

LA CRETE

QUELQUES INFORMATIONS UTILES ...

La Crète est une grande île d'une variété étonnante. Elle combine des montagnes enneigées, des collines couvertes d'oliviers et plus de 1000 kilomètres de littoral varié. La Crète a plus de plantes endémiques que toute autre île d'Europe.

Elle offre également un mélange de centres touristiques développés, de petits villages de pêcheurs, de hameaux perdus et de villes telles que La Canée (Chania) et Héraklion qui ont été habitées pendant presque 8000 ans.

Que vous veniez en Crète pour la mer et le soleil, la culture et les traditions, les villages paisibles de bord de la mer ou des paysages dramatiques, chacun peut-y trouver son compte.

Superficie : 8 335 km².

Population : 624 340 habitants (estimation 2011).

Préfecture de région : Héraklion (157 100 habitants).

Langue officielle : le grec moderne. L'anglais et même le français sont largement parlés notamment dans les zones touristiques.



Formalités d'entrée : Passeport (en cours de validité) ou carte nationale d'identité.

Un conseil : scannez tous vos papiers, y compris votre billet d'avion. Envoyez-les à votre adresse e-mail. En cas de perte ou de vol, vous pouvez récupérer vos « photocopies » de n'importe quel cybercafé.

Voyager serein : Aucun vaccin n'est obligatoire.

Carte européenne d'assurance maladie : pour un séjour temporaire en Crète, pensez à vous procurer la carte européenne d'assurance maladie. Il vous suffit d'appeler votre centre de sécurité sociale (ou de vous connecter à son site Internet) qui vous l'enverra sous une quinzaine de jours. Cette carte fonctionne avec tous les pays membres de l'Union européenne. C'est une carte plastifiée bleue du même format que la Carte vitale. Attention, elle est valable un an, gratuite et personnelle (chaque membre de la famille doit avoir la sienne, y compris les enfants).

Monnaie : l'euro

Depuis juillet 2002, les ressortissants de la zone euro ne paient plus de commission pour les retraits aux distributeurs automatiques des banques. Bonne nouvelle ! La plupart des distributeurs des banques acceptent les cartes Visa et MasterCard. Évitez quand même de retirer de petites sommes si vous sortez des grandes villes, et particulièrement si vous allez dans le Sud de l'île. Dans la partie sud-ouest, par exemple, aucun distributeur d'argent à partir de Paléochora, sauf à Sougia, Chora Sfakion et Plakias.



ATTENTION, les banques ne sont généralement ouvertes qu'en semaine de 8h/8h30 à 14h30 (14h le vendredi). Elles sont fermées le week-end et les jours fériés. Il a été question de modifier ces horaires ; c'est l'occasion d'un bras de fer entre syndicats et gouvernement.

Durée de vol : 3h15 au départ de Clermont-Ferrand

Décalage horaire : Il y a une heure de décalage horaire entre la France et la Crète ; quand il est midi à Paris, il est 13h à Héraklion.



Voltage - Prise électrique : Tension ou voltage : 230 volts /
Fréquence du courant : 50 Hz

Les prises de type F constituent le standard électrique. Les installations anciennes et les appareils à faible consommation utilisent encore des prises de type C.

Vous n'avez pas besoin d'adaptateur.

Climat :

Le climat est méditerranéen. Les étés sont chauds et secs, mais plus frais que sur le continent. Cet écart de températures s'explique par le vent du nord, le meltemi, qui souffle assez fort, surtout sur la côte Sud. Les hivers, relativement doux, sont accompagnés de quelques pluies. Les températures vont de 12 à 16 °C, de novembre à mars, et de 16 à 28 °C, de mars à octobre.

Côté précipitations, les variations sont assez importantes : sur la côte sud-est, de Matala à Xérokambos, il ne tombe qu'entre 200 et 400 mm d'eau par an, ce qui fait de ce secteur une zone subdésertique. Sur la côte nord, de l'est de Réthymnon à Sitia, il tombe en revanche plus de 1 000 mm de précipitations annuelles.

