



Les atouts de 2009

Au hasard des rencontres sur le sol crétois, nous avons croisé en juillet 2007, une équipe d'étudiants Français, Grecs et Roumains du Campus des jeunes d'Europe qui enquêtaient, pendant leurs vacances, sur les atouts crétois de l'agrotourisme.

Leurs investigations les ont conduits à interviewer les acteurs locaux et à répondre à de multiples questions essentielles pour le devenir de la Crète : comment dynamiser le tourisme qui s'appuie sur les richesses de la nature crétoise, l'histoire et les traditions ? Comment favoriser l'emploi des jeunes Crétois? Comment combattre l'exode rural? Comment développer un tourisme alternatif moins lié au soleil et à la plage? Comment remédier au stress environnemental provoqué par une concentration de touristes dans le temps et

dans l'espace? Comment protéger les produits régionaux et diffuser le label du « régime crétois »? Avec quels partenaires les professionnels de l'agriculture et du tourisme crétois peuvent-ils travailler?

Leur rapport, remis récemment aux autorités européennes, apporte des propositions très pertinentes sur les conditions du développement durable de la Crète. Leurs conclusions bousculent quelques idées reçues sur cette île et ne manquent pas d'interpeller des associations comme la nôtre pour qui culture et économie locale se conjuguent avec échanges et solidarités et non avec tourisme de masse et saccage de l'environnement.

Vous trouverez dans cette édition de larges extraits de ce rapport qui mérite de longues minutes d'attention.

Voilà des réflexions supplémentaires qui alimenteront les travaux de notre 10^{ème} Assemblée Générale du 6 décembre 2008. A cette occasion l'analyse du bilan des manifestations qui ont marqué l'année 2008, année de nos 10 ans, sera complétée par le travail des adhérents sur les projets 2009. Travail d'autant plus sérieux que cette nouvelle année, avec la récession annoncée sur la zone Euro, se présente avec des difficultés accrues.

Il est heureux qu'une bouffée de lucidité soit apportée par des jeunes d'Europe contribuant ainsi à la réflexion nécessaire autour du développement des atouts de l'économie réelle.

Bonnes Fêtes à tous
Bonne Année 2009

Gérard LABONNE

Sommaire	
Edito	1
Regard sur l'agrotourisme en Crète	2
La route des vins	7
Concert crétois	10
Κριτικές αθρολογίες	11
Activités de l'association	12
Jeux	13
Brèves	14
Humour	15



ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ – BONNE ANNEE 2009

Τα ατού του 2009

Μία από τις συναντήσεις, που μας επιφύλαξε η τύχη στο κρητικό έδαφος, ήταν τον Ιούλιο του 2007, όταν συναντήσαμε μία ομάδα Γάλλων, Ελλήνων και Ρουμάνων φοιτητών από την ευρωπαϊκή πανεπιστημιούπολη, οι οποίοι έκαναν μία έρευνα επί του κρητικού αγροτουρισμού.

Η αναζήτηση τους έφερε σε επαφή με τους ντόπιους παράγοντες και έθεσε πολλαπλά ουσιαστά ερωτήματα σχετικά με την εξέλιξη της Κρήτης : πώς θα γίνει πιο δυναμικός ο τουρισμός που στηρίζεται στον φυσικό πλούτο της χώρας, την ιστορία και τις παραδόσεις; Πώς θα ευνοηθεί η ανεύρωση εργασίας των νέων Κρητικών; Πώς θα καταπολεμηθεί η αστυφιλία; Πώς θα αναπτυχθεί ένας εναλλακτικός τουρισμός που να μη συνδέεται μόνο με τον ήλιο και τη θάλασσα; Πώς θα αντιμετωπιστεί το περιβαλλοντικό στρες, που προκαλεί η συσσώρευση των

τουριστών στον χρόνο και τον χώρο; Πώς θα προστατευτούν τα ντόπια προϊόντα και θα διακινηθεί « η κρητική διατροφή »;

Ποιους συνεργάτες μπορούν να έχουν οι επαγγελματίες της γεωργίας και του τουρισμού;

Η αναφορά αυτής της έρευνας που πρόσφατα κατατέθηκε στις ευρωπαϊκές αρχές, οδήγησε σε προτάσεις πολύ ορθές ως προς τις συνθήκες μιας σταθερής εξέλιξης στην Κρήτη. Τα συμπεράσματά τους προσκρούουν σε μερικές καθιερωμένες ιδέες που επικρατούν σ' αυτό το νησί και, βέβαια, μήνυμα εκπέμπεται προς τους συλλόγους, όπως ο δικός μας, για τους οποίους πολιτισμός και εγχώρια οικονομία συμβαδίζουν με ανταλλαγές και αλληλεγγύη όχι με μαζικό τουρισμό και καταστροφή του περιβάλλοντος.

Θα βρείτε σ' αυτό το φύλλο εκτενή αποσπάσματα αυτής της έκθεσης στα οποία αξίζει να

αφιερώσετε την προσοχή σας λίγα λεπτά.

Θα βρείτε επίσης μερικές επιπλέον σκέψεις, που θα τροφοδοτήσουν τις εργασίες της 10^{ης} Γενικής Συνέλευσης, στις 6 Δεκεμβρίου 2008. Επ' ευκαιρία, η ανάλυση του απολογισμού των εκδηλώσεων που έλαβαν χώρα κατά το 2008, έτος κατά το οποίο κλείσαμε μία δεκαετία, θα ολοκληρωθεί με την εργασία προετοιμασίας των συνδρομητών για το 2009. Πολύ περισσότερο μάλιστα, εφόσον η νέα χρονιά με την οικονομική κάμψη που έχει αναγγελθεί, στην περιοχή του ευρώ, παρουσιάζεται με αυξημένες δυσκολίες.

Είναι ευτυχές γεγονός που οι νέοι της Ευρώπης μπορούν και έχουν διαύγεια πνεύματος και έτσι συμμετέχουν στην πνευματική διαδικασία σχετικά με την εξέλιξη των ατού της πραγματικής οικονομίας.

Χρόνια πολλά στους όλους
Καλή Χρόνια 2009

Δ. Μ.

Directeur de publication :
G. LABONNE.

Comité de rédaction :
N. AMIOT,
Cl. CHAZEAU,
J. CHAZEAU,
F. GEKIERE,
R. GEKIERE,
G. LABONNE,
C. LABONNE,
D. MAITRE,
S. MAITRE.

Maquette :
J. CHAZEAU.

Conception Site Internet :
C. CHAZEAU.

« Regard sur l'agrotourisme en Crète »

L'équipe que nous avons rencontrée en Crète en juillet 2007 était constituée de 13 participants dont 5 français, 1 roumain et 7 grecs (dont 3 crétois).

Alexandra Litsardopoulou : coordinatrice du groupe - 25 ans - grecque-étudiante en diététique à Sitia

David Gasc : volontaire - 25 ans - français - spécialisé dans l'agronomie et le développement rural

Nikos Lapidakis : volontaire - crétois

Blandine Roux : 24 ans - française - spécialiste du développement et de la promotion touristique

Jozsef Albert : 29 ans - roumain - spécialisé en sociologie et relations publiques

Romarc Egain : 26 ans - français - spécialisé dans les métiers de l'agriculture et le développement rural local

Pierre Troussard : 23 ans - français - étudiant en histoire et héritage médiéval

Elisa Tabet : 21 ans - française - étudiante en sociologie et développement social

Maria Vastardi : 26 ans - grecque - spécialisée en économie domestique, en écologie, en nutrition et en santé publique

Niki Voulgaraki : 22 ans - crétoise - étudiante en diététique à Sitia

Irini Bouchalaki : 21 ans - crétoise - étudiante en diététique à Sitia

Yolanda Kariotaki : 20 ans - grecque - étudiante en diététique à Sitia

Yianna Meintani : 19 ans - étudiante en diététique à Sitia

tion est la création de nouvelles activités en vue de freiner l'émigration de la population locale pour des raisons économiques. Elle donne la possibilité aux habitants de trouver du travail dans leur région grâce aux programmes préfectoraux, régionaux, nationaux et surtout européens.

En effet, comme de nombreuses régions rurales en Europe, Le « Nome » du Lassithi n'a guère d'opportunités à offrir à ses habitants ; la conséquence est le départ de la plupart des jeunes pour la côte Nord, le continent grec ou même pour l'étranger.

Cette région cependant ne manque pas d'atouts : la beauté des paysages encore vierges, la qualité et la diversité des produits locaux, l'accueil et la gentillesse des habitants, autant de qualités qui sont insuffisamment mises en valeur.

Afin de sédentariser les populations le challenge de l'O.A.S. se résume ainsi : >> promouvoir une agriculture bien développée qui assurerait des emplois soit dans la production soit dans la transformation des produits

>> développer le tourisme qui s'appuierait sur les valeurs locales, l'héritage culturel et la richesse naturelle dans lequel les jeunes pourraient s'investir

>> promouvoir le Régime Crétois sur les marchés (grecs et internationaux)

>> former des professionnels du tourisme et aussi les jeunes crétois qui feraient cette promotion

grecque et sur le secteur touristique.

Cette étude a commencé par la visite de l'Union des Coopératives agricoles de Sitia ; visite nécessaire pour approfondir la connaissance des productions locales, notamment du vin et de l'huile d'olive. S'en est suivie, une visite au Monastère de Moni Toplou, au cours de laquelle la présentation d'une initiative agrotouristique en Epire leur a permis d'illustrer les possibilités offertes dans cette région de Lassithi.

Pour mesurer l'appropriation par la population locale du régime crétois, pour connaître la situation concrète du tourisme dans le Lassithi et les opportunités de développement d'un tourisme alternatif en lien avec la nourriture crétoise, le groupe d'étudiants a procédé à des interviews.

Des jeunes crétois, des propriétaires de tavernes ou d'hôtels-restaurants et des touristes ont été questionnés :

- En premier lieu, les jeunes crétois âgés de 15 à 25 ans, directement concernés par l'enjeu de la migration économique et le développement d'activités économiques basées
- Les professionnels ont été interrogés sur leur façon de promouvoir la nourriture crétoise et sur



Les Stages Euro-méditerranéens sont des ateliers internationaux créés pour travailler sur une région, ils réunissent généralement une quinzaine d'étudiants et de jeunes professionnels d'Europe et du pourtour méditerranéen.

Durant 3 semaines, les objectifs sont à la fois de répondre à un problème local à travers les différentes expériences des participants et d'échanger des valeurs humaines et culturelles à l'intérieur du groupe.

