**Özge SAMANCI**



**Assistant Professor Dr.**

**Institution de rattachement:** L’université de Yeditepe, İstanbul, Turquie

**Département de rattachement**: Faculté des Beaux-Arts, Département de la Gastronomie et les Arts Culinaires

**Coordonnées professionnelles**

ozge.samanci@yeditepe.edu.tr

26 Agustos Campus, Kayısdagi Caddesi

34755 Atasehir Istanbul- Turquie

<https://yeditepe.academia.edu/%C3%B6zgesamanc%C4%B1>

# Docteur en histoire ( *La Culture Culinaire d’Istanbul au XIXe siècle : L’alimentation, les techniques culinaires et les manières de table,* sous la direction de Gilles Veinstein, EHESS, Paris, 2009*)* Özge Samancı a fait ses études de master et de licence en histoire à l’université de Bogaziçi à Istanbul. Depuis 2003 elle enseigne l’histoire d’alimentation, les cultures culinaires du monde et l’histoire de la cuisine ottomane à l’Université de Yeditepe au département de la Gastronomie et des Arts Culinaires. Ses recherches ont pour perspective de proposer une approche culturelle à l’histoire d’alimentation turque et ottomane. La modernisation de la culture culinaire ottomane au XIXe siècle constitue le fil conducteur de ses recherches. Elle est membre du comité de rédaction de la revue turque *Yemek ve Kültür (Cuisine et Culture),* membre correspondant de la revue *Food & History* et membre de la société des amis de Jean-Louis Flandrin (de l’honnête volupté).

**Aire/Terrain Géographique**

Empire Ottoman

Turquie Moderne

Moyen- Orient

**Thèmes de recherches**

* Histoire de l’alimentation et de la culture culinaire turque-ottomane
* Histoire des techniques culinaires en Turquie
* Sociabilité dans l’empire ottomane
* La culture culinaire du palais ottoman et Istanbul
* Modernisation (19e-20e siècles)
* Analyse comparative des cultures culinaires du monde
* Historiographie de l’alimentation turque-ottomane
* Ancien manuscrits et livres de cuisine

**Enseignements**

Cours de licence à l’université de Yeditepe au département de la gastronomie et les arts culinaires sur l’histoire d’alimentation dans le monde méditerranéen, l’histoire de la cuisine turque et ottoman, les rituels alimentaires en Anatolie, les cuisines du monde et nouvelles tendances culinaires dans la gastronomie mondiale.

**Sélection bibliographique**

**Livres**

*La Cuisine d’Istanbul au XIXe siècle (19. Yüzyılda Istanbul Mutfağı),* Presses Universitaires de Rennes- Presses Universitaires de François-Rabelais, 2015 (sous presse)

*Kadim Lezzetler-1*, Yeditepe Üniversitesi Yayınevi (avec Sibel Özilgen), 2014.

*Flavours of Istanbul : A selection from original 19th Century Ottoman recipes*, Istanbul: Medyatik, 2007. (avec Sharon Croxford)

*19.Yüzyıl Istanbul Mutfağı*, Istanbul: Medyatik, 2006. (avec Sharon Croxford)

**Edition d’ouvrages**

*1st Symposium on the Turkish (Ottoman) Culinary Culture, 14-15 October 2010 Bilecik*, Bilecik University, 2012 (avec Arif Bilgin)

*Türk Mutfağı,* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008. (avec Arif Bilgin).

*Turkish Cuisine,* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008. (avec Arif Bilgin).

**Chapitres dans les livres**

« Cuisine (Mutfak) *», Dictionnaire de l’Empire ottoman (Osmanlı İmparatorluğu Ansiklopedisi)*, Paris, Fayard (dir. F. Georgeon, N. Vatin, G. Veinstein) (sous presse)

« Les Techniques Culinaires dans la cuisine d’Istanbul au XIXe siècle  (19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Pişirme Teknikleri) », *L’Europe Alimentaire, Du Feu originel aux nouvelles cuissons*, (dir. Jean- Pierre Willot), Peter Lang, 2015.

« Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul’da Yemek Kültürü », *Antik Çağdan 21. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi (8 cilt),* ISAM, 2015 (Baskıda)

“A la Table du Sultan Abdülhamit (1876-1908)”, *Penser, Agir et Vivre dans l’Empire Ottoman. Etudes réunies pour François Georgeon,* Collection Turcica vo. XIX, 2013, p. 339-352.

“Avrupa’da ve Türkiye’de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış”, *Yemekte Tarih Var Yemekl Kültürü ve Tarihçiliği,* Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2013, p. 27- 40.

 “Food Studies In Ottoman-Turkish Historiography”, *Writing Food History: A Global Perspective,*ed. K.W. Claflin, P. Scholliers, Berg, 2012, p. 107-120

*“*Pilaf and bouchées: the modernization of official banquets at the Ottoman palace in the 19th century” *;Royal Taste, Food, Power and Status at the European Courts after 1789,*Asghate 2011, p. 111-143.

“II. Mahmut Döneminde İstanbul ve Saray Mutfağı” (avec Arif Bilgin), *II. Mahmut* Yeniden *Yapılanma Sürecinde İstanbul*, (ed. Coşkun Yılmaz), İstanbul 2010, p. 324-347.

