

# Grèce hebdo

*Le bulletin hebdomadaire sur l'actualité grecque*

Numéro 102

Athènes, 26 mars 2010

## Fête nationale : Parades et déclarations



Avec des parades dans tout le pays et des milliers de drapeaux sous un ciel bleu, la Grèce a fêté hier, 25 mars, le 189e anniversaire du soulèvement de 1821 contre l'empire Ottoman. A Athènes, [le Président de la République, Carolos Papoulias](#), a assisté au défilé militaire traditionnel. Partout ailleurs c'était surtout les écoliers qui ont paradé, très applaudis par la foule. Notons que cette année, seules les troupes à pied ont participé aux défilés militaires, dans le cadre de l'effort national d'économie dans les finances publiques.

A cette occasion les déclarations des représentants de la classe politique grecque soulignent l'importance de l'unité nationale devant la grave crise que doit surmonter le pays. Le Président a également appelé les Européens à montrer leur solidarité, comme les philhellènes ont fait en 1821.

## Papandréou salue la 'décision très satisfaisante' de l'Eurogroupe



Le premier ministre, [Georges Papandréou](#), s'est félicité jeudi de la "décision très satisfaisante" prise par les chefs d'Etat et de gouvernement de l'Eurogroupe concernant la mise en place d'un mécanisme européen qui garantira dorénavant la stabilité de la zone euro. "Nous sommes parvenus aujourd'hui à une décision très satisfaisante. Un mécanisme européen est institué, avec la participation minoritaire du Fonds monétaire international (FMI), qui garantit la protection de la stabilité financière de la zone euro", a souligné Papandréou dans des déclarations depuis Bruxelles, à l'issue du Sommet extraordinaire de l'Eurogroupe.

Papandréou a affirmé que son gouvernement est déterminé à faire face au grave problème budgétaire du pays. Mais parallèlement il veut passer à de grands et profonds changements, dans l'économie, dans la politique et la société. "Nous construisons une économie viable, avec transparence, mais aussi avec justice sociale et croissance" a conclu le Premier ministre.

## Le Président chypriote en visite officielle en Grèce.



Lors de sa visite officielle en Grèce, du 18 au 21 mars, le président de la République chypriote, Dimitris Christofias, a eu des entretiens avec le Premier ministre grec, Georges Papandréou. Papandréou a exprimé son soutien aux efforts de Christofias pour que les concertations autour du problème chypriote aboutissent à une solution juste et durable, dans le cadre des résolutions de l'ONU et en respectant l'acquis communautaire. A l'occasion, le Premier ministre a annoncé sa visite à Chypre dans les prochains jours. Pour sa part, le Président a assuré qu'Athènes peut être sûre de la solidarité absolue de Nicosie lors du Conseil européen. [ANA-MPA]

Pendant sa visite en Grèce, Christofias a été nommé docteur honoris causa de l'Université de Patras et a inauguré les nouveaux locaux de l'ambassade de Chypre en Grèce.

## Baisse spectaculaire du déficit mais le chômage monte



Le déficit du budget de l'Etat a enregistré une forte baisse de 77,3% en janvier-février 2010, atteignant 904 millions d'euros, contre 3,986 milliards à la même période de 2009. Les recettes nettes ont augmenté de 13,2%, contre un objectif de 7,11%, tandis que les dépenses ont reculé de 9,6% [ANA-MPA]. Bien que cette baisse constitue un signe encourageant de redressement des finances



## Produits alimentaires grecs

### Produits laitiers: fromages blancs



Depuis l'antiquité la Grèce produit des produits laitiers. Dans l'Odyssée, Homère parle de Polyphème, le cyclope qui boit du lait, mais en laisse une partie devenir du fromage.

Les produits laitiers grecs ont une grande valeur nutritive et un goût incomparable. Parmi eux, on distingue **les fromages dits blancs**, comme la feta, le manouri, l'anhotiro et la mizithra.

Le fromage grec appelé **Feta** (photo gauche) est sans doute **l'aliment grec le plus connu à l'étranger** et bénéficie du label 'Appellation d'origine protégée'. Selon un **règlement de l'Union européenne seule la Grèce peut faire usage de l'appellation 'feta'**. A l'intérieur de la Grèce, la feta est

produite dans les régions de Thrace, de Macédoine, de Thessalie, de la Grèce centrale, du Péloponnèse et dans l'île de Lesbos. Ce type de fromage est produit avec du lait de brebis, riche en matières grasses et protéines, en ajoutant éventuellement du lait de chèvre (maximum 30%). Dans le marché, on trouve de la feta molle ou ferme, salée ou moyennement salée, piquante ou plus ou moins acidulé. La feta est l'ingrédient principal de plusieurs recettes (comme la 'tyropita' le fameux feuilleté au fromage) mais c'est aussi un excellent accompagnement des plats. La feta est riche en vitamine D, vitamine B2 et vitamine A. La façon la plus traditionnelle de la déguster est en salade, avec des tomates, des olives des concombres et des oignons.

Le **Manouri** est un fromage blanc crémeux, dont le goût est très subtil, doux, fondant et en général non salé. Il est également utilisé dans la préparation des desserts et se déguste idéalement avec du miel (photo droite). Comme la feta, il bénéficie du label de l'Appellation d'origine protégée. Le Manouri est exclusivement produit en Grèce centrale, en Macédoine et en Thessalie. Un autre fromage crémeux, au goût rafraîchissant, est le **katiki**. Fait à partir de lait de brebis ou de chèvre, c'est un fromage régional, produit exclusivement à **Domokos**.



L'**Anhotiro**, dont le nom signifie fleur du fromage, est un fromage



maigre, non pasteurisé. On distingue l'anhotiro sec, qui est une variante de la mizithra, et l'anhotiro frais. Ce type de fromage est fait à partir de lait et de lactosérum de brebis et de chèvre. L'Anhotiro est produit dans plusieurs régions grecques, dont la Crète, les îles Ioniennes, la Macédoine et la Thrace. L'anhotiro frais est moyennement moelleux et crémeux avec un goût doux, sans sel et sans croûte. Il peut être dégusté avec du sucre ou du miel en dessus ou comme accompagnement des fruits.

La **Mizithra** est un fromage blanc à la base de lait de brebis ou de chèvre. Son goût ressemble à celui du Manouri. On trouve une variante plus douce en Crète, où l'on trouve aussi une variante

appelée **xinomizithra** (photo gauche), c'est-à-dire une mizithra acide. La xinomizithra crétoise est moelleuse et accompagne bien des recettes crétoises comme le 'Dakos' (voir [GrèceHebdo no101](#)).

## Grèce Hebdo apparaît le 26 mars, à cause de la fête nationale du 25 mars

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](#) ».

