



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.E.I.-É.B.

С РОЖДЕСТВОМ И



С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ

Sommaire

- p. 1 : Joyeux Noël et
Bonnes Fêtes de fin d'année**
- p. 2 : Hollande-Poutine, le réchauffement
diplomatique ! et après ?**
Marc DRUESNE
- p. 3 et 4 : Le drame de Paris ouvre la
voie à un consensus international**
Sergueï STROKAN, Vladimir MIKHEEV
pour RBTH
- p. 4, 5, et 6 : L'étrange destin
d'un rêve naufragé**
Annie HERAL-VIEAU, pour RBTH
- p.7 : Les français initient des russes à
l'art de la fabrication du fromage**
Kolia TARASKINE, pour Ridus
- p. 8 : Quand les fromages européens
s'expatrient en Sibérie**
Daria KEZINA
- p. 9 : Un couple de Sibérie produit du
camembert et du roquefort de chèvre
entièrement russe**
pour RBTH, Delphine d'Amora,
The Moscow Times
- p.10 et 11 : La renaissance des
potagers de la datcha**
Kirill JOURENKOV, Ogoniok
pour RBTH
- p.12 : Note de lecture : Russie Occident
Une guerre de mille ans**
Guy METTAN
- p.13 et 14 : Cinq aventures culinaires
sur l'Anneau d'Or de Russie**
Ioulia CHANDOURENKO
- p.15 : Des îles volcaniques à la beauté
insoupçonnée**
Dmitri SEVASTIANOV, pour RBTH
- p.16 : Libres propos
Informations aux abonnés :
Un Nouveau Trait d'Union**

HOLLANDE - POUTINE, LE RÉCHAUFFEMENT DIPLOMATIQUE. ! ET APRÈS ?

Quel citoyen français tant éprouvé, meurtri, inquiet ne se poserait pas la question ? A fortiori qui dans le même temps, fut attentif à ce qui se passait en Russie et la tourmentait. Mais une question à double sens. D'abord : qu'advient-il demain chez nous et de par le monde, toutes dispositions exceptionnelles prises et la guerre résolument déclarée au terrorisme ? Ensuite comme une injonction implicitement formulée, que le cycle de la violence ne peut s'éterniser, que la sécurité légitimement invoquée, établie, ne peut indéfiniment emprunter sa logique à la raison militaire, qu'elle s'étiolerait, faute d'un projet politique porté par la plus consensuelle des intentions, fortifiée et ordonnée par l'Organisation des Nations Unies. Amis de la Russie nous n'avons pu qu'apprécier que notre Président aille à la rencontre du Président Poutine, tous deux affectés des mêmes malheurs dans le Sinaï et à Paris. Apprécier qu'ils marquent la même volonté de frapper ensemble DAESH et de conférer ainsi à leurs missions plus grande efficacité. D'autant qu'elles s'effectueraient d'un commun accord, en appui des troupes syriennes et kurdes notamment, affrontées au sol aux forces de DAESH. La priorité est ainsi affirmée, proclamée du combat victorieux contre l'Etat Islamique, lui-même ne trouvant sa pleine efficacité que participant d'une véritable stratégie avec pour finalité dernière et moteur, un projet politique. Car oui, l'effet destructeur des seules interventions russes est avéré, au bénéfice de l'armée syrienne qui a reconquis certains territoires perdus ; oui, les forces coordonnées françaises et russes en décupleront encore l'effet. Mais l'objectif politique manque toujours à cause de l'exigence prioritairement américaine de tenir le leader syrien éloigné des négociations. La coopération franco-russe, génératrice inévitablement de dégâts collatéraux, pourra-t-elle alors servir de prémisses à une démarche progressive de rupture d'avec la force, avec implication des puissances locales dans un processus de plus

grande transparence, sous garantie des Nations Unies ?!

Pour tout vous dire ; j'aurais aimé, pour ajouter à mon contentement, que nos Présidents se rencontrent pour inciter à la promulgation d'un programme pour la paix, nécessairement d'essence politique et organisant le dialogue. La force, dans un rapport inverse, pouvant être transitoirement requise au service d'objectifs servis par ceux-là qui disposent de la souveraineté ou aspirent à la (re)constituer dans ce grand Moyen-Orient. C'est vrai, la Russie s'est évertuée longtemps avant que de frapper militairement, à proposer une négociation ouverte à toutes les parties prenantes, le politique instruisant et guidant la lutte autant que nécessaire. Vainement, tandis que DAESH s'installait et que les frappes « occidentales » n'avaient d'effet depuis 15 mois que de « limiter sa progression » (cf. *Védrine*) !

Je n'oublierai pas l'abjecte duplicité de la Turquie illustrée tout récemment en abattant l'avion russe, action que M. Lavrov pensait pouvoir être « délibérée » et donc provocatrice. Je n'oublierai pas non plus que si l'urgence sécuritaire et militaire trouve dans la conjoncture tragique ses justifications majoritairement partagées, l'urgence socio-économique ici et ailleurs d'un ordre démocratique, équitable et pacifique, ressortit à la même nécessité. « Amitié, Coopération, Paix », triple assignation de nos actions associatives : mon discours y puise sa logique sinon sa lettre, dans des circonstances où la dimension dramatique prévalait.

Marc DRUESNE

Le drame de Paris ouvre la voie à un consensus international

17 novembre 2015 Sergueï STROKAN, Vladimir MIKHEEV pour RBTH

Coïncidence ou non, mais le caractère sinistre et l'ampleur des attentats français du 13 novembre, qui ont envoyé une onde de choc à travers les capitales mondiales, ont accéléré le rythme des négociations sur le dossier syrien tenues à Vienne le lendemain et renforcé la détermination à combattre l'EI au sommet du G20 qui s'est tenu dans la province turque d'Antalya le jour suivant.

Durant le premier sommet du G20 depuis le début de la crise ukrainienne, Vladimir POUTINE et le président américain Barack OBAMA ont engagé une conversation plus ou moins prolongée (elle a duré 35 minutes). Le tête-à-tête marquait un tournant après un long temps d'arrêt.



Crédit Photo : AP

Poutine a également rencontré des dirigeants avec qui il est en désaccord sur la crise ukrainienne (le premier ministre britannique David Cameron) et sur le sort du président syrien Bachar al-ASSAD (le président turc Recep ERDOGAN et le roi d'Arabie saoudite Salmane ben ABDELAZIZ AL SAOUD). L'attentat terroriste islamique en France a, sans doute, atténué le malaise dans ces rencontres.

Les réunions présentent un contraste saisissant comparées au sommet du G20 à Brisbane, que Poutine avait quitté en avance en raison d'une ambiance hostile : l'ancien premier ministre australien Tony ABBOT avait

alors menacé de « heurter du torse » le président russe.

À la veille du sommet d'Antalya, les ministres des Affaires étrangères ont convenu à Vienne d'un calendrier pour le règlement politique en Syrie stipulant que, dans un délai de six mois, « un gouvernement crédible, inclusif et non-sectaire » devait être établi. Ce gouvernement serait chargé d'engager le processus de rédaction d'une nouvelle constitution, l'objectif ultime étant d'organiser des élections libres et équitables d'ici 18 mois.

