

# La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



# SOMMAIRE

## EDITO

Bruno TERRIN

3

## ARTICLES

Qu'est ce que la Grande Grèce ?

Par Marine BONHOMME

4

Les hommes ont fait du sel avant d'inventer l'écriture et l'alphabet

Par Jean-Claude HOCQUET

6

## ACTUALITÉS

EX-Machina : L'Homme, la machine et les robots

10

## RECETTE

Gombo

11



# EDITO

« On ne ferme pas la porte à Aristote et Platon », déclarait Valéry Giscard d'Estaing, qui contribuera à faire entrer la Grèce dans la Communauté Économique Européenne (Union européenne) le 1er janvier 1981.

Que de chemin parcouru, des désillusions européennes à aujourd'hui, où les grecs ont montré leur courage et redressé le pays.

Mais, que connaissons nous de la Grèce de l'Antiquité, de cette Grande Grèce, qui annexa la Sicile ? **Ce peuple de marins, qui bâtit des comptoirs en Méditerranée, dont Mas-salia.**

Cette Méditerranée, mer entre les terres, où le sel des marais salants est si disparate d'une rive à l'autre, reflet de son identité territoriale.

Ce sel, si anodin, le connaissons nous vraiment ? C'est le sel de la Vie.

Ces lieux de Devoir de Mémoire, m'ont toujours impressionné, que ce soit le Saint-Siège d'Etchmiadzin, en Arménie, non loin de la capitale Erevan, première nation chrétienne selon la volonté du roi Tiridate dès 301, ou les Archives générales des Indes de



Séville, bâtiment de construit en 1585, qui abrite le plus important fonds d'archives concernant la découverte et les relations avec le Nouveau Monde.

Les Archives départementales du 13, conservent de véritables pépites.

Profitez de l'exposition Ex Machina pour les découvrir, ainsi que les objets prêtés par La Navale.

L'exposition Ex Machine est ouverte jusqu'au 29 juillet 2023 : La Navale est fière de participer à cette exposition



# QU'EST-CE QUE LA GRANDE GRÈCE ?

La Grande Grèce est le nom donné aux territoires grecs situés en dehors de la Grèce continentale. Ces territoires sont les lieux sur lesquels se sont implantées les colonies grecques entre le VIII<sup>e</sup> et le Ve siècle avant notre ère. Ils désignent essentiellement les territoires du littoral de l'Italie et la Sicile même s'il ne faut pas oublier les colonies d'Asie Mineure. Le terme de Grande Grèce est déjà utilisé à l'époque puisqu'on le retrouve dans l'œuvre de Polybe.

Au VIII<sup>e</sup> siècle avant J.-C., la Grèce connaît de vastes mouvements migratoires et une croissance démographique importante. Cette croissance de la population, l'insuffisance de l'exploitation des sols et les famines qui en découlent ainsi que la crise sociale et politique qui secoue les cités archaïques poussent les Grecs à étendre leurs territoires. Pour cela, ils se lancent dans la fondation de nouvelles cités au-delà de la Grèce continentale et des territoires voisins.

## LA FONDATION DES PREMIÈRES CITÉS EN GRANDE GRÈCE

Les premières colonies fondées en Italie du Sud et en Sicile remontent au milieu du VIII<sup>e</sup> siècle avant J.-C. Elles font partie de la première vague d'expansion grecque qui s'étend sur la période entre 775 avant J.-C. et 675 avant J.-C. La toute première colonie, Pithécusses, est fondée sur l'actuelle île d'Ischia par les Eubéens. Puis, c'est en Campanie que ces derniers poursuivent leur expansion avec la fondation de Cumès vers 740 avant J.-C. L'Italie du Sud est colonisée par les Péloponnésiens. Ils fondent des cités telles que Tarente en 706 avant J.-C. et Sybaris en 710 avant J.-C. La Sicile est quant à elle le lieu privilégié d'installation des Chalcidiens, des Mégariens et des Corinthiens. Ces cités antiques sont encore aujourd'hui des villes centrales de l'île italienne :

- Syracuse est fondée en 734 tout comme Naxos ;
- Gela est fondée en 689 ;
- Himère est fondée en 648 par les Chalcidiens ;

- Agrigente est fondée en 582 par les colons de Géla.



