



www.creteterrederencontres.info  
34, rue des Mares Yvon  
91700 Ste Geneviève des Bois  
Tél: 01 60 16 91 47  
mail: association@creteterrederencontres.info

**Directeur de la publication :**  
Claire CHAZEAU

**Comité de rédaction :**

N. AMIOT  
N. BOURRIER  
J.P BOURRIER  
C. CHAZEAU  
J. CHAZEAU  
C. DAVID  
R. GEKIERE  
C. LEBLANC  
S. LEBLANC

**Maquette :**

J. CHAZEAU  
C. DAVID

**Conception site internet :**

Ch. CHAZEAU

### SOMMAIRE

•Edito. Un souffle de printemps	p.1
•Zeus le crétois	p.3
•Une approche du travail de l'argile en Crète, tradition ancestrale	p.7
•Réthymnon et son port.	p.10
•L'olivier monumental de Kavousi	p.12
•Les activités de l'association	p.13
•Premiers pas en grec (6)	p.15
•Le lien rouge	p.16

### Un souffle de printemps.

C'est déjà le mois de mars! Chaque printemps, depuis 2006, l'association est sur le pied de guerre pour préparer cet évènement, souvent le plus important de l'année, le rendez-vous des saveurs et du tourisme d'Aulnoye-Aymeries, manifestation annuelle du dernier week-end de mars.

Cette quinzième édition revêtira un caractère particulier puisque le dimanche 30 mars sera marqué par un évènement démocratique important de la vie politique française, le deuxième tour des élections municipales couplées pour la première fois avec l'élection des conseillers communautaires siégeant dans les établissements publics de coopération intercommunale ( métropole, communauté d'agglomération ou de communes,...).

Les Aulnésiens auront donc un dimanche chargé, à moins qu'ils ne se simplifient la tâche en élisant leur conseil municipal dès le dimanche 23, au premier tour, respectant ainsi la tradition instaurée au cours des précédents scrutins. Si un second tour s'avère nécessaire, espérons que la concomitance de ces évènements permettra tout de même aux producteurs crétois et aux autres participants de présenter leurs produits dans la convivialité, la bonne humeur et l'esprit festif qui avaient séduit tous les visiteurs au cours des éditions précédentes.

Et la Crète dans tout ça me direz-vous?

La Crète comme la Grèce tente encore de panser les plaies de la situation économique qu'elle a connue ces dernières années. L'image de marque de la Grèce semble malgré tout sur le bon chemin, elle assure pour la cinquième fois la présidence tournante de l'union européenne du 1er janvier au 1er juillet 2014 et les indicateurs économiques de 2012 sont meilleurs. Il serait regrettable que les autorités grecques ne profitent pas de cette opportunité pour rompre avec les politiques d'austérité qui ont profondément affecté les habitants, ébranlé leur confiance, dégradé fortement la cohésion sociale et livré le territoire de la Crète aux capitaux pour exploiter les richesses énergétiques et touristiques de l'île.

De leur côté les crétois cherchent des solu-

### Mia ανοιξιάτικη πνοή

Είναι κιόλας Μάρτης! Από το 2006, κάθε άνοιξη, ο σύλλογος βρίσκεται σε εμπόλεμη κατάσταση, για να προετοιμάσει αυτό το γεγονός συχνά το σημαντικότερο της χρονιάς, την συνάντηση των γεύσεων και του τουρισμού στο Aulnoye-Aymeries , ετήσια εκδήλωση που λαμβάνει χώρα το τελευταίο σαββατοκύριακο του Μάρτη.

Αυτή η 15η έκδοση θα έχει έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα, εφ' όσον γι ' αυτή την Κυριακή , 30 Μαρτίου, έχει οριστεί ένα σημαντικό δημοκρατικό γεγονός της πολιτικής ζωής της Γαλλίας , ο δεύτερος γύρος των δημοτικών εκλογών, που για πρώτη φορά συμπίπτει με την εκλογή των κοινοτικών συμβούλων εδρευόντων στις δημοσίες υπηρεσίες της διακοινοτικής συνεργασίας (μητρόπολη, κοινότητα των κοινοτήτων...)

Για τους κατοίκους του Aulnoye-Aymeries , η Κυριακή θα είναι φορτωμένη, εκτός αν, απλουστεύοντας, εκλέξουν το δημοτικό τους συμβούλιο, την Κυριακή 23 Μαρτίου, στον πρώτο γύρο, συνεχίζοντας έτσι την παράδοση των προηγούμενων ψηφοφοριών. Αν ένας δεύτερος γύρος είναι απαραίτητος, ας ελπίσουμε ότι τα ταυτόχρονα αυτά γεγονότα δεν θα εμποδίσουν τους Κρήτες παραγωγούς καθώς και τους άλλους συμμετέχοντες να παρουσιάσουν τα προϊόντα τους μέσα σε μια φιλική εορταστική ατμόσφαιρα καλής διάθεσης, που τόσο ειλκυσαν τους επισκέπτες των προηγούμενων εκδηλώσεων.

Και η Κρήτη μέσα σε όλα αυτά;

Η Κρήτη όπως και όλη η Ελλάδα προσπαθεί να επουλώσει τις πληγές της οικονομικής κρίσης των τελευταίων χρόνων. Η επίσημη ωστόσο εικόνα της Ελλάδας φαίνεται να είναι σε καλό δρόμο, εφόσον με την σειρά της ανέλαβε την προεδρεία της Ευρωπαϊκής Ένωσης από την 1η Ιανουαρίου μέχρι την 1η Ιουλίου 2014 και οι οικονομικοί δείκτες του 2012 είναι καλύτεροι. Θα ήταν κρίμα να μην επωφεληθούν οι ελληνικές Αρχές αυτής της κατάλληλης ευκαιρίας για να εγκαταλείψουν την πολιτική της αυστηρότητας, που έχει τόσο βαθεία αποσταθεροποιήσει τους κατοίκους, κλονίσει την εμπιστοσύνη τους, φθείρει τον κοινωνικό ιστό και παραδώσει το κρητικό έδαφος στο κεφάλαιο προκειμένου να εκμεταλλευτεί τον ενεργειακό και τον τουριστικό πλούτο του νησιού.

Από την πλευρά τους οι Κρητικοί ψάχνουν

tions. Sous l'impulsion de Nicolas Miliarakis, président de l'association des vins de Crète, les viticulteurs crétois désireux de faire connaître les spécificités de leurs produits étaient présents pour le salon international Vinisud, fin février, à Montpellier. Espérons qu'aboutiront les contacts prometteurs qui ont été pris, notamment sur les marchés asiatiques, permettant aux producteurs de l'île de trouver de nouveaux débouchés intéressants.

Pour l'association, l'assemblée générale s'est tenue fin 2013, permettant de faire le bilan des réalisations et de lancer quelques idées sur les projets. Vous trouverez dans ce numéro 49 un compte rendu de cet événement pour que chaque adhérent puisse se faire une idée de la vie de «Crète terre de rencontres». Chacun pourra, comme cela a toujours été le cas, émettre ses critiques sur certaines réalisations ou ses suggestions sur des initiatives qui n'ont pas encore vu le jour. Vous trouverez aussi dans ce premier Γεια σας de l'année un texte bilingue sur la mythologie crétoise, un article sur la poterie crétoise, une description de Rethymnon et de son port, une présentation de l'olivier monumental de Kavousi, une reprise de l'initiation au grec qui avait été momentanément interrompue, etc...

Pendant ce temps, en Crète, on prépare la saison touristique. Les réservations précoces, les mises en ligne des tarifs des charters à des dates très avancées comparativement aux autres années, la mise en vente anticipée des billets de ferry pour la Grèce et les îles constituent des signes de bon augure pour la période estivale.

Souhaitons aux crétois et aux grecs que la manne touristique vienne renflouer leur économie et les aider à retrouver un peu de prospérité dans un contexte international en proie à de constants soubresauts.

Joël Chazeau.

λύσεις. Με την παρόθηση του Νικόλα Μιλιαράκη, προέδρου του οινολογικού συλλόγου Κρήτης, οι Κρήτες αμπελουργοί που επιθυμούν να κάνουν γνωστή την ιδιαιτερότητα των προϊόντων τους, παρευρέθησαν στο διεθνές σαλόνι Vinisud στο Montpellier. Ας ελπίσουμε ότι αυτές οι ανταλλαγές και οι επαφές που συνήφθησαν κάπου θα καταλήξουν, κυρίως προς τις ασιατικές αγορές και θα δώσουν την δυνατότητα στους Κρήτες παραγωγούς να βρουν καινούργιες διεξόδους.

Όσο για τον σύλλογό μας, η γενική συνέλευση που έλαβε χώρα τέλος του 2013 μας επέτρεψε να κάνουμε τον απολογισμό των δραστηριοτήτων και να βρεθούν μερικές ιδέες για το μελλοντικό πρόγραμμα. Θα βρείτε σ' αυτό το τεύχος, το 49, έναν απολογισμό αυτού του γεγονότος, ώστε ο κάθε συνδρομητής να μπορεί, όπως γινόταν πάντα, να εκφέρει την κριτική του άποψη ως προς ορισμένες δραστηριότητες ή προτάσεις σε σχέση με θέματα που δεν είδαν ακόμη το φως της ημέρας. Θα βρείτε επίσης σ' αυτό το πρώτο "Γεια σας" της χρονιάς ένα δίγλωσσο κείμενο με θέμα την κρητική μυθολογία, ένα άρθρο για την κρητική αγγειοπλαστική, μία περιγραφή του Ρέθυμνου και του λιμανιού του, μια παρουσίαση της μνημειώδους ελιάς του Καβουσιού, την συνέχεια, μετά από μια μικρή διακοπή, της εισαγωγής στα ελληνικά κ.τ.λ....

