



Bulletin N° 25-Février 2016

# ASSOCIATION FRANCE - GRÈCE DE L'YONNE

Siège social : IKONA  
8 route d'Auxerre  
89380 APPOIGNY

## ÉDITORIAL

« Cordon indispensable pour assurer les liens qui nous unissent », ainsi parlions-nous du bulletin d'Ikona à l'occasion de notre dernière Assemblée générale, et cette nouvelle livraison répond bien aux attentes de l'ensemble des membres. On aurait envie de recevoir plus que deux numéros par an, mais le travail demandé est déjà énorme, et il faut saluer la ténacité de Colette Beaudot qui porte à bout de bras sa préparation et son édition, avec l'aide de certains d'entre nous comme Monique Hooghe pour les relectures, Maryse et Bernard Pauron pour l'impression et la diffusion. Mais que serait le bulletin sans toutes les contributions apportées par les membres et les amis qui ont toujours quelque chose à dire, quelque chose à apporter ? Une association comme la nôtre ne peut se passer de l'enthousiasme de chacun qui, finalement, mis bout à bout exprime une belle communauté. Communauté d'esprit, communauté d'actions, communauté d'inquiétude aussi pour la Grèce que nous chérissons tant et sa situation toujours aussi préoccupante. Plutôt qu'un prix Nobel de la Paix en forme d'excuse, offrons plutôt aux Grecs notre solidarité, témoignons-leur de notre soutien, œuvrons à porter leur parole pour faire taire les idées reçues et apporter ici les éléments de compréhension d'une situation dont nous sommes, nous européens, en grande partie responsables.

Fabrice Henrion

## SUR VOTRE AGENDA

**Vendredis : 4 et 18 mars, 8 avril, 6 et 20 mai, 3, 17 et 24 juin 2016** : danses 18/20 h. Maison de quartier Piedalloues, Auxerre.

**Vendredi 4 mars 2016** : Olivier Delorme : Conférence : "Grèce-Europe occidentale, échanges et malentendus", 18 h 30 à la salle Anna d'Auxerre.

**Dimanche 1er mai** : Rallye pédestre à Pourrain. RDV à 9 h devant la salle des fêtes. Thème : *les couleurs*.

**Vendredi 17 juin** : Conférence de Martine Breuillot : « Les pratiques alimentaires en Grèce », 19 h 45 à la Maison de quartier des Piedalloues.

**Samedi 8 octobre** : Stage danse et bal folk avec Akrofolk au foyer communal de Charbuy.

**Samedi 28 janvier 2017** : Stage danse et repas à Vaux. Thème du concours photo : Les portes ou les marchés. A préciser.

### Assemblée générale 2015

Ikona s'est réunie pour l'Assemblée générale ordinaire 2015 le 23 janvier 2016 au restaurant Les Eliès à Champs-sur-Yonne. La quarantaine de membres présents (et neuf représentés) a pu assister, après un mot d'accueil du président, à la présentation du rapport moral et d'activités (F. Henrion), du rapport financier (Ch. Viault) et des perspectives d'activités pour 2016. Les élections du Conseil d'administration ont reconduit l'équipe en place, et

ce « nouveau » CA s'est réuni à l'issue pour désigner les membres du bureau : président : Fabrice Henrion ; vice-président : Roger Baillot ; secrétaire : Patrick Comode ; secrétaire-adjointe : Anne Rojot ; trésorier : Christian Viault ; trésorière-adjointe : Elisabeth Comode.

Après l'Assemblée générale, ceux qui le souhaitent ont pu se retrouver autour du traditionnel ouzo, puis d'un repas proposé par Bernard Depoyant.

**Belle année 2016 à tous !**

### SOLUTION DU JEU : Les Muses cachées

Les Muses à barrer étaient : ΚΑΛΛΙΟΠΗ, ΚΛΕΙΩ, ΕΥΤΕΡΠΗ, ΘΑΛΕΙΑ, ΟΥΡΑΝΙΑ, ΜΕΛΠΟΜΕΝΗ, ΠΟΛΥΜΝΙΑ et ΤΕΡΨΙΧΟΠΗ.

Il manquait donc la Muse de l'élegie et poésie amoureuse : ΕΡΑΤΩ

## QUAND IKONA FRANCHIT LES FRONTIÈRES DU DÉPARTEMENT

### MAIS RESTE EN BOURGOGNE : UN DIMANCHE A MORLAY

Effectivement, des membres de notre association sont partis dans le sud de la Bourgogne, en Saône et Loire, près de Cluny, à Saint-Ythaire, et plus précisément au Domaine de MORLAY.

Parfois, l'informatique a du bon. Corinne Lièvre organise régulièrement dans ce domaine des « Dimanches de Morlay » autour d'un thème de société. Elle a eu l'idée de vouloir faire un dimanche sur la Grèce. Par le biais du net de l'ambassade de Grèce à Paris, elle a eu notre adresse mail. Nous avons correspondu par téléphone puis de vive voix puisque nous y sommes allés en repérage.

Cela a abouti à organiser un « Dimanche de Morlay » sur la Grèce, le dimanche 22 novembre 2015 à partir de 15 heures jusqu'à 19 heures. Comme, à chaque fois, dixit Corinne, cette manifestation a rassemblé entre 30 et 50 personnes. L'entrée était libre. Chacun pouvait donner une contribution.

Cette après-midi avait deux parties. La première partie a été organisée par Anne Rojot et son mari Mickael autour de la danse. Il y a eu une initiation aux danses traditionnelles grecques pour les personnes présentes puis d'autres danses, mais cette fois, en costumes par Anne et Mickael.

Cela a ravi le public qui a eu beaucoup de plaisir à découvrir le folklore grec qui reste très prégnant dans l'identité de ce peuple.

