikseniz kapılarını açmayacak bankalarla çalışmaya başlayabilir,

Daralan işler nedeniyle kendilerini boşlukta hissedecek çalışanlarınızın daha verimli olabilecekleri yeni konuları temkinli olarak çalışabilir,

Rahat dönemin yarattığı hoşgörü ortamını suistimal eden çalışanlarınızı uyarıp düzelme olmazsa yolları ayırabilir,

Hedeflerinizi tutturmanın verdiği tatminle yavaş tuttuğunuz pazar arayışlarınızı hızlandırabilir,

Aldığınız ve uygulamaya soktuğunuz her ka-

rarı firmanın çıkarlarına uygun olmama riski varsa inat etmeyip geçersiz kılabilir, Hatta farklı bir iş konusuna geçebilirsiniz.

Krizde öncelikli hedefler konusuna gelince; Mükemmel nakit akışı,

Yüksek motivasyon,

Sıfır hata.

Bu hedefler, her sürecin hedefi olsalar da, rüzgarın yelkenleri doldurduğu dönemlerde, hedefler için uygulamada görülen gevşekliklerin olumsuz etkileri fazla hissedilmez.

Fakat aynı rahatlık kriz döneminde sürdürülürse firmanın zora girişi kaçınılmaz olur. Bu hedeflerde en üst seviyeye ulaşılmazsa başarı olmaz demiyorum. Her firmanın başarısı, kriz koşullarının verileriyle bu hedeflere kenetlenip kendini aşmasından geçiyor. Önemli olan bu hedeflere ulaşmak için bilinçli, iyi niyetli ve özverili çaba göstermektir.

Mükemmel nakit akışı için;

Alacak vadelerini kısaltmak,

Ödeme vadelerini uzatmak,

Kârlılığa önem vermek,

Maliyetleri azaltmak,

Tahsilat riski yüksek satışlar yapmamak,

Kısa vadede getirisi olmayacak yatırımları durdurmak gereklidir.

Yüksek motivasyon için;

Çalışanlarla birlikte ulaşılabilir düzeyde hedefler belirlenmesi,

Disiplin sorunu olmayanların kendilerini güvende hissetmeleri,

Çalışanların sorunlarıyla daha yakından ilgilenilmesi,

Maaşların vaktinde ve teşekkürle ödenmesi gereklidir.

Sıfır hata için;

Disiplinsizliğe, laçkalığa karşı ödünsüzlük, Masrafi az, etkinliği yüksek yakın denetim sisteminin kurulması,

Firma içi ve dışı eğitimlerin artarak sürdürülmesi,

Her kademe için önemli kararların danışılarak verilmesi,

Yüksek motivasyon çabası gereklidir.

Bu uygulamalarla, firmanızın krizde pazar payını ve marka değerini artırıp etkin istihdam olanakları sağlayacağına emin olabilirsiniz.

* Kadir Telliöglü,

PENA Trade İç ve Dış Ticaret yönetim kurulu başkanı

Axa Sigorta, sektöründe iddialı

(1. sayfadaki devam)



İşıl Aksoy

AXA Sigorta 2008 yılında 112.6 milyon TL net kâr elde ederek kârını %124 arttırmıştır.

2008 yılında şirketimizin gösterdiği üstün performans Capital Dergisi ve Dünya Gazetesi ödülleriyle de taçlandırılmıştır. Capital Dergisi'nin geleneksel olarak düzenlediği "Türkiye'nin En Beğenilen Şirketleri" araştırmasında 2008 yılında kendi sektöründe "en beğenilen şirket" olmuştur. Dünya Gazetesi ise, düzenlediği bir araştırma ile her sektörde öne çıkan firmaları seçmiştir. 2008'de Tüm Sektörlerde Ekonominin Yıldızları arasında AXA Sigorta da yer almıştır. Son olarak ise, prestijli ekonomi dergisi Euromoney tarafından dört kategoride ödüle layık görülmüştür. AXA Sigorta "Türkiye'nin En İyi Sigorta Şirketi" seçilmekle kalmamış aynı zamanda "En Yaratıcı", "En İyi Fiyatlama Yapan" ve "Hasarı En İyi Çözümleyen Sigorta Şirketi" olmuştur.

Türk orijinli sigorta şirketleriyle rekabet durumunuz nasıl?

Türkiye'de son yıllarda yabancı şirketlerin sigorta pazar payı toplamı %70 oranını geçmiştir. Özellikle Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne katılımı konusunda bazı ülke yönetimlerinin gösterdiği reaksiyon ve direnç, dönemsel olarak Türk toplumunun yerli sigorta şirketlerine daha fazla sempati duymalarını beraberinde getirmiştir. AXA SİGORTA 1999 yılından bu yana Türkiye pazarında olmanın avantajlarını yaşamaktadır. Şirketimiz pazar payı ve kârlılık açısından sektörün en büyük şirketi konumunu muhafaza etmektedir. Bu, yıllar süren çalışmaların ve stratejik planlamanın önemini göstermektedir.

Türk pazarının özellikleri nedir? Türkiye'nin sosyo-kültürel yapısı açısından sigortaya bakışı nasıldır, bu sektör için artı ve eksileri nelerdir?

