



Sommaire

Edito.Attendons l'été!	1
Voyage 2011.	2
Le pain: Du mythe à l'histoire.	4
Recette.	6
Androgée et l'expédition d'Athènes.	7
Mantinadés.	9
Brèves.	10
Activités de l'association.	12
Vos premiers pas en grec.	14
Jeux: Avez-vous bien suivi le voyage 2011?	15

... Attendons l'été!

Jour après jour depuis le début de l'année des incidents gravissimes touchent la quasi-totalité de la population planétaire déjà en grande difficulté, comme la destruction de la centrale nucléaire de Fukushima due au tremblement de terre et au tsunami de mars 2011, dont les conséquences catastrophiques nous sont distillées très succinctement et avec excès de parcimonie. Et cependant les médias ne cessent de nous abreuer de détails sur les futilités indécentes du mariage de deux tourtereaux princiers à l'abri de toute contingence matérielle pour le reste de leur existence. Dans un monde politiquement, économiquement, socialement et même géologiquement très perturbé, ne nous laissons pas abuser et n'oublions surtout pas les valeurs humaines.

C'est ce que l'association a pu vivre en ce début d'année à travers les deux événements qui ont rythmé son activité et dont vous retrouverez les comptes-rendus dans ce numéro.

Fin mars, grand ciel bleu, temps sec et températures estivales pour le 12ème "Salon des Saveurs et du Touris-

me" au nord de la France à Aulnoye-Aymeries; mi-avril, ciel plutôt gris, pluies abondantes et températures fraîches sur l'île de Minos au sud de l'Europe. La météo a pris le contrepied de ses habitudes pour la 6ème participation de "Crète terre de rencontres" au grand rassemblement des producteurs de l'Avesnois et pour le 7ème voyage de l'association. Ces deux événements ont permis de renouer des liens ou d'en créer de nouveaux avec les gens du nord et les crétois, caractérisés les uns et les autres par leur accueil, leur générosité, et qui, malgré les difficultés, ne font jamais fi des valeurs humaines.

Contrairement à ce qui se passait dans une partie de la France très peu mobilisée par les élections cantonales, il n'y a pas eu d'abstention pour la fréquentation du Salon des saveurs 2011. En faisant le bilan de cette manifestation, les organisateurs ont ainsi pu annoncer une participation encore plus massive que lors des précédents rendez-vous.

En Crète, la saison touristique normalement lancée par la "Grande Semaine" et les festivités pascales, n'avait pas encore démarré, mais la

fréquentation était des plus réduites à Chania et à Héraklion. De plus, les prix exorbitants des carburants et les mesures économiques contraignantes qui affectent aussi les offices religieux et font même envisager de remplacer l'agneau pascal par le poulet(!!!), ne permettaient pas à l'île de nous offrir en cette période son activité habituellement foisonnante.

Après la Tunisie et l'Egypte le reste du bassin méditerranéen est en ébullition: sur fond de ciel gris au-dessus de la péninsule de l'Akrotiri deux avions de chasse volant en formation décollent et foncent vers la Libye, théâtre d'opérations militaires. La Crète qui, tout au long de son histoire, a été l'objet des convoitises de nombreux envahisseurs sert aujourd'hui de base de lancement pour la coalition internationale qui tente, entre autres, de protéger les libyens.

Pour l'été, les prévisions semblent plutôt optimistes, l'engouement des français pour cette région de l'Europe ne se dément pas, alors entre bonnes et mauvaises nouvelles, attendons l'été!

J Chazeau



Eglise de Mescla.

ΑΣ περιμένουμε το καλοκαίρι

Από την αρχή της χρονιάς κι ενώ οι καιροί είναι ήδη πολύ δύσκολοι σοβαρότατα ατυχήματα, τη μια μέρα μετά την άλλη πλήττουν σχεδόν όλο τον πλυθυσμό του πλανήτη μας, όπως η καταστροφή του πυρηνικού εργοστασίου του Fukushima που προκλήθηκε από τον σεισμό και το τσουνάμι τον Μάρτη του 2011, για τις καταστροφικές συνέπειες των οποίων, με μεγάλη συντομία και υπερβολική φειδώ ενημερωνόμαστε. Ωστόσο τα Μ.Μ.Ε. δεν έπαψαν να μας περιβρέχουν με ανήθικες αναπτήρες για τα δύο πριγκιπικά τρυγόνια, που καριά έννοια υλικής φύσεως δεν πρόκειται να απασχολήσει για όλη τους την ζωή. Μέσα σ' έναν κόσμο πολιτικά, οικονομικά, κοινωνικά ακόμη και γεωλογικά διαταραγμένο, ας μην πλανιόμαστε και προ πάντων ας μην ξεκνάμε τις ανθρώπινες αξίες.

Αυτή ήταν η εμπειρία που σαν σύλλογος γνωρίσαμε ήδη τον φειτό χρόνο με τα δύο γεγονότα που τον σημάδεψαν και που βρίσκονται κιόλας στο ενεργητικό του και με τα οποία θα ασχοληθούμε σ' αυτό το τεύχος.

Τέλος Μάρτη, γαλανός ουρανός, καιρός άβροχος και θερμοκρασία καλοκαιρινή για το "δωδέκατο Σαλόني Γεύσεων και

Τουρισμού" στο Aulnoye Aymeries, στη βόρειο Γαλλία μέσα Απρίλη, ουρανός γκρίζος, άφθονες βροχές και θερμοκρασία δροσερή για το νησί του Μίνωα στη Νότια Ευρώπη. Ασυνήθιστος καιρός για την μεγάλη συγκέντρωση των παραγωγών του Avesnois στην οποία ο σύλλογος μας συμμετέχει για εκτή φορά αλλά και για το έβδομο ταξίδι μας. Χάρη στα δύο αυτά γεγονότα οι παλαιοί δεσμοί αναθερμάνθηκαν και νέοι δημιουργήθηκαν ανάμεσα στους κρητικούς και στους ανθρώπους του Βορρά, και οι δύο φιλόξενοι γεννηιδωροί και που παρά τις δυσκολίες, δεν αποποιήθηκαν τις ανθρώπινες αξίες.

Αντίθετα με αυτό που συνέβη σ'ένα μέρος της Γαλλίας που πολύ λίγο κινητοποιήθηκε για τις περιφερειακές εκλογές, δεν υπήρξε αποχή στο "Σαλόني των Γεύσεων" του 2011. Κάνοντας τον απολογισμό αυτής της εκδήλωσης οι οργανωτές ανέφεραν ότι η συμμετοχή φέτος ήταν ακόμη πιο μαζική από τις προηγούμενες φορές.

Στην Κρήτη, η τουριστική περίοδος, που κανονικά αρχίζει με την Πασχαλιάτικη Μεγάλη Εβδομάδα, δεν είχε ακόμη ξεκινήσει, ωστόσο η κίνηση στα Χανία και το Ηράκλειο ήταν ασυνήθιστα μειωμένη. Επιπλέον οι εξωφρενικές τιμές των καυσίμων και

οι περιορισμοί των οικονομικών μέτρων που θίγουν ακόμη και τις θρησκευτικές ακολουθίες και κάνουν τους ανθρώπους να σκέφτονται ως και να αντικαταστήσουν το αρνί με το κοτόπουλο(!!!) είχαν σαν συνέπεια, η Κρήτη να μη μπορέσει να μας προσφέρει τις άφθονες συνήθειες εκδήλωσης αυτής της περιόδου.

Μετά την Τυνησία και την Αίγυπτο και η υπόλοιπη λεκάνη της Μεσογείου είναι σε αναβρασμό: με φόντο ένα γκρίζο ουρανό πάνω από τον Χερσόνησο του Ακρωτηρίου, δύο κυνηγικά αεροπλάνα απογειώνονται ιπτάμενα σε σχηματισμό και ορμάν προς την Λιβύη, θέατρο των στρατιωτικών επιχειρήσεων.

Η Κρήτη που καθόλη την ιστορία της υπήρξε αντικείμενο βλέψεων πολλών κατακτητών, σήμερα χρησιμεύει ως βάση εκτόξευσης της διεθνούς συμμάχιας που προσπαθεί, μεταξύ άλλων, να προστατεύσει τους Λίβυους.

Για το καλοκαίρι, οι προσβλέψεις φαίνονται μάλλον αισιόδοξες, ο ενθουσιασμός των Γάλλων γ'αυτή την περιοχή της Ευρώπης δεν διαφεύδεται, επομένως, εν μέσω ευχάριστων και δυσάρεστων γεγονότων, ας περιμένουμε το καλοκαίρι!

Δ.Μ

Directeur de publication :
C. CHAZEAU

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

Maquette :
J. CHAZEAU

Conception Site Internet :
Ch. CHAZEAU.

Voyage 2011: QUE RESTE-T-IL ? Aux néophytes

Brigitte et Guy Thomann

Un voyage en Crète ça laisse des traces et des souvenirs., Mais au fait que reste-t-il de ce 7^{ème} voyage de l'association? Deux points de vue à la suite, celui de néophytes découvrant l'île en avril 2011 et celui de ceux que l'on pourrait appeler des initiés depuis les années 80.

« Vous verrez, nous avaient dit, un beau jour de novembre 2010 Françoise et Raoul, la Crète, c'est formidable. Et les gens qui vous y emmèneront le sont aussi ».

La Crète, nous ne connaissions pas. Nos voyages ne nous avaient pas encore conduits dans cette partie du monde. Nous savions tout au plus qu'il s'agissait d'une île grecque et qu'il était grand temps de la découvrir. Ce qui nous avait séduits dans cette proposition, c'est le style de voyage que nous recherchons en priorité : hors des sentiers battus et au plus près des habitants.

Quelques semaines après, que reste-t-il dans nos têtes de ce périple ?

Il reste des noms :

ceux de nos compagnons de voyage : Claire et Joël qui nous ont accueillis comme si on se connaissait depuis toujours, Jean-Pierre notre chauffeur et Noëlle sa copilote, Nicole véritable puits de sciences intarissable dans tous les domaines et Anne-Marie passionnée de danse et de musique turques.

