



Sommaire

Edito	1
Les séismes en Crète	2
La route des vins	5
Salon du Hurepoix	9
Carnet de voyage	10
Activités de l'association	12
Dernières nouvelles	14
Jeux	15

La colère de Manolis

C'est fini!

C'est le troisième voyage de la journée à la coopérative.

Depuis la mi novembre, j'ai récolté assez pour produire à peu près 3 500 kg d'huile. C'est une bonne année et l'olive est de qualité.

Ce soir, je reste à la coopérative, Nikos s'occupe de mes sacs. Il les a déjà vidés et l'aspirateur est en marche, il absorbe les feuilles. Dans quelques instants les olives passeront au lavage, elles seront écrasées et la pâte obtenue sera tournée, travaillée, les disques de l'extracteur en tireront « la fleur d'huile », la meilleure huile du monde comme on dit dans le village.

Nikos me disait, hier, que l'huile s'est vendue en décembre 2,05€ le kg, maintenant elle est à 1,90€. Ce n'est plus supportable! Quand je compte mon travail pour en arriver là! Le labourage de la terre, les engrais qui ont beaucoup augmenté cette année (+100%), les ouvriers qu'il faut bien payer

pour la taille, brûler le bois, la récolte.

Et je laisse 10% de la production à la coopérative, 1% au marchand pour le filtrage, 3% à l'État.

Comment s'en sortir? Il me reste 1 500€ pour 4 mois!

Nikos a changé la machine, il y a cinq ans, heureusement! Grâce à elle, le pressurage est parfait et l'huile a meilleur goût et plus de parfum. Et pourtant, elle va partir comme les 3/4 de notre production en Italie, pour y être mélangée avec des huiles chimiquement raffinées pour faire de l'huile « pure » comme ils disent sur le continent. C'est immangeable!

Un ami français me disait que l'huile d'olive de Sitia se vendait 13€ le litre en France dans une grande surface! Six fois plus cher!! Non il faut changer ça! On va mourir!

Je me souviens d'un professeur français, Paul Faure, qui avait écrit: « C'est aux habitants de la Grande Ile que revient l'honneur d'avoir transformé les oliviers sauvages en arbres cultivables ».

C'est vrai, notre huile est connue depuis l'antiquité grâce à notre savoir faire; depuis, on s'est modernisé pour garder la qualité. Mais maintenant qu'allons-nous devenir? Cela coûte moins cher de laisser les olives sur les arbres que de les récolter!

Des français ont invité des producteurs crétois à vendre leur huile d'olive à l'occasion du Salon des Saveurs et du Tourisme à Aulnoye Aymeries dans le Nord de la France, « du producteur au consommateur » disent-ils; c'est bien, c'est un bon slogan. Mais je ne pourrai pas y aller, le voyage coûte cher et nous ne sommes pas beaucoup aidés.

Que faire? Est-ce qu'aujourd'hui, avec tous mes collègues, nous devons continuer à prendre nos tracteurs et bloquer l'aéroport d'Héraklion pour que notre travail soit reconnu, pour que nous puissions vivre normalement avec notre famille?

Je suis en colère!

Gérard LABONNE

Η οργή του Μανώλη

«Τέλειωσε! Είναι η Τρίτη φορά μέσα στην ημέρα που πάω στον συνεταιρισμό.

Από τα μέσα Νοεμβρίου, οι ελιές που μάζεψα, έδωσαν 3.500 κιλά λάδι. Είναι καλή χρονιά και η ελιά είναι ποιότητας.

Απόψε θα μείνω στον συνεταιρισμό. Ο Νίκος ασχολείται με τους σάκους μου. Τους άδειασε και ο απορροφητήρας ήδη σε λειτουργία ρουφάει τα φύλλα. Σε λίγα λεπτά οι ελιές θα πελυθούν, θα τριβούν και ο πολτός που θα δώσουν, θα δουλεύεται και οι δίσκοι του εξαγωγέα θα τραβήξουν το «άνθος του λαδιού», το καλύτερο λάδι του κόσμου, όπως λένε στο χωριό.

Χτες ο Νίκος μου έλεγε ότι τον Δεκέμβρη, το λάδι πουλήθηκε 2,05 ευρώ το κιλό και τώρα είναι στο 1,90 ευρώ.

Δεν υποφέρεται πια. Όταν σκέφτομαι την δουλειά που έκανα, για να φτάσω εδώ! Το όργωμα της γης, τα λιπάσματα που αυξήθηκαν πολύ φέτος, τους εργάτες που πρέπει να καλοπληρώσεις για το κλάδεμα,

το κάψιμο, τη συγκομιδή.

Και αφήνω το 10 % της παραγωγής στον συνεταιρισμό, 1% για το φιλτράρισμα στον έμπορο, το 3% στο κράτος.

Πώς να τα βγάλουμε πέρα; Μου μένουν 1.500 ευρώ για 4 μήνες!

Ο Νίκος άλλαξε τη μηχανή πριν 5 χρόνια, ευτυχώς. Ετσι η τριβή είναι τέλεια και το λάδι έχει καλύτερη γεύση και περισσότερο άρωμα. Και όμως θα πάει, όπως τα τρία τέταρτα της παραγωγής μας, στην Ιταλία, όπου θα ανακατευτεί με λάδια που είναι ραφιναρισμένα με χημικά μέσα για να κάνουν λάδι «αγνό», όπως λένε στην ήπειρο, δεν τρώγεται.

Ένας φίλος Γάλλος μου έλεγε ότι το λάδι της Σητείας πουλιόταν 13 ευρώ το λίτρο σε ένα σουπερμάρκετ! Εξι φορές ακριβότερο!! Οχι, αυτό πρέπει ν'αλλάξει. Θα πεθάνουμε!

Θημάμαι ένα Γάλλο καθηγητή, τον Paul Faure, που είχε γράψει: «στους κατοίκους της Μεγαλονήσου, σ'αυτούς οφείλουμε το ότι μεταμόρφωσαν την άγρια ελιά σε δέντρο καλλιεργήσιμο»

Πράγματι, το λάδι μας είναι

γνωστό από την αρχαιότητα, χάρη στην τέχνη μας: από τότε βέβαια έχουμε εκμοντερνιστεί για να μπορέσουμε να κρατήσουμε την ποιότητα. Αλλά τώρα τι θα κάνουμε; Λιγότερο στοιχίζει να αφήνουμε τις ελιές πάνω στα δέντρα, παρά να τις μαζεύουμε!

Γάλλοι κάλεσαν Κρήτες παραγωγούς να πουλήσουν το ελαιόλαδο στο σαλόνι των Γεύσεων και του Τουρισμού στο Aulnoye Aymeries, στην Βόρεια Γαλλία, από την παραγωγή στην κατανάλωση, λένε: πολύ καλά, είναι ένα ωραίο σλόγκαν. Αλλά δεν μπορώ να πάω, το ταξίδι στοιχίζει και δεν έχουμε αρκετή βοήθεια.

Τι να κάνουμε; Να πάρουμε όλοι μας τα τρακτέρ και να συνεχίσουμε να μπλοκάρουμε το αεροδρόμιο του Ηρακλείου για να καταφέρουμε να αναγνωριστεί η δουλειά μας για να μπορούμε να ζούμε αξιοπρεπώς με την οικογένεια μας;

Η οργή μας διακατέχει! »

Δ. Μ.



Directeur de publication :
C. CHAZEAU

Comité de rédaction :
N. AMIOT
N. BOURRIER
C. CHAZEAU
J. CHAZEAU
F. GEKIERE
R. GEKIERE
G. LABONNE
C. LABONNE
C. LEBLANC
S. LEBLANC

Maquette :
G. LABONNE

Conception Site Internet :
C. CHAZEAU.

Encélade *, le plus vieux intrus de Crète

Le journal « ΠΑΤΡΗ » - PATRIS - a publié en avril 2008 un numéro spécial sur les séismes en Crète.

Vous trouverez ci après un des premiers articles de cette édition remarquable, écrit par Alékos ANDRIKAKIS.

Nous compléterons ce sujet dans un prochain numéro de Γεια Σας.

Traduction : Chantal Labonne

Plus ancienne encore que la fabuleuse épopée de l'île de Crète, la chronique des séismes qui l'ont ébranlée au cours des siècles participe de l'histoire universellement connue de cette contrée.

Ce sont ces séismes qui ont dessiné le visage insulaire de la Crète que nous connaissons et c'est cette activité sismique, ce mouvement de la « terre vivante », qui, dans un futur lointain, la dépossédera de son insularité car, comme le disent les spécialistes, chaque année nous rapproche de quelques centaines de mètres de l'Afrique.

Il nous a fallu, nous les Crétois, apprendre à vivre avec les séismes, depuis que, grâce aux scientifiques, nous avons commencé à comprendre et par conséquent à re-

être maintenant réfléchir nous et agirions-nous différemment.

Naturellement, ils n'ont pu le faire, et ainsi va l'histoire. Il est cependant important que nous connaissions et que nous prenions en considération les leçons qu'elle nous a léguées. Nos efforts se poursuivent en ce sens, à l'aide d'une publication concrète. Il nous faut rassembler toute l'histoire de l'activité sismique pour bien la connaître, afin d'en faire bon usage pour l'existence de la région et la transmission des connaissances.

Le sujet de l'activité sismique est extrêmement douloureux et difficile. Ce ne sont que catastrophes, tragédies, événements dramatiques qui ont déterminé jusqu'à un certain point, le sort de la ré-

gion. C'est un sujet difficile pour la recherche p a r c e qu'en règle générale et en dehors de ces dix dernières années les rapports concernant chaque événement sont disséminés et minimes. L'existence de nombreux journaux tout au long du 20^e siècle nous a fourni de nombreux renseignements. Jusqu'à présent cependant, le recensement rencontrait des problèmes considérables, en dehors de quelques exceptions sur les principaux séismes dont les savants se sont occupés, et qu'ils ont enregistrés pour chaque époque. Malgré ces difficultés nous tenons à mener à bien ces efforts. Néanmoins, ceux qui feuilletèrent cette publication, spécialistes ou non, resteront juges du résultat.

Il n'était pas dans notre intention de consacrer un numéro spécial aux recensements statistiques des séismes, mais aux martyrs qui vécurent ces événements importants, ou qui les relatèrent plus tard en se basant sur des témoignages. Mais en regroupant tous les documents dans ce numéro spécial, nous avons dénombré



Εγκέλαδος, ο πιο παλιός κι απρόσκλητος επισκέπτης της Κρήτης

Η ιστορία των σεισμών στην Κρήτη είναι μια πολύ παλιά υπόθεση για το νησί, πολύ παλιότερη από την ίδια την παγκοσμίως θανατωτική ιστορία του. Η σεισμική δράση γέννησε την Κρήτη, με τη νησιωτική μορφή που την ξέρουμε, και η ίδια σεισμική δραστηριότητα, η κίνηση της « ζωντανής γης », θα έχει ως αποτέλεσμα κάποτε, στο πολύ μακρινό μέλλον, να πάψει να υπάρχει ως νησί, καθώς, όπως λένε οι ειδικοί, κάθε χρόνο προσεγγίζει κατά μερικά εκατοστά στην Αφρική.

Πρέπει να μάθουμε να ζούμε με τους σεισμούς εμείς οι Κριτικοί μας λένε οι επιστήμονες σχεδόν από τότε αρχίζουμε να καταλαβαίνουμε και – κατά συνέπεια – να φοβόμαστε τις επισκέψεις τους. Μα φαίνεται ότι ποτέ δεν θα το μάθουμε. Γιατί μετά από κάθε σεισμό, και μέχρι να έλθει ο επόμενος, μια απολύτως φυσική, δηλαδή, διαδικασία ξεχνάμε ό,τι περάσαμε. Αν σήμερα οι πρόγονοί μας, από την εποχή ακόμα της πρώτης περιόδου του μινωικού πολιτισμού, μπορούσαν να μας συμβουλευθούν για να μην πάθουμε τα ίδια μ'εκείνους, μπορεί τώρα να σκεφτόμασταν και να δρούσαμε διαφορετικά.

Εκείνοι φυσικά δεν μπορούν να το κάνουν, αλλά γι' αυτό υπάρχει η ιστορία. Αρχεί να την γνωρίζουμε και να λαμβάνουμε υπόψη τα μαθήματα που μας παραδίδει. Η προσπάθειά μας, με τη συγκεκριμένη έκδοση, ακριβώς αυτό επιδιώκει. Να έχουμε συγκεντρωμένη όλη τη σεισμική ιστορία του νησιού μας, να την γνωρίσουμε καλά, να μπορέσουμε να πάρουμε τα χρήσιμα, για την ύπαρξη του τόπου, διδάγματα.

