Calimera de Crète*

2 – 9 juin 2026

Ce voyage d'une semaine a été organisé par Michel Voyages à la demande de Vaux-Perspectives. 37 personnes y ont participé et découvert l'île de Crête dans d'excellentes conditions. Nous étions encadrés par Sophie, responsable de l'agence, et Laura, guide crétoise. Deux personnes à notre écoute constante, attentives à nos souhaits, et dont l'expérience nous a permis de connaître une île magnifique. Aussi bien par ses paysages que par son histoire. Beaucoup d'entre nous ont découvert la civilisation Minoenne qui remonte à l'Age de Bronze, soit de 2700 à 1200 avant JC.
Plusieurs d'entre nous ont volontiers accepté de partager ici quelques anecdotes.

* Bonjour de Crète.

1- Laura, Arys le chauffeur, Sophie

2- Notre groupe à Knossos

3- Site archéologique de Knossos

Le monastère de Toplou, jour 2

Nous sommes dans la salle des icônes. Les 37 visiteurs du groupe écoutent attentivement les commentaires de Laura, notre guide crétoise : « *cette icône représente la Vierge Marie tenant dans ses bras l'Enfant Jésus. La douceur de son visage fait penser à une adolescente. Elle date du 16e siècle...* » Avant ou après Jésus Christ ? Lui avait un jour demandé un visiteur !!!
Comme chacun le sait le Christ est éternel !

Au restaurant de la palmeraie de Vaï, jour 2
par Annie et Francis

Il était une fois un jeune et gentil serveur qui apporta à gente Dame Marie-Françoise une daurade bien seule dans son assiette. Puis ce fut au tour de Dame Colette et Messire Georges d'être servis d'une daurade sur son lit de frites.
Quelques instants plus tard, le serveur revint subtiliser les trois assiettes allégées de quelques frites, privant les trois convives d'un mets prometteur qui avait déjà titillé leurs papilles.
Heureusement le gentil serveur remplaça, comme par magie, les daurades par des brochettes d'espadon et leur garniture de frites dorées à point. Gentes dames et damoiseau n'avaient pas perdu au change.
Dans un tour de passe-passe, les daurades réapparurent à la table voisine.
Histoire sans paroles !

4- Brochette d'espadon

Sitia, une huile d'olive millénaire, jour 2
par Marie-Claude et Francis

Notre première journée en Crète nous emmène au port de Sitia, à l'extrémité Est de l'île.
Sur le port, un panneau nous informe que Sitia se trouve au cœur d'une région où l'olivier est roi depuis plus de 2000 ans avant JC. L'huile d'olive était alors exportée dans toute la partie orientale de la Méditerranée.
Marie-Claude, de notre groupe, confirme que l'huile de Sitia fait encore, aujourd'hui, l'objet d'un commerce actif. Son fils et sa belle-fille, propriétaires du banc Prun'Olive au marché de Royan, proposent cette huile à leurs clients. Leur source d'approvisionnement : un grossiste de la région niçoise depuis de nombreuses années.

L'île de Spinalonga, jour 3
par Arlette

SPINALONGA est une petite île située au large d'ELOUNDA et de PLAKA.
Les Vénitiens pour se défendre contre les Turcs y avaient construit une forteresse, qui, par la suite, sera inoccupée.

5- L'île de Spinalonga

En 1903, lorsqu'en Crête, on constata les premiers cas de lèpre, le gouvernement grec décida d'y placer les lépreux mis en quarantaine.
Ils partaient s'isoler, sans espoir de revoir un jour, leurs proches.
Un marin pêcheur, plusieurs fois par semaine, faisait la liaison entre Plaka et l'île, leur amenant le ravitaillement ou ce qui était nécessaire à leur survie.
Il transportait également un médecin qui venait plusieurs fois par semaine les soigner dans un petit dispensaire déjà existant.

Mais ces malades plus ou moins touchés par cette terrible maladie, décidèrent de ne pas baisser les bras. Ils retapèrent les petites maisons abandonnées par les soldats, et selon leur compétence, installèrent un bar, une boulangerie, une école etc..
Un moine de TOPLOU, volontaire s'installa au milieu de ces lépreux, pour leur apporter le soutien de la religion.

6- Porte d'entrée de Spinalonga

Peu à peu, ils s'organisèrent une nouvelle vie. Un célèbre avocat d'Athènes et un important groupe de lépreux athéniens vinrent s'ajouter à cette petite communauté crétoise. Cet avocat en devint le gouverneur et grâce à ses relations, fit agrandir le dispensaire, obtint l'installation de l'électricité et de l'eau courante (alors que de nombreux crétois n'en disposaient pas encore).
Un médecin grec, chercheur de l'Institut Pasteur, vint faire des essais cliniques sur les malades et au bout de quelques années, réussit à trouver un remède à cette horrible maladie ; en 1957, au bout d'un an de rémission les malades guéris purent retrouver leurs familles.
Les quelques malades encore atteints furent déplacés à l'hôpital d'Athènes, ces lépreux survivants quittèrent leur île le cœur rempli d'angoisse à l'idée de quitter ce cocon protecteur et d'affronter le regard inquisiteur de leurs concitoyens.