Le secrétaire général de l'Onu Ban KI-MOON a qualifié les avancées de Vienne de « rare opportunité diplomatique de mettre fin au conflit en Syrie ». Même la chaîne qatarie Al-Jazeera, plus réservée pour des raisons apparentes, a ainsi commenté le consensus de Vienne : « *Cela semble être une percée assez importante* ».

Le drame de Paris a-t-il injecté du courant dans les lignes de communications quasi-coupées entre la Russie et l'Occident ? Iouri ROGOULEV, directeur de la fondation Franklin D. Roosevelt pour les études des Etats-Unis à l'université d'État de Moscou, explique les subtilités de ces compromis diplomatiques.

« Le fait qu'une tragédie ait frappé l'un des principaux alliés des Etats-Unis en Europe a changé la donne globale. La rencontre des ministres des Affaires étrangères à Vienne a montré qu'il était possible de parvenir à un accord sur la Syrie. Les attentats de Paris ont démontré qu'il y avait un objectif commun. La précédente campagne antiterroriste menée par les Etats-Unis et leurs alliés contre les combattants islamiques en Irak et en Syrie n'a pas porté ses fruits : elle n'a pas réduit leur capacité à frapper les Occidentaux sur leur propre sol. Cette menace ne concerne pas uniquement la Russie, la Syrie ou la Turquie, mais l'Europe dans son ensemble et les Etats-Unis également ».

Au lendemain de la rencontre entre POUTINE et OBAMA, le G20 a élaboré une déclaration sévère soulignant la détermination des vingt nations de combattre l'EI. Toutefois, le Kremlin a ensuite souligné que la stratégie faisait l'objet de mauvaises interprétations et les vues divergeaient sur la tactique à appliquer.

NOTE: *La destruction par l'aviation turque il y a quelques jours d'un chasseur-bombardier russe montre qu'à l'évidence la Turquie n'est pas sur la même ligne pour combattre réellement et efficacement l'E.I.*

Qu'est-ce que cela signifie ?

« L'objectif stratégique est de vaincre le terrorisme. On ne peut le faire séparément, particulièrement au Moyen-Orient, où tout le monde combat tout le monde et les acteurs étatiques impliqués dans les hostilités sont trop nombreux », explique Iouri ROGOULEV. « L'union est la clé du succès, tant qu'il y a un consensus sur l'objectif final. Il est à noter que le président OBAMA a exprimé son soutien aux efforts russes visant à combattre le terrorisme en Syrie. Désormais, il faut définir et s'accorder sur le format des actions coordonnées, tant militaires que politiques ».

Le G20 a donné la priorité au combat contre l'EI et le terrorisme en général. Il fait suite à l'issue positive des négociations tenues la veille à Vienne. Les décisions prises à Vienne et au sommet du G20 permettent-elles de dire que nous assistons à un certain alignement des approches de la Russie et des Etats-Unis dans le traitement de la crise à l'intérieur et autour de la Syrie ?

. « La position russe stipulait depuis le début que, premièrement, le sort d'ASSAD ne devait pas être décidé à Moscou ni à Washington, mais par le peuple syrien », explique M. ROGOULEV

« Deuxièmement, quelqu'un devait combattre le terrorisme au sol ; il était impossible de vaincre l'EI par des frappes aériennes. Une fois que la victoire est remportée, du moins dans les zones clés, ce sera le bon moment pour le peuple syrien de décider quelle forme de gouvernance il préfère ».

Alors que les divergences persistent sur le sort de Bachar al-ASSAD et sur l'éventuelle trêve entre les forces gouvernementales et l'opposition, les 19 acteurs internationaux concernés, dont les Nations unies, commencent doucement mais sûrement à avancer vers l'objectif qu'est le règlement politique du conflit interne en Syrie.

Après le drame de Paris et ses répercussions sur l'esprit de la nation, le double consensus obtenu à Vienne et à Antalya peut difficilement être perçu comme un événement routinier insignifiant.

L'étrange destin d'un rêve naufragé

Annie HERAL-VIEAU, pour RBTH

Evgueny voulait relier l'Atlantique au Pacifique. À la rame. En solitaire. Son embarcation a chaviré dans le golfe de Gascogne. Mais son aventure avortée a tissé un lien entre sa ville natale en Russie et une commune française, qui conserve l'épave soigneusement.



*Le rameur sur les eaux de.
Tamise lors de son escale
londonienne*

Crédit Photo : Vassily Galenko

Le 13 novembre 1993. Sur la côte charentaise la tempête fait rage, une de ces tempêtes d'automne fréquentes dans le golfe de Gascogne, et qui viennent s'engouffrer dans l'étroite passe entre Oléron et le continent. Evgueny SMURGIS s'est amarré au Fort Boyard : il rame depuis La Rochelle et une chape de fatigue et de mélancolie s'est abattue sur son rêve. Épuisé, face à une nature impérieuse, il sera englouti dans les heures qui suivent.

Son bateau, le MAX-4, s'il n'a pas été spécialement conçu pour résister aux tempêtes, a tout de même connu les déchaînements des mers du nord de l'Europe et conduit son rameur cette année-là de Mourmansk jusqu'à Londres, entre juillet et septembre. Les mois suivants, le voici à Saint-Guénolé, à La Rochelle, et finalement à Maumusson, la mauvaise passe où il fait naufrage.

Un chalutier repère la coque du canot renversée l'épave est remorquée C'est celle d'une barque russe, qui porte le logo et les étapes de son voyage « autour du monde », VOKRUG SVETA.

Comment peut-on être rameur en ce lieu à cette époque de l'année ? Et russe ?

La passe est si dangereuse, une des plus dangereuses au monde disent certains, et les naufrages sont si fréquents, touchant de près les habitants de nos côtes. Mais la disparition d'un rameur russe... déraisonnable au point de s'y engager à bord d'une sorte de coquille de noix, et cela malgré d'incessantes mises en garde, a-t-on appris plus tard. Un journal local nous a informés brièvement du drame, des causes connues, ignorant le destin qui a obstinément conduit Evgueny jusqu'ici.

Improbable rencontre

Ce sont les membres d'un petit musée maritime local qui se sont immédiatement intéressés au bateau, une embarcation de sept mètres, dotée alors de deux rames imposantes et d'une minuscule cabine. Les objets trouvés à bord ont été répertoriés. Des roubles, des épinglettes au logo « *Vokrug Sveta* », des médailles frappées à l'aigle impérial, des gobelets en bois peint de couleurs vives : c'est un monde singulier qui se dévoile aux yeux des Charentais. Il n'y a plus de doute sur les distances parcourues et, grâce aux objets quotidiens désormais dérisoires – une gourde, un petit réchaud, un couteau usé, une petite icône –, pas de doute non plus sur l'étrangeté d'un personnage qui a entrepris un si périlleux voyage.

