

# Grèce hebdo

*Le bulletin hebdomadaire sur l'actualité grecque*

Numéro 103

Athènes, 1 avril 2010

## **Georges Papandreou : Les grands changements sont pour 2010**



Lors d'une réunion informelle du conseil des ministres, le Premier ministre Georges Papandr  ou a souligné la nécessité de respecter à la lettre le Pacte de Stabilité et de Croissance, en mobilisant toutes les forces du parti, les forces politiques et celles de l'Administration publique. Se référant à la récente décision du Sommet européen à Bruxelles, le Premier ministre a souligné qu'un mécanisme d'aide financière avait effectivement été mis en place, mais c'est le travail que doit maintenant fournir la Gr  ce, qui est primordial. Papandr  ou a qualifié de 'difficile' la période qui arrive, en

ajoutant que tous les grands changements dans le pays seront effectués en 2010, afin que les citoyens puissent apprécier dans les années qui suivent les résultats de ces changements.

## **Droutsas discute de l'Agenda 2014    Budapest**



La réalisation de l'Agenda 2014 a été discutée par le ministre adjoint des Affaires étrangères de la Gr  ce, Dimitris Droutsas, et les ministres des Affaires étrangères hongrois, serbe et croate, lors de leur réunion, Mardi    Budapest. L'Agenda 2014 est une initiative grecque pour la promotion de l'intégration des pays des Balkans occidentaux à l'Union européenne. Les quatre ministres ont discuté de leur coopération dans les domaines de l'énergie, des télécommunications, du tourisme, de l'environnement et des transports, comme moyens de réalisation de l'Agenda 2014. Athènes

s'intéresse aussi à l'initiative de l'UE pour une Stratégie du Danube. Dans ce cadre, l'amélioration de la ligne ferroviaire Thessalonique- Budapest a, aussi, été discutée.

## **Vers un renforcement de la coopération gréco-russe de défense**



La volonté de promouvoir la coopération gréco-russe dans le domaine de la défense a été exprimée par le ministre grec de la Défense, Evangelos Veniz  los, et son homologue russe, Anatoli Serdioukov, rencontrés mardi à Moscou, lors d'une visite de travail du ministre grec. Néanmoins, les discussions qui ont porté, entre autres, sur les programmes de défense, ont tenu compte de la crise économique en Gr  ce. Lors de son discours, le ministre grec a déclaré que la Gr  ce accorde une très grande importance aux relations entre les deux pays, ainsi qu'au rôle international de la Russie.

D'ailleurs, Veniz  los a exprimé la tristesse et la colère du peuple grec pour les récents attentats dans le métro de Moscou.

## **Centre interbalkanique de formation des pompiers**



La création à Thessalonique d'un centre interbalkanique de formation des pompiers, a été annoncée, Samedi, par le secrétaire d'Etat à la Protection du Citoyen, Spyros Vougi  s. Le centre, qui sera construit sur une superficie de 50 ha et terminé dans deux ans, aura un caractère international. Vougi  s a fait cette déclaration à l'occasion de l'assemblée générale de la Fédération balkanique des pompiers qui a eu lieu à Thessalonique le 27 mars (photo).

Un jour plus tôt, les services des pompiers de la Gr  ce et de la Bulgarie se sont mis d'accord pour coordonner leurs actions d'extinction d'incendies au long de la frontière gréco-bulgare. Pour le financement de cette coordination et pour l'achat de matériel, ils vont déposer une demande commune à l'UE, dans le cadre du programme INTERREG.

## Cy Twombly, le musée du Louvre et l'antiquité grecque



La nouvelle œuvre du célèbre peintre américain [Cy Twombly](#) est abritée au musée du Louvre. Il s'agit d'un [plafond peint de la salle des Bronzes](#). Un immense ciel bleu, décoré de sphères flottantes et de cartouches blanches où sont inscrits les noms des grands sculpteurs de l'Antiquité grecque, comme Praxitèle, Phidias et Myron, forment cette création extraordinaire qui couvre plus de 350 m<sup>2</sup>. Twombly, connu pour ses peintures-écritures, au graphisme nerveux et aux couleurs vives, est le troisième artiste contemporain à réaliser un décor pérenne pour le musée du Louvre. [Né en 1928 en Virginie](#), il a effectué de nombreux séjours en Grèce et s'inspire de la mythologie et des personnages de l'Antiquité.

