

Les Nouvelles

de la Grèce et des Grecs à Paris

MENSUEL DE LIAISON ET D'INFORMATION

Edito

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nous vous souhaitons de tout coeur de passer d'excellentes vacances, de faire provision de soleil, de bon temps et de nous retrouver à la rentrée pour commencer, détendus et reposés, les cours pour les uns, les études ou le travail pour les autres. Le bulletin «Les Nouvelles» vous apportera ses informations, tous les mois, à partir d'octobre maintenant. Nous vous remercions de votre soutien et de l'intérêt que vous portez au bulletin.

Bonnes vacances et à bientôt.

fermentation. La deuxième fermentation se produit lors de la mise en bouteille pour obtenir une boisson tonique poivrée et citronnée sans utilisation de conservateurs. Elle doit être consommée glacée.

Histoire

Consommation de poissons à Byzance

Byzance était un lieu de contact entre le Pont Euxin ou Mer Noire et la Méditerranée, par le biais du Bosphore et des Dardanelles. Déjà au 5e siècle avant J.-C., les Grecs venaient y pêcher. Le détroit du Bosphore est un lieu de passage et un goulet d'étranglement pour les migrations de poissons entre la mer Noire et la Méditerranée. Au printemps, le poisson monte à contre-courant des eaux profondes de la mer de Marmara vers les eaux de la mer Noire plus vite réchauffées. A l'automne, le poisson redescend. Ces migrations, qui concernent principalement les maquereaux et les thons, ont beaucoup étonné les auteurs anciens, car la traversée rapide du détroit par les poissons est accentuée par le courant (l'eau de la mer Noire est plus douce que celle de la Méditerranée). Le poisson était pêché dans le Bosphore avec des madragues, des filets fixés sur des constructions permanentes aboutissant à des culs-de-sac au fond desquels le poisson vient se coller. La pêche était alors pratiquée d'une façon intensive, quasi-industrielle. Athénée de Naucratis, un auteur grec du 2e siècle après J.-C., parle de Byzance comme d'un «lieu de bonne chère pour ses poissons». A travers l'oeuvre d'Athénée sont parvenus des extraits d'un ouvrage d'Archestrate, gastronome et amateur de marée de la Grèce classique, contemporain de Démosthène, qui a «examiné les qualités de chaque partie des poissons, en éprouva tous les suc» et dont la façon de cuisiner la bonite, entourée de feuilles de figuier, figure chez Athénée dans le Banquet de Savans. Le poisson était conservé six mois à mariner dans de l'eau salée, puis assaisonné et transporté en amphore. Les Grecs mangeaient notamment du garos, une sauce de poisson comparable au nuoc-mâm vietnamien, consommé pour ses fonctions nutritionnelles dues à la présence d'un jus d'autodigestion. Le garos était présent partout en Méditerranée. Du thon salé était également expédié en Méditerranée. Le sel était un monopole et les fouilles ont mis au jour des installations souvent considérables de saleries et de pêcheries de poissons.

Economie

Privatisations

Le gouvernement grec a présenté un plan de privatisations qui devrait conduire l'Etat à vendre une partie du capital de la compagnie ferroviaire nationale et de plusieurs sociétés d'eau et d'immobilier pour récolter plusieurs milliards d'euros au cours des trois prochaines années afin d'assainir les finances publiques. Athènes conservera cependant sa participation de 34% dans le monopole des jeux OPAP, ses 20% dans l'opérateur de télécommunications OTE et sa majorité de 51% dans le groupe d'électricité PPC, qui gagne de l'argent. En échange du plan d'aide de 110 milliards d'euros de l'Union européenne et du Fonds monétaire international (FMI), la Grèce s'est engagée à élaborer avant la fin de cette année un plan de privatisations permettant de récolter au moins un milliard d'euros par an sur la période 2011-2013. L'Etat prévoit de vendre 49% de la compagnie ferroviaire déficitaire OSE, 39% de la Poste, 23% de la compagnie d'eau de Thessalonique EYATH et 10% de celle d'Athènes, EYDAP, cotées en Bourse. Le gouvernement mise aussi sur une augmentation des recettes tirées du marché du jeu: le monopole de l'OPAP, qui devait expirer en 2020, sera prolongé; l'Etat accordera de nouvelles licences pour des machines à sous; il vendra ses participations dans des casinos et il régulera le marché du jeu en ligne. Le marché régulé du jeu, qui regroupe l'ensemble des activités de l'OPAP, les courses hippiques, les casinos et les loteries d'Etat, représentait environ 8,7 milliards d'euros l'an dernier. *Source : Reuters*