Το θέμα του σεισμού είναι άκρως επώδυνο και δύσκολο. Έχεις μπροστά σου καταστροφές, τραγωδίες, δραματικά γεγονότα που καθόρισαν, ως ένα βαθμό, τη μοίρα μιας περιοχής. Αλλά και δύσκολο θέμα, από την ερευνητική πλευρά, καθώς, κατά κανόνα, οι αναφορές για κάθε γεγονός είναι σκόρπιες και ελάχιστες, εκτός από τις τελευταίες δεκαετίες. Η ύπαρξη των πολλών εφημερίδων στη διάρκεια του 20^{ου} αιώνα μάς έδωσε τις πολλές πληροφορίες. Μέχρι τότε όμως η καταγραφή είχε σημαντικά προβλήματα, εκτός μερικών εξαιρέσεων για πολύ μεγάλους σεισμούς, με τους οποίους ασχολήθηκαν και τους κατέγραψαν λόγιοι της κάθε εποχής. Παρά τις δυσκολίες, όμως, θελήσαμε να

κάνουμε την προσπάθεια. Το αποτέλεσμα, όπως πάντα, θα κριθεί από όλους εκείνους που θα ξεφυλλίσουν την έκδοση. Ειδικούς ή μη.

Στο αφιέρωμα αυτό δεν ήταν σκοπός μας η στατιστική καταγραφή των σεισμών, αλλά οι μαρτυρίες κυρίως ανθρώπων που έζησαν τα πολύ μεγάλα γεγονότα, ή τα ανέφεραν αργότερα, βασιζόμενοι στις μαρτυρίες. Όμως εκ των πραγμάτων, με την ανάπτυξη όλων των κειμένων στο τεύχος αυτό αποτυπώνεται σχεδόν το σύνολο των σεισμών οι οποίοι έχουν σημειωθεί στο νησί και έχουν έστω και μια φορά αναφερθεί σε κάποιο κείμενο του παρελθόντος. Στις περισσότερες περιπτώσεις, μέσα από αυτές τις μαρτυρίες έχουμε και την εικόνα της Κρήτης ή των πόλεων του παρελθόντος. Ειδικά για το Ηράκλειο, την πολιτεία που σε μεγάλο βαθμό, έχουν « τραυματίσει » οι σεισμοί εδώ και αιώνες, οι περιγραφές των αυτοπτών μαρτύρων μας δείχνουν και την πορεία ή το τέλος μερικών σημαντικών ιστορικών χτισμάτων, κυρίως βενετσιάνικων.

Όπως συμβαίνει με την Ιστορία της Κρήτης, συνολικά, και με τους σεισμούς υπάρχει μια « σκοτεινή » περίοδος

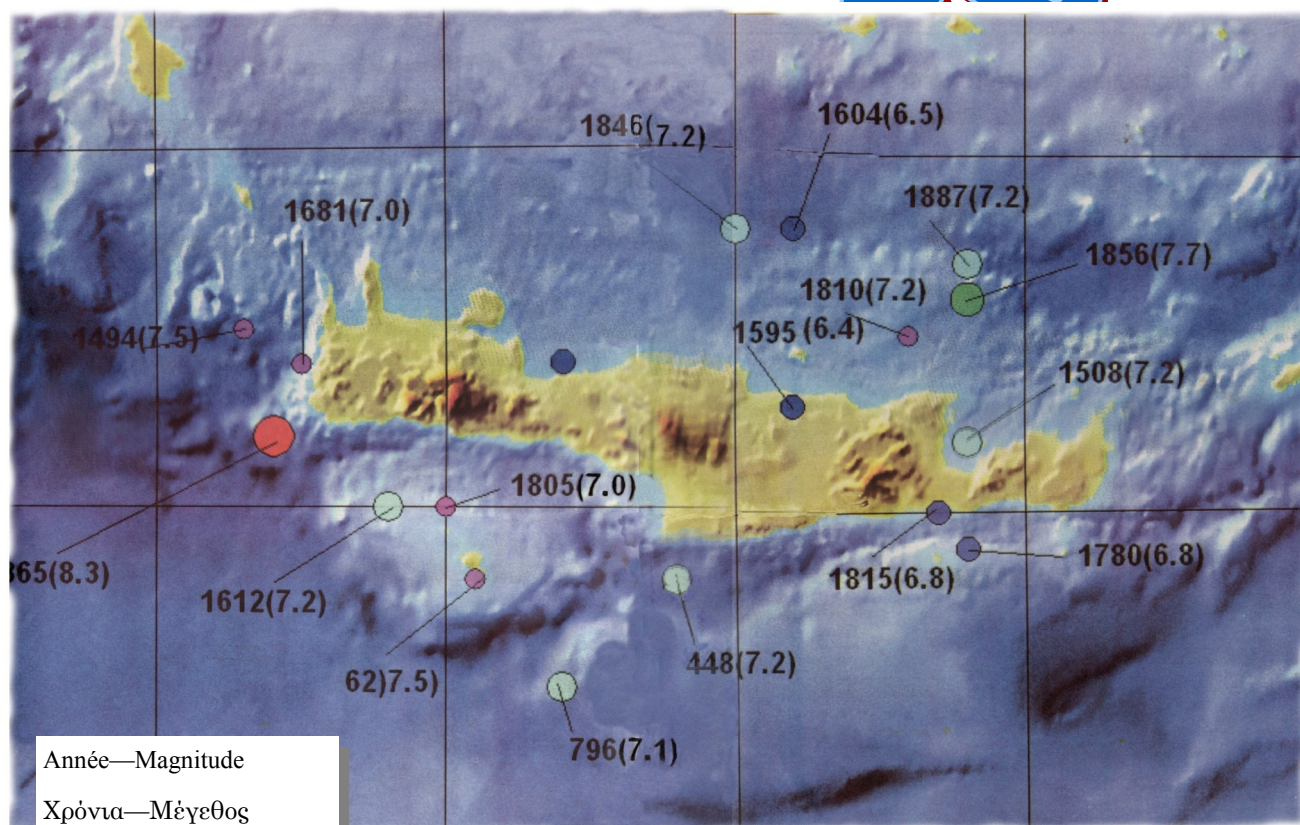
pratiquement l'ensemble des séismes survenus dans l'île qui furent cités au moins une fois dans un texte passé. Dans la plupart des cas, parmi ces témoignages, nous avons le dessin de la Crète et des anciennes villes, notamment celle d'Héraklion, qui, depuis toujours et en raison de son importance, a vécu des séismes très traumatisants. Les descriptions des témoins oculaires nous montrent l'évolution et la disparition de certaines grandes constructions historiques, principalement des constructions vénitiennes.

Selon les quelques renseignements que nous possédons sur l'histoire de la Crète, et principalement concernant les séismes, on note une période sombre qui s'étend globalement du 5^e siècle jusque vers le 14^e siècle. Historiquement, nous ne connaissons que quelques événements de l'antique Crète et des époques suivantes. Ce que nous savons c'est que cette période s'est terminée par l'anéantissement de l'île.

A plusieurs reprises, lors de nombreux séismes, les Crétois furent frappés en même temps par de terribles maladies, comme la peste, qui décima la population, par exemple, au cours du 16^e siècle, en 1508 et en 1595, ou encore en 1810 lorsqu'un terrible tremblement de terre fit des milliers de morts. Nous avons également constaté ces circonstances troublantes : en même temps que les séismes, des calamités ou d'autres événements tragiques bouleversaient l'histoire.

Nous avons noté seulement deux séismes en l'espace de dix ans dans les années 1970 : le 4 mai 1972 un séisme d'une force de 6,5 sur l'échelle de Richter frappa notamment Georgioupoli, tuant vingt et un écoliers, et, au même moment, les barques qui étaient en mer chavirèrent. Cet événement émut la Grèce entière ; le 11 septembre 1977, l'île fut ébranlée par une secousse de 6,3 sur l'échelle de Richter et ce même jour des inondations provoquèrent de grandes catastrophes et firent de nombreux morts.

Dans le cadre de notre enquête, nous pourrions faire de nombreux rapports, comme, par exemple, sur l'Atlantide mythique, la cité imaginaire, ce continent qui pour le philosophe Platon s'enfonça à cause d'un terrible séisme, et qui pour quelques historiens des 19^e et 20^e siècles fut assimilé à la



(περίπου από τον 5^ο αιώνα μ.Χ. μέχρι και σήμερα) κατά την οποία οι πληροφορίες μας είναι ελάχιστες. Γνωρίζουμε, όπως και στην ιστορία, πολύ λιγότερα γεγονότα από όσα στην αρχαία Κρήτη ή στις μετέπειτα εποχές. Αυτή η περίοδος, γενικότερα, αποτελεί το « ιστορικό έλλειμμα » του νησιού. Πολλοί από τους σεισμούς « χτύπησαν » τους Κρητικούς την ίδια ώρα που άλλες φοβερές ασθένειες, όπως η πανούκλα, « θέριζαν » τον πληθυσμό. Αυτό συνέβη πολλές φορές. Για παράδειγμα στους μεγάλους σεισμούς του 16^{ου} αιώνα (1508, 1595) ή στο φοβερό σεισμό του 1810 με τους χιλιάδες νεκρούς. Ακόμη θα διαπιστώσουμε μερικές συγκλονιστικές συγκυρίες, όταν, ενώ σημειώνονταν σεισμοί, την ίδια ώρα θεομηνίες ή άλλα τραγικά περιστατικά καταγράφονταν στην ιστορία. Αρκεί να αναφέρουμε μόνο δύο

και 20^{ου} αιώνων είχε ταυτιστεί με την Κρήτη και το μινωικό πολιτισμό. Φυσικά σήμερα αυτή δεν είναι κυρίαρχη άποψη. Μάλλον οι ειδικοί δεν υποστηρίζουν πλέον ότι η Ατλαντίδα έχει κάποια σχέση με την Κρήτη. Κι αυτός είναι ο λόγος που τελικά δεν επιλέξαμε να συμπεριλάβουμε στην ύλη μας τέτοιες αναφορές.

Θα μπορούσαμε να κάνουμε και άλλες αναφορές στο πλαίσιο αυτής της έρευνάς μας. Όπως, για παράδειγμα, στην μυθική Ατλαντίδα, την ιδανική πολιτεία – ήπειρο του Πλάτωνα που, κατά το φιλόσοφο, βυθίστηκε από ένα φοβερό σεισμό, και η οποία από μερικούς ιστορικούς των 19^{ου}

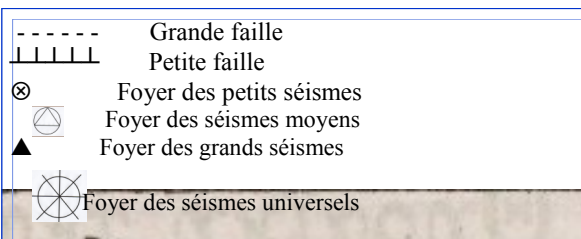
Η προσπάθεια στοχεύει στην παρουσίαση, τελικά, του συνόλου των σεισμικών γεγονότων, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Φιλοδοξούμε, με άλλα λόγια, ο αναγνώστης της έκδοσης αυτής, να έχει την πλήρη εικόνα των επισκέψεων του Εγκέλαδου (είναι ο μυθικός αρχηγός των Γιγάντων και η προσωποποίηση της έννοιας του ηφαιστειακού σεισμού, κατά τους αρχαίους Έλληνες) στο νησί μας, και το σύνολο των περιγραφών ή των αναφορών που υπάρχουν. Αυτό το

Crète et à la civilisation minoenne. Naturellement aujourd'hui ce n'est pas ce point de vue qui prédomine. Les spécialistes ne soutiennent plus l'idée d'une relation entre l'Atlantide et la Crète.

C'est pour cette raison qu'en fin de compte nous n'avons pas choisi d'inclure dans notre copie de tels rapports. Nos efforts visaient en réalité à présenter l'ensemble des activités sismiques de l'Antiquité à nos jours. Autrement dit, nous aspirions à ce que le lecteur de cette publication ait une image complète de la visite du géant Encélade, un des rivaux de Zeus, dans notre île et de l'ensemble des descriptions et des rapports qui existent. Nous avons entrepris une présentation de descriptions détaillées provenant de témoins oculaires, sur les séismes survenus après la moitié du 19^e siècle à travers des rapports des autochtones et des journaux athéniens.

Pour quelques cas, nous avons utilisé des compte rendus de personnes ayant vécu ou enregistré un grand événement, nous avons utilisé leurs descriptions et leurs textes complets sur les séismes en Crète. Ensuite sont venus des témoignages, par exemple celui d'Eleferio Plataki. Nous avons utilisé ses renseignements sur un grand tremblement de terre, en mettant en exergue la présentation de son étude. De la même manière fut utilisé le texte de Nicolas Stavrakis. Evidemment pour le grand séisme de 1856 nous nous sommes essentiellement basés sur son témoignage personnel (il vécut les heures dramatiques et fut traumatisé par l'effondrement de sa maison). Notre rapport contient son texte achevé qui avait pour titre « séismes en Crète » et ainsi avons-nous une image globale grâce à ses informations.

