

Πες μου

Saa Emol

Décembre 2019 - n° 70



Éditorial

À la fin de l'été passé, Thomas Cook, un des géants des tour-opérateurs, a fait faillite. Faut-il s'en réjouir, tant ce modèle de tourisme est loin de celui que nous prônons avec ses voyages all inclusive, peu respectueux des intérêts de la population locale grecque ? Il est vrai que la tendance actuelle est plutôt à la réservation par internet et de ce fait plus individuelle. Mais les formules all inclusive ne sont pas mortes pour autant et on peut craindre que la société TUI, désormais en situation de monopole dans ce secteur touristique, ne renchérisse ses prix et ne détourne ainsi une clientèle peu fortunée des destinations telles que la Grèce et la Crète. L'avenir le dira... En attendant, le secteur touristique de l'île sort sinistré de cette catastrophe : en Crète, 20 % du total des réservations d'hôtel étaient liées au tour opérateur britannique et, sur l'ensemble de la Grèce, un millier de personnes étaient salariées directement chez le géant déchu. Et le pays perdra l'an prochain 2,5 milliards d'euros soit 1,2 % de son PIB !

Jean-Claude Schwendemann,
Président de l'association
Alsace-Crète

Le « quartet » crétois

Les études archéobotaniques, ont longtemps mentionné une « triade » méditerranéenne, à savoir l'huile d'olive, le vin et les céréales. Mais depuis quelques années, grâce aux analyses chimiques effectuées sur les poteries et aux études ostéologiques, nous pouvons ajouter les légumes dans ce groupe qui, de ce fait, devient un « quartet ». Et la Crète n'échappe pas à cette règle. Faisons donc un petit tour botanique de l'île pour découvrir le régime alimentaire végétal des Minoens. L'habitation de Chamalevri Tzambakas, située à 10 km à l'est de Réthymnon et datée du Minoen Moyen IA-B (2160-1900 av. J.-C.) a livré de nombreux restes archéobotaniques : olive, raisin, amidonnier, figue, amande, fève, lentille, poire. À la Chanée, les analyses effectuées sur plusieurs poteries datées du Minoen Récent IB (1480-1425 av. J.-C.) ont permis de conclure que les habitants préparaient du ragoût à base de légumes à feuilles et de viande. Un tripode issu des fouilles de la colline de Kastelli-La Chanée contenait des



© Emilie Balduini

graines de gesse commune, *Lathyrussativus* L. ou une variante *Lathyruscicerus* L. Descendons plus au sud sur le site d'Apodoulou, à 20 km au nord-ouest de Phaistos, où les archéologues ont

découvert plusieurs tripodes utilisés pour

la cuisine qui contenaient, outre de l'huile d'olive, des traces probables de courgette !

Certains vestiges nous renseignent sur les pratiques agricoles des Minoens. C'est le cas du vase en stéatite dit « des Moissonneurs » découvert à Aghia Triada* qui représente des hommes, fourche et faucille sur l'épaule, qui reviennent des champs. Quant au célèbre kernos (ou pierre à cupules) du palais de Malia, on peut supposer qu'il était utilisé pour déposer des offrandes de graines aux divinités pour obtenir de bonnes récoltes.

Emilie Balduini

*Si vous souhaitez une petite description du site d'Aghia Triada, vous pouvez (re)lire le *Pes Mou* n°41 (2010) qui résume une intervention du Professeur Cucuzza à Strasbourg il y a 10 ans.

Brèves



Consultez notre nouveau site alsace-crete.eu

Retrouvez à « la Une » les principaux voyages organisés par Alsace-Crète en 2019.

Aidons l'hôpital de Moirès

Grâce aux dons de nombreux membres d'Alsace-Crète, nous avons pu offrir à l'hôpital de Moirès un défibrillateur et un oxygène portable d'une valeur d'environ 3000 €. Que tous les généreux donateurs soient ici remerciés.

Notre opération continue ! Adressez vos dons sous forme de chèque à Alsace-Crète Hôpital de Moirès. Merci !

In memoriam

Le 31 septembre, l'association Alsace-Crète a perdu une grande amie en la personne de Simone Zaegel.