La première semaine en Crète ils ont rencontré des professionnels locaux et des scientifiques de divers horizons ayant un rapport avec le développement rural. Le but étant de prendre connaissance de la situation actuelle dans cette région et d'étudier ensuite les différents débouchés.

C'est ainsi qu'ils ont pris contact avec l'Organisation pour le Développement de Sitia (OAS). L'objectif de cette organisa-

Il faut noter la remarque pertinente d'un jeune stagiaire à propos de ce challenge : « au-delà de ces objectifs, il est important de savoir si l'OAS a la capacité de développer une telle stratégie. L'OAS a fait de nombreuses études. Parmi les plus importantes il y a le programme de développement de la région de Sitia, l'étude prévisionnelle du développement du tourisme rural et d'autres formes de tourisme, et une étude pour la promotion de produits locaux. Si des idées intéressantes sortent de notre travail, l'OAS devrait être en mesure de les appliquer sur cette région où cela est possible. »

L'étude sur le terrain commence...

Méthode et cible :

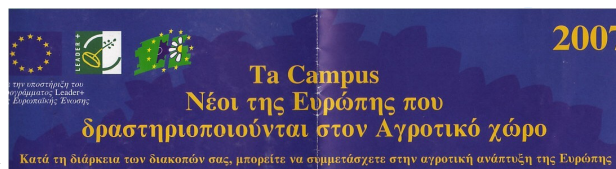
Le groupe a décidé d'approfondir ses recherches sur le régime crétois avec, entre autre, l'étude spécifique sur le « label » défini par l'Académie du Goût

l'utilisation de cette promotion dans leur activité.

- Enfin les touristes ont fait part de la perception qu'ils avaient de la nourriture crétoise et plus généralement de la Crète.

Pour chaque population ciblée, un petit questionnaire a été élaboré, réduit à moins de 20 minutes, afin d'obtenir le maximum d'informations de la part des interviewés et ce malgré l'handicap de la langue pour certains.

Les stagiaires ont visité les divers lieux, allant chaque jour d'un bout à l'autre du Lassithi, des régions côtières à forte population à l'arrière-pays isolé de façon à avoir un bon aperçu de la diversité du tourisme. La première semaine, ils sont allés à Sitia, Agios Nikolaos, Ilounda, Makrigialos, Ierapetra, Vai, Amoudara, la seconde à Kato Zakros, Zakros, Kritsa, Tzermiadi, Mochlos, Myrtilos. Dans chaque province du comté (Sitia, Mirabello,



Ierapetra et Lassithi), ils ont réuni des informations pratiques par leurs questionnaires.

Le diagnostic du territoire

Bref rappel des caractéristiques géographiques et culturelles

La préfecture du Lassithi couvre l'extrémité Est de l'île. La chaîne des Monts Dikte sépare le nord et le sud. Dans la vallée de Ierapetra, seuls 12 kilomètres séparent la côte nord de la côte sud. Le Lassithi est majoritairement vallonné ou montagneux. Ces caractéristiques géographiques ont un grand impact sur les schémas de répartition de population et sur la configuration du réseau routier. De nombreux villages de montagne sont loin de



tout grand axe et l'hiver, nombreux sont ceux qui sont isolés par la neige.

Les paysages magnifiques et encore sauvages (gorges, grottes, plateaux, plages), combinés à des sites archéologiques majeurs dont Zakros, à des villages pittoresques aux traditions perpétuées depuis des siècles, font que du point de vue économique, le Lassithi a une grande potentialité.

La population

Selon le dernier recensement de 2001, la Crète a l'un des taux les plus élevés d'accroissement démographique en Europe. De 1991 à 2001 la population a augmenté de 11,3% avec une moyenne de 8,04% dans le Lassithi.

Ce phénomène est dû en partie à l'arrivée de travailleurs étrangers : ouvriers agricoles venant d'Albanie ou d'autres états balkaniques. Cette population représente 6,07% de la population totale de Crète, un des plus hauts taux en Grèce. Et si les régions côtières et urbaines sont très peuplées, la campagne souffre encore de l'exode rural. La population urbaine est de 58%.

Les différentes raisons de cet exode rural sont que les campagnes ne procurent pas assez de possibilités de travail et de services. Le secteur agricole, encore très important en Crète, n'attire plus les jeunes crétois. Ils considèrent que le travail est trop dur et les revenus insuffisants.

Le Lassithi semble ne pas suivre complètement ce schéma de dépopulation. Ce

département compte 3 centres d'intérêt : Agios Nikolaos, Ierapetra et Sitia. Grâce à un bon service de transport public, aux faibles distances entre le nord et le sud, la population rurale n'est jamais très éloignée d'un centre urbain et de ses services, ce qui permet à cette population d'habiter la campagne.

Quelques données économiques

Dans le secteur secondaire, l'industrie est liée au secteur alimentaire, aux matériaux de construction et aux plastiques. A l'exception des coopératives, les unités de production sont relativement petites. Ce secteur emploie 12,9% de la population active.

Le secteur tertiaire (administration, éducation, finances, de même que les transports, et les services) est majoritairement concentré dans les grands centres urbains. Le secteur primaire est encore important mais sa constante diminution n'a pas été compensée par un accroissement du secteur tertiaire, contrairement aux autres régions.

De très puissantes compagnies de transports terrestres et maritimes ont vu le jour. Mais le tourisme reste le secteur à la croissance la plus dynamique. La forte demande de ces dernières années a conduit à des investissements majeurs dans des unités hôtelières, d'où une amélioration à la fois qualitative et quantitative de l'infrastructure hôtelière. Ce secteur emploie plus de 48% de la population active du Lassithi.

Actuellement, la plupart des jeunes poursuivent leurs études comme dans la plupart des autres pays européens : seulement 2% ne continuent pas au-delà de la classe de 3^{ème}.

Le secteur agricole

La Crète est spécialisée dans les cultures traditionnelles comme celle de la vigne ou de l'olivier ainsi que dans le secteur des primeurs, de la pomme de terre et localement des agrumes.

En 2004, la part de la Crète représentait 46% de la production nationale d'huile d'olive et environ 10% de la production de fruits et légumes. Devant le manque de statistiques concernant l'agriculture dans le Lassithi, le groupe de stagiaires a travaillé à partir des données recueillies à l'Union des Coopératives Agricoles de Sitia.

L'huile d'olive

Depuis les temps anciens, l'olive est le fruit le plus cultivé en Crète. L'huile d'olive est prépondérante à tous les niveaux : économique, social et culturel. Comme sur tout le territoire il y a beaucoup d'oliviers dans le Lassithi, et principalement dans la région de Sitia. Un tiers de la population se consacre à la culture de ces arbres millénaires, mais il faut noter cependant que ce ne sont pas des

fermiers professionnels, ce qui provoque une déficience dans l'organisation de la production.

Avec 3 qualités dans la production se référant à l'acidité, la production d'huile vierge extra est de 12000 tonnes par an, uniquement pour la région de Sitia, dont 75% de la production avec une acidité inférieure à 0,5°.

Reconnue sur le marché local et à l'étranger, l'huile d'olive est un revenu fixe car toute la production en vrac trouve des acheteurs : 8000 tonnes sont expédiées en vrac surtout en Italie du Sud. 4000 tonnes en bouteilles sont expédiées en Allemagne, en France, aux USA en Corée et en Grèce à un prix assez élevé.

Le Vin

Avec 50 000 ha de vignes, la Crète produit environ 20% du vin grec. 70% de cette production vient de la région de Peza dans la préfecture d'Héraklion. Les autres régions de production sont Archanès et Dafnès (Nome d'Héraklion), Kasteli (Nome de La Canée) et Sitia (Nome du Lassithi).

Les vins de Sitia (rouges secs ou doux) ont l'Appellation d'Origine Contrôlée. Comme ailleurs en Crète un nombre limité de producteurs, soit privés, soit en coopératives (essentiellement l'Union Vinicole de Sitia), sont actifs pour la production et la vente du vin du Lassithi.

La totalité de la production de l'Union de Sitia est de 1300 tonnes avec environ 600 tonnes de vin rouge, 100 tonnes de vin blanc et 200 tonnes de raki. Parmi les plus connus, on trouve le vin de table Myrton (rouge, blanc et rosé,) le vin résiné Myrto et les vins du monastère de Toplou (vin rouge – doux et naturel) et aussi la traditionnelle Tsikoudia « Varvaki » de grande qualité.

La production de vin est exportée à seulement 20%, le reste est consommé localement.

Les autres produits

L'agriculture crétoise se diversifie par ailleurs en produits tels que : les raisins secs, les fruits frais (raisins, oranges, mandarines, pastèques, bananes), les légumes frais, les fromages, le miel et les herbes aromatiques.

Dans le département du Lassithi, les cultures en plein champ sont concentrées sur le plateau. Les serres sont surtout implantées dans le sud (Ierapetra). L'élevage et les laiteries sont dans les parties montagneuses (Dikté). Dans les villages de montagne, quelques fermiers pratiquent l'agriculture « bio » et produisent à petite échelle des herbes sauvages et des épices.

Le concept d'agro-tourisme

La Chambre de commerce d'Athènes, sensible à ce sujet a déclaré : « l'agrotourisme est une façon attractive

de soutenir les régions rurales dont le but est d'amener les visiteurs au contact de l'environnement naturel, des activités agricoles, des produits locaux et d'une façon de vivre de la communauté locale. ». Mais force est de constater que les régions touristiques sont surtout sur les côtes, tandis que l'agriculture est surtout à l'intérieur.

Revenons à Sitia : entre 1993 et 1995 l'UAC de Sitia a investi dans un équipement vinicole moderne qui lui a permis de produire et de vendre 500 tonnes de vin local, avec une approbation des consommateurs, devenant ainsi la marque préférée dans la plupart des restaurants crétois. D'autre part, 70 tonnes d'huile vierge extra étaient vendues à des firmes italiennes qui faisaient des mélanges et réexportaient à des prix relativement bas. La stratégie de marketing de différenciation du produit basée sur son excellente qualité a payé et les ventes en vrac ont été pratiquement toutes remplacées par une distribution presque exclusive de produits étiquetés. Peu à peu, l'huile d'olive extra vierge de Sitia a consolidé sa réputation de qualité en recevant de nombreuses récompenses internationales.

Cependant, lors de leurs nombreuses visites sur le territoire, le groupe de jeunes stagiaires a constaté que la promotion que l'UAC était censée faire n'est pas aussi importante que prévue. A part un caveau de dégustation où les produits locaux et leurs labels sont présentés sur des brochures, il semble que rien ne soit fait pour impliquer le département tourisme.

