



le Trait d'Union

Bulletin de l'Union Nationale France – Russie – CEI – États Baltes

Les articles sont publiés sous la responsabilité de leurs auteurs et peuvent ne pas refléter l'opinion de l'U.N.F.-R.-C.El.-É.B.

Sommaire

p. 1 et 2 : Editorial

Marc DRUESNE

p. 3 et 4 : Marc CHAGALL voit

l'Amour triompher de la guerre

Daria MOUDROLIOUBOVA,
pour *La Russie d'Aujourd'hui*

p.5 : Du génocide des Arméniens à

l'exécution de Missak MANOUCHIAN
M A F P

p. 6 : Retour à l'époque sombre :

les pâtes perestroïka

Jennifer EREMEEVA
pour RBTH

p. 7 : Découvrez les recettes de

Jennifer EREMEEVA

p. 8 : Recette des Medovniki

(petits biscuits décorés)

p. 9 et 10 : Les traditions culturelles

des Tatars de Crimée

Anastassia MALTSEVA
pour RBTH

p. 11 à 13 : Les voix de la guerre :

chronologie d'un siège

La Russie d'Aujourd'hui

p. 14 : L'écrivain Valentin Raspoutine est

décédé le 14 mars

Philippe GUICHARDAZ

Éditorial

« Il est certain que les guerres ou les infractions effectives aux lois sont bien plus imputables aux défauts d'un Etat donné qu'à la méchanceté des hommes »

Spinoza

Traité de l'Autorité Politique.

Aurais-je à me justifier, au prétexte d'option partisane, de me préoccuper d'emblée de ce qui se décidera demain de la guerre ou de la paix en Ukraine ? Alors oui je me déclare et proclame partisan de la paix, attentif par là même à l'essence des conflits, au récit qu'il en est fait ici et là, aux commentaires produits chez nous et ailleurs.

Je ne me livrerai pas à un recensement par le menu de tous libellés et articles, non qu'ils soient tous méprisables, loin de là, -et si mépris il y avait il aurait à s'expliquer- mais qu'il y faudrait des pages et que le risque serait d'excéder par mégarde la responsabilité qui m'incombe.

Celle-ci toutefois bien mesurée, me dictera ces quelques arguments ou simples considérations qui suivent : qui ne s'était pas réjoui des accords de Minsk 2, sans exulter certes, et raisonnablement conscient de leurs limites et

fragilités ? J'étais de ces satisfaits perplexes quand manifestement manquaient les véritables et indispensables ingrédients à leur réalisation pérenne, politiques à l'évidence, gages à terme d'une recherche paritaire de solutions négociées.

D'autres événements ou initiatives connexes, d'aucuns diraient périphériques, suscitaient de surcroît une légitime inquiétude : des manœuvres militaires de l'OTAN chez les voisins de la Russie avec la participation de soldats et matériels américains, comme ces exercices de lutte anti sous marine en Mer Noire.

En réplique sans doute à ces démonstrations d'explosive amitié, des mouvements de troupes russes le long de la frontière avec l'Ukraine... rien, -sauf à pénétrer les arcanes d'une « diplomatie armée »-, qui ne favorise ni prédispose à la bonne application d'un cessez-le-feu qui, en son principe, guide les gestes et l'esprit vers le désarmement. J'ai trop parlé et ne peux plus longtemps ce qui nous anime, associés dans l'Union, la solidarité exprimée envers les populations souffrantes et victimes, celles en proie aux privations, exilées, dans l'angoisse d'une reprise tragique des hostilités. Trop nombreux déjà sont les morts et la pire des craintes serait qu'à ne pouvoir créer les conditions d'une transaction politique, de sourdes menées, elles, conspirent à la préparation de l'affrontement conflictuel. Je ne pense pas non plus que les conditions de vie de l'ensemble des Ukrainiens se soient grandement améliorées ni que l'exercice du pouvoir ait progressé du côté de la transparence et de la démocratie. Enfin, et j'en viendrai à l'Union, je me demande pourquoi, comme Jacques Sapir, les Etats-Unis, présents en Ukraine, ne s'impliquent pas plus dans le processus de recherche de la paix sous l'égide, qui n'aurait rien d'incongru, de l'ONU ?

L'Union ? Elle réunit son Conseil d'Administration le 18 avril prochain et sera occupée bientôt par le transfert décidé en Congrès, de ses archives aux Archives Nationales, l'opération s'effectuant le 13 mai. Ses deux projets majeurs feront l'objet de débats essentiels car sans forcer le trait, ils lui sont organiquement liés et nécessaires. Le projet d'OFRJ ne « répond plus » : est-ce transitoire et conjoncturel, le contexte géopolitique et les élections françaises l'expliquant ? La volonté politique s'inspirant pour une part du contexte, ferait-elle défaut ? Alors il faudra affiner l'analyse et élaborer le moyen le plus « diplomatique » et efficace d'approcher les raisons de cette abstention (provisoire ?).

Le Forum, notre Forum 2016, crucialement emblématique ? Nos amis d'Argenteuil sont candidats à son organisation avec le soutien de l'Union.