Au printemps suivant, un hommage est rendu au rameur, en présence des édiles locaux et d'une délégation russe. Quelques mois après la disparition d'Evgueny SMURGIS, dont le corps a été retrouvé six jours plus tard et rapatrié, c'est le premier rendez-vous franco-russe, tellement improbable dans ce tranquille et modeste bourg de bord de mer, à des milliers de kilomètres de Tiksi, le point de départ de l'aventure.

Immédiatement, des questions communes sont posées : que deviendra l'épave, devenue encombrante, et voulons-nous pérenniser le lien suscité par l'événement ?

D'autres rencontres ont lieu les années suivantes, chaleureuses et souvent surprenantes. Grâce à une poignée d'obstinés, la barque de SMURGIS a été exposée aux Fêtes maritimes de Douarnenez dont le thème était, en 2004, les explorations polaires.



Le Max-4 à l'exposition de Douarnenez en 2004.

Crédit Photo : Vassily Galenko

Témoignage d'un défi à la nature

Le bateau a été confié à la mairie de La Tremblade par les autorités de Lipetsk, ville où vivent encore des membres de la famille de SMURGIS ; l'état de la coque, la beauté préservée de sa ligne, la modestie de ses matériaux témoignent de l'incroyable défi qu'un homme seul a naguère lancé à la nature.

C'est Vassiliy, ami et coéquipier d'Evgueny, qui nous a conté son histoire : comment ce rameur hors du commun, meneur d'hommes, a entraîné quelques amis dans ses voyages, entre Riga et Vladivostok, à travers l'URSS de l'époque, par le riche labyrinthe russe de rivières et de lacs ; pourquoi il naviguait l'été, faute de pouvoir briser les glaces hivernales ; et avec quelle énergie il s'employait, à la mauvaise saison, comme bûcheron dans la taïga, ou chasseur de gibier sur les mêmes territoires extrême-orientaux de Primorié, finançant ainsi ses voyages.

Vassiliy GALENKO, éditeur du journal d'aventure russe bien nommé « *Vokrug Sveta* », a fait la connaissance de SMURGIS en 1983 pour l'interviewer puis s'est joint comme rameur à la petite équipe pour les dernières étapes menant du lac Baïkal à Vladivostok. Embarqué dans une péripétie effrayante, et un détour par le détroit de Tartarie vers la mer du Japon, il n'a d'autre issue que de suivre le mouvement. Evgueny, grand triomphateur de cet épisode et accueilli comme tel à Vladivostok, décide de ramer désormais sur l'océan et n'aura de cesse de mettre son projet en œuvre.

Confidences du journal de bord

Quand SMURGIS part de Mourmansk, en juin 1993, après plusieurs étés de navigation depuis Tiksi, plus de 3 000 km à l'est, franchissant les banquises, il n'a connu que le froid, et le relatif dégel des côtes de l'extrême nord. Son modeste canot à fond plat a surtout affronté les glaces et les congères puis, à la fin de l'été, les furieuses tempêtes de la mer du Nord. Arrivé par miracle à Londres, avec un retard d'un mois sur sa feuille de route, il fait escale quelques semaines pour réparer son bateau. Devant lui, la voie est libre, l'hiver européen n'est pas l'hiver russe, La Manche puis l'océan lui semblent favorables et il rame vers le sud. Il est mal équipé, certes, mais le froid n'est plus sibérien, et les tempêtes... il en a vu d'autres. Le 12 novembre au petit matin, passant La Rochelle,

il décrit dans son journal de bord « une droite ligne de lumière qui se dresse vers le haut », vraisemblablement le pont de l'île de Ré. *« Je lève l'ancre, je passe sous le pont, rien de spécial... j'attendais quelque chose de fabuleux comme la suite de mon rêve, des guerriers du Moyen-Âge, des flambeaux... »*.

Même s'il n'est qu'à demi-sérieux, dans le clair-obscur de l'aube, Evgueny rêve d'une lumineuse transparence, une sorte de Jérusalem céleste, l'espace idéal qu'il lui tarde d'atteindre. C'est ainsi, nous dit VASSILIY, que négligeant les mises en garde et sa fatigue, le grand vainqueur du froid russe, celui qui savait vivre dans les glaces, voire en tirer profit, s'est perdu, en courant après son rêve, dans les eaux tièdes de l'Atlantique.

Biographie

Né en 1938 à Orenbourg, Evgueny SMURGIS, qui a fait des études pour devenir professeur de gymnastique, a pratiqué très tôt l'aviron. En 1969, il entame un périple qui le conduira en 14 années de Riga à Vladivostok où il est accueilli en héros en 1983. En 1988, parrainé par le journal « Vokrug Sveta », il part de Tiksi pour faire la boucle Pacifique-Atlantique (retour prévu par le Canada). Entre 1967 et 1993, il aura parcouru en 710 jours 48 000 km, record inégalé. Père d'un fils décédé, Evgueny SMURGIS a pour descendante une petite-fille à Lipetsk où est installée sa famille

Les Fromages français et la Russie

Nous avons trouvé une série d'articles relatifs à la « découverte des fromages français », et à l'initiation à leur fabrication en Russie.

Nous avons pensé que ces articles pouvaient vous intéresser.

Ils nous montrent le travail d'apprentissage accompli, mais aussi les astuces trouvées par les Russes pour d'une certaine manière pallier à l'embargo qui frappe leur Pays.

Vous trouverez donc ci- après trois articles assez étonnants.

Les Français initient des Russes à l'art de la fabrication du fromage

Kolia TARASKINE, pour Ridus

Un enthousiaste russe a fait venir dans la région de Lipetsk (508 km au sud-est de Moscou) des spécialistes français prêts à apprendre aux Russes les vieilles recettes de production de bon fromage.

Pendant que la Russie allonge la liste des produits frappés d'embargo, les fermiers du pays s'initient aux meilleures techniques de fabrication de fromage de qualité. Le journaliste moscovite Vladimir BOREV a organisé au cours des quinze dernières années deux exploitations fermières, dans la région de Moscou et celle de Lipetsk. Il connaît maintenant toutes les astuces pour élever moutons, chèvres, vaches et chevaux.

Ces derniers temps, il s'intéresse de près à l'alimentation. Comment exclure du menu les produits artificiels bourrés d'exhausteurs de goût et imitant le lait, la viande et les légumes ?



Crédit Photo : Lori/Legion Media

Qui peut fabriquer les aliments qui arrivaient en Russie depuis l'étranger et qui avaient trouvé leurs amateurs dans le pays ? Vladimir BOREV a trouvé les réponses à toutes ces questions.

Il a fait venir dans la région de Lipetsk des professionnels français du fromage : le couple Nicole et Gilles de VOUGE. Les deux paysans corses fabriquent du fromage depuis bientôt cinquante ans. À un moment donné, la famille entretenait un troupeau de 120 chèvres. En outre, les époux trouvaient le temps de préparer également quelque 8 000 litres de confitures maison à partir de fruits sauvages qui font la réputation de la Corse.