Il est certes difficile d'organiser des réseaux commerciaux pour la promotion de produits régionaux sur le marché international quand les connections entre la fabrication et les services, le travail sur le net et les contacts avec des centres de recherche sont à très bas niveau.

D'autre part, ce secteur primaire se caractérise par une problématique touchant les infrastructures : de très nombreuses parcelles sont éparpillées, particulièrement pour la production d'olives (9000 dans l'arrondissement de Sitia), et, pour la plupart, gérées par des non-professionnels (souvent avec de multiples activités).

A cela s'ajoutent les problèmes d'irrigation (raréfaction de l'eau) et un problème nouveau : l'invasion d'insectes attaquant les oliviers et menaçant dangereusement la production.

Le secteur touristique

Trois principales nationalités fréquentent l'Est de l'île : les Français, les Allemands et les Anglais. Ces touristes viennent principalement en famille, et une proportion significative en groupes



Réflexions sur les caractéristiques du tourisme au Lassithi

Le tourisme est le secteur économique majeur pour la Crète, et ne cesse de croître depuis les années 60. Le long de la côte, des villages ont été transformés en stations balnéaires. C'est aussi le cas pour le Lassithi. 61% des touristes interrogés déclarent que le climat local et les belles plages sont « très importants » pour leur choix de destination de vacances. Cependant grâce aux sites encore vierges ou éloignés il y a encore plus à voir et les touristes le savent

La saison touristique crétoise est longue. Si elle débute mi-mars et se termine mi-novembre, l'arrivée des touristes se fait exclusivement en juillet et en août. Le développement d'une stratégie à long terme pour un tourisme alternatif moins dépendant des activités liées au soleil et aux plages serait une solution pour allonger cette période touristique.

Peu d'hôtels de luxe sont présents dans le Lassithi, ils sont concentrés autour d'Agios Nikolaos et d'Elounda. L'enquête porte donc davantage sur des hôtels de catégorie B ou C.

Et l'étude fait ressortir que sont de plus en plus nombreux ceux qui ne viennent pas en Crète uniquement pour se reposer et se dorer au soleil.

Le tourisme dans le Lassithi est, comme dans le reste de la Crète, largement dominé par les tour-operators de l'Europe du Nord. Les tour-operators amènent leurs clients sur l'île avec leurs propres avions ou des compagnies de charters étrangères, organisent leur séjour en Crète, louent des voitures, et vendent des excursions : cette façon de faire produit des fuites de revenus et confisque une part qui devrait normalement revenir à l'économie régionale. Heureusement on constate que les hôtels achètent bien souvent leurs produits frais à des approvisionneurs locaux.

La clientèle des hôtels ne quitte pas toujours ce lieu de villégiature pour faire des courses ou aller manger car « tout est compris ». La cause principale du succès de cette formule est le bas prix et le planning tout fait qui permet des vacances reposantes, d'autant que les familles recherchent des endroits où l'on propose des activités pour les enfants.

Les « autres » touristes : ceux qui veulent découvrir le plus possible des paysages et la culture crétoise, louent souvent une voiture pour découvrir l'île, pour visiter

les villages et les sites archéologiques dans des endroits retirés (plateau de Lassithi, Kato Zakros, Toplou, etc...). On observe également de plus en plus de randonneurs.

Ce tourisme « vert » intéresse plus particulièrement les Français, les Allemands et les Scandinaves. Pour ces touristes « les paysages naturels » et l'héritage archéologique et culturel sont une des principales motivations pour le choix de leurs vacances.

Pour répondre à ce tourisme émergent, à ce besoin « d'expérience authentique », quelques entreprises privées et initiatives municipales ont vu le jour.

De nombreux pays ont pris en compte ces nouvelles tendances et nombre croissant, offrant aux campagnes un développement potentiel jamais entrevu jusqu'à aujourd'hui.

L'agro-tourisme se situe dans les terres.

En Crète 94,6% des établissements classés dans cette catégorie sont situés dans la partie ouest de l'île (34,1% dans la région de La Canée et 60,4% dans celle de Réthymnon). Une seule dans celle de Lassithi (Eco-Parc). De nombreux touristes semblent intéressés par ces activités alternatives.

En plus des faiblesses du développement de la production et du marketing du tourisme rural, on observe de réelles déficiences dans les infrastructures, qui sont parfois basiques avec par exemple la faible qualité des locations rurales, l'absence de refuges de montagne et la mauvaise signalisation des sentiers de GR.

L'absence de suivi dans la qualité des locations et dans la gastronomie crée un réel manque de confiance de la part des agences de voyage et des hôtes potentiels dans les structures locales du tourisme rural crétois. En l'absence de stratégie de marketing et de développement du tourisme rural, la demande est principalement faite par internet. Et même l'information sur internet est dispersée et varie en qualité de même que les rares brochures que l'on peut trouver dans les agences de voyage et les bureaux de tourisme en Crète.

L'hospitalité et la gentillesse des gens du pays sont bien connues des touristes. Cependant il est important de noter que quelques uns ont été déçus à cause de mauvaises expériences sur la qualité de la nourriture ou l'accueil dans les hôtels ou les restaurants.

Le Régime Crétois

Le fameux Régime Crétois serait-il une bonne opportunité pour le développement local ?

Pour les spécialistes de la tradition et de l'alimentation, le régime crétois n'est pas seulement une nourriture typique mais aussi une façon de vivre.

Tout ce qui compose le régime crétois est présent dans le Lassithi : l'huile d'olive de qualité excellente et constante, le vin provenant de variétés locales, le raki, les céréales, le pain, le paximadi, le miel, les herbes sauvages et les légumes frais.

Qui ne connaît pas l'étude du service de cardiologie de Lyon menée par le Professeur Renaud ? 57% des touristes interrogés ont entendu parler du régime crétois ; un quart d'entre eux ne connaît que le nom et ne sait pas en quoi il consiste.

Et quand il est connu, c'est le critère le moins important dans le choix de la Crète comme lieu de vacances, comparé aux climats et plages, aux paysages naturels et à l'héritage archéologique.

La promotion du régime crétois sur le plan local et à l'étranger est encore très faible. Les touristes ne font généralement pas de différence entre la nourriture crétoise et la nourriture grecque.

Très peu de « guides » signifient les lieux où l'on trouve de la vraie cuisine crétoise. Et pourtant 93% des tavernes ayant répondu au questionnaire proposent de la cuisine crétoise !

Généralement les tavernes ont au menu de la nourriture fraîche et de qualité, s'approvisionnant auprès des fournisseurs locaux, ou encore utilisant leurs propres productions. 58% d'entre eux font de la promotion sur Internet, promotion malheureusement noyée dans la masse... !

Une autre façon de promouvoir la nourriture crétoise est la certification. Il y a actuellement deux labels de promotion : le label « REGIME CRETOIS » de l'Académie du Goût (CONCREED) et le label SEDIC, sur Internet, exclusivement pour l'huile.

L'Académie du Goût et les participants à ce projet éditeront un répertoire de restaurants où l'on pourra déguster des mets authentiquement crétois de qualité basés sur des recettes traditionnelles ou des variations créatives. Seuls 5 restaurants ou tavernes sont répertoriés dans le Lassithi. Le SEDIC a créé un label différent pour les hôtels est les restaurants qui n'utilisent que de l'huile d'olive pour la cuisine.

Ces deux labels ne sont pas encore très connus et bien utilisés par les restaurants et les hôtels. Cependant la majorité des restaurants a répondu qu'une plus grande et meilleure utilisation de ces labels pourraient amener plus de touristes en Crète.

Généralement les jeunes crétois associent

le régime crétois à la nourriture locale puis à une façon de vivre et à leur héritage culturel. Ils l'associent un peu moins avec une stratégie touristique pour promouvoir



les poissons.

86% ont dit consommer ces produits : les jeunes semblent intéressés par la tradition culinaire et semblent intéressés pour la conserver.

Le lien puissant avec la famille et la relative facilité à trouver du travail actuellement dans l'informatique, le médical, et le commerce local, permettent une certaine sédentarisation des jeunes. Peut-être le développement d'autres opportunités surtout à la campagne empêchera l'exode rural vers les villes côtières.

Réflexions sur les actions à mener

Toutes ces données sont intéressantes et peuvent servir de levier à différentes actions de développement de l'agrotourisme dans la région de Lassithi.

Le groupe de stagiaires propose de mettre l'accent sur la promotion de la nourriture crétoise à l'étranger, d'utiliser à grande échelle de nouveaux outils de façon à ce que les touristes sachent où trouver un restaurant typique, où déguster et acheter des produits locaux. La notion floue du terme « régime crétois » doit être complétée avec d'autres attributs concernant la nourriture.

Sur place, alors que de nouvelles filières complémentaires comme le respect de l'environnement, l'économie d'énergie, l'utilisation des énergies renouvelables pourraient créer localement de l'emploi, il semble en même temps que tous les professionnels liés à l'agrotourisme (fermiers, restaurateurs, hôteliers, offices de tourisme) ne sont pas prêts pour aider au développement de ces savoir-faire..

Comment créer les conditions nécessaires au développement d'un agrotourisme ?

Que ce soit dans les tavernes, les hôtels ou encore dans les offices de tourisme, les touristes ont du mal à avoir une idée exacte de ce qu'est la gastronomie crétoise et finalement le manque de repère n'incite pas à rechercher les spécialités locales.

Aussi, parmi les actions proposées par le groupe, on note :

- la formation des personnels des restaurants sur la qualité des produits locaux servis aux consommateurs
- l'écriture d'une guide par les professionnels du tourisme
- l'enseignement des traditions crétoises dans les écoles des métiers du tourisme
- la responsabilisation des professionnels du tourisme dans la présentation de la richesse locale.

D'après les jeunes du groupe, il serait également judicieux de créer un partenariat entre le réseau d'hôtels et de restaurants et les instances locales. La Chambre du Commerce et de l'Industrie de Lassithi ou de Crète pourrait proposer une formation aux professionnels. Elle pourrait aussi donner une liste des agences de voyage qui travaillent sur la région pour les associer à cet effort. L'Institut Technologique du Tourisme de Ierapetra pourrait être un acteur dynamique en donnant les voies à suivre. Ces institutions devaient montrer le chemin en introduisant de nouvelles qualifications dans l'agrotourisme. L'Institut Technologique de Crète dont le département diététique est à Sitia pourrait adapter ou développer un nouveau champ de qualifications sur la nutrition et la santé. Le futur centre de formation de cuisine gastronomique d'Agios Nikolaos pourrait également entrer dans ce partenariat.

Le besoin de formation et de formateurs qu'entraînent ces actions nécessite l'implication de toutes les instances européennes, régionales, locales et même le secteur privé.