Meilleure période pour y aller = Le tout début de l'automne et le printemps sont des périodes idéales sur les plans climatique et touristique. La 1^{re} quinzaine de juillet n'est pas trop surpeuplée, mais la 2^{de} quinzaine de juillet et surtout le mois d'août sont, bien entendu, un peu plus fréquentés. En plus des touristes étrangers, l'île est également envahie par les vacanciers grecs, qui prennent majoritairement leurs congés payés entre le 20 juillet et le 20 août. Le printemps (avant le 15 juin) et la fin de l'été (après le 15 septembre), voilà donc les périodes idéales pour venir en Crète. Vous aurez plus de chances de lier connaissance avec la population crétoise qui est, en général, chaleureuse et amicale.

Téléphone et Internet : Pour téléphoner de Tunisie en France : Composer le 00.33 suivi du numéro de votre correspondant sans le 0.

De la France vers la Grèce : 00 + 30 + numéro du correspondant, commençant par 2 (pour un fixe) et 6 (pour un portable). On compose donc un numéro à 14 chiffres.

Numéro d'urgence européen (UE) : 112.

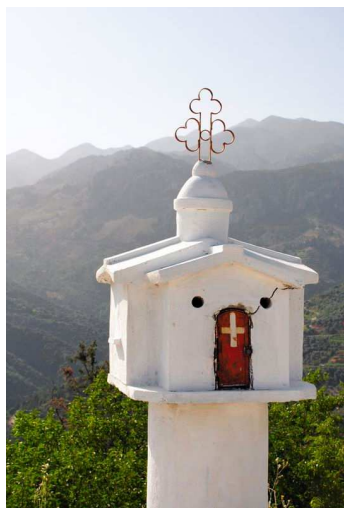
Toutes les cabines téléphoniques fonctionnent dorénavant avec des télécartes que l'on peut acheter indifféremment dans les bureaux de l'OTE, à la poste et dans les kiosques ou les minimarchés.

- Il est possible de téléphoner depuis les nombreux kiosques à journaux à Athènes et dans tout le pays, ainsi que dans les nombreuses boutiques qui ont des téléphones à compteur (tiléfono me métriti).

- Les téléphones portables : très bon réseau (Telestet, Panafon, Cosmote...) et avec l'abonnement Europe, les portables français fonctionnent très bien, même dans les toutes petites îles. Deux Grecs sur trois au moins ont leur portable.
- On trouve un peu partout des cafés Internet.

Religion :

La religion orthodoxe est partout. Vous croisez un pope (pappas) en train de faire ses courses ou attablé à la terrasse d'un café, vous tombez, dans un petit village, sur une église flambant neuve (alors qu'à quelques mètres les locaux de l'école publique font pitié...), vous voyez les passagers d'un car se signer au



franchissement d'un virage. Autant de signes de l'omniprésence de l'Église, dans les faits comme dans les mentalités. L'idée d'une séparation de l'Église et de l'État est impensable en Grèce : la Constitution de 1975, révisée en 1986, a réaffirmé avec force la place de l'Église au sein de l'État. Les popes sont donc fonctionnaires de l'État, le mariage civil n'a pas grand succès, et quand le gouvernement, au printemps 2000, a décidé, sous la pression de l'Union européenne, de supprimer la mention de la religion sur la carte d'identité, la levée de boucliers a été immédiate. Le clergé a mobilisé ses troupes (manifestations, pétitions), mais le gouvernement a tenu bon. Le sentiment d'appartenance à une communauté orthodoxe qui dépasse les frontières a évidemment joué un rôle particulièrement fort dans la prise de position de la Grèce et dans la réaction collective des Grecs face à la crise yougoslave. On a été ouvertement proserbe en Grèce, au nom d'une solidarité orthodoxe et

d'un fort sentiment antimusulman (Bosniaques et musulmans étant rapidement assimilés aux Turcs qui tenteraient ainsi une manœuvre d'encerclement de la Grèce par l'ouest).

L'orthodoxie est parfois très agressive car, comme ailleurs, elle nourrit des extrémistes. Les minorités religieuses - catholiques, protestants et musulmans - souffrent de cette agressivité. En tant que touriste, même si vous venez d'un pays catholique, vous ne vous attirerez tout de même pas de remarque à ce sujet.

Dates historiques

A partir de 2800 av. JC, la civilisation minoenne s'épanouit sur l'île.

En 1450 av. JC, le développement de la civilisation minoenne s'interrompt avec l'explosion du volcan de Santorin.

De 69 à 330 après JC, l'île est occupée par les Romains.

De 824 à 951, la Crète est aux mains des Arabes.

En 1204, elle passe sous la domination des Vénitiens.

