



ASSOCIATION FRANCE - GRECE DE L'YONNE

Siège social : IKONA
8 route d'Auxerre
89380 APPOIGNY

EDITORIAL

Après les vacances, il est toujours bon de revenir sur quelques points de réflexion à partir du premier semestre 2005.

J'en citerai deux, l'un provenant de notre association, et, l'autre, de la Grèce elle-même.

Le repas de notre Association, en mai, fut une réussite tant par la qualité des mets que par le nombre des participants. Un sondage y a été réalisé et a montré l'intérêt des participants tant pour la Grèce moderne que pour la Grèce antique. Cela confirme que nous avons eu raison d'inviter Nikos Graikos en mars pour exposer l'histoire moderne de ce pays. Nous ferons donc d'autres conférences sur le sujet.

En attendant, c'est de la Méditerranée d'Ulysse que viendra nous parler le Professeur Duchêne, le 21 octobre prochain.

De retour de Grèce, je suis navré de vous apprendre le déclin de la langue française au profit de la langue allemande.

Des postes de l'Alliance Française vont disparaître. L'enseignement de notre langue se restreint, et devient une langue dite intellectuelle. La langue allemande est choisie par les parents, et, de plus, fortement conseillée par les enseignants, comme seconde langue vivante en primaire. Beaucoup de Grecs préfèrent aller travailler en Allemagne plutôt qu'en France. Enfin, nous sommes peu nombreux à aller en Grèce, à la différence de nos voisins, même si le type de vacances n'est pas le même.

Espérons que, par des actions comme celles que nous tentons dans notre Association, la France gardera sa place en Grèce.

Enfin pour terminer par une note optimiste et réjouissante, il y aura un stage de danse suivi d'un petit repas, le samedi 3 décembre à Vaux.

Philika.



P.COMODE

SUR VOTRE AGENDA

Dès aujourd'hui :

Suite à la décision de l'Assemblée Générale de septembre 2005, appel à renouvellement de cotisation pour l'année 2005-2006

Vendredi 21 octobre:

Salle Surugue, Passage
Soufflot à 19h

Conférence :

La méditerranée d'Ulysse par
Hervé Duchêne, Professeur d'His-
toire ancienne à l'Université de
Bourgogne

Samedi 3 décembre :

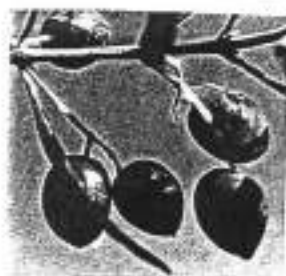
Maison de Vaux

Stage de danses grecques suivi d'un
repas

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΗΣ ΜΑΛΩΝΑΣ

OU

L'huile d'olive de Malona

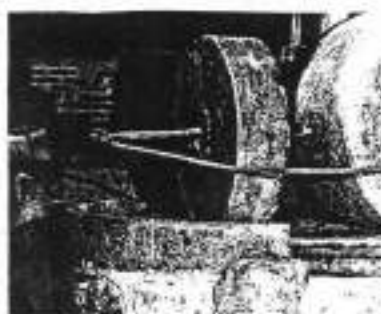


La commune de Malona est située à 42 km au sud de Rhodes (la ville) et à environ 3 km du bord de la mer côte est de l'île. C'est un village d'environ 1 800 habitants, niché dans un « cirque » de verdure :

orangers, citronniers, mandariniers, grenadiers, clémentines, cyprès, noyers, kaki... et l'eau ne manque pas. Il y a comme dans toute la Grèce des oliviers.

Si nous n'avons jamais assisté à la récolte des olives qui s'effectue de novembre à février, voire mars selon les années, nous avons eu en revanche le privilège de voir fonctionner l'usine à huile de Malona.

Chaque propriétaire arrive avec sa récolte d'olives du jour et verse celle-ci dans une fosse qui est une trémie. Les olives sont entraînées par une chaîne à godets dans un sas où elles sont lavées et sortent sur un plateau-grille vibrant pour les sécher et enlever brindilles et feuilles résiduelles. Au bout de ce plateau elles sont pesées par lots (chaque lot ainsi pesé s'accumule automatiquement pour donner un reçu au propriétaire). De là, une vis sans fin les entraîne dans un broyeur qui éclate les olives et casse leur noyau. Cette pâte ainsi obtenue tombe dans l'une des 2 grosses vis sans fin horizontales à rotation très lente et qui sert de presse d'où sortira un jus



d'huile et d'eau (une partie d'eau est déjà évacuée puisque plus lourde que l'huile, au niveau inférieur de cette presse) et une pâte faite de débris de noyaux de pulpe et peau.