Encourager les fermiers à développer des produits de qualité et des offres touristiques

La Crète, avec son environnement sain, son sol fertile et ses conditions climatiques et aussi sa longue tradition paysanne, a toutes les conditions de base pour développer une agriculture biologique. En même temps les habitants dont la sensibilité accrue à la conservation et au développement d'un sol arable sain peuvent mener une politique de promotion de culture bio en vue d'une nourriture saine tout en respectant l'environnement. Cette culture en accord avec une préparation culinaire basée sur la tradition du régime crétois pourrait être avantageuse. L'aide d'instituts comme celui de La Canée et de la Fédération Internationale des Mouvements Bio dont le siège est en Crète pourrait contribuer à obtenir de nouveaux marchés, développer une meilleure qualité du tourisme et parfaire l'image de la nourriture crétoise, en faisant du Lassithi une



« vallée de production bio ».

La menace de réchauffement climatique implique de trouver d'autres techniques de culture. Les oliviers sont pour la plupart irrigués, ce qui entraîne un problème pour la consommation d'eau de la population. Cette donnée renforce l'image de qualité que le Lassithi essaie de développer à travers l'agrotourisme.

Produire des cultures « bio » nécessite de former les paysans du Lassithi à ces techniques particulières, et ces techniques de fait offrent plus de travail permettant aux jeunes de rester dans la région.

En fait c'est la Crète toute entière qui pourrait devenir un fournisseur compétitif de produits bio. Une stratégie conduite au-delà du Lassithi serait nécessaire pour être concluante avec

un marché global et un environnement complexe. Cependant il est important que ces projets soient conduits par des organismes reconnus et pas seulement par des initiatives privées.

Tout comme dans le domaine du tourisme, il est nécessaire que les partenaires impliqués travaillent ensemble : le Ministère de l'Agriculture, la Direction du Développement Agricole du Lassithi, les institutions locales ou encore des organismes interprofessionnels comme l'Organisation Inter-Professionnelle de l'Olive et aussi la branche méditerranéenne de l'organisation internationale de culture bio, sans oublier le Groupement de Ierapetra et les Fermiers bio de Sitia. Tous ces acteurs devraient avoir un regard sur ce projet. Les formations pourraient être financées soit par les Interprofessionnels ou par les Centres de Formations des Paysans (KEGE).

L'organisation de cette action pourrait se structurer à partir du Bureau du Développement Agricole du Lassithi qui a déjà des cadres et des compétences. Son phasage pourrait se décomposer en une étude sur 6 mois et la réalisation concrète de l'action sur un long terme.

Encourager les fermiers à développer l'offre d'agrotourisme

La profession agricole n'a pas encore mesuré les bénéfices potentiels qu'elle pourrait retirer du tourisme. Excepté ECOPARK, les quelques initiatives d'agrotourisme ont été menées par des étrangers qui se sont installés alors qu'il existe quatre coopératives sur le Lassithi!

Des rencontres d'information avec des présentations spécialisées pourraient créer une dynamique territoriale, en expliquant aux fermiers ce qu'est l'agrotourisme, ce qu'apporterait l'évolution du tourisme dans le Lassithi, en présentant par exemple l'initiative du village de « Milia » dans le département de La Canée.

La création d'un réseau d'échanges d'expérience et de savoir-faire dans la zone méditerranéenne (sur le modèle de VIA MEDITERRANEA), la création d'un « label » seraient des mesures qui élargiraient la connaissance et la pratique de tous. Au-delà du label, la nécessité d'améliorer au quotidien la qualité et la transparence dans les services serait un atout marketing supplémentaire :

- offrir systématiquement un assortiment de plats typiquement crétois aux touristes dans les menus proposés associés à une courte présentation de l'histoire crétoise
- chaque menu devrait détailler les plats présentés
- ne plus parler de « régime crétois » mais de « gastronomie crétoise »
- introduire ce terme dans des canaux promotionnels ouverts à un large public
- organiser des voyages pour les journalistes pour encourager les publications dans les médias locaux et internationaux, asso-

ciant les paysages et la cuisine, viser les réseaux comme celui de l'Académie du Goût, des organisations de santé, du sport, du bien-être

encourager les coopératives à faire de la promotion des produits locaux pour améliorer l'accueil des touristes

promouvoir les produits à l'étranger comme cela est déjà fait à l'Union des Coopératives de Sitia, via un site Internet qui fait la promotion non pas seulement des produits mais aussi des procédés de fabrication

améliorer la qualité de l'information sur le Lassithi : une aide financière serait nécessaire pour aider les petites structures touristiques à développer leur publicité

compléter cette information en créant ou accentuant la publicité autour des activités culturelles et sportives, très nombreuses en haute saison

améliorer l'accessibilité des offices de tourisme et la visibilité de l'information (heures d'ouverture, signalisation des offices).

Toutes ces mesures pour lesquelles on manque de personnel aujourd'hui constituent un formidable réservoir d'emplois et de débouchés pour les jeunes.

Évaluation de cette rencontre

L'équipe du stage a aidé les instances locales à prendre conscience des problèmes et à y faire face en pratiquant une politique à long terme dans le Lassithi. Les jeunes crétois sont invités à participer à cet avenir. Le groupe a donné des directives uniquement dans les cas où le partenariat était bien défini ; ils espèrent avoir

**Traduction de l'anglais : Nicole Amiot
Synthèse : Nicole Amiot et Chantal Labonne**

ERRATUM

Suite à une erreur technique, le dernier paragraphe de l'interview en français de Maria Mavroudi Kapelaki présentée en page 6 du « Γεια Σας » N°33 a été coupé.

Nous présentons nos excuses à nos lecteurs et à Maria.

Vous trouverez, ci après, ce paragraphe dans son intégralité.



9) Que faudrait-il faire pour développer le tourisme culturel en Crète ?

Je ne pense pas que des mesures radicales doivent être prises parce que le tourisme culturel en Crète est pratiqué depuis le début du tourisme sur l'île (voir

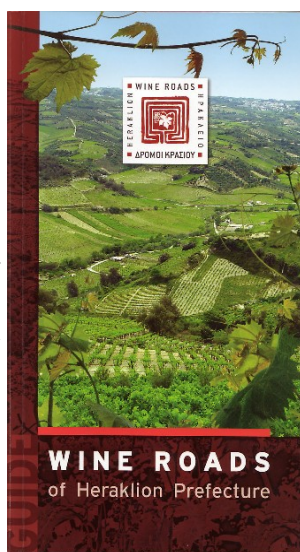
groupes allemands style STUDIOSUS). Avec un peu d'imagination, de flexibilité des horaires et des accès des sites majeurs et secondaires, les programmes peuvent se

concrétiser sans mal. Mais il faut considérer sérieusement le fait que les grands tour operator détiennent les clés du paradis de la Crète c'est à dire les places d'avions qui jouent un rôle déterminant sur le destin de chaque vacancier ou groupe qui vient sur notre belle île des Bienheureux. En tous cas, je vous attends avec impatience pour vous faire connaître notre île captivante qui ne demande qu'à vous offrir ce don des dieux, l'HOSPITALITE.

La route des vins

Claire CHAZEAU

Vingt-trois caves de la région vinicole d' Héraklion ont fondé fin 2006 une association présidée par Nikos Miliarakis (responsable des vins Minos) , pour promouvoir les vins de leur région. Ils étaient présents, en tant que producteurs crétois, en mars 2008, au salon OENORAMA d'Athènes. Pour présenter leur activité, ils proposent aux visiteurs un itinéraire de dégustation et de découverte autour d'Héraklion. Cette documentation très complète comporte la route à suivre, un inventaire des cépages et de leurs caractéristiques, les quatre périodes du cycle annuel de la vigne, l'histoire du Malvasia, raisin crétois renommé, l'incontournable régime crétois et les vertus du vin, la contribution du vignoble à l'éla-

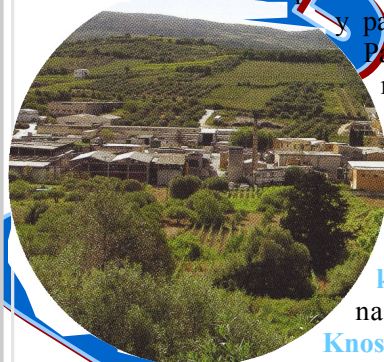


boration du paysage, un bref historique local allant de la période minoenne à l'indépendance de l'île en 1913, les sites historiques remarquables, les monastères, les musées et la description des villages de la préfecture, à la disposition des touristes. Tout ceci est accompagné d'une très belle iconographie dans un format pratique. Un fléchage routier en cours d'installation guidera le visiteur à travers les vignes jusqu'aux caves participantes. Un regret cependant, cette documentation n'existe qu'en grec et en anglais alors nous vous proposons d'en découvrir ci-dessous quelques aspects dans notre langue.

La route des vins de la préfecture d'**Héraklion** constituera dans le futur un réseau complet d'itinéraires couvrant l'intégralité de la zone de production de la préfecture et incluant à peu près toutes les caves ouvertes au public.

Aujourd'hui, ces parcours représentent un itinéraire pilote unique incluant les caractéristiques suivantes :

- La possibilité pour le voyageur de visiter la majorité des zones viticoles de la région ;
- Un itinéraire unique aux proportions raisonnables comportant le plus possible de caves du réseau ;
- La découverte de régions liées aux activités de vinification traditionnelle ;
- La visite d'une région présentant des monuments remarquables, des sites archéologiques ou des exemples authentiques d'architecture traditionnelle.
- La garantie d'information et de divertissement pour les visiteurs désirant y passer la journée.



Par ailleurs, cet itinéraire parcourt le territoire de la préfecture : en effet votre périple débute à la sortie d'**Héraklion** sur la route nationale avenue **Knossos** vers l'est, et

s'achève au carrefour de **Gyofiros**, dans le quartier **Estavromenos**, à l'ouest d'**Héraklion**.



Sortons donc d'**Héraklion** par l'avenue **Knossos**.

Voilà la route conseillée : Suivre l'avenue **Knossos** jusqu'au site archéologique, le palais de **Knossos**. Non

loin du palais, se trouvent d'autres monuments importants d'époque minoenne et romaine comme la « villa royale », le « petit palais », le « Caravansérail », la « maison du Patriarche », Le sanctuaire de la tombe royale et la villa de **Dionysos**.

Poursuivez votre chemin dans la séduisante vallée au sud de **Knossos**, vous traversez les premières vignes.

À proximité, à **Spilia** vous pouvez admirer l'ancien aqueduc qui autrefois amenait à **Héraklion** l'eau des sources d'Archanès.