Le calendrier est exigeant en ce genre d'aventure : le moment des premières démarches est venu, qu'il faut décider, vers quels destinataires avec quel contenu et quels signataires. La situation socio-économique de nos amis enseignants russes n'est pas la plus favorable, d'autant qu'ils seront invités à participer à Liège au Congrès de la FIPF et donc obligés d'y consacrer un budget conséquent. Mais regardons bien, si notre Forum ne pourrait se tenir dans la foulée, le trajet Liège-Paris pris en compte par l'organisateur pour ceux-là qui jugeraient le programme d'Argenteuil attractif... et il peut l'être dans ces environs parisiens. Et puis certains pourraient faire le choix de fréquenter exclusivement notre Forum. Tout cela fera l'objet de discussions avec Jeanne et les autres responsables d'associations « régionales » si le projet est confirmé et lancé sur ses rails.

Ma conclusion ne sera pas des plus originales mais la plus indispensable qui soit en renouvelant l'appel du Secrétaire Général au règlement de votre cotisation dans les délais statutaires.

Je vous en remercie vivement.

*Le Président,
Marc DRUESNE*

Marc Chagall voit l'amour triompher de la guerre

Daria MOUDROLIOUBOVA,
La Russie d'Aujourd'hui

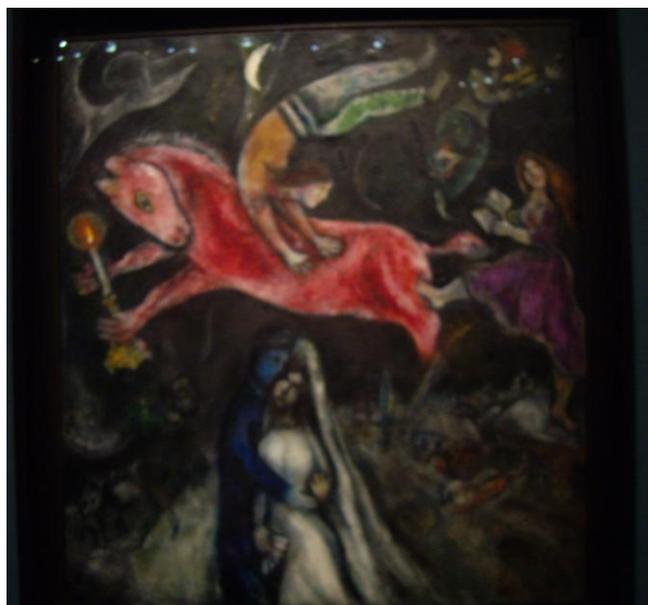
Dix ans après la dernière grande exposition parisienne consacrée à l'artiste exilé, le Musée du Luxembourg a présenté « Chagall, entre guerre et paix ».



Obsession, (1943). Source : Service de presse

Un parcours à la fois chronologique et thématique retrace les influences du monde extérieur sur l'œuvre du peintre : des périodes de bonheur et d'harmonie ponctuées par deux guerres, la Révolution russe et l'exil se reflètent ainsi dans certains motifs récurrents du maître, des rues désertes de Vitebsk aux animaux de sa ménagerie magique.

Parallèlement à l'exposition parisienne, le Musée Marc Chagall à Nice présente un parcours



semblable mais en version... dessinée. « On peut ainsi suivre comment un artiste procède par accumulation de notations – sur un même sujet, il peut faire un dessin, puis un autre, puis une illustration de livre, puis enfin un tableau », explique Elisabeth Pacoud-Rème, chargée des collections du musée.

Un mariage dans un village enneigé et désert : le marié transi de froid serre fort sa jeune épouse qui semble inconsolable. Un cheval rouge mystérieux survole le couple. Ce *Cheval rouge*, toile commencée en 1938 comme une évocation de l'univers du cirque et achevée en 1944 comme un écho de la guerre, pourrait résumer à elle seule les deux expositions.

Déjà chroniqueur du premier conflit mondial, vingt ans plus tard, Chagall dénonce encore plus fortement la guerre et la persécution des Juifs. Les images d'exilés et de villages en feu hantent alors ses tableaux.

Contrairement aux toiles des années 1920-30 qui révèlent davantage l'épanouissement familial et l'aisance matérielle que Chagall a connus durant cette période, ses œuvres postérieures à la Seconde Guerre mondiale livrent un message de paix et d'amour universel.

Biographie



Chagall est né en 1887 à Vitebsk, au Belarus. En 1910, il part étudier à Paris auprès de Léon Bakst. Il expose ses travaux pour la première fois en 1914 au Salon des Indépendants. En 1914, il est de retour à Vitebsk où, après la révolution, il devient « Commissaire aux Beaux-Arts » et chargé de la vie artistique de Vitebsk. Il y fonde une école d'art en 1919, puis émigre à Paris en 1922. Il s'éteindra en France en 1985.

Certes, Chagall ne fut pas un artiste engagé à la manière de Picasso. Mais, marqué par la philosophie allemande messianique, il reste profondément optimiste et persuadé qu'après les deux grands conflits est venu un temps où l'on ne peut que reconstruire quelque chose de meilleur.