En 1645, les Ottomans débarquent.

En 1669, ce sont les Turcs qui dominent l'île.

En 1913, la Crète est rattachée au reste de la Grèce.

En 1941, les Allemands attaquent et envahissent l'île.

En 1974, la République grecque est proclamée.

En 1981, la Grèce entre dans la CEE et les socialistes arrivent au pouvoir avec Andréas Papandréou à leur tête.

En 1985, le socialiste Khristos Sardzetakis est élu président de la République.

En 1990, Costas Karamanlis devient président et Constantin Mitsotakis, Premier ministre.

En 1993, Andréas Papandréou revient au pouvoir grâce aux élections législatives.

En 1996, Costas Simitis succède à Papandréou, démissionnaire. Ce dernier décède quelques mois plus tard.

En avril 2000, le socialiste Costas Simitis remporte de peu les élections législatives contre Costas Karamanlis, son opposant de droite.

En 2004, les jeux Olympiques d'été se sont déroulés à Athènes.

Fêtes et vacances :

Les Crétois aiment célébrer. Il y a presque toujours une fête quelque part qui est souvent liée au jour de la fête d'un saint, à un mariage ou à un baptême. C'est toujours une occasion pour manger, boire et passer un moment agréable. Pâques est la fête Crétoise et Grecque la plus importante. Tout le monde essaie d'être présent sur son île pour célébrer Pâques en famille.

Après une période de jeûne de 49 jours, la célébration de Pâques commence la nuit du samedi avec la messe de minuit pour commémorer la résurrection du Christ. Tout le monde allume un cierge et s'exclame "Christos Anesti" (Christ est ressuscité). Un grand feu de joie est allumé sur la place de chaque village (ou devant l'église) et l'effigie de Judas est brûlée. Ensuite, de retour chez eux, les gens mangent pour mettre ainsi fin au carême.

Les dates de la Pâque Orthodoxe sont déterminées en fonction du Calendrier julien et peuvent différer de celles des autres cultes chrétiens.

Autres fêtes importantes

Le 6 janvier : l'Epiphanie en souvenir du baptême du Christ.

Le carnaval marque le début de la période du jeûne précédant Pâques. Il y a des défilés de carnaval dans les villes. Les plus connus sont ceux de Rethymnon, Souda et Chania.

Le 25 mars : l'Annonciation. Le même jour est célébré l'anniversaire de la révolte de 1821 contre les Turcs.

Le 23 avril : la fête de Saint Georges. Il est l'un des saints les plus importants dans la religion orthodoxe : il est le saint patron des bergers et des paysans mais également des militaires.

Le 1er mai : Jour du 1er mai : fête du Printemps où les gens vont à la campagne, cueillent des fleurs pour en faire des couronnes qui seront accrochées au-dessus des portes de leur maison. Beaucoup de Crétois prennent leur premier bain de mer ce jour-là.

Le 21 mai : Autour de cette date, quelques cérémonies ont lieu dans la province de Chania pour commémorer l'invasion de la Crète par les Allemands en 1941 et la Résistance Crétoise.

Le 24 juin : la fête de Saint Jean-Baptiste. L'anniversaire de Saint Jean-Baptiste est de même fêté lors du solstice d'été.

Le 20 juillet : la fête du Prophète Elias. Beaucoup de chapelles construites sur les sommets et sur les collines lui sont dédiées. Il est également considéré comme l'incarnation chrétienne du dieu du soleil Hélios (notez la similitude des noms).

Le 15 août : la fête de l'Assomption de la Sainte Vierge. C'est la fête la plus importante de l'année après Pâques et une occasion pour de grandes célébrations.

Le 28 octobre : Jour du Oxi. Jour national Grec qui commémore le "Non" (Oxi) du gouvernement Grec à l'ultimatum de capitulation de Mussolini en 1940. Une occasion de défilés militaires et scolaires.

Le 17 novembre : souvenir de la répression sanglante d'un soulèvement d'étudiants à l'Ecole Polytechnique d'Athènes par la junte militaire en 1973. Cette date est également perçue comme le début de la fin du régime fasciste en Grèce.

Le 6 décembre : la Saint Nicolas. Un jour important car Saint Nicolas est le saint patron des marins et plus généralement des gens de la mer.



En Grèce, Noël est nettement moins important que Pâques mais chaque année ses aspects commerciaux deviennent de plus en plus visibles.