** Encélade, fils de Gaïa, est le chef mythique des Géants et la personnification des tremblements de terre selon les Anciens Grecs. Durant la bataille entre les Géants et les Divinités olympiennes, Encélade fut mis hors de combat par la lance de la déesse Athéna. Il fut enterré sur l'île de Sicile, sous le mont Etna. Les éruptions volcaniques de l'Etna passaient pour être la respiration du Géant, de même que les secousses telluriques, provoquées par les mouvements du Géant se retournant sous la montagne. En Grèce, on continue d'appeler un tremblement de terre une « frappe d'Encélade ».*



Carte sismologique de la Crète

Les foyers qui sont notés sont ceux des séismes qui se sont produits dans le passé. Le rayon d'action du petit séisme est de 500-5000 kms, du moyen 5000-9000 kms, du grand 10.000- 17.000 kms tandis que l'universel secoue la totalité de la terre.



Σεισμολογικός χάρτης της Κρήτης

Οι εστίες, που σημειώνονται είναι εστίες σεισμών που έγιναν στο παρελθόν, η ακτίνα δράσεως του μικρού σεισμού είναι 500-5.000 χιλιόμετρα, του μεσαίου 5.000-9.000 χιλιόμετρα, του 10.000- 17.000 χιλιομέτρων ενώ ο παγκόσμιος δονεί ολόκληρον την επιφάνειαν της Γης

επιχειρούμε είτε με την παρουσίαση Αυτό συμβαίνει, για αναλυτικών περιγραφών αποπλών παράδειγμα, με τον μαρτύρων και για τους σεισμούς μετά τα Ελευθέριο Πλατάκη. μισά του 19^{ου} αιώνα, με τις αναφορές των Χρησιμοποιούμε τις πληροφορίες του για τοπικών και αθηναίων εφημερίδων. κάθε μεγάλο σεισμικό γεγονός, αλλά δραματικές ώρες και τραυματίστηκε στην Σε μερικές περιπτώσεις χρησιμοποιούμε πλήρης αναφορά του περιλαμβάνεται στο έχουμε και χωριστή παρουσίαση της αυτοτελές κείμενό του με τον τίτλο μελέτης του. Αντίστοιχα, γίνεται χρήση « σεισμοί εν Κρήτη » προκειμένου να του κειμένου του Νικολάου Σταυράκη. έχουμε την ολοκληρωμένη εικόνα των Μάλιστα στο μεγάλο σεισμό του 1856 στην συνήθεια και σε δικά τους κείμενα βασίζομαστε σε μεγάλο βαθμό στην δικών του πληροφοριών. συνολικά για τους σεισμούς στην Κρήτη. προσωπική μαρτυρία του (έζησε τις

DERNIERE SECOURS : Une secousse tellurique d'une magnitude de 5,3 sur l'échelle de Richter a été enregistrée le mardi 13 janvier 2009 au sud-est de l'île de Crète. L'épicentre du séisme a été enregistré à 08h13 heure locale et localisé en mer, à 340 km au sud-est d'Athènes. La secousse, située au nord de Sitia et à l'ouest de Carpathos, a été fortement ressentie dans toute l'île de Crète mais aucune victime ni aucun dégât n'ont été rapportés.

Variétés de raisins du vignoble crétois

LES RAISINS CRETOIS

par C & J CHAZEAU

Dans le numéro 34 vous avez découvert l'itinéraire de la route des vins proposée par vingt six des caves de la région d'Héraklion. Dans ce numéro nous vous invitons à devenir des

spécialistes des cépages cultivés en Crète avec une attention toute particulière pour découvrir l'histoire d'un cépage mythique : le Malvasia.

Μαλβαζία ...0 Κρητικός οίνος.

Γνωρίζουμε ότι κατά τους δύο πρώτους αιώνες της βενετοκρατίας, τον 13° και 14° αιώνα, η Κρήτη ήταν κυρίως μια σιτοπαραγωγική περιοχή. Την ίδια αυτή περίοδο το κρητικό κρασί αρχίζει να κερδίζει έδαφος και ήδη από τον 15° αιώνα παρατηρείται μεγάλη εξαγωγή κρασιών. Ο ιταλός περιηγητής Buondelmonti αναφέρει για την Κρήτη στα 1415: "Τα πλοία φτάνουν εδώ άπ' όλα τα μέρη του κόσμου και φορτώνουν κάθε χρόνο το λιγότερο είκοσι χιλιάδες βαρέλια κρασί εξαιρετικής ποιότητας". Κάνει επίσης αναφορά για την περιοχή του Χάνδακα (Ηρακλείου) "την εξαιρετική μαλβαζία".

Ήδη από τον 16° αιώνα έχουμε στοιχεία ότι τα κρητικά κρασιά κατακτούν μεγάλες αγορές και εξάγονται σε Γερμανία, Γαλλία, Βοημία, Αγγλία, Πορτογαλία, Κωνσταντινούπολη, Μαύρη θάλασσα, Αλεξάνδρεια.

Στα 1576 ο βενετός προβλεπτής της Κρήτης Foscarini αναφέρει σε έκθεση του ότι η ετήσια εξαγωγή ήταν εξήντα χιλιάδες βαρέλια και ο Knolles στα 1603 γράφει ότι "η Κρήτη είναι τώρα πολύ φημισμένη σε μεγάλο μέρος του κόσμου για την καλή Malmesey (Μαλβαζία) που παράγεται εκεί και η οποία εξάγεται με μεγάλη αφθονία σε πολλές μακρινές χώρες".

Οι μαρτυρίες αυτές σε συνδυασμό με μια ανάλογη του περιηγητή Belon αλλά και άλλων έγκυρων ιστορικών

πηγών σε συνδυασμό και με το γεγονός ότι οι Πορτογάλοι στα 1421 μεταφύτεψαν στη Μαδέρα κλήματα μαλβαζίας που μετέφεραν από την Κρήτη, επιβεβαιώνουν ότι η μαλβαζία ήταν κρασί κρητικό και ότι πρόκειται για το μαλεβιζώτικο κρασί και ότι η λέξη μαλβαζία συνδέεται με το Μαλεβίτσι.

Πρόκειται δηλαδή για το παραγόμενο στην επαρχία Μαλεβιζίου κρασί.

Τη σύνδεση αυτή, της μαλβαζίας με το Μαλεβίτσι, έχουν τεκμηριώσει κατά καιρούς έγκριτοι κρητολόγοι όπως οι Βασ. Ψιλάκης, Αγαθ. Ξηρουχάκης, Στέφ. Ξανθουδίδης. Θεοχ. Δετοράκης, Έμμ. Δετοράκης, Paul Faure.

Πιο πρόσφατα ο Στυλιανός Αλεξίου αναφέρει ότι έξω από τα δυτικά οχυρά του Ηρακλείου άρχιζαν κατά τη βενετοκρατία αμπελίες που εκτεινόταν σε όλη την περιοχή Μαλεβιζίου, ως τους πρόποδες της "Ιδης" γεγονός που αναφέρεται καθαρά από το ποιητή Μαρίνο Τζάνε Μπουνιαλή που περιέγραψε λεπτομερώς τον Κρητικό Πόλεμο και διηγείται ότι στο διάστημα του αποκλεισμού του Ηρακλείου από τους Τούρκους έβγαιναν παιδιά από τις δυτικές πύλες των τειχών για να κόψουν σταφύλια. Όλη η περιοχή ήταν και είναι οινοπαραγωγός και επομένως, σύμφωνα πάντα με τον Στυλιανό Αλεξίου, "ήταν φυσικό να ονομασθεί το παραγόμενο κρασί από την ονομασία του τόπου..." και όπως αναφέρει ο Στέργιος Σπανάκης το ότι "η μαλβαζία ήταν κρητικό κρασί, είναι εντελώς βέβαιο, αφού στην έκθεση του προβλεπτή Κρήτης Morosini, στα 1629, αναφέρεται σαφέστατα ότι από την Κρήτη εξάγονται μεγάλες ποσότητες μοσχάτου και Malvasia Garbo, δηλαδή "εξαιρετικής μαλβαζίας".

Malvasia, le vin crétois

Nous savons que pendant les deux premiers siècles de l'occupation vénitienne, au XIIIème et au XIVème siècles la Crète produisait surtout du blé. C'est à la même période que les vins crétois commencèrent à gagner du terrain et dès le XVème siècle, les exportations de vins prirent de l'importance. Vers 1415 le voyageur italien Buondelmonti raconte "qu'en Crète les navires arrivent du monde entier et chargent chaque année au moins 20 000 tonneaux de fameux vins crétois". Il mentionnait aussi que dans la région de Chandakas (Héraklion), existait le sublime Malvasia.

Dès le XVIème siècle, nous avons la certitude que les vins crétois envahissaient les grands marchés européens et étaient exportés en Allemagne, en France, en Bohême, en Angleterre, au Portugal, à Constantinople, sur la Mer Noire et à Alexandrie.

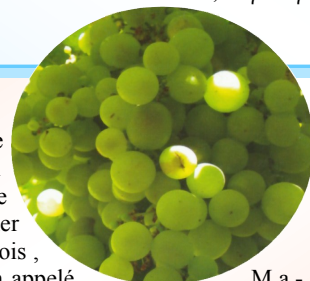
En 1576 le gouverneur vénitien de Crète Foscarini mentionne dans un rapport que les exportations annuelles correspondaient à 60 000 tonneaux. Pour sa part, en 1603 Knolles écrit : "La Crète a désormais acquis une grande notoriété dans une grande partie du monde grâce à son excellent "Malmesey" (Malvasia), exporté en abondance dans nombre de pays éloignés".

Ces témoignages, à l'instar de ceux fournis par le globe-trotter Belon et d'autres sources historiques avérées, ainsi

que la décision des portugais de transplanter à Madère en 1421 les vins de Malvasia venus de Crète, concourent à confirmer que le Malvasia était un vin crétois, qu'il s'agissait en réalité du vin appelé Ma-

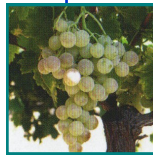
Ce lien entre le Malvasia et la région de Malevizi est aussi attesté de temps en temps par quelques éminents spécialistes de l'histoire de la Crète comme Vassilis Psilakis, Agath. Xirouchakis, Stephanos Xanthoudidis, Theocharis Detorakis, Emm. Detorakis et Paul Faure.

Plus récemment, Stylianos Alexiou rapporte que durant l'occupation vénitienne les vignobles commençaient à l'ouest de la forteresse d'Héraklion, et couvraient toute la région de Malevizi jusqu'au pied du mont Idi, une réalité attestée par le poète Marinos Tzane Boulani qui fit une description détaillée de la "Guerre de Crète" et qui raconta aussi que pendant l'embargo imposé par les turcs à Héraklion, les enfants avaient coutume de sortir des remparts par les portes à l'ouest pour marauder des raisins. Toute la région était et persiste à demeurer vinicole et donc, comme le dit Stylianos Alexiou "il était tout à fait naturel que ce vin tirât son nom de la région où il était produit". Le gouverneur de Crète Morosini corrobore lui aussi en 1629 les propos de Stergios Spanakis sur l'authenticité crétoise du Malvasia et il confirma également que





Dafni : Une variété de raisin blanc qui pousse en Crète et particulièrement dans les régions de Lassithi et Héraklion. Il est vigoureux, avec un rendement modéré et résistant à la sécheresse. Il bourgeonne à la mi-mars et mûrit entre la mi et la fin septembre. la teneur en alcool de ce vin oscille entre faible et moyenne, il présente une acidité moyenne avec un arôme de baie qui reste en bouche (appelée Dafni en Grèce).



Δαφνί: Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη στην Κρήτη, στους νομούς Λασιθίου και Ηρακλείου. Είναι ζωηρό, μέτρια παραγωγικό, ανθεκτικό στην ξηρασία. Ξεκινά τη βλάστηση στα μέσα του Μάρτη και ωριμάζει μέσα με τέλος Σεπτεμβρίου. Το κρασί είναι σχετικά χαμηλού έως μετρίου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας με άρωμα που θυμίζει αυτό της δάφνης.

Kotsifali: Une variété de rouge produisant des vins de qualité avec une forte teneur en alcool, une couleur variable et de riches caractéristiques pour l'alcool, le sucre et l'acidité. Ce sont les caractéristiques des vins VQPRD¹ de la préfecture d' Héraklion.



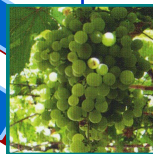
Κοτσιφάλη: Ερυθρή ποικιλία με υψηλό αλκοολικό τίτλο, αστάθεια στο χρώμα και με πλούσια αναλυτικά στοιχεία για κρασί ποιότητας. Αποτελεί τυπικό εκπρόσωπο των κρασιών ΟΠΑΠ¹ του Νομού Ηρακλείου.