Εν τω μεταξύ, ετοιμάζουμε την τουριστική περίοδο στην Κρήτη. Οι πρόωρες κρατήσεις, η ανακοίνωση των τιμών των τσάρτερ για ημερομηνίες πρόωρες σχετικά με άλλες χρονιές, η ήδη πώληση εισιτηρίων φέρυ-μπωτ για την ηπειρωτική Ελλάδα και τα νησιά αποτελούν ευνοϊκά σημάδια για την θερινή περίοδο.

Ας ευχηθούμε στους Κρήτες όπως και σε όλους τους άλλους Έλληνες το μάννα του τουρισμού να ενισχύσει την οικονομία τους και να τους βοηθήσει να ξαναβρούν κάποια ευημερία μέσα σε μια διεθνή κατάσταση υποκείμενη σε συνεχείς αναταραχές.

Δ Μ.



La petite plage de Souda à l'ouest de Plakias

Après avoir présenté certains des mythes les plus connus de Zeus et du plus célèbre de ses fils, Minos, il est intéressant de revenir sur tous les liens qui unissent étroitement le roi des dieux à l'île de Crète, ce qui la rend à ses yeux tout à fait inestimable. Grâce à Nikos Psilakis, au-delà du mythe, nous suivons avec intérêt l'analyse approfondie des liens qui unissaient Zeus et aussi son épouse Héra à la Crète, à travers les rites et les cultes anciens qui ont perduré fort longtemps à travers les âges.



## Ο Κρητικός Zeus

Nikos Psilakis

Η γέννηση του Δία στο κρητικό σπήλαιο δημιούργησε πλήθος ιερών χώρων και έδωσε την ευκαιρία και συνδεθούν με κορυφαίες στιγμές της θεογονίας διάφοροι τόποι του νησιού. Έδωσε ακόμη την ευκαιρία να δικαιολογηθεί η ύπαρξη σπουδαίων λατρευτικών κέντρων που λειτουργούσαν από τα μινωικά ακόμη χρόνια και ήταν αφιερωμένα στις θεότητες της μινωικής θρησκείας.

Στην Αμνισό, όπως βεβαιώθηκε από την ανασκαφική έρευνα, προουπήρχε μινωικό ιερό το οποίο αργότερα αφιερώθηκε στο Δία. Το ιερό απέκτησε μεγάλη φήμη στα ιστορικά χρόνια λόγω του ότι συνδέθηκε με την γέννηση του Δία στην Κρήτη. Δεν γνωρίζουμε σήμερα αν και σε παλαιότερες εποχές υπήρχε κάποια σύνδεση του ιερού με κάποιο άγνωστο σε μας μύθο.



Le nombril du monde à Delphes?

## Ο ομφαλός του Δία

Ο Δίας γεννήθηκε από την Ρέα στο περίφημο σπήλαιο της Κρήτης για να αποφύγει την πατρογονική κατάρα του πατέρα του, Κρόνου που έτρωγε τα παιδιά του. Άλλοι συγγραφείς, όμως, όπως ο Καλλίμαχος, τοποθέτουσαν τον τόπο γέννησης του Δία όχι στην Κρήτη αλλά στην Αρκαδία. Ο Καλλίμαχος ο Κυρηναίος (310-240 π.Χ.) παίρνει μια, ας πούμε, αντικριτική στάση, ενοχλημένος από τους Κρήτες που ήθελαν το Δία να έχει πεθάνει και έχει ενταφιαστεί στο νησί ένας αθάνατος, και μάλιστα ο κορυφαίος των αθάνατων. Ούτε και μπορούσε να κατανοήσει ότι στην Κρήτη διατηρήθηκε ως την όψιμη αρχαιότητα η ανάμνηση της θεότητας που γεννιόταν και πέθαινε κάθε χρόνο, μαζί με τον κύκλο της βλάστησης και αυτός ο βλαστικός θεός ταυτίστηκε με τον Κρηταγενή Δία. Γι' αυτό και ισχυρίζεται πως οι Κρήτες είναι ψεύτες :

Κρήτες αεί ψεύσται και γάρ τάφον, ὦ ἄνα, σεῖο

## Zeus le crétois.

Traduction Claire Chazeau

La naissance de Zeus dans une grotte de Crète fit apparaître une multitude de lieux sacrés et donna l'opportunité de relier différents endroits de l'île avec des moments cruciaux de l'histoire des dieux. Cela donna aussi l'occasion de justifier l'existence de grands centres de culte qui, dès l'époque minoenne, étaient également actifs et étaient dédiés aux divinités de la religion minoenne.

À Amnisos, comme cela a été confirmé par les fouilles, préexistait un sanctuaire minoen qui fut plus tard dédié à Zeus. Ce sanctuaire acquit une grande renommée aux temps historiques puisqu'il fut lié à la naissance de Zeus en Crète. Nous ignorons aujourd'hui s'il y avait également dans les temps anciens un lien quelconque de ce sanctuaire avec un mythe inconnu de nous.

## Le nombril de Zeus

Zeus fut enfanté par Rhéa dans la fameuse grotte de Crète pour échapper à la malédiction ancestrale de son père Kronos qui mangeait ses enfants. Cependant d'autres écrivains comme Callimaque placèrent le lieu de la naissance de Zeus non pas en Crète mais en Arcadie. Callimaque, le Cyrénéen (310-240 avant J.C.), prend, comme on dit, une position antagoniste, combattue par les crétois qui voulaient que Zeus soit mort et ait été enterré sur leur île. Le pieux Callimaque ne pouvait croire que fût mort et enseveli sur l'île un immortel et particulièrement le souverain de ces immortels. Il ne pouvait non plus comprendre qu'en Crète fût entretenu jusqu'à l'antiquité tardive le souvenir de la divinité qui chaque année naissait et mourait en suivant le cycle de la végétation et que ce même dieu de la germination fût assimilé au Zeus de naissance crétoise.

C'est pourquoi, il soutenait fermement que les crétois étaient des menteurs

*Κρήτες έτεκτίναντο σ'ού θάνας·έσσι γάρ άεί "*  
*Καλλίμαχος Υμνος εις Δία (8-9)*

Λέει λοιπόν ο Καλλίμαχος πως ο Δίας γεννήθηκε στην Αρκαδία και από κει μεταφέρθηκε στην Κρήτη για να προφυλαχτεί στο Ιδαίον Άντρον. Όταν οι νύμφες περνούσαν με το νεογέννητο βρέφος πάνω από την αρχαία πόλη Θεναί, έπεσε εκεί ο ομφάλιος λώρος του μικρού θεού. Εκεί σχηματίστηκε μια πεδιάδα που πήρε την ονομασία (ομφάλιον πεδίον) .

*" Εύτε Θενάς άπέλειπεν έπι Κνωσοΐο φέρουσα,Ζεϋ πάτερ, ή Νύμφη σε (Θεναί δ' έσαν έγγύθι Κνωσοΐο) τουτάκι τοι πέσε, δαΐμον. Απ' όμφαλός· ένθεν εκείνο Όμφάλιον μετέπειτα πέδον καλέουσι Κύδωνες..."*

*Καλλίμαχος Υμνος εις Δία(42-45)*

Η πόλη Θεναί βρισκόταν στην περιοχή της Αμνισού, εκεί υπήρχε και το "ιερόν του Δίος Θενάτα" σε ανάμνηση του ομφαλού του που έπεσε στην περιοχή.Υπήρχαν, βέβαια, κι άλλες εκδοχές που έλεγαν ότι ο Δίας είχε γεννηθεί σε κάποιο σπήλαιο της Δίκτης,το Δικταίον Άντρον ή σε κάποιο σπήλαιο της Λύκτου κι από κει μεταφέρθηκε στο Ιδαίον, Κατά τη μεταφορά έπεσε ο ομφάλιος λώρος κοντά στην Αμνισό...

Ο Διόδωρος ο Σικελιώτης λέει ότι ο ομφάλιος λώρος του Δία έπεσε κοντά στο ποταμό Τρίτωνα, δηλαδή δίπλα στο σημερινό χείμαρρο Καρτερό, ακριβώς εκεί που βρισκόταν το ιερό των Θενών. Συμπληρώνει, μάλιστα, ότι εκεί που έπεσε ο ομφάλιος του θεού ιδρύθηκε χωριό που ονομάστηκε Ομφαλός ενώ η παρακείμενη πεδιάδα πήρε το όνομα Ομφάλιον πεδίον:

*"...φερομένου μέν γάρ ύπο τών Κυρητών αύτου νηπίου φασίν άποπεσεΐν τόν όμφαλόν περι τόν ποταμόν τόν καλούμενον Τριτώνα και τό χωριόν τε τοϋτο καθιερωθέν άπο τοϋ τείε συμβάντος. Όμφαλον προαγορευθήναι κεί τό παρακείμενον πεδίον όμοίως Ομφαλίον."*

*Διόδωρος Σικελιώτης, Βιβλιοθήκη Ιστορική 5-70*

Στο ιερό υπήρχαν δυο ωραίοι αετοί που συμβόλιζαν την ισχύ του Δία αφού και ο αετός ήταν ιερό πτηνό του μεγάλου Θεού . Οι αετοί είχαν φιλοτεχνηθεί τον 7<sup>ο</sup> αιώνα π.Χ.

## Οι πρώτοι έρωτες στην Κρήτη

Ήταν φυσικό να ακούσει ο νέος θεός το πρώτο σκίτημα στην Κρήτη, στον τόπο που τον γέννησε, λέγανε οι αρχαίοι πως η καρδιά του Δία χτύπησε για πρώτη φορά στο νησί, για χάρη μιας ωραίας ηρωίδας που την έλεγαν Κρήτη, Αυτή η Κρήτη έδωσε το όνομα

*"Les crétois mentent toujours"*

*Les Crétois osèrent bien, dieu souverain, élever un tombeau, à toi qui n'as pu mourir, car tu es immortel. "*

*Callimaque Hymne à Zeus, 8-9*

Donc Callimaque dit que Zeus est né en Arcadie et que de là on le transporta en Crète pour le mettre à l'abri dans la grotte du mont Ida. Quand les nymphes passèrent avec le nouveau-né au-dessus de l'ancienne cité de «Thènes »le cordon ombilical du petit dieu tomba là. A cet endroit se forma une plaine qui prit le nom de « plaine omphalienne (ombilicale) ».