“ 19th Century Istanbul Culinary Culture”, *Turkish Cuisine*, Ankara: Republic of Turkey Ministry of Culture and Tourism, 2008, p. 199- 219.

«  From Alaturka to Alafranga: Kitchenware and Tableware in the Ottoman Palace in the 19th Century » in, *Turkish Cuisine,* , Ankara: Republic of Turkey Ministry of Culture and Tourism, 2008, p. 283- 306.

De culinaire cultuur van het Ottomaanse paleis & İstanbul tijdens de laatste periode van het rijk, *Haremnavels leeuwenmelk en aubergines*, Bruxellesl: Pharo Publishing, 2009, p. 118-138.

« 19. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları », *Soframız Nur Hanemiz Mamur,* (ed) Suraiya Faroqhi & Christoph Neumann, Istanbul: KitapYayınevi, 2006, p. 185-208.

«Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the First Half of the 19th century», *The Illuminated Table, the Prosperous House, Food and Shelter in the Ottoman Material Culture*, ed. Suraiya Faroqhi & Christoph Neumann,Würzburg: Ergon Verlag Würzburg, 2003, p.161-184.

**Articles**

“Ten Years in Ottoman-Turkish Food Historiography”, *Food & History,* vol. 10. No.2, 2013, p.237-246.

“Les Sens symboliques du pain dans la culture ottoman”, *Food & History*, vol. 6, n° 2 (2009), pp. 25–132

« Vegetable Patrimonyof the Ottoman Culinary Culture»**,**Proceedings of the IVth International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005), İstanbul, Ege Yayınları, 2006, s. 565-570.

“Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka- Alafranga İkilemi”, *Toplumsal Tarih*, no.231, 2013, p.22-28.

“19. Yüzyıl İstanbul’unda Osmanlı Saray ve İstanbul Mutfağında Et Tüketimi”, *Yemek ve Kültür,* no.28.2012.

« [19. yüzyıl İstanbul'unda Ramazan sofraları », *Yemek ve Kültür*,](http://www.yemekvekultur.com/article_info.php?articles_id=32) no 25, 2011.

“ Karagöz Mutfakta”, *Yemek ve Kültür,* no. 23, 2011.

« [19. yüzyıl sonlarında İstanbul sokak lezzetleri »,](http://www.yemekvekultur.com/article_info.php?articles_id=403) *[Yemek ve Kültür](http://www.yemekvekultur.com/article_info.php?articles_id=403)*[, no. 21, 2010.](http://www.yemekvekultur.com/article_info.php?articles_id=403)

« [1835 Yılına Ait Bir Narh Defterine Göre İstanbul'da Bazı Gıdalar », Yemek ve Kültür, no. 17, 2009.](http://www.yemekvekultur.com/article_info.php?articles_id=330)

« Osmanlı Kültüründe Öğün Zamanları ve Kahvaltı », *Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları, no. 16, İstanbul, 2009, p. 78-84.

« Güneş Kralın Sofrasına Yolculuk : Vatel ve 17. Yüzyıl Fransız Mutfak Sanatı », *Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları, İstanbul, 2009, no. 15, p. 150-156.

« Jean-Louis Flandrin », *Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları, no. 11, Istanbul, 2008, s. 100-102.

« Sultan II. Abdülhami’in Sofrasındaki Balıklar, *Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları, no. 11, İstanbul, 2008, p. 150-154.,

« Scappi’nin Mutfağında », *Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları, no. 8, İstanbul, 2008, p. 138-142.

« Kar, Şerbet ve Dondurma » *Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları, no. 9, İstanbul, 2007, p. 146-150.

« Dolmabahçe Sarayında Üç Ziyafet »**,** *Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları, no. 9, İstanbul, 2007, p.68--79.

« "Fransız uslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 yılları arasında düzenlenen on dört ziyafet mönüsünün gastronomik dili üzerine inceleme », *Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları, no. 8, İstanbul, 2007, p. 48- 62.

« Gelen- Giden Defterleri »**,** *Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları, no. 8, İstanbul, 2007, p.63-86.

« 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler » *Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları, 2006, no. 6, p. 86-96.

« 19. Yüzyıl İstanbul Elit Mutfağında Yeni Lezzetler », *İstanbul Dergisi*, Tarih Vakfı, Üç

Aylık Dergi. No.:47, October 2003, p. 71-74.

**Projets**

*Grandmas Design* European Culture Project, Yeditepe Üniversitesi Associated Partnership, Project No: 522635-CU-1-2012-1-BE-CULTURE-VOL121 **”,** May 2012- April 2014.

*Turkish Cuisine*, Minister of Culture Project, Turkey. 2008.

**En préparation**

* Projets de recherche sur la cuisine turque comme patrimoine alimentaire au département de la gastronomie et les arts culinaires de l’université de Yeditepe qui est membre de la Chaire Unesco « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires », portée par l’université François-Rabelais de Tours.
* La culture culinaire dans l’Europe ottoman au XIXe siècle.
* Publication d’un livre de cuisine en langue ottomane : « Yeni Yemek Kitabı » publié en 1881.
* Les banquets diplomatiques dans l’empire ottoman.