Liatiko: Une variété très ancienne et précoce de rouge qui produit à la fois des vins secs et de merveilleux vins doux. Ils ont une haute teneur en alcool avec des tanins doux, une acidité moyenne, et une couleur assez légère. L'Appellation protégée d'Origine Contrôlée des vins secs et doux de Daphnès provient de la variété Liatiko. Récemment, les viticulteurs crétois ont tenté de faire revivre la production de vins de paille provenant des raisins Liatiko grillés par le soleil.



Λιάτικο: Πολύ παλαιά και πρώιμη ερυθρή ποικιλία. Δίδει ξηρά και θαυμάσια γλυκά κρασιά. Είναι υψηλόβαθμα, με μαλακές τανίνες μέτρια οξύτητα και σχετικά ανοικτό χρώμα. Από το Λιάτικο παράγονται τα ξηρά και γλυκά κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Δαφνές. Τα τελευταία χρόνια αναβιώνει η παραγωγή λιαστού κρασιού από Λιάτικο μέσα από την προσπάθεια οινοποιών του νησιού.

Malvasia: Une variété de blancs qui produit un vin avec un goût agréable et fort, un arôme distinctif de fleurs avec des notes de Muscat. Historiquement il est lié au fameux vin crétois Malmesey du milieu de la période byzantine jusqu'au début du 19^e siècle, quand, de toute l'Europe, les navires venaient en Crète chercher ce vin renommé.



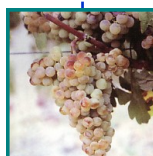
Μαλβαζία: Λευκή ποικιλία που παράγει κρασί, με ευχάριστη γεύση, έντονο χαρακτηριστικό ανθώδες άρωμα με νότες μοσχάτου. Ιστορικά συνδέεται με το διάσημο κρητικό μέσων βυζαντινών χρόνων μέχρι της αρχές του 19^{ου} αιώνα οπότε στην Κρήτη έφταναν καράβια από όλες σχεδόν τις ευρωπαϊκές χώρες για να προήθευτον το ξακουστό κρασί.

Mandilari: Une variété rouge sombre avec une haute teneur en anthocyanins (pigment rouge antioxydant de la peau du raisin). Mélangé au Kotsifali il produit les vins VQPRD d'Archanes et de Peza.



Μανδηλάρι: Σκούρου ερυθρού χρώματος με υψηλή περιεκτικότητα σε ανθοκυάνες. Συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ Αρχάνες και Πεζά σε συνδυασμό με την ποικιλία Κοτσιφάλη.

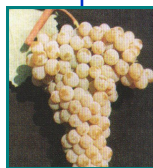
Plyto : Une variété qui pousse dans l'est de la Crète et à Cythère. Il est vigoureux et productif mais son plan est sujet aux maladies. Les grappes de taille moyenne, avec une peau d'un jaune d'or sont moissonnées à la mi-septembre.



Πλυτό: Πρόκειται για ποικιλία που καλλιεργείται στην ανατολική Κρήτη και Κύθηρα. Είναι φυτό ζωηρό, παραγωγικό αλλά ευαίσθητο στις ασθένειες. Τα σταφύλια του είναι μέτρια, με φλοιό χρυσοκίτρινο. Ο τρύγος του γίνεται μέσα Σεπτέμβρη.

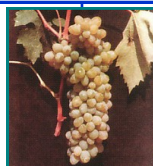
1. VQPRD: Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée 1. ΟΠΑΠ: = A.O.C.

Thrapsathiri: Une variété blanche des Cyclades, de Crète, du Dodécanèse et du sud de la Grèce en général, il était considéré comme un clone de la variété Athiri mais, en fait, au point de vue vinicole c'est une variété différente. C'est un plant vigoureux, fertile et très productif, sensible au mildiou et résistant à la sécheresse. Elle bourgeonne au début d'avril et mûrit dans les deux premières semaines de septembre. Cultivée dans un sol approprié avec une faible récolte sur chaque cep, elle donne des vins fortement titrés à l'arôme léger et à l'acidité modérée.



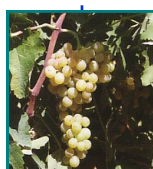
Θραψαθήρι: Λευκή ποικιλία των Κυκλάδων της Κρήτης, της Δωδεκανήσου και γενικότερα της νότιας Ελλάδας. Θεωρούνταν κλώνος της ποικιλίας Αθήρι αλλά αμπελογραφικά διαφέρει. Πρόκειται για ξεχωριστή ποικιλία. Είναι ζωηρό, γόνιμο, πολύ παραγωγικό, ευαίσθητο στον περονόσπορο και ανθεκτικό στην ξηρασία. Ξεκινά τη βλάστηση στις αρχές του Απριλίου και ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Στα κατάλληλα εδάφη και με μικρό φορτίο ανά πρέμνο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, ελαφρά αρωματικά, μέτριας οξύτητας.

Vidiano : C'est une variété de raisins vigoureuse, productive, résistante au mildiou, donnant des vins puissants d'acidité moyenne d'arôme caractéristique.



Βιδιανό: Φυτό ζωηρό, παραγωγικό, γόνιμο. ανθεκτικό στο περονόσπορο δίνει κρασί υψηλόβαθμο, μέτριας οξύτητας, ιδιαίτερο άρωμα.

Vilana : Une variété de blanc qui produit du vin aux bonnes caractéristiques et fait partie du vin VQPRD de Peza. Cette variété est améliorée grâce au mélange avec le Dafni et le Plyto

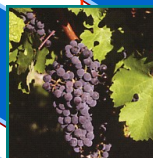


Βιλάνα: Λευκή ποικιλία καθαρά οινοποιήσιμη με καλά αναλυτικά στοιχεία και συμμετέχει στον ΟΠΑΠ Πεζά. Η ποικιλία αυτή βελτιώνεται με τη συνδυαστική των ποικιλιών Δαφνί και Πλυτό.

Variétés de raisins du vignoble crétois

LES RAISINS INTERNATIONAUX

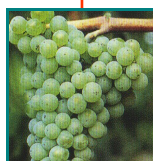
Cabernet Sauvignon : la plus célèbre qualité au monde pour ses rouges qui peuvent être conservés et vieillir en bouteille pendant des décades. Sa caractéristique la plus surprenante est de pouvoir être cultivée dans différentes régions et de toujours produire, malgré tout, des vins portant l'appellation Cabernet Sauvignon en dépit des différences de climat, de sol, ou de conditions de vinification. Le Cabernet Sauvignon est remarquable pour sa teneur en tanins ainsi que ses caractéristiques gustatives et aromatiques. Quand ce vin est cultivé dans des régions chaudes comme la Crète, il mûrit plus rapidement, produit des phénols plus matures et donne des vins à la belle robe au goût et à l'arôme intense.



Cabernet Sauvignon: Το Cabernet Sauvignon, είναι η πιο ονομαστή ερυθρή ποικιλία στον κόσμο για την παραγωγή εκλεκτών ερυθρών κρασιών που αντέχουν δεκαετίες παλαιώσης μέσα στην φιάλη. Ίσως η πιο καταπληκτική ιδιότητα του Cabernet Sauvignon είναι το ότι μπορεί να καλλιεργείται σε διαφορετικές περιοχές και ωστόσο να δίνει κρασιά που αναγνωρίζονται ως Cabernet Sauvignon, παρά τις όποιες κλιματο-λογικές, καλλιεργητικές ή οινοποιητικές συνθήκες. Το Cabernet Sauvignon έχει μια αξιοσημείωτη περιεκτικότητα σε τανίνες, καθώς και γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά. Όταν το Cabernet Sauvignon καλλιεργείται σε θερμές περιοχές όπως η Κρήτη, όπου ωριμάζει σε πρωτότερο χρόνο και δίνει ώριμα φαινορικά συστατικά, παράγονται κρασιά με πλούσιο χρώμα, πληθωρική γεύση και άρωμα.

Chardonnay : Le raisin blanc favori des œnophiles dans le monde entier. Originaire de Bourgogne et de Champagne, il a conquis le monde. Son vin peut être frais avec une acidité rafraîchissante, et un arôme de fruit exotique ou plus mûr.

C'est un des composants du Champagne et il produit des vins secs avec des arômes intenses. Les vins de cette variété mûrissent idéalement en tonneau et s'enrichissent ainsi, après le vieillissement en fût, d'arômes de bois, de vanille, de fumée, de fruits secs etc.



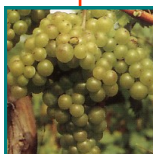
Chardonnay: Το αγαπημένο λευκό σταφύλι των απανταχού οινόφιλων που ξεκινώντας από τη Βουργουνδία και τη Καμπάνια, κατέκτησε ολόκληρη την υφήλιο.. Τα κρασιά του μπορεί να είναι φρέσκα, με δροσερή οξύτητα και αρώματα εξωτικών φρούτων ή περισσότερο ώριμα. Αποτελεί συστατικό της σαμπάνιας. Δίνει ξηρά κρασιά με έντονα αρώματα. Τα κρασιά αυτής της ποικιλίας ωριμάζουν πολύ επιτυχημένα σε βαρέλι, κάτι που συνήθως γίνεται και εμπολνίζονται με ανάλογο τρόπο από τα αρώματά του (όπως ξύλου, βανίλιας, καπνού, ξηρών καρπών κ.α.).

Grenache rouge : une variété rouge méditerranéenne d'origine espagnole cultivée dans de nombreuses régions chaudes et sèches de l'Europe. En Grèce il est recommandé pour améliorer les autres variétés. Il mûrit tôt en septembre. Sur un bon sol et avec un rendement moyen, le vin de cette variété a une belle couleur, un corps équilibré, une haute teneur en alcool et une acidité moyenne. Malheureusement il a tendance à vieillir vite et à s'oxyder facilement. Le Grenache rouge est utilisé pour la production de vins locaux.



Grenache rouge: Ερυθρή μεσογειακή ποικιλία ισπανικής καταγωγής, καλλιεργούμενη σε αρκετές ξηροθερμικές περιοχές στον κόσμο. Στην Ελλάδα είναι συνιστώμενη ως βελτιωτική. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου. Στα κατάλληλα εδάφη και με μέτρια παραγωγή, το κρασί της ποικιλίας αυτής έχει καλό χρώμα μέτριο σώμα, υψηλό αλκοολικό τίτλο και μέτρια οξύτητα. Έχει την τάση όμως να γερνάει γρήγορα και να οξειδώνεται εύκολα. Η Grenache rouge συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων.

Muscat blanc (Moscato): Cette variété est largement cultivée dans d'assez nombreux pays. Elle mûrit au début septembre, s'oxyde facilement et nécessite une attention particulière pendant la vinification. Le muscat peut produire des vins vigoureux et secs avec un riche arôme distinctif, une haute teneur alcoolique, une acidité moyenne mais par-dessus tout des vins exceptionnellement doux, vins de pailles ou liqueurs, avec un nez exubérant et un goût rond.



Μοσχάτο λευκό: Πρόκειται για ποικιλία καλλιεργούμενη σε μεγάλη έκταση σε αρκετές χώρες του κόσμου. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου, είναι ευοξειδωτή και απαιτεί προσοχή κατά την οινοποίηση. Το Μοσχάτο μπορεί να δώσει ξηρα κρασιά με πλούσιο τυπικό άρωμα, υψηλόβαθμα, με μέτρια οξύτητα, αλλά κυρίως εξαιρετικά γλυκά κρασιά, είτε λιαστά είτε οίνους λικέρ, με πληθωρική μύτη και γεμάτη γεύση.

Muscat Spinas : Une variété de blanc avec un arôme caractéristique qu'il garde après fermentation à basse température. C'est une variété précoce qui produit des vins qui s'oxydent mais à la bonne composition.

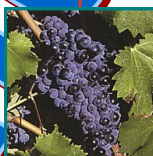
Μοσχάτο Σπίνας: Λευκή ποικιλία με χαρακτηριστικό άρωμα. Κατόπιν ζυμώσεως σε χαμηλές θερμοκρασίες διατηρεί το άρωμά της. Πρόκειται για πρώιμη ποικιλία που δίνει κρασιά με οξειδώσει, αλλά έχει καλά αναλυτικά στοιχεία.

Merlot: Un raisin rouge d'origine française qui produit des vins doux. Ses arômes sont plus doux que ceux du Cabernet Sauvignon avec des réminiscences de prune et de fruits rouges comme la cerise et la fraise. En bouche il donne des tanins doux et une faible acidité avec une haute teneur en alcool mais avec une faible densité.