## Un prix en l'honneur de Méлина Mercouri



Le président de la Commission européenne, [José Manuel Barroso](#), a annoncé que l'actuelle subvention que l'UE accorde aux Capitales européennes de la culture sera désormais attribuée sous la forme d'un [prix en l'honneur de Méлина Mercouri](#) (photo). Barroso a souligné que l'initiative lancée en 1984 par Jack Lang et [Méлина Mercouri](#) pour la création de l'institution 'Capitale culturelle de l'Europe', a été fondée sur la volonté de mettre en valeur la richesse culturelle de l'Europe et de renforcer le sentiment d'appartenance des Européens à une même Union européenne. Selon Barroso, le projet des capitales européennes de la culture, "illustre l'engagement de l'Union en faveur de la diversité culturelle et fait toucher du doigt le rôle de trait d'union que joue la culture entre les peuples d'Europe".

## Le jardin du Palais Présidentiel désormais ouvert au public



A partir du 28 mars, les dimanches, de 10 à 14 heures, [le jardin du Palais Présidentiel est ouvert au public](#). L'entrée est gratuite. [Dimanche dernier, le président de la République, en personne, a ouvert le jardin au public](#). En plein centre d'Athènes, [le jardin du Palais Présidentiel](#), est une oasis verte. Au 19<sup>ème</sup> siècle, il servait de potager au Palais Royal, qui se trouve en face et abrite aujourd'hui le Parlement. En 1897, l'architecte Ernst Ziller, y a construit la résidence privée du Prince héritier Constantin et le potager a été transformé à un jardin décoratif qui s'étend à presque deux hectares et demi et comprend environ 140 espèces des plantes. La vieille résidence du Prince est devenue le Palais Présidentiel. Jusqu'à maintenant, le jardin n'était ouvert qu'une fois par an, le 24 juillet, le jour de la démocratie, où le Président de la République y reçoit la classe dirigeante politique, militaire et spirituelle grecque, en commémoration du rétablissement de la démocratie en 1974.

## Le Festival d'Athènes et d'Epidaure 2010



De célèbres artistes grecs et internationaux figurent au programme du [Festival grec 2010](#) (Festival d'Athènes et d'Epidaure), qui a lieu chaque année, de juin à août. Malgré la crise économique, le festival grec reste l'un des plus prestigieux festivals du monde. Présenté lors d'une conférence de presse le 22 mars, le programme de 2010 met l'accent sur le théâtre et la danse. Cette année, le Théâtre de l'Odéon vient à Athènes avec [la performance de Krzysztof Warlikowski 'Un Tramway'](#) et Isabelle Huppert dans le rôle de Blanche Dubois. Au programme également, [Thomas Ostermeier](#) avec la pièce d'Henrik Ibsen 'John Gabriel Borkman' et le metteur en scène allemand Peter Stein avec 'Les Démons' de Dostoïevski.

## Célébration des Pâques



Les habitants de la capitale commencent petit à petit à quitter Athènes pour se rendre dans leurs villages natals et célébrer Pâques avec l'embrochage de l'agneau et la consommation des œufs rouges. Pâques est la plus grande fête en Grèce et est célébrée d'une façon unique dans presque chaque coin du pays. La tradition est marquée par le deuil de la Crucifixion de Jésus et la célébration de sa Résurrection, mais aussi par le passage de l'hiver à l'été. Pendant la semaine qui mène à Pâques, appelée Semaine Sainte, le rythme de vie est calme et s'adapte à la préparation de la fête, le dimanche.

