



Association Départementale

Mars 2019 N° 70

Le Trait d'Union

Association d'Amitié des peuples **FRANCE RUSSIE CEI**

1 place de la République 38400 Saint Martin d'Hères - 04 76 42 17 34

france.russie.cei.38@gmail.com - www.france-russie-cei-38.eu - f : France Russie CEI Isère

LE MOT DU PRÉSIDENT

Un bel anniversaire !

Du 15 au 19 avril prochain, va se dérouler la 25^{ème} « Semaine pour la promotion de la langue et de la culture russes »

Importante à plusieurs titres, cette Semaine marquera notamment son 25^{ème} anniversaire !

A cette occasion, Nous sommes très honorés que Monsieur Léonid Kadyshev, Ministre-conseiller à l'ambassade de Russie en France, nous fasse l'honneur d'y participer.

Quel bel âge pour une non moins belle manifestation !

De l'audace, il en fallait, lorsqu'en 1994, l'Association France-Russie-C.E.I. décida de se lancer dans cette aventure, car cela en était une !

Sans expérience, et surtout, avec peu de moyens financiers, nous décidâmes « qu'il fallait y aller ! », et nous y allâmes !

Et comme toujours, lorsque l'on prend ce genre de risque, la vie a tranché : nous avons eu raison.

En fouillant dans ma mémoire, les noms de quelques personnalités ayant participé à nos dif-

férentes Semaines, me reviennent en tête : Claudie André-Deshays (première femme spationaute française) qui nous apporta son haut Patronage ; le docteur Yvan Tchériatchoulkine, attaché scientifique à l'ambassade de France en Russie ; Eric Brunat, économiste, vice-président de l'université de Savoie et conseiller auprès de l'ONU pour les affaires « Russie-C.E.I » ; Louba Gorjaieva, enseignant-chercheur à Moscou ; le docteur Eric Arnaud-Crozet, cardiologue grenoblois et formateur à Moscou ; Robert Prosperini, inspecteur d'académie ; Gabriele de Graer, inspectrice inter-académique ; Rémi Gagnat, docteur en sciences politiques, spécialiste des questions centro-asiatiques ; Ygor Spynov, directeur du centre culturel de Russie à Paris ; Dimitri de Kochko, journaliste ; Jeanine Néboit, spécialiste de Tchekhov ; Bernard Frédéric, journaliste.... Et j'en oublie beaucoup encore.

Malgré les nombreux obstacles et difficultés qu'il nous faut surmonter pour chaque édition, nous réussissons nos Semaines. Et c'est tant mieux qu'il en soit

ainsi. Car l'enseignement du russe en France est en chute libre depuis cette dernière décennie.

Du côtés des autorités nationales nous avons souvent de beaux discours mais sans mesures concrètes ni moyens, ces recommandations officielles restent lettre morte (1)

Et c'est ainsi que, par exemple, la plupart des collèges et lycées de France ont supprimé des postes d'enseignants de russe, langue universelle, dont on évaluait alors qu'elle était pratiquée par 400 millions de locuteurs dans le monde.

Modestement, et avec les moyens limités qui sont les nôtres, nous nous efforçons – à notre manière – de sensibiliser l'opinion publique française à la belle langue de Pouchkine.

Le phénomène de la mondialisation qui marque notre époque, l'influence de la Russie dans le monde, n'offrent-ils pas de nouvelles perspectives à la coopération et autres échanges tant économiques que scientifiques et culturels (la diplomatie, le tourisme, le droit international, l'interprétariat...) ?

Antoine Ségura

Sommaire :

MOT DU PRÉSIDENT

VIE DE L'ASSOCIATION

REPORTAGES / DÉCOUVERTES
LA CRIMÉE EN VITESSE V

GROS PLAN SUR ...
LES MOTOS Russes

RECETTE ...
TCHEBOUREKI ET VELOUTÉ DE
CHAMPIGNON

(1) J'ai en tête de bel accord intervenu entre Jack Lang, alors ministre de l'Education Nationale, et son homologue russe, portant justement sur la nécessité impérieuse de développer l'enseignement du russe dans les établissements scolaires. Cet accord est resté sans effet ! Organismes de l'Education Nationale, Chefs d'établissements ignorant même son existence.

CE JOURNAL EST LE VÔTRE.

SON CONTENU, SA
FORME, VOUS

SATISFONT-ILS ?

QUE SOUHAITERIEZ-
VOUS Y TROUVER
D'AUTRE ?

EXPRIMEZ-VOUS !

MERCI DE NOUS
TRANSMETTRE
VOTRE AVIS

Nos récentes actions :

Assemblée amicale de remise des cartes le 08/02/19

Soirée fraternelle qui s'est déroulée dans une très bonne ambiance en présence de Françoise GERBIER Maire de Venon

et Conseillère Départementale et de David QUEIROS Maire de SMH et Conseiller Départemental

Nos prochaines actions :

25ème semaine de la promotion de la langue et de la culture russes

La semaine de la promotion de la langue et de la culture russes se déroulera du 15 au 19 avril.