Ceux des amis crétois : Costa et Lina, accompagnateurs imprévisibles et fidèles, Théodora et Giorgos parents de Costa, merveilleux hôtes d'un jour tout comme Vangelis, fier de nous montrer sa plantation d'herbes sauvages à Tsoutsouros. Yannis et Odile, qui nous ont fait la surprise de participer à la préparation d'un repas dans les cuisines d'un restaurant " Το Στέκι των φίλων", fabricant d'huile d'olive, et Nikos qui nous a montré son domaine vinicole et proposé une dégustation.

Ceux des personnages illustres : Elefterios Venizelos que nous avons suivi depuis sa naissance à Mourniès, jusqu'à sa mort à Paris et qui nous a permis de découvrir de plus près l'histoire de la Crète. Le révolutionnaire, Spyros Kayalès Kayaledakis qui se distingua sur l'Akrotiri en 1897. L'higoumène Gabriel, héros du drame d' Arkadi. L'écrivain Nikos Kazantzakis qui nous a donné l'envie de voir la plage où a été tourné « Zorba le Grec ».

Ceux des lieux que nous avons visités : Chania, Mourniès, Thérisso, Vamos, Gavalochori, Koumos, gorges de Topolia, plage d'Elafonissi, monastère de Krissoskalitissa, les sites archéologiques de Phalassarna, de Phaistos et d'Agia Triada, Argiroupoli, Héraklion etc...

Il reste les mots grecs :

les plus utilisés : kalimera, kali orexi, is ygia, ya mas, ouzo, raki, kokino krasai, retsina, dakos, tzatziki, feta, choriatiki, moussaka, dolmadès, pour la plupart liés à des souvenirs



Spécialités crétoises

gastronomiques, sans oublier les fameux escargots cuisinés sous toutes les formes. Jean-Pierre avait tout à fait raison lorsqu'il disait : « La culture se trouve aussi dans l'assiette », mais il faudrait ajouter « et aussi dans le verre ». Une petite anecdote en passant : le régime crétois a fait exploser le taux de triglycérides de Guy.

Il reste le souvenir des tavernes :

aux tables toujours trop petites pour recevoir les nombreuses assiettes dans lesquels chacun piochait allègrement. Tables autour desquelles la conversation revenait souvent sur le « Salon des Saveurs » preuve que c'était une expérience inoubliable pour nos six accompagnateurs !

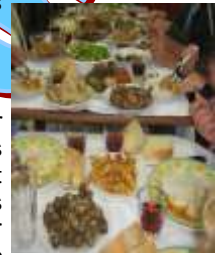


Table crétoise!!!

Il reste dans nos yeux des paysages :

plages et montagnes, vignes et oliviers millénaires, neige et fleurs de toutes variétés ; les fresques de Giorgos et de son fils Costa ; les innombrables icônes et les iconostases au bord des routes.



A Vamos neige et fleurs

Il reste des odeurs :

celles des fleurs des orangers de la région de Mescla.



Orangers

Il reste des sensations :

la fraîcheur de l'eau à Elafonissi, la chaleur du poêle qui nous a bien réchauffés dans la taverne de Kournas, après une balade sous la pluie. D'ailleurs, au fond du sac à main de Brigitte, se trouve encore le parapluie acheté à Héraklion lors d'une averse mémorable.



Elafonissi

Il reste une réplique :

lancée par un membre de l'équipe emmitouffée dans les K-Way et les anoraks : « Il pleut, il fait froid, mais la chaleur est dans le groupe ».



Le groupe.

Il reste un moment émouvant :

comme la lecture de la lettre de Victor Hugo, par Claire, au monastère d'Arkadi.



Arkadi la poudrière.

Il reste enfin :

notre petit fils Rémi né pendant notre dernière nuit en Crète et copieusement arrosé à l'ouzo lors de l'ultime repas avant le départ d'Héraklion.

Brigitte et Guy découvraient la Crète et ils nous ont livré, avec une grande sensibilité, leurs premières impressions de profanes. Néanmoins pour les amoureux de la Crète leur rétine a, bien sûr, photographié des images quelque peu différentes. A la façon de nos deux compagnons de voyage nous avons donc exprimé ce qu'il nous reste du voyage 2011.

Il nous reste des étonnements :

les trombes d'eau tout à fait inhabituelles à cette période qui se sont abattues sur la Crète à partir du dimanche après-midi, qui nous ont empêché de visiter la superbe plantation d'avocats d'Argiropoli, qui ont inondé les rues d'Héraklion et nous ont contraints à utiliser les vêtements de pluie habituellement inutiles.



Argiropoli sous la pluie.

La baisse drastique de la circulation automobile en raison du prix exorbitant des carburants et de la crise qui affecte durement le moral et la vie quotidienne des crétois.

La faible fréquentation des aéroports les mercredis et jeudis qui nous a permis de voyager dans la plus grande sérénité.

L'ambiance refuge de haute montagne, dans la taverne de Kournas où l'ensemble des participants s'est rassemblé autour du poêle allumé pour profiter de sa chaleur bienvenue.



Koumos

L'extraordinaire et toujours intarissable imagination manifestée dans les réalisations indescriptibles de Koumos.

Il nous reste des rencontres et des découvertes:

la guide de la maison de Venizelos qui a fait profiter les visiteurs de son enthousiasme toujours communicatif et de son charme.

Patricia, notre guide à Chania qui nous a présenté avec beaucoup de rigueur, de gentillesse et de compétence tous les méandres de la vie de Venizelos.

Irène, notre guide à Phaistos et Agia Triada qui a remplacé au pied levé sa sœur Maria blessée et qui nous a enchantés par son professionnalisme et sa gentillesse.



Vue de Phaistos, la Messara et le mont Ida encapuchonné.

Vangelis et sa famille qui nous ont permis de d'apprécier une fois de plus la cuisine crétoise et de découvrir les plantations d'herbes avec le concours de Stelios et Katerina, d'Odie et de Iannis que nous avons été ravis de retrouver sur la côte sud à Tsoutsouros.

La famille du restaurant " Το Στέκι των φίλων" où trois générations, la grand-mère, la fille et le gendre, et même la

petite fille, nous ont initiés aux arcanes de la cuisine crétoise dans leur superbe restaurant sur les hauteurs d'Héraklion à l'entrée du village de Voutés.



Το Στέκι των φίλων

Il nous reste des coups de cœur:

la chaleur de l'accueil, l'infailible hospitalité des crétois déjà citées par Brigitte et Guy .

La fraîcheur, l'arôme et le goût incomparable des jus d'orange de la vallée d'Alkianos et de Fournès que nous avons visitée le premier jour.



Eglise Saint Nicolas à Souda.

Le charme simple de la maison natale de Venizelos à Mourniès dont les clés sont cachées dans les locaux de la mairie voisine.

La beauté des fresques de l'église Saint Nicolas à Souda que les peintres Giorgios et Kosta Kounalis ont mis dix ans à réaliser.



10 ans de travail.

La convivialité du petit bar restaurant la *Lyrakia* où les voyageurs ont pu apprécier la musique crétoise et danser avec enthousiasme avec les crétois.

La découverte du bar « *Koukouβάγια* » (la chouette), sur les hauteurs de l'Akrotiri à proximité des tombes de Venizelos, avec un merveilleux panorama sur Chania, lieu idéal pour les amoureux de coucher de soleil.



Coucher de soleil sur Chania.

Dans un cadre paisible, sous un ciel menaçant et sombre, de circonstance, la visite du monastère d'Arkadi récemment restauré.

L'enchantement de la visite du nouveau musée Kazantzaki à Myrtia remarquablement restauré et organisé.

Le charme rustique et discret du « Clos », second lieu de dégustation des caves Minos, à dix kilomètres de Peza, au sein des vignes, où Nikos nous a personnellement acheminé avec une extrême gentillesse.



"Le Clos" en été!

Il nous reste enfin:

toutes les impressions positives des participants malgré les aléas inévitables et les précipitations qui ont arrosé le voyage tandis que le soleil desséchait la France.

Voici un aperçu du livre de Nikos PSILAKIS sur le pain et les traditions. Je veux saluer ici l'incroyable travail, les recherches effectuées par Nikos. Ces écrits, que je compare à ceux de notre cher Paul FAURE, sont passionnants mais aussi très complexes.

C'est pourquoi la traduction de ces textes est longue et fastidieuse. Je tiens à remercier mon professeur de grec pour son aide si précieuse, Sans son aide, ces traductions ne verraient pas le jour.

Je suis désolée de n'avoir pas plus de temps à consacrer à la traduction des ouvrages de Nikos, car ses écrits sont très intéressants.

Le pain, d'une grande importance dans l'alimentation crétoise, varie de forme ou de fabrication selon les périodes de l'année, selon les fêtes religieuses. Depuis l'Antiquité, il est indifféremment cuit au four, à la braise, et plus récemment sur le grill.

A notre époque, il est fait de farine de blé ou d'orge ; hormis l'eau, on peut ajouter à la pâte de l'huile d'olive, du miel, du lait, ou encore des graines ou des plantes aromatiques. Nos différents périples à travers l'île de Crète nous ont permis de constater que la fabrication du pain varie selon les régions, selon les coutumes des villageois, selon leur humeur aussi...



Από τον μύθο στην ιστορία.

Η καλλιέργεια των δημητριακών φαίνεται να είναι μια πάρα παλιά υπόθεση. Υπολογίζεται ότι έχουν περάσει μέχρι και 10 000 χρόνια από τότε που πρωτοκαλλιεργήθηκε το σιτάρι ! Στην αρχή καταναλώνονταν μόνο οι σπόροι των δημητριακών καρπών.

Μπορούμε να υποθέσουμε ότι τους ενυδάτωναν αφύοντας τους στο νερό ή τους καβούρδιζαν και τους έβραζαν. Και χρειάστηκε να περάσει πολύς καιρός για να ανακαλυφθεί ο τρόπος με τον οποίο το σιτάρι γινόταν αλεύρι και το αλεύρι ψωμί. Αυτή η διαδικασία μετάβασης από ο ένα στάδιο στο άλλο δεν ήταν ούτε εύκολη ούτε γρήγορη...

