



Sommaire

Edito :	1
L'art et la tradition du textile dans la région de Rethym-	2
La plage et la palmeraie de Vai.	6
L'invité du mois.	8
Un chroniqueur de passage	10
La faune et la flore crétoise.	11
Mots croisés.	12
Brèves.	13
Humour.	15

Prendre le Minotaure
par les cornes.

Une nouvelle impression pour « Γεια σας » ! Telle « la Parisienne » de Knossos, votre journal s'est paré de ses plus beaux atours pour mieux plaire encore. Cette évolution est pleine de sens, porteuse d'ambition ; porteuse aussi de l'ambition de celles et de ceux qui ont décidé, lors de notre 6^{ème} assemblée générale, en cet après midi du 14 décembre au restaurant « Le Minotaure » à Paris, d'agir et de réagir. D'agir pour améliorer nos contacts avec nos concitoyens, pour diversifier nos manifestations culturelles dans toutes leurs dimensions, littéraire, scientifique, artistique en faveur de l'amitié franco-crétoise. En un mot, les adhérents de « Crète : terre de rencontres » ont, à l'image de Thésée, pris le

Minotaure par les cornes afin de sortir du labyrinthe des difficultés, pour lancer, à travers de nouveaux projets, un véritable plaidoyer pour la culture crétoise. Vous trouverez dans ce numéro un aperçu des décisions prises et des projets programmés.

Cette volonté passionnée est le contraire de l'aveuglement et de l'égoïsme, elle est solidaire et l'exprime activement à travers des engagements divers et nécessaires aujourd'hui ; solidarité avec les victimes du Tsunami en Asie : notre association envoie le résultat de la vente des cartes de vœux au Secours Populaire Français ; solidarité avec les victimes des guerres : nous continuons à défendre avec acharnement le bien fondé d'une paix durable autour de la Méditerranée, bien sûr, et dans le monde entier et nous continuerons à accuser les mystificateurs et les

va-t-en guerre. Cette volonté est aussi synonyme de lucidité ; nous ne suivrons pas celles et ceux qui programment la marchandisation de la culture, *et qui prétendent n'accepter l'exception culturelle que si elle ne fait pas obstacle au commerce. Ces discours libéraux n'ouvrent aucune issue à un renouveau de l'action culturelle ; et devant les difficultés, notamment financières, rencontrées par de nombreuses associations, il serait temps pour les pouvoirs publics de prendre des mesures pour conforter la richesse culturelle apportée par les associations en les aidant et en respectant leur choix.

« Γεια σας » portera ces choix décidés en commun avec force, conviction, et, sous ses nouvelles couleurs

G. Labonne



L'histoire d'un peuple se dévoile parfois à travers les objets les plus quotidiens. Si de nos jours le vêtement est d'abord un produit de marketing et de consommation, il a été dans le passé le fruit d'une évolution patiente des matériaux et des techniques de fabrication. L'art et la tradition du textile dans la région de Rethymnon nous en apprennent encore un peu plus sur les coutumes Crétoises.

Πάνω το Μινώταυρο
Απ' τα κέρατα

Μια νέα παρουσίαση του « Γεια σας » ! Σαν την Παριζιάνα της Κνωσού, το δελτίο στολίστηκε με τα ωραιότερα στοιχεία του, προκειμένου να αρέσει ακόμη περισσότερο. Αυτή η αλλαγή, πλήρης νοήματος, είναι φορέας φιλοδοξιών μεταξύ άλλων και της φιλοδοξίας αυτών που αποφάσισαν κατά την έκτη γενική συνέλευση, εκείνο το απόγευμα της 14^{ης} Δεκεμβρίου, στο εστιατόριο Μινώταυρος του Παρισιού, να δράσουν και αναδράσουν. Να δράσουν για να βελτιωθεί η επαφή με τους συμπολίτες μας, να διαφοροποιηθούν οι πολιτιστικές εκδηλώσεις επεκτεινόμενες σε όλες τους τις διαστάσεις, λογοτεχνική, επιστημονική, καλλιτεχνική προς όφελος της γαλλο-κρητικής φιλίας με μια λέξη, οι συνδρομητές του « Crète : terre de rencontres » άρπαξαν, όπως ο Θησέας, το Μινώταυρο

από τα κέρατα για να βγουν από το λαβύρινθο των δυσκολιών, προκειμένου να προβάλουν με τα καινούρια της σχέδια μια αληθινή συνηγορία υπέρ του κρητικού πολιτισμού. Το φύλλο αυτό θα σας δώσει μία ιδέα των αποφάσεων, που πάρθηκαν και των σχεδίων, που προγραμματίστηκαν. Αυτή η απόκτηση θέληση είναι το αντίθετο της τύφλωσης και του εγωισμού, είναι αλληλεγγύη και το εκφράζει ενεργά με τις διάφορες δευτεμύσεις της, αναγκαίες σήμερα. Αλληλεγγύη προς τα θύματα του τσουνάμι στην Ασία : ο σύλλογός μας στέλνει τα έσοδα της πώλησης ευχετηρίων καρτών στο «Secours Populaire Français» αλληλεγγύη προς τα θύματα των πολέμων : συνεχίζουμε με πείσμα να υπερασπίζουμε την εδραίωση μιας σταθερής ειρήνης γύρω από τη Μεσόγειο και σ'ολόκληρο τον κόσμο βέβαια και θα συνεχίζουμε να κατηγορούμε τους απατεώνες και τους πολεμοχαρείς. Αυτή η

θέληση είναι επίσης συνώνυμη της πνευματικής διαύγειας δεν θα ακολουθήσουμε αυτούς που προγραμματίζουν την εμπορικοποίηση του πολιτισμού και που υποστηρίζουν ότι δέχονται την εξαίρεση, αν αυτή δεν γίνεται εμπόδιο στο εμπόριο.

Αυτοί οι φιλελευθερισμοί δεν ανοίγουν καμία διέξοδο στην ανανέωση της πολιτιστικής πράξης: και μπροστά στις δυσκολίες, κυρίως οικονομικές που συναντούν πολλοί σύλλογοι, θα ήταν καιρός οι δημόσιες Αρχές να πάρουν μέτρα ενισχύοντα τον πολιτιστικό πλούτο, που οι σύλλογοι φέρνουν στο φως, βοηθώντας τους και σεβόμενες τις επιλογές τους.

Το « Γεια σας » τις επιλογές αυτές, που είναι αποτέλεσμα κοινής απόφασης, θα τις εκφράσει με δύναμη, με πεποίθηση και με τα καινούρια του χρώματα.

Δ. Μ

Directeur de publication :
G. LABONNE

Comité de rédaction :
Cl. CHAZEAU,

J. CHAZEAU,

G. LABONNE,
C. LUCAS,

M.F. PINS

Maquette :

C. LUCAS

Conception Site

L'art et la tradition du textile dans la région de Rethymnon

Dans chaque maison, dans chaque village de la région de Rethymnon, on rencontre des œuvres de tisserand, de broderie et de tricotage. Les mères de Rethymnon dotent leurs filles de toutes sortes d'ouvrages décoratifs pour différents usages qui sont considérés indispensables pour tout foyer.

Matériaux, traditions, couleurs et techniques, découvrons ensemble les secrets de cet art sur les chemins du textile traditionnel de la province de Rethymnon.

Tout d'abord le costume crétois : combinaison d'art de tissage et de broderie

Le costume masculin contemporain a fait son apparition au 16^{ème} siècle. Au 15^{ème} siècle, les Crétois portaient des costumes, selon la mode vénitienne tandis qu'au 13^{ème} et au 14^{ème} siècles ils gardaient le costume byzantin.

Un tailleur spécial fabriquait le costume qui était complété par de *sariki*, un turban noir tricoté en soie pour couvrir la tête et

par les *stivania*, les bottes, partie intégrante du costume. Le costume de cérémonie était décoré de broderies abondantes aux colorations pourpre foncé et noires toujours accompagnées du couteau d'argent.

Les parties principales du costume masculin sont les suivantes : la *vraka* qui ressemble à une jupe, qui est fermée au-dessus des genoux donnant l'aspect « bouffant » devant et au-dessus ; le gilet, la ceinture d'une longueur proche de huit mètres ; le *midani* porté au-dessus du gilet ; la capote ample sur l'épaule et la chemise.

Le costume féminin traditionnel fut en usage vers le dernier quart du 16^{ème} siècle et comprend deux variantes : le *Sfakiani* et l'*Anogiani*.

Le *Sfakiani*, costume festif de la région de Sfakia est devenu avec le temps la tenue officielle de toute la Crète occidentale ; l'élément caractéristique est la jupe qui se porte au-dessus de la chemise et qui constitue en fait une longue jupe plis-

sée. Habituellement en étoffe de soie de couleur griotte, il est orné, sur la partie supérieure de ganses dorées.

Le costume *Anogiani* ou *Sarza* a fait son apparition vers la deuxième moitié du 17^{ème} siècle et du fait qu'il était porté dans la région d'Anogia du Milopotamo, on l'a appelé l'*Anogiani*. La différence avec le *sfakiani* est la *sarza*, constituée d'un tissu de laine rouge ; elle est en forme de tablier et décorée d'une large ganse dorée ou bleue. Les premières s'attachaient à la taille et étaient laissées libres, recouvrant



Εργα υφαντικής και πλεκτικής συναντάει κανείς σε κάθε σπίτι, σε κάθε χωριό του Ρεθύμνου όπως άλλωστε και όλης της Κρήτης. Η ρεθυμνιάτισσα μητέρα από την ώρα που θα γεννηθεί η κόρη της φροντίζει να την προικίσει με όλα εκείνα τα χρησιμικά της διακοσμητικά χειροτεχνήματα που θεωρούνται απαραίτητα για ένα νοικοκυριό.

Τα υλικά, τις παραδόσεις, τα χρώματα και τις τεχνικές, να ανακαλύψουμε μαζί μυστικά της τέχνης στους δρόμους της παραδοσιακής υφαντικής της επαρχίας Ρεθύμνου.

Πρώτ'από όλα, η κρητική φορεσιά, ένας ιδανικός συνδυασμός υφαντικής και κεντητικής τέχνης

Η σημερινή ανδρική φορεσιά έκανε την εμφάνισή της το 16^ο αι. κατά το 15^ο αι. οι Κρήτες ντύνονταν σύμφωνα με τη βενετσιάνικη μόδα, ενώ το 13^ο και το 14^ο αι. διατηρούσαν τη βυζαντινή φορεσιά. Τη φορεσιά, που την κατασκεύαζε ειδικός ράφτης, συνόδευε το *σαρίκι*, δηλαδή το πλεκτό, μεταξωτό, μαύρο μαντήλι για το κεφάλι και τα *στιβάνια* που είναι τα υποδήματα της στολής. Η επίσημη διακοσμούσαν με πλούσια κεντήματα σε βαθυκόχινες ή μαύρες αποχρώσεις και συνοδεύονταν πάντα από το ασημένιο μαχαίρι.

Τα κυριότερα μέρη της ανδρικής φορεσιάς είναι : η *βρακα* που μοιάζει με φούσια αλλά κλείνει πάνω από τα γόνατα, σχηματίζοντας παράλληλα « φούσκα » εμπρός και πίσω, το γιλέκι, η ζώνη, μήκους γύρω στα 8μ, το μείντανι, που φοριέται πάνω από το γιλέκι, το καπότο που είναι « ριχτό » στην πλάτη και το πουκάμισο.



ολόκληρης της δυτικής Κρήτης με κύριο χαρακτηριστικό τη φούσια που φοριέται πάνω από το πουκάμισο κι ουσιαστικά

αποτελεί ένα μακρύ πολύπτυκο φουστάνι χωρίς μανίκια. Φτιάζεται από μεταξωτό ύφασμα συνήθως χρώματος βυσσινί και διακοσμείται στο κάτω άκρο με χρυσά σειρήτια.