« Son langage de paix s'exprime à travers le discours religieux qu'il tient après la Seconde Guerre mondiale – car c'est un homme religieux », argumente Elisabeth Pacoud-Rème, qui cite le discours prononcé par le peintre lors de l'inauguration du musée Marc Chagall à Nice où sont conservés les tableaux de son cycle « Message biblique » : « J'ai voulu laisser [ces tableaux] dans cette Maison pour que les hommes essaient d'y trouver une certaine paix, une certaine spiritualité, une religiosité, un sens de la vie. Si toute vie va inévitablement vers sa fin, nous devons, durant la nôtre, la colorier avec nos couleurs d'amour et d'espoir. Pour moi, la perfection dans l'art et dans la vie est issue de cette source biblique ».

Le mot religieux venant de religare qui signifie relier, la religion - toute religion, disait Chagall - est un chemin vers la paix et l'harmonie des hommes entre eux.



Crédit photo © Vania



Crédit photo © Vania

Dans notre prochain numéro :
Marc CHAGALL : une course contre la catastrophe



Mémoire des Arméniens de France pour la Postérité

DU GÉNOCIDE DES ARMÉNIENS À L'EXÉCUTION DE MISSAK MANOUCHIAN IL Y A 71 ANS

L'hommage aux résistants de l'Affiche rouge revêt, en cette année 2015, une teneur tout à fait particulière puisque nous commémorons le Centenaire du Génocide des Arméniens.

Missak Manouchian est né le 1er septembre 1906 à Adiyaman dans l'Empire Ottoman. Ses parents meurent durant l'extermination des Arméniens. Il fut sauvé par une famille kurde et pris en charge dans un orphelinat en Syrie sous protectorat français. En 1925, il arrive en France à Marseille et peu après décide de se rendre à Paris où il se fait embaucher aux usines Citroën en qualité de tourneur. Manouchian se consacre aux belles lettres en particulier à la poésie et il écrit également des articles dans les journaux. Suite aux événements du 6 février 1934 – la manifestation des ligues d'extrême droite qui, tournant à l'émeute, est considérée comme une tentative de coup d'État fasciste – il adhère au parti Communiste Français.

À cette époque, l'Arménie faisait partie de la famille soviétique, et elle était sous l'embargo de l'Occident imposé contre l'URSS. Soucieux du sort tragique des Arméniens d'Arménie, Manouchian intègre l'association d'aide à l'Arménie dénommée HOC (*Hayastani Ojantagoutyan Comité*). Le secrétaire général en était Dr. Hayg Kaldjian et Missak Manouchian fut nommé secrétaire-adjoint.

En octobre 1939, Manouchian fut engagé volontaire dans l'Armée française. Après la défaite de la France contre l'Allemagne nazie, il quitta l'armée et regagna Paris pour entrer dans l'Armée secrète mise sur pied par les partisans étrangers. Ce groupe de résistants sera symbolisé par la très célèbre Affiche Rouge, publiée par les nazis pour stigmatiser et discréditer la Résistance française en tant que groupuscule de terroristes et de criminels étrangers, Juifs d'Europe de l'Est, Arméniens, Italiens et Espagnols.

Suite à une trahison, le groupe Manouchian fut arrêté, et les 22 hommes furent exécutés au Mont Valérien le 21 février 1944 ; la résistante Olga Bancic fut décapitée le 10 mai 1944 à Stuttgart en Allemagne.

Dans sa dernière lettre à sa compagne Mélinée, Missak dit qu'il n'a aucune haine envers le peuple allemand et il lui demande également d'aller à leur domicile du 8 rue de Louvois à Paris pour chercher l'argent qu'il y avait dissimulé. Il faut donc aussi en cette année 2015, rendre hommage à un homme, Serovpé Papazian, grand ami d'Archak Tchobanian qui avait offert une planque à Missak Manouchian au dernier étage d'un immeuble rue de Louvois et permit à Mélinée d'avoir la vie sauve. Dans son film « l'Armée du Crime », Robert Guedikian fait d'ailleurs allusion à cet événement.

À la libération Général de Gaulle disait :

**« Parmi les héros de la résistance française,
Missak Manouchian restera une des plus vaillantes figures... »**

Au seuil du centenaire du Génocide des Arméniens et du 71ème anniversaire de l'exécution de Missak Manouchian, il faut avoir une pensée pour ces Arméniens qui, rescapés ou enfants de victimes du génocide vinrent en France pour espérer une vie meilleure et s'engagèrent dans la Résistance pour libérer le pays des droits de l'Homme. De Manouchian à la famille Aznavourian en passant par Arsène Tchakarian, Hayg Tebirian, Serovpé Papazian et Henry Karayan, Mavian et Constantinyan, inclinons nous devant ces hommes qui au mépris de leur vie versèrent leur sang pour un pays qu'ils avaient choisi.

Les deux survivants du Groupe Manouchian, feu Henri Karayan et Arsène Tchakarian (98 ans) furent les principaux fondateurs de notre association **MAFP**.