CARTE DES CITÉS ET DIALECTES EN GRANDE GRÈCE D'APRÈS WOODWARD 2008. © WIKI-MEDIA COMMONS, DOMAINE PUBLIC

La seconde phase d'expansion grecque qui s'étend jusqu'en 550 avant J.-C. est caractérisée par une plus grande diversité de l'origine des colons et des territoires sur lesquels sont fondées les cités. Par exemple, les Phocéens vont jusqu'aux rives de la Gaule et fondent Massalia, future Marseille, en 600 avant J.-C. Byzance, quant à elle, a été fondée vers 667 avant J.-C. par des colons mégariens.

Tout le sud de l'Italie et la Sicile sont donc reliés entre eux par un réseau de cités grecques qui se densifient pendant toute l'époque archaïque.

## LA GRANDE GRÈCE : CARREFOUR DE CONTACT ENTRE CIVILISATIONS

Lorsque les Grecs s'installent sur ces nouveaux territoires, ils ne sont pas seuls : ils doivent composer et établir des relations avec leurs voisins.

En Sicile, ils côtoient tout d'abord les peuples autochtones, à savoir les Sicules à l'est et les Sicanes et les Elymes à l'ouest. Conflictuelles dans

# QU'EST-CE QUE LA GRANDE GRÈCE ?

un premier temps, les relations avec ces populations autochtones poussent les Grecs à fortifier certaines de leur cité comme à Syracuse. Progressivement, ils parviennent à pacifier les relations locales. En revanche, ils doivent composer avec les Phéniciens, installés sur le littoral ouest de l'île. Ces derniers ont multiplié les comptoirs commerciaux et ont développé des routes commerciales, indispensables à la prospérité de leur économie. **La Sicile est alors coupée en deux** entre une influence carthaginoise dominante d'un côté et une forte influence grecque de l'autre.



PLAN DE LA VILLE DE SYRACUSE EN 1750. © WIKIMEDIA COMMONS, DOMAINE PUBLIC

Ces terres riches et stratégiques pour les Carthaginois, les Grecs puis, plus tard, les Romains deviennent le théâtre de guerres retentissantes. **En 480 avant J.-C.**, Gélon, tyran de Syracuse, bat sèchement les Carthaginois lors de la bataille d'Himère. **La victoire grecque est éclatante et met un coup d'arrêt aux tentatives d'expansion carthaginoise sur l'île.** La flotte **punique** est entièrement détruite. La légende voudrait qu'un seul bateau punique soit parvenu à en réchapper et à rallier Carthage.

**Les territoires de Sicile se retrouvent également au cœur de conflits importés de Grèce.** Certains affrontements ont changé le cours de l'histoire. C'est le cas de l'expédition de Sicile en **415 avant**

**J.-C.** qui s'inscrit dans le cadre de la **guerre du Péloponnèse**. La Sicile est le théâtre du violent conflit entre la Ligue de Délos menée par les Athéniens et la Ligue du Péloponnèse menée par les Lacédémoniens (Sparte). Les Athéniens sont anéantis par la coalition lacédémonienne. Les conséquences sont désastreuses : le régime démocratique est renversé pour un régime oligarchique autoritaire : le gouvernement des 400 ans.

Sur la **péninsule** italienne, **les Grecs sont confrontés aux Étrusques**, peuple italique qui étend son influence de la plaine du Pô à l'Ombrie en passant par la Toscane et la Campanie. C'est d'ailleurs en Campanie que les deux puissances tour à tour partenaires et rivales vont s'affronter. **En 524 avant J.-C.**, les Grecs avec à leur tête Aristodème de Cumès affrontent les forces étrusques. Ils sortent victorieux de l'affrontement. Leur domination est confortée en **474 avant J.-C.** lorsqu'ils détruisent la flotte étrusque dans les eaux bordant la cité de Cumès.

Terre riche et prospère, la Grande Grèce étend l'influence grecque très à l'ouest des territoires helléniques. Affrontements, alliances et pacification rythment l'installation de ces nouvelles cités grecques de l'autre côté de la Méditerranée.