Türkiye, sigorta sektörü açısından gelecek vaat ediyor. Türkiye'de elementer branşlardaki sigortalılık oranının çok az olması, nüfusun yüksekliği ve büyüme hızının birçok Avrupa ülkesinden yüksek seyrediyor olması, sigorta sektörü için gelecek vaat etmektedir. Sigorta primlerinin gayri safi milli hasılaya olan oranının %1,7 olduğu düşünüldürse, gidilecek çok yer olduğu görülmektedir. Türkiye'de özellikle kadın ve gençler arasında sigortalılık oranı düşüktür. Türkiye Sigorta ve Reasürans Şirketleri Birliği'nin (TSRŞB) yaptırdığı "Sigorta Tutum ve Davranış Araştırması" sonuçlarına göre sigorta sahiplerinin, yüzde 65'ini erkekler oluştururken, 16-24 yaş grubu sigorta sahipliği oranı yüzde 15'le oldukça düşüktür. Ayrıca anket katılımcılarının yüzde 90'ının sigortayı "öncelikli bir ihtiyaç" olarak görmesine rağmen sadece yüzde 25'inin sigortaya sahip olduğu düşünülürse genel anlamda Türkiye'de sigortalılık bilincinin çok yaygın olmadığı ve toplumsal olarak bir şey olmadan evvel önlem alma alışkanlığımızın pek olmadığı görülmektedir.

AXA Sigorta'nın Türkiye için gelecek plan ve görüşleri nelerdir?

AXA Sigorta, bu sektörde Türkiye'nin en büyük oyuncularından biri olmaya devam edecektir. Sürekli proje üretmekte ve yenilikçi sigorta ürünlerini pazara sunmaktadır. En son Active Academy'nin vermiş olduğu "Yenilikçi Sigorta Şirketi" ödülünü "İyi Sürücü" projesiyle kazanmıştır.

AXA Grup için Türkiye'nin önemi nedir?

AXA Türkiye'nin gerek grup gerekse bağlı olduğu Akdeniz ve Latin Amerika bölgesindeki konumu son derece iyidir. Akdeniz ve Latin Amerika bölgesindeki toplam prim üretiminin %10'u Türkiye tarafından yapılmaktadır. Türkiye ayrıca en kârlı ülkeler içinde yer almaktadır. Türkiye yaptığı yenilikçi çalışmalarla grupta örnek gösterilen ülkedir; bu bakımdan da gelecek vadeden bir konumdadır. Genç ve büyük bir nüfusun yanı sıra sigortalılık oranının azlığı ve sürekli artan bir trend izlemesi, AXA Grubu için son derece caziptir.

* Raporajı: Hüseyin Latif ve Gülhan Ertaş

Bir "Ale Nazik" Ustası : Emre Akkor

(1. sayfadaki devam)

Ondan öğrendiğim ilk şey hepimizin bildiğinin aksine bu kebabın adının Ali Nazik değil, Ale Nazik olduğu ve yapılındaki en büyük hatanın da patlıcanları ezmek için mikser kullanmak olduğuydu. İşin aslı ise bambaşka: tahta zemin üzerinde, çay bardağının altıyla ezmekmiş, lezzet buradan gelirmiş! Yemeğin püf noktaları işte bu kadar detaylarda gizli ve Emre Akkor yaklaşık yirmi yıldır bu detayların peşinde koşan bir idealist; bir Ale Nazik idealisti. Şimdi onu tanımaya ne dersiniz?

Emre Bey, yemeklere gelmeden önce ben ilk önce Emre Akkor'u tanımak istiyorum.

Ben 1975 doğumluyum. Aslen Kilis'te doğdum. Babaannem Antep'li, dedem Kilislidir benim. Biz babaannemin yemekleriyle büyüdük. Bizim İstanbul'daki ilk markamız, Haciseyidoğulları markasıyla baklava alanında başladı, 1983 yılında. Baklavacılık babamın asıl işi. Dolayısıyla gerek babaannem gerekse babam sayesinde küçük yaşlardan itibaren mutfakta büyüdüm. 20'li yaşlarda tamamen Gaziantep mutfağı üzerine yoğunlaştım. Kitaplar okudum,

değişik yemeklerini, farklı restoranlarda denedim ve tarifleri kendim uyguladım. 20-22 yıldan beri bu işin içerisindeyim. Bunun 10-12 yılı profesyonel olarak diğer kısmı da, amatör olarak sürdü; ama genelde son 20 yılım Antep mutfağı, Ortadoğu mutfağı, Antakya, Halep, kısmen Lübnan bu bölgelerdeki mezeleri, kebabları inceleyerek geçti. Ve uzun süredir özellikle Ale Nazik üzerinde çalışıyorum.

Ale Nazik ile ilgili gözlemlerinizi ve çalışmalarınızla ilgili bilgi verir misiniz?

Antep'in en meşhur kebabı Ale Naziktir; ancak özellikle son yıllarda bu kebapta ciddi değişiklikler oluştu ve orijinal Ale Nazik kayboldu. İşte, ben o özgün lezzeti yakalamaya ve bunu dünya mutfağının önemli bir parçası haline getirme çabası içindeyim.