Σε ένα πρώτο στάδιο τα αλεσμένα δημητριακά ανακατεύονταν με νερό και γίνονταν χυλός. Τον κατανάλωναν μάλλον σαν ρόφημα, σαν σούπα, όπως θα λέγαμε σήμερα. Ας θυμηθούμε τους πατροπαράδοτους ελληνικούς χυλούς, τη βυζαντινή « υρούτα », την κρητική « γρα », τα διάφορα πρόχειρα φαγητά που γίνονταν μόνο με αλεύρι και νερό, τη « μαμαλίγκα των Σαρακατσάνων », το πασίγνωστο « κουρκούτι ». Είναι πολύ λογικό να υποθέσουμε ότι αποτελούν επιβιώσεις των πανάρχαιων αυτών παρασκευασμάτων. Αργότερα έμαθαν να ξηραίνουν τον πολτό στον ήλιο και να δημιουργείται μια πρωτόγονη πίτα.

Είναι βέβαιο πως το πρώτο ψωμί που καταναλώθηκε ήταν άζιμο. Αλεύρι, νερό, ζυμάρι, ψήσιμο στη φωτιά με διάφορους τρόπους που επιβίωσαν στο πέρασμα του χρόνου, ιδιαίτερα σε περιόδους ένδειας και έλλειψης άρτου. Δεν είναι καθόλου σαφές πότε και κάτω από ποιες συνθήκες παρασκευάστηκε και καταναλώθηκε το πρώτο « ανεβάτο χωμί ». Πολλοί υποθέτουν ότι το πρώτο « ζύμωμα » έγινε στην Αίγυπτο. Δεν αποκλείεται.



Boulangerie pâtisserie de la rue du marché à Héraklion

Du mythe à l'histoire.

Il semble que la culture des céréales soit une très vieille affaire. On considère que le blé fut cultivé pour la première fois il y a à peu près 10 000 ans. Au début on consommait uniquement les graines des fruits.

Nous pouvons supposer qu'elles étaient hydratées dans l'eau, on les brûlait ou on les faisait bouillir. Et il a fallu beaucoup de temps pour trouver le moyen par lequel le blé devient farine et la farine devient pain. Ce processus transitoire d'une étape à une autre n'était ni facile ni rapide.

Dans un premier temps, les moutures des céréales étaient mélangées à de l'eau et devenaient de la bouillie. On les consommait plutôt comme une boisson chaude, une soupe comme on dirait aujourd'hui. Souvenons-nous de ces bouillies traditionnelles grecques, la « grouta » byzantine, la « gra » crétoise, différentes préparations improvisées, faites seulement de farine et d'eau, la « mamalika » des « Sarakatsani » (population nomade de bergers grecs), connue de tous sous le nom de « kourkouti ». Il est très logique de supposer que ce genre de bouillies soient la survivance des premières préparations alimentaires que l'homme obtenait à partir du blé. Plus tard ils ont appris à sécher la bouillie au soleil et à fabriquer une galette primitive.

Il est certain que le premier pain consommé était sans levain. Farine, eau, pâte, cuisson au feu de diverses manières, survécurent au cours du temps, en particulier dans les périodes de pénurie où l'on manquait de levain. Ce n'est pas du tout évident de savoir quand et dans quelles conditions fut préparé et consommé le premier pain au levain. Beaucoup supposent que le premier « pétrissage » survint en Egypte. Ce n'est pas exclu, comme il n'est pas exclu qu'il fut employé dans n'importe quel autre coin en-

Όπως δεν αποκλείεται να συνέβη σε οποιαδήποτε άλλη γωνιά της ηλιόφωτης Μεσογείου. Κάποιος μπορεί να ξέχασε το ζυμάρι, μπορεί ακόμι και να άργησε να το ψήσει, ποιος ξέρει ; Οι ζυμομύκητες άρχισαν να ζυμώνουν το ζυμάρι και εκείνο φούσκωσε... Η υπόθεσι που θέλει την Αίγυπτο πατριδα του πρώτου ψωμιού ξεκινά από το ότι σε αιγυπτιακούς τάφους ανακαλύφθηκε η εικόνα του παλιότερου ψωμιού που είναι σήμερα γνωστό. Εκεί κάπου στο 3.000 π. Χ.

Όπως και να έχει το πράγμα, η αρχαία Αίγυπτος αποτελεί πολύτιμη πηγη πληροφορών για το ψωμί και την ιστορία του. Οι περιφήμες εικόνες που βρέθηκαν στη χώρα του Νείλου διασώζουν ωραίες σκηνές του αγροτικού βίου, αλλά και σκηνές από αρτοποιείο, όπου φαίνεται να υπάρχουν ακόμι και ζωόσχημα ψωμιά ! Σπουδαία πηγή πληροφοριών αποτελεί και η ίνικη Κρήτη. Οι πληροφορίες που ανιχνεύονται στα ανασκαφικά ευρήματα μαρτυρούν την αρχαιότατη (???) χρήση του σίτου στον ελληνικό χώρο. Ασατη Λέρνα βρέθηκε αμφορέας της πρωτοελλαδικής εποχής που περιείχε απανθρακωμένο σιτάρι. Εκτός απ'όλα αυτά, η σημερινή έρευνα εμπλουτίζεται κάθε μέρα με σημαντικές πληροφορίες από διάδορους επιστημονικούς χώρους. Οι παλαιοβοτανικές έρευνες και τα διαγράμματα γύρης μας δίνουν σήμερα σαφείς απαντήσεις για την καλλιέργεια της γης, ακόμι και το είδος των δημητριακών καρπών της προϊστορικής περιόδου !

Από την Αγία Τριάδα της Μεσαράς, αυτόν τον εντυπωσιακό χώρο στη νότια Κρήτη, μας έρχεται ένα πολύ σημαντικό εύρημα για να δείξει την ιδιαίτερη σχέση του ανθρώπου με τη γη του καθώς και τη σχέση των αρχαίων γεωργών με τον κύκλο του σιταριού και του άρτου. Είναι το αγγείο των θεριστών. Εικονίζει μια πομπή θεριστών που βαδίζουν με τον πρώτο της ομάδας μα δίνει το ρυθμό παίζοντας το σείστρομ το πανάρχαιο αυτό μουσικό όργανο.

Στην περίφημη σαρκοφάγο της Αγίας Τριάδας, ένα άλλο σπουδαίο εύρημα που βοηθά να κατανοήσουμε τη φύση της αρχαίας μινωικής λατρείας, εικονίζεται η θυσία ενός ταύρου. Στη σκηνή υπάρχει ο διπλός πέλεκυς δίπλα στο ιερό δέντρο και πάνω σ' αυτόν εικονίζεται ένα πουλί. Προστά από τον πέλεκυ υπάρχει ο βωμός. Τον ακουμπά, σαν να τον ευλογεί, μια Μινωίσα ιέρεια που είναι ντυμένη με τελετουργικό δερμάτινο ένδυμα. Πίσω από την τελετουργική στάση της ιέρειας, πάνω σε μια τράπεζα, βλέπουμε τον ταύρο – το ιερό ζώο της μινωικής Κρήτης – που μόλις έχει θυσιαστεί. Το αίμα του τρέχει ακόμι και συγκεντρώνεται σε ένα αγγείο.

Η εικόνα συμπληρώνεται από πέντε γυναίκες κι έναν αυλητή. Είναι μια θυσία που τελείται με την απαραίτητη επισημότητα και κάτω από τους ήχους μιας μάλλον λατρευτικής μουσικής. Πάνω ακριβώς από την ιέρεια βλέπουμε ένα καλάθι γεμάτο με περίεργα στρογγυλά αφιερώματα. Οι έρευνητές υποθέτουν πως είναι ψωμιά τα οποία

soleillé de la Méditerranée. Quelqu'un a pu oublier la pâte, ou encore a pu tarder à la cuire, qui sait ? Les champignons commencèrent à activer la pâte et celle-ci gonfla... L'hypothèse qui veut que l'Egypte soit la patrie du « premier pain » est due au fait que c'est dans les tombeaux égyptiens que fut découverte la plus ancienne représentation de pain aujourd'hui connue. Elle date de 3000 ans av. JC.

Quoi qu'il en soit dans cette affaire, l'Egypte ancienne constitue une précieuse source de renseignements sur le pain et son histoire. Les fameuses peintures qui se trouvent dans la région du Nil conservaient de belles scènes de la vie rurale, et des scènes de fabrication du pain, et il semble qu'on donnait au pain des formes représentant des animaux. La Crète minoenne fournit également d'extraordinaires sources de renseignements. Les renseignements que l'on a examinés lors des découvertes au niveau des fouilles témoignent de la plus ancienne utilisation du blé dans l'espace grec. A Lerna on a trouvé une amphore de l'époque protohelladique qui contenait du blé carbonisé ! En dehors de tout cela, la recherche actuelle s'enrichit chaque jour grâce à des renseignements importants de diverses branches scientifiques. Les fouilles botaniques et les diagrammes du pollen nous donnent aujourd'hui des réponses claires sur la culture de la terre et aussi sur les sortes de graines des céréales de la préhistoire.

D'Agia Triada dans la Messara, cette région sensationnelle au sud de la Crète, il nous est arrivé une intéressante trouvaille qui démontre la relation particulière de l'homme avec sa terre comme d'ailleurs la relation des anciens cultivateurs avec le cycle du blé et du pain. C'est le vase des moissonneurs. Il représente une procession de moissonneurs qui marchent avec, à leur tête, scandant le rythme, un joueur de sistre, un très ancien instrument de musique.

Dans le superbe sarcophage d'Agia Triada, une autre merveilleuse découverte, qui nous a aidés à comprendre la nature des anciens cultes minoens, représente le sacrifice d'un taureau. Dans la scène il y a la double hache à côté de l'arbre sacré et, sur l'arbre, un oiseau. A côté de la hache se trouve l'autel. Une prêtresse minoenne la touche, comme donnant sa bénédiction ; elle est revêtue d'un vêtement de cérémonie en cuir. A l'arrière plan de cette attitude rituelle de la prêtresse, sur une table, on voit le taureau, l'animal sacré de la Crète minoenne, qui vient d'être sacrifié. Le sang coule encore, il est recueilli dans un vase.