*" En quittant Thènes pour se rendre à Knossos (Thènes était voisine de Knossos) la nymphe te portait, Zeus, ô père, et alors de ton corps, dieu, le cordon ombilical tomba. C'est pourquoi plus tard les Kydoniens nommèrent cette plaine Omphalienne ".*  
*Callimaque Hymne à Zeus 42/45*

La ville de Thènes se trouvait dans la région d'Amnisos ainsi que le sanctuaire de Zeus Thénata en souvenir de la chute de son nombril sur cette région. Il y avait aussi assurément d'autres versions qui prétendaient que Zeus était né dans une grotte du mont Diktè, la grotte « Diktaion » ou dans quelque grotte du « Lyktos » et que de là il avait été emporté dans la grotte de l'Ida. Pendant le transport, près d'Amnisos était tombé le cordon ombilical.

Diodore de Sicile dit que le cordon ombilical de Zeus tomba près du fleuve Triton, c'est-à-dire près de l'actuel torrent Karteros où se trouvait précisément le sanctuaire des Théniens. Il ajoute que là où tomba le cordon du dieu fut fondé un village appelé Omphalios, tandis que la plaine adjacente prit le nom de « plaine omphalienne (ombilicale) » :

*" Le bébé ayant été porté là, dit-on, par les Curètes, le cordon ombilical de l'enfant tomba auprès du fleuve appelé Triton, et, de ce fait, cet endroit, consacré dès lors, prit le nom d'Omphalos (ombilic) et de même toute la plaine alentour celui d'Omphalien(« ombilical») .*

*Diodore de Sicile la bibliothèque historique 5-70*

Dans ce sanctuaire se trouvaient deux superbes aigles de pierre qui symbolisaient la puissance de Zeus car l'aigle était aussi l'oiseau sacré du dieu suprême. Ces aigles avaient été sculptés au 7<sup>ème</sup> siècle avant JC.

## Les premières amours de Zeus en Crète

Il était naturel que le jeune dieu ressente le premier frisson d'amour en Crète dans l'endroit où il était né. Les anciens disent que le cœur de Zeus battit pour la première fois sur l'île grâce à une belle héroïne du nom de « Crète ». Cette « Crète » donna son nom à l'île. Un des enfants de Zeus et de Crète était Karas ancêtre du



*Aigle du sanctuaire de Zeus Théna à Amnisos Musée d'Héraklion*

της στο νησί... Παιδί του Δία και της Κρήτης ήταν ο Κάρας γενάρχης του ομώνυμου λαού. Οι Κάρες κατοικούσαν πέρα από τον Αιγαίο, στην χώρα που ονομαζόταν Καρία, αλλά πριν εγκατασταθούν εκεί κατοικούσαν στα νησιά του Αρχιπελάγους... Οι σχέσεις της προϊστορικής Κρήτης με τις μικρασιατικές χώρες και πόλεις μαρτυρούνται από πολλούς αρχαίους μύθους· ας μην ξεχνάμε το γνωστό μύθο που θέλει τον Σαρπηδόνα, αδελφό του Μίνωα να μεταναστεύει στη Λυκία και να γίνεται εκεί βασιλιάς.

Άλλοι λεγάνε πως η πρώτη ερωμένη του Δία ονομαζόταν Ίδα, είχε δηλαδή το όνομα του ιερού βουνού. Από τον Δία και την Ίδα γεννήθηκε ο Κρήτας, ο γενάρχης των Κρητών, ενώ άλλοι ήθελαν παιδί του Δία και της Ίδας και τον μυθικό γίγαντα Τάλω. Σύμφωνα με κάποιες άλλες εκδοχές του μύθου ο Κρης ήταν εκείνος που έδωσε πρώτος νόμους στους κατοίκους του νησιού.

Σημαντικός σταθμός για την Κρήτη ήταν ο έρωτας του Δία με την Κάρμη που άλλοι ήθελαν Κρητικιά κόρη του ιερέα Καρμάνορα και άλλοι έλεγαν πως ήταν κόρη του Φοίνικα και συγγενής της Ευρώπης. Από τη σχέση αυτή γεννήθηκε μια πολύ ωραία κοπέλλα, η Βριτόμαρτις, η γλυκιά παρθένα της κρητικής αρχαιότητας.

## Η Κρήτη και η Ίδη

Η Κρήτη και η Ίδη είναι οι επώνυμες ηρωίδες στις οποίες στηρίζονται οι αιτιολογικοί μύθοι της όψιμης αρχαιότητας. Επώνυμος ήρωας και ο Κάρας, που ως γιος του Δία και της Κρήτης αποτελεί προβολή στο μύθο των καρικών παραδόσεων περί καταγωγής των Καρών από την Κρήτη.

## Ο γάμος με την Ήρα στην Κνωσό

Στην Κρήτη, στο νησί που γεννήθηκε ο Δίας, έμελλε να τελέσει και το... νόμιμο γάμο του με την Ήρα. Η Ήρα ήταν γνωστή και λατρευόταν στην Κρήτη πολύ πριν διαμορφωθεί το ελληνικό μυθολογικό πλαίσιο, όπως μας είναι σήμερα γνωστό, πολύ πριν αποκτήσουμε γραπτές πηγές για τον ελληνικό μύθοκοσμο. Στην δεύτερη π. Χ. χιλιετία η Ήρα λατρεύεται στην Κνωσό, ενώ στην Πύλο της γίνονται προσφορές μαζί με τον Δία, όπως αποκαλύπτουν οι πινακίδες της Γραμμικής Β Γραφής.

Οι αρχαίοι μύθοι δεν είναι και τόσο σαφείς για το γάμο της Ήρας με το μεγάλο θεό, τον Δία, στην Κρήτη. Λένε μόνο ότι έγινε στην Κνωσό, πόλη σημαδιακή για την κρητική θεογονία, αφού σ' αυτήν

peuple du même nom. Les « Cariens » habitaient au-delà de l'Egée dans le pays appelé « Carie » mais avant de s'établir là ils habitaient dans les îles de l'archipel ( les Sporades de l'est?). Les relations de la Crète préhistorique avec les villes d'Asie Mineure sont attestées par de nombreux mythes anciens. Cependant, nous n'oublions pas le mythe fameux qui veut que Sarpedon, frère de Minos, émigrât en Lycie où il devint roi.

D'autres disent que le premier amour de Zeus s'appelait Ida, c'est-à-dire qu'elle avait le même nom que la montagne sacrée. De Zeus et d'Ida naquit Krétas ancêtre des crétois, tandis que d'autres voulaient aussi que fut fils de Zeus et d'Ida le mythique géant Talos. Selon d'autres versions du mythe ce fut Kres qui le premier donna des lois aux habitants de l'île.

Une étape importante pour la Crète fut l'amour de Zeus et Karmè dont certains affirmaient que c'était une jeune crétoise de la ville sacrée de Karmanora et dont d'autres disaient qu'elle était fille de Phénix et parente d'Europe. De cette relation naquit une ravissante jeune fille Britomartis, la douce vierge de l'antiquité crétoise.



Jupiter et Junon : Annibale Carrache (1560-1609)  
Ambassade de France en Italie

## Crète et Ida

Crète et Ida sont les héros éponymes sur lesquels se basent les mythes fondateurs de l'antiquité tardive. Héros éponyme également, Karas, qui en tant que fils de Zeus et de Crète, met en avant le mythe des traditions cariennes et l'origine des Cariens en Crète.

## Le mariage avec Héra à Knossos

Dans l'île de Crète où naquit Zeus, il lui incombait de célébrer aussi son ...mariage légitime avec Héra. Héra était célèbre et particulièrement adorée en Crète bien avant que soit conçu le cadre mythologique qui nous est connu de nos jours, bien avant que nous possédions des sources écrites sur le monde mythologique grec. Au deuxième millénaire, Héra était adorée à Knossos tandis qu'à Pylos elle fait l'objet d'offrandes en même temps que Zeus comme le révèlent les tablettes de linéaire B.

Les anciens mythes ne sont pas aussi explicites sur le mariage d'Héra avec le plus grand des dieux, Zeus, en Crète. Ils disent seulement qu'il eut lieu à Knossos cité significative pour la théogonie crétoise puisque c'est dans cette ville que résidaient les Titans parmi lesquels se trouvait Kronos.

Les mariages de Zeus et d'Héra eurent lieu « près du fleuve Thérènos », à Knossos. Et jusqu'à l'ère

την πόλη είχαν την κατοικία τους οι Τιτάνες, ένας από τους οποίους ήταν ο Κρόνος.