Le Nouvel An est une petite célébration familiale mais de nos jours des gens sortent également à minuit pour faire un feu d'artifice. Dans des régions comme Sfakia, le Nouvel An est accueilli avec des coups de feu (et de plus en plus de salves d'armes semi-automatiques).

Us et coutumes :

Les codes culturels en Crète, ceux du moins auxquels vous aurez affaire en tant que touriste, ne sont pas très nombreux. Pour toute visite de lieux religieux (monastères, églises), il est évidemment recommandé de se vêtir décentement. Cela semble aller de soi... mais combien de monastères sont situés à proximité de la plage ? On a déjà vu des touristes se faire chapitrer parce qu'ils étaient torse nu dans un bus.

Enfin, n'oubliez pas que, dans le sud de l'Europe, pour dire non de la tête, on lève légèrement celle-ci en faisant une sorte de moue alors que pour signifier oui, on l'incline tout aussi légèrement sur le côté.

Il ne faut pas s'étonner de voir, dans certains villages, les Crétois (mâles) porter à la ceinture un pistolet. Cela peut s'expliquer par l'atavisme (les Crétois ont eu à lutter pendant des siècles pour conquérir leur liberté). Dans les fêtes familiales ou publiques, on n'hésite pas à tirer des coups de feu (on a pu dire que le succès de ces festivités se jugeait au nombre de balles tirées !). Ce goût pour les armes ne signifie pas que les Crétois sont plus violents que les autres Grecs ; certes, la vendetta a existé en Crète (et existe encore de temps en temps...), mais dans des proportions limitées, surtout dans la région de Chora Sfakion.



Les valeurs communément partagées sont le philotimo (le sens de l'honneur associé à une certaine fierté), la levendia (le courage) et l'adelphia (la fraternité). L'hospitalité (philoxénia) est également une valeur importante, toujours pratiquée, surtout dans les petits villages de l'intérieur. Il paraît aussi que les Crétois n'aiment pas la critique, surtout venant d'un « étranger » à l'île...

Petite indication : lorsque c'est précisé, ne jetez pas le papier toilette dans les toilettes, mais dans la poubelle prévue à cet effet. Les canalisations en Crète n'étant pas toujours très au

point, elles se bouchent facilement, d'où cette précaution indispensable.

À savoir sur place :

ATTENTION : Bonjour, vous êtes français ? Voulez-vous participer à un jeu gratuit ? » C'est ainsi que vous aborderont des jeunes gens qui vous proposeront des cartes à gratter où l'on gagne curieusement très souvent. Une semaine prétendument gratuite dans un hôtel de luxe, moyennant l'achat d'une chambre en multipropriété (time sharing). Si vous ne refusez pas, alors bienvenue au royaume de l'arnaque ! Et surtout ne laissez pas votre adresse, car vous seriez alors harcelé de courriers. Refusez !

Achats :

- Huile d'olive : en bidon de 1, 2 ou 4 litres, mais on en trouve bien sûr en bouteille pour les puristes. Beaucoup de productions artisanales dans pas mal de villages. Plusieurs critères déterminent la bonne qualité du produit : le prix élevé (pas moins de 8-10 € le litre), le taux d'acidité bien inférieur à 1 %, une huile de moins de 2 ans et... le goût ! L'huile d'olive est à la base du régime dit « crétois », qui fait vivre vieux !

- Spécialités locales : miel, vins et herbes de montagne, dont le fameux dictame, une espèce d'origan très populaire. On en trouve, par exemple, dans la région de Thronos, au sud du monastère d'Arkadi (région de

Réthymnon) et sur les versants des trois principales chaînes de montagne (montagnes Blanches, Dikti et Psiloritis).

- Objets d'artisanat : tapis, sacs tissés à la main, poteries et céramiques, étoffes, nombreux objets en bois d'olivier et plein de babioles à rapporter.

- Les komboloï : peut-être le plus vieux gadget au monde. Sorte de chapelet que l'on égrène pour s'occuper les doigts. On peut l'acheter dans certains kiosques à journaux et dans de nombreux magasins pour touristes.

- Et bien entendu le raki, pour garder un peu de la chaleur crétoise... À consommer avec modération tout de même.