Les techniques de ces fromagers sont vieilles de plus de 400 ans. Les époux ont eu trois enfants qui, au grand regret de leurs parents, n'ont pas voulu perpétuer les traditions familiales.

Le journaliste-propriétaire moscovite a fait la connaissance de Nicole et de Gilles en France et leur a rapidement proposé de partager leur savoir-faire avec leurs collègues russes.

« Nous ne faisons pas secret de nos techniques et nous apprendrons volontiers aux Russes les vieilles recettes de production de bons fromages », dit Nicole. Les deux Corses expliquent que c'est une affaire de principe, car ils ne peuvent pas regarder sans tressaillir les rayons des magasins russes et ce qui s'y vend sous l'appellation « fromage ».

« Ce qui différencie les fromages français de tous les autres, c'est qu'on ne les fait pas cuire. Le vrai fromage doit être cru. D'ailleurs le mot russe désignant le fromage a justement cette racine », explique Vladimir BOREV. Ce procédé permet de préserver toutes les bactéries utiles à l'organisme. Même les ferments utilisés pour le fromage sont vendus en France en pharmacie. Car si l'alimentation ne devient pas un médicament, c'est le médicament qui devient alimentation, sourit-il.

« La durée de vie moyenne des Français est de cinq ans plus élevée que dans les pays voisins comme l'Allemagne et les Pays-Bas. Je suis certain que c'est en raison de la consommation de bons fromages et de vins », poursuit Vladimir BOREV.

Selon lui, le fromage est un produit noble et sa fabrication ne doit pas être faite à la hâte, car il est indispensable de le laisser fermenter. En effet, le fromage ne devient que meilleur avec le temps, tout comme le cognac ou un bon vin.

Les époux ont amené en Russie une meule de fromage de 14 ans. D'après eux, elle n'a pas de prix, car elle contient une immense quantité de bactéries utiles indispensables à la fabrication d'un bon fromage.

Le fromage est fabriqué dans le village de Maslovka (région de Lipetsk, ndlr) en petites quantités. C'est un produit fait à la main à partir de lait donné par dix chèvres seulement. Ce petit troupeau est desservi par deux trayeuses et un berger.

« Pour fabriquer du bon fromage, il est très important de comprendre qu'il ne peut pas être obtenu à partir du lait d'une chèvre élevée dans les conditions d'une grande ferme », indique Vladimir BOREV. Celles-ci ne vont jamais aux pâturages et restent enfermées à se nourrir de fourrage spécial, tandis que la chèvre « maison » gambade librement dans le champ en décidant quelle herbe elle doit brouter et quand. Ce qui est absolument nécessaire pour que l'animal et son lait soient sains.

Cela étant, pour fabriquer de grandes quantités de fromage, il faut mieux acheter du lait de plusieurs petites exploitations qu'augmenter le nombre d'animaux dans sa grande ferme.

« Nous n'avons pas l'intention de produire du fromage en quantités industrielles, sinon nous aurions choisi une technologie plus rapide et moins chère. Mais nous serions très reconnaissants aux autorités si elles nous aidaient à organiser la coopération pour que nous puissions acheter du lait dans les exploitations privées et puis vendre nos produits ».

Vladimir BOREV est convaincu que chaque fermier est capable d'organiser sa propre fabrication de fromage s'il le souhaite. Mais quand on lui demande s'il sera prêt à faire part de sa nouvelle expérience à tout le monde, Vladimir répond que « c'est une question à débattre ». L'essentiel est de comprendre que celui qui veut se lancer dans cette profession unique en son genre doit avoir de bonnes intentions, fait-il remarquer pour conclure.

Quand les fromages européens s'expatrient en Sibérie

Daria KEZINA

Produire de la mozzarella, du mascarpone ou encore du roquefort en Sibérie : tel est le pari qu'a relevé l'Institut sibérien de fromagerie. Pour produire au cœur de la Russie ces fromages du Vieux continent, les chercheurs ont utilisé les ingrédients traditionnels mais aussi des levains et des enzymes innovants.

Le fromage « *Altarella* » - ou « mozzarella de l'Altaï » - a été conçu par des scientifiques sibériens et rappelle le goût de la mozzarella classique. Produit à partir de lait de vache normalisé, il comporte aussi des ferments de Sibérie et des acidifiants organiques.

Ces concepteurs soulignent qu'ils n'ont eu recours à aucun conservateur ou stabilisateur nocif, et que le produit peut prendre plusieurs formes - par exemple des petits bâtonnets.

Autre invention importée : le « *fromage de crème* » (nom de travail : « *mascarpone* »), dont le taux de matière grasse s'élève à 70%. Comme son homologue italien, il peut être utilisé pour la préparation de divers desserts. En vue de sa préparation, les chercheurs ont utilisé un nouvel élément - un dérivé de glucose comme alternative au levain.

Et ce n'est pas tout : l'Institut a aussi son analogue du roquefort, un bleu nommé « *Sourcelle* ». Pour l'instant, il n'est pas produit à grande échelle : les Russes ne sont pas encore habitués aux goûts si particuliers, le fromage étant en effet conçu sur la base des moisissures françaises. Les chercheurs de l'Altaï continuent d'expérimenter avec les ferments et élaborent des fromages à pâte à moisissure de goûts différents et divers degrés de maturité.



Crédit Photo : Shutterstock/Legion Media

Problèmes pratiques

Les solutions techniques élaborées par les fromagers de Barnaoul sont brevetées et adoptées peu à peu par les entrepreneurs locaux. Mais ces nouveaux fromages ne devraient pas arriver de sitôt sur les rayonnages de Moscou, Saint-Pétersbourg ni des autres grandes villes de Russie, préviennent les scientifiques. Les producteurs sont prudents quant à la sortie de nouveaux produits, et les réseaux de distribution ne sont pas toujours ciblés en vue de la substitution aux importations (politique visant à réduire la dépendance envers les importations, décrétée par la Russie sur fond de sanctions occidentales, ndlr).

« *La consommation de fromage en Russie est loin derrière celle de la France, de l'Allemagne ou encore de l'Italie. Nos possibilités sont bridées par le manque de financements pour la modernisation des équipements de l'institut et la création d'une série de productions-pilotes pour la diffusion des ingrédients russes destinés à la production de fromage* », juge

Vladimir TKATCHENKO, directeur scientifique adjoint du Centre de recherches scientifiques en fromagerie de Sibérie, dans une interview à RBTH.

Selon lui, les entrepreneurs intéressés par la production de fromages freinent le processus à cause de conditions de crédit drastiques, des grandes distances de livraison et des problèmes d'interaction avec les réseaux commerciaux. C'est pourquoi la plupart des fromages produits dans la région le sont avec beaucoup de difficulté. « *La majorité est écoulée en Sibérie et en Extrême Orient* », remarque M. TKATCHENKO.