Οι γάμοι του Δία και της Ήρας έγιναν "πλησίον του ποταμού Θήρηνος", στην Κνωσό. Μέχρι και τα χρόνια του Χριστού υπήρχε στην ίδια περιοχή ιερό όπου οι Κρήτες πρόσφεραν θυσίες μια φορά το χρόνο και τελούσαν την αναπαράσταση του θεϊκού γάμου:



Zeus et Héra sur le mont Ida. 1773  
James Barry (1741-1806)  
City Art galley Sheffield

"Λέγουσι δέ και τούς γάμους τοῦ τε Δίος καί τῆς Ήρας ἐν τῇ Κνωσίῳ χώρᾳ γενέσθαι κατὰ τινά τόπον πλησίον τοῦ Θήρηνος ποταμοῦ, καθ'ὸν νῦν ἱερόν ἐστίν, ἐν ᾧ θυσίας κατ'ἐνιαυτόν ἀγίους ὑπὸ τῶν ἐγχωρίων συντελεῖσθαι, καί τούς γάμους ἀπομιμῆσθαι καθάπερ ἐξ ἀρχῆς γενέσθαι παρεδόθησαν"

[Διόδωρος Σικελιώτης Βιβλιοθήκη Ιστορική 5-72](#)

### Αναπαράσταση του ιερού γάμου

Η αναπαράσταση του γάμου του Δία με την Ήρα στον φορτωμένο με πανάρχαιες μνήμες χώρο της Κνωσού είναι η ανάμνηση του μινωϊκού ιερού γάμου· η τελετουργία του ιερού γάμου στά μινωϊκά ήταν μια προσπάθεια υποβοήθησης του έργου της γονιμότητας και της βλάστησης, όπως γινόταν και σε άλλες θρησκείες της μακρινής αρχαιότητας. Η τελετουργία αυτή επιβίωσε, φαίνεται, στην Κνωσό ακόμη και όταν υποβαθμίστηκε ο βλαστικός χαρακτήρας της. Άλλωστε ο Διόδωρος ο Σικελιώτης το λέει καθαρά μιλώντας για την ανάμνηση του γάμου που γινόταν "εξ αρχής" στην Κνωσό, εννοώντας, βέβαια, την αρχαιότητα της συνήθειας, όχι όμως και τις μινωϊκές ρίζες... Παρόμοιος τελετουργικός ιερός γάμος γινόταν και στη Γόρτινα, εκεί όπου ο Δίας συνευρέθη με την Ευρώπη.

### Ήρα από τα κρητομυκηναϊκά χρόνια

Ο μύθος για το γάμο του Δία με την Ήρα είναι πανάρχαιος, γνωστός ήδη από τα μυκηναϊκά χρόνια. Από κείνη τη μακρινή εποχή οι δυο θεότητες αποτελούσαν ζεύγος, σε μίαν καταπληκτική επιβίωση παλαιοτέρων λατρευτικών και τελετουργικών σχημάτων. Σε πινακίδα της Γραμμικής Β Γραφής (Py Tn 316) ο Δίας αναφέρεται μαζί με την e-ra (Ήρα). Αλλά εκείνο που πρέπει να σημειωθεί ιδιαίτερος είναι οι συχνές αναφορές της στις πινακίδες της Κνωσού. (KN As 821.2 § PP498). Το γεγονός αυτό οδηγεί στο συμπέρασμα της ευρύτατης διάδοσης της λατρείας της. (STELLA L.A. La religione greca nei testi, Numen, Intern. Review for the history of religions, Leiben, Brill, 5, 1958. Σελ, 231)



Zeus et Héra: Frise du Parthénon

συμπέρασμα της ευρύτατης διάδοσης της λατρείας της. (STELLA L.A. La religione greca nei testi, Numen, Intern. Review for the history of religions, Leiben, Brill, 5, 1958. Σελ, 231)

chrétienne il y avait dans la même région un sanctuaire où les crétois offraient des sacrifices une fois par an et célébraient la reconstitution du mariage divin :

"On ajoute que les noces de Zeus et de Héra furent célébrées dans le territoire de Knossos dans un site proche du fleuve Thérène où l'on voit aujourd'hui un sanctuaire où des habitants du pays accomplissent tous les ans des rites sacrés. On y célèbre les noces par une

représentation fidèle de ce qui s'y passa selon les traditions depuis les origines.

["Diodore de Sicile La bibliothèque historique 5-72](#)

### La reconstitution du mariage sacré

La reconstitution du mariage de Zeus et d'Héra dans le site chargé de souvenirs très anciens de Knossos représente la réminiscence du mariage minoen sacré. Aux temps de Minos, la célébration du mariage sacré constituait une tentative d'aide au travail de fertilité et de germination comme cela existait aussi dans les autres religions de la lointaine antiquité. Cette cérémonie survécut, semble-t-il, à Knossos après que se fût dégradé son caractère germinatif. D'ailleurs Diodore de Sicile le dit clairement en parlant du souvenir du mariage qui avait eu lieu « dès l'origine », à Knossos en faisant référence assurément non seulement à l'ancienneté de la coutume mais aussi à ses racines minoennes. De même un mariage sacré rituel avait également lieu à Gortyne là où précisément Zeus s'unifia à Europe.

### Héra depuis les années "crétomycéniennes "

Le mythe du mariage de Zeus et d'Héra, très ancien, était déjà connu à l'époque mycénienne. Dès cette lointaine époque, les deux divinités formèrent un couple véhiculant une étonnante survivance de très anciens schémas culturels et rituels. Sur une tablette en linéaire B (Py Tn 316), Zeus est mentionné en même temps que e-ra (Héra). Mais ce qu'il faut noter plus particulièrement ce sont les fréquentes références à celle-ci sur les tablettes de Knossos (KN As 821.2 § PP498). Cet état de fait nous amène à conclure à la très large propagation de son culte. (STELLA L.A. La religione greca nei testi, Numen, Intern. Review for the history of religions, Leiben, Brill, 5, 1958. Page 231)



Mariage de Zeus et Héra: Musée de Palerme

Remarque: Les textes en bleu sont les sources en grec ancien.

## Une brève approche du travail de l'argile en Crète, tradition ancestrale

Nicole Amiot, Joël Chazeau.

L'homme a appris à pétrir l'argile depuis fort longtemps, d'abord pour faire des figurines comme l'atteste La Vénus de Dolni Vestonice



La Vénus de Dolni Vestonice et l'un des Pithoi de Phaistos



représentant une femme et datée de 29 000 à 25 000 av JC, puis ensuite de multiple formes de poteries dont les découvertes accompagnent la plupart du temps les fouilles archéologiques. Leur étude permet une datation fondée sur la connaissance des matériaux utilisés, des techniques employées, des formes ou des décorations, ...c'est grâce à la céramique que les fragments les plus anciens pour l'instant ont été découverts en Chine à l'intérieur de la grotte de Xianrendong. Selon les estimations leur âge serait de 19.000 à 20.000 ans.

Bien évidemment on trouve des poteries sur les sites crétois. L'archéologue Arthur Evans s'est basé sur l'évolution de la céramique, matériau abondant lors des fouilles, et, par comparaison, de ses découvertes, vases, bijoux, outils, avec les mêmes objets égyptiens datés, pour diviser la période minoenne en trois phases : le Minoen ancien (2500-2000 environ), le Minoen moyen (2000-1600), le Minoen récent (1600-1200). Les céramiques qui, sans aucun doute, frappent le plus l'esprit sont les pithoi (qui contenaient les denrées alimentaires) que l'on aperçoit dans les magasins lors de la visite des sites de Knossos ou Phaistos, mais ce ne sont pas les seuls car de nombreuses découvertes hors de Crète attestent de l'expansion commerciale des minoens.

### Poterie ou céramique ?

(1) **La céramique sigillée** : le terme sigillé vient latin sigillum qui signifie sceau. Les céramiques portent des motifs décoratifs, en relief souvent, ou en relation avec l'identification du potier qui les avaient fabriquées. Elles sont obtenues à partir d'une terre très fine, riche en oxyde de fer, de couleur rouge, La céramique sigillée est apparue dans la 1ère moitié du 1er siècle avant notre ère, à Arezzo en Toscane. L'expansion de l'empire romain répand la fabrication de ces objets dans tout l'empire. On trouve alors des centres importants de production en Gaule, comme Graufesenque dans l'Aveyron, Lezoux dans le Puy de Dôme.

Céramique : vient du grec « keramos » argile et renferme toute forme d'objet en terre mis en forme et cuit à basse ou haute température ;

Poterie : vient du latin « potum », (en grec ancien ποτόν, connotation de boisson et d'ivresse) et concerne des objets utilitaires en terre mis en forme par un potier sur un tour et cuits à basse ou haute température.

### Bref historique de la poterie crétoise.

Les premières traces de poterie apparaissent en Crète au néolithique ancien: il s'agit de céramique simpliste non tournée c'est-à-dire façonnée à la main et cuite à feu ouvert. Elle se compose de bols et de petits récipients.

Au néolithique moyen on trouve de la céramique beaucoup plus élaborée, elle est polie ornée de motifs incisés, chevrons, ligne droite et zig zag.

Ensuite apparaissent les couleurs et au minoen, le décor est d'inspiration orientale, la technique devient beaucoup plus élaborée et même audacieuse.

La décoration variée évolue aussi au cours du temps, avec des motifs géométriques, lignes courbes, spirales jusqu'aux motifs évolués d'inspiration florale ou marine.



Boutique de poteries à Margaritès

Comme dans toutes les civilisations, on remarque le même phénomène en Gaule avec les poteries sigillées<sup>(1)</sup>, la technique atteint son apogée puis décline. Les formes et les décors s'industrialisent. La fabrication se fait en grandes quantités, devient moins soignée, elle concerne autant la consommation intérieure que l'exportation. Les crétois ne sont pas considérés comme des

guerriers mais des marins et des commerçants. C'est pour cette raison que l'on retrouve des poteries fabriquées en Crète dans tout le bassin méditerranéen.

En plein cœur de la méditerranée, la Crète a subi de nombreuses influences dont on retrouve des traces dans l'art et dans les poteries fabriquées au cours des siècles.

De nos jours la fabrication dans des villages comme Margarités et Thrapsano ne concerne plus que la poterie d'ornement. A Margarités on fabrique plutôt des objets décoratifs de petite taille alors que Thrapsano est plus spécialisé dans les objets de grande taille telles des jarres.

## Les matériaux

Les centres importants de poterie sont implantés près des lieux où on trouvait la matière première, l'argile extraite des carrières. Le produit d'extraction brut ne peut pas être utilisé directement, il doit subir un certain nombre d'opérations avant la mise en forme par le potier. On doit d'abord éliminer les éléments les plus gros, puis les mettre à tremper dans de grands bassins où la décantation permet d'éliminer les éléments solides et lourds nuisibles à la solidité des pièces.