Η Ανωγειανή φορεσιά ή *Σάρζα* εμφανίστηκε στα μέσα περίπου του 17^{ου} αι. κι επειδή φορέθηκε ιδιαίτερα στην περιοχή των Ανωγείων Μυλοποτάμου ονομάστηκε ανωγειανή. Η διαφορά της από τη σφακιανή είναι η *σάρζα* που φτιάζεται από μάλλινη κόκκινη τσόχα, έχει σχήμα ποδιάς και διακοσμείται στο κάτω άκρο με φαρδί χρυσαφί ή μπλε 16^{ου} αι. και σειρίτι. Αρχικά δενόταν στη μέση και περιλαμβανει το αριστερό μέρος του σώματος. Αργότερα παραλλαγές : άρχισαν να ανασηκώνονται οι δύο άρκες της και να στερώνονται μέσα στο ζωνάρι. Ουσιαστικά η *σάρζα* αντικαθιστά τη φούστα. Άλλα στοιχεία της γυναικείας φορεσιάς είναι το τσόχινο ή βελούδινο γιορτινή ζιτόνι, που διακοσμείται με χρυσά κορδονέττα, μεταξωτό, βαμβακερό ή υφαντό λευκό πουκάμισο με πλούσια διακοσμημένα μανίκια η ζώνη και το μαντήλι.

Η τέχνη του βάνιμου υφασματος

Τις παλαιότερες πληροφορίες για τη διαδικασία βαφής των κλωστουφαντουργικών προϊόντων με φυτικά χρώματα παρέχουν οι

la partie gauche du corps. Plus tard, ses deux bords ont été progressivement rehaussés et privés de ceinture. En fait, la *Sarza* a remplacé la jupe. Les autres éléments des costumes féminins sont le gilet de velours décoré de cordonnets dorés, la chemise tissée, de soie ou de coton, avec des manches richement décorées, la ceinture et le foulard.

La technique de coloration du textile

Les sources littéraires nous fournissent des informations anciennes en ce qui concerne le procédé de coloration des produits textiles avec les couleurs végétales. Plinius est particulièrement précis dans sa description détaillée du procédé de coloration avec des couleurs végétales. De plus, des papyrus égyptiens du 3^{ème} et 4^{ème} siècle après J.C. contiennent des instructions pour les trois étapes de coloration des laines qui ne sont pas différentes des méthodes traditionnelles. Ces étapes sont les suivantes :

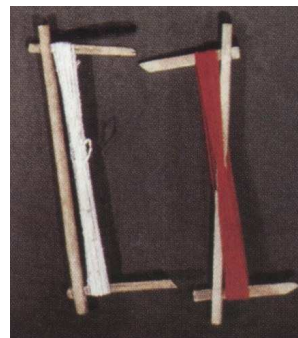
Nettoyage du matériau, immersion dans des solutions astringentes pour fixer, à la suite, la coloration principale. Les couleurs peuvent être soit animales, soit végétales.

Les matières de base principales sont : la *pourpre*, extraite des coquillages pour le

rouge et le violet, selon une technique datant de l'époque minoenne. Le *ker-mès*, sorte d'insecte, parasite des feuilles de chêne et de cèdre, l'algue de mer et la garance ou alizari (*rubia tinctoria*) pour le rouge, les feuilles du platane, les feuilles du noyer ainsi que l'écorce des noix ou le marron foncé. Le vert est obtenu de l'inule (*inula viscosa*) qui est un arbrisseau poussant dans les régions incultes. On l'obtient également des feuilles vertes de l'amandier ou du grenadier. Le crocus (*crocus sativus*), les marguerites dorées (*chrysanthemum segetum*) qui poussent dans les champs et fleurissent en automne, l'écorce de la grenade, les feuilles de l'osier (*vitex anis castus*), l'oseille qui fleurit de février à avril et la camomille donnent le jaune. En plus des matières végétales et animales pour les teintures, on utilise d'autres substances comme le noir de fumée pour la couleur noire, la rouille pour le brun et l'indigo pour le bleu.

Les matériaux et leur traitement

Les procédés utilisés par les femmes crétoises pour parvenir à fabriquer les textiles aux tissages complexes et multicolores étaient très longs et pénibles. Les ma-



tériaux qu'elles utilisaient, la laine, le coton, le lin et la soie réclamaient un traitement spécifique jusqu'au moment du

tissage sur le métier.

La laine fut peut être la matière de tissage la plus importante puisque les régions montagneuses de Crète disposaient de multitudes de troupeaux de chèvre et de moutons. Le procédé complexe du traitement de la laine commençait par la tonte des moutons qui avait lieu au printemps. Après la tonte, on lavait la laine à l'eau bouillante et au savon puis on laissait sécher. Les soirs d'hiver, on la cardait en faisant des touffes puis on la peignait à la main en choisissant les fils de plus grande qualité pour la chaîne de tisserands et ceux de qualité inférieure pour la trame. La transformation de la laine en fil suivait avec le *filage* qui se réalisait avec le fuseau, la quenouille fourchée et

φιλολογικές πηγές. Ιδιαίτερα αναλυτικός είναι ο Πλίνιος που περιγράφει λεπτομερειακά τη διαδικασία βαφής με φυτά. Επίσης Αιγυπτιακοί πάπυροι του 3^{ου} και 4^{ου} αι. μ. Χ. περιέχουν οδηγίες και αναφέρονται στα τρία στάδια βαφής των μαλλιών, που δε διαφέρουν από εκείνα που εφαρμόζονται ακόμα και σήμερα στην παραδοσιακή βαφική υφασμάτων και περιλαμβάνουν: Καθαρισμό του υλικού, βούτηγμα σε στυπτικά διαλύματα, για να στερεωθεί στη συνέχεια η κυρίως βαφή. Τα χρώματα εκτός από φυτικά μπορεί να είναι και ζωικά. Οι κυριότερες βασικές ύλες είναι : η *πορφύρα* που έβγαζε από κοχύλια και έδινε κόκκινο και ιώδες χρώμα. Ο τρόπος βαφής με την πορφύρα ανάγεται στα μινωικά χρόνια. Κόκκινο χρώμα δίδει και το *πρινοκόκκι* ή *κερμέζ* ή *κιρμίζο*, ένα είδος εντόμου που ζει στα φύλλα του πρίνου, της βαλανιδιάς και του κέδρου καθώς και ο *φύκος*, το θαλασσινό φύκι που βρίσκεται άφθονο στις παραλίες καθώς και το *ριζάρι* ή *ερυθρόδανον* (*rubia tinctoria*). Τα φύλλα του πλατάνου, τα φύλλα της *καρδιάς* και ο πράσινος φλοιός των καρυδιών δίδουν σκούρο, καστανό χρώμα. Με την *ακονιζά* (*inula viscosa*), που είναι θάμνος και φυτρώνει σε ακαλλιέργητες περιοχές και με τα χλωρά φύλλα της *αμυγδαλιάς* ή

ρογδιάς, φτιάχνουν το πράσινο χρώμα. Πολλά είναι τα φυτά που δίνουν το κίτρινο : ο *κρόκος* ή *ζαφορά* (*crocus sativus*), οι κίτρινες μαντηλίδες (*chrysanthemum segetum*) που φυτρώνουν στους αγρούς και ανθίζουν το φθινόπωρο, τα φλούδια του *ροδιού*, τα φύλλα της *λυγυριάς* (*vitex agnus castus*), τα *μινουσακιά*, ή *ζινίδα* που έχει λουλούδια από το Φεβρουάριο ως τον Απρίλιο, το χαμόμηλο κ. ά.

Εκτός από τα φυτικά και τα ζωικά υλικά για τις βαθές χρησιμοποιούν και άλλες ουσίες, όπως η *καπνιά* (αιθάλη) για μαύρο χρώμα, η σκουριά από σίδερα για καφέ και έτοιμο *λουλάκι* για μπλε.

Τα υλικά και η επεξεργασία τους:

Ηπροεργασία που είχαν να κάνουν οι γυναίκες της Κρήτης για να καταφέρουν να φτιάξουν τα υφαντά με τα πολύχρωμα και πολύπλοκα σχέδια ήταν μακρορόνια και κοπιαστική. Τα υλικά που χρησιμοποιούσαν, το μαλλί, το μπαμπάκι, το λινάρι και το μετάξι απαιτούσαν ειδική επεξεργασίαμέχρι τη στιγμή που θα ήταν έτοιμα για τον αργαλείο.

Το μαλλί ήταν ίσως η βασικότερη υφαντική ύλη,

μας και οι ορεινές περιοχές της Κρήτης με τα πολυάριθμα αιγοπρόβατα διέθεταν άφθονο το υλικό αυτό. Η πολύπλοκη διαδικασία της επεξεργασίας του μαλλιού ξεκινούσε με το κούρεμα των προβάτων που γινόταν την Άνοιξη. Μετά το κούρεμα έπλεναν το μαλλί με βραστό νερό και σαπούνι και το άπλωναν να στεγνώσει. Τα βράδια του χειμώνα το έζεναν (αραιώναν) φτιάχνοντας τις τουλούπες (μάζες μαλλιού) κι έπειτα το *χεροχτένιζαν* ξεχωρίζοντας τα μακριά καλύτερης ποιότητας νήματα για το στημόνι και τα δευτερεύουσας για το υφάδι. Ακολουθούσε η μετατροπή του μαλλιού σε νή,α με το *κλώσιμο* που γινόταν με το αδράχτι, τη διχαλωτή ρόκα και τη φουσκορόκα.

Ακολουθούσε το *τυλιγάδιασμα*, δηλαδή το τυλίγμα του σε τυλιγάδι. Αφού το περιέβρεχαν με ζεματιστό νερό, το νήμα ήταν έτοιμο για ύφανση.

Το βαμβάκι που το μάζευαν τα πρωινά του Αυγούστου, το



la « fouskoroka » (autre sorte de quenouille).

Etape suivante : le dévidage qui est l'enroulement du fil sur le dévidoir. Après l'avoir ébouillanté, le fil est prêt à être tissé.

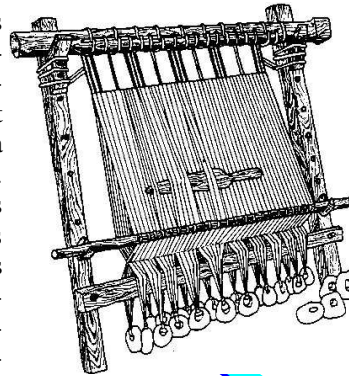
Le coton, cueilli les matinées d'août, était conservé dans un endroit sec après séparation des graines. Ensuite, « l'entassement » du coton qui consistait à le conditionner en paquets fins, puis son filage par les femmes avec les fuseaux, le dévidage, le trempage dans l'eau bouillante, le séchage et le battage.

Le lin était déjà connu dans l'antiquité en Egypte et en Asie Mineure, mais aussi en Grèce puisqu'on a trouvé des graines de lin dans les couches préhistoriques de Lerna. De plus, Homère décrit des vêtements et parle de voiles de navires en lin. D'ailleurs, les fouilles récentes au cimetière de l'ancienne Eleftherna, dans la préfecture de Rethymnon, ont mis en lumière un vase de cuivre du 8^{ème} siècle avant J.C. dans lequel se trouvait un tissu en lin. En Crète, le lin était semé en novembre et vers la fin du printemps. Quand les épis étaient prêts, on les déracinait, les mettait en bottes et, après les avoir battus pour séparer les graines, on les apportait au fleuve ou à la mer, et à l'aide de

pierres, on les gardait dans l'eau de 10 à 20 jours pour ramollir la partie principale. Ensuite, ils étaient exposés au soleil pour sécher, on les battait ensuite pour ne conserver que les fibres qui devenaient des fils.