Sources : [Qu'est-ce que la Grande Grèce ? \(futura-sciences.com\)](http://Qu'est-ce que la Grande Grèce ? (futura-sciences.com))

Retrouvez d'autres articles passionnant sur le site : [www.futura-sciences.com](http://www.futura-sciences.com)

# LES HOMMES ONT FAIT DU SEL AVANT D'INVENTER L'ÉCRITURE ET L'ALPHABET

Existe-t-il, aujourd'hui, ingrédient plus banal que le sel ? Au moment de poser la salière sur la table, ou de la saisir pour assaisonner un plat, nous demandons-nous d'où vient le sel que nous consommons, la manière dont il a été produit, son histoire ? A l'occasion de la sortie de son dernier ouvrage *Le sel, de l'esclavage à la mondialisation* (CNRS Editions), l'historien Jean Claude Hoquet revient sur l'histoire et la géographie d'une richesse par trop méconnue.



Depuis quand le sel est-il utilisé par les hommes ?

Le sel est un produit soluble qui ne laisse pas de trace archéologique immédiatement visible. Les géographes anciens, Strabon ou Pline, lui ont accordé une grande place dans leurs traités et on décrit les différents procédés artificiels ou naturels (Pline parle de "sel natif" pour désigner le sel qui cristallise spontanément dans les lacs salés et les sebkhas des climats arides ou semi-arides) par lesquels les hommes du pourtour méditerranéen se procuraient le précieux produit.

Les Romains de l'antiquité appréciaient particulièrement une sauce salée et fort goûteuse, le garum, obtenue par macération des viscères de poisson (thon et maquereau surtout) mêlés à du sel ou à de la saumure (sel en solution), le tout dans des cuves étanches aménagées sur les

littoraux. Le produit fermenté était filtré, mis en amphore, scellé, et voyageait. Ces cuves à garum étaient nombreuses sur tous les littoraux, de la mer Noire à l'Armorique et au Maroc atlantique, et surtout sur les bas bras de mer par lesquels migraient les poissons (déroit de Gibraltar, littoral septentrional de la Sicile et oriental de la Tunisie). Sans le sel, la fabrication du garum était impossible. De même, à partir du moment où les hommes ont transformé les peaux de bêtes écorchées en cuir pour leurs sandales, leur bouclier ou leur carquois, ils ont utilisé le sel et son pouvoir dessiccateur (desséchant) afin d'éliminer le reste de chair accrochée aux peaux et préparer le tannage.

Or, si le sel disparaît sans laisser de trace, il n'en va pas de même des installations qui ont permis sa fabrication. Les archéologues ont trouvé des vestiges de marais-salants et de canalisations, datés de l'époque romaine, servant à amener la saumure dans des bassins de cristallisation en Espagne, à Vigo et autour de Cadix. Jusqu'à présent, nous n'avions envisagé qu'un seul mode de production, le sel produit sous l'action des agents atmosphériques, le soleil et le vent, qui produisent l'évaporation. Toutefois, quand la chaleur du soleil était déficiente, les hommes furent contraints de recourir à d'autres sources d'énergie, le bois ou la tourbe, pour faire du feu et produire un sel "ignigène" (ignis : le feu). Le processus est désormais connu : il fallait d'abord fabriquer des poteries dans lesquelles on mettrait la saumure (eau salée), installer ces poteries sur le foyer où brûlait le combustible ce qui, au terme de l'évaporation, permettait d'obtenir un pain de sel qu'on démoulait en brisant la poterie. Les fragments de poteries retrouvés restent aujourd'hui encore imprégnés de sel et gardent la trace du feu et de la fumée. Ils ont l'aspect de la brique cuite (on leur a donné le nom de "briquetage") et forment des amas considérables en Lorraine, dans l'Essex (Red Hills) ou en Moldavie.

La grande époque du briquetage européen fut l'âge du Bronze (second millénaire avant notre ère). Installés en bordure de mer, les hommes

# LES HOMMES ONT FAIT DU SEL AVANT D'INVENTER L'ÉCRITURE ET L'ALPHABET

avaient accès à une source inépuisable, l'eau de mer qu'ils faisaient bouillir. Dans les épaisseurs du continents, ils trouvaient des rivières salées (Seille en Lorraine, Saale en Saxe, rio Salado en Espagne) dont les eaux avaient lessivé des couches de sédimentaires riche en sel. Les Celtes créèrent ainsi une activité dans les Alpes pour extraire le sel gemme à Hallstatt ou à Hallein (Alpes autrichiennes, Hall désigne le sel, ἀλάτι en grec, qui a donné hall dans les langues celtiques et germaniques).

A quelle période un commerce du sel véritablement structuré émerge-t-il ?