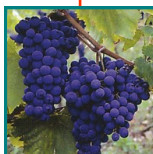
Merlot: Το Merlot είναι ένα ερυθρό σταφύλι γαλλικής καταγωγής και δίνει μαλακά κρασιά. Τα αρώματα του Merlot είναι πολύ πιο γλυκά από αυτά του Cabernet Sauvignon, θυμίζουν δαμασκηνό και μικρά κόκκινα φρούτα όπως τα κεράσια και οι φράουλες. Στο στόμα βρίσκουμε μαλακές τανίνες, χαμηλή οξύτητα, υψηλή αλκοόλη χωρίς όμως να υπάρχει υψηλή πυκνότητα.

Mourverdre : Une variété rouge espagnole vigoureuse, avec un rendement moyen, très résistante aux champignons. Ses bourgeons se forment très lentement ce qui lui permet d'éviter les premières gelées printanières. Elle mûrit dans les deux premières semaines de septembre. Ses grappes et ses grains sont de taille moyenne. Elle produit des vins rouge de couleur convenable avec un léger arôme de cerise noire et habituellement des saveurs d'eucalyptus ou de baies. En bouche ce vin offre habituellement un goût de tanin raisonnable.



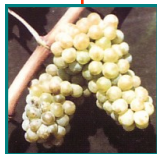
Mourvedre: Ισπανική ερυθρή ποικιλία. Πρόκειται για ζωνή, παραγωγικότητα ποικιλία, αρκετά ανθεκτική στις μυκητολογικές ασθένειες. Η εκβλάστηση των οφθαλμών της γίνεται πολύ αργά, γεγονός που τη βοηθά να αποφεύγει τους όνιμους ανοιξιότικους παγετούς. Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Έχει μέτριου μεγέθους τσαμπιά με μετρίου μεγέθους ρώγες. Παράγει ερυθρούς οίνους με ικανοποιητικό χρώμα και όχι πολύ έντονο άρωμα βύσσινου με χροιές ευκάλυπτου ή δάφνης. Στη γεύση δίνει, συνήθως, οίνους με ικανοποιητικής ποιότητας ταννίνη.

Sangiovese : C'est la variété rouge d'Italie. Elle est principalement cultivée en Toscane et souvent mélangée avec d'autres variétés pour produire quelques-uns des grands vins italiens. De taille moyenne, c'est un raisin rond à la peau ferme, de couleur pourpre foncé, et pas très gros. Il a une maturité précoce. Il préfère les coteaux au sol pauvre, aride et calcaire. Il donne des vins rouges secs avec un léger goût de tanin. Mélangé avec du Cabernet Sauvignon, il donne des vins de grande maturité.



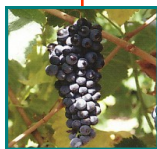
Sangiovese: Είναι η διεθνής ερυθρή ποικιλία της Ιταλίας. Καλλιεργείται κυρίως στην Τοσκάνη και μετέχει σε κάποια μεγάλα κρασιά της Ιταλίας. Ράγα μέτρια, στρογγυλή με ανθεκτικό φλοιό, χρώματος μαύρου μωβ, όχι πολύ παχύ. Εποχή ωρίμανσης όνιμη. Προτιμά λόφους με εδάφη μέτρια-φτωχά, ασβεστούχα και ξηρά. Παράγει κρασιά χρώματος κόκκινο ρουμπίνι, στεγνή γεύση λίγο τανική. Σε χαρμάνι με το Cabernet Sauvignon δίνει μεγάλα κρασιά παλαιώσης.

Le Sauvignon blanc : une variété aromatique de raisin blanc d'origine française cultivé dans le monde entier. Il fut cultivé en Grèce pour la première fois au début des années 90. Il mûrit à la fin du mois d'août. Quand il pousse dans les bonnes conditions de climat et de sol avec de petits rendements et qu'il est moissonné au bon moment de sa maturation assurant un équilibre entre l'acidité et les sucres et la conservation de son potentiel aromatique unique, le Sauvignon blanc donne des vins blancs secs avec un arôme riche (particulièrement de fruits exotiques) et un goût vif, harmonieux et plein. Le Sauvignon blanc peut fermenter et vieillir dans des fûts de chêne. On le mélange assez souvent avec d'autres variétés pour produire des vins régionaux.

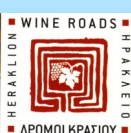


Sauvignon Blanc: Λευκή αρωματική ποικιλία γαλλικής προέλευσης, η οποία καλλιεργείται σε ολόκληρο τον κόσμο. Στην Ελλάδα η καλλιέργειά της ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του 90. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου. Το Sauvignon Blanc όταν καλλιεργηθεί στις κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες, με μικρές αποδόσεις και ερυγηθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας, ώστε να υπάρχει ισορροπία οξύτητας σακχάρων και διατήρηση του ιδιαίτερου αρωματικού δυναμικού του, μπορεί να δώσει ξηρά κρασιά, με πλούσιο άρωμα (κυρίως εξωτικών φρούτων), ζωνρή, ισορροπημένη και πληθωρική γεύση. Το Sauvignon Blanc μπορεί να ζυμώσει και να ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια. Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων.

Le Syrah : une variété de rouges qui devint célèbre pour ses vins merveilleux de la vallée du Rhône; il est maintenant cultivé dans le monde entier. Il mûrit fin août ou début septembre. Cela dépend de la greffe, de la taille, du sol et de la région. Cette variété donne des vins moyens ou plus vigoureux, d'acidité moyenne, avec une couleur profonde et des arômes puissants qui deviennent plus complexes avec l'âge. Il est mélangé à d'autres variétés pour produire des rouges et des rosés locaux.



Syrah: Ερυθρή ποικιλία, που έγινε γνωστή χάρη στα θαυμάσια κρασιά, που δίνει στην κοιλάδα του Ροδανού και η οποία καλλιεργείται σήμερα σε πολλές περιοχές στον κόσμο. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Ανάλογα με τον κλώνο, το κλάδεμα, το έδαφος και την περιοχή, η ποικιλία αυτή μπορεί να δώσει λιγότερο ή περισσότερα "δυνατά" κρασιά, μέτριας οξύτητας, με έντονο χρώμα, έντονα αρώματα, που γίνονται πολυπλοκότερα κατά την παλαίωση. Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων ερυθρών και ροζέ.



L'ensemble des informations de cet article est issu des versions en anglais de la brochure « WINE ROADS OF HERAKLION PREFECTURE » et en grec « ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ » que l'on trouve dans les vingt six caves participantes.

Traduction Claire Chazeau.

63e SALON des ARTISTES du HUREPOIX

du 18 avril au 3 mai 2009 Salle Gérard Philippe à Sainte Genevieve des Bois

A l'occasion du 63e Salon des Artistes du Hurepoix,
Georges et Kosta KOUNALIS reviennent en France
pour notre plus grand plaisir.

Thème de l'exposition : « Astronomie et Mythologie ».

Vernissage: samedi 18 avril 2009

A 16h au Donjon

A 17h à la Salle Gérard Philippe



Georges Kounalis

Horaires d'ouverture
du 18 avril au 3 mai
de 10h à 12h
et de 14h à 18h



Kosta Kounalis

« Carnet de Voyage * Juillet 2008 » par Olivier MOISES



Récit d'un
circuit en
vélo
de onze
jours en
Crète

Je suis comme vous un grand adepte ou plutôt amoureux de la Crète depuis maintenant treize ans. Cet amour inconditionné pour cette île magnifique et les crétois remonte à la première année (en 1995) où accompagné de celle qui est devenue aujourd'hui mon épouse, j'ai eu la chance de pouvoir réaliser un tour de la Crète et de découvrir des sites éblouissants de beauté. Depuis, nous revenons tous les ans accompagnés de nos trois enfants (contaminés également par le virus crétois) et séjournons durant les mois de juillet et août à Palekastro (à l'est à quelques kilomètres de Sitia et Vai).

Durant toutes ces années, nous nous sommes fait beaucoup d'amis, crétois avant tout, mais aussi français, croates, belges, anglais, italiens que nous avons beaucoup de plaisir à revoir tous les ans. Par ailleurs, nous voyons au cours de l'année certains de nos amis français qui résident comme nous dans la région Nord-Pas de Calais.

Nous avons rejoint il y a un an l'association « Crète Terre de Rencontres » par l'intermédiaire de nos amis Marie et Bernard Baudoux ainsi que Gérard Labonne que nous remercions.

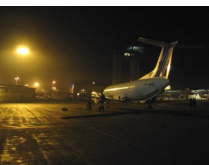
Cette année, j'ai eu envie (idée, je l'avoue, qui me trottait dans la tête depuis déjà un certain temps) de réaliser un circuit en Crète en vélo. Je pratique le vélo dans mes moments perdus ou parfois pour me rendre à mon bureau (20 km).

L'idée de pouvoir associer à la fois mon passe-temps et mon amour pour la Crète m'enchantait.

J'avais envie également de découvrir des endroits que je ne connaissais pas, tout en pratiquant mon sport favori. Il faut dire que parcourir un pays en vélo offre le grand avantage de découvrir à son rythme des terres inconnues et de voir des détails que l'on ne remarque pas en voiture. Il reste, ceci dit, encore la possibilité de parcourir le pays à pied avec sac à dos, pour les plus courageux. Seule ombre à ce projet qui d'emblée se construisait bien, je n'ai pas pu y associer mon épouse, retenue par ses obligations professionnelles, mais

qui m'a rejoint avec les enfants douze jours plus tard.

Jour 1, le départ : Me voici donc le 6 juillet à l'aéroport de Bruxelles, billet d'avion en main, destination Héraklion avec celui qui allait devenir mon compagnon de route. Je lui avais fait subir au préalable tous les tests mécaniques nécessaires et je m'étais entraîné sur les sites les plus ardues autour de chez moi, tels que le Mont Saint Aubert en Belgique. Seuls bagages: deux sacoches avec le strict nécessaire pour onze jours de voyage, les précieux outils pour réparer le vélo. J'avais quelques appréhensions quant au voyage en avion (d'après mon épouse, je stressais littéralement à l'aéroport avant l'embarquement) de retrouver le vélo abîmé.



22 heures: je débarque à Héraklion, on me donne le vélo qui a priori n'a subi aucun choc. A minuit, je parcours 25 km dans la nuit chaude d'Héraklion alors que l'hôtel que j'avais réservé depuis la France n'est finalement qu'à onze km de l'aéroport (sur la carte !).

Jour 2 : Après une nuit de repos bien méritée et un petit-déjeuner plutôt frugal, je suis prêt à attaquer la première étape de mon périple. Les Dieux grecs ne sont toutefois pas au rendez-vous pour cette première journée ! Je ne réussis pas à gonfler les pneus de mon vélo avec la pompe que j'ai amenée de France. Je perds pas moins de trois heures à Héraklion à chercher les magasins de cycle qui, il faut le dire, se font rares à Héraklion et dans tout le reste de la Crète. Je trouve enfin un magasin mais je me rends assez vite compte que le vendeur essaye de m'arnaquer en voulant me vendre une pompe pour 35 € (prix moyen en France : 8 €). Je regrette d'avoir des pneus non adaptés aux pompes à vélo « made in Greece » ! Je repars finalement avec deux adaptateurs qui me permettent de gonfler mes pneus pour la somme modique de 1€. Me voilà, enfin sorti d'Héraklion qui, il faut l'avouer, n'est pas l'étape idéale pour s'arrêter, contrairement à toutes les merveilles qui m'attendent sur l'île. Je traverse la ville et pique vers le sud. Je parcours ainsi 12 km dans la chaleur, à l'heure du midi, dans la poussière. Je descends de mon vélo et le pousse car la route grimpe. A ce moment difficile, je n'ai qu'une envie en tête : prendre le premier bus que je croise et rejoindre Palekastro ! Mais je

tiens bon et poursuis ma route, sur le vélo cette fois ! J'arrive dans le village d'Agios Myronas vers 18 heures. J'ai parcouru pour cette première journée 35 km ! Je me mets en quête d'une chambre pour la nuit. Et là, je suis récompensé de ces dures premières heures, je fais la connaissance d'un crétois « Christos », charmant, qui me propose très gentiment de m'héberger gratuitement chez lui (l'hospitalité crétoise est bien sûr au rendez-vous). Christos a vécu pendant plusieurs années en Suisse. Il m'invite à dîner et nous passons la soirée à discuter. Le lendemain matin, c'est encore lui qui m'offre un café (et je n'ai pas intérêt à refuser, comme avec tous les crétois !).

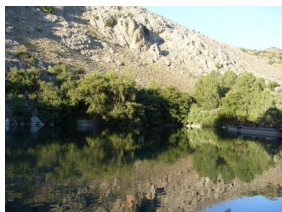
Jours 3 et 4 : A 8 heures je reprends la route, toujours en direction du sud. Je suis décidé à prendre toutes les petites routes secondaires peut-être moins bonnes mais surtout moins dangereuses car je croise moins de voitures et je profite ainsi mieux des paysages. Le dernier tronçon s'avère encore une fois ardu. Je parcours 8 km de descente mais trois horribles kilomètres de montée. J'en bave sous la chaleur ! Total des kilomètres de la journée : 70 kms. J'arrive dans un site magnifique, un petit village retiré, en bord de mer : **Tsoutsouros**.

