

Grèce hebdo

Le bulletin hebdomadaire sur l'actualité grecque

Numéro 111

Athènes, 3 juin 2010

'Kallikratis' est la nouvelle réforme administrative de la Grèce



Une réforme majeure concernant la décentralisation administrative est en cours en Grèce après le premier vote au Parlement du projet de loi "Kallikratis". La réforme renforce le pouvoir local, puisque les régions, actuellement division administrative de l'État, deviennent des collectivités territoriales bénéficiant d'une autonomie administrative, tandis que les municipalités se regroupent et deviennent plus fortes. Les autorités locales, y compris les maires, sont élues pour cinq ans. Le but de la réforme est de rendre les autorités régionales et locales plus efficaces divisant les responsabilités conformément au principe de la subsidiarité et en leur attribuant les ressources nécessaires. Les 13 régions du pays s'occuperont

de la stratégie du développement de leur territoire et les 325 mairies élargies seront chargées des sujets de la vie quotidienne des citoyens et notamment de l'aide sociale, de la santé, de l'éducation etc. Un des objectifs de la réforme est la transparence : les administrations locales sont obligées de rendre compte de leurs actions, un processus garanti par l'implication de la Cour des comptes mais aussi par la participation des citoyens aux affaires régionales au sein d'un Comité de délibération.

Comme attendu, le projet de loi provoque des réactions au niveau national et local, mais le gouvernement insiste que 'Kallikratis' soit un moyen pour le développement du pays.

La Grèce à la présidence de l'OCEMN



A partir du 1er Juin et pour les prochains sept mois la Grèce est le nouveau président rotant de l'Organisation de Coopération Economique de la Mer Noire (OCEMN). Elle a succédé à la Bulgarie à la fin de la 22ème session du Conseil des Ministres des Affaires Etrangères, qui a eu lieu à Sofia, Bulgarie, le 27 mai. S'adressant au Conseil de l'OCEMN, le Secrétaire d'Etat aux Affaires Etrangères, Spyros Kouvelis, a noté que l'importance accordée au 'développement vert' va accentuer les avantages comparatifs de la région de la Mer Noire sur la protection de

l'environnement, la culture, le tourisme, les ressources d'énergie alternatives et les nouvelles technologies. Kouvelis a souligné que la Grèce aspire à ce que sa présidence marque un tournant pour toute la région vers le Développement Vert et que la Mer Noire devienne une Mer Verte.

Les Balkans appartiennent à la famille européenne



Pendant la rencontre le 2 juin à Sarajevo entre l'UE et les pays balkaniques, (caractérisée par la présidence espagnole comme une nouvelle étape dans les relations entre l'UE et les Balkans) le ministre adjoint des Affaires étrangères, Dimitris Droutsas, a déclaré que les Balkans font partie de la famille européenne. Droutsas s'est félicité de cette initiative de la présidence espagnole qui va dans la même direction que l'initiative grecque "Agenda 2014" qui veut l'intégration des pays des Balkans de l'ouest dans l'UE.

D'ailleurs, les excellentes relations entre la Grèce et la Serbie, un important pays des Balkans de l'Ouest, ont été reconfirmées pendant la visite officielle en Grèce (01-03/06) du président serbe, Boris Tadic. Le Président grec, Carolos Papoulias, a rappelé que la Grèce soutient fermement l'adhésion européenne de la Serbie et aspire à un règlement mutuel sur le statut du Kosovo, fondé sur le droit international, le principe de l'intégrité territoriale et le résultat des concertations. Tadic a exprimé sa gratitude pour le soutien politique grec, mais aussi pour la présence très importante des entrepreneurs grecs en Serbie, dont les investissements ont créé beaucoup d'emplois.

Droutsas commente la visite d'Erdogan : 'jugeons sur les résultats'



En informant la Commission des Affaires étrangères et de la Défense du Parlement grec sur la récente visite en Grèce du Premier ministre Turc, Recep Tayyip Erdogan, le ministre adjoint des Affaires étrangères Dimitris Droutsas l'a caractérisée comme "le début d'une nouvelle tentative de rapprochement, qu'on ne pourra juger que sur ses résultats". Il a souligné le fort message symbolique en faveur de la coopération des deux pays, tout en notant que "les positions grecques sur les affaires gréco-turques ne changent pas par les accords récemment signés".

Quelques jours plus tard, dans une interview au journal chypriote 'Philelefthéros', Droutsas a appelé Erdogan à retirer les troupes d'occupation de Chypre et à rendre la partie fermée de la ville de Famagouste aux Chypriotes grecs qui y résidaient avant l'invasion turque. Le ministre adjoint a demandé aussi qu'Ankara abandonne sa "double politique" dans la question Chypriote, à savoir une politique intransigeante, suivie de déclarations à seul but communicatif.

La Grèce condamne le raid israélien



La classe politique et toute la société grecque ont condamné avec force le raid meurtrier israélien contre les six bateaux de l'expédition humanitaire "Free Gaza". Le Président de la République, le Premier ministre, le Parlement, les partis politiques et les eurodéputés grecs ont condamné le comportement israélien qu'ils ont qualifié d'inacceptable. Le ministre adjoint des Affaires étrangères, Dimitris Droutsas, a parlé de "violence démesurée sans aucune justification" et a demandé des explications à l'ambassadeur d'Israël en Grèce. L'exercice aérien gréco-israélien, actuellement en cours, est suspendu et la visite en Grèce du chef d'état-

major israélien de l'armée de l'air est annulée.