Le métier et le tissage Les principaux témoignages de l'usage du métier à tisser, déjà connu dès la première époque minoenne sont les pesons en pierre. Les pesons étaient attachés au bord inférieur de la chaîne et par leur poids, ils la maintenaient tendue. Il est certain que les motifs des vêtements des statuettes et des personnages représentés sur les fresques de l'époque minoenne témoignent de l'utilisation du métier à tisser. L'art du tissage a atteint sa plus grande renommée pendant la période byzantine et post-byzantine et il continua de se développer jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle. Et encore aujourd'hui, le métier à tisser ou l'argastiri, comme on l'appelle dans les villages, constitue le principal artisanat qui continue

à reproduire des motifs traditionnels. L'artisan expérimenté fabrique le métier à tisser en utilisant le bois du cyprès, du noyer ou du mûrier. Au-delà de l'ossature qui est formée par les côtés (a), les quatre pieds (b) qui soutiennent les côtés, les quatre colonnes verticales, deux par côté qui sont liées entre elles par une pièce de bois (d), appelée koratsina, les ensouples, une pour l'enroulement de la chaîne (ensouple arrière) et l'autre pour le textile déjà tissé (ensouple de décharge), les tendeurs (f) qui gardent le tissu tendu et serré, une lame métallique pour la mise en place des peignes et de la trame (g), il y avait aussi, les accessoires du tisserand : le peigne (h) qui assurait une distance normale entre les fils de la chaîne et évitait l'entremêlement des fils, les trames pour la montée et descente des fils de chaîne, les pédales (j), mises en mouvement avec les pieds, elles créent l'espace dans la chaîne, laissant le passage à la navette ; les navettes, en mouvement de droite à gauche ou inversement, entrecroisant la trame avec la chaîne.

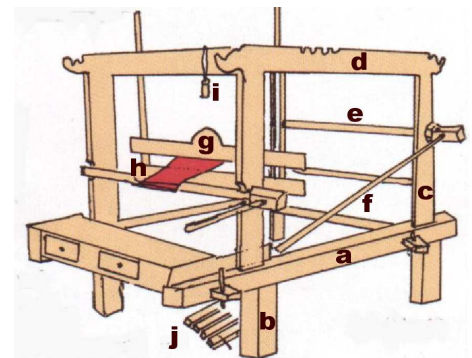


φύλαγαν σε στεγνό μέρος αφού του αφαιρούσαν τον σπόρο. Ακολουθούσε το στοιβαγματού μπαμπακιού, το κλώσιμο με αδράχτι από τις νοικοκυρές, το τυλιγάδισμα, το ζέματισμα, το στέγνωμα και το καλάμισμα.

Το λινάρι ήταν γνωστό ήδη από την αρχαιότητα στην Αίγυπτο και τη Μέση Ανατολή. Αλλά και στην Ελλάδα, στα αρχαιολογικά ατρώματα της πρωτοελλαδικής Λέρνας βρέθηκαν σπόροι λιναριού. Επίσης στον Όμηρο παρτυρούνται ρούκα και πανιά ιστιοπλοίας φτιαγμένα από λινό ύφασμα. Εξάλλου οι πρόσφατες ανασκαφές στο νεκροταφείο της αρχαίας Ελεύθερας, στο νομό Ρεθύμνης, έφεραν στο φως γάλκινη φιάλη του 8^{ου} αι. π.Χ. μέσα στην οποία υπήρξε κομμάτι λινού υφάσματος. Στην Κρήτη το έσπερναν το Νοέμβριο και στο τέλος της Ανοιξης. Όταν τα στάχυα ήταν έτοιμα, τα ξερίζωναν, φτιγγαναν δεσμίδες που αφού τις κοπάνιζαν για να πέσει ο σπόρος, τις πληνγαν στη θάλασσα ή στο ποτάμι και τις πιέζαν με μέτρες, ώστε να μαλακώσει ο κορμός. Έπειτα τις έβαζαν στον ήλιο να στεγνώσουν και κατόπιν τις κλώστές.

Ο αργαλειός και η ύφανση :

Οι βασικοί μύθοι της χρήσης του αργαλειού ήδη από τα πρώιμα μινωικά χρόνια, αλλά κυρίως κατά τα Μεσομινωικά και υστερομινωικά είναι οι αγνήθες που δένονταν στην κάτω άκρη του στημονιού και με το βάρος τους το κρατούσαν τεντωμένο. Επίσης δεν υπάρχει αμφιβολία ότι τα μοτίβα των ενδυμασιών ειδωλίων και εικονιζόμενων μορφών σε τοιχογραφίες της μινωικής εποχής μαρτυρούν τη χρήση αργαλειού. Στη μεγαλύτερη ακμή της έφθασε η υφαντική στα βυζαντικά και μεταβυζαντικά και συνέχισε να αναπτύσσεται μέχρι και το τέλος του 19^{ου} αιώνα. Αλλά και σήμερα ο αργαλειός ή *αργαστήρι* όπως λέγεται στα χωριά αποτελεί τη βασικότερη οικοτεχνία που εξακολουθεί να αναπαράγει παραδοσιακά μοτίβα. Τον αργαλειό κατασκευάζει έμπειρος τεχνίτης χρησιμοποιώντας ξύλο κυπαρισσιού, καρυδιάς ή μουργιάς. Πέρα από το σκελετό που αποτελείται από τα μεριά (a), τα τέσσερα πόδια (b) που στηρίζαν τα μεριά, τις τέσσερις κάθετες *κορώνες* (ή Κολώνες) (c) δύο για κάθε μερί που συνδέονται μεταξύ τους με ένα ξύλο την *κορατσίνα* (d), τα *αντιά* (e), ένα για να τυλίσσεται το στημόνι κι ένα για το έτοιμο υφαντό, οι σφύκτες (f) για να κρατούν τεντωμένα τα νήματα και το ύφασμα και



το μέταλλο για την τοποθέτηση του χτενιού και το χτύπημα του υφαδιού (j), υπήρχαν και τα εξαρτήματα της ύφανσης : το *χτένι* που εξασφάλιζε την κανονική απόσταση ανάμεσα στα νήματα του στημονιού και εμπόδιζε το μπερδεμά τους, οι *μίτοι* για το ανεβοκατέβασμα των νημάτων του στημονιού, οι *πατητήρες* που κινούνται με τα πόδια και δημιουργούν χώρο μέσα στο στημόνι, ώστε να περάσει η σαΐτα, οι *σαΐτες* τις οποίες κινεί η υφάντρα από τα δεξιά προς τα αριστερά και αντίστροφα διασταυρώνοντας το υφάδι με το στημόνι.

Ανάλογα με την τεχνική της ύφανσης τα κρητικά υφαντά χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες : τα *σκουλάτα* στην επιφάνεια των οποίων σχηματίζονται πολλές θηλιές, και τα *δεξιμάτα* που έχουν λεία επιφάνεια. Επίσης σε δύο μεγάλες κατηγορίες χωρίζονται και με βάση τη

Selon la technique de tissage, les tissus crétois se séparent en deux grandes catégories ; les *skoulata* dont la surface est recouverte de nombreuses ganses et les *deximata* dont la surface est lisse. On peut ensuite les séparer en deux autres catégories, selon l'usage : les tissus de costume et les tissus domestiques, c'est à dire ceux qui répondent aux besoins de la décoration domestique. Chacun des tissus domestiques porte une appellation distincte, une forme, un usage, une ma-

tière de fabrication, une décoration spécifique. Parmi ceux-ci on trouve : la *patania*, qui sert de couvre-lit quand elle n'est pas utilisée comme élément décoratif, le *kimili* qui est également un couvre-lit, mais plus lourde, le *kaselosképasma* qui couvre les malles et les coffres, la *serviette*. Les serviettes sont spécialement soignées pour être offertes en cadeau aux événements particuliers comme les baptêmes, les fiançailles, le mariage ; le *chrami* qui est le couvre-lit

léger, à deux battants, la nappe, le maillet avec lequel on enveloppe les nouveaux-nés, le *couvre du bord du canapé* qui est mis à l'extrémité inférieure du canapé et recouvre les pieds, le *prosomi*, textile tissé que les femmes posaient sur l'épaule pour y mettre la cruche, les *vourgies*, des sacs spéciaux tissés.

Gérard LABONNE d'après un texte de Stella KALOGERAKI

Les routes du textile traditionnel :

Οι δρόμοι παραδοσιακής θφαντικής

Route 1 / Διαδρομή 1 :

- Rethymnon, Prines, Episkopi, Argiroupoli, Miriokefa (Moudros, Roustika)

Route 2 / Διαδρομή 2 :

- Rethymnon, Armeni, Koxare, Assomatos, Lefkogia , Plakias

Route 3 / Διαδρομή 3 :

- Rethymnon, Armeni, Mixorouma, Spili, Akoumia, Melabes, Agia Galini

Route 4 / Διαδρομή 4:

- Rethymnon, Prasses, Apostoli, Moni Assomaton, Fourfouras, Nithavri, Apodoulou

Route 5 / Διαδρομή 5 :

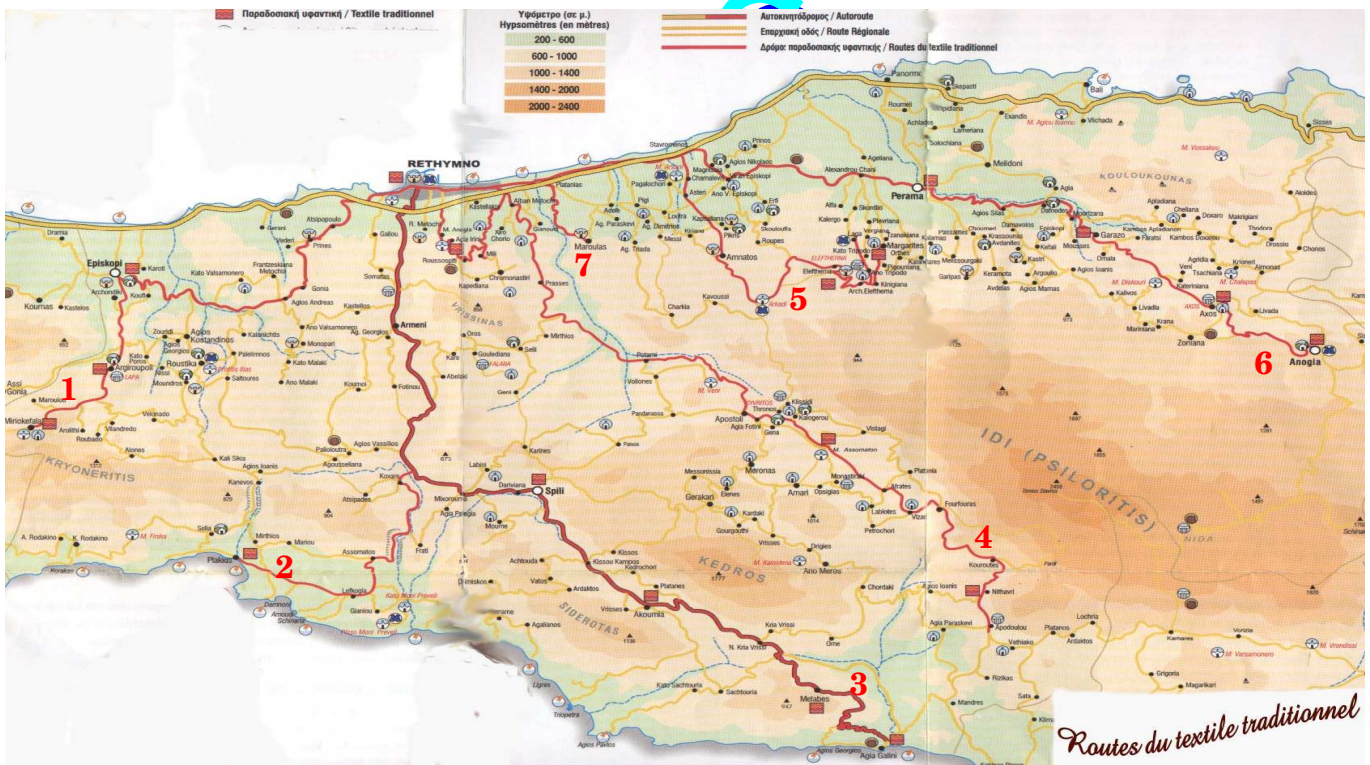
- Rethymnon, Moni Arsani, Amnatos, Moni Arkadi, Elefthera, Margarites (Iaga)

Route 6 / Διαδρομή 6 :

- Rethymnon, Stavromenos, Viran Episkopi, Perama, Garazo, Anox, Anogia

Route 7 / Διαδρομή 7 :

- Rethymnon, Agia Irini, Mili, Maroulas



Routes du textile traditionnel

χρήση : η μία περιλαμβάνει τα θφαντά της φορρεσιάς και η άλλη τα οικιακά θφαντά, αυτά δηλαδή που χρησιμοποιούνται για τις ανάγκες και το στόλισμα του σπιτιού. Καθένα από τα οικιακά θφαντά έχει ξεχωριστή ονομασία, σχήμα, χρήση, ηλικιακό κατασκευής και διακόσμηση. Ορισμένα από αυτά είναι : η πατανία που χρησιμεύει ως κλινοσκέπασμα αλλά και για το στόλισμα του σπιτιού,

το κιλίμι που είναι επίσης κλινοσκέπασμα, αλλά βαρύτερο, το κασελοσκέπασμα που καλύπτει την κασέλα, η πετσέτα. Ιδιαίτερα προσεγμένες είναι οι πετσέτες που χαρίζουν σε σημαντικά γεγονότα όπως τα βαφτίσια, ο αρραβώνας, ο γάμος, το χράμι που είναι ελαφρύ, δίφυλλο κλινοσκέπασμα, το τραπεζομάντηλο, το φασκίονι που τυλίγουν τα νεογέννητα, ο

καναπεδόγυρος που μπαίνει στο κάτω μέρος του καναπέ και καλύπτει τα πόδια του, τα προσώμι το οποίο τοποθετούνται οι γυναίκες στον ώμο τους για να ακουμπήσουν τη στάμνα, οι βούργες, που χρησιμεύουν ως τσάντες.