Un peu plus loin au sud de **Spilia**, vous atteignez l'embranchement menant à l'est au village de

Skalani, sur le flanc d'une colline couverte de vignes. Si vous prenez le parti de continuer vers le sud en suivant le chemin qui traverse la petite vallée où se trouve le village de **Pat-**



sidès, vous pourrez admirer un superbe paysage rural avec des vignes se déployant sur les coteaux jusqu'au village de **Kato Archanès**.

En continuant vers le sud, vous atteignez **Archanès**, l'un des territoires agricoles les plus florissants de Grèce, ancré profondément dans l'antiquité minoenne et une longue tradition vinicole.

À l'ouest du village se dresse la masse imposante du mont **Youkhtas** qui offre un florilège de sites archéologiques disséminés comme le cimetière minoen de **Fourni**, le sanctuaire d'**Anemospilia** et « **Psili Korfi** », le sanctuaire de sommet du mont **Youkhtas**.

Si vous poursuivez au nord d' **Archanès**, vous vous trouverez dans le village de **Vathipetro**, aujourd'hui abandonné, vous pourrez y visiter le **Megaron** (palais) minoen avec ses presses à vin, un des monuments les plus importants de la période minoenne témoignant de la tradition vinicole ancestrale de la région.

En gravissant la route à la sortie d' **Archanès** et après avoir croisé le point culminant de la colline, à l'est, vous traverserez d'abord le village de **Katalagari** avant de découvrir devant vous la région de **Kounavi**, verdoyante de vignes.

Au sud de **Kounavi** se trouve la vallée de **Peza**, le plus vaste centre de production vinicole de Crète. Sur les coteaux des collines environnantes s'étendent les villages vinicoles traditionnels d'**Agiès Paragiès**, de **Kalloni** et d'**Agios Vassilios**.

Si vous poursuivez au nord d'**Agiès Paragiès**, vous arriverez à **Myrtia** qui abrite le musée consacré au célèbre auteur crétois **Nikos Kazantzaki**.

Au sud d'**Agiès Paragiès** la route qui serpente à travers un superbe paysage vallonné jusqu'à la vallée de **Melessès** puis d'**Alagni** plus au sud, dont les vignes composent un des plus charmants paysages campagnards de Crète. En quittant **Péza** et en traversant les villages de **Kalloni** et **Agios Vassilios** vous gagnerez **Choudetsi**, un hameau caché par les pentes d'une riante vallée. Au fond on découvre des vignes à perte de vue ouvrant sur l'arrière pays méridional de la préfecture d'**Héraklion**.

En suivant la route départementale au sud de **Choudetsi** et au-delà du monastère d'**Epanosifi**, vous atteignez les villages de **Melachori** et **Charaki, Madé, Melitochori**, et **Vorlas**, qui ont tous ces dernières années rempli un rôle de plus en plus important dans la production vinicole locale.

Encore un peu plus au sud de **Choudetsi** vous pou-

vez prendre vers l'ouest un itinéraire qui traverse une région vallonnée couverte de vignobles et mène au village de **Profitis Ilias** où se dresse le château byzantin érigé par **Nikolaos Phokas**.

En continuant vers le sud-ouest, au-delà des coteaux couverts de vigne à travers les villages de **Kyparissos** et **Pyrgos**, vous atteignez le fond d'une radieuse vallée couverte de vignobles.

C'est à la sortie ouest de cette vallée que s'étend la deuxième plus vaste région vinicole de Crète centrée sur la région de **Daphnés** qui perpétue une tradition séculaire de culture de délicieuses variétés de vins.

Le premier village est **Venerato** construit sur le côté ouest d'un petit Canyon ; à l'opposé, côté est, s'élève le monastère de **Paliama**.

Au sud de **Venerato**, vous découvrirez les villages d'**Avgeniki** et **Agios Thomas** ornés par un paysage rural impressionnant d'anciens vignobles et d'oliveraies sur les coteaux.

À l'extrémité sud-ouest, à quelque distance, se dresse le rocher de **Patellas Prinias** couronné par les ruines de l'ancienne **Rizinia**.

Non loin de là au nord de **Venerato** apparaissent les villages de **Siva** et **Daphnés** renommés pour leur longue tradition de vinification et leur festival annuel du vin.

Après **Daphnés**, au-delà des collines, au nord du village, vous atteignez le fond de la vallée. La route vous ramène alors vers le quartier d'**Estavromenos** à l'ouest d'**Héraklion**.

Les visiteurs qui désireraient explorer plus avant l'arrière pays de la préfecture d'**Héraklion** et sa longue tradition vinicole ont de nombreuses autres alternatives.

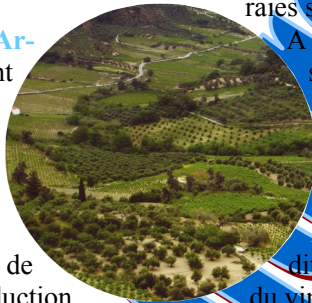
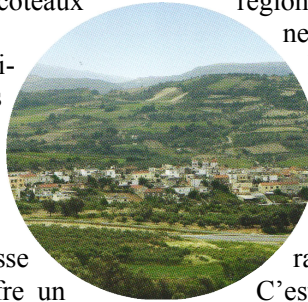
Depuis **Daphnés** vous pouvez suivre la route au sud vers la plaine de la **Messara** et l'ancien site de **Gortyne**, capitale de la Crète romaine, où un vignoble traditionnel exceptionnel pousse sur les coteaux des villages de **Plouti** et **Laviyirinthos**.

Autre choix, continuez au sud depuis **Alagni**, vous traversez une vaste région agricole avec plus d'oliveraies que de vignobles. D'**Arkalochori**, vous pouvez ainsi gagner **Kasteliana** où était autrefois située

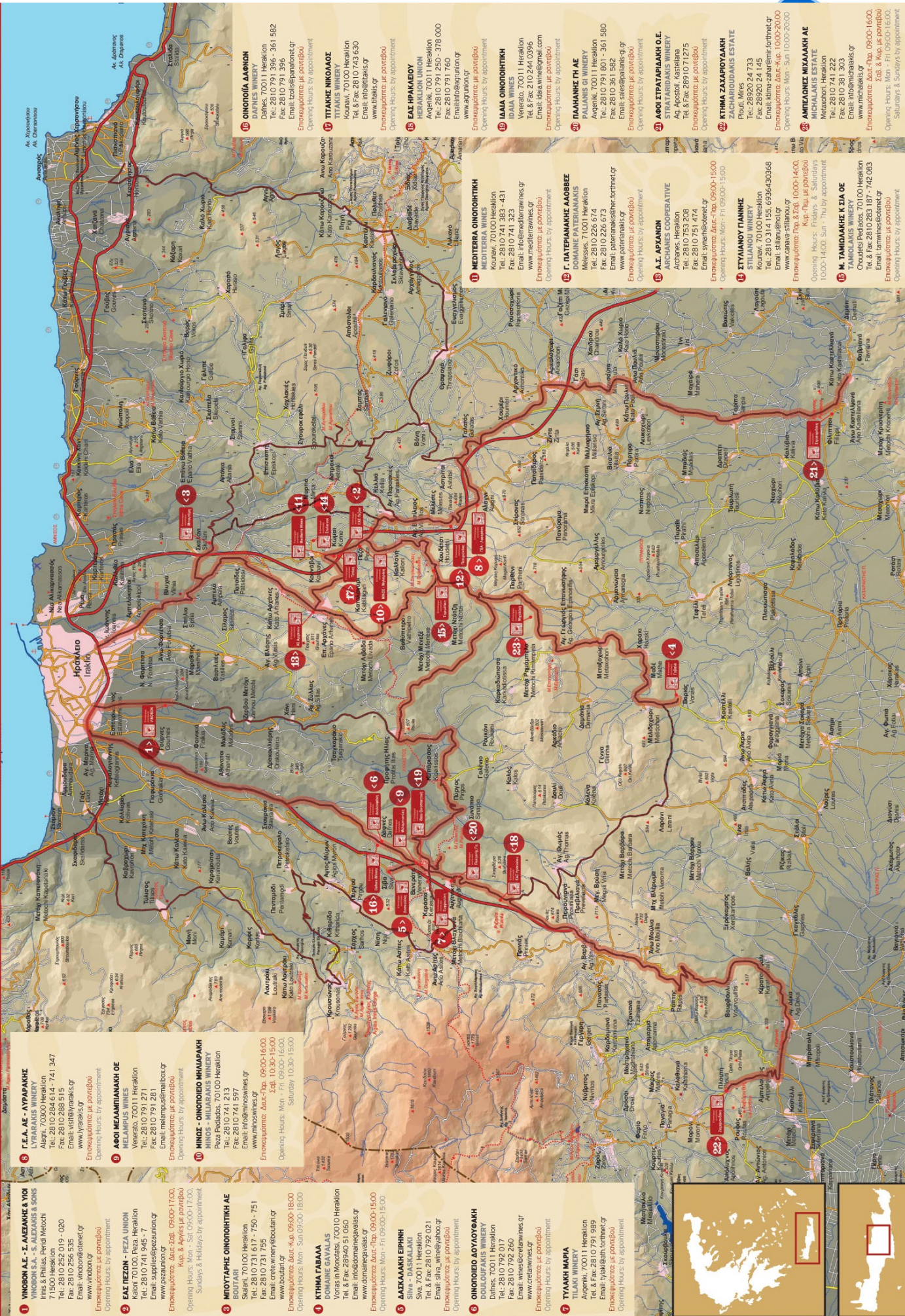
l'ancienne cité de **Priansos**.

Cette région entière constitue un territoire où cohabitent la vigne, les activités vinicoles et d'autres activités environnementales complémentaires.

Cet itinéraire a été conçu par les professionnels pour favoriser un accès facile des visiteurs aux terroirs qui les intéressent et leur fournir des informations précises.