Cette pâte compacte sera étendue à l'extérieur de l'usine et après une année au soleil, servira de combustible pour la chaudière.

Le jus de la grosse vis sans fin (l'autre vis sans fin n'étant là qu'en dépannage et pour commencer le travail de presse d'un autre récoltant tandis que s'achève la façon du précédent à partir de la première vis sans fin) est canalisé dans une première centrifugeuse qui tourne à 4 200 tour/minute et effectue ainsi une deuxième extraction d'eau de l'huile. La finale se fera dans l'une de 2 centrifugeuses qui tournent à 6 200 tr/mm et d'où cascade une huile d'une belle couleur olivâtre (toute autre couleur fut étonnante) qui sera pesée et conditionnée pour que le propriétaire-récoltant reparte avec son huile.

L'usine tourne jour et nuit pendant cette période de production et de récolte qui est l'hiver. Or pour éviter que l'huile ne fige dans son transit de l'olive au bidon d'où elle repartira, un système de serpentin où l'eau circule à 21 degrés maximum, vient maintenir une fluidité de l'huile aux environs de 16 degrés maxi. C'est une chaudière qui brûlant les résidus désydratés de l'année précédente, chauffe un réservoir d'eau.

L'huile ainsi sortie de l'usine est imbuvable car amère et il faut quelques mois pour qu'elle se fasse et pour qu'elle devienne goûteuse. Néanmoins, nous avons eu le privilège de déguster de l'huile toute fraîche, coulant de la dernière centrifugeuse.

Imaginez une tranche de pain qui a été grillée à la gueule de la chaudière au bout d'une pique, ensuite imbibée de cette huile toute neuve. Fermez les yeux, c'est spécial, c'est un délice de parfums. C'est le sublime de l'ελαιόλαδο, c'est la Grèce de Μαλώνα.

J. et P. GIVAUDIN



La récolte de l'olive à Lesbos. Tableau du peintre populaire Théophilis.

N'oubliez pas de
payer votre adhésion,
ré-adhésion dès
aujourd'hui.
Merci.
Le trésorier



LES CINEMAS D'ETE A ATHENES

Lors de nos voyages en Grèce, j'avais eu l'occasion de voir, en Crète notamment, des cinémas en plein air, mais j'ignorais qu'Athènes en possédait aussi, encore de nos jours, un nombre important. Je l'ai découvert à la lecture du bulletin franco-hellénique de septembre 2005, qui reprenait un article de To Vima traduit par Josette Doron et Nikos Graikos (que nous connaissons !).

Cette habitude des cinémas d'été en plein air a commencé peu après 1900 sur les places, les grands espaces, les cafés de Syntagma, il suffisait de prendre une boisson pour voir le film. Plus tard les séances se déroulaient dans des espaces clos avec délivrance d'un billet. L'âge d'or se situe aux environs de 1960 où ces cinémas étaient les plus nombreux, pour ensuite arriver à un déclin dans les années 80 avec l'arrivée de la vidéo. Beaucoup ont fermé mais un bon nombre ont survécu et même, ont été classés en 1997, classement qui leur a donné une nouvelle jeunesse.

Le ciné Aphrodite près du musée Bénaki, le ciné Paris à Plaka au pied de

l'Acropole, la Bonbonnière à Kifissia, le ciné Psyri, le Zéphir, le ciné Oniro de Rendi, le ciné Panthéon, en amphithéâtre au pied de l'Egaléo,, le ciné Flisvos à Falère au ras des flots, le ciné Alsos à Néa Smyrni au milieu d'un parc.....

Dans tous ces établissements on peut voir un film tout en dégustant une bière fraîche ou une brochette et profiter de la fraîcheur du soir.....

J'emprunterai la conclusion de l'article cité:

« Le cinéma d'été donc, n'est pas seulement un film. Après notre tour dans dix cinémas différents d'Athènes, nous avons constaté que c'est un rapport original, un rapport social, que la plupart d'entre nous conservons. Ce sont les nuits avec ou sans lune qu'embaume le chèvrefeuille ou la brochette. C'est « l'œuvre » que, même si nous l'avons déjà souvent vue, nous irons encore revoir.....

B. PAURON

LA GRECE UN AN APRES LES JEUX

Il est bien agréable de profiter des grandes infrastructures mises en place à l'occasion des J.O. 2004 : le pays est devenu très moderne avec son métro tout propre, sa bretelle autour d'Athènes, ses autoroutes, son pont suspendu de Patras, ses tunnels...