Nersès Durman – Arabyan
Président
Paris février 2015

Retour à l'époque sombre : les pâtes perestroïka

Jennifer EREMEEVA, spécialement pour RBTH

Au cours de la période sauvage des années 1990, l'hôtel Métropole de Moscou était l'endroit où les expatriés se rendaient pour dîner dans l'élégant restaurant souterrain appelé le Teatro. Jennifer Eremeeva recrée ici son plat favori des années turbulentes du Teatro, les pâtes au saumon fumé accompagnées d'une sauce crémeuse à la vodka.

Les événements récents en Russie m'ont fait revenir avec nostalgie vers les sauvages années 90. Je ne suis pas sûre de la raison. C'est peut-être parce que j'étais plus jeune et plus insouciant ou que j'étais plus optimiste et pleine d'espoir sur la vie dans la nouvelle Russie.

Durant cette sombre époque, l'hôtel Métropole était le centre de rencontre des expatriés. Tout le monde résidait et mangeait là, dans un élégant restaurant souterrain appelé le Teatro.

Malheureusement, le Teatro n'existe plus – il est devenu un vulgaire night-club destiné aux criminels louches de classe C. Toutefois, dans les années 1990, avant l'époque où les roubles étaient convertibles, le Teatro était un restaurant résolument extravagant à « devises fortes », et cela représentait pour moi un traitement de faveur réservé uniquement aux grandes occasions.

Mon plat préféré du Teatro était les pâtes au saumon fumé accompagnées d'une sauce crémeuse à la vodka. Ce plat a depuis lors été recréé sans cesse sur la scène florissante des restaurants moscovites, mais, en ce temps-là, c'était une association vraiment étrange pour la Russie.

Les Russes tels que mon beau mari russe ont grandi en pensant que les pâtes n'étaient qu'un plat d'accompagnement dépourvu de culture, d'une valeur bien moindre que celle des pommes de terre.

L'unique plat de pâtes méritant une place de choix dans la cuisine soviétique classique sont les « macaronis po flottski » (macaronis à la viande hachée) ou pâtes navales : une espèce de bouillie de viande hachée peu ragoûtante, sans sauce et des

coquillettes. Cela n'a jamais été le plat favoris de quiconque.

Pourtant, par la suite, mon beau mari russe et ses copains m'ont rencontré et se sont mis à manger beaucoup de pâtes durant ces années de vaches maigres à l'époque de la perestroïka.

L'approvisionnement en nourriture était irrégulier et souvent limité, mais les ingrédients pour le plat fétiche du Teatro étaient généralement disponibles. Le saumon fumé ou salé se trouvait toujours en abondance: conserver le poisson, soit en le fumant au-dessus de copeaux de bois, dans un fumoir spécial, ou en macérant les filets de poisson au sel et au sucre est une tradition culinaire perpétrée depuis des siècles en Russie.

Concernant les autres ingrédients, la vodka, naturellement, se trouvait toujours à portée de main ainsi que certains types de produits laitiers, et, bien que j'ai souvent été forcée de remplacer le Parmesan par quelque chose de moins noble, j'étais bientôt capable de perfectionner ma propre version de ce que j'avais coutume d'appeler les « pâtes perestroïka ».

Vingt ans plus tard, je pense qu'il est convenable d'attribuer une place d'honneur aux pâtes perestroïka dans le répertoire de la cuisine « fédérale » (de 1991 à nos jours). Cette époque, j'en suis certaine, restera gravée dans les mémoires comme un moment de haute créativité et d'innovation, encore davantage que la période impériale qui a produit tant de plats significatifs issus des cuisines de l'aristocratie francophile de Russie.

Découvrez les recettes de Jennifer Eremeeva !

La période fédérale restera en mémoire comme l'époque de la redécouverte et du renouveau de l'intégrité des ingrédients, des recettes et des saveurs traditionnels.

Nous nous en souviendrons pour son expérimentation frénétique de nouvelles méthodes de cuisine, son incitation à une nourriture plus saine et son enthousiasme pour les produits locaux ainsi que l'exploration et l'incorporation d'arômes et d'assaisonnements des quatre coins du globe.

Chapeau bas aux chefs fédéraux qui ont su fusionner avec succès toutes ces innovations durant l'une des époques les plus passionnantes de l'histoire culinaire russe!

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de sel de table
- (375 grammes) 1-1/2 tasse de saumon légèrement salé ou fumé, finement découpé en dés
- (500 grammes) 1 livre de pâtes, telles que des «penne», «rigatoni» ou «orecchiette pugliesi» • (250 ml) 1 tasse de crème fraîche
- (125 ml) 1/2 tasse de vodka à l'arôme citron
- 2 cuillères à soupe de beurre
- (75 ml) 1/3 de tasse de fromage Parmesan, finement râpé
- 1 petite pincée de poivre rose concassé • 4 échalotes, coupées en dés fins
- 4 cuillères à soupe d'aneth ciselée

Préparation

1) Remplissez une casserole d'eau froide. Ajoutez l'huile d'olive et du sel. Amenez l'eau à ébullition forte et plongez-y les pâtes. Réduisez la chaleur à feu moyen puis cuisez pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les pâtes soient «al dente» ou encore légèrement croquantes. Décantez 1/2 tasse de l'eau des pâtes et mettez-la de côté.