Wine Roads of Heraklion Prefecture / Χάρτης Διαδρομών Επισκέψιμων Οινοποισιών / Map of Wineries Routes



1 **WINOBON S.A. - Σ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΗΣ & ΣΥΝ**
WINOBON S.A. - S. ALEXANDRIS & SONS
7 Tises & Pnias, Pefki Heraklion
Tel: 2810 252 019 - 020
Fax: 2810 256 535
Email: info@winobon.gr
www.winobon.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

2 **ΕΑΣ ΠΕΤΡΩΝ - BEZA UNION**
Kefali 70100, Pasa, Heraklion
Tel: 2810 741 945 - 7
Email: sup@bezaunion.gr
www.bezaunion.gr
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-17:00.
Μαζ. & Απριλ. με πορεία
Opening Hours: Mon - Sat 09:00-17:00.
Sundays & Holidays by appointment

3 **ΜΙΟΥΤΑΡΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΕ**
BOUTARI
Sakani, 70100 Heraklion
Tel: 2810 731 617 - 750 - 751
Fax: 2810 731 795
www.boutari.gr
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-18:00
Opening Hours: Mon - Sun 09:00-18:00

4 **ΚΤΗΜΑ ΓΑΒΑΛΑΣ**
DOMAINE GAVALLAS
Voras in Mopotas, 70010 Heraklion
Tel. & Fax: 28240 51 060
Email: info@domainguavas.gr
www.domainegavas.gr
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-15:00
Opening Hours: Mon - Fri 09:00-15:00

5 **ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ ΕΡΗΦΗ**
Silva - DASKALAKI
Siva, 70011 Heraklion
Tel. & Fax: 2810 792 021
Email: silva_wine@silva.gr
www.cretawines.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

6 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ**
DOULOUFANIS WINERY
Dafnes, 70011 Heraklion
Tel: 2810 792 060
Fax: 2810 792 260
www.cretawines.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

7 **ΤΥΛΑΚΗ ΜΑΡΙΑ**
TILAKI WINERY
Avgeniki, 70011 Heraklion
Tel. & Fax: 2810 361 959
Email: info@tylakimaria.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

8 **Γ.Ε.Α. ΑΕ - ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ**
LYRARAKIS WINERY
Agiou Pavlou, 70011 Heraklion
Tel: 2810 230 268 - 741 347
Fax: 2810 230 268 915
www.lyrarakis.gr
Email: info@lyrarakis.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

9 **ΑΓΙΟ ΜΕΛΑΜΠΙΤΑΝΙΚΑΚΗ ΟΕ**
Melambitanika
Vespeto, 70011 Heraklion
Tel: 2810 791 271
Fax: 2810 791 281
Email: melambitanika@oeb.gr
www.melambitanika.com
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

10 **ΜΙΝΩΕ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΗΛΑΡΑΚΗ**
Pasa Pedalos, 70100 Heraklion
Tel: 2810 741 213
Fax: 2810 741 597
www.minoawines.gr
Email: info@minoawines.gr
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-16:00.
Σαβ. 10:30-15:00
Sundays 10:30-15:00
Opening Hours: Mon - Fri 09:00-16:00.
Sundays 10:30-15:00

11 **ΜΕΔΙΤΕΡΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ**
MEDITERRA WINES
Kouravi, 70100 Heraklion
Tel: 2810 741 383 - 431
Fax: 2810 741 323
Email: info@mediterrawines.gr
www.mediterrawines.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

12 **ΠΑΤΕΡΙΑΚΗΣ ΑΔΕΡΦΕΙΣ**
DOMAINE PATERIAKIS
Messeses, 71001 Heraklion
Tel: 2810 226 614
Fax: 2810 361 862
Email: sales@pateriakis.gr
www.pateriakis.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

13 **Α.Σ. ΑΡΧΑΙΩΝ**
ARCHAIES COOPERATIVE
Agiou Pavlou, 70011 Heraklion
Tel: 2810 753 208
Fax: 2810 751 474
Email: syvak@archaies.gr
www.archaies.com
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-15:00
Opening Hours: Mon - Fri 09:00-15:00

14 **ΣΤΥΛΙΑΝΟΥ ΠΑΝΙΝΗΣ**
STYLIANOU WINERY
Kouravi, 70100 Heraklion
Tel: 2810 314 155 - 6936-30368
Email: stilianou@stilianou.gr
www.carena-stilianou.gr
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-15:00
Opening Hours: Mon - Fri 09:00-15:00

15 **ΤΑΜΙΟΛΙΑΚΗΣ Κ.Τ.Α. ΟΕ**
TAMIOULIAKIS WINERY
Choufies Pedalos, 70100 Heraklion
Tel. & Fax: 2810 283 187 - 742 083
Email: taminiotes@net.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

16 **ΑΜΙΕΛΑΚΗΣ ΜΙΧΑΗΛΑΚΗ ΑΕ**
MICHALAKIS ESTATE
Metaxades Heraklion
Tel: 2810 381 103
Email: info@michalakis.gr
www.michalakis.gr
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-16:00.
Σαβ. & Κυρ. με πορεία
Opening Hours: Mon - Fri 09:00-16:00.
Sundays & Saturdays by appointment

17 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΘΙΝΟΥ**
LATHINO WINERY
Dafnes, 70011 Heraklion
Tel: 2810 791 396
Email: info@lathino.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

18 **ΤΙΤΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ**
TITAKIS WINERY
Kouravi, 70100 Heraklion
Tel. & Fax: 2810 743 630
Email: titakis@titakis.gr
www.titakis.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

19 **ΕΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**
HERAKLION UNION
Avgeniki, 70011 Heraklion
Tel: 2810 791 250 - 378 000
Email: info@heraklionunion.gr
www.heraklionunion.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

20 **ΙΔΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ**
IDAIWA WINES
Idaiwa, 70011 Heraklion
Tel: 2810 244 0395
Email: idaiwa_wine@idaiwa.com
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

21 **ΠΑΠΑΝΗΣ ΘΗ ΑΕ**
PAPANIS G WINERY
Avgeniki, 70011 Heraklion
Tel: 2810 361 862
Fax: 2810 361 862
Email: sales@papanis-θ.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

22 **ΑΓΙΟΙ ΣΤΡΑΤΙΑΡΑΚΗ Ο.Ε.**
STRAFIARAKIS WINERY
Agiou Pavlou, 70011 Heraklion
Tel: 2810 717 275
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

23 **ΚΤΗΜΑ ΖΑΧΑΡΟΥΔΑΚΗ**
ZACHAROUΔAKIS ESTATE
Plofti, Miras
Tel: 28950 24 733
Fax: 28950 24 733
Email: ktm-zacharou@net.gr
Επισκέψιμο: Δευ-Κυρ, 10:00-20:00
Opening Hours: Mon - Sun 10:00-20:00

24 **ΑΜΙΕΛΑΚΗΣ ΜΙΧΑΗΛΑΚΗ ΑΕ**
MICHALAKIS ESTATE
Metaxades Heraklion
Tel: 2810 381 103
Email: info@michalakis.gr
www.michalakis.gr
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-16:00.
Σαβ. & Κυρ. με πορεία
Opening Hours: Mon - Fri 09:00-16:00.
Sundays & Saturdays by appointment

25 **ΜΕΔΙΤΕΡΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ**
MEDITERRA WINES
Kouravi, 70100 Heraklion
Tel: 2810 741 383 - 431
Fax: 2810 741 323
Email: info@mediterrawines.gr
www.mediterrawines.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

26 **ΠΑΤΕΡΙΑΚΗΣ ΑΔΕΡΦΕΙΣ**
DOMAINE PATERIAKIS
Messeses, 71001 Heraklion
Tel: 2810 226 614
Fax: 2810 361 862
Email: sales@pateriakis.gr
www.pateriakis.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

27 **Α.Σ. ΑΡΧΑΙΩΝ**
ARCHAIES COOPERATIVE
Agiou Pavlou, 70011 Heraklion
Tel: 2810 753 208
Fax: 2810 751 474
Email: syvak@archaies.gr
www.archaies.com
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-15:00
Opening Hours: Mon - Fri 09:00-15:00

28 **ΣΤΥΛΙΑΝΟΥ ΠΑΝΙΝΗΣ**
STYLIANOU WINERY
Kouravi, 70100 Heraklion
Tel: 2810 314 155 - 6936-30368
Email: stilianou@stilianou.gr
www.carena-stilianou.gr
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-15:00
Opening Hours: Mon - Fri 09:00-15:00

29 **ΤΑΜΙΟΛΙΑΚΗΣ Κ.Τ.Α. ΟΕ**
TAMIOULIAKIS WINERY
Choufies Pedalos, 70100 Heraklion
Tel. & Fax: 2810 283 187 - 742 083
Email: taminiotes@net.gr
Επισκέψιμο: με πορεία
Opening Hours: by appointment

30 **ΑΜΙΕΛΑΚΗΣ ΜΙΧΑΗΛΑΚΗ ΑΕ**
MICHALAKIS ESTATE
Metaxades Heraklion
Tel: 2810 381 103
Email: info@michalakis.gr
www.michalakis.gr
Επισκέψιμο: Δευ-Παρ, 09:00-16:00.
Σαβ. & Κυρ. με πορεία
Opening Hours: Mon - Fri 09:00-16:00.
Sundays & Saturdays by appointment



Activités de l'association

Concert Crétois.

Françoise Gekiere

Vous êtes ici



10 ANS DEJA !

Nous en parlions depuis longtemps de cet anniversaire ! Le lieu pour ce faire n'était pas évident.

Eh bien, à Sainte Geneviève des Bois, ce fut fait et bien fait ! La « Salle du Champ de Foire » put réunir environ cent cinquante convives, le Vendredi 10 Octobre 2008, amoureux passionnés de la Crète, anciens, nouveaux et à venir ...

Nikos Kastrinos, patron du fameux restaurant Le Minotaure, rue de La Huchette à Paris, avait accepté, oh joie! de venir animer et charmer notre soirée avec son orchestre.

Joueur de lyre exceptionnel, accompagné de Manolis Arfaras au luth, Nikos Anastasopoulos à la guitare et Zoïs Mariotis aux percussions, il a su nous communiquer son amour de la Crète et de la musique, entraîner les danseurs, puis les convives dans des rythmes typiques et traditionnels

Mais auparavant, dès le début, l'ambiance et le ton étaient donnés par notre Président, dont le discours « intarissable » sur l'Île et ses habitants a su intéresser les anciens et les novices.

Nikos ne fut pas en reste: avec son accent authentique, il sut vanter avec enthousiasme et passion les richesses de son île natale avant de nous ensorceler avec ses musiciens.

Il nous faut remercier la municipalité et, en son nom, Madame Jacqueline Diard, première maire adjointe, qui clôturait la présentation par une introduction chaleureuse.

Quant au buffet Crétois, quel délice ! Françoise et Jean Fournier s'étaient mis en quatre pour nous préparer choriatici, tsatziki, champignons, melizana et keftedes aromatisés à souhait et servis prestement avec des pitas dignes de ce nom.

Le tout arrosé de vins Crétois parmi les meilleurs : rosés, rouges, des Caves de Minos et blancs résinés, rapportés directement de l'île grâce au « Pingcar » des Chazeau...