Sur le sol crétois il existe plusieurs types d'argile qui peuvent être mélangées :

**La lépida (τη λέπιδα)**: constituant essentiel, argile très pure, fine et compacte, de couleur gris bleu.

La Koumoulia (τη κουμουλία) argile à grains fins d'une nuance jaune pâle donnant un aspect lisse aux vases.

Le Kokkinokhoma (το Κοκκινόχωμα): terre sableuse rouge, dégraissante apportant de la solidité à l'objet.

Le mélange obtenu dans des proportions variables suivant les objets à réaliser et l'expérience du potier est obtenu de nos jours par malaxage mécanique. Cette opération appelée autrefois «marchage» a pour objectif d'homogénéiser le mélange et d'éliminer les bulles d'air; il s'effectuait suivant une technique



Préparation de la terre  
Préparation du colombin



Les différentes phases de la réalisation d'une poterie de grande dimension

De haut en bas:  
Colombin pour le 1er étage  
Réalisation du 1er étage  
Colombin pour le 2ème étage  
Réalisation du 2ème étage

identique à celle utilisée par les vigneron pour écraser les raisins au pied. Une fois prêt, le mélange peut être conservé plusieurs jours avant son utilisation.

## La technique

La poterie en Crète est montée depuis les temps anciens au colombin, technique primitive utilisant successivement plusieurs boudins de terre superposés. La forme de l'objet est obtenue par étirement et égalisation de la pâte, à la main ou avec des formes. La seule concession au modernisme est la fabrication du boudin roulé autrefois à la main, obtenue de nos jours grâce à l'utilisation de machines.

Pour les pièces de petite taille, le potier actionne le tour avec son pied et met en forme l'argile avec ses mains très souvent humidifiées.

Pour les pièces de plus grande taille l'opération s'effectue en plusieurs étapes.

Le potier fait une galette de 10 centimètres d'épaisseur puis y adjoint un boudin de soixante à quatre-vingt centimètres de long. Il le monte et l'amincit avec les doigts comme pour un objet de petite taille.

La partie inférieure étant terminée le potier la met à sécher à l'ombre jusqu'à ce qu'elle ait la consistance du cuir bouilli ce qui demande environ 8h00 ou plus de façon qu'elle puisse sans s'affaisser subir le poids de la partie intermédiaire qui viendra se poser dessus par addition d'un colombin supplémentaire. Le potier le colle en ayant pris soin d'humidifier les surfaces de contact. La jonction sera ensuite solidifiée par un mince cordon d'argile qui sera minutieusement égalisé pour qu'une fois le produit fini aucune distinction n'apparaisse entre les différentes étapes. Les étages suivants sont montés selon la même procédure après séchage entre chaque réalisation jusqu'à obtenir la dimension souhaitée. A partir du second étage le tour n'est plus actionné par le pied du potier mais

par une aide qui actionne le tour à partir de tiges métalliques fixées à 90° sur l'axe de rotation.

Les motifs décoratifs sont faits directement, parfois à l'aide d'une molette ou plus souvent à la main en même temps que tourne la poterie, ce qui nécessite de la part du potier dextérité et coup d'œil.

Suivant la taille et l'utilisation de l'objet on peut y adjoindre des anses.

### La cuisson :

L'étape de la cuisson comporte plusieurs phases de transformations physico-chimiques complexes dont la plus importante est produite aux environs de 500°C. Il s'agit de la déshydratation de l'argile qui permet le passage irréversible de l'argile plastique à la terre cuite solide, c'est à cette étape aussi que le matériau devient étanche et que s'effectue le changement de couleur de gris bleuté au rouge que l'on connaît.



Couleur avant la cuisson.



Couleur après la cuisson.

La Crète était autrefois très boisée et le bois ne manquait pas pour les fours de potiers. Dans l'antiquité les fours étaient ronds et les parois en moellons entouraient le foyer. Il n'y avait pas de porte mais un amoncellement de tessons de jarre et de terre. Il y avait environ 10 % de perte.



Colombin pour le 3<sup>ème</sup> étage  
Réalisation du 3<sup>ème</sup> étage  
Réalisation des décorations.

De nos jours des fours modernes alimentés au gaz par exemple permettent d'atteindre comme auparavant les 1000°C maintenus pendant 8h.

Le refroidissement s'effectue lentement pour éviter les fissures.

### La poterie de Camarès (-2000 )

On ne peut parler de la poterie en Crète sans évoquer la poterie de Camarès qui tire son nom de la grotte du même nom sur les pentes sud du mont Ida où furent découverts les premiers exemplaires. Le style de Camarès se distingue par la grande finesse des parois, des objets très divers (coupes, vases, tasses...) ainsi qu'une décoration polychrome (souvent rouge sur fond noir) très riche, constituée de figures géométriques variées et de représentations animales et florales parfois en relief.



Deux exemples de poteries du style de Camarès découvertes à Phaistos.  
A gauche cratère avec décor floral en relief et à droite petit pithos à décors géométrique et marin

L'ensemble des photos de fabrication ont été réalisées à Thrapasano chez Kritika ceramica d'Andréas Dorgiomanolakis que nous remercions pour son accueil au cours du voyage de mai 2013 et qui présentera et vendra des poteries au salon des saveurs 2014... Vous pouvez découvrir l'ensemble des produits fabriqués sur; <http://www.kritikaceramica.gr/>

Pour poursuivre la découverte et approfondir la connaissance de la poterie en Crète sur Internet vous pouvez consulter les sites suivants:

Le très beau site du musée ethnographique de Vori.

<http://www.cretanethnologymuseum.gr/imke/html/fr/104.html>

Des détails sur Margarités :

<http://tc.revues.org/1084>

Des détails sur les potiers de Thrapasano :

<http://www.cheznousencrete.com/quotidien/potiers.html>

Des généralités sur la céramique grecque sur le site de l'académie de Nancy:

<http://www.ac-nancy-metz.fr/louvreedu/hercule/pages/antique/ceram.html>

Des informations complémentaires sur la poterie sigillée :

<http://www.archeologie-et-patrimoine.com/gaule-romaine-ceramique-sigillee/>

<http://www.sigillee-lezoux.com/>



## RETHYMNON et son PORT

Christian David



*Vue aérienne du port et de la forteresse de Rethymnon ( source : the greek travel )*

Rethymnon, troisième ville et port de Crète avec ses 29000 habitants, est située au nord de la Crète, à mi-chemin entre Héraklion et La Canée.

La ville est construite autour d'un port dominé par une forteresse (Fortezza) datant de l'époque vénitienne.

Les vieux quartiers possèdent à la fois un petit air oriental et des allures médiévales qui font tout leur charme. On peut y découvrir de pittoresques ruelles avec de belles maisons ottomanes ayant conservé leurs balcons de bois, leurs encadrements de portes sculptés, mais également, des églises byzantines et vénitienes, des mosquées, des minarets et de belles fontaines.



*Maison avec son avancée de bois*



*La fontaine de Rimondi*

Le petit port vénitien est tout aussi pittoresque, on peut y voir la digue et son phare pointant la mer, ses quais animés bordés de cafés, de restaurants, et ses petites barques de pêche.



C'est aussi le point de départ vers de mémorables excursions en bateau vers Santorini.



D'après les historiens, l'actuelle ville se dresse sur le site de l'ancienne ville minoenne de Réthymnon (ou Rithimna) même si des fouilles ont démontré que la ville était déjà habitée durant la préhistoire.

Au début, la ville minoenne de Réthymnon était assez insignifiante mais lentement elle a commencé à se développer, frappant sa propre monnaie et devenant le lieu de culte de Rokia Diana, divinité protectrice mordue par des chiens enragés.

La ville a gagné davantage de puissance et d'importance économique sous l'occupation vénitienne, entre 1210 et 1646. C'est à cette époque que le château de Fortezza a été construit ainsi que les remparts longs de 1400 mètres qui l'entourent et qui avaient pour but de protéger la ville des invasions.

En 1646 la ville a pourtant été envahie par les Turcs et a commencé à décliner.

Depuis cette invasion, Réthymnon est devenue la cible de nombreuses révoltes et, en 1821, ses habitants ont été massacrés par les Turcs pour avoir participé à la Révolution.

Aujourd'hui on peut voir dans la ville beaucoup de traces de son passé mouvementé.

*Réthymnon en 1700, d'après le voyageur botaniste français Joseph Pitton de Tournefort*



## L'olivier monumental de Kavousi

J Chazeau

Parmi les quelques millions d'oliviers qui couvrent la Crète certains revêtent un caractère particulier, c'est le cas de celui qui se situe à Kavousi, à l'est de la Crète. Il peut faire l'objet d'un détour au cours d'un séjour, surtout qu'il se trouve à flanc de colline avec une vue superbe sur le golfe de Mirabello et la côte vers Mochlos. Pour y accéder, en direction de Sitia, sortir du village et avant d'attaquer la côte qui mène à Platanos, Sfaka et Sitia, au niveau du panneau indiquant les randos dans la montagne autour du village, prendre à droite, la petite route qui dessert les dernières maisons de Kavousi. Elle se transforme rapidement en chemin plutôt en mauvais état qui monte et serpente environ sur 2 km vers l'olivier qui trône au bord d'une esplanade parfaitement aménagée dont



Panneau à la sortie de Kavousi indiquant les randos de la région

le très bon état déroute par rapport à celui du chemin. Cet olivier surprend par sa taille mais aussi par son tronc particulièrement tortueux. Voici la présentation de cette curiosité à partir du panneau d'information qui se trouve sur place

L'olivier et l'huile d'olive sont liés de manière intime à la mythologie, à l'histoire, aux traditions, et à l'art de la Crète aussi bien qu'à sa vie sociale et économique depuis 9000 ans

De nos jours les plantations d'oliviers couvrent un quart de la surface totale de l'île, dominant son environnement naturel et créant des emplois pour presque la totalité du monde agricole.