Dün akşam bizim için hazırladığınız o muhteşem lezzetlerden de anlaşılıyor ki bu hedefinizden pek de uzak değilsiniz. Peki, bütün bu araştırma ve birikimi nasıl kullanıyorsunuz? Bu birikimleri kullanarak Gaziantep mutfağını hem

tanıtmak hem de bu mutfağı yanlış yöntemlerden korumak amacıyla düşündüğünüz bir çalışma var mı?

Bununla ilgili danışmanlık hizmeti yeni başladı. Ancak bu uzun ve güç bir süreç. Çünkü ustaların el alışkanlıklarını değiştirmek çok zordur. İkinci önemli zorluk ise, vizyonun değişmesidir. Gaziantep mutfağı deyince insanların aklına bırıklı, kıllı, bakımsız adamlar geliyor. Oysa ki, dünyaya açılma potansiyeli taşıyan bir mutfağın temsilcilerinin vizyonlarıyla birlikte görünüşleri de değişmeli. Yeniliğe açık olmak, bakımlı olmak çok önemli noktalar. Biz, 2007 yılında Mutfağın Yıldızları adlı yarışmaya katıldık ve Bursa'da ikincilik kupasını kaldırdık. Bize bu kupayı lezzetlerimizin yanı sıra, vizyonumuzun getirdiğine inanıyorum. Türk mutfağının,



yurt dışına açılmasındaki en önemli rolün, bu bakış açısını kazanmak olduğunu düşünüyorum..

Peki, yurt dışı projeleriniz var mı?

Özellikle Ale Nazik konusunda dünya çapında bir yarışmaya katılmayı çok istiyorum. Bu şehrin ve bu kültürün bunu fazlasıyla hak ettiği inancındayım. Umarım önümüzdeki yıllarda bunun için fırsatlar doğacak ve bu hayalim gerçekleşecektir.

* Eda Bozköylü

“Örgütsel Zekâ Sorgulanıyor”

İngilizce olarak yayımlanan “Örgütsel Zekâ Sorgulanıyor” adlı kitap üzerine kitabın editörü ve bazı bölümlerinin yazarı Prof. Dr. Şefika Şule Ertçetin’le bir söyleşi düzenledik.

Prof. Dr. Şefika Şule Ertçetin kimdir?

1984’te Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü’nden mezun olduktan sonra 1986’da Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi’nde Pedagojik Formasyon Programını tamamladım. 1987’de Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi, Eğitim Bilimleri Bölümü, Eğitim Yönetimi Teftişi Planlaması ve Ekonomisi Anabilim Dalı’nda bilim uzmanlığı derecesini aldım. Aynı anabilim dalında araştırma görevlisi olarak göreve başladım ve 1991’de doktora çalışmamı tamamlayarak yardımcı doçent oldum.

1994’te ilk kitabımın konusu ile ilgili ABD The University of Texas at Austin’e davet edildim ve yaklaşık altı ay misafir öğretim üyesi olarak görev yaptım. 1995 yılında doçent ünvanımı aldım. 1997’de İsrail’de “The Educational Management” ile ilgili uluslararası bir programa katıldıktan sonra 2003 yılında profesörlük ünvanımı aldım. Şu an Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi, Eğitim Bilimleri Bölümü, Eğitim Yönetimi, Teftişi, Planlaması ve Ekonomisi Anabilim Dalı başkanıyım.

“Örgütsel Zekâ Sorgulanıyor” adlı kitabınızı biraz bize tanıtır mısınız?

Kitapta meslektaşlarımla birlikte örgütsel zekâyı pek çok farklı açıdan değerlendirmeye ve günümüz örgütleri için yaşamsal önem taşıyan özellikleri ve boyutlarıyla hem kuram hem de uygulama açısından ele almaya çalıştık. Kitap 12 bölümden oluşuyor. Örgütsel Zekâ başlıklı ilk bölümde, ben örgütsel zekâ kavramını grup zekâsı ve kolektif zekâ gibi kavramlardan ayırtmaya, akıcı

ve kristalize zekâ kavramlarına dikkat çekmeye, bilişsel alt sistemler ve örgütsel zekâ arasındaki ilişkiyi irdelemeye çalıştım. Genel özellikleri açısından bireyin zekâsını örgütsel zekâ ile karşılaştırmaya çalışıp, örgütsel zekâyı “örgütlerin yaşamlarını sürdürebilmelerini olanaklı kılan yeteneklerinin bütünü ve kullanımını ifade eden” bir kavram olarak tanımladım. Bu yetenekler; eylem ve tepkide çabukluk, değişen durumlara uyum sağlayabilme, işleyişte esnek ve rahat olabilme, sezibilme ve öngörülü olabilme, açık fikirli olabilme, hayal gücünü kullanabilme ve yenilenebilmedir.

Kitabın, Örgütsel Zekâ Ölçeği II ve Uygulanması başlıklı ikinci bölümünde, “Örgütsel Zekâ Ölçeği”nin üniversite ortamına uyarlandığı yeni versiyonuna yer verildi.