La seconde partie était une causerie sur l'état de la Grèce actuelle, avec comme base de discours un film sur la société grecque actuelle et sa résilience pour rester debout face à l'adversité et à l'incompréhension générale vis-à-vis de cette nation. La discussion fut riche, il y avait bien une dizaine de personnes qui étaient allées dans ce pays récemment et qui pouvaient témoigner.

Enfin, pour clore ce dimanche, Ikona avait préparé un apéritif...grec bien sûr, avec ouzo et quelques mézès.

Ce dimanche a beaucoup plu à toutes et à tous. Et même, Corinne et Jacquy sont venus danser et manger à Vaux, le samedi 23 janvier 2016.

Nous avons retenu la formule de la causerie et nous nous en sommes servis quand la conférence du mercredi 2 décembre a été annulée au dernier moment. Nous avons organisé sur le pouce une causerie sur la Grèce ce même mercredi à la place de la conférence, avec l'ouzo traditionnel qui conclut toujours nos manifestations.

P. Comode



### Rencontre du bureau avec les adhérents

La conférence prévue le mercredi 2 décembre ayant été annulée, nous avons eu l'idée de garder la date et d'organiser une rencontre entre nous au centre médiéval du Coche d'eau pour parler de la Grèce en général et plus particulièrement des moments difficiles qu'elle est en train de surmonter tant bien que mal. Les questions ont fusé et tous ceux qui vont souvent en Grèce ou même qui en revenaient ont tenté de répondre de leur mieux. La soirée fut très conviviale et se termina par un apéritif accompagné de « petits mézès » préparés par les membres du bureau.

**Il faudra renouveler cette expérience !**



## Fête à Vaux le 23 janvier

Du nouveau cette année pour la fête de Vaux : la chorale ou du moins une petite partie avait repris du service et a entonné quelques chants dont *Les enfants du Pirée*, repris en chœur par les convives. Le quiz portait sur la culture grecque au fil du temps, les photos sur les transports « atypiques » en Grèce. Les membres du bureau qui ont gagné ont cédé leur lot pour la prochaine manifestation Ikona...



Le stage a fait le plein l'après midi et les danses ont été reprises le soir avec beaucoup d'entrain !

Le cuisinier avait rapporté des produits frais de Grèce et les goûts et les saveurs s'en trouvaient multipliés...la salade d'orange et le fromage blanc à la confiture de clémentines, par exemple, eurent un vif succès.



La prochaine fête est prévue le 28 janvier 2017 !

## Danse

### 19 septembre 2015 :

Le groupe de danse grecque Ikona a participé, dans le cadre de la Foire exposition à la présentation d'ateliers de danse de l'Auxerrois. Nous regrettons un manque d'organisation, une situation peu favorable, excentrée, les visiteurs n'étant pas informés de la présence de groupes. Cet événement n'a pas favorisé de nouvelles inscriptions.

### 28 novembre 2015 :

6 danseurs du groupe IKONA danse grecque ont présenté un petit spectacle aux résidents de la Maison de retraite : "la Résidence des Clairions" à Auxerre. Très bon accueil, quelques personnes valides ont partagé deux danses avec le groupe. C'était la deuxième participation d'IKONA à une après-midi dans cet établissement.

### 8 octobre 2016 :

Stage danses de Grèce et des Balkans, 16 -18 h. Bal folk Balkan avec AKROFOLK à partir de 21 h - puis VAU des VIGNES de Charbuy (bal folk Trad.). Organisation : Folle Cadence et IKONA, foyer communal de Charbuy.

A. Rojot

# Aux origines de la cuisine grecque

Ce sont les quelques modèles culturels et techniques traditionnels encore préservés qui, très souvent, permettent d'identifier les vestiges antiques découverts dans les fouilles archéologiques (voir *IKONA* n° 21 et 22). Selon l'adage bien connu « *dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* » (Brillat-Savarin), voici donc un bref exposé sur la cuisine grecque antique qui fut l'une des plus remarquables de l'époque.



*Représentation en terre cuite d'un plat d'aliments et de fruits provenant d'un dépôt funéraire antique (source : internet)*

## Les repas

A la période archaïque, l'alimentation des Grecs n'a pourtant encore rien de remarquable. Les repas sont simples et se composent de céréales, légumes, laitages, fruits et huile, apprêtés de différentes façons (*image ci-dessus : maquette hellénistique d'une assiette de friandises - Docu. Internet*). Les repas sont pris assis, les banquettes étant l'apanage des riches. Comme nous, les Grecs prennent trois repas par jour : léger le matin, copieux à midi et léger à la nuit tombée. Des galettes de pain peuvent servir d'assiettes, mais les écuelles en terre cuite, en bois ou en métal sont plus courantes. On mange avec les doigts en s'aidant d'un couteau pour couper les aliments et d'une cuillère. Le dessert en tant que tel est inconnu. Les hommes mangent les premiers, les femmes, auxquelles le vin est interdit, passant après eux.

Cependant, comme de nos jours, le banquet est l'un des plaisirs des Grecs. Il est organisé pour réunir des amis, une famille, une corporation, à l'occasion de fêtes religieuses ou d'événements particuliers. Il se divise habituellement en

deux parties : durant la première, on s'alimente plutôt simplement et durant la seconde, on boit en grignotant des friandises : figes sèches, châtaignes, lupins, fèves, blé grillé .... Ensuite, chez les citoyens aisés, l'on discute ou l'on joue à divers jeux de table. Parfois, des danseuses, des acrobates et des musiciens, agrémentent leurs soirées.