Parmi ces oliviers de Crète, il en existe quelques-uns qui peuvent être qualifiés de « Monumentaux ».

Cet olivier a été classé comme monumental par le SEDIK ( association des municipalités oléicoles de la Crète) à cause de la grande taille de son tronc, et de sa proximité avec les anciens sites de Vrontas, Kastro, et Azoria de l'ancien minoen IIC où, à la période archaïque (1350-500av JC), plusieurs objets en relation avec l'huile d'olive ont été découverts.



Cet arbre se trouve sur le site d'Azorias, sur la route menant au site d'Avgo du village de Kavousi dépendant de la municipalité de Iérapetra aux coordonnées 35° 06,908 Nord et 25° 5,651Est, à une altitude de 252 m.

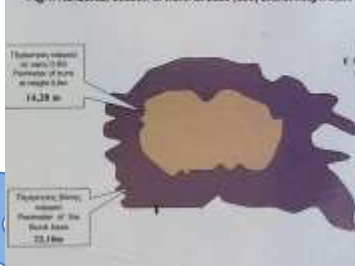
En 2008 il appartenait à G Grammatikaki.

C'est un arbre de l'espèce *Olea europea* de la variété *Mastoeidis* localement appelé *Muratolia*, il est « greffé » sur une racine d'un olivier sauvage (*Olea europea* variété *Oleaster*)

Les dimensions de son tronc mesuré à 80 cm du sol et principalement son plus grand diamètre de 4,90 m et son périmètre de 14,20 m permettent une estimation grossière de son âge selon la datation des oliviers grâce à la méthode des anneaux de croissance ( Michelakis N 2002). En tenant compte de cette méthode et en considérant une croissance annuelle radiale du tronc de 0,75 mm par an, l'âge de cet arbre est estimé à 3250 ans. Cette estimation date la première apparition de l'arbre de la période post palatiale minoenne de l'histoire crétoise(1350-1100 avant J.C..

En 2004 les habitants et les autorités de la région de Iérapetra décidèrent que le vainqueur féminin du marathon aux jeux olympiques d'Athènes en 2004 serait couronné par un rameau de cet olivier. Cette couronne fut coupée au cours d'une cérémonie particulière avec des représentants de l'état et de l'église, et une multitude d'habitants de la région..

Fig. 1. Οριζόντιο τμήμα του κορμού του ολιβιού στα ύψη 0,80 μ. (Fig. 1. Horizontal section of trunk at height 0,80 m)



Πιν. 1. ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΝΗΜΕΙΑΚΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΒΟΥΣΙΟΥ  
Αζοριά Καβουσιού - Δήμου Ιεράπετρας  
Tab.1. DIMENSIONS OF MONUMENTAL OLIVE TREE OF KAVOUSI  
Azoria Kavousi - Municipality of Ierapetra

Διάμετρος - Diameters	Διάμετρος - Diameter		Περίμετρος - Perimeter	
	Θέση διαμέτρου Place of diameter	Μήκος Μέτρον Length Metrum	Θέση περιμέτρου Place of diameter	Περίμετρος Diameter
Κορμός στην βάση Trunk at base	7,10 m 4,70 m	Κορμός στην βάση Trunk at base	22,10 m	
Κορμός σε ύψος 0,80 μ Trunk height 0,80 m	4,90 m 4,20 m	Κορμός σε ύψος 0,80 μ Trunk at height 0,80 m	14,20 m	
Καύκη δέντρου Canopy of tree	19,90 m 8,90 m	ΚΑΥΚΗ ΔΕΝΤΡΟΥ Canopy of tree	34,50 m	

Fig.2. Περαιτέρω τμήμα του κορμού  
Fig.2. Further section of trunk



Détails du panneau d'information donnant les différentes dimensions de l'arbre.

## Les activités de l'association:



**Vous avez oublié de payer votre cotisation \* 2014.**

**Rien n'est perdu, les tarifs restent inchangés et vous n'avez aucune pénalité de retard!!**

**50€ pour un couple et 30€ pour une personne seule. \*\***

\* Les adhésions au cours du dernier trimestre 2013, où à la conférence de Paris en septembre sont valables pour l'année 2014.

\*\* Voir bulletin adhésion page 20 ou sur <http://www.creteterrederencontres.info/> rubrique pour adhérer



Comme chaque année de puis 2006, rejoignez nous au salon des saveurs et du tourisme le 29 et 30 mars 2014 à Aulnoye-Aymeries dans le nord.

Sur le stand de **Crète terre de rencontres**, vous retrouverez les produits phares de l'île: l'huile d'olive, le miel, les vins, les herbes aromatiques et infusions, et, cette année, les poteries de Kritika Ceramica de Thrapsano.

Vous **projetez** un voyage sur l'île de Minos? Les adhérents vous livrent leurs conseils pour un tourisme intelligent .

Vous **rêvez** ou vous voulez vous rappeler la gastronomie crétoise? Rendez-vous les 29 et 30 mars.



## Synthèse du compte rendu de l'assemblée générale du 7 décembre 2013

Ce samedi 15<sup>ème</sup> Assemblée Générale de notre association au restaurant « Le Fil d'Ariane » à Paris (anciennement « Le Minotaure »).

Le quorum des voix était largement atteint ainsi l'assemblée générale a pu statuer valablement .

Dans son rapport moral le président Joël Chazeau nous a rappelé d'abord les activités de 2013, puis dans une deuxième partie les projets pour 2014.

### Le Salon des Saveurs

Comme toujours, il a connu un très grand succès avec près de 18000 entrées.

Pour notre part nous avons constaté une nette attente des gens du Nord pour nos produits : huile et miel en particulier. Notons que cette année ils ont été livrés directement à Aulnoye évitant ainsi leur passage en région parisienne.

Les 35 kg de miel ont été intégralement vendus, l'huile aussi s'est bien vendue malgré le changement de conditionnement.

Une déception : le vin, qui n'a pas bénéficié d'un intérêt particulier de la part des

visiteurs. Il est vrai que son producteur Nikos Miliarakis était à Moscou et que ce marché est particulièrement encombré. Les invendus sont repris par l'Association, ce qui explique notre déficit de 600€ sur le weekend du salon. Il sera comblé progressivement par nos ventes en cours d'année qui nous permettront d'être bénéficiaires.

La restauration a aussi été très active puisque 100 repas à 5€ et quelques suppléments ont été vendus. Remercions une nouvelle fois Ioanis Moustakas du restaurant le Mykonos à Valenciennes pour sa générosité.

Pendant le Salon nous avons été contactés par des enseignants du Lycée hôtelier Jeanne d'Arc afin de présenter notre Conférence aux étudiants en BTS tourisme.

Comme depuis 3 ans déjà les « parisiens » ont été hébergés au gîte de Locquignol.

### La Conférence

Une était planifiée, celle d'Aulnoye, le projet d'en faire une autre à Paris à la maison de Grèce a été réalisé en sep-

tembre.

Elles ont rencontré un réel succès. Au lycée, à Aulnoye, étudiants et enseignants étaient très satisfaits, tout comme les participants le soir à la médiathèque. Rappelons que cette conférence se déroule en deux parties suivies d'un buffet de produits crétois toujours très apprécié.

Précisons que c'est un pur produit de l'Association réalisé à partir de documents de l'association. Elle nous permet aussi de prôner un tourisme proche des gens.

### Voyage

Comme prévu le voyage de l'Association s'est effectué en mai du 16 au 24 et a permis de voir une petite partie de l'île. Il a été apprécié par les participants.

Ce voyage nous permet de maintenir le contact avec des adhérents sur place : Denise Jarnevic, Yannis Marcakis, Fabienne à Kamilari, ainsi que des guides francophones toujours très appréciées. Son coût s'élève à 1000€ par personne.

### Les événements

La Fête des Associations à Sainte Geneviève des Bois, sur un week-end, le 2<sup>ème</sup> de Septembre. Cette manifestation très

fréquentée -250 associations environ y participent- permet de montrer les différentes activités de notre association. Accessoirement quelques produits crétois qui nous restent sont vendus à cette occasion.

#### Les Journaux

Nous parvenons à maintenir le rythme de 3 par an; les n°46, 47 et 48 ont été publiés en 2013. Depuis le n°46, Gérard Labonne ne s'occupe plus de l'impression. Mis devant le fait accompli nous avons réussi, grâce à Internet, à obtenir 4 pages en plus. De 16 nous sommes passés à 20, une présentation plus attractive, plus aérée et pour moins cher. Toutes les propositions d'articles sur la Crète sont toujours les bienvenues.

#### Les projets 2014

Poursuite de la parution des journaux avec le n°49 à venir, des articles sur la poterie en Crète, des recettes culinaires, des brèves de l'île, la suite du Lien

Rouge...

-le Salon des Saveurs du dernier week-end de mars qui nous permettra, une nouvelle fois, de mettre en avant la production de certains produits crétois et sa culture.

#### Conférence

Pour l'instant rien de programmé mais cette possibilité existe toujours.

C'est à main levée que le rapport moral est voté à l'unanimité des participants.

Ensuite Claire Chazeau, notre Trésorière, d'exposer son **rapport financier 2013**.

Les principales recettes proviennent du voyage, des cotisations des adhérents et de la vente des produits. Les dépenses : le Salon des saveurs, l'achat d'huile et d'herbes, l'impression des journaux.

Après avoir reçu toutes les explications qui font apparaître un excédent de plus de 2000€, l'Assemblée adopte à l'unani-

mité le rapport financier.

Les cotisations demeurent inchangées pour 2014 soit 50€ pour un couple et 30€ pour une personne seule. A ce jour nous comptons 60 adhérents.

#### Candidature

Pour le **Conseil d'administration** : aucune nouvelle candidature, tous les sortants ont été réélus à l'unanimité.