Importante à plusieurs titres, cette « Semaine » marquera notamment son 25^{ème} anniversaire avec la présence de Monsieur Léonid KADYSHEV Ministre/conseiller à l'Ambassade de Russie en France

Faisons de cette semaine une réussite, réservons lui le meilleur accueil, la participation du plus grand nombre de nos adhérents, élargie à leurs proches et amis,

Lundi 15 avril à 18h00
Soirée inaugurale à la maison de quartier Fernand Texier à SMH en présence de Léonid KADYSHEV Ministre/Conseiller de l'Ambassade de Russie en France.
Animation par la Troupe TSAR AKADEMIA

Mardi 16 avril à 18h00
Conférence : « La culture en Russie de Pouchkine à aujourd'hui » assurée par Monsieur Léonid KADYSHEV à la maison de quartier Romain Rolland à SMH

Mercredi 17 avril à 18h00
Conférence : « Le lac Baïkal – la perle de la Russie » assurée par Philippe GUICHARDAZ, professeur et spécialiste de ce sujet à la maison de quartier Romain Rolland à SMH.
Animation témoignage, une ballade sur le lac Baïkal

Vendredi 19 avril à 19h00
Clôture de la semaine à 19h00 autour d'un repas russe, concocté par le restaurant Naïri à Echirolles (face à la clinique des cèdres), agrémenté d'un spectacle musical, assuré par Andreï KLEIMENOV, chanteur et chorégraphe.

inscription dès maintenant auprès de France Russie C.E.I

1 place de la République à Saint Martin d'Hères
tél 04 76 42 17 34
ou par mail

France.russie.cei38@gmail.com

Participation au repas-spectacle 25 euros

On en reparlera

Vide grenier

Aura lieu en septembre, la date reste à définir

REPORTAGES/DÉCOUVERTES ... La Crimée en Vitesse V

Depuis le référendum d'indépendance et son rattachement à la Russie voici cinq ans, la Crimée connaît un développement économique extraordinaire. Camions et flots de touristes arrivent en grand nombre.

Il faut dire que la Crimée a toujours été une destination touristique prisée pour ses

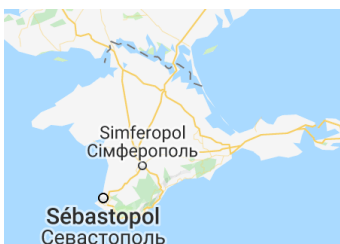
vacances populaires en raison de son climat, ses plages et ses stations balnéaires le long de la mer Noire.

Consciente de la vitrine qu'elle représente et des retombées économiques qu'elle engendre, les autorités russes se donnent les moyens d'assumer pleine-

ment cette situation.

Les investissements colossaux soutiennent les vastes chantiers qui poussent comme des champignons : nouvelles voies de communications, nouveaux bâtiments, magasins, ponts, échangeurs, nouvel aéroport...

« FAISONS DE CETTE
25ÈME SEMAINE UNE
RÉUSSITE, RÉSERVONS
LUI LE MEILLEUR
ACCUEIL »



Ces vastes programmes étaient devenus un besoin impérieux pour faire face à ce développement exceptionnel.

Plus de trois milliards d'euros ont déjà été investis (auxquels s'ajoutent les coûts des sanctions imposées par l'Union Européenne et ses partenaires le 31 juillet 2018 aux entreprises qui ont participé à ces travaux !

Le nouveau pont, dont le chantier débuta en février

2016, a été inauguré en mars 2018. Prouesse technologique (18 kilomètres de longueur et des arches hautes de 33 mètres), cet édifice survole la mer Noire, la mer d'Azov et le détroit de Kertch (1). Il relie le port russe de Taman dans le Kraï de Krasnodar à la région de Sinferopol en Crimée.

Immense infrastructure d'acier, il est aussi une réponse stratégique et écono-

mique aux piteuses manœuvres provocatrices du Président ukrainien Porochenko (2) puisqu'avec ce nouvel ouvrage, et le transit qui en découle, il permet de contourner le blocus maritime imposé par l'Ukraine. De surcroît, cette nouvelle liaison terrestre et ferroviaire, met la région russe de Krasnodar à quelques minutes de la région de Sinferopol en Crimée.

Antoine Ségura

(1) Kertch, ville de 145 000 habitants, a été fondée par des colons grecs vers le VI^e siècle avant J.C. Ceci explique le grand nombre de noms à consonance grecque aujourd'hui encore. Cette ville, et toute la Crimée, a été meurtrie par le drame survenu le 17 octobre dernier, où un homme armé, pénétrant armé dans un lycée, a tué vingt personnes.

(2) On se souvient que le 25 novembre dernier, un grave incident naval s'est produit sur le détroit de Kertch, séparant la Crimée de la Russie, et marquant l'accès à la mer d'Azov. Trois navires ukrainiens, tentant de pénétrer dans les eaux russes, ont été arraisonnés par les services de sécurité russes et retenus dans le port de Kertch.

GROS PLANS SUR ... Les motos russes !!! Ah bon ça existe ??