La peinture se termine avec cinq femmes et un joueur de flûte. Le sacrifice est exécuté avec l'indispensable solennité, au son d'une musique plutôt cérémoniale. Au-dessus de la déesse on voit une corbeille remplie d'étranges offrandes arrondies. Les chercheurs supposent que ce sont des pains que l'on offrait sur l'autel. C'est, peut être, l'offrande préliminaire à la divinité minoenne. L'élément primordial



Le sarcophage d'Agia Triada



Le sarcophage d'Agia Triada

προσφέρονται στο βωμό. Είναι, ίσως, η προκαταρκτική προσφορά προς τη μινωική θεότητα. Το πρωταρχικό στοιχείο της ζωής, ο άρτος, προσφέρεται ως αφιέρωμα, ως λατρευτική προσφορά.

Στις πινακίδες της Γραμμικής Β Γραφής (μετά το 1450 π. Χ.) το σιτάρι και το κριθάρι εικονίζονται με ειδικά σύμβολα. Η λέξη σίτος φαίνεται να χρησιμοποιείται για το σύνολο των δημητριακών καρπών. Η λέξη σι-το-κο-wo (σιτοκόπος) σημαίνει μάλλον τον καταμετρητή μερίδων σπαριού, αν και έχουν προταθεί και άλλες ερμηνείες. Οι Ventris και Chadwick πιστεύουν ότι σημαίνει μάγειρος, φουρνάρης. Ο Palmer πιστεύει ότι πρόκειται περί επαγγέλματος που έχει σχέση με το ψήσιμο (αλφιτοκόπος).

Σε μια πινακίδα που βρέθηκε στην Κνωσό αναφέρονται ακόμη και τα ονόματα των βοδιών που οργώνουν το χωράφι ! Πρόκειται για μια συνήθεια που διατηρήθηκε για αιώνες στον ελληνικό χώρο. Στην Ιλιάδα αναφέρονται τα ονόματα των αλόγων του Αχιλλέα. Και πριν από μερικές δεκαετίες, ονομασίες όπως « κανέλα » « στρουφοκέρης » « στεφανοκέρη » ακούγονταν ακόμη στα χωριά της Κρήτης. Στα πρωτοχρονιάτικα κάλαντα ο Χριστός ευλογεί τα βόδια « το μαύρο και το μελισσό » αλλά και το « στεφανοκέρη » ! Οι λέξεις των πινακίδων ερμηνεύτηκαν ως Οίνωψ (κрасόχρωμος), ασπροπόδης, κοντοκέρης, παρδαλός, στακτήης κλπ.



tablette linéaire B

de la vie, le pain, est présenté comme un don, comme une offrande culte.

Sur les tablettes de l'écriture linéaire B (1450 av JC) le blé et l'orge sont représentés avec des symboles spécifiques. Le mot blé semble être utilisé pour l'ensemble des céréales. Le mot si-to-ko-wo (sitokopos) signifie alors une « portion jaugée de blé », bien que d'autres explications soient proposées. Ventris et Chadwick pensent que cela signifie cuisinier, boulanger. Palmer croit qu'il s'agit du métier qui est en relation avec la cuisson. (alfitokopos).

Sur une tablette que l'on a trouvée à Knossos sont encore mentionnés les noms des bœufs qui labouraient le champ ! Il s'agit d'une coutume qui a été conservée à travers les siècles en pays grec. Dans l'Illiade on trouve les noms des chevaux d'Achille. Il y a quelques dizaines d'années on entendait encore dans certains villages en Crète des appellations comme KANELA (cannelle) STROUFOKERIS (aux cornes tordues) STEFANOKERI (aux cornes en forme de couronne). Dans les chansons du jour de l'an le Christ bénit les bœufs : le « noir », le « couleur de miel » et le « couronné ». Les mots des tablettes s'expliquent comme INOPS (couleur du vin), ASPROPODIS (pied blanc), KONDOKERIS (aux cornes courtes), PARDALOS (bigarré) ? STAKTIS (couleur cendre), etc...

Traduction **Chantal Labonne**

Je termine cet article en joignant ici une recette originale extraite d'un ouvrage de Maria et Nikos. Bonne dégustation.

Pain de pois chiches « eftazymo » "εφτάζυμο"

- ☞ 5 kilos de farine de blé (on peut faire moitié orge moitié blé si on le souhaite)
- ☞ 1 kilo de pois chiches
- ☞ 3 c. à s. de sel
- ☞ 300 g de sucre
- ☞ 3 l d'eau
- ☞ 2 poivrons forts
- ☞ 5-6 feuilles de laurier
- ☞ cannelle, poivre
- ☞ anis et cumin (1 c. à c. de chaque)



- Broyer les pois chiches et ajouter les poivrons hachés menu, le sel, et un peu d'eau chaude : pétrir, couvrir et laisser lever à température chaude et constante
- 6 à 7 heures plus tard, la pâte se met à mousser : c'est le « kounénos »
- Chauffer l'eau et y mettre le laurier, mélanger 1 litre d'eau tiède au « kounénos » en ajoutant de la farine et en pétrissant
- Laisser gonfler 2 à 3 heures
- Ajouter le reste de la farine et les épices avec le sucre et l'eau pour obtenir une pâte malléable qui n'attache pas aux doigts
- Laisser gonfler encore et ensuite façonner plusieurs pains, ronds ou longs, à votre convenance
- Attendre que les « eftazymo » lèvent, environ 2 heures, les mouiller à l'eau sucrée, les rouler dans le sésame et les cuire au four très chaud.

La baie de Tsoutsouros



Quand la réalité rejoint le mythe

Dans un long ouvrage publié uniquement en grec "Κρητική Μυθολογία" Nikos Psilakis nous dévoile les liens profonds qui unissent la Crète à la mythologie. Chacun de ces mythes prend racine dans la terre crétoise et est souvent intimement lié aux croyances propagées dans l'île.

C'est le cas du mythe mettant en scène le fils de Minos, Androgée, que nous relate ci-après Nikos Psilakis.

En effet, sur la côte sud, à 65 kilomètres d'Héraklion, dans le charmant village de Tsoutsouros, (qui tire son nom de l'eau qui sourd en hiver dans la rivière au-dessus du village), ancienne cité d'Inatos, se trouvent de nombreuses grottes. Dans l'une d'elles, consacrée par ailleurs au culte d'Eileithyia, déesse de la fécondité et de la fertilité, est, dit-on enterré Androgée. Comme beaucoup d'autres cette grotte a été en proie à de nombreux pillages, c'est pourquoi le bruit court que quiconque s'y aventure est frappé d'une malédiction digne des tombeaux égyptiens. Cette partie de la Crète n'était-elle pas d'ailleurs très liée à la civilisation égyptienne? D'autres rumeurs dissuasives prétendent que du sol de cette grotte s'exhalent des émanations radioactives. Toutes ces croyances forment un halo protecteur qui veille sur la tombe d'Androgée et peut-être même sur celle du plus célèbre des rois de Crète.

Laissons maintenant Nikos Psilakis nous narrer ce mythe qui a prélué à la légende de Thésée et du Minotaure.



Ο Ανδρόγεωσ Η εκστρατεία στην Αθήνα

Ο άγριος ταύρος της Κρήτης είχε προκαλέσει πολλούς πονοκεφάλους στον αρχαίο κόσμο. Ακόμη και ένα γιο του Μίνωα, λαμπρό αθλητή, λέγεται πως είχε σκοτώσει! Ας πάρουμε, όμως, τα πράματα από την αρχή:

Την εποχή που βασιλεύε στην Κρήτη ο Μίνωσ ήταν βασιλιάς στην Αθήνα ο Αιγέας, ο γιος του Πανδίωνα και πατέρας του Θησέα. Έτσι λέει η μυθολογία... Ο Αιγέας είχε οργανώσει σπουδαίες γιορτές στην Αττική, τα Παναθήναια.

Παλληκάρια απ' όλη την Ελλάδα έσπευσαν να πάρουν μέρος σ' αυτή τη μεγάλη γιορτή. Ανάμεσά τους ήταν και ο Ανδρόγεωσ, γιος του Μίνωα και της Πασιφάης.

Ήταν γεροδεμένος και καλός αθλητής. Τόσο που κατάφερε να νικήσει όλους τους άλλους αθλητές και να ανακηρυχτεί νικητής στα Παναθήναια.

Η νίκη αυτή ενόχλησε τους Αθηναίους. Και την επόμενη μέρα ο Αιγέας τον έστειλε στον Μαραθώνα για να σκοτώσει το φοβερό ταύρο που χρόνια πριν είχε μεταφέρει ο Ηράκλης από την Κρήτη. Ο ταύρος αυτός κατέστρεφε την αγροτική παραγωγή και προκαλούσε φόβο και τρόμο στους κατοίκους της Αττικής. Ο Αιγέας ήξερε πως ο ταύρος ήταν ανίκητος και γι' αυτό έστειλε εκεί τον Ανδρόγεωσ.

Τελικά ο Ανδρόγεωσ αναμετρήθηκε με τον ταύρο αλλά δεν κατάφερε να τον νικήσει.

Αυτή ήταν και η τελευταία μάχη του μεγάλου αθλητή ο ταύρος, το φοβερό ζώο που τόση ζημιά είχε προκαλέσει στο σπιτικό του, τον σκότωσε...

Άλλοι διηγούνταν διαφορετικό τέλος για τον Ανδρόγεωσ. Η νίκη του στα Παναθήναια είχε τόσο πολύ



Thésée affrontant le minotaure

Androgée et l'expédition à Athènes

Le taureau sauvage de Crète a été cause de nombreux maux de tête dans le monde antique. Un des fils de Minos, illustré athlète, fut, dit-on, également sa victime. Mais commençons par le début.

A l'époque où Minos était le maître de la Crète, régnait à Athènes Egée, fils de Pandion et père de Thésée. C'est ce que narre la mythologie... Egée avait organisé des fêtes extrêmement réputées en attique, les Panathénées.

De toute la Grèce des jeunes gens se hâtèrent pour prendre part à cette grande fête. Parmi eux se trouvait Androgée, fils de Minos et de Pasiphaé.

C'était un athlète superbe et robuste à tel point qu'il réussit à l'emporter sur tous les autres concurrents et fut proclamé vainqueur des Panathénées.