Kitabın en ilginç ve dikkat çekici bölümlerinden biri olan Örgütsel Zekânın Can Suyu: Yeni Bir Zekâ Türü Olarak Barış Zekâsı başlıklı üçüncü bölümde, zekâ kavramının açıklanmasında kullanılan metaforlar (Coğrafik, bilişsel, biyolojik, epistemolojik, antropolojik, sosyolojik ve sistem) ele alındı ve yeni bir zekâ türü olarak barış zekâsı, örgütsel zekânın can suyu olarak tanımlandı. Barış zekâsı, “adaptasyon temelli olma, akıcılık, yaratıcılığın süper seti olması ve evrimsel bir geçmişe sahip olması” gibi özellikleri açısından değerlendirildi ve daha sonra barış zekâsının, örgütsel zekâ açısından önemi vurgulandı. Barış zekâsını ben ilk kez 2007 yılında Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi’nde tanımladım. Aynı kongrede ben ve bir başka meslektaşım bu kavramı “Barış zekâsına sahip bir lider : Mustafa Kemal Atatürk” bağlamında irdeledik.

Kitabın diğer bir ilginç bölümü de dördüncü bölümdür. Örgütsel Zekâyı Çözümlemek İçin Yeni Bir Metafor: Maddenin Bazı Halleri ve Sıvı başlığını taşımaktadır. Bu bölümde, farklı zekâ türleri ve maddenin halleri metaforik olarak zekâyla ilişkilendirildi ve maddenin katı hali-bitkisel ve hayvansal zekâ,

sıvı hali-insani zekâ, gaz hali-kaotik zekâ olarak tanımlandı.

Kitabın, Örgütsel Zekânın Gelişiminde Kritik Bir Süreç: Örgütsel Sosyalleşme başlıklı beşinci bölümünde, örgütsel sosyalleşme kavramı, sosyalleşme ve uyum aşamalarına vurgu yapılarak açıklanmıştır.

Örgütsel Zekâyı İlişkin Yeteneklerin Eylemsel Boyutları ve Kazandırılması başlıklı altıncı bölümde, örgütsel zekânın eylemsel boyutları, yetişkin eğitimi ve hizmet içi eğitim bağlamında ele alınmıştır.

Toplumsal Kültür, Örgüt Kültürü ve Örgütsel Zekâ başlıklı yedinci bölümde, kavramsal yönleri ve etkileriyle kültür, kültürel katmanlar, örgütsel kültür, kültürler arası farklılaşma konularına değinilmiş ve örgütsel zekâ ve kültür ilişkisi 17 eylemsel boyutta ele alınmıştır. Örgütsel Zekânın Sosyal Ağlardaki Görünümleri başlıklı sekizinci bölümde, örgütsel zekânın eylemsel boyutları açıklanmış ve örgütsel zekâ sosyal ağ analiziyle değerlendirilmiştir.

Stratejik Düşünmenin Felsefi Temelleri ve Örgütsel Zekâ başlıklı dokuzuncu bölümde, stratejik düşünmenin artan önemi ve stratejiden farkı açıklanmıştır.

Kitabın Örgütsel Virüsler: Örgütler Tehlikeye Altında başlıklı onuncu bölümde, insan vücudunu tehdit eden virüsler gibi örgütleri tehdit eden virüslerin varlığına dikkat çekilmiş ve bu virüslerle baş etmenin yolunun örgütsel zekâyı ilişkin yeteneklerin etkin bir biçimde kullanılmasıyla mümkün olabileceği belirtilmiştir.

Benzer şekilde, kitabın “Örgütsel Zekâyı Etkileyen Hastalıklar” başlıklı on birinci bölümünde, bireylerin fizyolojik ve psikolojik sağlıklarını etkileyen temel hastalıklara yer verilmiş ve bu rahatsızlıkların, örgütün genel işleyişini nasıl tehdit edebileceği ortaya konmuştur.

Kitabın son bölümü “Küreselleşme ve Örgütler” başlığını taşımaktadır. Bu bölümde, sizin gazetenizin de yazarlarından Mehmet Seyfettin Erol küreselleşme kavramını geniş



Şefika Şule Ertçetin

olarak tartıştı, küreselleşme karşısında örgütlerin bugünkü durumunu betimledi, küreselleşmenin etkileri açısından yönetim yaklaşımlarını ele aldı. Son bölüm, küreselleşme sürecinde örgütlerin zekâlarının geliştirilmesi, bu anlamda kavramsal, işlevsel düzeyde çalışmaların çeşitlendirilmesi ve derinleştirilmesi için çağrı niteliğindedir.

Barış zekâsını tanımlamak nereden aklınıza geldi ?

Dünyada, özellikle de Türkiye’de barış alanında yapılan akademik çalışmaların yeterli olmadığını düşünüyorum. Bu anlamda yüz yıllara dayanan Immanuel Kant’ın “Sonsuz Barış” ve Yüce Önder Atatürk’ün “Yurtta Sulh Cihanda Sulh” özdeyişi halen bir ideal olarak insanlığın önünde bir yetim gibi durmaktadır.