2) Tandis que les pâtes cuisent, faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ajoutez la crème fraîche et fouettez-la jusqu'à liaison. Ajoutez progressivement le fromage, en remuant à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en bois pour lier le fromage au mélange de beurre/crème jusqu'à ce qu'il soit soigneusement incorporé. Ajoutez la vodka et cuisez à feu doux pendant 2 minutes. Parsemez de grains de poivre de Cayenne et réservez.

3) Egouttez les pâtes dans une passoire puis remettez-les dans la casserole à feu doux. Ajoutez

la moitié de l'eau des pâtes et terminez la cuisson de celles-ci en les mélangeant bien à l'eau. L'eau va progressivement se mélanger à l'amidon des pâtes et s'évaporer. Rajoutez de l'eau si nécessaire.

4) Incorporez la crème, le beurre et le mélange de fromage et mélangez jusqu'à ce que les pâtes soient bien recouvertes de sauce. La vodka va s'évaporer pendant que la sauce cuit encore pendant 1 minute à feu doux. Ajoutez le saumon et les échalotes puis remuez pour bien mélanger le tout.

5) Garnissez avec de l'aneth et servez immédiatement.

6) Si vous désirez un peu de verdure avec votre sauce rosée, envisagez l'ajout de légumes tels que des petits pois frais, des pointes de jeunes asperges ou des courgettes coupées en dés.

**Dans notre prochain numéro :
Recette des Pelminis aux cèpes**

MEDOVNIKY (petits biscuits décorés)

(pour 8 à 10 personnes)

Préparation : 20 + 30 minutes

Repos : 12 heures

Cuisson : 10 minutes

Pâte :

1 kg de farine,
400 g de sucre en poudre roux,
400 g de miel,
4 œufs,
200 ml d'huile de tournesol,
1,5 cuillère à café de bicarbonate de soude,
2 cuillères à soupe d'un mélange d'épices pour pain d'épices,
1 ou 2 cuillères de poudre de cacao.

Glaçage :

1 blanc d'œuf,
180 g de sucre en poudre,
1 cuillère à soupe de fécule ou de bicarbonate de soude,
Jus de citron,
Billes de sucre.

Présentation

1 litre de glace à la vanille,
Miel,
250 g de cerneaux de noix,
1 grosse poignée de groseilles (éventuellement surgelées).

Pour les biscuits

Tamisez la farine,
Ajoutez-y le reste des ingrédients et mélangez bien en malaxant à la main ou au robot.
La pâte doit être molle,
Laissez-la reposer au réfrigérateur pendant une journée ou une nuit après l'avoir enveloppée dans un film plastique.

Prenez environ un tiers de la pâte et pétrissez à nouveau.

Étalez une couche de 2 à 3 mm,
Découpez des figurines différentes.

Déposez sur une plaque de cuisson à une distance de 1 cm les uns des autres,

Cuisez au four à 180°C environ 8 à 10 minutes,
Laissez refroidir sur une surface lisse.

Pour le glaçage, mélangez tous les ingrédients (sauf les billes de sucre) dans un bol avec un petit fouet ou une fourchette en terminant par le jus de citron.

La consistance du mélange ne doit être ni trop épaisse ni trop liquide.

Placez ce mélange dans une mini poche à douille ou un sac plastique de congélation (dont vous couperez une extrémité très finement, de ½ mm environ). Dessinez des contours au bord des biscuits puis décorez de billes de sucre. Laissez les biscuits sécher ½ heure avant de les servir.

Servez ces biscuits avec une glace à la vanille recouverte de miel, de noix et de groseilles.



Les traditions culturelles des Tatars de Crimée

Anastassia Maltseva, pour RBTH

En Crimée vivent près de 270 000 Tatars, un peuple qui descend des Grecs, des Goths et des Turcs kiptchaks. La majorité d'entre eux croit en l'islam, vit dans de grandes familles et célèbre de grands mariages.



Source : Service de presse

Les Tatars de Crimée proviennent de plusieurs groupes ethniques qui ont habité la Crimée à différentes époques. Le milieu de vie environnant a fortement influencé la formation de ce groupe ethnique.

« Les spécificités de son ethnogenèse sont liés à la diversité naturelle de la Crimée : le bord de mer au Sud, les montagnes et les steppes », souligne Chevket Moustafaev, professeur à l'université d'ingénierie pédagogique de Crimée.

« En lien direct avec ces différents paysages, les Tatars de Crimée se sont divisés en trois sous-ethnies. Depuis l'Antiquité, la région se trouve à la croisée des chemins de nombreux peuples mais il est entendu que les Tatars vivant au bord de la mer descendent des Grecs, que ceux qui vivent dans les montagnes ont prolongé la lignée des Goths, et que les Tatars des steppes descendent des Turcs kiptchaks (ou Coumans) et d'autres peuples turcs ».

Aujourd'hui en Crimée, selon le recensement ukrainien de 2001, vivent environ 270 000 Tatars de Crimée. Ils sont également présents en Turquie, en Bulgarie, en Roumanie, en Ouzbékistan et en Russie.