Mais il faut également voir le revers de la médaille et laisser parler les Grecs. Cette année, peu ont pu se payer de vacances ou alors ils ont dû choisir des destinations moins lointaines et des séjours plus courts. Les fins de mois sont difficiles. La vie a beaucoup augmenté : taxes et nouveaux impôts se sont multipliés. La Grèce doit redresser la barre économique et surtout il faut encore payer les Jeux. Dans les magasins, les produits dérivés sont soldés, et devenus accessibles. Un CD comprenant les cérémonies d'ouverture et de fermeture des Jeux- lui, au prix fort-représente un très beau cadeau!

Le stade olympique se visite au même titre que les musées qui, eux, pour la plupart refaits à neuf, n'ont pas attiré tous les gens escomptés. Les très grands parkings (notamment celui d'Olympic très éloigné et de l'entrée du site, et du musée) prévus pour les visiteurs ne se sont pas remplis!

Cet été a été plutôt marqué par les grands incendies qui ont ravagé le sud-est d'Athènes (Rafina), par les accidents d'avion et aussi par les longues files d'attente au Pirée pour prendre les bateaux en direction des îles, toujours aussi appréciées. Il faudrait maintenant songer à réviser le parc maritime, qui a pris de l'âge!

La Grèce compte beaucoup sur le tourisme et doit s'en donner les moyens malgré la conjoncture actuelle qui touche tous les pays européens et diminue le pouvoir d'achat de chacun. Aidons les Grecs, qui ont su nous donner de si beaux jeux et faisons nous plaisir en continuant de choisir cette destination qui jamais ne déçoit, malgré la hausse des prix!!

C. BEAUDOT



CARNETS DE VOYAGE

Si Athènes compte nombre de joyaux, il en est un, serti au plus haut du célèbre quartier de Plaka, qui mérite vraiment un petit détour. Après l'ascension de l'Acropole, la chaleur harassante et le dédale des rues animées, l'attrait des tavernes vous incitera fatalement à la nonchalance. Mais, encore un petit effort, quelques rues tortueuses et ...osez cette étroite ruelle, blanche et ondoyante. Vous êtes sur l'île d'Anafiotika, surprenante petite merveille que les habitants de la lointaine cyclade Anafi ont apporté au cœur de la cité!

Après cela, votre ouzo rafraîchissant aura des reflets outre-mer.....

Maintenant, prenons la route. D'autres paysages merveilleux vous attendent à quelques heures d'Athènes, sur la route de Thessalonique.

Surplombant un golfe majestueux, le mont Pélion forme une péninsule où la nature, les

mythes et les traditions vous réservent l'improbable et l'inattendu.

Cette montagne riche et dense abrita les Centaures, le légendaire Achille et aussi Jason qui insufflera la vocation de navigateur aux jeunes grecs.

Aujourd'hui, les Athéniens viennent y chercher le calme, la fraîcheur, la flore médicinale, les sentiers ombragés et Le bleu intense de la mer Egée. Et au cœur de l'hiver, c'est la neige que les skieurs viennent trouver!

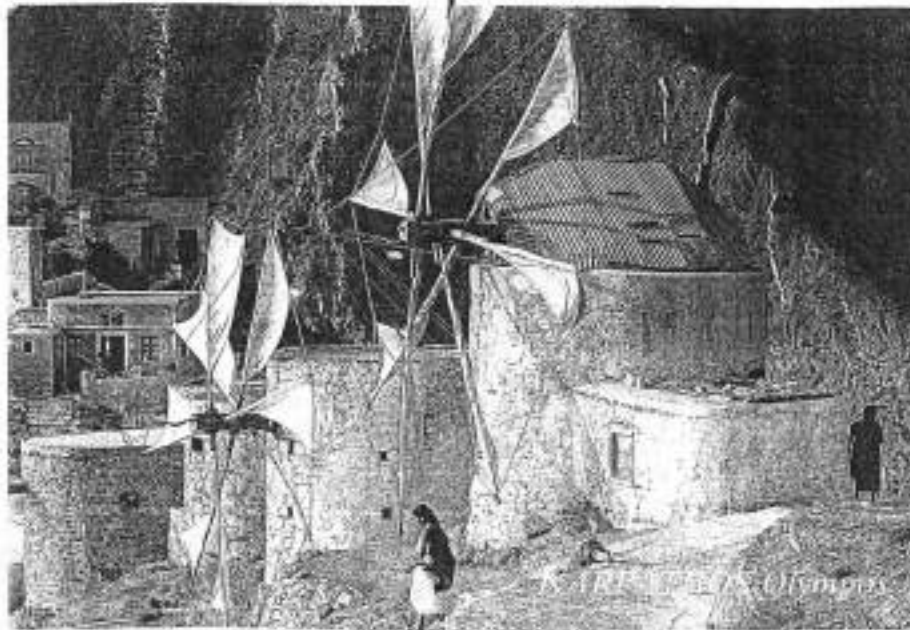
Amoureux des cimes, de la randonnée, du sable chaud, de la mythologie, de la géologie, de la photographie, enfin, de la Grèce, bienvenue à Volos et bonne ascension.