Uluslararası sistemde Soğuk Savaş sonrası ortaya çıkan kaos durumu, tüm dünyayı yeni bir krize sürüklemiştir. Soğuk savaş ile sıcak savaş arasında bir belirsizliğin yaşandığı dönemde tüm dünyada barışı konuşmak ve tesis etmek, özellikle 11 Eylül sonrası dönemde yürütülen küresel güç mücadelesi ile daha zor hale gelmiştir. Gerçekçi politikaların ve bu kapsamda güç mücadelesinin tüm yoğunluğu ve şiddetiyle yaşandığı bir dönemde, idealist bir yaklaşım olarak ön plana çıkan “Barış Zekâsı”nı savunmak, içinde bulunduğumuz şartlar itibarıyla hiç de kolay görünmemektedir. Diğer taraftan, günümüz insanının ve içinde bulunduğumuz dünyanın barışa olan ihtiyacını göz önünde bulundurduğumuzda, bu alanda cesur çıkışlara da ihtiyaç duyulmaktadır.

* Raporaj: Sinem Çakmak

İğde ağacı ve Sonbahar



* Ayşe Buyan

Ege’nin sürekli esen imbatında kekik kokusundan sıyrılıp, ıtırli domates ve yeni sulanmış sardunya kokuları eşliğinde Midilli’ye bakmaktayım. Sıcak havanın yanı sıra esen rüzgar ve cırcır böcek-

lerinin melodik sesleri epeydir unuttuğum tabiat ananın varlığını tekrar hatırlatıyor bana. Ne güzeldi İstanbul’ un kalabalığından sıyrılıp Ege’ye varmak...

Oysa benim gibi bir İstanbul aşığına yakışır mı bu ihanet?

Her nedense medeniyeti, güler yüz ve doğal hayatı da hayatın bir parçası içinde görmek istediğimizde en yakın kaçış Ege sahilleridir. Temiz havası, zeytinyağlı sağlıklı yemekleri ve denizi, terletmeyen yaz rüzgarlarını hayatın içinde var etmek ancak bir rüya içinde gerçekleşebilir.

Kaldığım yer Assos’un içinde; en yakın bakkal 30 dakika civarında, gazete yok, televizyon yok, teyp yok..

Tabiat ve sana sunduğu olanaklar ise sonsuz...

Uzun zamandır kendi yaptığım yemeklerin dışında yemek yememiştım. Oysa burada

Mecbure Teyzenin yemekleri var. Muh-teşem her bir yemeği; kendi narin vücudu kadar naif ve zarif süslüyor. 4 saat uykuyla yetinebilen becerikli onurlu ve hazin yüzlü bir Çanakkale kadını... Görünce o narin bedenine sarılıp, ellerinden öpüp onun yorgunluğunu almak için bir sade kahve yapmak istediğim nadir insanlardan biri. Türk kadının çalışkanlığı ve anaçlığı öyle büyük ki, tüm bir dünyayı elinde tutabilir.

Birkaç gün sonra tatil bitip normal hayatıma döndüğümde cırcır böceklerinin senfonisi, kalabalık trafikteki korna sesleri ile yer değiştirecek; bikiniler, mayolar atılıp pantolon giyilecek, Mecbure Teyzenin yemekleri imbat rüzgarıyla kasıp kavururken, evdekiler Ayşe’nin yemeklerine devam edecek.

Ege’nin gecelerinde seyrebildiğim yıldız kaymaları, bol ışıklı Midilli ve bol sessizlik ... İnsan olduğunu hissettiren her şey doğanın içinde, yaşama savaşı ise şehirde. Karanlığın içinden uzatılmış fener kadar aydınlık bir Ege ve ışıklarla dolu neonların içinde kaybolup karanlığı unuttuğum şehir hayatları... Tıpkı bitmesini istemediğim genç yaşlar kadar güzel, seyrettiğim en keyifli film kadar etkileyici ama tekrarlanmayan geçmiş zamanlar kadar da anılarda kalan.

Şimdi burada bir iğde ağacının gölgesinde



iki ülke denizine bakarken çok uzaklarda Midilli’den beni seyredenleri görürcesine el sallıyorum, imbatın etkisi ve uzaktan görülebildiğim balık teknelerinin içime verdiği sıcaklıkla ...

Yaz tatili biterken henüz salkımlarının ucunda yeşil yeşil sallanan iğdeler şahidim. Saçlarıma vuran iğde taneleri şimdi çok sessiz, oysa onlar olgunlaşıp kızıştırdığında da Ege rüzgarlarında ve yine Midilli yi en yakın seyreden “Assos’da” olacaklar... Bilemediğim uzaklara dallarını sallarken iğde ağacı ; ben ve birçok insan, insanlığını rafa kaldırıp şehrin yok ettiği tüm sanallıklar içerisinde yaşamaya devam edecek. Hayaller hep iğde ağacını hatırlayacak ve ıslak sardunya kokularını... Bazen imbat değil, yokluğu sarsacak seni, işte o zaman tekrar Ege’yi dileyeceksin...