Des fêtes bruyantes et de grandes familles

Malgré leur dure et longue histoire, notamment leur déportation aux quatre coins du pays, les Tatars ont réussi à conserver leurs traditions.

Parmi ces traditions, on retrouve les fêtes, dont la plus importante reste le mariage.

« Il est de coutume d'organiser de grands mariages, où tous les membres de la famille sont invités. De la même manière, toute la famille se réunit si quelqu'un décède », raconte Vasbi Abdouraimov, leader du parti des Tatars de Crimée Milli Firqa.

Pour les mariages des Tatars de Crimée, toute la famille est assise à une seule table au son de la musique traditionnelle de ce peuple, qui rappelle celle des Balkans. Cette tradition du mariage rejoint aussi une autre partagée par les Tatars de Crimée : celle d'avoir une grande famille très unie.

Selon Abdouraïmov, les Tatars de Crimée ne se voient pas comme les membres d'une famille rapprochée, c'est-à-dire regroupant seulement les parents et les enfants. Ils se sentent membres d'une grande lignée qui inclut les grands-mères, les

arrière-grands-pères, les tantes, les neveux, les petits-enfants et les arrière-petits-enfants.

Abdouraïmov raconte que sa famille a été déportée en Ouzbékistan en 1944 : « *Avant la déportation, tout le monde en Crimée vivait dans de grandes familles. Mes grands-mères et grands-pères avaient chacun six enfants. Mes parents, qui ont grandi en Ouzbékistan, ont eu trois enfants. J'ai deux frères. Avec ma femme, nous avons eu deux enfants et j'ai déjà deux petits-enfants* ».

Des traditions religieuses dans une société laïque

En dehors des mariages les Tatars de Crimée, comme tous les peuples musulmans, célèbrent deux fêtes majeurs de l'islam : l'Aïd al-Adha et l'Aïd el-Fitr.

Mais Aïder Moujdabaev, journaliste à Moscou et Tatar de Crimée, remarque qu'aujourd'hui que la société des Tatars de Crimée est plus séculaire : « *Bien sûr certains respectent strictement les règles de l'islam mais dans la vie quotidienne de la majorité, la place de la religion est peu visible. On construit des mosquées et on respecte les traditions musulmans mais la religiosité des Tatars de Crimée est plus faible que celle des peuples du Caucase*

russe au Daguestan ou en Tchétchénie par exemple ».

On retrouve des traces de cette culture laïque dans l'histoire. Ainsi par exemple, leur appartenance à l'islam n'a jamais empêché les Tatars de Crimée de boire de l'alcool. L'ataman voyageur Evliya Celebi écrivait ainsi avec étonnement que dans la ville de Soudak en Crimée, les Tatars buvaient principalement de la vodka, même pas du vin.

Et jusqu'à aujourd'hui, l'une de leurs boissons traditionnelles est la bouza, une boisson épaisse et sucrée, faiblement alcoolisée, produite par fermentation de panic ou de maïs.

Pour en savoir plus

Aujourd'hui, quand ils se rendent en Crimée, les touristes auraient du mal à distinguer un Tatar de Crimée d'un Russe ou d'un Ukrainien. Mais pour ceux qui voudraient en savoir plus sur l'histoire de ce peuple, deux musées consacrés à la culture des Tatars ont ouvert leurs portes.

Le premier est le musée ethnographique des Tatars de Crimée, un petit établissement situé dans une vieille maison de la ville de Vieille Crimée, où sont présentés des objets du quotidien de ce peuple : vaisselle, tapis, broderies, vêtements. On peut aussi

y voir des peintures de l'artiste Nouri Yakoubov. Dans l'une des salles du musée ethnographique a été reconstituée une chambre de fiancée.

Le deuxième est le musée de l'histoire et de la culture des Tatars de Crimée à Bakhtchyssaraï. On y trouve des exemplaires manuscrits du Coran richement illustrés, de la vaisselle, des bijoux et des broderies en or. Sont également exposés des objets représentatifs de l'artisanat tatar comme des serrures forgées, des clés, des couteaux, des serpes et des ustensiles de cuisine.

**Dans notre prochain numéro :
Tatars de Crimée : entre la Russie et l'Ukraine**

Les voix de la guerre : chronologie d'un siècle

La Russie d'Aujourd'hui

À l'occasion du 70^e anniversaire de la fin du siège de Leningrad, La Russie d'aujourd'hui s'est intéressée aux documents les plus authentiques de cette période : les journaux des habitants de Leningrad. On y trouve les histoires de ceux qui ont connu l'une des pires tragédies de la Seconde Guerre mondiale. Tous n'ont pas survécu...



Dessin de Natalia Mikhaylenko

8 septembre 1941 : Elena Moukhina (17 ans), élève en terminale

Aujourd'hui, on a annoncé pour la première fois : « *Vols d'avions allemands au-dessus de Leningrad* ». Des appareils ennemis ont survolé la ville et lâché des bombes incendiaires sur différents quartiers. Des incendies se sont déclarés dans des immeubles d'habitations et des entrepôts, avant d'être rapidement éteints (enfin « rapidement », ça a quand même brûlé pendant 5 heures)... Des bâtiments ont été détruits. On dénombre des morts et des blessés. Les sites militaires n'ont pas été touchés. Il n'est pas encore neuf heures du matin. Une petite alerte vient de prendre fin. C'est bizarre. Le couvre-feu est instauré depuis longtemps, et j'ai clairement entendu le bruit des avions et des tirs isolés de canons anti-aériens.