Les sources écrites commencent à se multiplier en Europe après l'an Mil, dans les pays de droit écrit, où la tradition romaine a laissé une empreinte tenace et où toute transaction, du prêt d'argent à la mutation de propriété, passe devant un notaire qui l'enregistre par écrit. Tout n'a pas été conservé, beaucoup de documents ont été détruits par le feu, le pillage, l'inondation par les héritiers, qui n'en voyaient plus l'intérêt. Heureusement pour l'historien les monastères ont montré un grand appétit pour les salines et le sel, ils se sont fait remettre ces biens par les fidèles rendus à la dernière extrémité ("ce que vous donnez sur cette terre, Dieu vous le rendra au centuple pour l'éternité") et ont ainsi précieusement conservé les parchemins (les chartes) qui garantissaient la légitimité de leur propriétés. Les laïcs ne prenaient pas un tel soin, si bien qu'on connaît mieux la propriété monastique, mais il serait dangereux et erroné de passer notre ignorance de l'existence de la propriété laïque à l'affirmation d'un monopole ecclésiastique. Grâce au cartulaire (recueil de chartes) monastique, j'ai pu reconstituer l'histoire d'un des plus grands domaines salins du Moyen-Âge, édifié dans la lagune de Venise dès avant l'an Mil et qui connut sa plus grande extension à la fin du XII siècle. Cependant ce type de source privilégie la propriété du bien foncier, et pas la circulation du produit fini, le sel.

Un véritable commerce du sel apparaît en pleine

lumière avec le renforcement de l'Etat, une phase que les historiens ont qualifiée de "genèse de l'Etat moderne". L'un des instruments du pouvoir est alors fourni par la fiscalité. Or, il tentait pour l'Etat en formation de prélever taxes et impôts sur le sel, pour plusieurs raisons dont je retiendrai trois essentielles :

- La consommation de sel est générale et quotidienne ;
- Les quantités journalières ingérées sont faibles ;
- La production étroitement localisée est de surveillance facile.

Vous avez donc un impôt d'excellent rendement, indolore d'encaissement facile et auquel personne n'échappe. Le rêve pour le fisc ! Mais ces avantages initiaux vont virer au cauchemar pour les consommateurs car l'Etat sera tenté d'augmenter sans cesse le montant de l'impôt pour faire face à ses dépenses, d'obliger ses sujets à des achats obligatoires (le sel du devoir, le sel de bouche ou bossatico, devenu un impôt direct) au grenier.

Dans ce contexte, les hauts prix du sel encourageant la contrebande réprimée par les "gabelous", les gardes armés de la "gabelle" honnie, et les condamnations au bagne, aux galères, pleuvent sur les faux-sauniers qui vendent du "faux sel", du sel qui a échappé à la taxation. La situation du marché du sel en France est catastrophique à la fin du règne du Louis XIV.

Parmi les cités marchandes italiennes, de profondes différences opposaient Gênes et Venise, en particulier des différences physiques.

- Gênes a grandi sur une côte rocheuse, elle est dotée d'un port en eau profonde mais elle n'a pas d'arrière-pays facilement accessible, elle est coupée par des chaînons montagneux et la côte ligure, escarpée, ne se prête pas à l'établissement de salines. Elle faisait donc venir le sel de l'extérieur, d'Hyères en Provence, de l'île d'Ibiza au sud de Majorque,

# LES HOMMES ONT FAIT DU SEL AVANT D'INVENTER L'ÉCRITURE ET L'ALPHABET



de Sardaigne qu'elle arrachait à sa rivale Pise.