Κείμενα : Στέλλα ΚΑΛΟΓΕΡΑΚΙ
Επιλογή : Gérard LABONNE

La plage et la palmeraie de Vai.

Joël Chazeau.

Sans aucun doute une des plus connues, visitées, photographiées, et fréquentées de l'île, la plage de Vai constitue très souvent, de facto, un de ses emblèmes au même titre que le Prince aux fleurs de lys ou les gorges de Samaria.

Un caractère unique.

Comme toute l'île, l'extrémité Est de la Crète recèle de nombreuses richesses et particularités: le monastère de Toplou, ancré dans l'histoire des crétois et toujours très présent, les sites archéologiques, d'Itanos, de Roussolakos et de Zakros, témoins de leur énigmatique et riche passé, la "Vallée des Morts" exemple des tourments géologiques et historiques de la région, les champs d'Éoliennes, témoins de la volonté de se tourner vers un avenir résolument moderne. On retrouve d'autres lieux du même type dans les différents "Nomoi" de Crète, mais il en existe un que vous ne retrouverez nulle part ailleurs ni sur l'île, ni en Grèce, ni en Europe, c'est la palmeraie de Vai.

Situation.

A quelques encablures du lieu où le cap Sidero s'engouffre sous les eaux, à trois kilomètres du site d'Itanos, à huit kilomètres du pied du monastère de Toplou, à neuf kilomètres du pittoresque bourg de Palekastro, peu à peu la palmeraie de Vai se dessine: La route vallonnée sinue au milieu d'un paysage ocre, parfois aride. Surgissent alors des palmiers, clairsemés tout d'abord, puis de plus en plus exubérants. Soudain au détour d'une longue descente, en délaissant la direction d'Itanos, tout droit, et en bifurquant sur votre droite vous pénétrerez dans une oasis de verdure déroutante et insolite.

Pline l'ancien dans son "histoire naturelle" évoque aussi la présence de palmiers en Crète

Devant vous se déploie la luxuriante palmeraie de Vai.

A l'abri derrière leur grille de protection, les palmiers, tassés les uns contre les autres agitent



meltem leurs branches se prosternant jusqu'au sol. Après quelques virages pour dompter votre impatience, négligez le grand parking, tribut à la civilisation touristique, et glissez-vous sous les premiers arbres. Une petite baie de sable blanc, ceinte par cette forêt verdoyante, défendue par son cerbère, un petit îlot minéral plastronnant sur son eau cristalline, vous transporte par enchantement sur une exotique plage tropicale.

Allongez-vous sur le sable, imaginez-vous il y a quelques décennies et même quelques siècles, effacez toutes les traces de civilisation, vous, voyageur qui avez résisté à la chaleur d'un paysage quasi inhospitalier, vous voilà enfin arrivé à Vai...

L'espèce.

Compte tenu de la situation géographique de pays où les températures peuvent descendre relativement bas, l'Europe, riche en palmiers durant l'Ere Tertiaire, ne compte actuellement que deux espèces.

Le Phoenix theophrasti, endémique de l'île de Crète, qui trouve à Vai sa plus vaste plantation naturelle. Quelques spécimens isolés sont répertoriés à Chypre et en Turquie

Le Chamareops humilis, réparti dans le bassin méditerranéen occidental, présent en Italie, Espagne, Sardaigne, Malte et Maroc.

Si vous êtes spécialiste: De la Famille Arecaeae, de la sous-famille Coryphoideae de la tribu Phoenixeae du genre scientifique Phoenix, l'arbre de Vai plus communément connu sous le nom de palmier dattier est donc un Phoenix theophrasti.

Il ne fut identifié en tant qu'espèce qu'en 1967 par le Botaniste suisse Greuter(1) qui lui donna le nom de Theophrastii en l'honneur de Theo-

phrastus, philosophe et naturaliste grec disciple d'Aristote qui fit part de la présence de ces palmiers il y a déjà quelques siècles.

Le tronc des palmiers, appelé stipe, non ramifié, relativement cylindrique peut atteindre 40 cm de diamètre. La croissance de l'arbre se fait en hauteur jusqu'à 20 m sans épaississement périphérique important. L'extrémité ou couronne est composé de 50 à 70 feuilles pennées. (2)

Les Phoenix sont des palmiers dioïques, il existe donc des plantes mâles et des plantes femelles qui donnent des fleurs différentes.

L'origine:

On a beaucoup disserté pour expliquer l'existence de cette palmeraie. Des légendes plausibles mais fausses ont envisagé que des noyaux de dattes auraient pu être laissés sur place par des guerriers égyptiens venus aider la ville d'Itanos dans ses guerres locales, ou au XVIème siècle par des pirates arabes.

De ces histoires il ne faut vraisemblablement en retenir aucune. La palmeraie doit avoir une origine bien plus ancienne, puisqu'au IVème siècle avant JC, Theophrastus avait déjà fait une description des palmiers dans son livre " Histoire des plantes " et Pline l'ancien dans son "histoire naturelle" évoque aussi la présence de palmiers en Crète. Présence déjà attestée à l'époque antique par des représentations sur des pièces de monnaie ou sur des poteries retrouvées au cours de fouilles archéologiques à Itanos et à Lérápetra.

Vai au cours des dernières années.

Pendant très longtemps Vai et ses palmiers n'ont pas eu à souffrir de leur



caractère idyllique; elle s'est trouvée sur le chemin des Hippies en route pour Katmandou. Ils en ont fait une halte et l'ont alors transformée en lieu de camping sauvage surpeuplé et sale. Sous l'influence des autorités locales, cette situation s'est peu à peu assainie à partir des années 80 pour laisser la place à une exploitation touristique organisée qui la place d'office dans les itinéraires planifiés des tours opérateurs.

Vous y trouverez donc tout ce que la civilisation des loisirs propose à la consommation: une desserte régulière par les bus en provenance de Sitia, un parking payant, un ensemble de tavernes accrochées au rocher surplombant la plage, la panoplie complète du plagiste (transat, parasol, pédalos, activités aquatiques diverses), une programmation de spectacles pendant la période estivale durant laquelle la fréquentation est naturellement très importante. Tout ceci, malgré tout, ne parvient pas à lui enlever ce caractère unique qui lui a permis d'obtenir un statut particulier pour sa sauvegarde.

La protection.

Grâce à l'intervention des institutions locales: municipalité d'Itanos, monastère de Toplou, et nationales: secrétariat général des forêts du ministère de l'agriculture grec, européennes: commission générale de l'environnement et convention de Barcelone concernant la protection contre la pollution des milieux fragiles méditerranéens, la palmeraie semble sous bonne protection.

Elle fait partie du réseau européen des secteurs protégés "Natura 2000", qui dans le n° 16 de sa lettre d'information de mai 2003 publiait un encart dont voici un extrait:

"...Jadis, la forêt de Vai couvrait plus de 300 ha mais avec le temps, elle a été réduite à 20 ha, sous les pressions conjointes du développement et du tourisme. Récemment encore, la forêt était investie de tous côtés par des terres agricoles exploitées et des infrastructures touristiques mal gérées, empêchant toute régénération ou expansion de la palmeraie. Cette situation critique a conduit une ONG grecque et

le Monastère local de Toplou à joindre leurs efforts, au travers d'un projet LIFE, pour tenter de convaincre les acteurs locaux d'échanger leurs terres situées autour de la forêt contre d'autres parcelles agricoles plus éloignées et de mieux canaliser l'accès des visiteurs autour de la forêt. L'implication du Monastère a été fondamentale, non seulement il a offert plus de 17 ha de ses propres terres situées à proximité de la forêt pour replanter, ce qui permettra avec le temps de doubler la taille de la palmeraie, mais cela a également permis d'améliorer l'image et le cadre de cet habitat rare au niveau local et de montrer à d'autres l'exemple à suivre."

Espérons que grâce aux bonnes dispositions des institutions les générations futures permettront la préservation de ce cadre enchanteur, ce petit bout de paradis unique en Europe.

(1) Greuter:: Botaniste qui a participé à l'élaboration de " The International Code of Botanical Nomenclature" (St Louis code) adopté par le 16ème congrès international de Botanique de St Louis, Missouri, juillet-août 1999

(2) feuille à structure identique à celle des plumes d'oiseau.

Plantes et recettes...

La tourte pascale

Pour réaliser la pâte « fila » sélectionner les ingrédients suivants :

3dl ½ d'eau
1kg ½ de farine
2 œufs battus en omelette
1dl d'huile d'olive
1 sachet de levure de boulanger sèche
1 cuillère à soupe de sel

Mettez la farine et le sel dans un grand saladier, faites-y un puits. Mélangez la levure avec un peu d'eau tiède. Versez dans la farine, en remuant vivement la levure, l'huile d'olive et les œufs battus. Mélangez bien tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte souple ; elle doit commencer à se détacher des parois du récipient. Renversez sur un plan de travail fariné et pétrissez vigoureusement une dizaine de minutes (ajoutez de la farine si la pâte vous semble trop molle).

Formez une boule, placez-la dans un saladier huilé, couvrez d'un linge et laissez gonfler dans un endroit bien chaud une heure environ. La pâte doit doubler de volume.

Pour la garniture :

1kg ½ d'agneau (dans l'épaule, de préférence)
5 échalotes hachées menu avec une partie de leur tige
500g d'anthotiri ou de ricotta (ou fromage de chèvre ou brebis au goût prononcé)
250g de graviera
½ tasse d'aneth haché
2 cuillères à soupe de cannelle moulue
sel, poivre noir
2 œufs battus en omelette
1 œuf
des graines de sésame

Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle à fond épais ; quand elle est brûlante, ajoutez-y les échalotes, l'agneau, la cannelle, salez, poivrez et faites cuire jusqu'à ce que la viande ait pris une belle couleur dorée, c'est-à-dire pendant dix à quinze minutes. Ajoutez l'aneth et mélangez. Mélangez les deux fromages aux œufs battus (vous pouvez ajouter à ce mélange un peu plus d'aneth ou de la men-

the).

Préchauffez le four à 175°C. Huilez l'intérieur du plat à four (grand récipient assez profond, d'au moins 25cm de diamètre).

Prenez la pâte, divisez-la en deux parts légèrement inégales. Étalez la plus grosse en un cercle d'une trentaine de centimètres de diamètre : il doit être assez grand pour couvrir largement le fond et les parois du plat, et en dépasser largement.