Cette victoire vexa profondément les athéniens. C'est pourquoi, le lendemain, Egée envoya Androgée à Marathon tuer le redoutable taureau qu'Héraclès avait ramené de Crète des années auparavant. Ce taureau détruisait la production agricole et suscitait la frayeur et l'épouvante des habitants de L'attique. Egée savait que le taureau était invincible et il envoya donc Androgée.

Finalement le jeune homme se mesura au taureau et ne parvint pas à le terrasser.

Ce fut le dernier combat de ce grand athlète; le taureau, ce terrible animal qui avait causé tant de tort à sa famille causa définitivement sa perte.

D'autres rapportent différemment la fin d'Androgée. Sa victoire aux Panathénées avait tant mécontenté les athéniens qu'ils réclamèrent qu'on se venge de lui. Après les Panathénées, il se rendit à Thèbes avec l'aplomb du vainqueur. Cependant les athéniens lui avaient tendu une embuscade en chemin et quand il pas-

ενοχλήσει τούς Αθηναίους, που αποφάσισαν να τον εκδικηθούν. Μετά τα Παναθήναια ξεκίνησε για τη Θήβα με τη σιγουριά του νικητή. Οι Αθηναίοι, όμως, του είχαν στήσει ενέδρα στο δρόμο και όταν περνούσε από κει τον σημάδεψαν και τον σκότωσαν...

Επώθηκε, όμως, πως η δολοφονία αυτή έγινε για άλλους λόγους. Την είχε οργανώσει ο ίδιος ο βασιλιάς της Αθήνας σε συνεργασία με τον αδελφό του τον Νίσο, βασιλιά στα Μέγαρα, θέλοντας να πλήξει τον Μίνωα.

Ο μυθικός βασιλιάς της Κρήτης βρισκόταν στα Κυκλαδονήσια, και πιο συγκεκριμένα στην Πάρο. Τελούσε θυσία προς τιμήν των Χαρίτων όταν του έφεραν τα άσχημα νέα. Δεν διέκοψε τη θυσία, δεν ήθελε να διακόψει την τελετή μιας θυσίας, Για να δείξει τη συντριβή και το πένθος του πέταξε το βαρύ στέμμα από το κεφάλι του και διέταξε να σταματήσουν οι αυλητρίδες να παίζουν μουσική. Από τότε καθιερώθηκε αυτό το είδος της θυσίας (χωρίς άνθη και μουσική). Σαν τέλειωσε η θυσία, ο Μίνως έστειλε ανθρώπους του στην Αθήνα.

Καθώς δεν μπορούσε να καταλάβει τι είχε συμβεί και για ποιο λόγο οι Αθηναίοι είχαν σκοτώσει το γιο του, άρχισε να γυρεύει εξηγήσεις. Αλλά τι εξηγήσεις να δοθούν; Να πουν πως σκότωσαν τον Ανδρόγεω από φθόνο για τη νίκη του στα Παναθήναια. Οργίστηκε ακόμη περισσότερο ο Μίνως και ζητούσε να πάρει εκδίκηση. Συγκέντρωσε στρατό και απέπλευσε για την Αττική.

ΣΤΗ ΣΙΦΝΟ

Ο στόλος του Μίνωα περνούσε από τα νησιά και σταματούσε σε πολλά λιμάνια ζητώντας τη συνδρομή των νησιωτών. Άλλοι, όπως οι κάτοικοι της Ανάφης και της Αστυπαλίας, δέχτηκαν να τον ακολουθήσουν, άλλοι αρνήθηκαν.

Στη Σίφνο ζούσε εκείνα τα χρόνια η πριγκίπισσα Άρνη. ο Μίνως φαίνεται πως τη γοήτευσε και επηρέασε τούς συμπατριώτες της να ακολουθήσουν τον Κρητικό βασιλιά. Άλλοι είπαν πως η πριγκίπισσα δωροδοκήθηκε. Ο Μίνως της έδωσε πολύ χρυσάφι και γι' αυτό υποστήριξε με πάθος τη συμμετοχή των Σιφνίων σ' αυτήν την εκστρατεία. Οι θεοί θύμωσαν μαζί της και την τιμώρησαν. Τη μεταμόρφωσαν σε πουλί. *Εἰς ὄρνιν ἢ φιλάργυρος μετεμορφώθη Ἄρνη... Ὀβίδιος, Μεταμορφ. 7,724, μῦθ. Α. Κάσδαγλη (αρίθμηση μῦθ.)*

Έβγαλε φτερά στους ώμους και άρχισε να πετά στους ουρανοίς. Αλλά και τότε δεν ξέχασε την αγάπη για το χρήμα και το χρυσάφι... Αν τύχει και δείτε κανένα πουλί να πετά προς κάποιο χρυσό ή λαμπερό αντικείμενο, να το ξέρετε, είναι η Άρνη, η πριγκίπισσα της Σίφνου.

Οι θεοί τη μεταμόρφωσαν σε κίτσα. Σ' όλες τις κίτσες αρέσει το χρυσάφι, αλλά και κάθε τι που λάμπει.

sa par là, après l'avoir repéré ils l'assassinèrent.

Une autre version prétend cependant que ce meurtre survint pour d'autres raisons. Le roi d'Athènes l'aurait organisé lui-même en collaboration avec son frère Nisos, roi de Mégare, qui voulait porter atteinte à Minos.

Pendant ce temps le roi légendaire de Crète se trouvait dans les Cyclades et plus précisément à Paros. Il accomplissait un sacrifice en l'honneur des Charites¹ quand on lui apporta la terrible nouvelle, Il n'interrompit pas le sacrifice car il ne voulait pas suspendre la cérémonie. Néanmoins, pour montrer son affliction et son deuil, il fit tomber la lourde couronne de sa tête et ordonna aux flûtistes de cesser de jouer de la musique. A partir de ce moment s'accomplit une parodie de sacrifice (sans fleurs ni musique). Tandis que s'achevait le sacrifice, Minos envoya des hommes à Athènes.

Comme il ne pouvait pas comprendre ce qui s'était produit et pour quelle raison les athéniens avaient tué son fils, il commença à demander des explications. Mais quelles explications pouvaient-ils donner ? Dire qu'ils avaient assassiné Androgée à cause de sa victoire aux Panathénées. La colère de Minos fut déçuplée et il décida de se venger. Il rassembla une armée et fit voile vers l'Attique.

A SIPHNOS

La flotte de Minos fit voile par les îles et s'arrêta dans de nombreux ports pour demander l'aide des insulaires. Les uns comme les habitants d'Anafi et d'Astypalia acceptèrent de le suivre, d'autres refusèrent.

A Siphnos, vivait à cette époque la princesse Arnè. En apparence, Minos parut la séduire et elle convainquit ses compatriotes de suivre le roi de Crète. D'autres disent cependant que la princesse fut corrompue. Minos lui offrit une grande quantité d'or et c'est pour cette raison qu'elle soutint avec passion la participation

de Siphnos à cette expédition.

Mais l'ire des dieux s'abattit sur elle et ils prirent le parti de la châtier; Ils la transformèrent en oiseau :

En oiseau fut métamorphosée Arnè, éternellement éprise de richesses", Ovide, Les Métamorphoses, 7,724.²

De ses épaules surgirent des ailes et elle prit son envol dans les cieux. Mais, même à cet instant, elle n'oublia pas sa passion pour les richesses et pour l'or.

Si, par hasard, vous voyez un oiseau dérober un objet en or ou qui brille, que vous le sachiez, c'est Arnè la princesse de Siphnos.

Les dieux la transformèrent en pie. Toutes les pies sont attirées par l'or et également par tout ce qui brille.

¹ Les Charites, filles de Zeus et Eurynomé, sont Aglaé Euphrosyne et Thalie; elles ont séjourné sur l'Olympe auprès d'Apollon et des Muses. D'abord déesses de la végétation, puis de la beauté, du génie et de la gloire.

² texte original en latin: "[Arne]... Mutata est in avem, quae nunc quoque diligit aurum", Publius Ovidius Naso, 7,467.

Traduction **Claire Chazeau**



Poèmes à la crétoise: Les mantinades.

La mandina-da est, la plupart du temps, un poème de deux vers (distique) qui riment et qui ont généralement pour thème l'amour. Le sens des Mantinadès est



Fête de village propice aux mantinades

parfois difficile à appréhender car elles fourmillent d'allégories et de connotations ésotériques. Souvent accompagnées de lyra et de luth, parfois de violon et de guitare, elles sont improvisées sur le champ et les chanteurs sont appelés Rimadoris . Lors des fêtes du Raki dont nous avons déjà parlé ou tout simplement lors des fêtes de village les crétois font assaut de Mantinadès toute la soirée, jusqu'à l'aube.

Ce sont ces distiques ces poèmes typiquement crétois que nous allons vous faire découvrir.

Tout d'abord deux Mantinadès crétois puis un autre poème bilingue composé avec talent par l'une de nos adhérentes souvent primée au concours de poésie du salon du Hurepoix.

Bulletin de l'Association CRETE : terre de rencontres

4^{ème} trimestre 1998

N° 1

Dans le numéro 1 du bulletin de l'association en 1998 Nikos Kastrinos, ami et membre de l'association en parlait ainsi dans la première interview publiée dans cette revue:

Quelle est la différence entre le Rizitiko et les mantinadès?

Nikos Kastrinos: Le Rizitiko est avant tout l'expression du malheur et de la joie des gens, de l'âme profonde crétoise, à travers les épreuves (occupation, tragédies). La région de Sfakia et tout l'ouest de la Crète a conservé de tous temps, et malgré l'adversité, ses traditions et l'âme de la Crète... Les Mantinadès c'est autre chose, c'est une expression optimiste, on parle d'amour, du chagrin d'amour et le crétois est toujours amoureux.

Que peut-on dire des rythmes?

Nikos Kastrinos: Chaque région a sa façon de jouer les Mantinades. A l'ouest, c'est dynamique, plus dur; à l'est c'est plus mélodieux, sans doute parce qu'il y a plus de joueurs de violon à Héraklion et dans le Lassithi.



Κρήτη μου, όμορφο νησί του παραδείσου,
φιλοξενείς οποιόν σε δει με όλη την ψυχή σου.
Crète, belle île, île paradisiaque,
tous ceux que tu vois, tu les accueilles de toute ton âme.