Aujourd'hui mon propos n'est pas de faire l'histoire de l'industrie motocycliste russe, depuis l'Etat tsariste jusqu'à l'ère poutinienne. Il faudrait pour cela un ouvrage entier, qui n'aurait pas sa place dans notre Trait d'Union.

On s'en tiendra à l'importation actuelle des side-cars homologués en France et fabriqués à IRBIT entre Oural et Sibérie.

Un tout petit peu d'histoire quand même pour expliquer l'implantation de l'usine aux confins de la Mongolie. La naissance de ces engins remonte aux accords MOLOTOV-RIBBENTROP en Aout 1939. On dirait aujourd'hui qu'il s'agit d'une construction sous licence BMW. Fabrication et montage se font à MOSCOU, et dans ses alentours jusqu'en Juin 1941, déclaration de guerre de l'Allemagne à la Russie. Les ateliers sont transférés à l'Est, hors de portée des bombardiers allemands. Les

premiers modèles sortent de l'usine d'IRBIT en 1942. Ils s'appelleront URAL, puisque construits dans cette région.

Faisons un grand bon historique et revenons à nos machines contemporaines. Il ne s'agit plus de modèles militaires, les derniers ont été livrés aux armées irakiennes et égyptiennes dans les années 90-95.

Motos civiles, elles sont boudées par les russes qui achètent maintenant japonais et américains. Mais retournement de l'histoire, Le marché étasunien s'intéresse à elles. Des fonds de pension américains sont injectés dans l'usine alors à deux doigts du dépôt de bilan. Les moteurs évoluent rapidement, soupapes en tête, fonderie aluminium, freins à disque, allumage électronique et maintenant injection !!!!!

Un contrôle de qualité efficace a été mis en place et les nouvelles productions ne ressemblent plus aux «bêtes à chagrin» d'avant 95.

Le marché export se structure, une société est créée en Autriche pour l'Europe.

En France ne sont importés que deux types de side-cars, les machines solo ne le sont plus. Les «side» sont tous pourvus d'une marche arrière et certains d'une transmission débrayable sur la roue du «side», mais pas de différentiel !! (à n'utiliser que dans la neige ou sur sol glissant sinon « le tout droit » est assuré).

Ces machines méritent toujours, comme toute mécanique, un entretien soigneux, elles vous emmèneront au bout du monde sans rechigner !!!!! Et partout vous serez accueillis avec le sourire, comme des dinosaures rescapés du déluge !!!!!

N'écoutez pas les avis négatifs, ils émanent des partisans de la moto gadget, hélas trop répandus dans nos sociétés du paraître.....

Ainsi va la vie.....

Yvan Verdeau



RECETTE ... Tcheboureki & velouté de champignons

Tcheboureki* et velouté de champignon

- Préparation : 1h20
- Repos : 1 h
- Personnes : 4/6

Ingrédients du Tcheboureki

- 200 g de viande d'agneau hachée
- 160 g de viande de porc maigre hachée
- 250 g de farine
- 250 g d'oignon
- 2 œufs
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 1 cuillère à soupe de lait ou d'eau
- Sel et poivre



Ingrédients du velouté de champignon

- 250 g de champignons de Paris ou d'un autre champignon de votre goût
- 1 échalote
- ½ l de bouillon de volaille
- 10 cl de crème fraîche
- 5 cl de vodka ou de cognac
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Tcheboureki :

Faire bouillir 37 cl d'eau et jetez-y 1 cuillère à café de sel. Réalisez un puits dans la farine, versez-y progressivement l'eau chaude tout en mélangeant. Ajoutez-y 1 œuf et pétrissez la pâte jusqu'à en faire une boule. Couvrez d'un linge propre et laissez reposer au moins 1 heure.

Epluchez l'oignon et hachez-le avec la menthe. Mélangez les viandes, ajoutez-y l'oignon et la menthe hachés. Salez et poivrez. Liez avec un filet de lait ou d'eau.

Préchauffez la friteuse à 180°. Farinez le plan de travail et étalez finement la pâte. Détaillez des ronds d'environ 7 cm à l'aide d'un emporte-pièce. Badigeonnez-les d'œuf battu. Placez au centre d'un rond une noix de farce et repliez-le en deux de manière à obtenir une demi-lune. Appuyez bien sur le pourtour pour souder les bords. Faire frire les *tchebourieki* pendant 5 minutes. Egouttez-les sur du papier absorbant.

Velouté de champignon :

Epluchez l'échalote, nettoyez les champignons, coupez le tout grossièrement. Faites revenir l'échalote dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les champignons et laissez cuire 15 mn environ. Faites flamber avec l'alcool. Ajoutez le bouillon de volaille et laissez cuire encore 15 mn. Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez puis mixez la préparation en un velouté.

Servez-les *tcheboureki* tièdes avec le velouté chaud.

Accompagnez d'un Pouilly-fuissé, domaine Robert-Denogent, Les Reisses, 2006

* Les tcheboureki sont de petits pâtés traditionnels à la viande. Ici, les saveurs d'agneau et de menthe leur donnent finesse et fraîcheur. Le velouté de champignon complète de sa douceur cet assemblage.