Un diaporama créé toujours par les mêmes, Joël et Claire, se déroulait en boucle pendant la soirée sur grand écran, étalant les vues magnifiques, prises lors des voyages de l'Association, avec des adhérents « HEUREUX » !

De quoi donner envie à certains de nos invités de s'inscrire au prochain programme.

N'oublions pas les danseurs de Lykion ton Ellinidon dont les costumes chamarrés ont permis de vivre avec authenticité l'ambiance crétoise et qui n'ont pas hésité à consacrer un peu de leur temps à des cours particuliers de danses traditionnelles pour les volontaires.

Enthousiasmés, tous les participants sans exception ont convenu que cette soirée était un réel succès.

Bref, une soirée inoubliable, à renouveler dans dix ans, voire même peut-être avant ...



De gauche à droite, Georges, Nikos, Manolis et Nicolas.



Les danseurs de Lykion ton Ellinidon en costumes.

intarissables[...]

Bienvenue à la soirée crétoise, organisée par l'association « Crète terre de rencontres ».

Dix ans d'activité, ça compte dans la vie d'une association, et nous avons voulu marquer cet événement « à la crétoise », c'est à dire avec cette convivialité, cette chaleur, cette ambiance, cette simplicité que tous les voyageurs rencontrent et apprécient quand ils traversent les villages crétois.[...]

Tout au long de ces dix années, de nombreux philhellènes, de nombreux amis nous ont soutenus en France et en Crète. Je pense à Denise, Jean Louis, Yannis, Odile, Yorgos, les Nikos, les Manolis, Virginie, Mylène Anna, Tzanis, et tant d'autres soutiens crétois qui nous ont appris à apprécier leur île. Cette soirée crétoise, cette fête,



Françoise Gekiere a ouvert les festivités avant de passer la parole à Gérard Labonne, Nikos Kastrinos et Mme Jacqueline Diard.

Les conditions de transport ne nous ont permis de vous présenter le plat traditionnel de Crète : l'escargot. L'escargot crétois qui se nourrit des plantes endémiques de l'île produit des protéines qui en font un véritable médicament contre les maladies cardiovasculaires. C'est reconnu aujourd'hui par les scientifiques. Néanmoins, vous aurez loisir de déguster les assortiments variés traditionnels avec le tsatziki, le caviar d'aubergine, le houmos, les dolmades (feuilles de vigne), vous goûterez à l'incontournable salade grecque et vous savourerez les keftedes, ce plat de viande accompagné de poireaux, coulis de tomates cuisiné au retsina parfumé au thym. Ces mets originaux sont agrémentés, comme il se doit, de bon vin ; celui de la ville de Peza, où se trouve la cave Minos (ça ne s'invente pas), tenue par notre ami Nikos Miliarakis. Rouge, rosé ou même résiné, vous avez le choix. Ce repas vous sera servi par les soins de Françoise et Jean Fournier, traiteurs à Viny Chatillon.[...]

Ce soir notre ami Nikos Kastrinos sera à la lyre et conduira le groupe de quatre musiciens. Depuis près de dix ans, Nikos soutient notre association et nous a beaucoup appris sur la musique. Pour tout vous dire, Nikos est Crétois, de Limnes village près de Neapoli. Nikos n'est pas un musicien de métier, il est musicien dans l'âme. Depuis tout jeune, il joue de la lyre ; au début, il jouait même à l'insu de son père. Mais sa virtuosité en a fait un lyriste reconnu et apprécié des connaisseurs. Le groupe de ce soir est composé d'un laouto, d'une percussion, d'une guitare.



Le public sous le charme de la musique et des danses.

Il va vous interpréter le répertoire des musiques traditionnelles de Crète qui est transmis, de génération en génération, par la tradition orale[...]

c'est aussi une façon de les remercier[...]

Et pour donner cette saveur crétoise, nous avons concentré un peu du meilleur de la Crète : nous n'avons pu, et nous en sommes profondément désolés, vous offrir le soleil crétois ou les bleus outremer de la mer de Libye, ni la beauté des gorges chères aux randonneurs, nous essaierons de corriger ces lacunes pour les vingt ans, nous avons toutefois quelques attraits à vous présenter [...]

Vous verrez tout au long de cette soirée, sur l'écran, des résumés en boucle de ces dix ans. Et pour celles et ceux qui sont intéressés par notre activité, les membres de Crète terre de rencontres restent à votre disposition pour en parler. Attention, ils sont



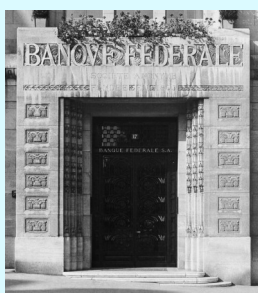
Danseurs expérimentés ou novices n'ont pas hésité à fouler la piste de danse.

Et c'est cette Crète là, que nous voulons vous présenter ce soir. Cette Crète qui, avec sa musique, sa nourriture, ses danses prolonge les mythes et légendes des temps les plus anciens où se côtoyaient dieux et muses; cette terre qui nous offre un peu de rêve et de plaisir et nous rappelle que les valeurs comme la liberté, l'hospitalité ont encore un sens aujourd'hui[...]

Une note d'humour en crétois, grec et français, proposée par Odile et Yannis Marcakis d'Héraklion

ΚΡΗΤΙΚΕΣ ΑΟΙΒΟΛΕΣ

- « Πες μου μωρέ και πως νταγιαντίζεις και κοιμάσαι με τούτα να που χρωστεις » ρωτούνε ένα μπατιρή.
- « Εγώ κοιμούμαι μια χαρά, αυτοί που το σε χρωστώ δεν κοιμούνται »



ΚΡΗΤΙΚΑ ΑΝΕΚΔΟΤΑ

- « Για πες μου πως μπορείς και κοιμάσαι με τόσα χρέη » ρωτούν κάποιον που έπεσε έξω στις δουλειές του.
- « Εγώ κοιμάμαι μία χαρά, αυτοί στους οποίους χρωστώ δεν κοιμούνται » απάντησε αυτός.

HUMOUR CRETOIS

- « Dis moi comment peux tu dormir en ayant tant de dettes? » a-t-on demandé quelqu'un qui a fait faillite.
- « Moi, je dors très bien, ce sont les autres qui ne dorment pas. »

Revivez dix ans d'activités et découvrez les participants aux événements de l'association puis le personnage mystère.

Le personnage mystère : En utilisant les lettres des cases surlignées en parme, vous découvrirez le nom d'un grand ami crétois de l'association qui a contribué durant ces 10 ans à nombre de manifestations, comme la conférence sur Victor Hugo ou le salon des saveurs

CONCERT DE MUSIQUE CRÉTOISE
NIKOS KASTRINOS
ET SON GROUPE

Vendredi 10 Octobre 2008
 À partir de 19 h 30

La Crète
 à Sainte Geneviève des Bois (91)
 Salle du champ de foire
 Rue Les Lapins

Plus d'infos sur les ans, l'association - Crète terre de rencontres - organise un concert de musique crétoise avec danses et dégustation de produits qui illustrent l'histoire de l'île de Crète

Remerciements et soutien en matériel l'association "Crète terre de rencontres" Téléphone : 02 68 12 81 07 Mail : asso@cttdr.com www.cttdr.com

- HORIZONTALS**
1. Elle a présenté Victor Hugo et la Grèce en 2003
 2. Il présente avec passion la vie et l'œuvre de Kazantzaki
 3. Il a accueilli les voyages de l'association et participé au salon des saveurs
 4. Peintres de père en fils
 5. Célèbre auteur crétois
 6. Professeur français qui a présenté le régime crétois en 2000
 7. 1^{ère} partie de la ville des saveurs
 8. Célèbre auteur crétois
 9. Auteur ami de la Crète
 10. Journaliste et écrivain ami de l'association
 11. Ville crétoise dont le musée a exposé ses photos à Paris en 2003
 12. Un des professeurs crétois qui ont présenté le régime crétois en 2000
 13. Musicien qui a collaboré aux 10 ans de l'association

- VERTICAUX**
- a. Elle a présenté les chemins croisés de 2 grands auteurs crétois en 2007
 - b. Metteur en scène de la liberté ou la mort en 2001
 - c. Habitants de la ville où on fête les associations
 - d. Ce Musicien s'est produit pour l'association en 2000
 - e. Peintre et hagiographe
 - f. Peintre du palais de Knossos ayant exposé à Paris en 2000
 - g. Chanteuse lyrique à l'Atrium Magne en 2002
 - h. Spécialiste de l'histoire minoenne en 2002
 - i. Spécialiste des Komboloï et des couteaux crétois qui a accueilli le voyage de l'association à plusieurs reprises
 - j. Photographe dont l'exposition voyage en France

Brèves

Le palais crétois:

Le 22 Octobre 2008, notre Association « Crète : Terre de rencontres » était invitée à une dégustation de produits crétois, à la Maison de la Grèce à Paris.

Heureux délégués, et déjà connaisseurs, nous avons pu apprécier, dans une ambiance chaleureuse, et sous forme de dîner un menu variant de l'alpha à l'oméga, composé des mets les plus typiques ; offrant ainsi trois entrées avant les trois plats principaux, suivis de trois desserts et arrosés des meilleurs crus de l'île, dont ceux de Minos.

D'emblée le ton et les explications étaient donnés par Monsieur Grégory Archontakis Préfet de La Canée, insistant sur les vertus de l'huile d'olive crétoise, dont les habitants consomment un litre par semaine !!! et sur les bienfaits du « Régime Crétois ».

Monsieur Dimitrios Paraskevopoulos, Ambassadeur de Grèce en France prit ensuite la parole pour vanter l'originalité culinaire de l'île de Crète en Grèce.



A leurs côtés était présente NANA MOUSKOURI, toujours aussi souriante et gracieuse.

La soirée était lancée et les échanges se multiplièrent entre la communauté grecque et des représentants français gestionnaires de l'agroalimentaire ainsi que des voyageurs qui participaient à cette manifestation prestigieuse et recevaient le message commercial. La coopération avec la France en sortira certainement renforcée.

Bref, une rencontre très réussie à tous les points de vue.



L'Ambassadeur de Grèce, le Préfet de La Canée et Nana Mouskouri.

La Compagnie Lyrazouki fait son «*Echappée grecque*» à Seclin (59) dans le cadre du 7^e Festival des Cultures Européennes.

A cette occasion, l'exposition «*Visions de Crète*» diffusée par Crète, terre de rencontres, a été inaugurée le jeudi 13 novembre 2008, en présence de M. Didier Serrurier, Adjoint à la Culture, et de M. Constantin Tournakis, Consul Honoraire de Grèce à Lille.