Des spécialistes d'Espagne, des Pays Bas et de France s'intéressent pourtant à l'expérience des fromagers russes, et la région de l'Altaï collabore avec celle de Franche-Comté en France. Grâce à ce partenariat, un collège franco-russe de fromagerie a pu ouvrir ses portes dans l'Altaï.

Sur l'Institut sibérien de fromagerie

L'Institut sibérien de fromagerie est né en 1958. Des dizaines de techniques de production de fromage, ainsi que des équipements, des levains et des enzymes expérimentaux y ont vu le jour. A l'heure actuelle on y travaille sur un fromage aux propriétés immuno-régulatrices. On y planifie également la création d'une série de fromages de longue conservation créés à

partir d'un mélange de ferments basés sur de nouvelles matières premières. L'Institut est implanté à Barnaoul, dans le kraï de l'Altaï en Sibérie occidentale. Cette région est la plus grande productrice de fromages de Russie. En 1935, c'est là qu'a été inventé le célèbre fromage « *Cobetskiy* » (« *soviétique* »).

Un couple de Sibérie produit du camembert et du roquefort de chèvre entièrement russes

pour RBTH, Delphine d'Amora, The Moscow Times

Dans le petit village de Solonovka, Alla et Alexander Kokorine se sont lancés cette année dans la production et la vente de leur propre camembert, fromage crémeux à base de lait de chèvre et grand classique de la gastronomie française.



Crédit photo : Alamy/Legion Media

« Nous voulions manger ces fromages, c'est pourquoi nous avons décidé de les fabriquer nous-mêmes. C'est aussi simple que cela », racontait Alla KOKORINA au Moscow Times.

Le nouveau projet du couple KOKORINE coïncide avec l'interdiction d'un an imposée par le Kremlin sur le fromage et d'autres produits alimentaires importés d'Union Européenne, répondant aux sanctions occidentales contre la Russie pour son implication dans la crise ukrainienne.

Les amateurs de nourriture à travers le pays ont été particulièrement attristés par la perte du fromage européen, auquel l'agriculture russe offre peu d'alternatives. Les politiciens du pays, ont entretemps loué cette interdiction comme une occasion unique pour l'agriculture du pays de prendre la relève sans concurrence.

Ce ne sont toutefois pas les sanctions et interdictions relatives à certains aliments qui ont influencé la démarche des KOKORINE.

« Nous vivons à la campagne et personne ne vendait pas ces fromages fabriquées avec des ferments dans notre village. Et ce depuis le début, même avant les sanctions », explique Alla.

Alla fabriquait du fromage depuis longtemps, mais ce n'est que cette année qu'elle a commencé à tester les ferments qui sont les ingrédients clés de plusieurs fromages purement français. Après avoir beaucoup lu sur le sujet, elle s'est rendue en France et en République tchèque pour s'immerger dans le processus traditionnel.

Lorsque leurs premiers fromages ont commencé à bien marcher au sein de la communauté locale, les KOKORINE ont été contactés par Ieda Riadom (Nourriture à proximité, en russe), start-up dont le site vend des produits alimentaires frais et locaux aux habitants de la capitale régionale Barnaoul et de ses environs.

Sergueï BAJINE, co-fondateur du magasin en ligne, indique notamment que le fromage a suscité beaucoup d'enthousiasme grâce aux promotions du site de « Ieda Riadom » : 158 roubles (2,76 euros) pour cent grammes.

« Les gens s'étaient habitués au camembert. Il commençait à leur manquer », ajoute BAJINE.

Vers la découverte d'autres horizons

Le camembert est le seul fromage que les KOKORINE vendent pour le moment, mais certainement pas le dernier. Alla s'est également intéressée à la production de fromage fumé similaire à la mozzarella et de fromage de chèvre proche du Roquefort, qui pourraient être proposés aux consommateurs d'ici la fin de cette année.

La production n'atteindra cependant jamais des niveaux industriels car tous les fromages des KOKORINE sont fabriqués avec le lait de leurs propres petits troupeaux de chèvres et de vaches.

L'industrie du fromage en Sibérie n'est pas si exempte de tout reproche. Plus tôt dans l'année, des enquêteurs ont engagé une procédure pénale contre des travailleurs d'une usine de bâtonnets de fromage d'Omsk : ils s'étaient photographiés en train de se baigner dans une baignoire de lait et ont publié les clichés sur le réseau social VK.

Il s'agit peut-être d'une des raisons pour lesquelles la Russie a connu ces dernières années une croissance continue de l'intérêt pour la production locale, les petites exploitations et la nourriture saine. La coopérative de fermiers LAVKA, fondée en 2010, a créé un précédent avec son magasin en ligne et a obtenu de très bons résultats qui lui ont ensuite permis d'ouvrir plusieurs emplacements à Moscou.

« Il est clair que les gens commencent à réfléchir à ce qu'ils mangent. L'Altaï est une région agricole, mais même ici, nos clients disent qu'ils ne trouvent pas toujours des aliments naturels et sains dans les magasins », explique BAJINE.

Ieda Riadom a lancé son site Internet au début de cette année, devenant le premier de son genre dans la région de l'Altaï avec des clients venant de toutes les catégories de la société.

Leur quête de produits locaux les a menés à certaines trouvailles inattendues, comme le thé à base de bergenia, plante de la région que BAJINE décrit comme l'équivalent russe du thé post-fermenté noir pu-erh de Chine.

Les KOKORINE sont l'exemple parfait de cette tendance vers un mode de vie plus sain. Alla et Alexander sont partis de Blïsk, cité de deux-cent mille habitants non loin de leur village, pour rejoindre la campagne à la recherche d'air frais et de bonne nourriture.

Désormais, ils gèrent un petit centre de loisirs, en plus de leurs activités à la ferme.

La renaissance des potagers de la datcha

Kirill JOURENKOV, Ogoniok pour RBTH

La « guerre » des produits agroalimentaires entre la Russie et l'Occident a pris un tournant inattendu : les experts prévoient le retour des Russes au potager de leur maison de campagne. Chacun va-t-il se remettre à cultiver son lopin de terre ?



Crédit Photo : Itar-Tass

À l'époque soviétique, la datcha représentait un intérêt vital pour tous les citoyens : c'est de là qu'ils puisaient les quelques fruits et légumes qui ornaient la table familiale. Et voilà qu'aujourd'hui, les experts préviennent : suite aux mesures de représailles qui touchent les produits occidentaux, beaucoup de Russes pourraient retourner cultiver leur potager.

La raison est simple : les restrictions liées à l'importation ont accru les nombreux facteurs inflationnistes, estime la directrice de l'Institut « Centre de développement » de l'Ecole des hautes études en sciences économiques (EHESI) Natalia AKINDINOVA.

« De ce fait, les groupes de population à faible revenu pour lesquels l'alimentation représente la principale dépense ont intérêt à développer d'autres sources de nourriture, et notamment celui qui consiste à cultiver les parcelles de terre dont ils ont hérités avec leur datcha, explique la spécialiste. D'autant que de nombreuses familles en possèdent, ils doivent juste se (re)mettre à travailler la terre ».