* Ayşe Buyan
abuyan@gmail.com

Türkiye’de Basın

(1. sayfadan devam)

Bütün bu istatistiklerin içinde bizim için en ilginç olanı Türkiye’nin tek uluslararası gazetesi ünvanının Aujourd’hui la Turquie’ye gelmesi. Bildiğiniz gibi yıllık 144 bine ulaşan tirajıyla Türkiye’nin tek uluslararası Fransızca gazetesi Ocak 2009’dan beri Aujourd’hui la Turquie Türkçe adıyla da bir ek yayımlamakta ve beş yıldan beri başta Fransa olmak üzere İsviçre, Belçika, Kanada, Lüksembourg, Fas, Tunus ve Cezayir’de dağıtılmaktadır. Fransa’da uluslararası gazete bayilerinde bulabileceğiniz gazetemiz Türk Havyolları’nın Frankofon ülkelere yapılan uçuşlarında business class yolcularına sunulmaktadır.

* * * *

Gazetemizin dağıtımı konusuna değinmişken bize en çok yöneltilen sorulardan birine “Gazeteniz neden Air France’da yolculara dağıtılmıyor,” sorusuna da buradan yanıt vermek durumundayım. Yanıt çok basit: Air France’ın Türkiye temsilcileri bütün ısrarlarımıza rağmen gazetemizi beş yıldan beri görmemezliğe gelerek yolcularına sunmak istememekteler.

Yorumu sizlere bırakıyorum.

* Dr. Hüseyin Latif
Genel Yayın Yönetmeni

Sadun Aksüt : Tanburun yaşayan ustası

1932 doğumlu ünlü tanbur ustası, hâlâ İstanbul Teknik Üniversitesi Türk Musikisi Devlet Konservatuvarı'nda dersler veriyor ve öğrencilerini bırakmayacağını söylüyor. Bir zaman yolculuğu yaparak kendisiyle tanbur ve kariyeri üzerine keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik.

Sadun Aksüt kimdir?

1932 Merzifon doğumluyum. Bir yaşında İstanbul'a gelmişim. Babam Atatürk'ün valilerinden Ali Kemal Aksüt. Aynı zamanda tarihçi ve birçok kitabı var. Babamın arkadaşı Ordinaryüs Prof. Salih Murat Uzdilek aracılığıyla Saadettin Taner'e gittim. Büyük musiki üstadına... Orada kendisinden, Dr. Suphi Ezgi'den ve Layika Hanım'dan dersler aldım. Tanbur dersine de Layika Hanım ile başladım. Hemen kısa bir süre sonra, Üsküdar Musiki Cemiyeti'ne geçip rahmetli hocam Emir Okan'dan dersler aldım. Meşk etmeye başladım daha doğrusu. Sonra hocam beni Türk musikisinde çok büyük bir tanburi olan İzzettin Ökte'ye gönderdi. Ondan dersler aldım ve hocamı ölümüne kadar da hiç bırakmadım. Onunla çalıştım.

Bize biraz tanburu tanıtabilir misiniz?

Tanburun 5000 yıllık bir geçmişi var. Sırtı mamut, pelesenk, ardıç ya da ceviz ağacından yapılıyor. Sırtının üstünde perdeler var ve tek telde çalınır. 2, 6, 7 tellidir. Buna şimdi başka teller de ilave ediyorlar ama ben bunları kabul etmiyorum. Bütün sesler burada var. Mızrapta deniz kaplumbağasının üst kabuğundan yapılır.

Tanburun kullanıldıkça değeri artar çünkü göğüs dediğimiz kısım iyice içe oturur ve o zaman daha rahat ve daha güçlü ses çıkar. Mızrap da pahalıdır çünkü nadir bulunur.

Mızraplı tanburla yaylı tanbur arasındaki fark nedir?

Ses olarak fark var. Yaylı tanbur, yayla çalındığı için tınısı daha geniş. Öbürü mızrapla çalınır. Mızraplı tanburdan ses çıkarmak çok zordur.

Piyasada hangisi daha çok talep ediliyor?

Yaylı tanbur talep ediliyor. 26 sene sahnede çalıştım. Evlendim 2 çocuğum oldu. Harun erkek, Arzu kız. Harun 36 yaşındayken 1992'de kalp krizinden vefat etti. Arzu kızım yaşıyor ve beni hayata bağlayan o ve torunum. Arzu kızım Devlet Operası'nda balerin. O da evlendi. Dünya güzeli bir kıızı oldu. Arzu da 2 sene önce eşini kaybetti. Kocasını da voleybolda milli takımın ve Galatasaray'ın unutulmaz isimlerindendi, Payidar Demir...

Gazinoda çalışırken henüz kariyer yapmak yok muydu kafanızda?

Hayır, memur olarak girdim bir yandan tanbur da çalışıyordum tabi. Radyo hayatımda en çok Nevzat Atlı Bey'le çalıştım. O müzik yayınları müdürü ve aynı zamanda radyo müdürüydü. Böyle bir idareci Türkiye'ye gelmedi diyebilirim. Fevkalade rahat bir şekilde; ama disiplinli ayrılmadan, hem ağabey hem arkadaş olarak çalışabileceğiniz, fevkalade kaliteli bir zat idi. Bugün de 50 seneyi aşkın beraber çalışıyoruz. 1981'de emekli oldum radyodan. Bu arada 1967 senesinde radyodan memuriyetten ayrılarak, İstanbul Belediye Konservatuvarı'na geldim, Münir Nurettin Bey'in yanına. Bir sene orada çalıştım, bir sene sonra radyoya sendikali işçi olarak döndüm. 1982'de emekli oldum; ancak rahmetli arkadaşım Cüneyt Orhan "konservatuara hoca olur musun?" diye teklifte bulundu. Sene 1975'ti, ben de havalara uçtum çünkü idealim buydu.