Όπου κι' αν πάω κουβαλώ χώμα του ψηλορίτη,
να το σκορπίζω, να γένη όλος ο κόσμος ΚΡΗΤΗ.
Οù que j'aïlle, je transporte la terre du Psiloriti,
pour l'éparpiller, afin que le monde entier devienne CRETE

Παραλία Χιόνα. Η ψαροταβέρνα στην Χιόνα.

Η γιαγιά της Κακαβιάς ταβέρνας
Αυτή είναι μια ταβέρνα
Που την λένε Κακαβιά
Γιατί η γιαγιά
Και την οικογένεια
Κάνουν την σούπα
Με πολύ φρέσκα ψάρια
Είναι θαύμα!
Η γιαγιά είναι 69 χρονών
Μένει στην Αγκαθιά
Το χωρίο κοντά στην παραλία
Δουλεύει εδώ από τότε 50 χρονιά
Και ποτέ δεν είναι κλειστή η ταβέρνα

La plage de Chiona. La taverne de Poisson de Chiona.

La grand-mère de la taverne Kakavia
C'est une taverne
Qui s'appelle Kakavia
Parce que la grand-mère
Et sa famille
Font cette soupe
Avec beaucoup de poissons frais
C'est délicieux!
La grand-mère a 69 ans
Elle habite à Agathia
Le village près de la plage
Elle travaille ici de puis 50 années
Et jamais la taverne n'est fermée

Kakavia : soupe de poissons.

BREVES DE CRETE.

Mourniès, maison natale de Vénizelos.



La maison natale d'Eleftherios Venizelos se situe à Mourniès à moins de 10 km de Chania au sud-ouest. Cette demeure crétoise, parfaitement restaurée, retrace à travers des objets personnels et des photographies d'époque la jeunesse et une partie de la vie mouvementée de cet homme politique important qui a marqué l'histoire de la Grèce.

Le bâtiment est très souvent fermé; si vous souhaitez le visiter, demandez la clef à la mairie dont les bureaux sont mitoyens.

Tel de la mairie de Mourniès:

0030 28213 438 00 ; 0030 28213 438 05.



Chania, maison de Vénizelos.



Un tremblement de terre de magnitude 6 sur l'échelle de Richter a été ressenti en Crète début avril. L'épicentre se situait à environ 130 km au nord d'Héraklion. La maison d'Eleftherios Venizelos située rue Eleftheriou Venizelou dans le quartier de Halepa a souffert de ce séisme. Des lézardes sont apparues dans la structure de l'habitation et un morceau de crépi du mur du bureau qui faisait aussi office de chambre de repos est tombé. Des travaux de consolidation doivent être entrepris par la fondation dont le siège est situé à proximité.



Un bâtiment spécial a été construit dans l'enceinte du jardin pour exposer la voiture qu'occupait Vénizelos au cours de l'attentat dont il a été victime et duquel il est sorti indemne, ainsi qu'un modèle "Packard" identique offert par les grecs d'Amérique.

National Research Foundation "Eleftherios K. Venizelos"

Elena Venizelou Square, Chalepa, Chania, Post Code: 73133

Tel: 0030 28210 56008, 51555-6, 54011, fax: 28210 56009

heures d'ouverture: 08:30 - 16:00

Site de la fondation.: En grec: <http://www.venizelos-foundation.gr/> . En anglais: <http://venizelos-foundation.gr/en>

E-mail: info@venizelos-foundation.gr

<http://venizelos-foundation.gr/images/content/10xronia-light.pdf>: Pour lire le livre édité pour le dixième anniversaire de la fondation



Arkadi, monastère.



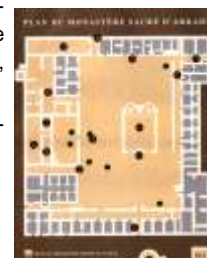
Fondé au début du XIIIème siècle par un moine nommé Arkadios, le monastère d'Arkadi est l'un des plus importants de Crète. Les travaux de rénovation de l'ensemble du site sont terminés. On fournit à l'entrée un document pour le visiteur, en grec, anglais, français.....

Chaque lieu caractéristique du monastère est repéré sur le plan et des renseignements sur son utilisation ou son rôle sont donnés à côté de sa photographie.

Tel: 0030 28310 83135; 83116; 83136.

Site : <http://www.arkadimonastery.gr/>

E-mail: atkadi@otenet.gr



LA SALLE A MANGER HISTORIQUE - LE MESE
Là où les moines se marriaient au début de cet lieu de martyre après le massacre de 36 jeunes par les Turques. Temporairement abrite le musée du Monastère qui accueille des objets précieux provenant de l'époque de son installation jusqu'à la fin du 20ème siècle.



LA PORTE OUEST (CLAUSTRA)
Construite en 1870 après J.C. pour remplacer celle de 1603 après J.C., elle a été détruite km de l'attaqe Turque en 1896.

Héraklion, musée archéologique.



Le nouveau musée d'Héraklion n'est toujours pas ouvert. Suivant les sources la date d'ouverture oscille entre 2012 et 2015. Selon les dernières informations la rénovation du bâtiment est terminée, les agents responsables de la mise en place des œuvres sont officiellement nommés mais pour l'instant seules les deux petites salles annexes à proximité de l'ancien musée continuent à être accessibles aux visiteurs. Depuis 2008, dans ces deux salles, seules les pièces principales, les découvertes les plus caractéristiques sur les différents sites de Crète, sont exposées par périodes historiques avec des panneaux explicatifs en grec et en anglais. Avantage de ce dispositif, les visites sont très souvent confidentielles car les guides ne conseillent pas aux grands groupes de s'y rendre, compte tenu de la taille des lieux.



Myrtia, musée Kazantzaki.



Beaucoup de visiteurs en Crète se sont rendus au musée dédié à Nikos Kazantzaki situé à Myrtia, à une dizaine de kilomètres au sud d'Héraklion. Le petit espace datant de 1983, situé sur la place du village a été remplacé, depuis le 3 juillet 2010, date de son inauguration, par un bâtiment fonctionnel sur deux étages dont l'aménagement intérieur moderne permet la présentation de nombreux documents

manuscrits originaux, de documents vidéo de l'époque retraçant la vie et l'œuvre de cet écrivain emblématique crétois. Comme par le passé, un diaporama d'une vingtaine de minutes permet de découvrir l'homme dans son contexte historique. La ville de Myrtia dispose ainsi d'un bel outil pour la promotion de la culture crétoise.



Une présentation moderne évoquant le grand voyageur qu'était Kazantzaki

Un seul reproche, bien que Kazantzakis ait séjourné souvent en France, les panneaux commentant les expositions ne sont pas traduits en français.

"La lignée de mon père écrit Kazantzakis dans la lettre au Greco, "descend d'un village appelé Varvuri". C'est dans ce village, aujourd'hui Myrtia, à quinze kilomètres d'Héraklion, que se trouve le Musée Nikos, Kazantzakis, l'un des premiers musées consacré à un homme de lettres.

Le musée doit son existence à la vision et aux efforts inlassables de son fondateur, le scénographe Yorgos ANÉMOYANNIS : c'est lui qui a résolu la question du bâtiment et constitué les premières collections du fonds, grâce à sa précieuse collaboration avec Eléni Kazantzaki et une multitude de donateurs particuliers.

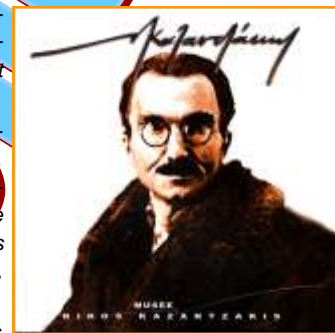
Le Musée a été inauguré le 27 juin 1983 par Mélima MERCOURI, alors ministre de la Culture. Depuis, il reçoit chaque jour des dizaines de visiteurs venus de Grèce et de l'étranger, qui ont ainsi l'occasion de se familiariser avec la personnalité de Kazantzakis. Et cela, à travers sa correspondance et ses journaux intimes, ses objets personnels et ses souvenirs de voyages, des photographies peu connues, des maquettes de décors et des costumes provenant des représentations de ses pièces de théâtre, des archives audio-visuelles rares, ainsi que des œuvres d'art inspirées par son univers littéraire.

En 2008, le Musée a été réaménagé de fond en comble, pour présenter ses collections sous une forme entièrement nouvelle. L'ensemble des travaux porte le sceau des architectes Yorgos PSOMADAKIS et Maria MARINOÛ qui ont conçu les plans de l'exposition permanente, de l'écrivain, Dimitris KALOKYRIS qui en a assuré la responsabilité artistique, et du Dr Litsa HATZOPOULOU, qui en a rédigé et édité les textes.

À l'intérieur d'un espace où alternent l'ombre et la lumière, les objets exposés sont présentés dans une optique et une esthétique modernes qui révèlent le caractère intemporel et universel de la pensée de Kazantzakis, offrant de la sorte aux visiteurs un voyage, fascinant dans sa vie, ses mots et sa philosophie."

Source: extrait du document mis à la disposition des visiteurs à l'accueil du musée.

<http://www.kazantzakis-museum.gr/>: Le site internet où vous pouvez retrouver l'ensemble de l'exposition du musée, les textes et les commentaires en grec, français, allemand et anglais.



La Crète sur les ondes. Cavo Sidero fini!

Le 5 mai France culture a consacré une journée entière à la Grèce. La Crète a été évoquée deux fois dans le cadre de l'émission d'Irène Omélianenko "sur les docks" programmée du lundi au vendredi de 17h à 17h55. Sous forme de documentaires sonores Alexandre Héraud et Diphy Mariani ont proposé d'abord le 4 mai un abécédaire ayant pour but de faire définir l'identité crétoise par des personnalités crétoises francophones rencontrées en Crète.