## Produits alimentaires grecs

### Produits laitiers: fromages jaunes



Le fromage est sans aucun doute l'un des produits alimentaires préférés des grecs. En 2008 la consommation nationale a été de 28 kilos per capita. En 2009, le chiffre d'affaires de l'industrie fromagère a encore augmenté de 11,4%, les fromages 'jaunes' ayant la plus grande part des ventes. Ces dernières années, les consommateurs préfèrent les produits du terroir, les produits biologiques ou les produits qui bénéficient du label de l'[Appellation d'Origine Protégée](#). La plupart des fromages jaunes sont faits de lait de brebis, en

ajoutant parfois du lait de chèvre ou de vache.

La Graviera (photo droite), le gruyère grec, est un fromage qui se présente en meule. [La Graviera de Crète](#) doit être fabriquée de lait d'animaux qui broutent librement dans les montagnes et les plaines où il n'y a pas de matières polluantes. [La Graviera de l'île cycladique de Naxos](#), la seule à être fabriquée à partir du lait de vache ou avec un petit pourcentage de lait de brebis, a une masse compacte, et un goût fin avec un arôme léger. [La Graviera Agrafon](#) est produite dans les régions montagneuses d'Agrafa, en Grèce Centrale. Sa masse est compacte et pleine de petits trous ronds. Son goût est légèrement sucré avec un arôme riche. [Ces types de gruyère bénéficient du label Appellation d'Origine protégée](#).



La [Kefalograviera](#), un autre fromage de cette catégorie, est un produit de la Macédoine occidentale, d'Epire et de Grèce Centrale. C'est un fromage dur à la peau mince. Sa teneur en humidité est de 40% au maximum et celle en matières grasses de 40% minimum. Kefalograviera a un goût plaisant et salé et un arôme riche.

Le [Kasseri](#) est produit en Macédoine, en Thessalie, en Thrace et dans l'île de Lesbos. Il est blanc-jaune avec peu de coupures, un goût épais et un arôme riche.

De Lesbos vient aussi le [ladotiri](#), dont le nom signifie fromage à l'huile, parce qu'il se conserve dans de l'huile d'olive. Son goût est fort et fin à la fois. Sa couleur est légèrement jaunâtre.

D'une autre île, l'île de Syros, vient le [San Michali](#), produit à partir de lait de vache. C'est un fromage dur à la masse compacte avec de petits trous. Sa couleur est blanchâtre et son goût salé et poivré.



Le [Metsovone](#) (photo gauche) est produit à Metsovo, en Epire. Il s'agit d'un fromage fumé, semi-dur ou dur, avec une peau fine et sèche. C'est un fromage de table au goût salé et poivré et à l'arôme riche. Après la maturation, le fromage est fumé naturellement sur un feu de plantes locales pendant 1-2 jours. [Il peut être consommé frit](#).

De la montagne de Parnassos, vient le [Formaella Arahovas](#). Il s'agit d'un fromage semi-dur, mûri pendant au moins 3 mois, au goût poivré et à l'arôme riche. Il peut être aussi consommé fondu en "saganaki" (fromage frit).

Les fromages jaunes sont souvent utilisés comme [ingrédient](#)

[principal dans plusieurs recettes](#) du terroir.

**En raison de Pâques, le prochain numéro de Grèce Hebdo apparaîtra le 15 avril. Nous souhaitons à tous nos lecteurs Joyeuses Pâques**

Grèce Hebdo, une édition hebdomadaire du Secrétariat Général pour l'Information, présente le sommaire de l'actualité grecque, ainsi que les évolutions politiques, économiques et culturelles d'intérêt particulier pour les pays francophones. Le bulletin est enrichi par des sources en ligne, relatives aux sujets traités. Grèce Hebdo n'est pas responsable du contenu des sites mentionnés. Contact : [grecehebdo@minpress.gr](mailto:grecehebdo@minpress.gr). <http://www.minpress.gr/minpress/grecehebdo.htm> Grèce Hebdo fait partie du projet « [Greek News Agenda](#) ».