## Les aliments

L'histoire de l'alimentation des Grecs peut être restituée d'après les sources textuelles qui sont parvenues jusqu'à nous comme « *Du Régime* » (*περι διαιτησ*) écrit par Hippocrate à la fin du V<sup>e</sup> siècle avant J.-C, qui nous livre un inventaire des aliments consommés en Grèce et de leurs propriétés diététiques ou comme les « *Deipnosophistes* » (*αθηναιου ναυκρατιου Δειπνοσοφιστων*) d'Athénée de Naucratis, qui date des II<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> siècles. A ces textes, et à bien d'autres, s'ajoutent les témoins archéologiques recueillis lors des fouilles, la détermination typologique des ustensiles utilisés, l'analyse des restes botaniques, carpologiques, zoologiques, ichtyologiques ... ou l'identification des traces alimentaires conservées dans les parois des récipients par l'analyse en chromatographie en phase gazeuse (*image page suivante : Plat à figures rouges, v. 325 av J.C. – Musée du Louvre*)

Les résultats de ces recherches confirment ainsi que, comme sur toute la planète et à toutes les époques, les céréales forment la base de tous les régimes alimentaires du monde antique. L'orge, en particulier, est très appréciée par les Hellènes. Elle est grillée et moulue ou réduite en farine à laquelle on ajoute de l'huile, du miel ou d'autres condiments pour préparer le « *maza* », le plat de base des Grecs que les Romains nommaient les « mangeurs d'orge ». Le blé est également consommé transformé en bouillie ou bien, moulu en farine. On en fait aussi des galettes plates, du pain levé et des gâteaux. Le pain est d'abord cuit à la maison dans un four en argile mais, dès la fin du V<sup>e</sup> siècle av. J.-C, des boulangeries apparaissent dans les villes. Les légumineuses sont également largement consommées, comme les fèves, les lentilles ainsi que les graines, de sésame, de lin, de pavot qui ont une grande valeur nutritive. Les paysans pauvres, eux, consomment couram-





ment des glands de chêne vert (*Quercus ilex*). Les olives sont une garniture ou un repas, qu'elles soient crues ou confites. Les fruits, frais ou secs, sont mangés en « dessert ». Ce sont principalement des figues, des grenades, des noix et noisettes. Les figues sèches accompagnent le vin. Les Spartiates, citoyens à part, préfèrent un ragoût de porc, le « brouet noir » composé de viandes de chèvre et porc, de sel, de vinaigre et de sang. Quant aux soldats, ils sont surtout nourris de pain, d'ail, d'oignons et de fromage, denrées faciles à transporter et à conserver.

En ville, les viandes, sauf celle de porc, sont chères de même que les légumes frais et les citadins se rabattent sur les saucisses et les légumes secs. La soupe de lentilles est le plat habituel de l'ouvrier. Manger de la viande est chose rare pour les classes populaires, sauf aux fêtes ou autres banquets. Comme toujours, la consommation de viande ou de poisson varie en fonction du milieu social et géographique. Ainsi, les riches Grecs apprécient les œufs de poisson et tous les fruits de mer. Les coquillages, oursins, seiches, poulpes et calmars frits ou grillés sont servis comme amuse-gueule ou accompagnements dans les banquets alors que, les sardines, les anchois et autres petits poissons constituent l'ordinaire des simples citoyens athéniens.

Les Grecs consomment beaucoup de produits laitiers mais le lait est surtout bu par les paysans et n'est pas employé en cuisine. Le fromage de chèvre ou de brebis est un aliment de base. On le mange seul ou avec du miel ou des légumes. Il entre également dans la composition de nombre de plats y compris ceux de poisson. Le beurre est connu, mais on lui préfère l'huile d'olive.

La boisson la plus répandue est l'eau que l'on croit nourrissante puisqu'elle fait grandir les plantes. Le paysan boit couramment du lait de chèvre et de l'hydromel. On boit aussi le « *kykéon* », grâu d'orge allongé d'eau et additionné d'herbes et

d'aromates, à la fois boisson et nourriture. Le vin est consommé coupé d'eau, car il peut titrer jusqu'à 17° ! On peut l'aromatiser au miel, à la cannelle ou au thym.

La Grèce a probablement découvert la viticulture dès le 3<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. Les cépages sont très nombreux. Les viticulteurs pratiquent la vendange tardive comme parfois encore de nos jours. Le moût fermente dans des « *pithoi* » à-demi enterrés dans les celliers où il passe l'hiver. On trouve toutes sortes de vins, du grand cru à la piquette légère et du rouge au rosé et au blanc ainsi que des vins cuits et des vins « doux ». Certains vins sont même salés avec de l'eau de mer. Le « *retsina* », un vin additionné de résine, n'apparaît en fait qu'à l'époque romaine.

### ***De la frugalité à la gourmandise***

À l'époque archaïque, bien que les Grecs n'ignorent pas les plaisirs de la table, la frugalité est érigée en vertu, du moins dans les couches populaires. La recherche culinaire et gastronomique est rejetée comme un signe de mollesse toute orientale : les Perses sont considérés comme décadents en raison de leur gastronomie. Au contraire, les Grecs anciens se complaisent à souligner l'austérité de leur régime alimentaire. Un étranger curieux ayant goûté le *brouet noir* spartiate cité plus haut et l'ayant trouvé infect s'entendit répondre qu'il fallait être né à Sparte pour le trouver bon.

A la période classique, par contre, la réalité semble ne plus correspondre à ce tableau. La cuisine devient alors un art. On crée des écoles de cuisine, avec une formation de deux ans et des examens difficiles, où l'on enseigne les techniques culinaires du monde de l'époque depuis l'Inde jusqu'à la Perse et à l'Égypte. Au fil du temps, de plus en plus de Grecs se présenteront comme des gourmets. À la période hellénistique puis romaine, bien que se disant toujours frugaux et sobres, les riches Grecs ne le sont guère plus qu'ailleurs.