Le 5 mai, sous la conduite de Denise, que beaucoup d'adhérents connaissent pour avoir séjourné à l'Odysée à Agia Fotia, près de Sitia, Alexandre Héraud a rencontré le Père Philotheos, higoumène du monastère de Toplou, Manolis Tsantakis, photographe, écologiste à Palekastro, opposant au projet, que beaucoup d'adhérents connaissent aussi par l'intermédiaire de ses photographies qui sont régulièrement exposées par l'association, Christopher Egleton, président de Minoan Group, Georges Stylianiakis, avocat. Ces différents témoignages croisés permettaient à chacun des intervenants d'expliquer ses arguments sur le projet de Cavo Sidero à l'extrémité de l'île, suite à son annulation par le conseil d'état grec.

Espérons que cette décision, qui devrait normalement sceller définitivement l'arrêt du projet, ne soit pas contournée par un tour de passe-passe permettant au projet de ressurgir un peu plus tard. Il est à noter que sur le site de Minoan group toutes les pages concernant le projet de Cavo Sidero ont disparu, c'est déjà un début!

Pour mémoire rappelons l'édito de G. Labonne dans le n°30 de Γεια σός: "l'exemple du Cap Sidero livré aux spéculateurs à l'extrême est de l'île, se traduit, d'après les avants projets présentés, par des investissements énormes, des installations pharaoniques sans pour autant de garanties de retombées économiques pour les populations locales, le tout au détriment des équilibres écologiques, du respect de la nature, de la qualité de vie des habitants."

Suite à l'émission de France culture, voici aussi à titre d'exemple la réaction d'un habitué de la région de Palekastro qui résume peut être le sentiment de beaucoup: "je suis impressionné par la capacité de Minoan group à se donner l'image du pot de terre victime de puissants écologistes irresponsables. Ils réussissent à se présenter comme plus blancs que neige et plus verts que les défenseurs de l'environnement, soucieux de façon presque désintéressée de l'intérêt du pauvre et malheureux paysan local. Je choisirai d'en rire compte tenu de la tournure que semble prendre l'affaire, même si l'envie d'envoyer quelques claques se fait sentir."

ACTIVITES DE L'ASSOCIATION.

Conférence de l'association. "La découverte de la Crète d'hier et d'aujourd'hui "

Terre d'histoire, patrie de Zeus et du Minotaure, enjeu de multiples invasions à travers les siècles, parcourue d'oliviers et de plantes endémiques, haut lieu d'un tourisme protéiforme, paysages tourmentés et grandioses, plages secrètes et idylliques, gastronomie bienfaitrice unanimement reconnue, hospitalité légendaire encore d'actualité..... La Crète ne vous laisse jamais indifférent.

Dans le cadre de la semaine bleue organisé par la municipalité de Sainte Geneviève des Bois, à l'initiative du Conseil des sages, l'association « **Crète terre de rencontres** » met l'expérience de ses adhérents au service de:

« La découverte de la Crète d'hier et d'aujourd'hui »

à travers les thèmes suivants :

Tourisme, histoire, géographie, faune et flore, économie culture et traditions, gastronomie, coups de cœur de l'association.

mardi 25 octobre 2011

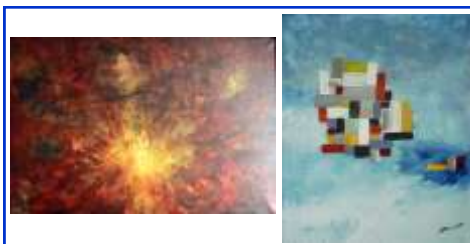
salle du miroir 14h

Sainte Geneviève des bois.

Nos adhérentes ont du talent!

Le S.A.H Salon des Artistes du Hurepoix avait récompensé en

2009 Georges et Kosta Kounalis pour leur exposition de tableaux. Cette année le salon accueille deux de nos adhérentes Nicole Amiot avec deux tableaux et Françoise Gekiere, véritable Poulidor qui truste les seconds prix de poésie depuis plusieurs années. Françoise puise entre autres son inspiration en Crète qu'elle connaît depuis des années. Certains de ses textes ont été publiés dans Γεια σας: Ode à la Crète dans le n°29 ; La fête du Raki dans le n°30. Un autre de ses poèmes est à découvrir page 9.



Le salon des saveurs et du tourisme 2011



Vous êtes ici



"Ah! Vous êtes là cette année!, on ne vous trouvait pas au même emplacement que les années précédentes, alors on était inquiet" C'est par ces mots souvent entendus que l'on a pu sentir que le stand crétois était quasiment devenu incontournable au salon des saveurs et du tourisme. Le changement du positionnement du stand dans l'immense chapiteau du site de l'Attoque avait perturbé les habitués!

Le dernier weekend de mars est depuis 2006 une date incontournable sur l'agenda de l'association. Elle se mobilise pour permettre aux producteurs crétois de venir dans le nord de la France, à Aulnoye Aymeries, présenter leurs produits et à ses adhérents de faire partager à travers leurs expériences, leur amour de la plus grande île Grecque

Cette année encore les Aulnésiens et les gens du Nord ont pu revoir Stelios Katsarakakis qui avait revêtu le costume traditionnel crétois pour promouvoir son huile d'olive ou pour la faire découvrir aux néophytes en la dégustant avec du paximadi, le fameux pain crétois. Il faut dire que depuis quelques années, grâce à Stelios, l'huile d'olive de Crète est rentrée dans les cuisines nordistes. Ils ont aussi retrouvé Nikos Miliarakis qui les a guidés dans la dégustation

des vins blancs, rosés et rouges de la cave Minos à Peza qui, eux aussi, petit à petit, prennent place sur les tables françaises. Enfin ils ont pu découvrir un nouveau venu, Vangelis Verikokidis avec ses herbes aromatiques, ses thés et ses infusions cultivées dans le sud de la Crète à Tsoutsouros. Espérons pour lui que cette première prise de contact qu'il a fort appréciée se renouvellera et rencontrera aussi du succès dans l'avenir

Tout au long de ce weekend, les visiteurs de salon ont pu se restaurer sur le stand de la Crète grâce aux préparations de Ioannis Moustakas, propriétaire du restaurant le Mykonos à Valenciennes, tout ceci arrosé généreusement de vin crétois, de raki ou de rakomelo (raki au miel).

De nombreux contacts ont été comme les années précédentes pris par les touristes potentiels qui aspirent à découvrir ou à approfondir leurs connaissances de l'île sous une forme de tourisme éloignée des grands circuits traditionnels des tours opérateurs. Les conseils des adhérents leur sont alors d'une aide efficace et appréciée.

Comme l'année précédente, la municipalité d'Aulnoye a accueilli l'ensemble de l'équipe pour participer aux festivités d'après match de l'équipe féminine locale qui, cette année, bataille pour la division supérieure.

L'ambiance toujours très chaleureuse de cet événement a été cette année encore renforcée par le voisinage de nos amis polonais et la proximité immédiate du stand champenois qui nous confirme que le champagne, spécificité



Les différentes parties du stand, les herbes aromatiques et infusions, les vins, l'huile d'olive et la partie restauration

française par excellence est une boisson qui coule à flot, en toutes circonstances, et engendre sans aucun doute une bruyante joie de vivre.

Le dimanche soir, c'est au gîte de Locquignol, autour d'une table que les participants fatigués mais contents se sont retrouvés dans une ambiance inspirée de la convivialité crétoise.

Nous avons tout au long de ce weekend regretté l'absence pour raison de santé de Françoise, Raoul et Yanis, nous souhaitons vivement les retrouver en pleine forme dans les éditions à venir, de même que Chantal et Gérard qui

étaient contraints pour des raisons professionnelles en cette période d'élections.

Nous donnons donc rendez-vous pour le salon 2012!



La presse régionale le 27 mars

LA VOIX DU NORD
DIMANCHE 27 MARS 2011

Les Aulnésiens, tous accros au régime crétois, avec bonheur et gourmandise !

Les Aulnésiens les attendaient avec impatience pour retrouver leurs produits exceptionnels. Ils sont là avec un stock d'huile d'olive, de miel, d'herbes et de vins issus d'une terre mythique baignée de soleil. Stélios, Vangelis, Nikos, producteurs crétois, et leurs amis de l'association française « Crête, terre de rencontres » vont vous faire aimer cette belle île et, surtout, ses habitants à l'hospitalité légendaire.

Amenée dès l'origine du salon par Bernard Larzet, organisateur de l'événement et inconditionnel de l'île, l'association « Crête, terre de rencontres » a désormais ses habitudes et surtout ses habitués au Rendez-vous des saveurs et du tourisme en Avesnois. Rencontre avec le président de l'association Joël Chazeau.

La Voix du Nord : Quelle est l'objectif de votre association ?

Joël Chazeau : « Nous souhaitons promouvoir la Crête à travers sa culture et ses spécificités, dont bien sûr les produits de terroir. Il s'agit aussi de faire connaître aux gens d'ici l'hospitalité crétoise, la simplicité des relations qui se nouent là-bas. »

Participez-vous à de nombreux salons ?

« Non, nous ne venons qu'à Aulnoye-Aymeries ! Nous sommes une équipe de bénévoles (huit à Aulnoye) et une manifestation comme celle-ci est un investissement important en temps. Cela demande aussi une grosse logistique. Par exemple, nous avons fait Paris-Aulnoye avec 700 kg de marchandises dans notre camping-car ! »



Toute l'équipe de « Crête, terre des rencontres » et les producteurs crétois vous donneront envie de découvrir leur belle île grecque.

Quelles sont les demandes des visiteurs qui s'arrêtent sur votre stand ?

« D'année en année, les gens reviennent nous voir pour l'huile d'olive, le vin. Le bouche-à-oreille fonctionne également très bien ! Nous dialoguons avec des personnes qui ont voyagé en Crête ; tous

gardent un très bon souvenir de leur vacances ! Pour ceux qui voudraient découvrir l'île, nous apportons des conseils et des renseignements sur les sites remarquables, des bonnes adresses de chambres d'hôtes et de tavernes. » ■ F. D.

► www.creteterrederencontres.info
Adresse : 34, rue des Mares Yvon,
91 700 Ste-Geneviève-des-Bois.
☎ 01 60 16 91 47.

VOS PREMIERS PAS EN GREC (5)

Claire Chazeau

Nous continuons à vous guider dans l'acquisition de bases de la langue grecque. Cette fois nous vous accompagnons au restaurant. En effet, si nombre de menus sont traduits en anglais et même en plusieurs langues dont le français, la traduction est parfois loin d'être fidèle et on n'est pas exempt de surprises en découvrant le plat dans son assiette ou la boisson commandée. Voici donc quelques plats crétois et boissons dont la carte trahit fréquemment la teneur et la signification. Bien sûr cette liste est loin d'être exhaustive.