Je me trouve un logement chez l'habitant



tant pour deux nuits. Je retrouve les amis d'amis nordistes qui viennent tous les ans à Tsoutsouros et je me repose. Il y a beaucoup de vent, le site en bord de mer est joli et fréquenté essentiellement par des touristes habitués à venir tous les ans.

Jour 5 : Le matin, dès sept heures, je reprends la route et remonte à nouveau en direction du nord. Je traverse un paysage de montagnes, beau à couper le souffle. Les routes grimpent énormément mais je suis récompensé par ce que je vois. Je m'arrête dans un village nommé **Zaros**. (Voir photo) Le site est extraordinaire de beauté : nous sommes entourés de montagnes, au bord d'un lac, les couleurs sont superbes et les odeurs exaltantes.



avant la tombée de la nuit. Je loge chez une vieille dame charmante.

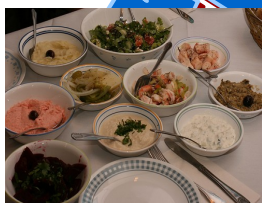
Jours 6 et 7 : Le lendemain matin, la Yaya me prépare, dès sept heures, un petit déjeuner succulent et copieux, à base de produits frais de la ferme, cuits au feu de bois : beignets, riz au lait, pain, fromage, gâteaux sucrés au miel... Rassasié, je repars de ce site paradisiaque avec des réserves de nourriture que la Yaya m'a gentiment préparées. J'emprunte les routes secondaires pour ne pas être dérangé par les voitures.

Je continue à remonter vers le nord. Je roule jusqu'à la tombée de la nuit car je sais qu'une chambre réservée à l'avance



ce m'attend. Après 108 km de route, j'arrive à **Episkopi** (à environ 20km de Rethymnon) où il est prévu de retrouver des amis français : Bernard et Marie Baudoux, également grands amoureux de la Crète depuis plusieurs années (et membres de notre association), qui séjournent plusieurs fois dans l'année à Episkopi.

Je ne retrouve que vers minuit mes amis qui arrivent de France et ont été retardés à cause de leurs bagages égarés pendant quelques heures à l'aéroport d'Héraklion. Le lendemain, nous nous retrouvons pour le petit-déjeuner en bord de mer puis ils m'emmènent dans leur voiture visiter les environs. Le site est très beau, verdoyant, moins montagneux que ce que j'ai vu la veille. Le soir, mes amis me font découvrir un restaurant qui vous sert le poisson de votre choix, cuit au feu de bois. Je me régale !



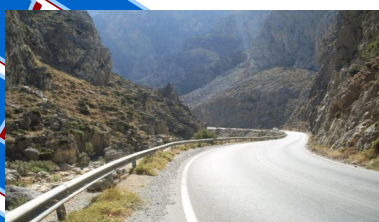
Jour 8 : Huit heures : je retrouve mon fidèle compagnon de route et je roule toute

la journée, à nouveau, en direction du sud-ouest. Je réalise la trajectoire nord/sud dans la même journée, toujours sous une chaleur torride. Il faut vous faire remarquer que durant toutes ces heures passées sur mon vélo, je ne croise aucun autre cycliste, hormis quelques personnes qui se rendent à la plage en vélo. Les crétois ne sont vraisemblablement pas des adeptes du cyclisme ! Ou alors est-ce simplement moi qui ne suis pas normal ? Il y a toutefois beaucoup de vent qui, s'il m'aide à mieux supporter la chaleur, me ralentit néanmoins fortement dans les montées. Je perds sans m'en rendre compte la tente que j'ai achetée en France et qui était attachée sur mon porte-bagage : toute neuve, jamais utilisée. Elle fera peut-être des heureux ! La roue arrière de mon vélo commence à montrer des signes de fatigue. Après 60 km de route, je me retrouve dans le village de **Frangocastello**. J'y passe la nuit chez l'habitant.

Plus les jours passent, plus je suis pris par le virus du vélo. Je ne regrette à aucun moment ce périple qui, certes sportif, me permet de découvrir des aspects de la Crète inconnus jusqu'alors. Je suis constamment saisi par la beauté des paysages qui m'entourent.

Jour 9 : Je reste dans le sud mais en me dirigeant vers l'est. Je traverse le village de **Souda** puis des gorges magnifiques à **Lefkogia**. Le décor est éblouissant de beauté, malgré le vent toujours présent.

A cet instant, un sentiment d'humilité et de petitesse m'empli devant tant de



merveilles. Je déjeune sur la plage, de pain et de fromage, à **Plakias** où il fait très chaud (plus de 35°). Je reste pour la nuit, chez l'habitant.

Jour 10 : Je suis arrivé par la montagne, je repars le lendemain matin par la montagne. J'emprunte la route de **Gerakari**, toujours en direction de l'est. Je traverse une très belle chaîne de montagnes le **Psiloritis** et me retrouve volontairement, à nouveau, à Zaros (cf jour 4). Ce site magnifique m'a tellement enchanté la première fois que j'ai décidé d'y revenir une seconde fois. Je

reste pour la nuit, je dîne dans le même restaurant « le Lavanda » et retrouve cette vieille dame si hospitalière et gentille.

Jour 11 : Je quitte pour la seconde fois, avec un petit pincement au cœur, ce petit paradis en me promettant d'y revenir avec mon épouse et nos trois enfants. Je continue de me diriger vers l'est (étape ultime de mon périple : **Palekastro** où mon épouse et les enfants doivent me rejoindre le 22 juillet). Je m'arrête un moment dans le joli village de **Ano Viannos**, connu pour son énorme platane planté en plein milieu de la place. J'angoisse un peu à cause de mon vélo qui commence à montrer de sérieux signes de fatigue, en espérant qu'il tienne le coup jusqu'à l'arrivée. Heureusement, la route descend puis continue sur le plat. Je ne fais que traverser la ville de **Iérapétra** qui, je l'avoue, a été ce que j'ai vu de moins beau durant tous ces jours sur les routes. Je passe à **Makrygialos** puis après un total de 100 km, j'arrive à **Sitia** où m'accueille mon ami crétois **Giorgos** (mon loueur de voiture depuis plusieurs années, devenu aujourd'hui un de mes meilleurs amis crétois).



Mon périple est terminé ! J'ai parcouru au total depuis onze jours :

650 kms. Je laisse mon vélo chez lui avec, il faut le dire, un peu de tristesse. Je me repose et récupère une voiture pour retrouver le village de **Palekastro**. J'avoue que la transition vélo-voiture est difficile au départ. Vite rattrapé par le virus, je suis pendant plusieurs jours en manque de kilomètres à vélo. Toutefois, je retrouve avec bonheur ma petite famille et tous mes amis de **Palekastro** pour trois semaines de vacances. Pour conclure, j'ai adoré ce périple en Crète qui certes n'a pas toujours été facile, voire souvent ardu en zone montagneuse mais tellement excitant.

Je garde en mémoire tous ces paysages saisissants de tant de beauté. J'ai très envie de retenter l'aventure en compagnie de mon épouse, peut-être à Pâques. Avis aux amoureux de la Crète amateurs de cyclisme ! !

Olivier Moïses

Activités de l'Association

Le 9 décembre 2008, les adhérents de l'association « Crète terre rencontres » ont tenu leur 10^{ème} Assemblée Générale au restaurant « le Minotaure » à Paris.

Pour les 10 ans, les adhérents se sont retrouvés en nombre, soulignant l'importance de cet événement.

Le rapport moral présenté traditionnellement par le Président a permis de rappeler la richesse des manifestations organisées pour cette année anniversaire, remerciant tout d'abord l'artiste Yorgis Kounalis pour la présentation des ses œuvres en février, ainsi que ses hôtes, saluant la gentillesse et la disponibilité de Solange et Dominique qui ont accueilli et guidé Yorgis et son fils Kosta dans les lieux mythiques de Paris.

Le point fut fait sur l'incontournable Salon des Saveurs d'Aulnoye Aymeries, avec le succès que l'on connaît, et notamment pour la tenue cette année du second stand consacré à la restauration.

Puis la conversation s'engagea sur le voyage d'avril qui a conduit 14 personnes sur les

routes de Crète, de la région de Plakias au Sud pour aller à Kritsa dans le nome du Lassithi. Tout au long de cette semaine, tous ont eu la surprise de vivre les festivités organisées pour les Fêtes Pascales, et le groupe est revenu enchanté.

En septembre, la participation à la Fête des Associations de Sainte Geneviève des Bois - ville siège - a souligné l'importance de notre présence, et permis de tisser des liens intéressants avec les associations et les institutions locales.

La dernière manifestation de cette année, et de loin la plus importante, fut le repas-concert du 10 octobre, et une fois de plus nous avons tenu à remercier Nikos Kastrinos et son groupe pour nous avoir permis de concrétiser cette fête qui a regroupé quelques 150 personnes.

Enfin, le rapport financier présenté par notre Trésorière a souligné la bonne santé et l'équilibre de la trésorerie, le budget prévisionnel 2009 a été adopté à l'unanimité en soulignant qu'il n'y aurait pas d'augmentation des cotisations.

Ont ensuite été votées les décisions pour 2009 : représenter chaque région par au moins un membre du bureau, établir des liens avec les associations culturelles crétoises et relater ces échanges dans le journal Γεια σας, préparer une conférence sur la Crète qui serait présentée par les membres du bureau vers des associations et des municipalités qui le souhaitent, participer au Salon des Saveurs d'Aulnoye Aymeries les 28 et 29 mars, participer au Salon des Artistes du Hurepoix du 18 au 3 mai, organiser le Voyage des adhérents en Crète du 18 au 25 mai, participer à la Fête des Associations de Sainte Geneviève les 12 et 13 septembre, et enfin organiser la conférence sur l'Erotokritos qui n'a pas pu se concrétiser en 2008.

Pour conclure une nouvelle direction a été élue avec un C.A. et un bureau élargis et très opérationnels.

La soirée s'est terminée autour du verre de l'amitié qui a permis d'accueillir nos invités suivi d'un repas très convivial.

10e édition du Salon des Saveurs à Aulnoye Aymeries les 27,28 et 29 mars

Pour la 4e fois l'association Crète, terre de rencontres participait au Salon des Saveurs à Aulnoye Aymeries dans le Nord.

Nos amis crétois répondaient présents: Stelios Katsaragakis, Yannis Marcakis et Nikos Miharakis.

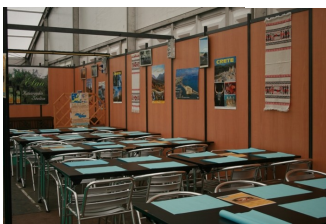
Sur le premier stand étaient présentés l'huile d'olive, le miel, les herbes aromatiques et le vin. Le second stand était réservé à la restauration, où l'on proposait une assiette grecque.



Vendredi 27 mars—15h
Collège Del Mar à Aulnoye Aymeries
L'épopée des papillons se poursuit: M. le Proviseur, les professeurs de la section SEGPA et les élèves offrent un cadeau à Stelios, qui habillé en costume crétois, esquisse une danse crétoise pour le plaisir de tous.
Assurément, les enfants étaient surpris de cette « récréation crétoise ».



Vendredi 27 mars. Il est 17 h, les stands sont prêts à recevoir les visiteurs



Sur le stand Kafe-neon « Alpha Bar » dégustation de « pikilia », yaourt au miel, accompagnés de vin de Minos ou d'ouzo.



De l'huile d'olive, du vin, du miel, de l'origan, du Dictamée, des saveurs à ne pas manquer.



Samedi 28 mars, comme le veut maintenant la tradition, Yannis, Stelios et Gérard sont invités sur Canal FM. Merci au présentateur pour son accueil toujours chaleureux.



Très vite, les producteurs et les membres de l'association sont sollicités pour la vente des produits.



**Record de participation : 15 150 visiteurs
à la 10^{ème} édition du Salon des Saveurs et du Tourisme**

La presse en parle....

RENDEZ-VOUS DES SAVEURS ET DU TOURISME

Aulnoye-Aymeries se met volontiers au régime crétois



Stélio, producteur d'huile d'olive, en costume traditionnel, Gérard, Yanniss et toute l'équipe.

Depuis quatre ans, à l'occasion du Rendez-vous des saveurs et du tourisme en Avesnois, deux associations font découvrir la Crète aux visiteurs du salon. Chaque année, leur stand de produits typiques est dévalisé et l'accueil chaleureux qu'il réserve aux visiteurs donne une envie irrésistible de rallier cette île grecque à l'ensemblier exceptionnel et à l'histoire si riche.