L'exposition réunit les 36 photographies de Manolis Tsantakis et sera visible dans le hall de l'Hôtel de Ville durant tout le festival.

Du 13 novembre au 13 décembre, les spectacles de la Compagnie Lyrazouki et l'exposition de Manolis Tsantakis seront présentés à des publics très différents.

«*La culture grecque est une culture forte en Europe, et ce qui est intéressant dans le festival de Seclin, c'est*



que nous pourrions faire de cette culture à des publics très différents et de tous âges, comme les élèves du collège et du lycée, et les stagiaires de l'OMPEP », s'enthousiasme déjà Gaëtane Oudart, la représentante de l'association Lyrazouki.

Ainsi, durant un mois, Lyrazouki présente les spectacles suivants :

Un spectacle jeune public : «*L'arbre de Kalitéa* », le mercredi 26 novembre, à 15 h 30, à la Salle des Fêtes, une initiation aux danses grecques, le jeudi 4 décembre, de 18 à 20 h, au Club House, Salle Rosenberg, une exposition et lecture musicale asso-

ciant vidéo, objets et textes, «*Diasporama* », les Grecs d'ici et d'ailleurs, d'hier à aujourd'hui », le mercredi 10 décembre de 10 h à 18 h 30, à la Salle des Fêtes. Et enfin une soirée grecque avec un spectacle «*TrioDimotika* », suivi d'un repas animé par l'orchestre grec «*Ypsilon* », le samedi 13 décembre, à 19 h 15, à la Salle des Fêtes de Seclin.

**Un site web consacré aux "Amis de Kazantzakis"**

Dans le cadre de la commémoration du 20^{ème} anniversaire de la fondation de la Société internationale des "Amis de Nikos Kazantzakis" à Genève le 14 décembre 1998, la société annonce deux événements importants : la création d'un site web et le premier congrès consacré à Nikos Kazantzakis en Corée. Le site web de la société www.amis-kazantzaki.gr vise à informer complètement et avec responsabilité le public sur la vie et l'oeuvre de Nikos Kazantzakis ainsi que des activités de la société. Par ailleurs, la Société Internationale des "Amis de Nikos Kazantzakis" organise le 30 octobre à Séoul (Corée) un congrès sur "La vie et l'oeuvre de Nikos Kazantzakis" en coopération avec l'ambassade de Grèce et diverses universités coréennes. Il s'agit du premier congrès consacré à Nikos Kazantzakis qui est organisé dans ce pays.

Humour : La querelle du Géonaute et du véliplanchiste

Joël CHAZEAU

Sous le tamaris dont les branches conservent encore quelques traces de l'humidité de la nuit, au milieu d'un enchevêtrement de hamacs, de chaises et tables de camping comme après le passage d'un tsunami, deux silhouettes de véliplanchistes quasi jumeaux, énigmatiques et inquiétants, échangent à voix basse des propos étranges dans le paysage idyllique de cette plage crétoise ensoleillée, encore déserte ce matin d'août.

Recueillis tels des moines en séminaire, concentrés comme des chimistes qui tentent de retrouver à partir de l'analyse des taches vertes apparentes sur la table le nom des cent trente plantes et fleurs entrant dans la composition secrète de la chartreuse qu'ils ont absorbée jusque tard dans la nuit et dont l'effet euphorisant est encore loin d'avoir disparu de leur cerveau, ils tapotent sur l'écran d'une petite boîte grise.

En réalité très éloignés de ces considérations monacales ou scientifiques, ils essayent tout simplement de comprendre le mode d'emploi et le fonctionnement de leur *Géonaute* qui depuis hier les plonge dans une angoisse effrayante. Ce gadget de l'année a remis en cause une grande partie de leur notoriété, de leur existence et de leur présence ici depuis près de vingt ans en Crète.

Qu'est ce qu'un *Géonaute* me direz-vous? C'est l'équivalent d'un GPS¹ mais pour randonneurs et véliplanchistes entre autres.

Une différence non négligeable existe dans l'utilisation de ces deux appareils.

Pour le GPS vous indiquez l'adresse de votre destination, il vous propose un itinéraire en vous donnant une estimation de votre temps de parcours et donc de votre vitesse. Dans le cas des véliplanchistes, point d'adresse évidemment, l'appareil enregistre les trajectoires et propose de détailler leur itinéraire après coup. C'est un peu comme si la météo indiquait le temps de la veille ou l'astrologue l'horoscope de la semaine précédente. Cerise sur le gâteau, il indique en plus la vitesse moyenne. C'est cette dernière fonction qui a provoqué l'inquiétude de nos deux braves. Ce petit bijou de la technologie, dans lequel ils avaient fondé beaucoup d'espoir pour enrayer le déclin qui les guettait et en qui ils avaient toute confiance, leur a annoncé sans ménagement hier en fin de journée qu'ils avaient été détrônés en vitesse pure par un individu qui leur rend trente kilos et presque trente ans d'expérience. Eux qui pensaient régner sans partage sur ce spot qu'ils sillonnent depuis des années, eux qui pensaient lire le plan d'eau comme des skippers de l'America's Cup, eux qui ont vu naître toutes les générations de poissons qui peuplent la baie depuis vingt ans, les voilà renvoyés au rang de simple touriste en phase d'apprentissage des humeurs du meltem.

On conçoit alors que le soir venu sans explication satisfaisante sur ce putch le premier temps de déprime passé, ils ont noyé leur chagrin dans le liquide vert sirupeux dont les tra-

ces subsistent encore sur la table.

Non content de leur annoncer la refonte du classement local, l'appareil leur parle avec des mots dont la signification leur échappe. Les valeurs de vitesse sont affichées en nœud² ce qui est une énigme dans leur tête qui ce matin n'est encore qu'un sac... Après avoir affiné la définition de cette unité nautique auprès d'un des intellectuels du groupe et refait les calculs, la sanction est inchangée. On imagine alors les explications les plus folles, le nouveau leader aurait trafiqué les mesures en jetant au devant de lui l'appareil afin d'augmenter sa vitesse de navigation de celle du lancer. Un problème de référentiel complètement inaccessible à l'idée d'un véliplanchiste de base, mais tout à fait à la portée d'un lauréat du concours général. On imagine aussi un bug du processeur de calcul, une dérive des satellites de repérage, tout y passe et le reste de la troupe qui les a rejoints tente par tous les moyens de remonter leur moral pour éviter de gâcher le reste du séjour. Ils envisagent de restituer l'appareil, encore sous garantie, ou même, au pire, de porter plainte auprès du constructeur pour atteinte à leur dignité.

Pour égayer la journée un de leurs compères sans ambition, très éloigné au classement des plus rapides se propose de créer une cellule psychologique d'écoute en rassemblant l'ensemble de la communauté le soir même.

De gros débats ont lieu, les hypothèses les plus farfelues voient le jour, mais pour ne pas froisser les susceptibilités des deux anciens, on décide de ne pas tenir compte du classement 2008 donné par le gadget et d'attendre 2009 pour organiser des mesures fiables. Afin, cependant de conserver un objectif pour la fin du séjour, et de leur permettre de se rester d'avant-garde, les deux protagonistes sont autorisés à naviguer avec une caméra sur la tête pour pouvoir filmer les vagues, les embruns, les poissons et l'eau qu'ils visualiseront pendant leurs longues soirées d'hiver en rêvant secrètement que comme pour le tour de France, le classement à la fin de l'épreuve ne soit pas celui que l'histoire retient définitivement.



Le psychologue de la cellule d'écoute.



La cellule d'écoute en plein travail.



Lecture du mode d'emploi.

GPS: Le GPS ou Global Positioning System ou encore Géo-Positionnement par Satellite, est un dispositif de géolocalisation à partir d'un réseau de satellites donnant les coordonnées d'un mobile.

Nœud : Unité nautique de vitesse qui correspond à un mile marin à l'heure soit 1,852 km/h ce qui nous fait le km/h à 0,54 nœud.

Pour des raisons évidentes de droit à l'image, nous avons volontairement masqué de façon couleur locale les visages des personnages impliqués dans l'histoire.

Lire « Γεια σας » :
- Pour favoriser les échanges culturels et amicaux
- Pour découvrir et approfondir les connaissances de la civilisations, des langues et des traditions crétoises.

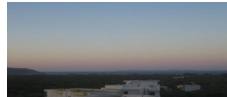
Les bonnes adresses en France



Les bonnes adresses en Crète



FLAMINGO APPARTEMENTS



Agathias

— Palekastro

Téléphone: 0030 2843 061369
Mobile: 0030 6974640974
Fax: 0030 2843 061030

e-mail: costas@cretewindsurfing.com

Γεια σας

Bonjour

Mon nom est Gérard de Boisboissel, et j'ai vu au travers de votre site Internet un très bel article de monsieur Jack Sibard sur l'opération commando de juin 1942 en Crète.

Je suis en effet à la recherche d'informations sur ma famille, et il s'avère que Georges Bergé qui commandait le commando auquel participait Mr Sibard est mon oncle par alliance.

Aussi j'aimerais le contacter, et lui commander quelques uns de ses ouvrages

En vous remerciant d'avance

Gérard de Boisboissel

**** * 5555 * 5555

Bonjour Gérard,

C'est bien volontiers que j'ai rajouté le site de votre association dans la rubrique "liens" de Netilios.

J'ai mis le lien non seulement sur la page des liens sur la Crète (celle que vous avez consultée) mais aussi à la sous rubrique "association".

Nous sommes presque voisins puisque j'habite moi aussi dans le 91 (les Ulis). Je suis sûr que votre association et ses activités peuvent intéresser plein de visiteurs de mon site. Beaucoup de visiteurs de sites adorent comme moi la Crète.

Bien évidemment, si vous pouvez ajoutez mon site à votre rubrique liens, cela me ferait un immense plaisir.

Salutations philhellènes.

Jérôme Lherbet
webmaster du site Netilios
<http://www.netilios.com>

Si vous êtes adhérents à l'association « Crète : terre de rencontres », vous pouvez disposer des bonnes adresses connues en Crète. Renseignez-vous auprès de l'association

BULLETIN D'ADHESION ANNUEL

Nom:

Prénom:

Adresse:

Localité:

Code Postal:

Téléphone:

Mail:

Adhésion: Individuelle (30 Euros) / Couple (50 Euros) / Étudiant (18 Euros).

(Rayer la mention inutile)

Règlement: chèque Libellé à l'ordre de « Crète : terre de rencontres »
espèces

Adresser à : Crète : terre de rencontres — 34, Rue des Mares Yvon—91700 Ste Geneviève des Bois