Membre de notre association depuis 1996, année de création d'Alsace-Crète, elle a souvent invité le Comité de Direction pour une réunion annuelle dans sa maison de Grendelbruch. Elle a surtout écrit des articles très intéressants pour notre journal Pes Mou sur la ville de Chania (où son fils Martin était propriétaire d'un restaurant gastronomique, O Anemos), sur la grande bataille de Crète (durant la Deuxième Guerre Mondiale) et sur l'histoire des Juifs en Grèce et en Crète. Elle a enfin alimenté régulièrement de 1998 à 2010 une chronique culinaire dans notre journal avec une trentaine de recettes crétoises.

Elle vient de rejoindre son mari Jean-Paul. Toute notre sympathie à sa famille, Martin, Magali et Sylvain. Adieu, Simone. Et pour te rendre hommage nous publions dans ce numéro une des recettes inédites que tu as bien voulu confier à ma fille Lucile. Nous continuerons à en publier d'autres pour que tu restes dans nos mémoires.

Comme on dit en Grèce, « Να ζουμε να τη θυμόμαστε » (Vivons pour nous souvenir d'elle).

Jean-Claude Schwendemann

Un peu d'histoire...

Dans le n° 59 de Pes Mou, nous évoquons la période romaine et dans le n° 64 Saint Paul et la Crète. Abordons à présent une époque peu connue de l'histoire de la Crète entre la chute de l'empire romain et l'occupation vénitienne.

LA PREMIÈRE PÉRIODE BYZANTINE (330-824)

Après la division de l'empire romain et la fondation de la capitale romaine de Constantinople en 330, la Crète est rattachée en 395 à l'empire romain d'Orient. Le christianisme, introduit dès le 1^{er} siècle avec Tite, se développe avec la construction de la basilique de Saint-Tite à Gortyne au VI^e siècle. Mais en 732 la paix est troublée par la querelle des iconoclastes, ce qui vaut à l'Église de Crète d'être détachée par l'Empereur Léon III auprès du Patriarche de Constantinople.

L'OCCUPATION ARABE (824-961)

Après de nombreuses incursions dès le VII^e siècle, la Crète est envahie par les Arabes sarrasins venus d'Espagne qui

édifient leur capitale à l'emplacement de l'actuelle Héraklion, qu'ils entourent de fossés et de fortifications, d'où le nom de Khandax (plus tard Candie).

Les églises sont transformées en mosquées et les Crétois sont obligés de se convertir à l'islam. La Crète devient la base arrière des pirates qui écument la Méditerranée jusqu'à Thessalonique. L'écrivain Nikos Kazantzaki prétendait que du sang arabe coulait dans ses veines par ses ancêtres.

En 961, après cinq tentatives malheureuses, les Byzantins sous le commandement du futur empereur Nicéphore Phokas chassent les Arabes et rasant les murs de Khandax.

LA SECONDE PREMIÈRE PÉRIODE BYZANTINE (961-1204)

Les murs de Khandax sont reconstruits. Et le christianisme est réintroduit. En 1182, l'empereur Alexis II Commène envoie de nouveaux colons en Crète, 12 jeunes nobles de Byzance qui joueront un rôle important dans les futures luttes contre les Vénitiens. Et en 1204, la Crète est « cédée » à Venise, mais ceci est une autre histoire...



À lire

Le Messager des dieux de Guillaume Bouvier

Un polar passionnant et haletant jusqu'à la dernière page où se mêlent le crime, la mythologie crétoise et l'histoire contemporaine de la Crète et tout particulièrement l'occupation nazie. Une narration réussie grâce à l'excellente et fine connaissance de la Crète de son auteur, membre d'Alsace-Crète.

Guillaume Bouvier présentera son roman à Librairie des Bateliers, 5 rue Modeste Schickelé à Strasbourg le 14 janvier à 19 h.

Vols à destination de la Crète Séjours et location de voiture

Départ de Baden-Baden, Mulhouse, Stuttgart et Francfort



· au centre de Kehl
· dans la zone piétonne · à côté de la droguerie Müller

DERPART

Reisebüro
Rade

Votre équipe française



ANNE-MARIE DERRENDINGER
Tél. 0049 7851910916
a.derrendinger.rade@derpart.com



STEPHANIE ELLERMANN
Tél. 0049 78519109 11
s.ellermann.rade@derpart.com

DERPART REISEBÜRO RADE
Kehl, Hauptstraße 62
Tél. 0049 78519109 0 · radekehl@derpart.com

WWW.VOYAGES-KEHL.COM

Topo de randonnée

Plateau du Lassithi (Agios Georgios) – Dikté (2148 m)



Le Mont Dikté depuis le plateau du Lassithi

Durée de la randonnée : 7 heures aller-retour.