Déposez la moitié de l'agneau et des échalotes au fond du plat, puis recouvrez de la moitié du mélange œufs-fromages, puis du reste de la viande, et finissez avec une dernière couche de fromage.

Étalez la deuxième boule de pâte en un cercle correspondant aux dimensions de la tourte, placez-le sur le dessus et scellez bien hermétiquement les bords (le mieux est de les mouiller un peu avant).

Fouettez un œuf jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et étalez-le au pinceau sur la pâte. Pratiquez plusieurs entailles sur le dessus au couteau, puis saupoudrez de graines de sésame. Faites cuire au four deux heures et demie environ.

(source : Cuisines de Crète, Nicholas Stavroulakis)

L'invité du moisla coopérative agricole de Boutes – Héraklion

Ο καλεσμένος του μήνα.....τον Αγροτικό συνεταιρισμό στις Βούτες – Ηρακλείου

Participants :

- Yannis Marcakis – Président et Odile Marcakis
- Zakarias Papadakis
- Manolis Polychronakis
- Yannis Théodorakis

Έλαβαν μέρος οι :

- Γιάννης Μαρκάκης – Πρόεδρος, και η Odile Μαρκάκη
- Ζαχαρίας Παπαδάκης
- Μανώλης Πολυχρονάκης
- Γιάννης Θεωδοράκης

Présentation de la coopérative :

La coopérative agricole de Boutes a été créée en 1958, et compte à ce jour, 280 membres. Elle se trouve au village de Boutes et ses adhérents cultivent la vigne, l'olivier et produisent leurs dérivés. Au total, elle couvre 2600 ha et compte 90 000 oliviers.

1 - Pourquoi les producteurs crétois ressentent-ils le besoin de se regrouper en coopérative ?

Les surfaces agricoles crétoises sont morcelées en une multitude de petites propriétés appartenant à de petits exploitants et après des périodes compliquées de notre histoire notamment la catastrophe de l'Asie Mineure en 1921 l'exploitation de petites parcelles ne pouvaient pas permettre à leurs propriétaires de survivre ; de plus, compte tenu des législations qui se mettaient en place, le regroupement en coopérative devenait un moyen plus sûr pour la commercialisation des produits et pour obtenir des aides de l'état.

Παρουσίαση του Συνεταιρισμού :

(αριθμός παραγωγών, τοποθεσία, κτλ)

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Βουτών ιδρύθηκε το 1958 και σήμερα αριθμεί 280 μέλη.

Βρίσκεται στο χωριό Βούτες και τα μέλη του παράγουν προϊόντα αμπελιού και ελιάς. Σε σύνολο έχει 2600 στρέμματα αμπέλια και 90 000 δέντρα ελιάς.

1 – Γιατί οι παραγωγοί της Κρήτης αισθάνονται την ανάγκη να συγκεντρωθούν σε συνεταιρισμούς ;

Οι αγροτικές επιφάνειες στην Κρήτη χωρίστηκαν σε πολλές μικρές ιδιοκτησίες οι οποίες ανήκουν σε μικρο-καλλιεργητές, έπειτα από πολύπλοκες περιόδους της Ιστορίας μας όπως την καταστροφή της Μικράς Ασίας το 1921. Η εκμετάλλευση των μικρών εκτάσεων δεν πρόσφερε στον καλλιεργητή την δυνατότητα επιβίωσης. Επιπλέον, αν αναλογιστούμε τη νομοθεσία που τότε δημιουργόταν, η συγκέντρωση σε συνεταιρισμούς ήταν ο πιο σίγουρος τρόπος για την προώθηση των προϊόντων και για την απόκτηση της βοήθειας του

2 – Quelles sont les difficultés que vous avez rencontrées et comment les avez-vous surmontées ?

La première est liée au financement dont nous pouvons disposer ; aujourd'hui, il faut



dire que l'état ne nous aide plus beaucoup, nous avons de grosses difficultés pour obtenir des prêts bancaires. De plus, les aides de l'état sont plafonnées sur la production. Or, dans notre région, nous pouvons produire beaucoup et en qualité, et il est dommage que ces aides ne soient pas fonction de la

κράτους.

2 - Ποιές είναι οι δυσκολίες που συναντήσατε και πώς τις ξεπεράσατε;

Η πρώτη δυσκολία είναι όσον αφορά την χρηματοδότηση που μπορούμε να έχουμε : πρέπει να πούμε ότι το κράτος δεν μας βοηθάει πια αρκετά και το να αποκτήσουμε ένα δάνειο από την τράπεζα είναι πολύ δύσκολο. Επιπλέον, για τις κρατικές χρηματοδοτήσεις υπάρχει ένα πλαφόν όσον αφορά την ποσότητα. Όμως, στην περιοχή μας μπορούμε να παράγουμε πολύ και σε καλή ποιότητα, και είναι κρίμα που οι χρηματοδοτήσεις αυτές δεν βασίζονται στην ποιότητα η οποία αποτελεί και καλύτερη εγγύηση για τον καταναλωτή. Η Ευρωπαϊκή Κοινότητα ισχυρίζεται ότι βοηθάει την ποιότητα ενώ την ίδια στιγμή προωθεί τα μεταλλαγμένα προϊόντα. Αγαπάμε το επάγγελμά μας και το κάνουμε υπεύθυνα. Σήμερα έχουμε την εντύπωση ότι η Ευρωπαϊκή Κοινότητα θέλει να

qualité, ce serait une meilleure garantie pour le consommateur. L'Union Européenne prétend donner des aides à la qualité et en même temps, elle favorise les produits transgéniques.

Nous aimons notre métier et nous le faisons avec sérieux ; aujourd'hui, on a l'impression que la Communauté Européenne veut décourager les petits producteurs.

Un débat s'engage entre nos interlocuteurs autour des critères de l'aide européenne (aide à la production ou à l'ha?)

La deuxième difficulté est le temps ; par exemple, la récolte des raisins « sultanine » a lieu fin août ; à la moindre pluie, les raisins et les raisins secs pourrissent. Les dommages, dans ce cas sont moindres ou inexistantes.

3 – Quels sont les produits que vous voulez exporter et vers quels pays?

Nous voudrions exporter de l'huile d'olive (bio et réglementaire), on commence par l'huile bio pour laquelle nous travaillons sur le conditionnement.



αποθαρύνει τους μικρο-καλλιεργητές

Η δεύτερη δυσκολία είναι ο καιρός. Παρεδείγματα χάρην, το σταφύλι « σουλτανί » τρυγάται στα τέλη Αυγούστου. Στην παραμικρή βροχή, τα σταφύλια και οι σταφύδες χαλούν. Οι αποζημιώσεις σε αυτές τις περιπτώσεις, είναι

ελάχιστες ή ανύπαρκτες.

3- Ποιά προϊόντα θα θέλατε να εξάγετε και σε ποιά κράτη;

Θα θέλαμε να εξάγουμε το ελαιόλαδο (βιολογικό και κανονικό), αρχίζοντας από το βιολογικό για το οποίο δουλεύουμε πάνω στην συσκευασία.

Θα θέλαμε επίσης να εξάγουμε τη σταφίδα « σουλτανί » αλλά γι αυτό θα πρέπει να γινεί ένα ειδικό σύστημα επεξεργασίας και συσκευασίας το οποίο αυτή τη στιγμή είναι δύσκολο να χρηματοδοτηθεί. Τα

Nous voulons aussi exporter du raisin sec (le sultani) mais nous avons pour cela besoin de mettre en place un système de traitement qui reste encore difficile à financer.

Les pays visés sont l'Angleterre, la Chine, entre autres, puisque ces pays sont demandeurs de produits de qualité. Nous ne pouvons affronter les pays concurrents sans une forte implication de l'état sur la promotion de nos produits comme le fait l'état espagnol avec ses producteurs. La diffusion de l'huile de Sitia en France et de la Messara est une exception.

Nous refusons de vendre des produits estampillés "made in Italy", par exemple, comme pour l'huile "Cretan oil made in

Italy" où les consommateurs se trouvent face à des produits coupés ou trafiqués. Ces pratiques ternissent l'image de marque de la Grèce et de la Crète en particulier.

4 – Quels sont vos atouts économiques ?

Avant tout la qualité, résultat d'un climat favorable (exposition, ensoleillement), un terrain propice à la production de ces produits, par une expérience millénaire qui a marqué toute l'histoire du bassin méditerranéen et enfin par une exploitation restée encore traditionnelle qui marque notre volonté de respecter le consommateur en offrant un produit pur et naturel.

5 – Que diriez-vous à un distributeur français pour qu'il choisisse vos produits ?

Goûtez! Analysez! Comparez!

6 – Comment une association comme la nôtre pourrait-elle vous aider ?

En communiquant et favorisant les échanges, à travers des expositions et salons.

7 – Et si nous travaillons ensemble pour que vous soyez présents au prochain salon de l'agriculture à Paris en 2006 ?

Ce serait avec plaisir.

κράτη τα οποία στοχεύουμε είναι η Αγγλία, η Κίνα μεταξύ άλλων γιατί αυτά τα κράτη ζητούν προϊόντα ποιότητας.

Αλλά δεν μπορούμε να αντιμετωπίσουμε τους ανταγωνιστές μας χωρίς την

κριτική βοήθεια όσον αφορά την διαφήμιση και την προώθηση των προϊόντων μας, όπως κάνει η Ισπανία για τους παραγωγούς της. Η προώθηση του ελαιολάδου της Σιτίας και της Μεσσαράς στην Γαλλία αποτελεί εξαίρεση. Αρνούμαστε να προωθήσουμε προϊόντα με ταμπέλες όπως «Κρητικό λάδι φτιαγμένο στην Ιταλία», όπως π.χ. για το λάδι στο οποίο ο



καταναλωτής συναντά νοθευμένα προϊόντα. Αυτές οι τεχνικές ζημιώνουν την εικόνα της Ελλάδας και ειδικότερα της Κρήτης.

4 – Ποιά είναι τα οικονομικά σας προτερήματα ;

Πρώτα απ'όλα η ποιότητα αποτέλεσμα ενός ενεργητικού κλίματος (ηλιοφάνεια) και του έφορου εδάφους καθώς και η εμπειρία χρόνων τη οποία επηρέασε όλη την ιστορία της μεσογείου. Τέλος οι παραδοσιακοί τρόποι καλλιέργειας που αποδύκνουν την θέλησή μας να προσφέρουμε στον καταναλωτή ένα προϊόν καθαρό και φυσικό.

5 – Τι θα λέγατε σ'έναν Γάλλο έμπορο για να διαλέξει το προϊόν σας ;

Δοκιμάστε, αναλύστε, συγκρίνετε

6 – Πως θα μπορούσε να σας βοηθήσει ένας σύλλογος σαν τον δικό μας ;

Με το να δια δείδει τις σύναλλαγες μέσω διφόρων εκθέσεων.

7 – Και αν δουλέψουμε μαζί θα παρουσιαστείτε στην επόμενη έκθεση αγροτικών προϊόντων στο Παρίσι το 2005 ή το 2006 ;

Με τα χαράς

Produits de la coopérative de Voutes (βούτες) :

- Raisin de table, comme les sultanines et les raisins secs " sultanine ".
- Grande production d'huile d'olive extra-vierge et d'huile d'olive bio.

Τα προϊόντα του Συνεταιρισμού Βουτών :

- επιτραπέζιο σταφύλι, όπως το « σουλτανί », και οι σταφίδες από το « σουλτανί »
- μεγάλη παραγωγή ελαιολάδου, όπως το παρθένο και το βιολογικό ελαιόλαδο

Du 6 au 17 juin 2005

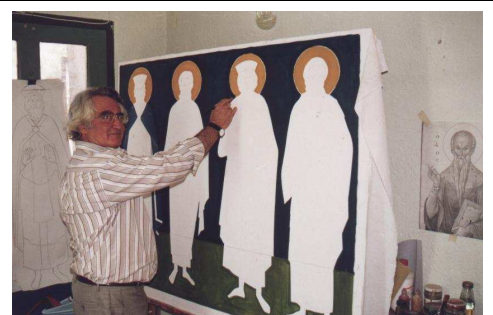
Maison de la Grèce—9, rue Mesnil—Paris 16ème

Exposition de peintures de Konstantinos Falkonis

Peintures sur icônes et paysages crétois

Vernissage le mercredi 8 juin à 18h.