Les autorités sont d'ailleurs claires à ce propos : il faut stimuler les gens à venir s'occuper de leur parcelle, affirme-t-on à cet effet dans la région d'Oulianov. A Saint-Pétersbourg, on avance même des chiffres : elles seraient près de 622 mille familles à exploiter leurs terres qui, en 2013, ont permis de récolter près de 500 mille tonnes de production, avec encore une augmentation cette année.

Au total, la situation à l'échelle du pays est impressionnante. Selon le Fonds Opinion Publique (FOM), près de 59% des Russes possèdent une datcha, même si, dans ces chiffres rapportés, tout dépend de la ville (par exemple à Moscou, ils ne sont que 41%).

Toujours est-il que pour la moitié d'entre eux, les fruits et légumes cultivés dans le jardin familial représente « un plus important face aux dépenses courantes liées à l'alimentation » (en 2014, le nombre de ces « cultivateurs privés » est passé à 54% contre 49% deux ans auparavant). La part de ceux pour qui il ne s'agissait que d'un tout petit apport a en revanche diminuée, passant de 20 à 17%.

« Ces fluctuations sont-elles liées à la situation économique plutôt tendue ? C'est encore un peu tôt pour le dire, prévient Irina OSSIPOVA, analyste auprès du FOM. La saison se termine à peine, ce qui reporte nos analyses à l'année prochaine. De toute façon, personne ne compte faire du parmesan chez soi, à la datcha. Cependant en période de crise et de hausse des prix, les aliments récoltés à la datcha peuvent véritablement pallier au manque ».

Aujourd'hui, les chercheurs observent la maison de campagne comme un nouveau centre d'intérêt des Russes, mais celui-ci reste lié à d'autres préoccupations : celles, notamment, liées à l'écologie, aux produits bio et à son mode de vie correspondant.

« Si au milieu des années 2000, de nombreux Russes ont remplacés les fruits et les légumes de leur jardin par des fleurs, aujourd'hui, on observe une recrudescence pour les fruits et les légumes, remarque Irina Ossipova. Et bien sûr, chaque fois que la question se porte sur les produits cultivés, les réponses restent stables, à savoir que les Russes préfèrent leur propre production, qu'ils considèrent plus saine et écologique ».

Les experts en sont persuadés : la Russie connaît un retour à la nature, et à l'avenir, elle pourrait même connaître une renaissance du potager de datcha. Même si certaines menaces pèsent aussi.

« D'un point de vue social, c'est une bonne chose que les gens puissent subvenir à leur consommation ».

Et on ne peut que saluer la mode qui prône un mode de vie plus écologique, assure Natalia Akindinova. Mais, bien sûr, la productivité reste au final très faible, et pour l'économie en général, cela reste plus néfaste que bénéfique: les gens se détournent de leur principale activité. Le désir en soi de posséder un terrain à la campagne, de s'y ressourcer, est tout à fait compréhensible, mais cultiver la terre pour se nourrir est une pratique, disons, étrange pour un pays normal ».



Géographe, chercheur émérite et publiciste, Vladimir KAGUANSKI est aussi un féroce critique des datchas

« comme phénomène social de masse ». Dans sa discussion, il demande de bien appuyer sur le mot « masse ». Ses arguments sont plutôt convaincants: la ceinture de datchas qui s'est formée autour des grandes villes a détruit la structure existante d'exploitation du sol et des ressources naturelles.

Ainsi, le territoire autour Moscou s'est retrouvé fragmenté. Aujourd'hui, les forêts ou les terres arables ne représentent plus un espace continu comme ils devraient l'être idéalement, mais sont divisés en parcelles terriennes attribuées avec les datchas. Il n'est plus possible de se promener à pied: les propriétaires de datchas ont apportés avec eux leurs voitures, leurs déchets... De nombreuses espèces d'oiseaux et d'animaux

sauvages ont disparu et il n'est aujourd'hui plus possible de montrer aux écoliers à quoi ressemble une vraie forêt ou une rivière, car là où il y a la ville, la nature s'efface.

« L'équilibre écologique aussi est perturbé, atteste l'expert. Autour des datchas, on voit souvent apparaître des marais (un fait lié à l'abattage des arbres qui jouent un rôle essentiel dans l'absorption de l'humidité), des plantes rares disparaissent suite aux feux fréquents causés par la négligence des propriétaires des datchas. Selon mes calculs, un terrain de 1 are avec une datcha ou un cottage transforme, de manière négative bien sûr, entre 5-6 ares de terre aux alentours ».

Pour KAGUANSKI, il s'agit quasiment d'une colonisation des alentours de Moscou par un groupe de personnes (les propriétaires de datcha), au détriment des autres.

« Bien sûr, les datchas et leurs potagers, notamment dans les années 1990, constituaient un moyen de survie, mais mettre le destin de régions entières entre les mains de ces propriétaires n'est pas une solution », assure le chercheur. Dans le même temps, il appelle à ne pas faire l'amalgame avec 6 ares de « vieilles » terres, celles abritant des datchas de l'époque pré-révolutionnaire qui, au contraire étaient des centres de culture et de création. C'est là toute une autre histoire.



Crédit Photo : Cebe

Alors, quel est le futur de la datcha russe ?

Les experts restent prudents: l'intérêt pour la nature et l'écologie est en plein essor, mais le retour à des pratiques de l'ère soviétique comme cultiver son potager conservent un point d'interrogation: tout dépend, comme toujours en Russie, de la politique extérieure.



Crédit Photo : Vania



Crédit Photo : Vania

Un cadeau pour les fêtes de fin d'année

Note de lecture : Guy METTAN

GUY METTAN

RUSSIE-OCCIDENT UNE GUERRE DE MILLE ANS

LA RUSSOPHOBIE DE CHARLEMAGNE
À LA CRISE UKRAINIENNE

**POURQUOI
NOUS AIMONS TANT
DÉTESTER LA RUSSIE**

ÉDITIONS
DES SYRTES

Russie-Occident, Une guerre de mille ans, La russophobie de Charlemagne à la crise ukrainienne (Éditions des Syrtes)

Dans cet essai, Guy METTAN part du constat que le regard de l'Occident sur la Russie est déformé par la peur, l'ignorance et les préjugés.

La crise ukrainienne vient encore d'en apporter la preuve.

Pourtant, par trois fois, en 1812, en 1914 et en 1945, la Russie a sauvé l'Europe des griffes de ceux qui voulaient l'asservir.

En 1991, fait unique dans l'histoire, elle a même sabordé son empire et abandonné ses territoires sans verser une goutte de sang.

À chaque fois, ce sacrifice a été payé en retour par des torrents de russophobie.

Pourquoi tant de haine envers un pays pourtant si proche par la géographie et la culture ?

Remontant aux sources de cette détestation, l'auteur en retrace la genèse religieuse, idéologique et géopolitique, de Charlemagne jusqu'aux rivalités pour le contrôle de l'Eurasie et de ses ressources. Il montre que ces tensions ne sont pas près de s'éteindre parce que les Européens et les Américains ont besoin de cette confrontation pour assurer leur cohésion et leur domination sur le reste du monde.