Akademi yani...

Evet, idealimdi. O yüzden de gazetede çalışıyordum. Gazinoda da çalıştım. Ondan sonra Türk Musikisi Devlet Konservatuvarı'na tan-

bur hocası oldum. Bir süre sonra da İstanbul Teknik Üniversitesi Devlet Konservatuvarı'na geçtim ve buradan da emekli oldum. Fakat çocuklarımızı bırakmadığım için hala devam ediyorum. Onları bırakamıyorum; çünkü benim öz kızım nasılsa, onlar da benim öz kızım öz erkek evladım gibi.

Mızraplı tanbur çaldığım için dünyanın pek çok yerini gezdim, pek çok konser verdim. Türkiye'deki büyük sanatkarların neredeyse hepsiyle çalıştım. Münir Bey'e konserlerimde çok çaldım. Safiye Hanım'a, Müzeyyen Senar'a, Mualla Mukadder'e, Mediha Demirkıran'a, Sabite Turan, Mustafa Salih Yaşar, Arif Sami Toker, Ahmet Öztürk kimi ararsanız... 16 sene de Zeki Müren'e çaldım. Zeki Müren Avrupa turnesinde, İngiltere'de Royal Albert Hall'de ilk Türk Musikisi konseri veren kişiydi ve ilk repertuar taksim eden de bendim. Avustralya'ya da gittik ve Zeki Müren orada Town Hall'de konserler verdi. Town Hall'e bizden sonra meşhur Tom Jones gelecekti. Zeki Müren'in biletleri 12 dolardı, Tom Jones'in biletleri ise 10 dolar. Zeki Müren konseri tıklım tıklım doluydu. Ayhan Işık'la da New York'ta konser verdiler. Bugün pek azı kaldı; fakat o dönemde tiyatro veya sinemada olan aktör ve aktrisler de ders verdim. Ayhan Işık, Ekrem Bora, İzzet Günay, Nebahat Çehre, Sevda Ferda gibi... İstanbul Teknik Üniversitesi Türk Musikisi Devlet Konservatuvarı'nın kuruluşundan beri hocalık yapıyorum. 24 tane kitap yayınladım. 100'ün üzerinde şarkım var, bir tanesi Mevlevî ayını. 50'den çok saz eserim var, 30 tane de ilahi var.



Sadun Aksüt

Piyasada okunmuş eserleriniz var mı?

Plaklarda ve radyoda var. İzzettin Bey'den tanburi olarak çok istifade ettim. Bestekâr Selahattin Pınar'la 10 sene beraber çalışmak olgunluğumda çok rol oynadı. Çok büyük ustalarla çalıştım; Sadi Çınar, İzzettin Ökte, Şükrü Pınar... Bunları saymakla bitmez.

Pek çok ülke gezdiniz; oradaki sanat yaşamıyla Türkiye'deki sanat yaşamını karşılaştırır mısınız?

İngiltere, Fransa, Almanya ve Amerika'da çalıştım. Eyfel'de geçici olarak bir ay çalıştım. Burada Türk musikisi, halk musikisi, Batı musikisi var. Orada hepsi yok. Fakat burada da sanatkarın değeri maalesef yok. Belediye konservatuvarına gittiğimizde kadro bulunamadı. Burhanettin Öztürk, rahmetli meslekdaşımız, Fikret Kutlu üstadımız rahmetli ve ben, üçümüz o zamanki Belediye reisi Faruk Ilgaz'a gittik. Münir Bey'e dahi kadro bulunamıyor. Burhanettin, Fikret ve ben çöpçü kadrosu aldık. Dünyanın neresinde görülmüş? Aldığımız ücretler çok komik. Piyasada onun için çalıştık. Ama piyasada çalıştığım zaman da çocuklarımla sadece tatillerde yemek yiyebildim. Akşam yemeği yok, sosyal hayat yok... Onlardan feragat etmek gerekiyor.

* RÖPORTAJ: Berk Mansur Delipınar

Makarna, minimalizm ve kalitenin buluştuğu mekan; Fauna...