Difficulté : randonnée assez longue et difficile, mais sans endroits vertigineux ou dangereux.

Recommandation : partir tôt (vers 7 heures) et emmener le pique-nique et beaucoup d'eau (2 litres). Suivre les balises du Sentier GR E4.

Itinéraire : Quitter Agios Georgios par le goudron en traversant le village comme pour se rendre à Agios Konstantinos. À la sortie du village, prendre la route de terre qui part à droite plein Sud et passe devant le cimetière dont la chapelle est visible depuis la route goudronnée. Rester toujours sur cette route de terre qui, au bout d'une heure, mène au plateau de Limnakaro. Du plateau, on voit descendre un pierrier qu'il faut remonter jusqu'à sa naissance. Là, tra-

verser le lit du torrent à sec et prendre le sentier au-dessus. Bien repérer le sentier et ne pas partir à l'aventure. Le sentier E4 continue et tourne autour du massif du Dikté pour en gravir le sommet par le versant Sud. Si l'on veut gagner du temps, il est possible, 20 min après le lit du torrent à sec, de quitter le sentier et de gravir une pente assez rude sur la gauche (flèches et balises peintes sur les rochers). On arrive ainsi après 30 min sur une crête visible du bas. Prendre ensuite sur la gauche et suivre le sentier et les balises peintes au sol. Compter environ une heure à partir de l'arrivée sur la crête jusqu'au sommet. Attention ! Le point culminant n'est pas le premier sommet visible, mais il est marqué par une grosse borne avec l'altitude.

Vue magnifique sur le plateau du Lassithi, sur la côte Sud, et vers l'Ouest sur le massif du Psiloritis ou Mont Ida (2456 m).

Pour le retour, prendre le même sentier soit par le raidillon soit par le sentier E 4.



© François Roulin

Salut Patrick

Patrick, nous n'arrivons toujours pas à croire que tu n'es plus là, que tu n'es plus. Lorsque Michelle m'a appelé mercredi matin pour m'apprendre la terrible nouvelle, après le choc, au bout d'une ou deux minutes, j'ai eu envie de lui demander si elle parlait bien de toi ou s'il s'agissait d'une autre personne qui répondait au même prénom que toi ! Et pourtant, c'était bien toi.

En tant que Président de l'association Alsace-Crète, je retiendrai d'abord de toi que tu as été un trésorier dévoué, sérieux, travailleur, efficace dans la gestion des cotisations et des comptes de l'association. Et toujours prêt à rendre service !

Je n'oublierai jamais les longs moments passés ensemble chaque année – tu prenais ta demi-journée de congé pour cela – à charger à partir de 14 h puis à transporter sous ta conduite et livrer nos produits crétois dans le Haut-Rhin. Nous terminions par un repas tardif chez nos amis haut-rhinois, rentrions à 2 h ou 3 h du matin. Et tu reprenais le boulot à 6 h ! Exemplaire ! Et toujours dans la bonne humeur !

Comment ne pas devenir l'ami d'une telle personne. Nous étions complices, plus que des frères, et liés par notre amour de la Crète et du travail bien fait.

Patrick, tu n'es plus là, avec ton franc-parler, ta joie de vivre.