## Le « régime crétois »

La cuisine crétoise traditionnelle est simple et rejoint souvent celle, rustique, de Turquie. En fait, ses agréables qualités gustatives dépendent surtout de la bonne qualité des légumes et de la viande des chèvres et des moutons de ses montagnes. Le lait de ces animaux permet aussi de préparer des fromages, des yaourts de brebis ou de chèvre et la « *staka* », une crème épaisse faite avec la peau du lait. L'huile d'olive, crue ou cuite, occupe une place nutritive centrale ainsi que les tomates et les citrons. Une simple tranche de « *paximadia* » (pain d'orge séché) couverte d'huile et d'olives fournit souvent le délicieux et simple déjeuner des paysans. Ces aliments qui composent le célèbre "régime crétois", ont attiré l'attention de diététiciens modernes étonnés par la longévité des insulaires, soi-disant « une des plus élevées du

monde ». Cependant, les auteurs de cet article expliquent autrement la grande longévité des habitants des petits villages de l'intérieur. En effet, les dits villages ne sont plus peuplés aujourd'hui que de personnes âgées, les jeunes étant partis sur la côte ou sur le continent pour y trouver du travail. Les statistiques n'ont donc pris en compte que les grands vieillards survivants et, selon nous, ceci explique cela.

*N.B. – Les termes en italique et entre guillemets (« maza », « pithoi », « staka », « paximadia », sont déjà, ou seront expliqués au hasard des textes de cette série d'articles dans IKONA.*

**Philippe Gouin-  
Lissandre**  
*Chercheur (hon.) au CNRS  
et à l'Université de Paris I*

**L'île de Céphalonie** est la plus grande et la plus montagneuse des îles ioniennes. Elle est aussi très contrastée et l'été dernier, nous avons choisi la **péninsule de Paliki**, étonnante dans sa diversité.

La ville principale, **Argostoli**, sans charme particulier, est située au fond d'une étroite baie dont les deux rives sont reliées par un long pont de pierre, le Pont de Bosser, érigé par les Anglais au XIX<sup>ème</sup> siècle.

Du port, nous partons vers la péninsule en traversant le Golfe d'Argostoli avec un ferry. Une route étroite nous conduit à **Xi Paralia**, jolie plage de sable rouge. Mais les parasols collés les uns près des autres et la musique tonitruante nous ont fait fuir vers les vastes et belles plaines, striées de roches.

Une autre plage mérite le détour, celle de **Petani**, que nous atteignons par une route très pentue, enserrée entre de hautes roches. Au retour, nous avons longé le bord de mer jusqu'à l'extrémité de la presqu'île, aux Katavothres. (voir bulletin n°18, oct 2012, article de Guy Lorieul) Ce sont de petits gouffres dans lesquels se jette la mer et l'eau ressort 14 kms plus loin, vers **Sami** et la grotte bleue de **Melissani**.

Il reste encore un " moulin de la mer" au bord de petites criques rocheuses. Une rotonde blanche, toute proche, œuvre de Napier, permet à la tombée du jour, d'admirer le coucher de soleil.

**Cette petite péninsule est un havre de tranquillité .**

M.J. Philippe



Ferry vers Lixouri



Sami

Tout commence par l'exposition au Louvre du 14 novembre 2014 au 10 février 2015 : «**Rhodes une île grecque aux portes de l'orient** » pour faire connaître le visage encore insuffisamment connu de la Grèce d'Orient de l'âge de bronze à l'époque archaïque XVème au Vème siècle avant J.C. Outre de montrer la grande mixité culturelle de cette île avec des productions importées d'Egypte, du levant ou d'un Orient plus lointain : Syrie, Phénicie, Jordanie, Phrygie, Iran, Arménie, l'exposition évoque sa position stratégique comme terre d'échanges au croisement de nombreuses routes maritimes, et aussi l'histoire des fouilles archéologiques menées sur l'île

Après le Louvre, cette exposition est venue à Rhodes. Cet été en août, dans la vieille ville, je franchissais donc le seuil du musée ; j'étais ravie de retrouver cette exposition en me disant que c'était une excellente et bien légitime idée de l'avoir prolongée sur les lieux mêmes.

Organisée de façon différente, on y retrouvait tous ses éléments disposés dans de grandes salles moyenâgeuses et plus sombres.

En particulier, on y voyait suite à des fouilles toutes récentes menées par les autorités archéologiques grecques, des objets découverts sur un nouveau site, dont je vais parler, car il est proche de la plage où nous avons l'habitude d'aller : il s'agit de tombes sur la colline qui surplombent la plage d'Agathi en forme de belle crique de sable doré, en pente très douce facilitant la baignade des enfants et protégée de toute vague.

A quelques pas de la plage, sur la pente de la colline, on trouve une chapelle creusée dans la roche et devant la chapelle, une cloche que les touristes ou les baigneurs aiment à faire tinter !Tiens tiens !

Sur le haut de cette petite falaise pendant des années, on pouvait apercevoir des carrés de pierre et chacun pouvait tout du long, se promener à loisir sur le sentier les joutant. Depuis peu, des fouilles menées par les autorités archéologiques grecques ont révélé la grande importance de ce site funéraire, car il met en évidence un maillon du XIème siècle avant J.C. manquant dans le déroulement connu de l'histoire de l'île de Rhodes et de ses influences avec d'autres civilisations méditerranéennes de l'époque submycénienne.

