

Histoire

L'hôtel Grande-Bretagne



En 1842, un Grec riche de la diaspora, Antonis Demetriou originaire de Lemnos,

achète un grand terrain en face du nouveau palais royal, pour construire une villa. Les plans de construction, approuvés par le roi Othon, ont été réalisés par l'architecte danois Theophilus Hansen. Hansen a créé un bâtiment emblématique de 2.750 m², avec 90 chambres. La demeure a été habitée que pendant quatre ans. A cette époque, Athènes était une petite ville avec des rues non pavées, poussiéreuse en été et boueuse en hiver. Peu à peu, Athènes a commencé à ressembler à une vraie capitale. En 1852, un riche marchand de Smyrne acheta la propriété pour la louer à l'école archéologique française. Savvas Kendros était le propriétaire d'un petit hôtel dans le quartier de la place Syntagma, dénommé le Grande-Bretagne, qui depuis 1873 avait emmenagé dans la demeure de Demetrios. En 1879, la connaissance du jeune Stathis Lampsas, cuisinier du roi, a été décisive. Conquis par ses idées novatrices Savvas Kendros lui propose une collaboration. En 1885, les deux partenaires acquièrent la propriété de l'hôtel. En 1888, avec la mort de Kendros, Stathis Lampsas devient le seul propriétaire. A partir de là, la croissance est rapide. En 1888, l'hôtel a été l'un des premiers bâtiments d'Athènes à être électrifié. Pendant l'occupation allemande en 1941, l'hôtel devient le siège du Troisième Reich, Hitler et Rommel



résidant ici à la veille de l'invasion de l'Union soviétique. En 1956, l'hôtel est démoli et reconstruit tout en gardant l'aspect premier. Environ 100 millions d'euros ont été consacrés à la rénovation de l'hôtel, en 2003. Il compte 324 chambres, dont la suite royale de 400 m², trois restaurants, deux piscines, des terrasses avec vue panoramique, un spa, des salles de conférence.

Institut d'Etudes Néo-Helléniques de Paris

Cours de grec moderne

01 48 74 09 56 - www.ienh.org

Produits de Grèce

Le thon d'Alonissos

C'est au nord des Sporades, que le fameux thon d'Alonissos, considéré comme l'un des meilleurs dans le monde, est capturé. De novembre à février, les pêcheurs locaux vont à la pêche au thon. Les bateaux partent à 2 h du matin pour poser les palangres en faisant route vers le mont Athos. Le traitement, la cuisson et la conservation du thon relève de la tradition à Alonissos. Le thon pêché passe par plusieurs étapes. Lavage, découpage, nettoyage, enlèvement de la peau, tranchage, cuisson, et séchage ou fumage. Il est ensuite conservé dans l'huile d'olive locale dans les bocaux stérilisés. Le thon est une excellente source de vitamines, de protéines et d'oligo-éléments. Le thon rouge, autrefois abondant dans les océans et en Méditerranée, est, à cause de la surpêche, menacé d'extinction et, pour cette raison, l'Europe a fixé un quota. Pour la Grèce, le quota est de 218 tonnes.



Faune et flore

L'élevage du buffle



Cette race rare, en voie de disparition, fait son retour en Grèce. Le buffle hellénique (*Bubalus bubalis*) a été introduit à partir de l'Asie. La première apparition de grandes populations de buffles en Grèce, se situe au 13^{ème} siècle. Dans les années 50, il avait environ 75 000 animaux mais seulement 600 en 1992. Un programme de conservation de la race, en danger d'extinction, a été mis en place depuis quelques années. En 2004, il y avait près de 1 000 buffles et autour de 3 000 animaux aujourd'hui. Le buffle vit dans les zones humides et marécageuses. On le trouve au nord de la Grèce, en Epire, en Thrace, notamment autour du lac Kerkini. Le buffle est un animal qui aime l'eau. Le lait de buffle a des effets bénéfiques, en particulier pour ceux qui souffrent d'allergie, de psoriasis, d'eczéma, ou qui ont une intolérance au lactose. Il contient beaucoup de calcium, des vitamines A et B12 du fer et du phosphore. La viande de buffle a une teneur en protéines plus élevée que les produits dérivés des bovins et la teneur en matière grasse du lait de buffle est

beaucoup plus élevée que le lait de vache, alors que la teneur en graisse de la viande est plus faible par rapport à celle de bovin. C'est une viande tendre et délicieuse.