Patrick, tu étais La Vie ; et la vie ne devrait pas mourir. Pour nous, qui ne le croyons toujours pas, tu n'es pas parti. Tu restes avec nous. Tu resteras toujours avec nous. Et je t'enverrai les quelque 1400 chèques de cotisation là où tu es ! Tu aurais dû emmener l'ordi que tu venais d'acheter pour faire les comptes ! Donne-moi ton adresse ! Salut Pat,

Jean-Claude Schwendemann



© Lucile Schwendemann

Recette

Spanakotyropita

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 mn

TEMPS DE CUISSON : 30-35 mn

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 16 CHAUSSONS

2 paquets de feuilles de brick (2 x 8 feuilles), 2 paquets d'épinards en branches surgelés (2 x 750 g.), 500 g. de fêta, 2 gros oignons, 2 grosses gousses d'ail, 1 botte d'aneth, 1 c. à soupe bombée de persil, 2 c. à soupe de menthe fraîche, 2 œufs, 2 belles poignées de pignons de pin, 1 belle poignée de raisins de Corinthe (facultatif), sel, poivre, noix de muscade, graines de sésame

Décongelez les épinards puis pressez-les vigoureusement entre vos mains pour enlever l'excédent d'eau. Hachez-les grossièrement.

Dans une grande poêle, faites suer les oignons préalablement hachés avec de l'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajoutez les épinards et laissez-les sur le feu quelques minutes jusqu'à ce que l'eau s'évapore complètement. Retirez du feu et laissez tiédir.

Pendant ce temps-là, faites revenir les pignons de pin avec un peu d'huile dans une petite poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Réservez.

Hachez l'aneth, le persil, la menthe ainsi que les gousses d'ail. Réservez. Une fois les épinards refroidis, versez-les dans un saladier et ajoutez-y la fêta écrasée, les herbes et l'ail. Mélangez.

Ajoutez-y les œufs préalablement battus, les pignons de pins, le sel (attention, la fêta sale déjà bien la farce), le poivre, un peu de noix de muscade râpée et, si vous le désirez, les raisins de Corinthe. Mélangez bien le tout.

Préchauffez votre four à 180°C (Th. 6). Pliez chaque feuille de brick en deux pour donner la forme d'une demi-lune. Déposez une bonne cuillerée de farce au milieu de votre feuille de brick et rabattez les quatre côtés afin de former un carré. Recouvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.

Disposez votre chausson face « ouverture » en-dessous pour éviter que votre chausson ne s'ouvre pendant la cuisson. Recommencez l'opération jusqu'à ce que vous n'avez plus de farce.

Badigeonnez vos chaussons d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et parsemez-les de graines de sésame. Enfournez à mi-hauteur pendant environ 30 minutes. Bon appétit !

Lucile Schwendemann

Concours-photo Alsace-Crète 2020 « Les monastères de Crète »

A vos appareils photo ! L'association Alsace-Crète organise en 2020 son 11^e concours photo. Une bien belle façon de partager des moments, des images, des rêves... et d'agrémenter le site de l'association Alsace-Crète, puisque les meilleures photos seront mises en ligne dans les galeries photos. Le thème de ce 11^e concours : « Les monastères de Crète » (vue extérieure).

Participez nombreux à ce concours ! Explorez vos archives ou partez avec votre appareil photo à la découverte des monastères. Et surtout envoyez-nous vos œuvres en les accompagnant d'une légende ou d'un petit texte où vous exposerez ce que ces photos représentent pour vous. Cette légende sera prise en compte dans l'évaluation de la photo.

MODALITÉS ET RÈGLEMENT DU CONCOURS

Date du concours : du 1^{er} janvier au 31 octobre 2020

Envoi des photos : Les participants au Concours Photos Alsace-Crète 2020 enverront au maximum 3 photos sous forme numérique à jcschwendi@wanadoo.fr

ENGAGEMENT

Les participants au concours garantissent l'originalité des photos présentées et engagent ainsi leur responsabilité en cas de plainte pour utilisation de photos appartenant à un tiers, acceptent que les photos présentées puissent être utilisées par l'Association Alsace-Crète à des fins



© J-C Schwendemann

Moni Katholiko dans la presqu'île d'Akrotiri

purement associatives : présentation dans ses galeries-photos, lors d'expositions, de salons ou pour l'illustration d'articles dans le journal associatif Pes mou.

L'Association Alsace-Crète, pour sa part, s'engage à ne pas utiliser les photos présentées au concours à des fins autres que celles purement associatives énoncées ci-dessus.

Jury : Le jury est composé des membres du Comité de Direction de l'Association Alsace-Crète.

Prix : un vol aller-retour pour la Crète au départ de la région

La Méditerranée
Cuisine authentique
29 avenue de Périgueux 67800 Bischheim Tél. 03 88 33 50 72