En effet suite à ces fouilles, au printemps sur la plage derrière la chapelle « d'Agathe », nous avons trouvé des barrières empêchant tout accès à la montée de la colline. Ce deuxième accès à la plage est donc maintenant condamné et un grand émoi a envahi les Grecs eux-mêmes, à qui trois jours après leur installation sur la plage pour le début de la saison touristique, on venait dire, qu'ils « devaient fermer leurs *cantinas* et enlever leurs parasols » !

Tout compte fait, cela ne s'est pas fait mais les bruits courent toujours pour l'an prochain comme quoi l'archéologie considère son domaine de site sur un ensemble archéologique plus vaste dont la plage ferait partie, auquel cas, elle ne serait plus accessible, ni aux baigneurs et touristes, ni à l'industrie touristique des villageois.

Nous verrons donc comment évolueront les choses : est-ce seulement un épisode d'une saga d'influence ou une véritable décision qui sera mise à exécution ?

Cependant, il met en défaut l'adage qui dit que « les morts ne font pas de bruit » en tout cas, ceux-là en se rappelant à notre souvenir historique ont fait beaucoup parler d'eux ce dernier été et ce n'est pas fini. **Nous le découvrirons l'an prochain en venant voir la plage !**

P. Givaudin



La plage d'Agathi

Rhyton au poulpe



# TINOS



Les Cyclades, « véritable chapelet » de petites îles, très proches les unes des autres, sont le prototype des îles grecques avec leurs villages étincelants de blancheur accrochés sur des pentes rocheuses, avec le bleu des chapelles.

Ces îles montagneuses, aux sommets souvent nus portent sur leurs flancs des terrasses d'oliviers...

**Tinos** : c'est certainement tout ceci, avec bien d'autres particularités :

## SA PROXIMITE AVEC ATHENES

Quel plaisir de partir du petit port de Rafina situé sur la côte Est à 30 km d'Athènes, le matin de bonne heure. Cela permet pendant ce trajet, lors de la halte à Andros, de découvrir le port de Gavrio, un écrin de blancheur, très enclavé et bien abrité du vent.

C'est sûrement cette proximité d'Athènes, l'aspect rural et tranquille de l'île, des paysages variés et peu habituels qui font de Tinos, une île grecque refuge pour les Athéniens et quelques artistes européens qui viennent « se ressourcer » régulièrement.

## SES NOMBREUX VILLAGES

On en compte plus de soixante, à l'intérieur de l'île. Nous en visiterons plus d'une douzaine, tous identiques, mais tous différents, avec une place plus ou moins grande, plus ou moins encaissée ou en balcon, soit en enfilade, soit cachée en bas près d'une fontaine. Ces villages sont d'un calme remarquable, d'une propreté incroyable, d'une réelle poésie. Presque tous proposent une taverne ou au moins un café. Avec un peu de chance, nous

pouvons croiser de rares Européens qui, comme nous, déambulent et s'extasient à chaque pas.

## SES FETES DE VILLAGE

Le soir de notre arrivée, fin août nous avons la chance d'assister à la dernière grande fête de village de la saison estivale, dans le village de Komi. Depuis la petite route, en contrebas, apparaissent seulement quelques maisons. A pied, nous découvrons un dédale de ruelles quasi désertes qui montent, descendent pour nous mener, après plusieurs demandes, sur une grande place entourée et enfermée par des maisons. Il est 20 heures ! Nous sommes bien sûr les premiers et l'accueil se fera en français.

A part nous et les connaissances de nos amis à Tinos, nous serons les seuls touristes. Il fait nuit, mais il faudra attendre encore plus d'une heure pour que la salle se remplisse, que des discussions (qui nous paraissent assez violentes) permettent à chacun de trouver « sa » meilleure place, alors la fête peut commencer.

Quatre musiciens impressionnants par la qualité de leur prestation, utilisant des cordes comme sur les îles, accompagnent les plateaux repas, puis le groupe s'enrichit de voix, de percussions, alors l'espace laissé libre sur la place se remplit tout d'un coup et ça danse de partout. Une ambiance particulière se fait ressentir : de la joie d'être ensemble pour boire, chanter et danser.

Nous serons quasiment les premiers à partir, car beaucoup, par tradition, attendent le lever du jour.



## SES PIGEONNIERS

Introduits par les Vénitiens dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle, des pigeonniers existent partout sur Tinos, surtout dans l'arrière-pays, près d'une source et de terres agricoles ; certains sont encore en activité comme à Skalados, d'autres sont transformés en habitation, mais bien d'autres sont abandonnés. Ce sont des chefs d'œuvre d'architecture en pierre avec des ouvertures très décorées de manière géométrique en ardoise. L'accueil des pigeons se situe à l'étage et l'abri du dessous sert à ranger les outils agricoles. Il y en aurait eu plus de mille et on peut voir les plus beaux vers Smardakito. Ils symbolisaient la prospérité et on utilisait la viande pour la nourriture, les plumes pour les édredons, les fientes comme engrais naturel.



Pigeonnier

## SON MARBRE

A Pirgos, gros village niché au fond d'une cuvette, le marbre est omniprésent ; même l'abribus qui pèse douze tonnes et une partie des trottoirs sont en marbre blanc massif. Une école de sculpteurs côtoie des magasins d'experts en taille de pierre. Et surtout le musée de la marbrerie est le premier de son genre en Grèce : il présente la technologie du marbre qui tient une place tellement particulière dans l'architecture et l'art grecs, de l'Antiquité à nos jours. Il étudie le rapport outils, techniques et création que ce soit en carrière, en atelier marbrier, à l'assemblage final de l'objet artistique. C'est le parcours allant de la matière à l'objet fini. Sur l'île, deux carrières sont encore en activité. Nous avons pu visiter une petite entreprise de découpage et polissage du marbre où les prix sont incroyablement bas.