**Le Bureau** : Bernard Larzet présente sa candidature. Elle est adoptée à l'unanimité.

Celui-ci est maintenant composé de : Nicole Amiot, Noëlle Bourrier, Jean-Pierre Bourrier (secrétaire), Claire Chazeau (trésorière), Joël Chazeau (Président), Christian David, Raoul Gekière, Bernard Larzet, Caroline Leblanc, Stéphane Leblanc, Anne-Marie Petit, Jean-Claude Morange..

La séance est levée à 18h30.

## Recette : La MOUSSAKA de Katerina MASSOURAKI (20 parts) Marlène Barbier Ruffin

*Personne ne sait quand est né ce plat, mais tout le monde connaît la moussaka qui est une recette incontournable de la gastronomie grecque*

#### INGREDIENTS :

- porc haché ( sans gras ) : 500 g
- veau haché ( sans gras ) : 500 g
- huile d'olive : 1 grand verre à eau
- oignons ( râpés à la mandoline ) : 2 ou 3
- ail râpé : 2 gousses
- tomate fraîche râpée : 3
- concentré de tomate : 2 cuillères à café
- vin blanc : 1 bon verre
- feuille de laurier : 2
- cannelle : 1 bâton
- aubergine : 3 kg
- courgette : 1 kg
- pommes de terre : 1,5 kg
- grains de genièvre : selon votre goût
- clou de girofle : 2 ou 3
- gruyère râpé ( kefalotyri ) : 5 à 600g
- chapelure ( pour couvrir le plat 3 fois )
- muscade, sel, poivre

#### BECHAMEL :

- œufs : 3 gros
- huile d'olive : 8 cuillères à soupe
- farine : 12 cuillères à soupe
- beurre : 1 grosse cuillère à soupe
- lait à température ambiante: 1,5 litre
- muscade, sel, poivre

#### Préparation des légumes :

Ustensile indispensable pour couper les légumes : la mandoline !

#### Aubergines :

Les couper dans la longueur, en tranches fines avec la peau et les laisser tremper au moins 1 heure dans l'eau

qu'on changera 2 fois. Après les avoir égouttées et séchées, on peut soit les faire dorer au four bien imbibées d'huile sur une plaque soit les faire frire légèrement à la poêle.

#### Courgettes :

Les couper finement en longueur et les faire frire de la même façon .

#### Pommes de terre :

Les couper en rondelles et les faire frire.

Les garder séparément pendant la préparation de la viande.

Préchauffer le four à 200°.

#### Préparation de la viande :

Dans une grande casserole, faire revenir oignons et ail, assez vite ajouter la viande hachée. Bien remuer pour faire prendre couleur puis incorporez : sel, poivre, genièvre, clou de girofle, cannelle et laurier ; bien mélanger, ajouter le vin qu'on laisse mijoter à couvert jusqu'à évaporation. On ajoute alors la tomate fraîche et concentrée. Recouvrir et laisser mijoter.

Sur un grand plat à four de la dimension d'une plaque :

Disposer, à sec :

- les pommes de terres saupoudrées de muscade et de gruyère râpé
  - les aubergines avec, de nouveau du gruyère du sel et de la muscade
  - les courgettes saupoudrées de gruyère, sel et muscade
- Bien recouvrir de chapelure pour « tirer » le gras.

Avec une grande cuillère, disposer la viande sur les légumes en 1 couche de 1 cm, mouiller en grattant le fond de la casserole et verser dessus si la viande semble un peu sèche.

Rajouter une couche : de courgettes puis d'aubergines, muscade, gruyère puis de la chapelure.

Mettre le plat garni au four qu'on peut baisser à 180° en cours de préparation de la béchamel.

#### Préparation de la béchamel :

Dans une casserole faire chauffer le beurre avec la farine ( faire un roux ) puis rajouter le lait petit à petit en mélangeant au fouet.

Quand la béchamel est lisse et cuite rajouter muscade et sel puis retirer du feu pour incorporer les œufs un à un en fouettant bien entre chacun et poivrer pour terminer (cela neutralise l'odeur de l'œuf ? ) .

#### FINAL :

Sortir le plat du four et y disposer la béchamel, un peu de gruyère et un peu de chapelure.

Remettre au four à 180° jusqu'à coloration de la béchamel, c'est à dire: 1 demie heure environ.

**Attention** : comme on peut le remarquer, on utilise souvent la noix de muscade, il faut donc avoir la main légère, à chaque fois.



VOS PREMIERS PAS EN GREC (6)

Claire Chazeau

Depuis le N° 43 nous avons interrompu nos premiers pas en grec en raison de la forte densité du journal et des nombreux sujets traités. Nous reprenons donc cette page en présentant quelques expressions utiles au restaurant ou dans la vie quotidienne non sans revenir sur certains

mots déjà évoqués dans les précédentes éditions qui peuvent paraître éloignés ou sont inconnus de certains d'entre vous. *Remarque: dans la prononciation l'accent tonique est en gras*.

Question en français	En grec	Prononciation
Je voudrais un café grec, un nescafé, un café froid (frappé).	Θα ήθελα ένα ελληνικό καφέ, ένα νεσκαφέ, ένα φραφέ, παρακαλώ.	<b>Tha ithela ena elliniko kafé, ena nescafé, ena frapé parakalo.</b>
Je le veux très sucré, moyennement sucré, sans sucre.	τον θέλω γλυκό, μέτριο, σκέτο,	<b>Ton thelo gliko, metrio, sketo.</b>
Pouvons nous manger?	Μπορούμε να φάμε;	<b>Boroume na fame.</b>
Pouvons nous prendre place?	Μπορούμε να καθόμαστε;	<b>Boroume na kathomaste</b>
Je boirai du vin rouge, du vin blanc, du vin rosé, du raki, un ouzo.	Θα πiw κόκκινο κρασί, άσπρο κρασί, ροζέ, ρακί (τσικουδιά), ούζο.	<b>Tha pio kokkino krasí, aspro krasí, rozé, raki(tsipouro), ouzo.</b>
Une autre bière s'il vous plaît.	Μια άλλη μπύρα σας παρακαλώ.	<b>Mia alli bira sas parakalo.</b>
Merci c'est très gentil	Σας ευχαριστώ, καλοσύνη σας.	<b>Sas efkharisto, kalosini sas.</b>
Je n'ai pas compris votre question	Δεν κατάλαβα την ερώτησή σας.	<b>Den katalava tin erotisi sas.</b>
Désolé, je ne comprends pas.	Λυπάμε δεν σας καταλαβαίνω.	<b>Lipame, den katalavaino.</b>
Je vous remercie de m'avoir invité.	Σας ευχαριστώ που με καλέσατε	<b>Sas efkharisto pou me kalesate.</b>
Où se trouve la gare, le bureau de poste, le boulevard Venizelos?	Που είναι ο (σιδηροδρομικός) σταθμός, το ταχυδρομείο, η λεωφόρος Βενιζέλος;	<b>Pou inai o (sidirodromikos) stathmos, to takhidromio, i leoforos Venizelos?</b>

Mια άλλη μπύρα σας παρακαλώ.

? ; ? ;

Θα πiw κόκκινο κρασί, άσπρο κρασί, ροζέ, ρακί, ούζο.

Σας ευχαριστώ που με καλέσατε

Λυπάμε δεν σας καταλαβαίνω

**Solution des jeux d'étymologie du n° 48**

Marie Thérèse David

## Le Lien rouge



**Alias La vie de Marie Simon**

**Résumé des précédents épisodes:** Eté 1960. Onze ans déjà que Marie Simon, jeune étudiante en lettres et passionnée d'histoire, découvrait la Crète et rencontrait Zaros.

Sous l'impulsion de sa fille Athina, elle revient, accompagnée également de Camille la cadette. Athina et Camille ont des pères différents qu'elles ne connaissent pas. Toutes les deux ont le regard rieur, charmeur et si particulier de leur mère. C'est ce regard que Zaros va reconnaître lorsqu'il croisera Marie venue, avec ses filles, revoir le village où ils se sont connus.

Au cours de ce séjour, Marie et Zaros vont à nouveau se rapprocher et la veille du départ, Zaros, propose à Marie de revenir et de rester avec lui. De retour chez elle, l'évidence s'impose et Marie accepte. A Noël avec ses filles, elle revient en Crète pour vivre avec Zaros. De belles années d'amour et de bonheur vont alors se succéder. Les filles étudient à Athènes et rentrent aussi souvent que possible. L'achat d'une voiture bleue comme la mer va leur permettre de découvrir cette belle île. Zaros constatera que Marie tant éprise de la mer et de ses paysages aime aussi la terre de son pays.

Puis, Athina fête ses vingt ans et se fiance à Manos clerc de notaire à Héraklion. Camille passe brillamment son baccalauréat après avoir craint, et fait croire à sa famille, le pire.

Camille qui veut devenir avocate s'inscrit ensuite à la Faculté de Droit à Athènes. Un après-midi, elle se rend à la bibliothèque et découvre une affiche annonçant la conférence « Mythologie et Vie moderne » donnée par le Professeur Andrew Riley de l'Université de Philadelphie. Son père américain s'appelle ainsi, cet homme est-il son père ?

Elle va trouver un prétexte pour le rencontrer ; lors de cette rencontre pleine d'émotion Andrew reconnaîtra le regard de Marie dans Camille. Un père qui l'ignorait et une fille viennent de se retrouver.

La conférence d'Andrew passée, Camille et son père se rendent à Héraklion. Camille veut d'abord présenter son père à Athina. Tous les deux, ils vont l'attendre à la sortie du musée. Ce soir-là, Athina est pressée, avec sa mère elle a prévu de passer revoir un marchand de luminaires avant d'arrêter son choix. Elle aperçoit à peine sa sœur, puis comprend très vite que Camille devrait être à Athènes. Pourquoi sa sœur, radieuse au demeurant, est-elle là ?