QUELQUES PLATS et BOISSONS REPANDUS.

GREC	TRADUCTION	PRONONCIATION
Τζατζίκι	Yaourt au concombre avec ail et aneth parfois menthe.	Tzatziki
Χωριάτικι	Salade grecque avec féta tomates concombres, olives, herbes ...	Choriatiçi
Ντάκος	Spécialité crétoise, pain recuit avec tomate râpée, huile d'olive et herbes.	Dakos
Τυροπίτα	Feuilleté au fromage frais (myzithra).	Tyropita
Σπανακόπιτα	Feuilleté au fromage et aux épinards.	Spanakopita
Χοχλοί	Escargots spécialité crétoise.	Chochli
Κοκορέτσι	Abats d'agneau cuits à la broche.	Kokoretsi
Παστίσιο	Plat de pâtes et de viande hachée agrégées avec de la béchamel comme la moussaka.	Pastisio
Στιφάδο	Préparation mijotée de différentes viandes: bœuf, lapin, veau...	Stifado
Παϊδάκια	Côtelettes d'agneau grillées.	Païdakia
μπριζόλα	Côtelettes de bœuf ou porc, il faut préciser.	Brizola
Σουβλάκι	Brochette de viande; elle peut être de grande taille ou petite (micro).	Souvlaki
Μπιφτέκι	Boulettes de viande hachée parfumées aux herbes et grillées.	Bifteki
Αθερίνα, μαρίδα	Petite friture; la 2ème est moins fine.	Atherina, marida
Χταπόδι	Poulpe ou pieuvre servie grillée ou froide en sauce vinaigrette.	Chtapodi
Γαλακτομπούρεκο	Gâteau, flanc au lait et au miel.	Galaktoboureko
Λουκουμάδες	Petits beignets au sirop de miel.	Loukoumades
Κρασί χύμα 1/2 κλ	Vin en vrac vendu au kg, non au litre.	Krassi chyma
Ρετσίνα	Vin plus ou moins résiné .	Retsina
Ελληνικός καφές, σκέτο, μέτριο, γλυκό	Café grec servi avec le marc; sans sucre, un peu ou très sucré.	Ellenikos kafes, sketo, metrio, glyko
Νεσκαφέ φραπέ	Café froid fait avec du nescafé différent du nescafé français, couleur chocolat.	Nescafe frapé
Ρακί, Τσικουδιά	Alcool de raisin souvent offert avec gentillesse en fin de repas.	Raki, Tsikoudia



Χωριάτικι



Χοχλοί



Λουκουμάδες



Παστίσιο



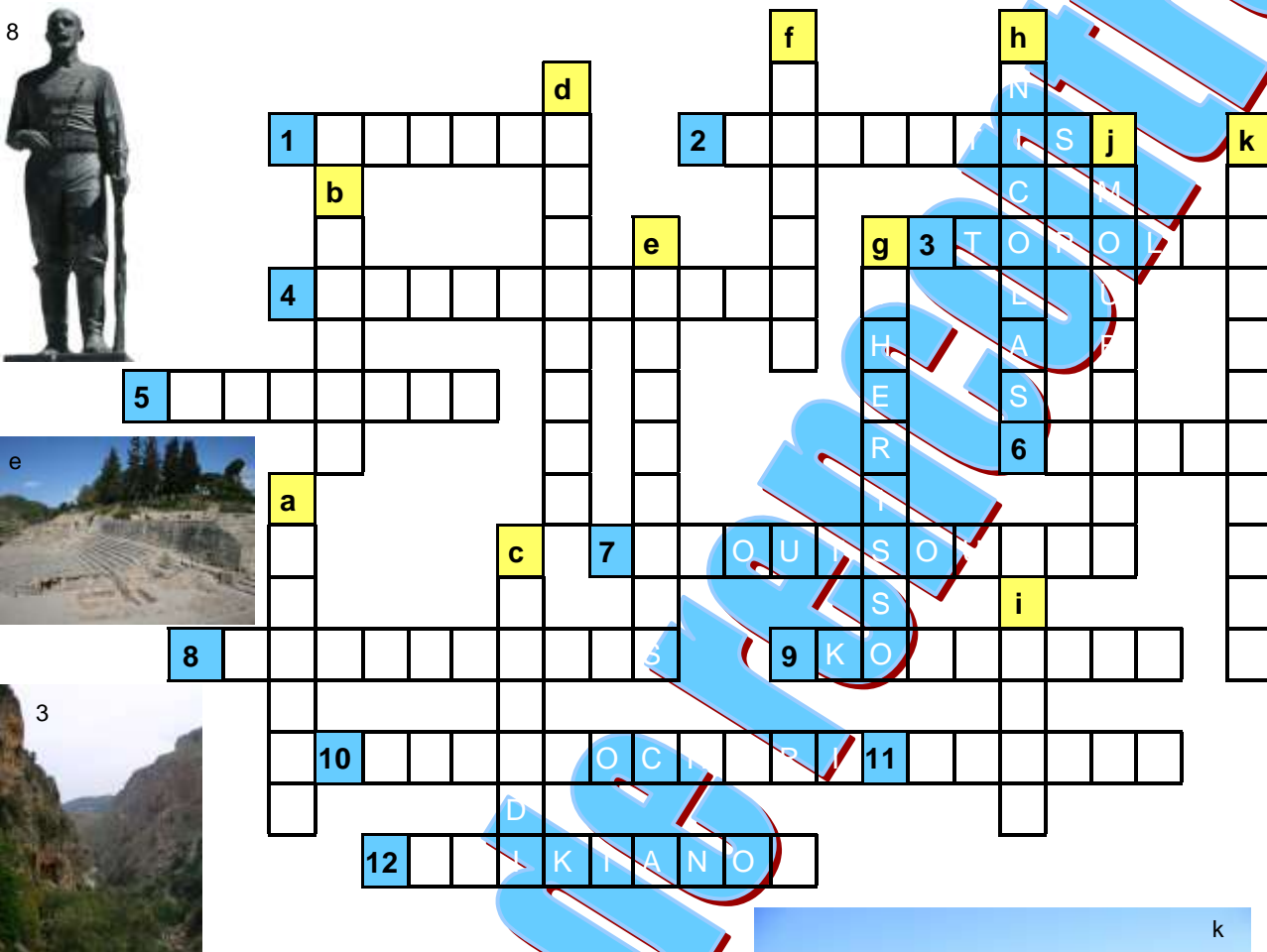
Κοκορέτσι



Αθερίνα

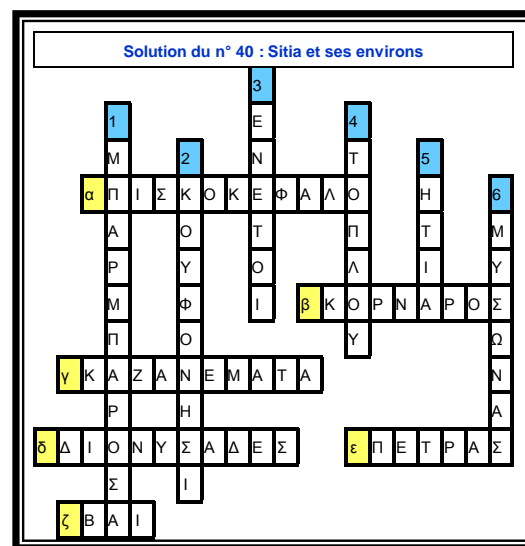
Jeu : Avez-vous bien suivi le voyage 2011?

Claire Chazeau



1. Résidence de Venizelos à Chania.
2. Prénom du fils de Venizelos enterré avec lui sur l'Akrotiri.
3. Gorges sur la route d'Elafonissi.
4. Ancienne cité romaine de Lappa.
5. Nom du site antique de Chania.
6. Roi légendaire de Crète qui a donné son nom à une cave à Peza.
7. Charmante ville au sud où nous avons reçu un accueil chaleureux.
8. Prénom du célèbre homme d'état qui a permis l'union avec la Grèce en 1913.
9. Nom des peintres qui nous ont reçus et accompagnés à Chania.
10. Village célèbre pour la confection de dentelles.
11. et i en 2 morceaux nom d'une villa royale au sud.
12. Un des trois villages de la région des orangers: portochalochoria.

- a. Village sur les hauteurs de Chania.
- b. Charmant village traditionnel de l'Apokoronas.
- c. Monastère où fut commis un terrible massacre.
- d. Lieu de sépulture du n° 8.
- e. Célèbre palais minoen sur la côte sud.
- f. Sainte qui donna son nom à la grotte sur la route d'Elafonissi.
- g. Lieu d'où partit la révolution crétoise.
- h. Nom du saint qui caractérise l'église de Souda décorée par les peintres du 9.
- i. Premier des deux morceaux de la villa royale au sud.
- j. Ville de naissance du 8.
- k. Plage et site célèbres à l'extrême nord ouest de la Crète.





Les
bonnes
adresses
en
France.

A voir et à savoir.

Comme tous les étés la municipalité d'Héraklion organise son festival (dances, concerts, spectacles ...) en plein air au théâtre Nikos-Kazantzakis ou au théâtre Manos-Hatzidakis.

Renseignements et programmation à l'office du tourisme.1, rue Xanthoulidou, face au Musée archéologique.

Ouverture en été:

du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30
le samedi de 8h30 à 14h30

Lire " Γεια σας":

- Pour favoriser les échanges culturels et amicaux

- Pour découvrir et approfondir les connaissances de la civilisation,, de la langue et des traditions crétoises.

Les bonnes adresses en Crète.



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
espèces

Libellé à l'ordre de " Crète : terre de rencontres "

Adresser à : Crète : terre de rencontres — 34, Rue des Mares Yvon—91700 Ste Geneviève des Bois Tel: 01 60 16 91 47

Si vous désirez conserver l'intégrité de votre journal, vous pouvez retrouver ce bulletin d'adhésion sur le site Internet de l'association: www.creteterrederencontres.info