Dans le secret de la cuisine crétoise, jour 5
par Chantal et Nelly

Pour notre 5e jour de voyage, nous avons découvert la Taverne Aravanes, dont la terrasse nous offrait un vaste panorama sur les montages ensoleillées. C'est là que nous avons appris à préparer du Tzatziki (concombre râpé et fromage blanc) et des pitas, sortes de raviolis farcis au fromage de chèvre et de brebis.

7- Nelly relève les recettes

Gourmandise oblige, les volontaires n'ont pas manqué pour participer à ces essais culinaires. Aussitôt préparés, les deux plats nous ont été servis au déjeuner. Encore un moment convivial. Pour les gourmets, nous avons relevé les deux recettes.

8- Le cours de cuisine

Recette de la Pita réalisée en juin 2026 par quelques participants au voyage en Crête

Petit pain plat rond à farcir (ou pas!)

Ingrédients :

- 1 kg de farine de blé dur
- 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 verres d'eau tiède
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- sel
- un peu de citron vert
- un peu de raki (eau de vie de raisin) (facultatif)
- 1,5 kg de fromage blanc brebis/chèvre pour la farce

Dans un grand saladier, bien mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien lisse.
Faire des petites boules, les étaler au rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur d'environ 1 cm.
Ensuite, découper des petites galettes à l'aide d'un verre à eau pour le diamètre et déposer sur chacune d'elles une boule de fromage et fermer à la façon d'un ravioli.
Déposer les "raviolis" sur la plaque du four et enfourner pour environ 10 à 15 mn de cuisson, thermostat 180°.
Déguster tiède ou à température ambiante.

Recette du TZAZIKI réalisé en juin 2026 par quelques participants au voyage en Crête

Ingrédients :

- 2 concombres
- 1 kg de fromage blanc de vache
- 3 c. à soupe d'huile d'olive de qualité supérieure
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- sel et poivre

Râper les concombres avec les gros trous de la mandoline, bien les presser à la main pour éliminer l'eau au maximum (s'ils n'ont pas été dégorgé à l'avance).
Bien mélanger au fromage blanc avec les autres ingrédients.
La préparation doit être consistante et **onctueuse**
Réserver au frais.

Remarques :

- Habituellement, on utilise du fromage blanc (ou du yaourt) grec de **brebis.**
- Le vinaigre blanc peut être remplacé par un jus de citron.
- Facultatif, selon les goûts, ajouter une herbe aromatique (aneth, ciboulette…)

Dégustation de produits élaborés par les moines du monastère d'Agia Triada, jour 7
par Marie-Annick

Après avoir visité le magnifique monastère d'Agia Triada (Sainte-Trinité) construit sous l'occupation vénitienne de la Crète nous avons été invités à déguster des produits élaborés par les moines orthodoxes aidés de la main d'œuvre locale :

- des vins blanc, rosé et rouge
- différentes huiles d'olive et des vinaigres balsamiques.

9- Monastère Agia Triada musée (moulin à huile)

Après avoir traversé le musée d'objets anciens, nous avons découvert une grande table préparée à notre intention. Étaient disposées devant chacun de nous des assiettes garnies de morceaux de pain pour nous permettre de goûter les différents produits. Nos hôtes nous ont servi trois vins ; un blanc un peu rond issu d'un seul cépage, un rosé cabernet sauvignon, vin léger pour l'été et un vin rouge issu de la même vigne que le rosé, seul le processus change.

10- Monastère Agia Triada, dégustation

Chacun y est allé de son commentaire. Ensuite, beaucoup d'entre nous ont rejoint la boutique et sont repartis avec des produits élaborés dans ce monastère. Le vinaigre balsamique à l'orange, particulièrement apprécié a semble-t -il remporté la palme d'or.
Nous avons partagé un très agréable moment dans une ambiance conviviale et ce dans un cadre magnifique.

Petite anecdote : les vins sont conservés dans des barriques françaises de la tonnellerie Laffite de Jarnac, en Charente.

11- Monastère Agia Triada, vinaigres balsamiques

Après cet aperçu des bons moments que nous venons de partager avec vous, il ne nous reste qu'à dire à tous les Crétois qui nous ont accueillis :

Efcharisto (merci).

12- Paysage crétois