La Crète à Aulnoye-Aymeries, c'est une histoire d'amitié et de rencontre. Bernard Larzet, organisateur, amoureux de cette île méditerranéenne, est à l'origine de la venue pour la première fois d'un stand crétois. Deux associations, Crète terre de rencontre et Amitié franco-hellénique, ont fait le pari de faire aimer la plus grande île grecque ici, dans l'Avesnois. Pari réussi.

Le coup de foudre a été immédiat entre le nord et le sud, et s'est même terminé par un mariage ! Enfin presque, puisque c'est une classe du collège de SEGPA Félix

Del Marle qui, il y a trois ans, a fabriqué une centaine de petits papillons pour le mariage de Stélio, un jeune producteur d'huile d'olive. Depuis, « M^{me} Stélio » attend un heureux événement... Peut-être y aura-t-il une commande pour le baptême ?

Berceau de l'histoire

Au delà de la vente d'excellents produits locaux qui ont fait toute la réputation du célèbre régime crétois, Yanniss Marcakis, président de l'association Franco-hellénique, et son ami Gérard Labonne, pour Crète terre de rencontre, ont tous deux à cœur de faire partager la richesse culturelle de cette île. Ce berceau de l'histoire regorge de sites arché-

logiques, d'églises et de monastères, de musées, de traditions joliment perpétuées...

Des conférences, des expositions, des voyages annuels « hors des sentiers battus », voilà ce que propose tout au long de l'année l'association de Gérard Labonne, basé en région parisienne.

De son côté, Yanniss Marcakis œuvre là-bas pour l'enseignement de la langue française dans les collèges, une véritable entrée en résistance face aux deux poids lourds que sont l'anglais et l'allemand. « Le nombre d'élèves en français a doublé », se félicite ce Crétois marié à une Alsacienne... Quant à l'avenir, il serait plutôt comme le ciel crétois, bleu azur, avec des projets qui pourraient, s'ils se concrétisent, intensifier les échanges entre Aulnoye-Aymeries et la Crète. D'abord une émission de radio pour mieux faire connaître l'île, souligne Yanniss, voire pourquoi pas des échanges plus suivis dans l'année. Assurément, une belle histoire à suivre.

FLORENCE DELSINNE

(fdeslinne@lavoixdunord.fr)

► Renseignements : Crète, terre de rencontre, 34 rue des Marcs Yvon, 91 700 Sainte-Geneviève-des-Bois.
► www.creteterrederencontres.info.



« Ce n'est pas un inventaire de savoir-faire, c'est un réseau, une toile tissée à l'échelle du territoire »

Bernard Larzet, chef d'orchestre du Rendez-vous des saveurs et du tourisme, a vu grandir l'événement depuis 10 ans. Chaque nouvelle édition du salon le projette immédiatement dans la suite. L'homme, visionnaire, développe déjà des pistes pour l'avenir.

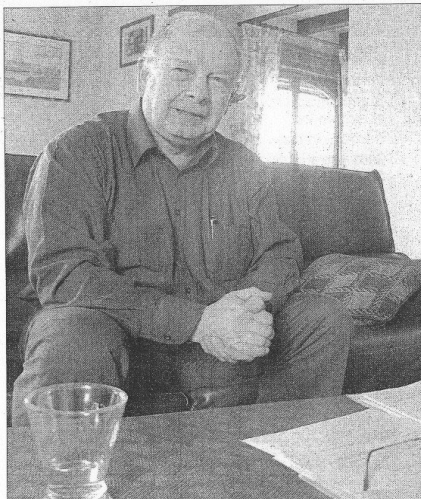
Un train d'avance, l'image est facile pour un ancien cadre de la SNCF. Bernard Larzet, l'homme clé du Rendez-vous des saveurs, ne laisse rien au hasard, comme en témoigne une série de réunions bien cadrées qui émaillent les onze mois qui précèdent l'événement. Mais aussi déjà des idées pour la 11^e ou la 12^e, originales, à discuter bien sûr, comme le changement de la date ou un village de pagodes à la place du chapiteau géant... Une anticipation gage d'organisation pour le premier adjoint, mais aussi d'une cohésion, d'un esprit d'équipe. Les exposants, les bénévoles se retrouvent, échantillon, apprennent à se connaître. Un réseau se crée, des liens se nouent, « le salon n'est pas une juxtaposition de savoir-faire, un simple inventaire de bons produits, c'est une toile tissée ». Du

bel ouvrage dans un territoire parfois en mal d'unité. « C'est essentiel, la manifestation repose aussi pour une grosse part sur les bénévoles. Un socle riche, mais fragile », souligne Bernard Larzet. À la veille de cette 10^e édition, c'est l'heure des bilans pour le directeur des opérations. Bernard Larzet se souvient de son engagement politique en 1995 auprès de Bernard Baudoux, de ce poste de premier adjoint qui lui avait été attribué d'entrée, avec, inattendue, la compétence « commerce » pour « relancer l'union commerciale ». À l'époque, la Semaine du goût, dynamisée par le gestionnaire des marchés, avait cantonné à Aulnoye tandis que le lycée Jeanne d'Arc lançait un salon de la gastronomie sur le modèle d'un événement similaire à Saint-Amand-les-Eaux. L'association s'est faite, en toute logique. Au fil des ans, l'équipe de base ville-lycée s'est renforcée et compte aujourd'hui « toutes les forces propres de la commune. Les cercles se sont agrandis », insiste Bernard Larzet. De l'appellation « gastronomie et du terroir », le salon aulnoisien est passé : « aux saveurs, puis au tourisme », avec une vision intelligente à l'échelle du territoire, son leitmotiv « qua-

lité » et la part belle faite à la jeunesse.

L'écu situe une sorte de tournant en 2005 : « avec la barre des 10 000 visiteurs franchie, on commençait à jouer en catégorie supérieure ». L'événement gagne en crédibilité, en notoriété, donc en financements, donc se développe, etc. Le Département, la Région, voire l'Europe accordent leur crédit à cette manifestation qui reçoit aussi le soutien indéfectible de l'Agglo. La SNCF, partenaire historique, s'accroche aux wagons, « la SNCF pourrait le rejoindre l'an prochain », annonce-t-il.

La commune se dévoue sans compter pour l'événement printanier, « tous les services municipaux y travaillent : les finances, l'enseignement, la culture, fêtes et cérémonies, la médiathèque, les services techniques... Les associations également. Je les remercie », tient à souligner Bernard Larzet. La dixième édition ne sera pas forcément ensoleillée, mais n'en sera pas moins rayonnante jusqu'en Crète d'ailleurs où la ville d'Aulnoye-Aymeries a acquis une belle notoriété grâce au salon. Et vice-versa puisque l'île et ses produits « pur soleil » sont attendus chaque année avec impatience sous le chapiteau. ■ F.D.



Bernard Larzet, premier adjoint, se félicite de l'engagement « de toutes les forces propres de la commune ».

Aulnoye : le Rendez-vous des saveurs ne connaît pas la crise

LA VOIX DU NORD

3211

Édition d'AVESNES-FOURMIES

LA VOIX DU NORD

Dimanche 28 mars 2009

L'Observateur de l'Avesnois

Une belle vitrine de la région Sambre-Avesnois

Le Rendez-vous des Saveurs et du Tourisme fête cette année sa dixième édition. « L'idée est partie de la semaine du goût, se rappelle Bernard Larzet, aboutissant à des travaux, des aménagements et du commerce. Le rendez-vous a été à la suite de l'idée de mettre en place un salon de la gastronomie », poursuit l'adjoint au maire. De fil en aiguille, le rendez-vous n'a cessé de prendre de l'ampleur et d'évoluer. Il a par exemple été accueilli, lors de la neuvième édition, environ 14 000 visiteurs.

Pour atteindre un tel résultat, ce sont tous les services de la mairie qui se mobilisent. C'est ainsi le fruit de dizaines de réunions organisées depuis un an avec les partenaires financiers, les commerçants et exposants participants, les établissements scolaires... 140 exposants à la 10^e édition.

Une mécanique bien huilée qui apprête donc à accueillir de nouveau des milliers de visiteurs les 28 et 29 mars prochains sur le site de l'Angélu. « On se sert plus de 140 exposants qui présentent leurs produits. Amoureux du terroir et des bons produits, rendez donc vos deux journées sur votre agenda.

Les produits locaux tiennent donc le haut de l'affiche mais la volonté des organisateurs du salon est également de faire découvrir les produits d'autres régions, mais aussi d'autres pays.

La Grèce, comme l'année dernière, sera représentée par la Crète et l'association « Crète, terre de rencontres ». « Pour cette dixième édition, le stand de la Crète va vendre des produits, par exemple du miel, de l'huile d'olive, des vins crétois, des petits plats avec des produits de là-bas », annonce Bernard Larzet.

Une forte géante à la salle de sports

Le tour d'Europe se poursuit avec l'Allemagne, plus particulièrement Quedlinburg, ville jumelée avec Aulnoye-Aymeries. Les hôtelsiers des deux villes sont également jumelés. Leurs représentants vendront des produits et présenteront surtout le patrimoine de leur ville.

La Belgique sera également de la fête avec la présence d'acteurs et de producteurs de Hainaut développement et la microbrasserie « Angélu » d'Erquelinnes. Pour finir, la Pologne, par le biais de l'association Zywa Polska, fera également connaître ses produits locaux.

« Deux associations, Crète terre de rencontres et Amitié franco-hellénique ont fait le pari de faire aimer la plus grande île grecque ici, dans l'Avesnois.

Pari réussi. »

Dernières Nouvelles de Crète

Traduction: Chantal Labonne & Nicole Amiot

Χουδέτσι 10/3/2009

Αγαπητοί φίλοι,

Με μεγάλη λύπη σας πληροφορώ ότι, λόγω έλλειψης του παραμικρού ενδιαφέροντος και συνεπώς της στοιχειώδους στήριξης τοπικών και εθνικών φορέων που σχετίζονται με τον πολιτισμό, αναγκάζεται το Μουσικό Εργαστήρι Λαβύρινθος να κλείσει και να θέσει τέλος σε όλες του τις δραστηριότητες πέρα των 5 ήδη ανακοινωθέντων σεμιναρίων. Για όσους δεν το γνωρίζουν, η κύρια δραστηριότητα του Μουσικού Εργαστηρίου Λαβύρινθος είναι η διοργάνωση σεμιναρίων και master-classes με κορυφαίους δασκάλους από όλο τον κόσμο και με τη συμμετοχή περίπου 350 με 400 μαθητών κάθε χρόνο από τουλάχιστον 35 διαφορετικές εθνικότητες. Τα σεμινάρια αυτά δουλεύουν κάτω του κόστος καθώς εμείς που τα διοργανώνουμε δεν ενδιαφερόμαστε καθόλου για οποιοδήποτε οικονομικό κέρδος. Μας ενδιαφέρει μονάχα η υπηρεσία που προσφέρουμε στους μαθητές μας και στην ίδια τη μουσική. Οι μαθητές είναι στη μεγάλη τους πλειονότητα άνθρωποι περιορισμένων οικονομικών δυνατοτήτων που ήδη κάνουν μεγάλες θυσίες να ανταποκριθούν στη σχετικά χαμηλή τιμή που είμαστε αναγκασμένοι να ζητήσουμε από αυτούς (250€ για 6 μέρες μαθημάτων και διαμονής!).

Παρόλες τις προσπάθειες μας να συνάψουμε μια κάποια συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς και υπηρεσίες της πολιτείας (Υπουργείο Πολιτισμού, Περιφέρεια Κρήτης, Νομαρχία Ηρακλείου κλπ), δυστυχώς δεν έδειξαν κανένα ενδιαφέρον οι συγκεκριμένοι ούτε καν να συναντηθούν μαζί μας πόσο μάλλον να συνεργαστούν. Το μόνο που θέλουμε από αυτούς είναι να συμμετέχουν και αυτοί στο κόστος των σεμιναρίων ώστε να μην περνάει όλο αυτό το οικονομικό βάρος στους μαθητές που δεν μπορούν να το αντέξουν. Μέχρι φέτος ο βασικός μας συνεργάτης σε αυτή τη προσπάθεια, ο Δήμος Νίκος Καζαντζάκης (ο

διαχειριστής του ΜΕΛ), κάλυπτε μοναχός του το οικονομικό έλλειμμα (μεταξύ €35,000 και €45,000 ετησίως για τα 25 – 30 καλοκαιρινά σεμινάρια της Κρήτης). Τα τελευταία δυο χρόνια συνάψαμε μια περιορισμένη αλλά θετική συνεργασία με το Δήμο Λευκάδας ο οποίος μας βοήθησε να πραγματοποιήσουμε 4 σεμινάρια στο χώρο του στη διάρκεια του χειμώνα.