Dans bien des maisons, la sculpture sur marbre est présente : manteaux, linteaux, encadrements de portes, puits de pierre, *hyperthira*, plaques, fontaines...etc. Tinos est un véritable musée à ciel ouvert.

Les marbres blancs et verts de Tinos sont présents à Athènes (parlement, musée archéologique), Londres (Buckingham palace), Paris (musée du Louvre).

## MAIS SON MELTEMI...

Ce vent souffle parfois violemment et pendant plusieurs jours d'affilée. C'est agréable pour les sorties en plein été à condition de vérifier l'orientation des plages et d'éviter les points culminants. Ce vent retombe en une nuit.



Abribus en marbre

## SON TOURISME GREC

L'église PANAGIA EVANGHELITRIA (1830) domine le port de la ville. Premier lieu de pèlerinage orthodoxe de la Grèce, les Grecs y viennent massivement le 15 août et sont très nombreux pendant les weekends en été. Même encore en septembre, nous avons vu des pénitents gravir à genoux la pente de plusieurs centaines de mètres menant à cette immense église néoclassique très chargée en icônes et ex-voto. Sa crypte correspondrait à l'endroit où a été trouvée l'icône de l'annonciation à la Vierge en 1823 sur les indications de Sainte Pélagie, nonne dépendant du monastère de Kechrovounio. Ce monastère, une petite ville miniature avec enceinte et jardinets et la cellule de la sainte, nous l'avons bien sûr visité en semaine car il fait partie du circuit touristique religieux des Grecs.

## SON PELICAN

Et oui, depuis de nombreuses années, un pélican connu de tous (*couverture du guide du routard 2012*), est devenu la mascotte de l'île. Il pose, le plus souvent sur une petite table dans la poissonnerie. Quoi de plus normal de le voir marcher dans une ruelle, voire marauder à la terrasse d'un café voisin. Nous n'avons pas eu la chance de le voir circuler à l'arrière de la camionnette. Son propriétaire c'est Marcos, le poissonnier.

## SA PROXIMITE AVEC DELOS via Mykonos

Tinos est peu connue des touristes, si ce n'est de loin, car elle est trop proche de Mykonos et de son tourisme de luxe, branché, mondain et nocturne. Il faut compter une grande journée pour visiter Délos. En trente minutes de ferry, nous arrivons à Mykonos : des boutiques partout sur le port et des centaines de personnes arpentent « la petite Venise ». Enfin Délos ! une île inhabitée, protégée où l'on admire les ruines du sanctuaire dédié à Apollon et où rien ne semble avoir bougé depuis plusieurs siècles. Il faudra « tout » visiter en cinq heures, sous le soleil de midi, aucun bateau ne repartant après 16 h 30.

Sur le bateau du retour, vous aurez alors en mémoire :

**Le quartier du théâtre** (4<sup>ème</sup> s. av.J.C.), les mosaïques de la maison de Cléopâtre, celles des masques et celles des dauphins.

**Le panorama** époustouflant à 360° au sommet du petit mont Cynthe.

**Le sanctuaire** des dieux étrangers, celui d'Apollon et la célèbre **terrasse des lions** (VII<sup>ème</sup> av.J.C.).

## DES PAYSAGES VARIÉS ET DES POINTS DE VUE A COUPER LE SOUFFLE

Bienvenue aux randonneurs même si tout peut se faire en voiture, à condition d'être bien conseillé. En voici quelques exemples :

**Le village de Volax** et son paysage lunaire avec d'énormes rochers dispersés sur des kilomètres.

**Le bout de l'île côté Ouest** : après trente kilomètres de route puis de pistes, nous traversons une région semi-aride, avant d'arriver à Mali, village sans nom (pas de pancarte) où quelques maisons se surajoutent d'année en année. Une mini plage à l'abri des regards et des vents nous attend : impressionnant !!!



Le pélican de Tinos

**La baie de Livada** : nous prenons, cette fois, la direction Nord - Est, pour finir encore par de la piste. De gros rochers, excavés par le vent et le sable, entassés de chaque côté de la plage de sable fin, une mer grise, houleuse, voilà un paysage grandiose.

**La plage de Panormos** : après avoir traversé la baie, le port, nous arrivons à pied sur une plage gardée par de rares tamaris, il faut encore continuer pour découvrir des roches teintées de tous les dégradés de l'oxyde de fer, battues aux vents, sculptées. Des vagues jaillissent de part et d'autre d'un goulet qui sépare d'un îlot voisin.

« L'oasis » de verdure de **Kolymbithra** avec ses arbres fruitiers en fond de vallée.



Eboulis



## SES POISSONS

Comme partout, des plages de sable fin attirent quelques touristes. Mais les curieux pousseront un peu plus loin, trouveront peut-être plus de galets mais le sable n'est jamais bien loin. En quelques brasses, ils seront au pied des rochers et là, sans effort, avec masque et tuba, côtoieront de nombreux poissons, ce qui n'est pas si fréquent. Mais avec des palmes en plus, le paradis existe.

## ET POUR FINIR, SES SPECIALITES CULINAIRES

Nous avons apprécié des plats que l'on ne trouve qu'à Tinos, comme par exemple :

Anguinares : petits artichauts à l'huile et au citron,  
Tiri Volax : fromage local servi en entrée,

Kaparo salata : purée de câpres écrasées avec de l'ail,

Dakos : sortes de biscottes / pain grillé recouvertes de purée de tomates fraîches, féta émiettée, câpres et huile d'olive,

Melitzanès Imam : aubergines au four avec un coulis d'oignons,

Katziki lémonato : chèvre sauce citron,

Loukaniko : saucisses villageoises aromatisées au cumin.

Chaque taverne offre une ou deux spécialités, même si tout cuisinier sait tout faire.