Gastronomie :

Quand on débarque pour la première fois en Crète, on a tendance à se contenter de reprendre les plats grecs classiques. Cependant, on aurait tort d'oublier les délicieuses spécialités crétoises, si souvent diététiques. Le problème, c'est que les restaurateurs ne sont pas légion à proposer des plats tirés de la tradition culinaire crétoise et que la « mal bouffe » fait en Crète autant de ravages qu'ailleurs.

Les spécialités crétoises

La cuisine crétoise est assez bien connue désormais ainsi que ses effets. Il serait dommage de passer à côté.

- **Les olives et l'huile d'olive** : bien sûr, les olives ne sont pas une spécialité proprement crétoise, mais l'olivier, omniprésent dans le paysage crétois, est l'arbre sacré depuis l'Antiquité. Ici, on utilise peu de beurre et peu de graisse animale. L'huile d'olive les remplace efficacement, car elle est bien meilleure pour la santé. L'huile d'olive est dite « vierge » lorsqu'elle est issue de la première pression à froid des fruits : elle ne contient alors que 2 % d'acide oléique maximum. Si ce taux est inférieur ou égal à 1 %, on lui attribue le label « extra-vierge », ce qui est bien meilleur pour votre santé. Les médecins reconnaissent les vertus des olives, qui préviennent efficacement les maladies cardiovasculaires.



- **Les mezze** : ce sont des amuse-gueules servis dans les tavernes à l'heure de l'apéritif. Concombres ou tomates à la croque au sel, pois chiches grillés, fèves fraîches et bien sûr petites olives marinées.

- **Les soupes** : très bonnes soupes paysannes préparées à partir des légumes dits « secs », haricots secs, pois chiches ou lentilles. Il y a aussi des soupes aux trahanas. Ce sont de petites pâtes en forme de grains de riz confectionnées à partir de semoule de blé et de lait caillé.

- **Les légumes** : l'île cultive et consomme beaucoup de légumes. Tomates, haricots verts, aubergines, oignons, pommes de terre, choux, artichauts (ceux du Lassithi sont réputés pour être les meilleurs, on peut encore en profiter en juillet). On trouve aussi des légumes cousins de la courgette : les bamiès.

- **Les légumes secs** : en premier lieu la fava (purée de gesses), mais aussi les lupins (thermi), les lentilles, les pois chiches (révithia).

- **Les poissons** : au bord de la mer. Ils sont préparés en soupe, frits, ou grillés au four. Dans les restos de la côte, il faut goûter aux poulpes (khtapodia), aux calamars et aux salades d'oursins (ahino salata). Ne pas manquer la kakavia, sorte de soupe de poisson, mais avec de gros morceaux de poisson. La préparation de la kakavia demande du temps et il est conseillé de la commander 2 ou 3 heures à l'avance au restaurant.

- **Les escargots** (saligaria ou hokhlai) : les Crétois en consommaient déjà beaucoup à l'époque minoenne. En ragoût, à l'ail, cuit avec des plantes sauvages, l'escargot est un des délices de la table crétoise. Il peut aussi être préparé pour l'apéritif ou en hors-d'œuvre : les escargots boubouristi sont frits à l'huile et arrosés de vin

ou de vinaigre. Selon les nutritionnistes, ce mollusque réputé pour sa lenteur serait un des nombreux facteurs alimentaires de l'excellente santé des Crétois.

- **La viande** : en raison de la quasi-inexistence de l'élevage bovin en Crète, la viande de vache, de veau ou de bœuf est importée de Grèce continentale. Résultat : les steaks de bœuf sont servis à la table des restos, mais ils sont plus chers que les morceaux d'agneau ou que la viande blanche (volaille). Goûter le stifado, un délicieux veau aux oignons cuisiné façon ragoût.

- **Les chaussons fourrés** (ou pitas) : encore une belle spécialité crétoise. On peut ainsi découvrir les bougatsès (chausson à la crème vanille saupoudrée de cannelle), les tiropitès, un chausson à la feta bien connu sur tout le territoire grec, les hortopitès (aux légumes verts sauvages ramassés au printemps), les vlita (feuilles d'amarante, une espèce d'épinard) à l'huile d'olive et au citron et les kalitsounia (au mizithra, avec du sucre, des œufs et de la cannelle). Les kalitsounia (ou kaltsounia ou encore skaltsounia) sont le dessert traditionnel crétois.