Comment expliquer ce désamour permanent ?

Hypothèse de Guy METTAN : La Russie est le miroir inversé de l'Occident.

Elle n'est : - ni son antithèse (Orient)

- ni sa descendance contestataire (les pays émergents), mais son double inversé.

Par rapport à l'Occident, elle est toujours en décalage, elle est toujours « trop » :

- trop réactionnaire (*tsarisme*), par rapport aux monarchies et aux républiques progressistes du XIXe siècle.
- trop progressiste (*communisme*) par rapport aux réformistes socio-démocrates.
- trop conservatrice (*poutinisme*) par rapport aux mœurs libérales.
- trop nationaliste et souverainiste par rapport au mondialisme.
- trop orthodoxe par rapport au catholicisme et au protestantisme.
- trop autoritaire par rapport au relativisme occidental.
- trop grande et trop continentale pour un seul pays (et donc toujours menaçante et suspecte pour les puissances maritimes anglo-saxonnes).
- trop communautaire/collectiviste par rapport au culte de l'individualisme.
- trop spirituelle et romantique par rapport au consumérisme occidental.

Résultat : l'Occident ne peut comprendre cet excès de « trop », qui lui renvoi une image inversée de ses propres peurs, de ses ambitions, de ses succès et de ses échecs.

Guy Mettan est journaliste et homme politique suisse. Ancien directeur de La Tribune de Genève, il est député au Grand Conseil du canton de Genève et président du Club Suisse de la Presse dont il est un membre fondateur. Il a publié entre autres « Genève ou le besoin de grandir, Nouveau dictionnaire impertinent de la Suisse (avec Christophe Buchi) », aux Éditions Slatkine en 2013.

Cinq aventures culinaires sur l'Anneau d'Or de Russie

Ioulia CHANDOURENKO

Les petites églises de bois et les vieux kremlins accueillants sont loin d'être la seule raison valable de découvrir les villes de l'Anneau d'Or : l'héritage culinaire local vit dans les cuisines, se prépare dans les fours et se sert sur les tables.

L'Anneau d'Or est le plus ancien itinéraire touristique de Russie : cette année, le trajet apprécié par les voyageurs du monde entier et de tout le pays a fêté ses 50 ans. Huit villes de l'itinéraire officiel sont situées autour de Moscou : Serguiev-Possad, Pereslavl-Zalesski, Rostov-le-Grand, Iaroslavl, Kostroma, Ivanovo, Souzdal et Vladimir. Cinq autres villes peuvent aussi être incluses dans cette liste : Alexandrov, Youryev-Polski, Toutaïev, Ouglitch et Plios. Plus d'un million de touristes par an parcourent l'Anneau d'Or à la recherche de l'énigmatique âme russe et pour voir une Russie authentique. Tout ceci se reflète non seulement dans l'architecture de villes millénaires et dans l'artisanat populaire, mais aussi dans les plats et les recettes anciennes de la cuisine locale.

Le royaume de l'oignon de Rostov-le-Grand



Crédit Photo : Shutterstock/Legion Media

L'oignon de Rostov, qui valait son poids en or à l'époque du développement du commerce local, fait partie depuis plusieurs siècles du menu des habitants de la ville. Les Français apprécieraient l'inventivité culinaire des habitants : on y mange du pain d'oignon, de la soupe à l'oignon, de l'oignon farci, de la confiture d'oignon et des beignets d'oignon doré, dans lesquels l'oignon s'utilise comme ingrédient de la pâte et non comme garniture.

Le brochet du lac Nero

Le brochet du lac Nero, considéré dans les contes russes comme un poisson magique exauçant les vœux, est ici un mets délicat. L'association surprenante de boulettes de brochet avec de la marmelade d'oignon à la consistance tendre force à considérer d'un œil neuf la cuisine russe. Le goût de cette marmelade contraste si harmonieusement avec la viande qu'elle peut servir de sauce pour des burgers maison.

D'ailleurs, on peut emporter avec soi de la confiture et de la marmelade en guise de souvenirs culinaires.

Où le déguster : le mono-restaurant Chtchouki Dvor et le café-théâtre Loukovaïa Sloboda.

Paiement uniquement en espèces. Possibilité de réserver par e-mail des excursions en anglais et des déjeuners. Boulettes de brochet.



*Crédit Photo :
Alamy/Legion Media*

Poissons dorés de Pereslavl-Zalesski

Le corégone blanc, symbole gastronomique de la ville, faisait partie à l'époque impériale du menu des banquets de couronnements. Le seul endroit où vit ce plat rare de Pereslavl est le lac Plechtcheïevo, celui-là même où Pierre le Grand testa les premiers prototypes de navires de la flotte russe qu'il avait fondée. Pendant la saison du poisson, de mai à septembre, on peut acheter du corégone fumé et séché aux babouchkas locales près du monastère Nikitsky, ou bien les déguster grillés dans un café. Les amateurs du coin conseillent de les manger ainsi : d'abord poser le corégone sur le ventre, et délicatement passer le couteau sur son dos : vous serez surpris de la facilité avec laquelle la chair se détache des arêtes.



Crédit : Lori/Legion Media

Où le déguster : au centre touristique « Fisch Herberg ».

Scamorza à la mode de Iaroslavl

Grâce à l'inventivité dont ont été forcés de faire preuve les fermiers de Iaroslavl en raison des sanctions et de la politique de remplacement des importations, une nouvelle curiosité locale est apparue pour les touristes culinaires. On peut maintenant non seulement déguster, mais également observer la préparation artisanale de fromages russes, hollandais, français, suisses et italiens dans la fromagerie privée Signore Formaggio, dans la région de Iaroslavl. Du fromage de chèvre frais à la moisissure blanche « Chevier » aux fromages durs vieillissant pendant un an, « chevron », « chevrotella » et « campomorone », tous les fromages sont faits à la main à partir du lait de vaches de la région. On peut goûter et acheter sur place des souvenirs culinaires. Paiement en espèces uniquement. S'organiser à l'avance par e-mail pour des excursions en anglais.



Crédit Photo: Alamy/Legion Media

Déjeuner dans la bibliothèque, c'est possible

La seule bibliothèque du monde dans laquelle il est non seulement autorisé, mais même conseillé de manger se situe dans le village de Semibratovo, dans la région de Iaroslavl. « La Bibliothèque Confiture » : c'est ainsi que les aficionados ont surnommé ce musée interactif dédié à l'une des sucreries russes les plus populaires pour accompagner le thé. Les ouvrages aussi délicieux qu'instructifs de cette bibliothèque racontent l'histoire des sucreries favorites d'Ivan le Terrible, comment les jeunes femmes russes ensorcelaient leurs fiancés à l'aide de confiture, et comment préparer la confiture de Bersenevski, la préférée de Pouchkine. Le tout au cours d'une dégustation, une « cérémonie du thé » russe autour d'un samovar au milieu de la bibliothèque (les visites guidées en anglais doivent être réservées par e-mail au préalable). La confiture la plus inhabituelle que l'on peut y goûter et acheter, et qui constitue un délicieux remède contre le rhume, est à base de cônes de sapin.