Très naturellement, Camille lui présente son père. Très naturellement aussi Andrew l'embrasse. Interloquée, Athina reste immobile les bras ballants. Camille lui passe le bras autour du cou et l'entraîne prendre un rafraîchissement. Résignée elle se dit qu'elle retrouvera sa mère à la gare des cars, ira choisir sa lampe le lendemain et, part en compagnie de Camille et d'Andrew. Assis à la terrasse d'un café, Camille, explique à Athina comment elle a retrouvé son père à Athènes. Athina est très émue d'entendre le récit de cette rencontre. Andrew ne comprend pas ce que les deux jeunes femmes se disent, mais leurs regards et les intonations de leurs voix lui en apprennent tout autant. Il perçoit toute l'émotion et la joie de Camille, ainsi que la surprise, suivie de l'intérêt et du plaisir qu'Athina éprouve à écouter sa sœur.



Rentrée à la maison, Athina rejoint aussitôt son père qui soigne les chevaux dans l'écurie. Elle ne garde pas bien longtemps le silence et lui annonce, un peu dans le désordre, que Camille a retrouvé son père et qu'ils sont à Héraklion. En patriarche, Zaros décrète qu'il faut l'inviter à la maison.

- Mais Maman ? Elle ne sait rien !

Dans le car en rentrant ce soir-là, Marie a trouvé sa fille agitée et bizarre. D'abord Athina a bredouillé des excuses un peu compliquées de documents administratifs à terminer pour ne pas l'avoir rejointe chez le marchand de luminaires. Ensuite Athina semblait gênée vis-à-vis de Marie, évitant de parler, comme si elle était sur ces gardes. Marie finit par se demander si Athina et Manos ne s'étaient pas disputés ...



Le soir, après dîner lorsqu'ils sont tous les deux, Marie questionne Zaros et lui demande comment il trouve Athina. Zaros peu enclin à discuter des choses de l'âme sent qu'il ne pourra pas faire face à Marie bien longtemps et déclare qu'il n'a rien remarqué d'anormal. Ensuite il dit que sa journée a été très difficile, qu'il est fatigué et monte se coucher. Ces affirmations ne font qu'inquiéter encore plus Marie d'autant plus qu'Athina, restée muette au cours du repas, est elle aussi partie se coucher très tôt.

Le trajet dans le car le lendemain matin, est tout aussi pesant pour Marie. Athina murée dans le silence esquive tout début de conversation. Aussitôt arrivée à Héraklion, Athina part en courant. C'est aussi pour se diriger vers l'hôtel où sont descendus Camille et son père ; elle les trouve attablés, plaisantant devant un petit-déjeuner. Athina dit qu'elle a parlé à son père, que Zaros veut inviter Andrew, mais que « Maman ne sait rien ». Camille rassure sa sœur en lui disant qu'elle va aller la voir aujourd'hui à l'Université.

Un peu avant l'heure du déjeuner, Camille se présente à sa mère. Marie qui est en proie à de douloureux doutes depuis la veille s'affole en voyant Camille. Camille n'arrange rien à ses craintes lorsqu'elle dit :

- Maman je voudrais te parler.

Tel un zombie, Marie suit sa fille à l'extérieur. Elles s'asseyent sur un banc dans l'orange-raie devant le bâtiment où travaille Marie. Camille prend la parole, Marie se fige ne sachant quelle catastrophe Camille va lui annoncer. Camille lui explique qu'il y a un mois alors qu'elle se rendait à la bibliothèque pour étudier, elle a vu l'annonce d'une conférence sur la mythologie donnée par le professeur Andrew Riley de l'Université de Philadelphie. A ces derniers mots, le cerveau de Marie s'embue, il n'entend plus ce que Camille lui dit....jusqu'à ce qu'il perçoive :

- Voilà comment j'ai retrouvé mon père !

Marie incrédule regarde sa fille qui lui sourit. Elle voit beaucoup de bonheur dans son regard et s'en réjouit pour elle. Mais sa joie cède à l'irritation quand Camille lui annonce qu'Andrew est à Héraklion avec elle. Marie n'est pas prête à le revoir et le dit à Camille. Elle a besoin de digérer cette nouvelle et réclame du temps.



Le retour en car est une épreuve pour Athina qui sent sa mère très perturbée. C'est maintenant au tour de Marie d'être muette. Athina n'ose dire quoi que ce soit. Zaros qui a passé l'après-midi dans ses champs pour vérifier la maturité de ses olives voit le car s'arrêter et Marie et Athina en descendre. A leurs démarches il sait que leurs esprits sont perturbés et courageusement ralentit le pas de son cheval pour éviter de les rejoindre. Arrivé à la ferme, il va droit à l'écurie soigner ses chevaux où Athina le rejoint rapidement.

- Camille a vu Maman ce midi, dit-elle à son père.
- Et alors ?
- Maman n'a pas l'air bien.

La soirée est bien avancée, les chevaux sont étrillés, nourris, l'écurie est nettoyée, récurée... Zaros et sa fille, devant l'évidence qui s'impose, se décident enfin à affronter Marie. Ils entrent dans la maison et trouvent Marie abasourdie, lointaine, assise sur un tabouret dans la cuisine. Simplement, elle leur explique que ce midi Camille est venue la rejoindre pour lui annoncer qu'elle avait retrouvé son père. Camille était très heureuse, et au lieu de partager cette joie avec sa fille, elle a pris la fuite. Marie n'est pas fière d'elle. Elle craint d'avoir fait de la peine à Camille et s'en veut énormément.

Zaros est soulagé, Marie a parlé. Il est sûr maintenant que la situation va s'arranger. Après tout, ce que vient de faire Camille est légitime, et Athina l'a fait avant elle. Marie ne pourra bientôt que s'en réjouir. Fidèle à ses coutumes, il redit que Camille doit venir avec son père.

Le dimanche matin, Zaros et Athina vont attendre Camille et son père à l'arrêt du car. Zaros superbe attend debout immobile, Athina s'agite et guette le moindre bruit qui pourrait ressembler à un bruit de moteur. Enfin, ils entendent puis aperçoivent le car. Très vite, de loin, Athina reconnaît sa sœur et elle tire son père par la manche pour lui dire dans quelle direction regarder. Athina toute à sa joie de revoir sa sœur se conduit comme une petite fille et fait de grands signes en direction du car. Le car s'arrête, Camille et son père descendent. Camille mêlant le grec et l'anglais présente Zaros à son père et son père à Zaros. Les deux hommes se saluent, Zaros souhaite la bienvenue à Andrew qui le remercie

pour son invitation. Les filles rient et tous les quatre se dirigent vers le village et vers Marie.

Prétextant la nécessité de préparer le repas du midi, Marie est restée à la maison. Elle veut les voir arriver sans qu'elle-même ne soit vue. Ils approchent maintenant. De par sa taille Andrew domine le petit groupe. Camille au bras de son père resplendit. Athina lui emboîte le pas, et Zaros, au port altier, agit en hôte ; il présente de loin sa ferme à Andrew et l'invite à y entrer. Marie s'avance sur le seuil pour les accueillir. Elle serre Camille dans ses bras, et empruntée, adresse un salut du regard à Andrew. Andrew pris par l'atmosphère joyeuse qui règne embrasse Marie sur les deux joues en lui disant que ses filles ont son regard si particulier.



Ils vont ensuite s'asseoir sur la terrasse ombragée. Les filles entretiennent la conversation. Athina sert du vin, puis ils passent à table. Les talents culinaires de Marie et l'honneur de Zaros sont mis à mal ; la salade de tomates semble être passée sous les sabots des chevaux de Zaros, la viande a été salée au moins trois fois, les légumes sont indéfinissables et le gâteau, suite à un séjour prolongé dans le four, est carbonisé ! La constatation du désastre afflige Marie et ne l'aide pas à se réjouir de ces retrouvailles. Même s'il comprend que Marie est perturbée par l'arrivée d'Andrew, Zaros est furieux contre elle. Un Crétois ne reçoit pas un étranger, qui plus est de marque, dans de telles conditions. Andrew quant à lui, tout à son bonheur, mange de tout avec plaisir. Ce qu'au cours de ces quelques heures Andrew a remarqué, n'est pas la qualité du repas mais l'atmosphère d'amour familial qui règne autour de cette table. Il note toute la complicité entre les deux sœurs et, tout l'amour que Zaros porte aux deux filles. Et demandant à Camille de traduire, il remercie Zaros pour tout ce qu'il a donné à Camille durant toutes ces années. Zaros est très touché, mais il ne sait pas exprimer ses sentiments et n'aime pas se dévoiler, alors simplement il propose une promenade à cheval. Les filles applaudissent des deux mains, en moins de temps qu'il ne faut pour le dire, elles montent se changer et redescendent vêtues en cavalières. Andrew n'est pas un grand cavalier, mais il n'a pas envie de gâcher cet instant et s'exécute avec grâce.

(à suivre)

**BULLETIN D'ADHESION ANNUEL**: Date le : .....

Γεια σας: n°49

Nom:..... Prénom:.....

Adresse:.....

Localité:..... Code Postal:.....

Mail:..... Téléphone:.....

## Les bonnes adresses en France.



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.

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

## Les bonnes adresses en Crète.



Denise JARNEVIC, Jean Louis PROFIT et Audrey  
L' ODYSSEE Appartements – Chambres  
Tél. / Fax : 00 3028430-22204  
Box 8542 SITIA 72300  
**KRITI - GREECE**  
<http://www.odyssee-crete.com/>



Mylène et Maniolis Sfinarolakis  
730 01 Paleochora—Crète  
Tel : 0030 28230 1122  
Tel/Fax : 003028230 41266  
E-mail: [info@lissos-hotel.gr](mailto:info@lissos-hotel.gr)  
[www.lissos-hotel.gr](http://www.lissos-hotel.gr)

## Les nouvelles de Crète sur:



[www.ekriti.gr/radio/radio\\_crete](http://www.ekriti.gr/radio/radio_crete)



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"

Γεια σας: n° 49

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](http://www.creteterrederencontres.info)