Produits régionaux

«Tsitsibira» la boisson de Kerkyra



La bière au gingembre a été d'abord brassée dans les années 1700 et cette boisson est devenue très populaire en Grande-Bretagne et en Amérique du Nord. La recette de la ginger beer a été apportée par l'Armée britannique au cours du 19e siècle, à Corfou. En 1920, Christoforos Cheimarios a eu l'idée de produire cette boisson rafraîchissante d'une façon industrielle. La «tsitsibira» boisson pétillante sans adjonction de gaz, très rafraîchissante, n'est pas une bière comme son nom pourrait le faire croire. La «tsitsibira» contient du gingembre râpé, du citron, des huiles essentielles de citron ou zestes, du sucre, de la levure et de l'eau. Ces ingrédients sont mis dans les cuves de la brasserie pendant trois semaines pour produire une première

Portrait : Korrès

Produits cosmétiques grecs



George Korres, fondateur de la marque éponyme, lorsqu'il était étudiant a commencé à mélanger des ingrédients pharmaceutiques naturels pour créer des préparations à base d'herbes, des remèdes naturels et des produits de

cosmétiques. C'est de l'idée de George et de son associé Lena Korres, un ingénieur biochimique, qu'est apparu la marque Korres en 1996, dans la première pharmacie homéopathique d'Athènes. Le premier produit Korres était un sirop à base de plantes aromatiques, de miel et d'anis, inspiré du «rakomelo», breuvage à base de spiritueux et de miel. Le tout premier soin pour la peau était la crème 24 heures à la rose sauvage, toujours un best-seller dans le monde entier. La marque Korres compte plus de 500 références, avec une gamme complète de soins de la peau et des cheveux, de maquillage, de produits de protection solaire et de préparations à base de plantes. L'utilisation de composants synthétiques spécifiques comme des dérivés de pétrole, de silicone, de glycol de propylène, d'éthanolamine, de paraben et d'ammonium, est évitée. Korres compte aujourd'hui 32 boutiques dans le monde avec 29 autres magasins dans les villes d'Athènes. Adresse à Paris : 54 rue des Ecoles (5e)

Nouvelles de Grèce

Eaux de baignade les plus propres

Les bords de mer de Grèce, de Chypre, de France et du Portugal remplissent dans leur quasi-totalité les critères microbiologiques assurant la sécurité de la baignade, figurant au top des 20 000 bords de mer et rivages intérieurs de baignade en Europe, selon une évaluation de la Commission européenne, informe le ministère de l'Environnement, de l'Énergie et du Changement climatique. Les rivages grecs représentent environ 10% de l'ensemble des côtes en Europe.

Info

«Yannis Ritsos 2009 : Cent ans depuis sa naissance»

Le Centre national du Livre a fait paraître un excellent recueil de Yannis Ritsos, le «poète de la Grécité» pour la célébration du 100e anniversaire de sa naissance et de l'Année Ritsos 2009. Le recueil retrace pas à pas la vie tourmentée du grand poète grec, en pleine phase avec son oeuvre gigantesque, grâce à des archives photographiques très rares et très nombreuses. www.ekebi.gr

Activités du mois

Concerts

► «Aux sources du rébétiko», les Nuits rouges organisent un concert à l'Olympic Café, 20 rue Léon, (18e) le 3 juillet 2010 à 20 h 30 en présence de Gail Holst accompagnée par l'ensemble franco-grec «Sex, drugs & Rébétiko» - www.les.nuits.rouges.free.fr ou tél. : 01 42 26 09 45. P.a.f. 6 €.

► Grigoris Belavilas, concert solo piano le 7 juillet 2010 au Kibélé, 12 rue de l'Echiquier (10e) à 21h30. P.a.f. : 6 € (1 consommation comprise).



Parler rapidement, comprendre, lire et écrire le grec moderne à l'Institut d'Études Néo-Helléniques de Paris, la première école d'enseignement du grec moderne à Paris.

Reprise des cours début octobre, inscriptions en septembre.

Tél. : 01 48 74 09 56 - www.ienh.org

Exposition

► Le 7 juillet 2010, le musée du Louvre ouvre au public les nouvelles salles consacrées à l'art grec classique et hellénistique. Abrisé dans l'angle sud-ouest de la cour Carrée, cet ensemble forme deux galeries qui se poursuivent par la célèbre salle des Caryatides, achevant ainsi le parcours chronologique dédié à l'art grec antique. Ce réaménagement propose un véritable voyage dans le monde grec de l'époque du Parthénon à la conquête de la Grèce par Rome. Chaque salle rassemble les témoignages d'une région du monde grec.