En coopération avec ses partenaires européens la Grèce a assuré la sécurité des ressortissants grecs qui participaient à l'expédition humanitaire et avaient été arrêté par les israéliens. Rappelons que la Grèce a participé à l'expédition avec deux bateaux et 37 personnes. Hier soir, un avion militaire grec a rapatrié les derniers prisonniers grecs. Les six premiers sont arrivés mardi matin, dénonçant de mauvais traitements de la part des israéliens.

Festival Synch à Athènes



La 7^{ème} édition du **Synch Festival** se déroulera cette année, du 4 au 5 juin, à Technopolis, au quartier de Gazi. Au programme, une variété des événements musicaux, avec des artistes venus du monde entier, comme **Laurent Garnier**, le dj, compositeur et producteur français de musique électronique. Il y aura également des groupes de travail sur les techniques du son. Parallèlement, dans le cadre du festival, les visiteurs pourront visiter le "Meet Market" qui comprend une série de créations et innovations par

des dessinateurs locaux, des artistes et des collectionneurs. Des vêtements, des accessoires, des objets d'art, des disques, des livres, des jeux interactifs et même des produits bio attendront les visiteurs à la salle 'Nikos Gatsos' de Technopolis.

85 sculptures dans le Jardin national



Une plaisante surprise attend les habitants et les touristes d'Athènes cet été. Le Jardin national au centre de la capitale est transformé en glyptothèque du 1 juin jusqu'au 10 août. 19 grandes installations abritent 85 sculptures en bronze de l'artiste grecque Vana Xenou. Avec cette exposition, intitulée, 'L'âme du lieu', Xenou met ses œuvres en interrelation avec les éléments de la nature, le sol, l'eau ou les plantes, et propose un dialogue direct avec les mythes, son inspiration étant alimentée par les mystères d'Eleusis et la mythologie grecque. Un dialogue qui est souvent entrepris à travers ses expositions dans des lieux publics et monumentaux, comme au Palais Royal de Paris (2007).

Née à Athènes en 1949, Xenou, a fait ses études d'art à Athènes et à Paris. Elle est l'une des artistes les plus importantes de sa génération. Elle est professeur à

l'École nationale polytechnique d'Athènes. (Photo : [Le Passage, 2004](#))

Produits alimentaires grecs

Pame gia ouzaki



“Allons boire un petit ouzo” disent les grecs quand ils veulent se relaxer, fêter un événement, sceller une amitié ou une réconciliation. L'ouzo, synonyme de la détente, est l'apéritif national grec, très connu à l'étranger, parce qu'il est lié avec le soleil, le bord de l'eau, les petits mezzés (amuse-gueule) qu'on mange avec. C'est une boisson à base d'anis et d'alcool neutre et des divers ingrédients ajoutés, selon le goût et 'le secret' du fabriquant. Parmi ses ingrédients il y a de l'anis, de la muscade, du fenouil, de la cardamome, de la cannelle, du coriandre et d'autres. La préparation est calculée avec précision, suivant la tradition. Le mélange des

aromates macérés dans l'alcool blanc (un minimum de 20% doit provenir de la distillation des raisins) est habituellement distillé dans des pots traditionnels de cuivre. Il est ensuite placé et mélangé avec de l'alcool pur et dilué avec de l'eau déminéralisée dans des barils pour harmoniser tous les arômes.

L'histoire de l'ouzo est incertaine. Ce qui est sûr c'est qu'il était connu en Asie Mineure pendant l'Empire Ottoman et s'est répandu en Grèce avec l'arrivée des réfugiés grecs au début du 20ème siècle. La production c'est concentré d'abord là où il avait beaucoup de réfugiés, comme l'île de Lesbos et Thessalonique. Elle s'est vite étendue dans toute la Grèce. Mais Lesbos, et surtout la petite ville de Plomari, est considérée comme la métropole de l'ouzo en Grèce.

La provenance du mot 'ouzo' est aussi incertaine. Le plus probable est qu'il provient du mot turc 'uzum' (grappe de raisin). De toute façon l'ouzo est vite devenu populaire en Grèce et depuis 1989 le nom est protégé. La réglementation européenne stipule que l'ouzo doit impérativement être fabriqué en Grèce pour avoir droit à sa dénomination.

Parfois on confond l'ouzo avec le *tsipouro* ou la *tsikoudia*, qui sont aussi très à la mode en Grèce. Ça se ressemble parfois, surtout quand on y ajoute de l'anis. Mais *tsipouro* et *tsikoudia* sont pour 100% distillés des résidus de raisins tandis que l'ouzo est fabriqué à base d'alcool neutre.

L'ouzo est incolore et devient blanc au contact de l'eau. Le pourcentage en alcool est autour de 40 degrés. D'habitude, il est servi avec un verre d'eau et de glaçons. Mais la façon donc on boit l'ouzo est une petite cérémonie où chacun a sa façon de faire. Avec ou sans glaçons, avec ou sans eau, combien d'eau et de quelle température, quel genre de mezzé. Même la densité de la blancheur, quand on y ajoute de l'eau, est commentée. Chacun a ses habitudes et désapprouve les habitudes des autres (“tu ne sais pas boire de l'ouzo toi !”). C'est une petite pièce de théâtre qu'on aime bien jouer en Grèce, parce qu'elle fait partie du côté agréable de la vie.



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. <http://www.minpress.gr/minpress/grecehebdo.htm> Grèce Hebdo fait partie du projet « Greek News Agenda ».