**ET SI AVEC TOUT ÇA, VOUS N'ALLEZ PAS À TINOS, la belle méconnue...**

D. et R. Baillot

## L'étrange histoire de la femme cigale

Sybillle était une jeune et belle femme vivant dans la ville d'Erythrée en Lydie. Apollon lui apparut et lui promit de satisfaire le premier de ses vœux si elle consentait à partir s'établir en Italie dans la ville de Cumes et de ne jamais revoir sa terre d'Erythrée. Sybillle lui demanda de vivre éternellement. Le Dieu exauça son vœu mais, comme Sybillle avait omis de demander en même temps une éternelle jeunesse, elle se mit à vieillir indéfiniment, à se vider, à rétrécir de plus en plus jusqu'à devenir si rabougrie, si desséchée qu'elle eut la taille d'une cigale !

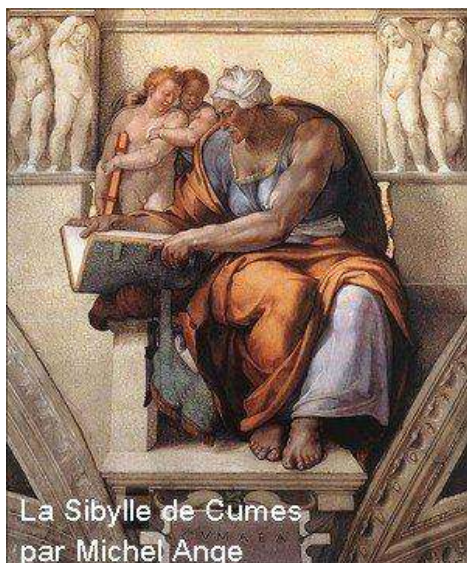
Il fallut l'enfermer dans une cage de peur que les consultants ne l'écrasent par mégarde et son seul désir était de mourir. C'est à ce moment là qu'elle disparut ; en effet les Erythréens, reconnaissants, lui avaient envoyé une lettre dont le sceau était fait avec de la terre d'Erythrée ce qui la força, malgré elle à revoir sa terre...

C'est depuis ce temps là que les cigales crissent inlassablement pendant les heures chaudes du jour. Elles pleurent sur leur forme d'antan et sur leur jeunesse irrémédiablement perdue...

La sibylle de Cumes est une des douze sibylles du monde grec et l'une des plus importantes.

Cumes est une ancienne cité de la grande Grèce située à 12 km à l'ouest de Naples en Campanie ; c'est aujourd'hui une zone archéologique de première importance qui présente des vestiges nombreux et variés dont le plus illustre est l'antre de la sibylle.

M. Vincent



La Sibylle de Cumes  
par Michel Ange



L'antre  
de la Sibylle à Cumes.

## Figes au miel et aux épices

-Versez dans une casserole la tisane, le laurier, les clous de girofle, la cannelle, le miel et les figes.

-Ajoutez un verre d'eau et faites cuire 8mn, à feu très doux, presque sans ébullition.

-Une fois le mélange froid, incorporez les amandes, laissez infuser et gonfler les figes pendant 24 h.

-Enlevez les épices pour servir avec un peu de jus de cuisson.

Recette de Bernard Depoyant : « Les éliès »: 06 89 97 28 33  
LOCATION DE SALLE AVEC CUISINIER / RECEPTIONS / SEMINAIRES  
(min.20 personnes)

### Ingrédients pour 4 personnes :

-12 figes sèches

-1 petit bâton de cannelle

-3 clous de girofle

-1 feuille de laurier

-1 cuillère à soupe de miel

-500g d'amandes mondées

-20cl de tisane de thym ou de « tsaï tou vounou » (tisane grecque)

Le 6 janvier en Grèce, on ne déguste pas la galette des rois mais on célèbre la **ΘΕΟΦΑΝΙΑ**: c'est le jour de l'Épiphanie et de la célébration du baptême du Christ dans le Jourdain. Théophanie signifie « Apparition de Dieu ». La présence de la Divinité sur terre est célébrée dans tous les ports de Grèce le 6 janvier et en France le dimanche qui suit le 6, pour les orthodoxes.

Pendant la cérémonie religieuse qui a lieu dans toutes les églises importantes, le pope bénit l'eau dans un grand récipient. Il suffira de mêler une goutte de cette eau à n'importe quelle quantité d'eau ordinaire pour que l'ensemble devienne béni et le reste toute l'année. Les fidèles se pressent à la sortie de l'église avec gobelets, bouteilles, petits vases pour en faire provision. Cette eau ne s'évaporerait pas, resterait toujours bénie et aurait des pouvoirs de guérison.

Le pope prend ensuite la croix, le livre sacré et se dirige, accompagné d'un cortège avec bannière et quelquefois fanfare vers la mer.

Au port, des centaines de personnes endimanchées sont arrivées en se garant au plus près. Une estrade est installée où se retrouvent le pope et les officiels. Après quelques prières, le pope jette la croix à l'eau et les quelques jeunes hommes déjà en maillot de bain se jettent à l'eau pour atteindre la croix en premier. L'eau est souvent glaciale à cette époque de l'année et quelquefois même, comme le 6 janvier 2016, il pleut et le vent souffle fort !

Celui qui a attrapé la croix sera récompensé et surtout béni pour toute l'année.

Cette traditionnelle cérémonie de la bénédiction des eaux est célébrée dans tout le monde orthodoxe le 6 janvier. Cette coutume religieuse remonterait à l'époque de Byzance.

C. Beaudot





## LIVRES :

Michel Bruneau : **De l'Asie mineure à la Turquie : Minorités, homogénéisation ethno-nationale, diasporas**, CNRS-Editions, 2015, 412 p.