- Venise au contraire s'est construite sur une côte lagunaire propice à la production de sel dans de vastes marais-salants, à Comacchio dans le delta de Pô, à Cervia en Romagne, à Chioggia dans la lagune vénitienne. Elle disposait d'un port d'accès malaisé par les chenaux lagunaires, mais d'un vaste arrière-pays facilement accessible par les fleuves du réseau hydrographique Pô-Adige-Brenta et les fleuves frioulans qui conduisent à la ligne de crête des Alpes ou de l'Apennin. C'est dans la seconde moitié du XIII<sup>e</sup> siècle que Venise entreprend de mettre le sel au service de sa flotte de gros navires, de leurs armateurs et des marchands engagés dans le commerce maritime. Son grand Conseil édicte "**l'ordre du sel**" (ordo salis) qui oblige les marchands ayant exporté de Venise des marchandises (coton et épices) à revenir avec un chargement de sel à proportion de la valeur des biens exportés. Il promet aussi un bon prix pour le sel importé, organise l'office du sel chargé de réceptionner le produit importé et de lui trouver des clients en Lombardie et au-delà. Très vite, dès **1281**, il ordonne aux marchand de charger du sel aux terminaux de la navigation des Vénitiens, c'est à dire à Alexandrie d'Egypte, à Chypre pour les nef s rentrant des ports syriens, en Crimée pour celles qui ont visité les ports de la mer Noires, à Ras-el Makhbaz sur la côte de Tripolitaine, ou aux escales de Méditerranée occidentale, à Ibiza et à Cagliari, pour les nef s rentrant de Flandre ou d'Angleterre à l'issus de leur navigation atlantique. Le prix promis, élevé, couvre l'achat, le chargement, les taxes locales et le transport, ménage un profit, permet d'abaisser le coûts de navigation des épices sur les galères qui fréquentent ces mêmes ports mais qui ont interdiction de charger du sel, produit pondéreux. A la re-

vente, c'est-à- dire à la remontée des fleuves, en particulier le Pô qui dessert la Lombardie, ses villes et ses seigneuries, Venise prend soin de négocier des traités commerciaux. Toutes les marchandises (grains, textiles et produits métallurgiques) descendant le fleuve doivent gagner Venise en franchise de taxes et péages. Inversement chacune des seigneuries urbaines du fleuve est autorisée à lever sur le sel des taxes égales à celles exigées par Venise. On saisit tout l'intérêt de cette habile "géopolitique commerciale" : à Milan, le prix du sel est prohibitif, mais Milan est un marché captif.

Ailleurs, les villes hanséates de la Baltique ont été obligées de partager avec les Hollandais les bénéfices de l'importation des sels atlantiques français puis portugais. La Chine impériale a également fondé sur le sel sa politique économique, monétaire et militaire.

**Le sel est une matière disponible dans la plupart des régions du monde.**

Malgré cette omniprésence, comment expliquer que certaines régions se soient spécialisées dans sa production ?

**En 2017** (dernière année disponible), la production de sel dans le monde dépasse 250 Mt, une statistique qui semble significative dans la mesure où elle tient compte des saumures dont l'industrie fait large usage par électrolyse.

**Principaux pays producteurs de sels (en Mt)**

Chine	68	Australie	11
USA	43	Turquie	11
Inde	26	Mexique	9
Canada	13	Brésil	7,5
Allemagne	13	France	6
Chili	12	Royaume-Uni	5

# LES HOMMES ONT FAIT DU SEL AVANT D'INVENTER L'ÉCRITURE ET L'ALPHABET

On constate d'emblé qu'il existe trois catégories de producteurs dans les douze premiers mondiaux : les pays à population très nombreuse de l'Asie des moussons à qui l'industrialisation récente (Chine) a permis de dépasser les USA, les pays industrialisés d'Amérique du nord et d'Europe occidentale, enfin les pays de la zone tropicale sèche : Chili, Australie, Brésil pour l'hémisphère sud, Turquie et Mexique pour l'hémisphère nord. Selon la situation de leurs côtes et selon le climat, ces producteurs privilégient le sel marin ou lacustre (lacs salés) solaire ou le sel gemme (Allemagne, Royaume Uni, Canada). Certains pays qui se croyaient dépourvus ont, avec les progrès de la prospection minière au cours du XXe siècle, découvert un riche potentiel salin dans leur sous-sol et ont atteint l'auto-suffisance (Suisse, Pays-Bas).

Par contre, les régions de bouclier non recouvertes par les mers sédimentaires (Nord canadien, Scandinave) ou les régions maritimes trop humides pour favoriser l'évaporation estivale et disposant de peu d'espace (Japon) ou l'Afrique équatoriale sont déficitaires et font appel aux échanges internationaux, au besoin en aidant par investissement la création de gigantesques salins dans les régions arides ; ainsi fit le Japon à l'égard de la Basse californie mexicaine ou du littoral nord subconscient australien. Le sel alimente un vaste courant d'échanges transocéaniques. Le coût du transport est toujours à considérer : la France méditerranéenne exporte du sel vers l'Italie du nord, la France du nord importe du sel de l'Europe du nord.

Vous insistez beaucoup dans votre ouvrage Le sel, de l'esclavage à la mondialisation sur la dimension symbolique du sel. Est-il possible de dessiner une géographie mondiale de ces représentations ?