Fauna'nın yemeklerinin içeriği, sunuluş şekli ve lezzeti; onu bu alanda özel ve farklı kılıyor. Bir tabak salatanın bile tadı enfes, üstelik oldukça doyurucu ve de sağlıklı. Beyaz büyük tabaklarda sunulan yemekler sadece görüntü açısından değil, tat olarak da harika. Her daim kaliteli malzeme kullanılmaya çalışılırken, malzemeleri kullanırken de doğal yapılarını bozmamaya çalışıyorlar. Zeytin yağını yakmadan kullanmak, taze sebzeleri çok pişirmeden ateşten almak gibi tekniklere önem veriliyor. Taze hamurdan ev yapımı makarnalar buranın özel ürünlerinden. Restoranda her daim bulunan kuzu bonfileli ve domates-zeytin-fesleğen-parmesanlı makarna ya da ravioliyi deneyenler bir daha bu lezzetlerden kolay kolay vazgeçemiyor. En çok değişen şeyse, sebze yemekleri; çünkü onlar mevsimine, tazeliğine göre seçilerek yapılıyor. Tatlı olarak da maylobi ve sufle en çok tercih edilen çeşitler. Bunların dışında çikolatalı baklava gibi özel tatlılar da sunuluyor. Mutfaktan önce fotoğrafçılıkla ilgilenen İbrahim Tuna, bu mesleğe başlayış serüveninin

Geniş ve rahat tahta masaları, beyaz kumaş sandalyeleri, duvarda asılı duran mutfak malzemeleri ve caz müziğiyle; lezzetli yemeğin yanı sıra zevkli bir dekor sunuyor müşterilerine... Buranın sahibi İbrahim Tuna ile bir bahar günü öğleden sonra keyifli bir sohbet gerçekleştirdik.

tesadüfi olduğunu söylüyor ve ekliyor: "Bu işe başladığımda düşündüğüm şey şuydu: 'Bu konuda eğitimi olmayan biri olarak bir şeyler yapacağım ve insanlar da bana güvenip yaptıklarımı sevecekler' bunu büyük oranda başardım. Beşinci senenin sonunda kalitemizi insanlara ispat ettim ve bunu hiç bozmadım. Onun dışında hep hoşuma giden aletler, malzemeler kullandım. Biz burada seçilen bir ürünün tadı beğenilmediği takdirde insanlara para ödetmiyoruz. Her gelene de bunu söylüyoruz."

İbrahim Tuna, prensip olarak kendi sevdiği yemekleri insanlarla paylaşıyor. "Fauna'da zamanı ve sabrı olanlara yemek veriyoruz. Bir ara çok yoğun bir dönem yaşadık, üretim kapasitemizin çok üstünde insanı ağırlamak durumunda kaldık. Şu anda yine normal seviyemize döndük ve bizi tercih eden devamlı müşterilerimizle yolumuza devam ediyoruz. Benim mutfakta belirli kurallarım var; mesela krema kullanmam, risotto yapmam vb. Bunlar benim tercihlerim ve bunları insanlara da kendi tercih ettiğim şekilde



sunuyorum. Herkesten farklı olma iddiasında değilim, belirli ahlaki değerlerim var ve bunun nereden geldiğini inanmıyorum". Tadına bayıldığımız yemekler bir bulamaç gibi önümüze konulsa hangimizin hoşuna gider? Fauna'nın diğer usta aşçısı Eser Ispartalı ve İbrahim Tuna, mönüye birlikte karar veriyorlar ve hazırladıkları yemeklerin sunumu konusunda da çok başarılılar. Sunum için özellikle vakit harcamadıklarını söylüyorlar, ama bu işi zevkle ve özenle yaptıkları için zaten ortaya güzel şeyler çıkıyor. Çoğunlukla önlerine çıkan taze malzeme, o günün yemeği oluyor. Buraya gelen müşteriler artık burada nasıl bir akış olduğunu biliyorlar. İbrahim Bey, "Mutfak konusunda bir eğitimim yok, çok iddialı değilim; ama bir etki yaratabiliyor olmamız çok güzel. Bu iş benim için çok planlı değil; ama ne istediğimi biliyorum ve kullandığım malzemeleri seviyorum. Tabak, bardak, tencere; burada gördüğünüz her ne varsa bazen eşimle seçiyoruz bazen de kendi zev-

kime göre seçiyorum ve bu bana çok keyif veriyor." diyor.

İbrahim Tuna, müşterilerinin samimi bir ortamda bulunmasına önem veriyor. Bu nedenle Fauna'daki bazı şeyleri özellikle değiştiriyor. Örneğin masalarda kumaş örtü yok, bunun nedenini İbrahim Bey şöyle açıklıyor: "Aslında ben buranın konseptini daha farklı yapabilirdim. Bunu zaman zaman düşünüyorum, ama o zaman müşteri içeri girmeye çekinebiliyor. Dışarıdan ilk bakıldığında buranın nasıl bir yer olduğunu insanlar bilemiyor. Bunu gelen müşterilerim söylüyor. Bembeyaz bir yer, sandalyeleriyle, ışıklarıyla vs. kulüp gibi görünüyor; ama insanlar gelip yemeklerimize alışınca aslında böyle olmadığını görüyorlar. Ben burada temiz bir ortam yaratmak istedim. İnsanlar buranın güvenli, temiz ve özen gösterilen bir yer olduğunu fark etsinler istedim".

Beş masası bulunan Fauna'nın birbirinden lezzetli yemeklerini tatmak için önce rezervasyon yaptırmanızı tavsiye ederiz. Pazar hariç her gün 12:30-19:30 saatleri arasında hizmet veren restoran, Moda Caddesi (Kadıköy), Sarrafalı Sokak'ta bulunuyor.

Fauna: Kahve & Yemek

Tel: (0 216) 345 99 54

* İnci Kara