Livre collectif : **Les Grecs contre l'austérité - Il était une fois la crise de la dette**, Editions « Le temps des cerises »

Thanassis Valtinos : **Contre-courant**, traduit du grec et préfacé par Gilles Ortlieb, suivi de notes sur l'histoire de l'occupation et de la guerre civile en Grèce, oct. 2015

Ménis Koumandaréas : **Le fils du concierge**, traduit par Nicole Le Bris. Cette fable sur la vieillesse, le temps, la mort, nous renvoie à la vanité des choses d'ici-bas. Ed. Esperluète. 42 p - 14 €

*Le miel des anges*, maison d'édition minuscule fondée en 2013 sous la forme d'une association loi de 1901, travaille à faire connaître la poésie et la prose grecque à

un public francophone. Voir les nombreux titres sur [www.lemieldesanges.fr](http://www.lemieldesanges.fr) ( M. Volkovitch)

Guillaume Decourt : **Les heures grecques**, poèmes éd. Lanskine, 2015, Paris, 12 €

**Nom de Zeus, la crise grecque vue de l'Olympe :** de Meliss, traduction et adaptation Marie Oneissi et Gérard Ruffault. □ «la crise grecque vue de l'Olympe» de Meliss, Album, plein d'autodérision et d'humour. En vente aux éditions m'édit - 98 bd du Montparnasse (14e) - [www.dicoland.com](http://www.dicoland.com) - [www.meliss.gr](http://www.meliss.gr)

## VOYAGES :

Nombreuses propositions de l'Association Athéna : **la passion des voyages culturels**

Cf. : [www.athenavoyages.com](http://www.athenavoyages.com)

Athéna va avoir cinquante ans et des voyages exceptionnels sont proposés cette année. Vous aurez toutes les précisions sur le site internet.

**DANSE** : <http://kyklos-danse.com>

## A LIRE ABSOLUMENT :

**A en perdre son latin** de S. Ratti, Dijon, 2015

A l'heure où le Ministre de L'Education Nationale s'apprête à, quelles que soient ses vertueuses protestations, à éradiquer l'enseignement des langues anciennes, nous ne saurions trop recommander la lecture du pamphlet de Stéphane Ratti dont on trouvera ci-dessous quelques extraits :

« Une délégation de professeurs de lettres classiques reçue au Ministère s'est entendu dire que le latin et le grec n'étaient, je cite, «pas sexy » [...] »

Cette réforme bouleverse l'ordre des choses : moins un professeur disposera d'heures dans sa discipline avec ses élèves, plus il se sentira floué, méprisé, dévalorisé. C'est au contraire en rétablissant la prééminence des «matières» que l'on rendra estime de soi et confiance aux professeurs et qu'on leur redonnera le goût du partage et de la transmission. [...]

Apprendre le latin et le grec n'est pas consacrer à des langues "mortes" un temps qui serait mieux employé en étudiant une ou plusieurs langues "vivantes", c'est avant tout découvrir notre propre langue, dont la maîtrise ouvre l'accès à toutes les disciplines et à la culture en général. »

B. Quenaudon (*Kairos*, num. spécial, janvier 2016).

## A VOS PLUMES

Dès maintenant pensez à nous envoyer des articles pour le prochain numéro qui sortira en

**Octobre 2016**

**A envoyer à l'adresse d'Ikona  
EYXAPIΣΤΩ / MERCI**

## ATELIER DE DANSES TRADITIONNELLES GRECQUES

avec Anne Rojot et Michael Vassiliou

**Le vendredi soir 18 h 00-20 h 00  
à la Maison de Quartier des Piedalloues  
Boulevard des Pyrénées, Auxerre**

### Prochaines dates :

**4et 18 mars - 8 avril - 6 et 20 mai - 3, 17 et 24 juin 2016**

Séances gratuites avec adhésion IKONA obligatoire

**Renseignements : 03 86 42 34 29**

## BULLETIN D'ADHESION OU DE RENOUVELLEMENT

Nom et Prénom : .....

Adresse : .....

Courriel :.....Tél. : .....

Montant : ( *chèque à l'ordre d' IKONA* )

Individuel : 15 € Etudiant/chômeur : 8€

Couple : 25 €

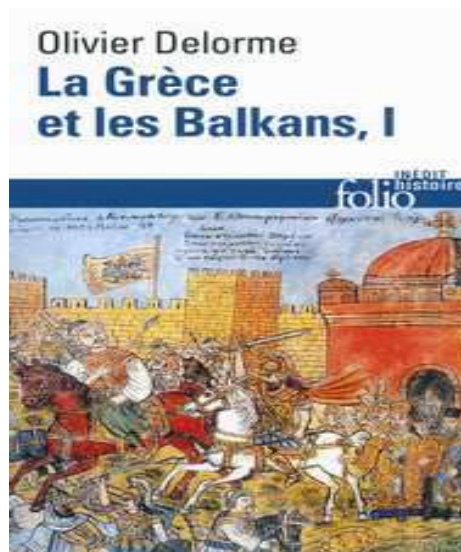
**Bulletin N° 25 de l'Association IKONA  
Siège social : 8 route d'Auxerre  
89380 APOIGNY**



L'ASSOCIATION  
FRANCE - GRECE  
DE L'YONNE

vous invite à une conférence

# Grèce-Europe Occidentale : échanges et malentendus



par

**Olivier DELORME**  
Historien et Romancier

**Vendredi 04 mars 2016**  
à 18 h 30

Salle Anna, Maison Paul Bert, AUXERRE

***Entrée gratuite.***

Siège social : IKONA, 8 route d'Auxerre 89380 Appoigny tél. 03 86 53 14 76  
*Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique.*