Je me suis servi pour l'introduction de mon livre essentiellement de 2 des sources, la Bible et le Nouveau Testament (le sel de l'alliance, "vous êtes le sel de la terre") et le livre d'un psychanalyste anglais, Jones, sur la relation entre le sel et sexualité, mais la momification à l'aide du natron où l'accueil largement répandu de l'hôte avec le

pain et le sel sont aussi parties intégrales de ces symboles. La recherche en la matière est encore balbutiante et il faudrait une recherche collective initiée par des congrès internationaux et pluridisciplinaires associant anthropologues, ethnologues, géographes et historiens, philosophes et théologiens pas seulement chrétiens. J'appelle de mes vœux une telle collaboration fructueuse.

Au fil des siècles, le sel est devenu un bien de consommation courant. Quels pays et quels acteurs contrôlent aujourd'hui le commerce du sel ?

J'ai abordé ce sujet dans le dernier chapitre de mon livre puisque celui ci parlait de ce que des observateurs peu attentifs qualifient d'histoire immobile, celle des esclaves noirs du Sahel condamnés à travailler dans les salines du désert saharien dirigés par les touareg qui étaient aussi maîtres des caravanes de dromadaires indispensables au transport du sel vers le Sahel.

Le livre se termine sur l'examen des destinées du grand groupe français, Salins du Midi et Salines de l'Est, présent dans le monde entier, et son intégration chaotique dans les géants mondiaux de la chimie minérale eux-mêmes sous la coupe de groupes bancaires et de fonds de pensées. Chaque année produit de nouveaux bouleversements : de l'américain Monsanto à l'allemand K+S (Kali und Salz, qui intègre la potasse et le chlorure de sodium), c'est-à-dire qui se hissera sur la première marche du podium.

N'ayons garde d'oublier que ces dernières années la Chine a ravi aux Etats Unis la place de plus gros producteur. Ces quelques éléments nous aident à comprendre que le sel alimentaire, pendant des millénaires agent presque exclusif à la conservation des produits périssables, s'est effacé devant la matière première de la chimie minérale qui, grâce au sel, livre aux consommateurs près de 200 produits différents.

Source : [Société de Géographie – La plus ancienne Société de Géographie du Monde \(socgeo.com\)](http://www.societe-geographie.com)

# ACTUALITÉS

## EX MACHINA : L'HOMME, LA MACHINE ET LES ROBOTS

À l'heure où l'intelligence artificielle devient réalité, les Archives et Bibliothèque Départementales (ABD) présentent l'exposition EX MACHINA : l'Homme, la machine et les robots.

Au travers d'une exposition, mise en place grâce à un travail de design et création artisanal de Sylvain Massot, scénographe chez DO-DESKADEN d'une découverte des machines anciennes aux robots des récits de science-fiction, cette exposition des ABD nous fait parcourir un chemin qui mène de la naissance de la machine au robot, dans un domaine où la science et l'imaginaire se mêlent intimement avec documents d'archives, photographies d'artistes, jouets, cinéma, musique, littérature, art contemporain...

Nombreux sommes-nous à se poser la question quel est le devenir de l'homme face à ces « robots ». Ils font partie intégrante de notre imaginaire : ils peuplent les récits de science-fiction, envahissent les chambres d'enfants et sont au cœur d'innombrables histoires. Ils ont petit à petit remplacé les machines traditionnelles au fur et à mesure des années.



Où va s'arrêter cette course à la « robotisation » ? Net Dragon Websoft, une grande société chinoise de jeux vidéo, a décidé de nommer pour PDG un robot doté d'une intelligence artificielle. Selon la vice-présidente de l'entreprise, le robot va aider «dans le domaine de la gestion et de l'administration» ainsi que «dans les questions opérationnelles».

C'est peut-être cette question que l'exposition EX MACHINA peut nous amener à nous poser et nous interpeller sur « ne sommes nous pas devenus des robots qui accomplissent aveuglément un programme » et bientôt aurons nous le droit et le pouvoir de réfléchir quand des programmes comme ChatGPT pensent déjà pour nous ?

L'association La Navale a mis à disposition des pièces qui font partie de sa collection. L'Exposition "EX MACHINA, l'Homme, la machine et les robots" est libre d'accès et ouverte jusqu'au 29 juillet 2023.