- **Les herbes et les aromates** : ils relèvent les plats crétois et leur donnent cette saveur originale, difficile à retrouver ailleurs. On peut en acheter sur les marchés et dans certaines boutiques spécialisées. Il faut citer le dictame, qui pousse naturellement sur les pentes des montagnes crétoises et nulle part ailleurs ou presque. Il passe pour disposer à l'amour... et soigne également beaucoup d'affections. L'origan, la sauge et le romarin sont très souvent utilisés dans la cuisine.

- **Les fromages** : les Crétois ne consomment pas de fromage à la fin des repas mais en entrée. Outre la traditionnelle feta (qui n'est pas crétoise), l'île produit le kephalotyri (sec et salé), la graviera (sorte de gruyère) et surtout la mizithra (à partir du lait de brebis, qui sert de base à de nombreuses préparations).

- **Le koukouvayia** (ou dakos) : c'est du pain durci et aillé, recouvert de tomates fraîches écrasées, d'olives et de feta. On l'appelle parfois paximadi (c'est le nom du pain durci) ou encore kouloukopsomo.

Les habitants de la Crète consomment du *vin* depuis près de 4 000 ans ! Il existe quatre appellations crétoises (AOC) reconnues par l'Union européenne : Peza, Arhanès, Dafnès et Sitia. Ce sont des vins rouges, principalement, plus rarement des blancs : parmi les meilleurs, l'arhanès (cépage kotsifali), le mandilari de couleur rubis (réputé dans les îles de la mer Égée), le dafnès et le sitia (cépage liatiko). Ajoutez à ces crus répandus de nombreux vins de table ordinaires mais bons.

Dans le même registre, le chima krassi, le vin du patron, vous laissera parfois un petit goût de vin cuit. On a bien aimé le vin blanc (frais et fruité). Quant au vin résiné (retsina), il n'est pas spécifiquement crétois, mais on en trouve du très bon sur l'île. C'est le vin de table le plus typiquement grec et le meilleur marché.

Et l'ouzo, là-dedans ? En Crète, même si on en boit, il laisse souvent la place au **raki** (ou tsikoudia), une eau-de-vie. Contrairement à l'ouzo et au raki turc ou libanais, le raki crétois n'est pas anisé. Il titre près de 40° et rappelle, par exemple, la grappa italienne. Le terme de tsikoudia était généralement utilisé en Crète, mais sous l'occupation turque, celui de raki s'est largement répandu. On vous en proposera souvent un petit carafon (karafaki) en fin de repas.

Café = café turc (avec le marc). Attention, si vous désirez du café bien de chez nous, le mot utilisé là-bas est nescafé. Mais ça ne vaudra jamais un café turc, avec le marc au fond de la tasse... Évitez cependant de dire café « turc », vous risqueriez d'être mal vu. Demandez plutôt un café « grec ».

Goûtez aussi au **café glacé**, rafraîchissant, que l'on appelle frappé. Comme le café grec, on le commande très sucré, moyennement sucré, sec ou avec du lait.

Le chocolat instantané est plutôt cher, se rabattre sur les paquets de cacao grec. Pas vraiment fameux...

Attention, lorsque vous commandez un jus d'orange, précisez un chimo portokali (oranges pressées) ; sinon, on vous apportera une



boisson gazeuse à l'orange (portokalada). Si vous avez des doutes, précisez que vous le voulez fresco. On peut juste regretter que ce soit devenu une boisson très chère dans un pays qui produit autant d'oranges !
- Dans les cafés, on peut rester autant de temps qu'on le désire après avoir pris une consommation.

Les numéros utiles :

- Ambassade de Grèce : 17, rue Auguste-Vacquerie, 75016 Paris. M. : Kléber ou Charles de Gaulle - Étoile. Tél : 01-47-23-72-28.
- Consulat général de Grèce : 23, rue Galilée, 75116 Paris. M. : Boissière. Tél. : 01-47-23-72-23. Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 13h
- À Marseille : 38, rue Grignan, 13001 Marseille. Tél. : 04-91-33-08-69.

- Ambassade de France à Athènes :

7 Léoforos Vassilissis Sofias, Athènes 10671. Tél. : [30] 2 10 339 10 00.

- Section consulaire de l'Ambassade de France à Athènes : 210.339.12.00

Mail : athenes.consul-france@diplomatie.gouv.fr - Agent de permanence : 69.32.40.13.43.

A Héraklion (Crète) : (2810) 285.618 - Courriel : tsanthrakhs@her.forthnet.gr