M-P. NODOT



Nous avons ressorti nos chaussures de randonnée et nos sacs à dos pour explorer des "terres lointaines".

Cette année il s'agissait de Karpathos, une des îles du Dodécanèse située entre la Crète et Rhodes. Elle est en superficie la deuxième île de l'archipel avec une longueur de 50 kilomètres et une largeur qui va de 3 à 8 kilomètres.



L'île est entièrement montagneuse sauf une toute petite zone au sud-est où se trouvent les plus belles plages et les touristes. Elle est couverte en grande partie de garrigues et d'épineux quand ce n'est pas simplement de rochers à nu, calcaires ou schistes, les pinèdes et les oliveraies sont assez rares. Le point le plus haut est le Kali Limni à 1205 mètres et la ligne de crêtes qui s'étend sur toute la longueur de l'île vers le nord est à 700 m, c'est dire si les pentes y sont raides.

Nous avons parcouru le nord de l'île, la partie la plus sauvage par des sentiers râpeux et rocailleux, nous nous sommes griffés, nous avons été bousculés par le vent qui soufflait en tempête en haut d'un col, nous avons sué et parfois râlé de nous être fourrés à notre âge dans un si mauvais coup. Nous avons râlé aussi de traverser une pinède

totalelement incendiée ou de trouver le seul moulin "sous voiles" auprès d'un bâtiment hideux. Mais passons... Lors d'un voyage à pied, surtout s'il nous arrive de bivouaquer, ce sont toujours des "aventures", des rencontres et toutes sortes d'impressions.

Cette année ce fut la nuit sous une tonnelle avec le meltem qui secoue tout et mène grand tapage avec les pucerons qui

nous tombent sur la tête.

C'est ce monsieur qui nous a offert une corbeille de raisins alors que nous remplissions nos bidons à la fontaine.

C'est une mini croisière sur un caique et dont nous sommes sortis trempés, mais ravis d'avoir longé les rochers qui tombent droit dans la mer et abordé sur l'île de Saria complètement déserte à part un troupeau d'ânes.

C'est un autre bivouac sur une plage et le bain au petit matin, d'autres bains encore dans une eau toujours limpide, au fond de petites criques, et d'autres aventures.

Nous avons senti la force du vent et l'odeur du romarin et sommes prêts à recommencer. «Axize ton kolpò?» (Cela va valoir la peine)

M et J HOOGHE

LES DANSES DE THRACE

Nous avons repris l'atelier danses grecques avec le fameux *Zonaradikos*. Une danse énergique qui a eu beaucoup de succès. L'année dernière, on avait appris le *Xesyrtos*, *Podaraki*, *Se stris* et *Sfarlis*. Nous avons été ravis, il y a deux ans, quand nos amis les musiciens d'«Air de rien» (Sens) ont ajouté *Zonaradikos* et *Se stris* à leur répertoire de musiques de bal.

Il n'y a pas de doute, les danses de Thrace séduisent.

La Thrace est située au nord de la Grèce, elle est bordée au nord par la Bulgarie et les montagnes de Rodopes, à l'est par la Turquie et la rivière Evros, au sud par la mer Egée et à l'est par la Macédoine. Comme les frontières nord et

est sont récentes par rapport à l'histoire de la Grèce (le sud de la Bulgarie et l'ouest de la Turquie faisaient partie de la Thrace), en danse, on a coutume d'appeler les ex-régions de la Thrace, Thrace du nord (Bulgarie), Thrace de l'est (Turquie) et Thrace de l'ouest (Grèce).

C'est la terre de naissance de Dionysius, Dieu du vin et de la fidélité. Son culte était souvent accompagné de musiques et de danses. Beaucoup de danses sont liées à d'autres cultes, celui d'animaux sauvages, aujourd'hui, cette tradition perdure un peu avec l'Anasteria.