Source : La Caravelle. 40 recettes en partages. Landogne.  
Imprimé à Gémenos : Landogne édition, 2013, 89 pages.

LE FRUIT GOMBO EST  
UNE CAPSULE EN FORME  
PYRAMIDALE, RECOLTÉ VERT IL  
EST EMPLOYÉ COMME LÉGUME  
ET COMME CONDIMENT.



QUANTITÉ

10 personnes



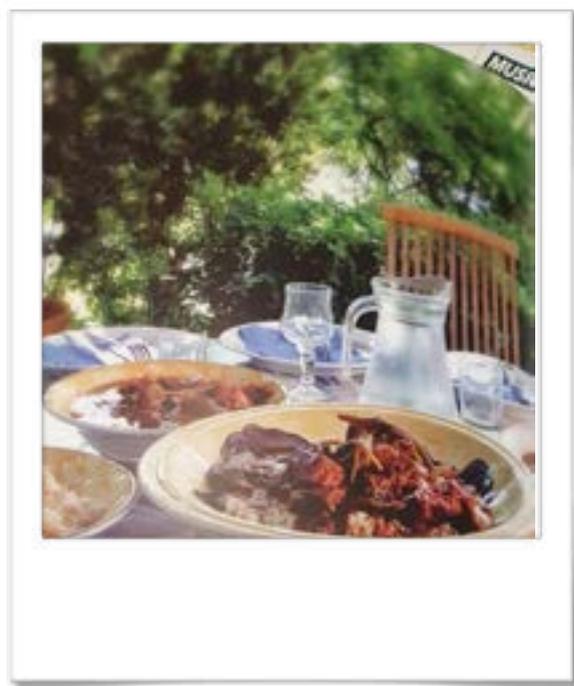
PRÉPARATION

20 min



CUISSON

60 min



## INGRÉDIENTS

100g de beurre  
150g de vermicelles «cheveux d'anges»  
1kg de riz  
Huile d'arachide  
2 gousses d'ail  
2 gros oignons  
2,5kg de sauté de veau  
700g de purée de tomates

Sel  
Poivre  
2 cuillères à soupe de concentré de tomates  
1 bouquet de persil  
800g de Gombo

## PRÉPARATION

- Dans une casserole, mettre 100g de beurre à fondre avec les vermicelles. Laisser dorer, ajouter le riz, recouvrir d'eau puis couvrir.
- Rajouter de l'eau chaque fois que le mélange devient trop sec.
- Mettre de l'huile dans une cocotte, y faire revenir l'ail, l'oignon puis la viande.
- Ajouter au mélange la purée de tomates, le sel, le poivre et le concentré de tomates. Recouvrir avec 1,5L d'eau, rajouter le persil puis fermer. Laisser cuire 20 min à partir de la mise en rotation de la soupape.
- Pendant ce temps, rincer et couper le bout large des gombos. Dès que le temps de cuisson est terminé, ouvrir la cocotte, ajouter les gombos et 1 bol d'eau. Refermer et laisser cuire 40 min après la reprise de la rotation de la soupape.
- Servir très chaud.

## POURQUOI SOUTENIR LA NAVALE ?

La Navale, association d'intérêt général, située à Marseille, dans un lieu insolite, secret, peu connu du public conserve « un trésor » : la mémoire de l'industrie navale en Provence.

La Navale c'est aussi :

- Sauvegarder le Patrimoine Maritime en Méditerranée.
- Valoriser un rôle oublié de la cité phocéenne : les savoir-faire, les infrastructures, les moyens et l'outillage.
- Continuer les actions entreprises depuis quatre décennies dans un lieu magique de 420m<sup>2</sup> : visites guidées l'expo, enregistrements vidéos « **Paroles Vivantes** » témoignages des Anciens, ateliers pédagogiques, accès gratuit à une bibliothèque, numérisation d'archives, expositions, restaurations de maquettes, rencontres avec des scolaires, édition d'un webmagazine mensuel, gratuit, fait par les bénévoles.
- Protéger cet héritage est notre « **Devoir de Mémoire** », nous vous remercions de nous aider à y contribuer et à supporter les frais de toutes ces actions.

## COMMENT NOUS SOUTENIR ?

Vous êtes :

Un particulier

Une entreprise  
ou une personne morale

La Navale vous remercie pour votre précieux soutien.  
Bruno TERRIN, président de La Navale