Biographie de l'artiste



Né et élevé à Fourmi en Crète en 1940.

Androgeos Alexandrisis fut son premier maître à Héraklion en 1957. Il acheva ses études avec une bourse attribuée par l'Académie des Beaux arts en 1966. Sa carrière démarra avec K. Georgakopoulos à l'église de Saint Nicolas Achamon sous l'autorité du grand maître Foti Kontoglou ; cette collaboration s'est poursuivie même après la mort de Foti Kontoglou. Tout au long de sa carrière de peintre sur icônes, il travailla dans de nombreuses églises et monastères et notamment dans les monastères de Patros Kaliva à Boula, d'Achilleo à Larissa, de Nemea, de Saint Konstantine Kolonos avec Apostolos Fillippou, dans le temple de Sainte Mirona et dans la chapelle de l'archevêché de Crète avec Dimitri Saridakis. Il a travaillé également à la conservation et à la restauration des icônes et des fresques au Département des Antiquités Byzantines. C'est ainsi qu'il séjourna à Venise pour la restauration des icônes de l'Institut grec. Il a visité les musées d'Europe (Suisse, Hollande, Allemagne, France, Egypte, Palestine, Israël, Chypre) de même que le Mont Athos.

Bien qu'il ait travaillé dans de nombreuses églises et monastères, ses oeuvres se trouvent dans des collections privées en Grèce et à l'étranger.

Un chroniqueur de passage qui tente d'échapper à Chronos l'insatiable...

...*Le soleil de Zorba vient de se lever sur l'aéroport Nikos Kazantzakis...*

...Il est temps de rentrer mais que veut dire rentrer quand le temps lui-même a donné Knossos et l'olivier au monde et à nos rêves...

Eleférios Vénizélos... ! Le père de l'indépendance, du rattachement de la Crète à la Grèce et le nom de cet aéroport où l'on sent qu'on pourrait s'y perdre si quelque Ariane ne nous laissait son fil... il en est des labyrinthes modernes comme des anciens... on y construit des mythes... on s'invente de nouveaux dieux...



...Un quatuor se forme, subtile partition des rencontres où le tempo se fait commun... un avion en partance pour Bruxelles, un autre pour Paris... dans quelques heures... attendre encore attendre... parois (ô dieux cela peut être possible ?) on dit qu'il faut tuer le temps...

...l'Acropole est si près... à deux nous hésitions... à quatre nous sau-

tons... à fifteen minutes entend-t-on dans notre mauvais anglais... le métro semble voler (le vol durera trois-quarts d'heures !) vers le Centre du monde, l'invention de la démocratie...certes il ne faut pas exagérer quand même...

... Le quatuor se forme, l'apprièvement se fait vite quand la proximité n'est pas qu'un slogan à usage électoral... les transports peuvent être durables, les villes et les campagnes harmonieuses... et le regard suffit à porter sur les êtres la fraternité d'un projet commun...

... Le Parthénon, tout là-haut dès la sortie de la station, tout là-haut, vraiment, suspendu au ciel des idées, de notre histoire... où

nous sommes accueillis par un guide, un guide comme on en rêve, *Nikolaos Livanatos* archéologue de métier et qui arrondit ses fins de mois... (les recettes des entrées aux monuments pouvant servir à bien d'autres choses qu'à la culture qui, dans une idéologie qui ne dit jamais son nom, n'existe que marchande) ...il nous a fait découvrir en une visite dense, plus dense que pressée, plus intérieure que consommée... l'espace de la démocratie naissante quand les dieux ra-

contaient encore des histoires qui paraient aux hommes (ceux-là mêmes qui les avaient inventées pour donner légende à la raison !)...

... Le temps de frôler le chemin des philosophes, de prendre un raccourci vers une station de métro plus directe... encore que... il n'y a pas de métro toutes les trois minutes...

... Déjà l'avion décollait, on l'a pris en vol *l'Ōteare* ... terminal du *Dédale* !...

... *Marie et Bernard* vers *Bruxelles*, capitale d'une *Europe* qui devrait se souvenir de son enlèvement par *Zeus* sur les côtes phéniciennes... *Claudette et Jacques* vers *Vienne* quand *Paris* était prévu, aléa des voyages et plongée dans l'Europe centrale mère de *Freud* et *Kafka*...

... *au plaisir du revoir et du revivre...*

Héraklion, 2 novembre 2004.

Pour Marie et Bernard de l'Arvesnois, Claudette et Jacques les Ardéchois.



STAGE de DANSES Traditionnelles de GRECE

Près du Lac Prespa (frontière naturelle entre la Grèce, l'Albanie et Fyrom)

Organisé par **YANNIS KONSTANTINOU**

Du 05 AOUT après-midi au 17 AOUT après-midi 2005

Dans une région riche à la fois en histoire et en traditions Dans le village de *AGIOS GERMANOS*, à environ 60 kms de Florina. Parc naturel, protégé pour ses variétés rares d'oiseaux et de fleurs, où la nature a été heureusement épargnée par le tourisme de masse... Les traditions se sont maintenues telles qu'autrefois et encore strictement suivies. Prespa est une région riche d'humanité où, près des familles Macédoniennes, vivent des familles Valaques, des réfugiés du Pont-Euxin, d'Asie Mineure et d'Albanie .. ce riche mélange est un « bonheur » pour les stagiaires qui, ainsi, au cours d'un même « panegiri » peuvent danser à la suite un *Levendikos*, puis un également authentique *Eleno Mome* Macédoniens ... et un *Kotsaris* ou un *Tik* du *Pondos*... suivi d'un *Sta Tria* ou une *ZaXaroula* Valaques... sans oublier les familles « *Saratsani* » qui pratiquent toujours la transhumance et vivent avec leurs troupeaux chaque année, d'Avril à Octobre, en haut de la montagne – cet endroit appelé « *Bela Voda* » - dans cette nature belle et libre ... Pour le reste il faut l'apprendre et le vivre sur place...

Renseignements auprès de : **MARYSE FABRE**
N°2, rue Cocytevoix – 75018 PARIS
Tel. Dom. 01 46 27 92 04 email : maryse.fabre3@wanadoo.fr

La Faune et la Flore crétoise

Suzanne

La Crète est un véritable paradis pour certaines grandes espèces de rapaces.

Les trois masses montagneuses que sont le Lefka Ori, le Psiloritis et le Dikti, abritent encore ces oiseaux dispersés dans l'île entière

L'Aigle Royal (*vitsila*) est le plus grand aigle par la taille; il peut atteindre 85 cm. Il possède une envergure de plus de 2 mètres.

L'oiseau adulte est généralement d'une couleur marron foncé, à l'exception de sa tête et de sa nuque teintées de marron doré.

Il vit dans des zones montagneuses où l'on trouve des arbres. De façon générale, c'est un rapace des montagnes, mais il peut fréquenter des vallées rocheuses dont la végétation est abondante. On le voit rarement dans des espaces dégagés où il pourrait craindre l'homme.

Il construit son nid sur une corniche rocheuse le long d'une falaise, quelquefois il niche dans les arbres. A la fin février il pond deux œufs qui seront couvés 45 jours. Les nouveaux nés n'abandonneront le nid qu'à la fin octobre.

Le vol de l'Aigle Royal est caractéristique : il plane tandis que ses ailes sont surélevées du corps. Il peut rester plusieurs heures dans les airs. Il fonce sur ses proies à très grande vitesse. Son alimentation est constituée de mammifères de grande taille tels les lièvres ou les jeunes caprins, de reptiles, d'oiseaux d'espèces différentes... Il se nourrit également de charognes pendant l'hiver.



On le trouve pratiquement dans toute l'Europe. Mais en Grèce, et donc en Crète, la régression de l'espèce continue, à notre grand regret... On ne peut en voir que de rares spécimens. Lorsque ce n'est pas le chasseur qui le tue, ce sont les pesticides, ou encore l'électrocution d'un fil électrique. Il faut également signaler la diminution des mammifères dont il se nourrit.

L'Aigle de Bonelli (*skarovitsila*) se situe en taille entre l'Aigle Royal et la Buse Variable, il fait 70 cm, avec une envergure de 1,60 – 1,70 m.

Il est facile à reconnaître grâce à la large bande marron foncé qui traverse ses ailes blanches en diagonale. Sa queue et ses ailes sont très fines, il est souple et rapide

Il vit dans des terrains accidentés, tel le maquis en Crète. Contrairement à l'Aigle Royal, il évite la haute montagne et les zones boisées.

La période de nidification est identique à celle de l'Aigle Royal. Mais si les petits prennent leur envol après soixante-cinq jours, ils demeurent avec leurs parents deux ou trois mois encore.

L'Aigle de Bonelli peut passer ses journées à voler, et il chasse pratiquement toujours en couple. Le mâle et la femelle volent très près l'un de l'autre. S'ils attrapent souvent leurs proies au sol, ils sont également très doués pour attraper des oiseaux en plein vol.

Ils se nourrissent de lapins, d'oiseaux (surtout des choucas), de lézards ou encore de serpents.

Cette espèce est aussi en danger, sa population en Europe ne dépasse pas huit cents couples.

Le voir est extrêmement rare.

Nous avons eu la chance, lors d'une randonnée en 1998 entre Anopoli et Loutro, de voir trois couples d'Aigles de Bonelli en même temps.

Lors d'un prochain voyage en Crète, prenez le temps d'observer ces oiseaux magnifiques, car pour les raisons que j'évoquais précédemment, nous n'aurons bientôt plus l'occasion de les admirer...



Les mots croisés

Claire CHAZEAU

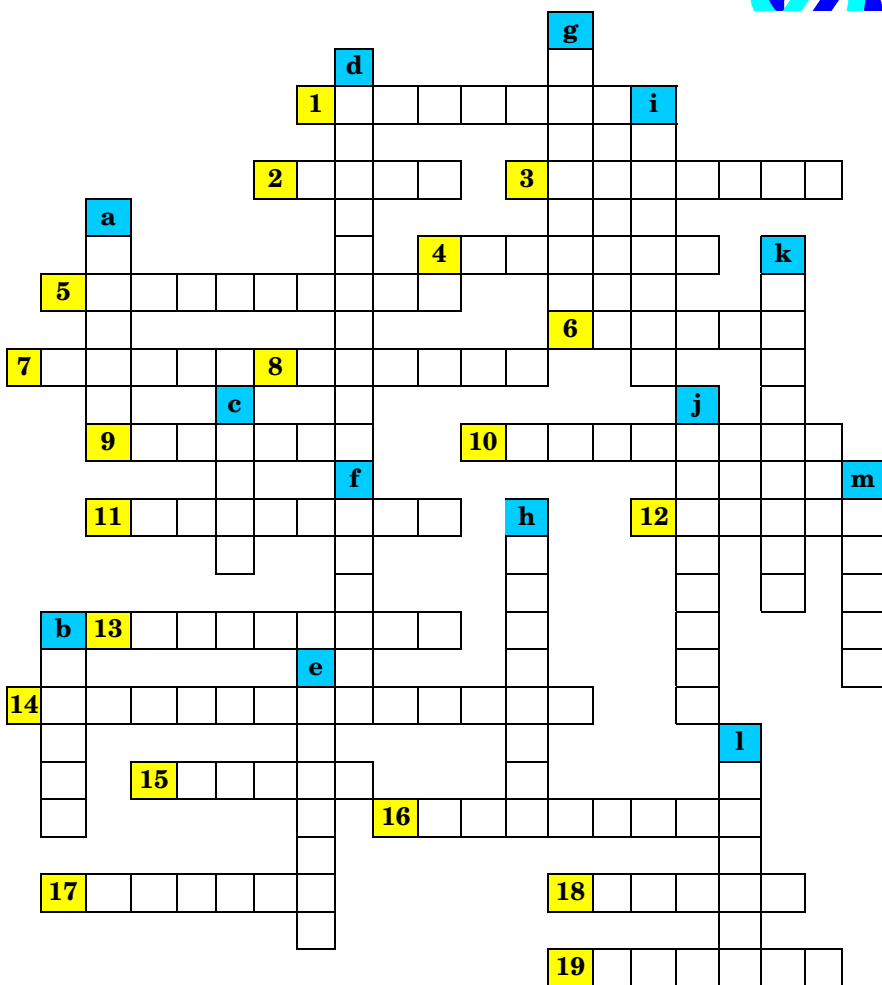


De Melbourne 1956 à Athènes 2004 des héros olympiques (suite)

HORIZONTAL

- 1. Vainqueur des mêmes épreuves que M.J. Pérec en 1996.
- 2. Célèbre coureur de fond français 2^{ème} au 1500m plat en 1960 et malheureux 4^{ème} à Tokyo.
- 3. Une référence à la hauteur à Rome et Tokyo.
- 4. Nageur de fond (1500m) vainqueur à Tokyo .
- 5. Enfin récompensé sur 1500m plat et 5000m à Athènes.
- 6. Un nageur 7 fois couronné en 1972.
- 7. Cet athlète a remporté 9 médailles d'or et 4 fois la même épreuve de 1984 à 1996.
- 8. Un sauteur en longueur de 1968 longtemps inégalé.
- 9. Marathonien aux pieds nus à Rome et Tokyo.