Le style de Thrace est varié mais on a une dominante de danses rapides, très vivantes, avec beaucoup de mouvements de bras (balancements avant arrière). En général les femmes font plus

de mouvements que dans les danses d'autres régions de la Grèce.

La plus populaire, de loin et le *Zonaradikos*. Le nom de cette danse vient de Zoni, la ceinture, l'écharpe. Par là, les danseurs se tenaient les uns par rapport aux autres, aujourd'hui, on se tient les bras croisés (stravroto). Rythme 6/8.



C'était à l'origine une danse d'hommes en ligne, mais aujourd'hui, les femmes la font aussi en se plaçant à la suite des hommes. Elle est composée de deux parties, une partie lente et une partie rapide, parfois impressionnante, où les danseurs vont et viennent du bord du cercle

au centre.

Autres danses :

Kouseftos (signifiant courir) / *Trehatos* (rythme 6/8)

Rythme 9/8 : danses faites par deux avec beaucoup d'improvisations sur un pas de base

Karsilamas (danse de couple)

Syngatistos (danse de couple)

Syrtos Syngatistos (en ligne, 12 pas)

Baiduska (existe aussi en Macédoine) ou *tripati* (signifiant 3 pas)

Danses où l'on frappe avec les pieds : *Stoumbitsos*, *Podaraki* (connue aussi sous le nom *Alunelul*), *Tripatos*

Mandilatos (danse de couples aux mariages)

A. ROJOT

LA VIE DE L'ASSOCIATION

LE REPAS DU 21 MAI 2005

Les repas grec de l'association IKONA seraient-ils en train de devenir ce qu'il est convenu d'appeler une tradition ?

Si l'on en juge par la rapidité avec laquelle les places ont été réservées, souvent par des « habitués », et le nombre d'inscrits qui a dépassé toutes nos prévisions, il semblerait bien en effet que nos repas festifs deviennent une agréable habitude pour les convives.

Ce sont en effet 132 personnes qui sont venues remplir la salle des fêtes de Champs sur Yonne où avait lieu le repas.

Il faut dire que notre cuisinier, Bernard D. n'avait pas, cette fois-ci encore, fait les choses à moitié :

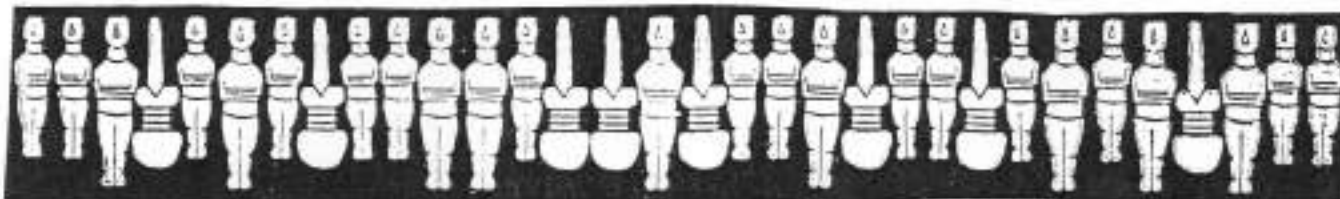
Après l'incontournable Ouzo, entrée en matière obligée, sont arrivés pas moins de douze mézézés différents et délicieux, tous grecs bien entendu, concoctés par le « maître » avec quand même une petite entorse bourguignonne puisque figuraient dans la liste des « gougères grecques »!

Ensuite le plat de résistance : un bœuf aux olives accompagné d'un gratin de pâtes au gratiéra.....une Koriatiki pour ramener un peu de fraîcheur.....

Et enfin, pour terminer en beauté, pas moins de six desserts différents....!

Toutes ces agapes étaient entrecoupées par des chants grecs et des danses auxquelles ont participé presque tous les convives.

B. PAURON



Compte-rendu de l'Assemblée Générale du 23 septembre 2005

Devant près des deux tiers des adhérents, présents ou représentés, s'est tenue notre Assemblée Générale.

Après un hommage à Jacques Lacarrière, notre président nous a dressé le bilan de l'année écoulée :

- notre nombre d'adhérents est stable d'une année à l'autre

- nos activités ont pris un rythme annuel soit au moins deux manifestations du type conférence ouvertes à tous et gratuites et deux soirées grecques, repas et danses

- les activités régulières (danse et chorale) sont bien structurées et le tavli est dans sa phase de début avec beaucoup d'amateurs potentiels.

Le point financier fait par le trésorier montre des finances très saines qui permettent surtout d'investir dans la venue de groupes ou de conférenciers.