Από φέτος ο Δήμος Νίκος Καζαντζάκης δηλώνει αδυναμία να συνεχίζει να καλύπτει τα όσα μέχρι τώρα κάλυπτε και έτσι μένουμε χωρίς τα απαραίτητα οικονομικά μέσα να πραγματοποιήσουμε το φετινό κύκλο εργασιών μας. Ο Δήμαρχος του Δήμου Ν. Καζαντζάκη, ο κ. Ρούσος Κυπριωτάκης μας βεβαιώνει ότι, παρά τις επίμονες προσπάθειες του ιδίου και των συνεργατών του να εξασφαλιστεί το ενδιαφέρον και η στήριξη των τοπικών και εθνικών φορέων που σχετίζονται με τον πολιτισμό προκειμένου να συνεχίζεται η προσπάθεια που γίνεται στο Μουσικό Εργαστήρι Λαβύρινθος, δεν υπήρξε καμία ανταπόκριση στα αιτήματα αυτά. Συνεπώς το Μουσικό Εργαστήρι δεν έχει άλλη επιλογή από το να διακόψει όλες του τις δραστηριότητες και να κλείσει.

Το χωριό Χουδέτσι έχει γίνει παγκοσμίως γνωστό εξαιτίας των δραστηριοτήτων του Μουσικού Εργαστηρίου Λαβύρινθος που έχει αναδειχθεί πλέον σε έναν πολύ σοβαρό μοχλό ανάπτυξης τόσο για το ίδιο το χωριό όσο για όλη την περιοχή. Οι μαθητές και η δασκαλία του ΜΕΛ διδάσκουν σε μουσικές σχολές και πανεπιστήμια σε όλη την Ελλάδα, στην Ευρώπη και αλλού ταυτόχρονα συμμετέχοντας δημιουργικά και καθοριστικά σε πολλές από τις κορυφαίες παραγωγές που έχουν να κάνουν με την σοβαρή αξιοποίηση στοιχείων της παγκόσμιας παραδοσιακής μουσικής στη σύγχρονη δημιουργία. Η ίδια η Κρήτη εξελίσσεται σε τόπο συνάντησης, διάλογου και δημιουργικής επεξεργασίας των μουσικών παραδόσεων της ευρύτερης περιοχής της Μεσογείου, των Βαλκανίων και της Ασίας. Και όμως, η πολιτεία

αδιαφορεί.... Το οικονομικό έλλειμμα είναι για αυτούς ένα ευτελές ποσό για ένα τέτοιο έργο πολιτιστικής και τοπικής ανάπτυξης και η μέχρι τώρα αδιαφορία έως και αρνητική στάση τους μόνο ως εγκληματική μπορεί να χαρακτηριστεί.

Είμαστε διατεθειμένοι να εξετάσουμε και να ακολουθήσουμε ακόμα οποιαδήποτε πρόταση δράσης προκειμένου να συνεχίσει το έργο του ο Λαβύρινθος εκτός από τις εξής τρεις:

1 -Η αύξηση της τιμής των σεμιναρίων σε βάρος του μαθητή.
2 -Η συρρίκνωση των δραστηριοτήτων του ΜΕΛ.

3-Η οποιαδήποτε έκπτωση στην ποιότητα της διδασκαλίας.
Τελειώνοντας θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους μαθητές και τους δασκάλους που όλα αυτά τα χρόνια μας τίμησαν με την παρουσία και με την εμπιστοσύνη τους καθώς και τους Δήμους Νίκου Καζαντζάκη και Λευκάδας που έκαναν ό,τι μπορούσαν να στηρίξουν το έργο του Μουσικού Εργαστηρίου Λαβύρινθος.

Εάν οποιοδήποτε αναγνώστης αυτού του μηνύματος θέλει να εκδηλώσει τη δική του ενόχληση για την εξέλιξη αυτή, προτείνω να στείλει ένα email διαμαρτυρίας σε κάποια από τις ακόλουθες διευθύνσεις, ή και σε όλες.

- 1) Περιφέρεια Κρήτης:
<http://www.crete.gov.gr/contact.asp?id=4&category=19>
- 2) Νομαρχία Ηρακλείου: nairakl1@otenet.gr
- 3) ΤΕΔΚ Νομού Ηρακλείου
tedk@otenet.gr
- 4) Υπουργείο Πολιτισμού:
<http://www.yppo.gr/0/gcontact.jsp>
- 5) Δήμος Ν.Καζαντζάκη
<http://www.dimos-nikoskazantzakis.gr/contact.html>

Να είμαστε καλά

Ross Daly

Ιδρυτής και Καλλιτεχνικός Διευθυντής του Μουσικού Εργαστηρίου Λαβύρινθος

Houdetsi, le 10 mars 2009

Chers amis,

C'est avec tristesse que je vous informe, que par manque du moindre intérêt et par conséquent du moindre soutien des organismes locaux et nationaux du Gouvernement et du Département Culturel, nous sommes contraints de fermer les Ateliers Musicaux du Labyrinthe (MEL) et de suspendre toutes les activités sauf 5 séminaires pour lesquels les dates ont déjà été communiquées.

Pour ceux qui ne connaîtraient pas la nature exacte de notre travail, notre objectif est d'organiser des séminaires et des master-class, grâce à des professeurs connus dans le monde entier, avec la participation d'environ 350 à 400 élèves chaque année, comprenant pas moins de 35 nationalités différentes. Ces séminaires fonctionnent avec un coût supérieur au budget alloué, et nous n'en déga-

geons aucun bénéfice. Ce qui nous intéresse c'est uniquement de dispenser un enseignement de qualité aux élèves tout en servant la musique elle-même. La grande majorité de nos élèves a des moyens financiers limités. Ils font déjà de grands sacrifices pour nous rejoindre, et bénéficient d'un prix que nous réduisons au maximum afin de répondre à tous (250€ pour 6 jours, cours et séjour inclus). Malgré nos efforts pour engager une collaboration avec les organismes compétents de l'Etat : Ministère de la Culture, Région de Crète, Préfecture d'Héraklion, aucun d'entre eux n'a montré le moindre intérêt pour notre démarche, même pas pour nous rencontrer ni engager une quelconque collaboration.

Tout ce que nous demandons, c'est leur participation aux frais afin que le coût réel des séminaires n'incombe pas aux élèves qui ne peuvent l'assumer. Jusqu'à cette année notre principal partenaire était la Municipalité

Un appel de Ross DALY

Nikos Kazantzaki (administrateur du MEL), prenant en charge à elle seule la régie de l'Atelier et le financement des 25 à 30 séminaires organisés en été en Crète (35 000 à 45 000€

par an). Les 2 dernières années nous avons réussi, grâce à la collaboration de la Municipalité de Leucade qui nous a aidé, à réaliser 4 séminaires dans leur village durant la période hivernale.

Cette année la Municipalité de Nikos Kazantzaki montre son impuissance à maintenir le soutien qu'elle apportait jusqu'à maintenant, ainsi nous n'avons pas le budget indispensable pour continuer les Ateliers.

Le Maire de la Municipalité de Nikos Kazantzaki, M. Roussos Kipriotakis, nous affirme qu'il persiste dans ses efforts auprès des organismes locaux et nationaux en rela-

tion avec le Ministère en question afin qu'ils poursuivent leur aide habituellement attribuée aux Ateliers Musicaux du Labyrinthe. Cependant il n'a pas de réponse à ses revendications. Et par conséquent, le Labyrinthe n'a pas d'autre choix que d'interrompre toutes ses activités et de fermer.

Le village d'Houdetsi est mondialement connu grâce à l'activité du Labyrinthe qui est devenu le moteur du développement aussi bien du village que de la région. Les élèves et les enseignants du MEL enseignent dans les Conservatoires et les Universités de toute la Grèce, en Europe et même dans le monde, tout en participant à des productions d'avant garde incluant des éléments traditionnels d'horizons variés dans des créations contemporaines. Grâce à ces rencontres en Crète, se développent une réflexion, un travail créatif et interactif sur la musique traditionnelle des différentes cultures de la Méditerranée, des Balkans et de l'Asie.

Et l'Etat reste indifférent... L'absence de financement touche de plein fouet notre action culturelle et le développement local, que nous allons maintenant assassiner.

Nous sommes disposés à examiner et à suivre n'importe quelle proposition ou action afin de maintenir les ateliers du Labyrinthe en ne changeant pas les points suivants:

- 1) pas d'augmentation pour le coût des séminaires et les charges des élèves
- 2) pas de diminution des activités du MEL
- 3) aucune baisse de qualité de l'enseignement

Pour terminer je voudrais remercier tous les élèves et tous les professeurs qui, durant toutes ces années, nous ont honorés de leur confiance et de leur présence, et aussi les Municipalités de Nikos Kazantzaki et de Leucade qui ont comme ils l'ont pu, soutenu le travail des Ateliers du Labyrinthe.

Si n'importe quel lecteur de ce message souhaite témoigner contre cette fermeture, je

lui demande d'envoyer un mail de protestation à l'une des adresses suivantes, ou encore mieux à toutes :

1 Région de Crète
<http://www.crete.gov.gr/contact.asp?id=4&category=19>

2 Préfecture d'Héraklion
nairakl1@otenet.gr

3 TEAK Département d'Héraklion
tedk@otenet.gr

4 Ministère de la Culture
<http://www.yppo.gr/0/gcontact.jsp>

5 Municipalité Nikos Kazantzaki
<http://www.dimos-nikoskazantzakis.gr/contact.html>

Portez vous-bien

Ross DALY

Fondateur et Directeur Artistique
 des Ateliers Musicaux du Labyrinthe

Jeu: Prénoms grecs masculins issus de l'histoire et de la mythologie.

Claire Chazeau

Conquérant

Buste d'Apollon. Olympie

Buste du 10.

Sculpture du 8 horizontale à voir au Louvre. Aile Denon. Rez-de-chaussée.

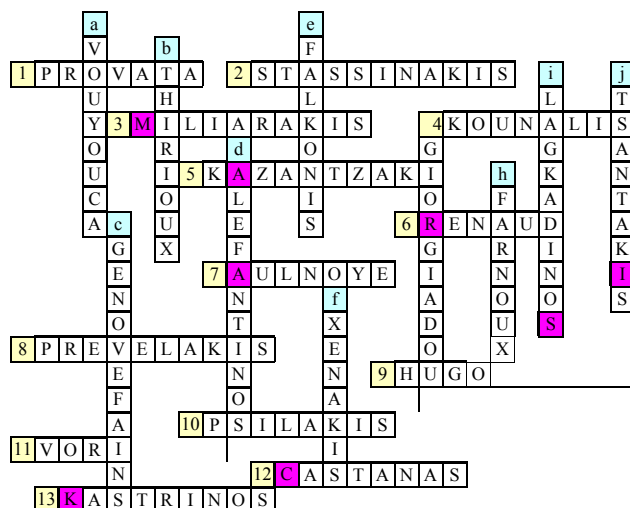
!!Attention!!: Ce sont les prénoms en grec moderne écrits en lettres latines.

VERTICAUX.

- a. Fils d'Ulysse.
- b. Sa colère est restée célèbre.
- c. Aède aveugle.
- d. Ce cynique vivait dans un tonneau.
- e. Sévit fréquemment en Crète.
- f. Ce dramaturge chanta le péan à Salamine.
- g. 1^{er} dramaturge grec, auteur de l'Orestie.
- h. Mari d'Hélène.
- i. Fils de Zeus et d'Alcmène.
- j. Auteur dramatique né à Salamine en 480.
- k. Symbole de sagesse pour Homère.
- l. Père des Dieux fleuves.
- m. Accoucheur des âmes.

HORIZONTAUX.

1. Célèbre orateur bègue.
2. Accompagné des Ménades.
3. Inventeur de l'atome.
4. Roi légendaire de Mycènes.
5. Fils d'Égée.
6. Époux d'Andromaque.
7. Une mer porte son nom.
8. Symbole de beauté.
9. Un des noms du roi des dieux.
10. Disciple de Socrate.
11. L'homme aux mille ruses.
12. Il a conquis la toison d'or.
13. Diminutif du nom d'un conquérant macédonien.
14. Un des prénoms d'Apollon.
15. Responsable de la guerre de Troie.
16. Homme politique adversaire de Périclès.
17. Maître de l'académie.



Jeux : Solution du numéro 34

Le personnage mystèreà découvrir:

M	A	R	C	A	K	I	S
---	---	---	---	---	---	---	---

Le personnage mystère n'est pas un mystère pour tous les gens qui par exemple ont participé à des voyages de l'association en Crète. C'est celui qui les accueille chaleureusement, qui leur prodigue toujours le bon conseil. Très actif en Crète pour les crétois et pour l'association, c'est pour nous ici l'occasion de le remercier de sa participation toujours fructueuse et de son dévouement au cours des dix années passées.

Les bonnes adresses en Crète

**PENNYSTELLA APPARTEMENTS****AGIA PELAGIA - HERAKLION**

Tel : 00 30 2810 81 11 43

Fax : 00 30 2810 21 02 58

E-mail : info@pennystella.gr**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



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**