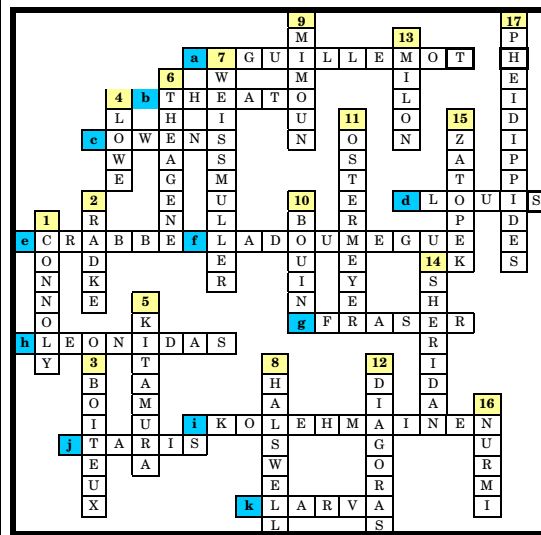
- 10. Le plus vieux vainqueur du 100 du 100 m à Barcelone.
- 11. A Moscou ce gymnaste a remporté 8 médailles d'or en une seule olympiade.
- 12. Célèbre lanceur de javelot russe.
- 13. Ce joueur de water polo remporte sa 5^{ème} médaille à Tokyo.
- 14. Un célèbre nageur hollandais à Sidney et Athènes.
- 15. 5 médailles d'or et 2 de bronze à Sidney pour cette américaine en athlétisme.
- 16. Recordwoman du 200 m et victorieuse à Séoul aussi au 100 m, elle disparaît à 39 ans en 1998.
- 17. Célèbre athlète française vainqueur à Mexico sur 400 m.
- 18. Fabuleux coureur de 800 et 1500 m vainqueur aux 2 épreuves à Tokyo.
- 19. La 1ère athlète, tous sexes confondus, à remporter le 100m nage libre lors de 3 Olympiades successives..



VERTICAL

- a. Française triompha sur 200 m et du 400 m plat à Atlanta
- b. Vainqueur époustouflant sur 400 m plat à Mexico.
- c. Célèbre coureur de fond russe sur 1500 et 5000 m plat à Melbourne.
- d. Le seul à remporter le 400 et le 800m plat à Montréal.
- e. Ce hollandais triompha des japonais à Tokyo en judo.
- f. Merveilleux nageur australien à Sidney et Athènes
- g. Son nom symbolise le saut en hauteur depuis Mexico
- h. Petite fée roumaine de la gym à 14 ans à Montréal
- i. La gazelle noire de Rome.
- j. Le 1^{er} nageur sous les 15 minutes au 1500m à Moscou.
- k. Vainqueur du 400m plat à Montréal elle y remporte sa 7^{ème} médaille olympique dans 5 épreuves différentes.
- l. Ce nageur a remporté 6 titres et 2 médailles de bronze à Athènes.
- m. Célèbre vainqueur au poing levé du 200m à Mexico.

Solution du N° 21
Figures célèbres des jeux olympiques de l'antiquité à Melbourne 1956



Brèves

Février 2005

Découverte d'un tombeau macédonien dans le nord de la Grèce

Une équipe d'archéologues grecs a mis au jour un tombeau macédonien datant de la fin du III^e - début du IV^e siècle avant JC dans la région de Lefkadion en Imatheia (nord de la Grèce), comportant deux chambres de 6,50m sur 4,10m avec un toit voûté et une façade avec deux colonnes de style ionique.

Ce tombeau a été découvert lors des travaux d'aménagement d'une voie menant à un autre tombeau macédonien connu sous le nom de "tombeau du jugement" et dont la façade présente une fresque avec Hermès qui emmène l'âme du mort au jugement des divinités du monde souterrain.

Le tombeau a été pillé, mais les archéologues ont trouvé à l'intérieur des céramiques et des perles en or d'un collier, les amenant à conclure qu'il s'agissait de la sépulture d'une femme. Des vases, des pots à parfum et une boîte décorée de coquillages ont été également trouvés.

Mars 2005

L'Ambassade de Grèce en France, le Consulat Général de Grèce à Paris, en coopération avec l'Association des Réalisateurs et Producteurs de France (et le Centre du Cinéma Grec ont organisé

le 4^e Panorama du Cinéma grec contemporain

du 16 au 29 mars 2005

au Cinéma des Cinéastes, Place de Clichy à Paris.

Depuis quatre ans, plus de 15.000 spectateurs sont venus découvrir la production récente d'un cinéma méconnu en France car peu distribué. La sélection 2005 comprenait neuf longs métrages et cinq courts métrages contemporains. Ils ont été présentés en avant-première en France, en version originale sous-titrée en français.

Dont pour les long-métrages :

- «Les Mariées» de Pantelis Voulgaris (2004)
- «Poussière» de Tassos Psarras (2004)
- «Torpeur Conjugale» de Dimitris Indares (2003)
- «La route de l'Ouest» de Kyrakos Katzourakis (2003)
- «Delivery» de Nikos Panayotopoulos (2003)
- «Les Yeux de la Nuit» de Pericles Housoglou (2003)



Cinéma des Cinéastes

C'était la Fête de la Francophonie le 20 mars 2005

La langue française continue en effet d'occuper dans le monde une place importante : seule langue parlée sur les cinq continents avec l'anglais, elle demeure la langue de travail des organisations internationales, en Europe comme en Afrique. Le français est la langue maternelle de près de 80 millions de locuteurs, ce qui la place au 11^e rang dans le monde (sur plus de 2 000 langues comptabilisées) et au 9^e rang avec 180 millions, si l'on prend en compte le français langue seconde. Enfin, on évalue à plus de 250 millions le nombre de personnes "capables d'utiliser occasionnellement le français".

Au-delà de ces données chiffrées, des enquêtes menées dans de nombreux pays montrent que le français garde l'image positive d'une langue utile, indispensable dans certains secteurs professionnels, mais aussi d'une langue indissolublement liée à des valeurs, à une culture, à des projets de société de portée universelle. La langue française a le privilège d'être mondialement reconnue comme une grande langue de civilisation. C'est ce statut du français qui fonde sa diffusion dans le monde, sa présence dans les systèmes éducatifs et son enseignement. On évalue à 82, 5 millions le nombre d'élèves et d'étudiants qui apprennent le français ou étudient en français à l'étranger, et à 900 000 le nombre d'enseignants concernés.

La Francophonie regroupe désormais plus du quart des pays du monde (49 membres à part entière, deux membres associés et cinq observateurs). Ses États membres abritent 10 % de la population mondiale, fournissent 11 % de la production mondiale et génèrent 15 % du commerce international. Elle est présente sur les cinq continents et constitue une mosaïque de peuples qui, par-delà leurs différences, nourrissent une ambition politique et culturelle commune : celle de bâtir de véritables États de droit et de promouvoir la diversité linguistique et culturelle. La Francophonie est désormais bien plus qu'une simple communauté linguistique et, si la langue française reste son dénominateur commun, elle véhicule, partout dans le monde, des valeurs et un message d'universalité et de démocratie. Elle est enfin un acteur reconnu du développement.

- 9% des Grecs sont francophones selon Eurobaromètre
- 70 000 modules du DELF (diplôme d'étude de la langue française) passés chaque année, ce qui implique 30 à 40 000 Grecs
- 83% des élèves au gymnasio (collège) apprennent le français
- 23% des élèves au lycée apprennent le français
- 9000 étudiants apprennent le français à l'université
- 2600 étudiants grecs vont étudier en France chaque année
- 7000 frontistiera , cours privés collectifs de langue étrangère existent en Grèce

6^{ème} Assemblée Générale de l'association : compte rendu

- 11 décembre 2004 -

La première remarque importante sur la tenue de la 6^{ème} assemblée générale de l'association « Crète : terre de rencontres » est la forte participation des adhérents. En effet plus de 65% des membres de l'association étaient présents ou représentés; des adhérents avaient fait le voyage du Nord de la France et même de Crète.

Cette participation a évidemment contribué à la richesse des débats et des décisions prises.

Il faut saluer une nouvelle fois, l'accueil de Nikos Kastrinos, le patron

du restaurant « Le Minotaure », qui a créé toutes les conditions pour la réussite de notre assemblée.

Dans une ambiance chaleureuse et bon enfant, les participants ont travaillé sérieusement pour prendre les décisions les meilleures afin de favoriser et d'améliorer les relations et les échanges avec le Crète.

Et si le rapport du Président a été sans concession sur le bilan de l'activité de l'association pendant l'année écoulée, il a souligné les difficultés liées à une conjoncture mêlant des aspects organisationnels et un contexte particulier, notamment les contraintes que la Grèce a connues dans la préparation olympique et qui vont continuer à se faire sentir en raison de l'importante mobilisation en moyens humains et financiers nécessitée par cet événement. Il a montré également que notre démarche partenariale marquée par le

souci de respecter toutes les associations qui souhaitent travailler avec la nôtre était une réponse à la situation complexe d'aujourd'hui. Pour ces raisons, l'assemblée générale a pris, à l'unanimité, des décisions organisationnelles et financières pour accompagner un programme d'actions ambitieux et réaliste pour l'année à venir.

Le rapport présenté par la trésorière a confirmé ces appréciations et a ouvert de nouvelles pistes pour le financement de nos initiatives.

Modifications des statuts:

L'Assemblée générale a décidé de modifier les statuts de l'association en précisant l'objet de l'association, plus ouverte encore aux échanges directs et manifestations communes entre la France et la Crète.

Elle a créé un Conseil d'administration permettant d'associer étroitement un plus grand nombre d'adhérents à la vie de l'association.

En même temps, pour une gestion souple et rigoureuse, elle a adopté un règlement intérieur. Elle a procédé à une révision des taux de cotisations dont le montant n'avait pas changé depuis la création de l'association en 1998.

Dans le domaine des activités:

L'assemblée générale a décidé un programme de manifestations et d'initiatives sur l'année 2005 avec notamment :

- En coopération avec "l'Association des Amis de Nikos Kazantzaki", une conférence en **janvier 2005** à la maison de la Grèce sur le thème "Kazantzaki voyageur" un voyage de 12 personnes en Crète centrale et orientale du **25 avril au 2**

mai 2005

- une exposition des œuvres de Konstantinos Falkonis au **printemps 2005** à la Maison de la Grèce à Paris; cette exposition prévue initialement en décembre 2004 avait été reportée pour des raisons budgétaires.