Décisions prises par l'Assemblée Générale :

- le montant de la cotisation reste inchangée et l'adhésion court de septembre à septembre

- pour participer aux activités régulières de l'association, il faut y être adhérent (tant sur un plan de déontologie que pour des problèmes d'assurance)

- un questionnaire sera joint au prochain bulletin afin de recenser vos volontés et vos possibilités de participation dans l'association

- prendre toujours plus de plaisir au sein de votre association IKONA

Quelques dates et projets prévisibles:

- conférence d'Hervé Duchêne le 21 octobre

- stage de danse suivi d'une soirée conviviale le 3 décembre

- chanteuse grecque au mois de février 2006

- soirée grecque le 20 mai 2006

B. DEPOYANT



Encore toute notre admiration envers Jacques Lacarrière qui nous a quittés brusquement et qui nous manque déjà.

Son dernier livre: *Dans la forêt des songes* (Nil édition) est en librairie et sera présenté par son épouse Sylvia Lipa Lacarrière à Vézelay, à la Maison Jules Roy

le Vendredi 28 octobre à 20h

(entrée libre)

Par ailleurs, la bibliothèque municipale d'Auxerre lui rendra un grand hommage fin janvier 2006 avec de nombreux invités qui lui étaient chers et avec qui il avait travaillé.

CHORALE

La chorale fonctionne une semaine sur deux

de 20 h 30 à 22 h

au Restaurant d'Auxerre
« La Primavera » .

Venez nombreux.

Prochaines dates
17 octobre

7 et 21 novembre

5 décembre

Pour tous renseignements :
03 86 53 84 95



ATELIER DE DANSES TRADITIONNELLES GRECQUES



Avec Anne ROJOT et Michael VASSILIOU

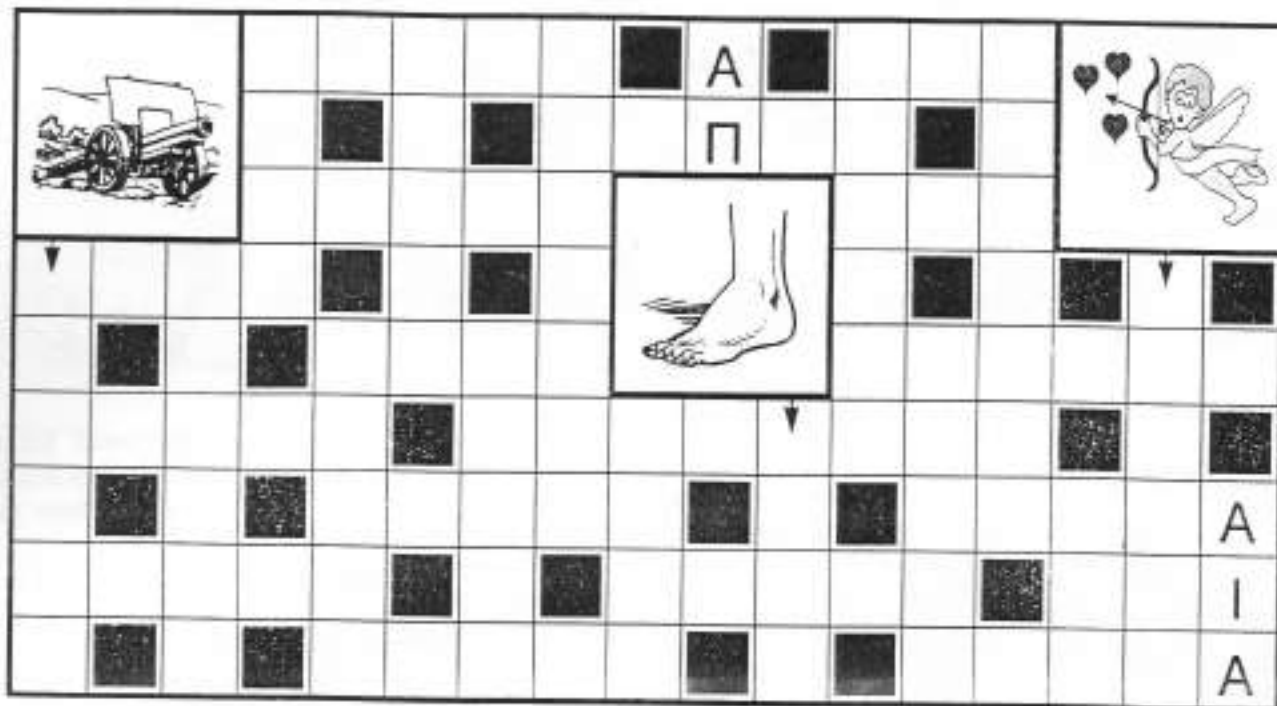
Deux vendredis soirs par mois 19h00 - 21h00