Economie

L'ouverture des magasins

En Grèce, l'ouverture des magasins le dimanche était interdite depuis 1910. En 1971, sous le régime des colonels, seule était autorisée l'ouverture des magasins un dimanche par an entre le 18 et le 24 décembre. En 1994, le gouvernement de Mitsotakis, a fait passer la loi relative à la libéralisation complète d'ouverture des magasins sur tout le territoire national provoquant des manifestations et des grèves des syndicats de travailleurs. En 1997, le premier accord de branche interdit l'ouverture des magasins le dimanche sauf pour ceux qui sont caractérisés comme « touristiques ». Une décennie plus tard, la loi relative à l'extension des horaires d'ouverture aux samedis après midi (jusqu'à 20 h) a eu pour effet de soulever une nouvelle vague de mécontentement. Pourtant, les effets de la réforme semblent positifs ; l'augmentation du chiffre d'affaires du commerce en détail n'a jamais été contestée. En 2013, est autorisée l'ouverture tous les dimanches de l'année des magasins qui ont une surface inférieure à 250 m². Pour les autres, l'ouverture est limitée à sept dimanches par an. En 2014, une décision ministérielle d'application expérimentale ouvre la possibilité d'ouverture à tous les magasins, sur dix régions touristiques, tous les dimanches de l'année, décision suspendue suite au recours en suspension formé par la Confédération nationale du commerce, la Confédération nationale des professionnels commerçants, la Fédération des salariés grecs et autres. Les principaux arguments des requérants étaient que la possibilité donnée par la décision ministérielle supprime en substance le repos hebdomadaire nécessaire pour profiter de leur famille, se divertir, prendre des loisirs et exercer leurs devoirs religieux.

Nouvelles de Grèce

Cessation de parution

L'hebdomadaire To Vima et le quotidien Ta Nea sont contraints de cesser leur publication en raison des problèmes d'endettement du groupe qui les possède, Lambrakis (DOL). Le directeur de To Vima, Antonis Karakoussis, avait déjà révélé les difficultés du groupe des problèmes dus liés à la crise. Le groupe de presse accuse ses banques créancières d'avoir décidé de placer le groupe « dans un régime de gestion spécial sans lui laisser de quoi poursuivre ses publications ». Dol affirme que les banques retiennent tous les revenus du groupe. Il semble cependant garder un espoir, ajoutant : « les employés, ceux qui ont servi et servent les valeurs du journalisme libre, se battent et continueront à se battre pour le sauvetage du groupe, de ses titres historiques et de ses autres publications ».

Activités du mois

Concerts

► «Paul et Dafné», chants grecs d'Asie Mineure, de la Grèce et des pays des Balkans avec un petit échantillon de leurs compositions. Dafné Kritharas (chanson), Paul Erryterab (guitare, chant et composition) et Thomas Siligaris (percussions). Le 10 février 2017 à 20 h 30. Péniche Anako, 61 quai de la Seine (19e). Prix libres à partir de 5 €. Réservations : 09 53 14 90 68.

► «Tel un bouquet de roses», «Σαν δέσμη από τριαντάφυλλα». Katerina Vlahou chante des poétesse et des poètes grecs, (Maria Polydouri, Kostas Karyotakis...) avec Lionel Allemand au violoncelle et Yorgos Karamitros à la guitare. Le 16 février 2017, à 21 h 30. Le Kibélé, 12 rue de l'Echiquier (10e). Entrée : 10 €. Réservations : 06 85 89 78 97 - katerina_vita@hotmail.com

► «Parfum hellénique» de Alkistis Protopsalti le 14 mars 2017, à 20 h au théâtre de l'Alhambra, 21 rue Yves Toudic (10e).

Emissions radiophoniques

► Emission grecque radiophonique le dimanche 26 février 2017 à 13 h sur Ayp Fm 99.5 la Radio Arménienne : la crise du chômage en Grèce, le carnaval de Patras. Toutes les émissions sont disponibles sur www.radio-aypfm.com - rubrique archives - l'Instant grec, ellinikistigm@gmail.com L'équipe de l'émission grecque : Stavros Stefanidis et Evelyne Fresinsky.

► Idln. Chaque premier dimanche du mois de 18 h à 19 h, sur 98.0 FM ou sur www.idfm98.fr. www.facebook.com/radioIdln.antennegrecque. L'actualité grecque par notre envoyé spécial Yiannis à Athènes, le focus artistique d'Eric, la rubrique d'Hermione.

Expositions

► «Migrartion» du 2 au 26 février 2017, exposition collective avec la participation de plusieurs artistes grecs. Vernissage le 2 février à 18 h 30. Espace Christiane Peugeot, 62 av. de la Grande-Armée (17e). www.melkartgallery.com

► «The Land of Democracy» exposition de Mike Petrakis jusqu'au 3 février 2017, de 18 h à 20 h. Maison de la Grèce, 19 rue Mesnil (16e).