3 octobre 1941 : Elena Skriabina (35 ans), professeure de littérature russe

Règle du pain : 125 grammes pour les employés et les personnes à charge, 250 grammes pour les ouvriers. Notre portion (125 grammes) consiste en une petite tranche, comme pour les tartines. Nous avons commencé à partager le pain entre les membres de la famille, chacun divisant sa part à sa façon. Ma mère essaye de la manger en trois, par exemple. En ce qui me concerne, j'ingurgite tout le matin avec mon café. Ainsi, j'ai assez de forces en début de journée pour faire la file ou me procurer des marchandises grâce au troc. Mais en deuxième partie de journée, je perds déjà mes forces et je ne peux que rester couchée.

12 novembre 1941 : Elena Skriabina

Je suis passée chez une amie. Elle m'a servi une nouvelle invention culinaire : de la gelée de ceintures en cuir. En voici la recette : bouillir les ceintures en peau de porc pendant longtemps afin d'obtenir une sorte de gelée. Il est impossible de décrire à quel point c'est infecte ! La couleur est

jaunâtre et l'odeur épouvantable. Malgré ma faim, je ne pouvais même pas avaler une cuillère au risque de m'étrangler. Mes amis étaient surpris par mon dégoût, eux qui en mangeaient tout le temps.

23 décembre 1941 : Klavdia Naoumovna, médecin à l'hôpital de Léninegrad

Beaucoup de personnes gravement malades devaient encore entrer, mais on a dû tout fermer. Tu ne peux pas t'imaginer les images horribles qu'on peut voir ! Ce ne sont pas de êtres-humains mais des squelettes couverts d'une peau sèche et à la couleur horrible. Ils n'ont plus l'esprit clair. Ils paraissent hébétés, ahuris. Ils n'ont surtout plus de forces. Aujourd'hui, quelqu'un est venu seul en

marchant, avant de décéder deux heures plus tard. Un très grand nombre de personnes meurent de faim à travers la ville. Plus tôt dans la journée, une amie médecin a enterré son père, également mort d'épuisement. Elle racontait avoir vu des choses effroyables au cimetière et dans les alentours : les cadavres ne cessent d'arriver.

25 décembre 1941 : Elena Moukhina

Quel bonheur, quel bonheur ! Je veux crier de toutes mes forces. Mon Dieu, quel bonheur ! On a augmenté la ration de pain ! Et quelle différence : 125 et 200 grammes. Les employés et personnes à charge ont droit à 200 grammes, contre 350 pour les ouvriers. Ce changement nous sauve véritablement :

ces derniers jours, nous avons tous faibli et bougions difficilement les jambes. Maman et Aka survivront donc certainement. Il s'agit d'une très bonne nouvelle, mais aussi d'un début d'amélioration. Le changement est désormais en route.

6 janvier 1942 : Lioubov Chaporina, artiste et fondatrice du premier théâtre de marionnettes soviétique

Ce matin, j'ai été au travail et mes pieds tremblaient. Plusieurs tâches m'attendaient à l'hôpital : quatre injections sous-cutanées à des personnes mourantes, opérations, allées et venues, etc. Je suis ensuite rentrée à la maison en traînant les pieds. Je suis directement tombée sur le lit. L'envie de vivre s'éteint peu à peu. Mon cœur souffre. Vais-je tenir ? (...) Des gens errent dans les

rues avec des seaux à la recherche d'eau. Il n'y a plus d'eau courante dans la majorité des maisons et les tuyaux sont gelés. On ne trouve également plus de bois. Nous avons la chance d'avoir souvent de l'eau, et l'électricité fonctionne pour le moment. Nous ne recevons plus de lettres de personne. La neige tombe. Nous mourons et la neige nous couvre.

Mercredi 7 janvier 1942 : Elena Skriabina

Il y a environ une heure, Piotr Iakovlevitch Ivanov, un ami de mon mari, est passé à la maison. Ce jeune homme toujours joyeux et énergique est devenu méconnaissable : il est maintenant maigre, blafard et un peu bizarre. Il est vrai que la faim métamorphose tout le monde. Il était venu pour savoir si le grand chat gris qui appartenait à une

artiste de notre immeuble était toujours en vie. Il espérait que le chat n'avait pas encore été mangé car il savait que l'artiste l'adorait. J'ai dû le décevoir : il ne restait aucun être vivant dans notre immeuble, si ce n'est des gens marchant avec difficultés.

16 janvier 1942 : Elena Skriabina

La policlinique est remplie d'ouvriers et d'employés à bout de forces qui n'arrivent plus à travailler. Ils viennent toutefois chercher des certificats médicaux de peur qu'on les prenne pour des absentéistes. Une fois à l'hôpital, beaucoup

d'entre eux meurent dans la file en attendant les médecins. Le sol de cet établissement est littéralement couvert de cadavres et de personnes mourantes. On n'arrive plus à les ramasser.