à l'Ecole Nationale de Musique d'Auxerre
Avenue Gambetta
Salle 202

Prochaines dates :
4 et 18 novembre, 2 et 16 décembre

Renseignements : 03 86 42 34 29 - 06 88 43 70 12

ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟ ΠΑΖΛ



Για να λύσεις αυτό το σταυρόλεξο, βάλε στα άδεια τετράγωνα τις παρακάτω λέξεις που δίνονται με αλφαβητική σειρά. Τα τρία σκίτσα και οι τυπωμένες λέξεις θα σε βοηθήσουν στη λύση.

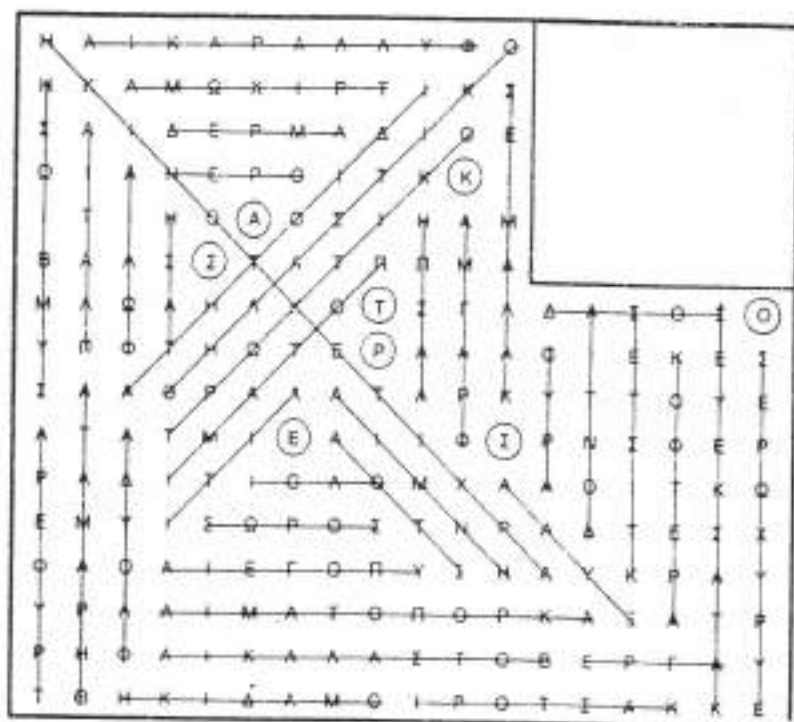
ΑΙΑ
ΑΚΡΙΤΑΣ
ΑΣΤΡΟ
ΕΝΤΟΣ
ΕΡΩΤΑΣ
ΙΚΑ
ΙΣΠΑΝΟΣ
ΚΑΔΡΟ

ΚΑΙ
ΚΑΠΟΥ
ΚΑΝΟΝΙ
ΚΑΤΑΡ
ΚΕΝΤΡΟ
ΚΟΤΑ
ΝΑΡΚΑ
ΝΕΜΕΑ

ΠΑΠΑΣ
ΠΑΡΑΠΟΝΟ
ΠΟΔΙ
ΠΟΣΤ
ΠΡΑΣΟ
ΡΟΚΑ
ΣΠΑΘΙ
ΣΕΠ

ΣΤΑΣΑ
ΣΠΙΘΑ
ΤΑΚΑ
ΤΟΜΑΡΙ
ΤΡΑΚΑ
ΤΣΙΤΑ
ΦΑΪ
ΦΥΣΙΚΟ

**Solution
du jeu
publié
dans le
dernier
bulletin**



Deux recettes de PITA, très agréable pour accompagner l'ouzo.

Pour information, vous pouvez trouver de la pâte filo chez certains épiciers/bouchers arabes et de temps en temps chez Monoprix.

En ce qui concerne la recette de la spanakopita, n'hésitez pas à ajouter, mélanger, remplacer l'épinard par d'autres herbes (ortie, roquette,...). C'est comme cela qu'on invente de nouvelles recettes

B. DEPOYANT

SPANAKOPITA

1 kg d'épinards
300 gr de fêta
50 gr de parmesan râpé
2 oeufs
huile d'olive
sel, poivre
pâte filo

Faire revenir les épinards avec un peu d'huile. Une fois cuits et refroidis, ajoutez hors du feu les oeufs, la fêta émiettée, sel et poivre. Mélangez le tout. Pour la suite, suivre la recette des tyropitas.