► «Paradis retrouvé, ou la recherche de l'éducation perdue» de Daphné Rocou, mise en scène photographique, conte allégorique sur l'éducation. Jusqu'au 10 février 2017, du lundi au vendredi de 9 h à 18 h. Entrée libre. La Scam, 5 av. Vélasquez (8e).

► «Dans la vie on a toujours besoin d'un balai» de Pavlos. Jusqu'au 11 février 2017. Galerie Sobering, 87 rue de Turenne (3e). Tél. : 09 66 82 04 43. www.soberingalerie.com

Lecture

► «Je meurs comme un pays», de Dimitris Dimitriadis, lecture : Aglaïa Pappas, traduction Michel Volkovitch. Les 13 & 14 février 2017 à 20 h 30. Ciné XIII, 1 av. Junot (18e). Réservations : 01 42 54 15 12. Entrée : 12 €.

Spectacle

► «L'arbre de la prison et les femmes», le poète grec Yannis Ritsos imagine le dialogues de femmes, déportées comme lui, et commente leurs échanges en évoquant ses propres souvenirs. Elles se confient à leur seul compagnon : l'Arbre de la prison. Le 23 février 2017 à 20 h 30. Théâtre Falguière, 55 rue de la Procession (15e).

Soirée rébétiko

► «Soirée rébétiko» Le 3 mars 2017, à 21 h et le 4 mars à 20 h. Salle Jean-Pierre Vernant, 10 place Jean-Jaurès. Nouveau Théâtre Montreuil. Réservations : 01 48 70 48 90.

Théâtre

► «La mer qu'on voit danser» de Dominique Chryssoulis. Sur une île grecque, la rencontre entre une femme de pêcheur, une touriste et un réfugié. Des liens se créent, mais la mer est imprévisible. En anglais. Les 1, 2, 3 et 4 février 2017 à 20 h 30 et le 5 février à 17 h. Théâtre de l'Opprimé, 78 rue du Charolais (12e). Réservations : 01 43 45 81 20.

► «6 A.M. How to disappear completely» poème théâtral d'après l'écrivain allemand Hölderlin. Disparaître d'un monde désenchanté pour édifier un monde avec plus d'épaisseur spirituelle. Conception et mise en scène Blitztheatregroup. En grec surtitré en français. Les 23, 24, 25, 27 et 28 février 2017, à 20 h. Salle Jean-Pierre Vernant, 10 place Jean-Jaurès. Nouveau Théâtre Montreuil. Réservations : 01 48 70 48 90.

► «Domino» entre danse et théâtre, par Vasistas Théâtre Group. Argyro Chioti, metteur en scène, s'inspire de la situation grecque où chacun fait face à l'écroulement de la société et décrit comment survivre à la chute. Le 28 février 2017 à 21 h, les 1er & 2 mars à 20 h et le 3 mars à 19 h. Salle Maria Casarès, 63 rue Victor-Hugo. Nouveau Théâtre Montreuil. Réservations : 01 48 70 48 90.

A lire

«Tous les poèmes de Constantin Cavafis» traduits par Michel Volkovitch. Cavafis est l'anti-Rimbaud : son développement fut progressif et lent. Il ne devient pleinement lui-même qu'aux abords de la quarantaine. Il publie peu et comme à regret, retraillant certains poèmes inlassablement pendant des années. Les éditions françaises de Cavafis, conformément à l'usage grec dominant, placent les poèmes publiés en tête, éventuellement suivis d'une partie de l'œuvre non officielle. Nous avons choisi une présentation différente, chronologique — en précisant bien à quelle catégorie appartient chaque poème. Cette disposition nouvelle donne un point de vue différent sur l'œuvre ; moins solennelle, plus intime, plus vivante. 364 p, 20 €. En librairie ou à lemielidesanges@gmail.com (franco de port).

Spécialité culinaire

«Revani» au yaourt



Ingrédients : 200 g de semoule fine, 100 g de farine, 250 g de beurre, 200 g de yaourt, 200 g de

sucré, 6 oeufs, 1 pincée de bicarbonate alimentaire, 1 sachet de levure chimique, un peu de mastic en poudre (μαστίχα), 1 citron. Préparation : battez les jaunes avec le sucre, puis les blancs séparément. Battez le beurre jusqu'à ce qu'il blanchisse. Versez la semoule, la farine, le mastic, le bicarbonate, la levure chimique et le yaourt. Mélangez pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez délicatement les blancs battus en neige. Versez la pâte dans un plat creux et faites cuire à four chaud à 180 ° pendant environ 20 mn. Pour le sirop : faites bouillir un demi litre d'eau, avec 200 g de sucre, le jus du citron et le zeste. Lorsque le gâteau est cuit, coupez-le en losanges ou en carrés. Versez le sirop brûlant quand il est tiède.