Soirée

► «De Grèce à Gaza : poètes d'aujourd'hui» organisé par la Cie Erinna en partenariat avec le forum palestinien pour la culture. Poèmes de Cavafy, Ritsos, Darwich. Lecture par Anastassia Politi, au piano, Yiannis Plastiras. Projection du documentaire «Gaza we are coming», des réalisateurs grecs. Débat avec le public. Le 2 juillet 2010 à 20 h 30, Espace le Scribe-l'Harmattan, 19 rue Frédéric Sauton (5e). Tél. : 06 99 42 87 65. Entrée libre.

Spécialité culinaire

Salade d'aubergine



Ingrédients (pour 4/5 personnes) : 3 aubergines, 1 petit concombre, 3 pommes de terre, 2 poivrons rouges, 2 tomates, 4 oignons nouveaux, 1 bouquet de persil, huile d'olive, vinaigre, sel et poivre. Préparation: Faites cuire au four les aubergines et les poivrons. Enlevez leur la peau, coupez-les en petits morceaux. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur et coupez-les aussi en petits dés, ainsi que les tomates et le concombre, émincez les oignons, ciselez le persil. Versez l'huile d'olive à volonté, le vinaigre, poivrez, mélangez le tout et mettez la salade au frais. Décorez avec quelques olives noires.

Histoires drôles

► Mia poluréthμη και φτωχιά οικογένεια ζει σ'ένα μόνο δωμάτιο. Δώδεκα άτομα μένουν μαζί. Ένας παπάς, που τους επισκέφτηκε, τους έδωσε την ευχή του :

- Ο Θεός μαζί σας, τέκνα μου.

- Όχι, φωνάζει η μητέρα, είμαστε τόσο πολλοί εδώ που δε χωράει άλλος...

► Πώς μπορούμε να είμαστε βέβαιοι ότι ο Αδάμ ζούσε στον Παράδεισο ; Είναι πολύ απλό. Ο Αδάμ δεν είχε πεθερά.

► Γκαρσόν, φωνάζει ο πελάτης, πίνεις την μπριζόλα μου με τα χέρια σου !

- Αν δεν την πιάσω, κύριε, θα μου ξαναπέσει κάτω.

► Γιατρέ, κάθε πρωί που ξυπνώ αισθάνομαι τρομερό πονοκέφαλο, ναυτία και δε με κρατάνε τα πόδια μου. Μετά από ένα τέταρτο όμως, όλα μου περνάνε... Τι να κάνω;

- Να σηκώνεστε ένα τέταρτο αργότερα.

Adresses utiles

► «Info-Grèce» - L'information francophone de la Grèce - www.info-grece.com

► «Héliades» vols secs, circuits, croisières, séjours. www.heliades.fr

► «Talos» restaurant crétois, 39 rue St-Pétersbourg (8e). Tél. : 01 43 87 60 40. www.restaurant-talos.com

► «I grec Import sarl» vente en ligne de produits grecs. www.igrecimport.fr

Petites annonces

► Maison de grand standing à vendre à Porto-Rafti, avec piscine, jardin, vue sur mer, 2 cuisines, ascenseur, terrasses, parking et studio 30 m², rdc, à Goudi (quartier d'Athènes), calme avec grande terrasse. Tél. : 0030 6972300040.

► La Canée, Crète, vieille ville, rue piétonne, studio à louer, de mai à octobre, tout confort, climatisé, possibilité 4 personnes. Sophia au 0030 28210 53243 ou au 0030 6972873176.

► Petit hôtel familial (2 étoiles) à Rhodes, dans une rue piétonne. De 35 à 60 €. Yvonne Masse au 09 51 18 79 83. www.florida-rhodes.com

► Ile de Chio, plage de Agia Fotina, location claire tranquille pour 4/5 personnes. A 5 mn de la mer. Mme Katina au 00 30 227 10 26257 ou au 01 43 71 07 87.

Soutenez la diffusion du bulletin :

. participation aux frais (10 numéros) 20 €

. soutien au bulletin plus de 20 €

Le bulletin «Les Nouvelles» est édité par l'Institut d'Études Néo-Helléniques de Paris

Établissement d'Enseignement Privé

19 bis rue Pierre Fontaine - 75009 Paris - Tél. : 01 48 74 09 56

E-mail : ienh@ienh.org - Site internet : www.ienh.org

Directeur du Bulletin : Pierre Davas - Rédactrice : Annie Dimitriou

Maquette : Institut - Tirage : 800 exemplaires

Impression : Chrono Copy - Paris - Tél. : 01 42 85 25 55