- un concert de musique crétoise à **l'automne 2005**; ce concert se déroulera en région parisienne et dans le Nord de la France.

- la location à l'année de la pension l'Odyssee, située à Agia Fotia et propriété de nos adhérents Denise et Jean Louis. Cette location sera pour le compte exclusif des adhérents de l'association et sera effective dès signature du bail. Un budget annexe est créé.

- l'amélioration de la qualité de l'impression du journal par le recours à un prestataire professionnel.

Le nouveau conseil d'administration a procédé immédiatement à l'élection de son bureau et la 6^{ème} assemblée générale s'est terminée par un repas avec les amis de l'association.

Le conseil d'administration est composé de: B Beaudoux ;C. Chazeau ;J. Chazeau ; C Golfier ; C. Labonne ; G. Labonne ; M. Legat ; D.Maitre ; S. Maitre ; MF. Pins.



Premières décisions du bureau réuni le 14 janvier 2005.

1) L'organisation du bureau :

- Président : Gérard LABONNE
- Président adjoint : Joël CHAZEAU
- Trésorière : Claire CHAZEAU
- Secrétaire : Chantal LABONNE
- Responsable de l'information et de la Communication : Marie Françoise PINS
- Directrice de publication : Claire CHAZEAU

2) Organisation du voyage :

- Le prix.
 - Les étapes.
 - La logistique.
 - Les animations.
- #### 3) Location de l'Odyssee :
- Préparation du bail
 - Ouverture d'un compte spécifique.

4) Concert de musique crétoise :

- Recherche d'une salle en région parisienne.
- Préparation d'un dossier de financement.

5) Exposition des œuvres de K. Falkonis :

- Réservation de la Maison de la Grèce du 6 au 17 juin 2005

6) Journal :

- Validation du contenu du n° 23.
- Contacts pris pour son impression.

Nikos Kazantzaki voyageur - le 29 janvier 2005

Exposé de Georges Stassinakis - lectures de Anne Lise Fritsch - musique de Kostas et Aristote Achlioptas



Succès à la Maison de la Grèce à l'invitation de « Crète : terre de rencontres » et de l'association des « Amis de Nikos Kazantzaki ». Assemblée attentive et portée par les mélodies de la lyre et du baglama pour accompagner le voyageur.

Embarqué sur un caique en mer Égée, il grimpe, à Averno, la montagne du martyr et de la gloire à saint François d'Assise, il s'engage dans une mission de sauvetage au Caucase, il viole la loi pour voir Samarkand et Boukhara et trouver une délivrance, il courtise l'idéogramme chinois pour mieux connaître

la volupté de la femme au pied de souffrance. A Pékin, Nankin et Shanghai, il a rencontré Circé la magicienne.

Pourquoi ce désir ardent de voyages chez Kazantzaki? Enrichissement au contact des êtres humains, des cultures, nourriture de ses œuvres, telle l'Odyssee, besoin de liberté et recherche spirituelle.



Humour

La plage crétoise. Chapitre 2 : le reste du monde.

Joël Chazeau.



C'est aussi dimanche, à quelques pas des autochtones le salon de l'auto nippon s'installe, comme les autres jours d'ailleurs, parce qu'ici à cette période de l'année c'est tous les jours dimanche.

Les roues patinent et projettent quelques pelletées de sable, les embrayages sentent le chaud, les branches basses griffent les carrosseries poussiéreuses, les châssis frottent les cailloux, les échantillons du parc de véhicules de location se répandent aux abords de la plage partagée.

Les estampilles "Rent a car, Holidays car, Funny car, Kreta car, Knossos car" ... laissent à penser qu'en Grèce une voiture se dit « car ». Énorme erreur, tout le monde le sait, voiture en grec se dit « pick-up ». Étrange pourtant, ici point de pick-up, mais plutôt des berlines aux yeux bridés, ou, parfois, comble de la frime estivale, des jeeps Playmobil, espèces de 4 x 4 microscopiques plus adaptés aux parcours urbain et asphalté qu'au franchissement des dunes. Pilotés par des athlètes bronzés dont le corps surdimensionné souffre pour s'introduire dans l'habitacle au format de poupées barbies, ces véhicules de poche stationnent parfois capricieusement les roues dans l'eau, pour éviter aux pieds de leur chargement humain de subir l'agression du sol surchauffé.

Sous les yeux horrifiés de la plage entière, le chauffeur, sûr de lui, coude à la portière, visage halé, yeux ray-bannés, s'aventure sur le sol meuble. Les quatre roues motrices font leur office, le jouet de plage se dirige vers l'élément liquide, les pneus s'enfoncent régulièrement un peu plus à chaque tour, l'humidité sous-jacente nettoie le caoutchouc, le régime moteur s'emballe, le sol résiste, la progression se ralentit; soudain dans une gerbe de sable et un dernier aller-retour des pistons le véhicule s'immobilise.

Dans toutes les langues les commentaires des plagistes spectateurs du jour sont unanimes. Il y a une justice! Les dieux grecs ont sévi, sanctionnant par la honte les adeptes de Koh Lanta. Comme exaspéré par le ridicule, le véhicule expulse par ses portes avant deux spécimens de la morphologie et de la patrie de Terminator. Discrètement l'arrière libère à son tour deux silhouettes féminines qui disparaissent im-

médiatement sous l'eau si proche maintenant. Elles laissent à leurs grotesques compagnons le soin de retrouver leur dignité bien entamée. Le spectacle d'une partie de la journée est installé; le thème de ce week-end: « Comment les occupants de l'ancien empire austro-hongrois vont-ils libérer un véhicule de l'empire du soleil levant prisonnier des sables minoens » ou « Technique archéologique des fouilles de surface pour désenclaver des vestiges contemporains »

Un peu plus loin, deux spécimens masculins luisants comme des poulpes, sourire, dentition et bronzage berlusconiens prennent bien garde de ne projeter aucune ombre sur les deux formes filiformes allongées à leurs pieds les fesses à l'air. Leur gesticulation frénétique suggère qu'ils sont agressés par une nuée de moustiques, il n'en est rien. Comme tout napolitain, milanais ou romain, ils se congratulent mutuellement, gestes à l'appui en admirant la parfaite rectitude de l'alignement proposé par la ficelle du string et la colonne vertébrale de leurs compagnes. Uniformément bronzées, répandues sur leurs serviettes immaculées, images de mode pour un magazine de cosmétiques, les deux silhouettes horizontales vont, tel l'agneau à la broche, tourner régulièrement tout au long de la journée pour exposer tous les centimètres carrés disponibles de leur peau dénudée. Pour ne rien négliger, doigts écartés sur chacune des mains, elles vérifient que le majeur ne provoque pas d'ombre sur la face interne de l'index ou de l'annulaire et vice-versa. La réussite du séjour dépend de la quantité de mélatonine produite.

Plus loin encore, deux humanoïdes blancs en début de journée, tentent eux aussi de correspondre aux canons de la beauté actuelle. Ils commencent à prendre la teinte rosée puis rouge qui ne les quittera plus. Les compatriotes de Miss Maggie ont toujours eu des relations conflictuelles avec le soleil. Recouverts de crème à la consistance de la célèbre jelly, ils abandonneront fréquemment la lecture du Times ou du Guardian pour refroidir régulièrement leur épiderme écarlate. Malgré les précautions et la succession des traitements thermiques, la fin de la journée s'achèvera presque inévitablement sur un profil de grand brûlé qui leur imposera par la suite la fréquentation assidue de lieux plus ombragés. Ceci explique peut-être les nombreux britanniques fréquentant les musées et les bars.

Leur appétit de culture et leur soif légendaire sont probablement imposés par leur fragilité cutanée, plus adaptée au rivage de la Tamise.

Plus loin encore dans un enchevêtrement hétéroclite de matériel de planche à voile, l'entente franco-germanique tente, pour certains, d'apprivoiser les caprices du vent, alors que d'autres, moins ambitieux, échangent leurs expériences sur les vertus de leurs spécialités nationales. On retrouve alors sur la plage une orgie de couleurs et de sons. Le mariage du brun surmonté d'un nuage blanc de la bière teutonne voisine avec le jaune pailleté du pastaga marseillais ou l'opalescence de l'Quizo local. Le « pschitt » caractéristique de la bouteille ambrée qui livre son breuvage cohabite avec le choc cristallin du glaçon tintant sur les parois du verre pour indiquer la bonne température du liquide anisé. A l'ombre de maigres tamaris, derniers survivants sur la plage, quelques spécimens plus âgés, vestiges d'abdominaux proéminents à l'air, reconstruisent patiemment la ligne Maginot à coup de noyaux d'olives. Les descendants des soldats des deux armées, rassemblés dans des vapeurs éthyliques sont patients, le projet ambitieux mérite une coopération sans faille. La raison qui les quitte peu à peu permet d'envisager que même si la ligne de défense historique n'est pas restaurée à l'identique, l'oliveraie dont ils sèment les premiers plants pourrait assurer une production raisonnable. Les deux piliers de la communauté européenne s'associent pour augmenter les statistiques de la consommation locale.

Le soleil décline sur l'horizon, la plage libère peu à peu ses occupants cosmopolites. Le véhicule ensablé a disparu laissant la place à un château de sable au volume démesuré témoin de l'ampleur du chantier; les transalpins et transalpines ont caché momentanément leurs maillots squelettiques sous des vêtements encore plus moulants. Ils organisent en langage des signes la pizza-party du soir; les britanniques fiévreux cherchent dans leur agenda le numéro de téléphone du rapatriement sanitaire. Loin des tracas de la constitution européenne, le conglomérat franco-germanique vient de s'apercevoir qu'il a oublié le repas de midi, alors il organise dans la foulée l'apéritif du soir.

Ce fut une belle journée mais le lendemain, lundi, pour eux c'est encore dimanche.



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
Crète

Kalispera sas,

Nous nous étions rencontrés lors d'une des dernières conférences et lecture sur Kazantzaki à la Maison de la Grèce à Paris. Je suis adhérente à phonie graphie et j'avais pris votre lettre d'information où vous parliez de votre prochain voyage en Crète qui me tentait bien ! J'y serai d'ailleurs à la même période mais dans l'Ouest.

Je me permets de vous demander s'il est possible de diffuser auprès de vos adhérents l'annonce suivante pour un ami crétois qui vient de refaire tout son hôtel et dont je vous avez déjà parlé, et que je souhaite aider car il s'inquiète beaucoup compte-tenu de tous les frais engagés...

Voici l'annonce:

Petit hôtel familial en Crète.

A Paleochora, village du Sud-Ouest de l'île.

Chambres avec air conditionné refaites entièrement cette année avec kitchenette.

40 euros par nuit/chambre en moyenne selon les chambres et la période. Propreté, hospitalité.

Jardin calme avec tables et chaises.

3 mn de la plage à pieds (sable ou galets).

A proximité de nombreuses randonnées

e-mail :

hotel-lissos@chania-cci.gr

tél : 00 30 28 23 04 11 22

Manolis.

Efcharisto poli ke kalo taxidi,



Lappa avocado
Produits de beauté à base d'avocat.

Johanne GAUDREAU

ARGIROUPOLI
TK 74055 RETHYMNON
Tél: 0030 2831081070
KRITI - GREECE

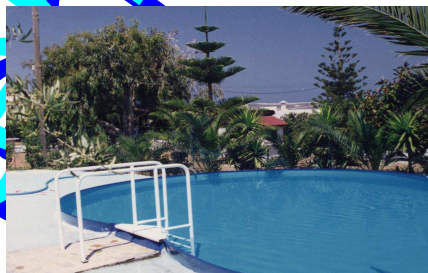


Si vous êtes adhérents à l'association « Crète : terre de rencontres », vous pouvez disposer des bonnes adresses connues en Crète. Renseignez-vous auprès de l'association

Denise JARNEVIC, Jean Louis PROFIT
et Audrey

L' ODYSSEE
Appartements - Chambres
Tél. / Fax : 00 3028430-22204
Box 8542 SITIA 72300

KRITI - GREECE



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