TYROPITA

250 gr de fêta
100 gr de gruyère râpé
50 gr de parmesan râpé
2 oeufs
crème fraîche liquide
sel, poivre, muscade râpée
huile d'olive ou beurre fondu
pâte filo

Dans le bol du mixer, incorporez les 4 premiers ingrédients. Mélangez bien et incorporez la crème fraîche pour détendre la pâte et obtenir un mélange homogène. Assaisonnez.

Déroulez la pâte filo, huilez les feuilles et les superposez par deux. Étalez un boudin de mélange, repliez les extrémités et roulez sans serrer.

Cuire au four à 150 degrés jusqu'à coloration

OU

Divisez la pâte filo en rubans d'environ 7 cm de large, déposez au bout de chacun après l'avoir huilé une cuillerée de farce et pliez en triangle.

ΤΑΒΕΡΝΑ

Produits en vente à

LA PRIMAVERA



PRODUITS A EMPORTER

Ouzo 12		18€
Ouzo Sans Rival litre		16€
Muscat de Samos (0.70 l)		8€
Santorini blanc (0.75 l)	8€	
Kourtaki vin de Crète		
rouge, blanc, rosé (0.75 l)		5,50€
Retsina (0.75 l)	5,50€	
Naoussa Boutari (0.75 l)		6,50€
Feta	(le kg)	10,50€
Olives	(le kg)	5,20€
Piments	(le kg)	3,00€

Halloumi	(le kg)	9,50€
Pain maison	(le kg)	3,00€

PLAT A EMPORTER

Tarama		4,00€
Caviar d'aubergine		4,00€
Feuilles de vigne farcies		4,00€
Houmous		4,00€
Pikilia		7,50€
Moussaka		7,50€
Lasagne		7,50€
Baklava		3,00€
Fruits confits (450g)		4,50€

Nous vous remercions de passer commande auparavant, surtout, s'il s'agit d'importantes quantités. Nous restons à votre disposition pour toute autre proposition, y compris sous forme de buffet.

37, rue du Pont
89000 AUXERRE

Tél. 03 86 51 46 36
Fax. 03 86 51 19 70



NOUVELLES...NEA...NEWS

22 au 27 octobre 2005: Stage de danses de Grèce avec Yannis KONSTANTINOÛ à St Antoine (38).
Renseignements : maryse.fabre3@wanadoo.fr Tél: 01 46 27 92 04

Stages KYKLOS :

26 et 27 novembre «îles» avec Mary MARKAKI
4/5 mars 2006 2ème stage KYKLOS

4 et 5 mars 2006 à Lyon Christiana KATSAROU Infos : La Ronde Folklorique ou christiana-katsarou@hotmail.com

De nombreux stages sont organisés : contacter Anne ROJOT, via Ikona.

La Grèce sera le pays à l'honneur en 2006 de la grande exposition internationale du tourisme qui aura lieu à Berlin. La Grèce se voit confier la mission de présenter la cérémonie d'inauguration le 8 mars 2006.

La Grèce sera candidate à l'organisation de la coupe du Monde et de la coupe d'Europe d'athlétisme en 2006.

LIVRES

Photini XANTHOPOULOU: *Lune amère*, éd L'écloze.

L'action se passe "dans un petit village du nord de la Grèce, sur fond d'occupation allemande, de guerre civile".

Ethnologie française, 2005/2 avril-juin, consacrée à la Grèce, éd.PUF.

E Papataxiarchis a sélectionné une série d'articles tentant d'éclairer le nouveau visage de la Grèce, traditionnelle terre d'émigration devenue terre d'immigration.

Bulletin N°4 de l'association IKONA
Siège social : 8 route d'Auxerre
89380 APPOIGNY

Imprimé par nos soins

BULLETIN D'ADHESION OU DE RENOUVELLEMENT

NOM :

Prénom :

Adresse :

Tél :

E Mail :

Renouvellement

Nouvelle adhésion

Montant : (chèque à l'ordre de IKONA)

Individuel : 15 euro

Couple : 25 euro

Etudiant / chômeur : 8 euro



ASSOCIATION
FRANCE - GRECE
DE L'YONNE

Vous invite à une conférence

LA MEDITERRANEE



D'ULYSSE

par

Hervé DUCHENE

Professeur d'Histoire ancienne à l'Université de Bourgogne

Vendredi 21 octobre 2005

à 19 h 00

**Salle Surugue
Passage Soufflot
AUXERRE**

Entrée gratuite.

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