17 janvier 1942 : Lioubov Chaporina

Hier, je suis passée devant le Jardin d'Été. Les arbres y sont touffus et magnifiques. J'ai croisé une personne de moins de 40 ans, extrêmement maigre et d'un air cultivé. Il était bien habillé avec son épais manteau muni d'un col. Son nez était en mauvais état et, comme chez beaucoup d'autres

personnes désormais, une ecchymose de couleur mauve apparaissait sous son fin nez busqué. Ses yeux étaient grand ouverts et tombants. Il marchait en bougeant difficilement ses jambes, ses bras serrés contre la poitrine, et répétait : « *Je suis frigorigié, fri-go-ri-fié* ».

18 juin 1942 : Lioubov Chaporina

Des livres très intéressants sortent en ce moment chez les bouquinistes de la rue Simeonovski. Au lieu d'épargner pour un cercueil, je cherche des livres. C'est drôle. Il suffirait qu'une bombe éclate pour que tout disparaisse. Mais personne n'y pense.

15 juillet 1942 : Klavdia Naoumovna

Nous vivons comme avant. Les bombardements sont intenses pendant la journée... Mais la vie continue. Je dirais même qu'elle bat son plein, contrairement à l'hiver. Les gens sont propres et on commence à porter de belles robes. Les trams circulent et les magasins ouvrent petit-à-petit. Des files se forment devant les parfumeries car des

parfums ont été amenés à Léninegrad. Malgré leur prix de 120 roubles, on achète les petits flacons. On m'en a même offert un, ce qui m'a rendue très heureuse. J'aime tellement les parfums ! Lorsque j'en mets, j'ai l'impression d'être rassasiée, de rentrer du théâtre, d'un concert ou d'un café.

6 août 1942 : Vladimir Bogdanov (21 ans), ouvrier tourneur

J'en peux plus. Pour le moment c'est l'été, mais que se passera-t-il lorsque viendra l'hiver et que rien n'aura changé ? Il y a peu de chances qu'on survive dans de telles conditions. Quant à une possible évacuation, je pense néanmoins que nous et nos pères ne seront amenés nulle part et que nous

resterons ici jusqu'à la fin. Je ne peux pas quitter la ville dans laquelle je suis né et j'ai vécu 20 années sans interruption, qui m'est si chère, qui est devenue si rude et si inhospitalière en temps de guerre. Je ne peux pas l'abandonner.

Préparé par Ilia Krol d'après le livre

*Le journal du blocus
de Daniil Granine et Ales Adamovitch (1977-1984)*

L'écrivain Valentin Raspoutine est décédé le 14 mars, à la veille de son 78° anniversaire.



*Réception de Valentin Raspoutine par Eurcasia, le 3 novembre 1999 (Allinges, Haute-Savoie)
Valentin Raspoutine est le deuxième à partir de la gauche.(coude appuyé sur la table)
Au fond, à droite, Emmanuel Malherbet, éditeur de « Baïkal" de V. Raspoutine, Alidades (1997)*

L'écrivain Valentin Raspoutine est décédé le 14 mars, à la veille de son 78° anniversaire. « Monde paysan, inquiétude quant aux traitements que l'homme inflige à la nature sont au cœur des romans de Raspoutine.(...) Raspoutine sera distingué comme Héros du travail socialiste et recevra l'Ordre de Lénine, mais est aussi lauréat du Prix Alexandre Soljenitsyne et de nombreux prix internationaux. Plusieurs de ses œuvres ont été traduites en français. »

C'est en ces termes que les auteurs de *Baïkal Mer sacrée* évoquent l'écrivain, né dans un village qui sera englouti par le réservoir créé par la construction du barrage de Bratsk sur l'Angara - événement évoqué dans l'ouvrage qui le fera découvrir par le public français, *L'adieu à l'île*, publié en 1976 chez Robert Laffont.

Valentin Raspoutine est venu à deux reprises en Haute-Savoie, à l'initiative d'Eurcasia. Il a rencontré des écrivains, mais aussi des lycéens d'Évian et d'Annecy, On doit à notre ami Emmanuel Malherbet l'édition, bilingue, de « *Baïkal* », Alidades, 1997.

Contesté pour des textes où les préventions à l'égard des populations caucasiennes ne sont pas absentes, Valentin Raspoutine est unanimement reconnu comme un écrivain soviétique et russe majeur.

Philippe GUICHARDAZ

Abonnement : Le Trait d'Union

Nom :Prénom :

Adresse :

Code Postal :Ville :

Adresse Internet :@.....

Abonnement individuel par Internet : 5,00€ - Abonnement de soutien 23,00 €

Je souscris un abonnement pour 1 an au bulletin

« *Le Trait d'Union* » de l'Union Nationale France-Russie-CEI-États Baltes.

Je joins un chèque de€ à l'ordre de : Union Nationale France – Russie – CEI – États Baltes

à expédier à l'adresse suivante :

Monsieur Serge PETIT, Secrétaire général 9, rue Pierre Ballue 37160 - DESCARTES