Histoires drôles

► Γυρνά ο Τοτός από τις εξετάσεις και τον πατά ο πατέρας του πώς πήγε.

- Εύκολα ήταν λέει ο Τοτός.

- Και ο εξεταστής, πώς ήταν;

- Καλώς έδειχνε και πολύ θρήσκος. Κάθε φορά που απαντούσα, κοιτάζε ψηλά και έλεγε: «Θεέ μου!».

► Η πείρα είναι καταπληκτικό πράγμα. Σε βοηθάει να αναγνωρίζεις το λάθος σου κάθε φορά που το ξανακάνεις.

► Τι έχει μία γριά ανάμεσα στο στήθος της που δεν το έχει μία νέα; Τον αφαλό της.

► Ένας αστυνομικός σταματάει έναν Πόντιο που κινείται με το αυτοκίνητό του στο αντίθετο ρεύμα.

- Έχετε ιδέα πού πάτε;

- Όχι, αλλά εκεί πού πάω πρέπει να είναι χάλια, διαφορετικά, δεν θα γύριζαν πίσω τόσα πολλά αυτοκίνητα!

► Ο σύζυγος αγαπούσε το ψάρεμα και η σύζυγος το διάβασμα. Ένα πρωί, αφού γύρισε ο σύζυγος από το ψάρεμα η κυρία του αποφάσισε να πάρει τη βάρκα, να ανοιχτεί στη λίμνη κι εκεί να διαβάσει ένα βιβλίο... Σε λίγο, την πλευρίζει μία βάρκα με τον ντόπιο μπάτσο:

- Κυρία μου, είστε σε περιοχή που απαγορεύεται το ψάρεμα.

- Δεν το βλέπετε που δεν ψαρεύω.

- Το βλέπω, αλλά έχετε όλα τα απαραίτητα για ψάρεμα. Πρέπει να σας κάνω μήνυση.

- Αν το κάνετε αυτό, θα σας μηνύσω για βιασμό.

- Μα, τι λέτε, ούτε που σας άγγιξα, απορεί ο μπάτσο.

- Ναι, αλλά έχετε όλα τα απαραίτητα...

Adresses utiles

► «Apollon» restaurant - 24 rue Jean Nicot (7e). Tél. : 01 42 77 59 26.

► «Les Cyclades» traiteur - 37 bd Beaumarchais (3e). Tél. : 01 42 77 59 26.

► «Talos» restaurant crétois. Vente d'huile d'olive. 39 rue St-Petersbourg (8e). Tél. : 01 43 87 60 40.

► «Kilikio» traiteur grec, 34 rue N.D. de Nazareth (3e). Tél. : 09 83 33 88 24. info@kilikio.com

► Terre de Crète, traiteur, 17 rue du Rendez-Vous (12e) Tél. : 01 43 07 26 57 - www.terredecrete.fr

► «Dimitris» traiteur grec, 27 rue Rambuteau (4e). Tél. : 01 42 74 06 25.

► «Heratchian» traiteur, 6 rue Lamartine (9e). Tél. : 01 48 78 43 19.

► «Evi Evane» restaurant, 10 rue Guisarde (6e). Tél. : 01 43 54 97 86.

► «Ikio» restaurant, produits traditionnels grecs. 2 rue Milton (9e). Tél. : 09 81 88 30 68.

*Soutenez la diffusion du bulletin :
participation aux frais (10 numéros) 20 €
soutien au bulletin plus de 20 €*

Annie Dimitriou

LA GRAMMAIRE DU GREC MODERNE

claire et pratique

Disponible à l'Institut d'Etudes Néo-Helléniques de Paris
Tél. 01 48 74 09 56 - Prix : 28 €

Le bulletin «Les Nouvelles» est édité par l'Institut d'Etudes Néo-Helléniques de Paris
Etablissement d'Enseignement Privé
19 bis rue Pierre Fontaine - 75009 Paris - Tél. : 01 48 74 09 56
Courriel : ienh@ienh.org - Site Internet : www.ienh.org
Directrice et rédactrice du bulletin : Annie Dimitriou
Maquette & impression: Institut - Tirage : 800 exemplaires