Crédit Photo : Lori/Legion Media

arrière-goût de conifère en fait un très bon accompagnement, non seulement pour le thé, mais aussi pour les pains à l'oignon de Rostov.

On peut déguster et acheter tous ces produits locaux et bien d'autres des villes de l'Anneau d'Or de la Russie durant la foire touristique annuelle Visit Russia.

Le goût de la marmelade d'oignon contraste harmonieusement avec la viande.

Crédit Photo : Ioulia Chandourenko



Des îles volcaniques à la beauté insoupçonnée

Dmitri SEVASTIANOV, pour RBTH

Des forêts tropicales d'Extrême-Orient et Allées des Baleines à ciel ouvert aux monastères insulaires, voici une sélection des îles russes les plus pittoresques.



L'île Wrangel. Crédit Photo : Geophoto

jumeau nordique des îles Galapagos : malgré le climat difficile, et même en grande partie grâce à lui, elle est restée un oasis de nature sauvage. L'île Wrangel est le champion du monde en quantité de tanières d'ours blancs. De plus, c'est ici que s'est installée la plus grande population mondiale de morses de l'océan Pacifique, et la seule colonie de reproduction d'oies blanches en Asie.

Selon les paléontologues, l'île Wrangel était aussi le dernier bastion des mammouths laineux.

Une sous-espèce naine y survécut jusqu'au XVIII^e siècle av. J.C., 6 000 ans après l'extinction des mammouths dans tous les autres coins de la planète.

Itouroup

Située tout près du Japon, Itouroup est la plus grande île de l'archipel des Kouriles. Comme toutes les îles Kouriles, elle s'est formée avec l'apparition d'un volcan sous-marin : sur le cap Inkito de l'île se trouve le « pays de la lave froide », qui permet de voir à quoi ressemblait l'archipel il y a des millions d'années.

On peut voir à Itouroup neuf volcans en activité, l'une des plus grandes cascades de Russie, Ilya Mouromets (141 m), de nombreuses sources chaudes et lacs en ébullition.

L'île Wrangel

L'île, d'une superficie de 7 510 kilomètres carrés, traversée par le 180^e méridien, est le



L'île Ratmanov (Grande Diomède)

Point le plus oriental de la Russie, l'île Ratmanov est située au milieu du détroit de Béring, à seulement 3,7 kilomètres du territoire des États-Unis, l'île Krusenstern. On y trouve l'un des plus grands rassemblements d'oiseaux de la région, avec plus de 4 millions d'individus. En juin 1976, on y aperçut même un colibri roux, la seule espèce de colibris à avoir été relevée en Russie.



Moneron

Depuis la mer, l'île russe au nom français de Moneron rappelle les paysages de la série Lost. Elle est si petite que la parcourir à pied prend de 5 à 6 heures, même en comprenant l'ascension au point culminant de l'île, le mont Staritsky (440m). Des centaines d'oiseaux

rare se sont installés en toute liberté sur les plages de rochers, les poissons locaux ne craignent pas l'homme non plus.

Mais le plus grand intérêt de Moneron est son monde sous-marin. C'est précisément la faune marine de l'île que les écologistes s'efforcent de sauver par-dessus tout : certaines espèces sous-marines n'existent nulle part ailleurs en Russie.

Yttygran

Dans le détroit de Béring, près de la baie de Providenia, se trouve la petite île montagneuse d'Yttygran. C'est ici que se trouve la célèbre Allée des Baleines, un monument unique témoignant de la culture des anciens baleiniers. Le début de sa construction est daté approximativement au XIV^e siècle. Elle est constituée de deux rangées parallèles s'étendant sur 300 mètres. La rangée la plus proche de la mer est formée de crânes de baleines du Groenland.

Plus haut sur la pente s'étend la rangée des mâchoires de baleine, enterrées verticalement et s'élevant à 4 ou 5 mètres au-dessus du sol, tout en s'enfonçant dans le sol de cinquante centimètres. Le poids d'une seule de ces mâchoires est de 250 à 300 kilogrammes.



Libres propos :

Récemment je me suis rendu à la FNAC, et au rayon librairie j'y ai fait l'expérience suivante :

Avez-vous quelques ouvrages concernant la Russie et l'Ukraine ?

Pas de problème des ouvrages existent et sont pour la plupart en stock dans le magasin et donc disponibles à la vente immédiate.

Puis j'ai demandé s'il y avait le livre réalisé par un groupe de journalistes nord-américains (« le Coup d'État fasciste en Ukraine »), non il n'est pas en stock il faut le commander ; j'ai aussi demandé le livre de Guy METTAN (« Russie-Occident : une guerre de mille ans »), même réponse.

Je vous suggère de faire la même expérience, et vous aurez vraisemblablement les mêmes réponses.

Alors je voudrais dire à tous nos Ami(e)s, qui parfois – pour certain(e)s – ont eu l'impression que nous étions de parti-pris (*voire même « la voix de son maître »*), je voudrais leur dire deux choses :

1 – Comme l'on dit dans mon village : « *Qui n'entend qu'une seule cloche n'entend qu'un seul son* ». Et force est de constater que les ouvrages proposés vont tous dans le même sens.

2 – C'est pour cela que nous essayons avec le « Trait d'Union » de rétablir une pluralité dans l'information et donner des informations que les médias ne diffusent pas en France.

Je ne doute pas – *hélas* – qu'il y ait, *de part et d'autre comme dans tout conflit*, des exactions, des crimes, tout acte que nous condamnons. C'est pourquoi nous sommes d'ardents défenseurs de la Paix, et que nous souhaitons que le problème ukrainien se règle non pas avec les tueries qu'engendrent les conflits, mais autour d'une table et non pas sur les champs de batailles.

Nous souhaitons ardemment que les Accords *dits* de « MINSK 2 »
soient appliqués et permettent un retour à la Paix.

Serge PETIT
Secrétaire Général

INFORMATIONS aux Abonnés

A compter du 1^{er} janvier 2016, le « Trait d'Union » (n°161) se présentera sous une nouvelle forme. Les associations membres de l'Union Nationale assureront l'expédition des exemplaires de notre Bulletin.

Les abonnés peuvent continuer – comme par le passé – à adresser le règlement de l'abonnement par chèques libellés à l'ordre de :

U N F R – CEI – États Baltes

à l'adresse suivante :

France – Russie – CEI – ÉB

9, rue Pierre Ballue

37160 – DESCARTES

Directeur de la Publication : Marc DRUESNE, **Siège Social :** 62, avenue Guy Moquet – 94400 – VITRY sur Seine
Adresse courriel secrétariat : unfrceiforum@aol.com, **N° CPAFAP :** 0105 G 79 555 – **N°ISSN :** 1267 – 2408
Mise en page et conception : ACMEI