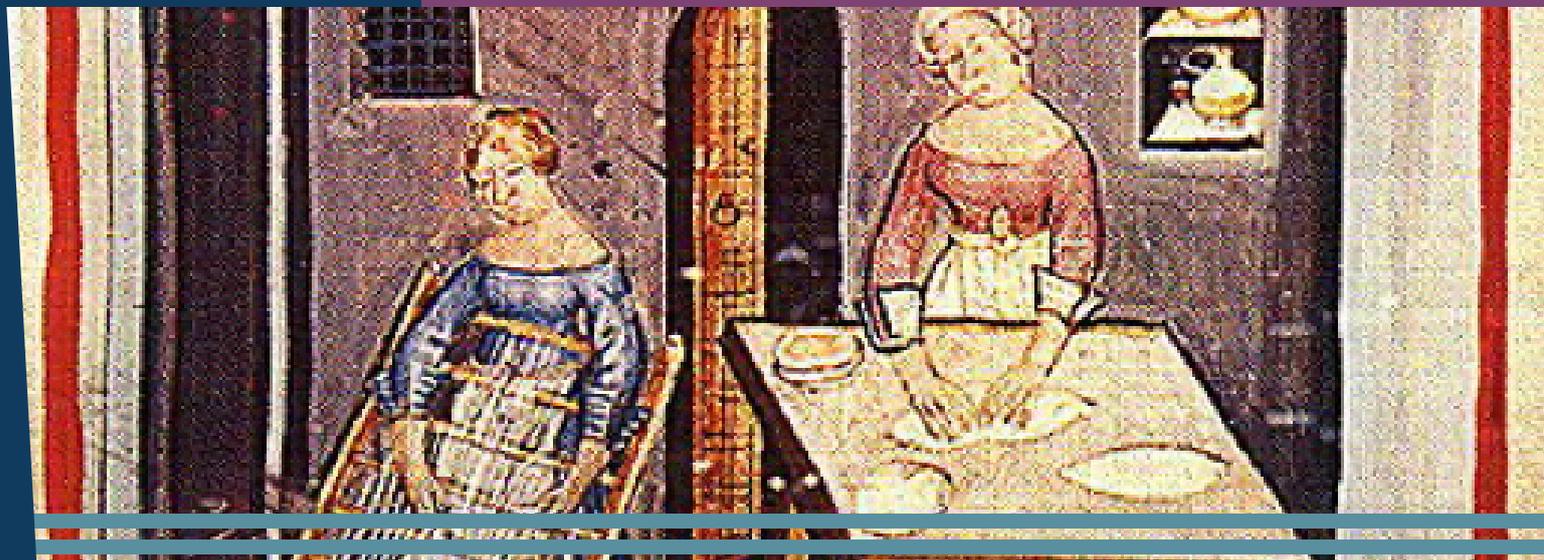


La Gazette

Mai 2024 N°31

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



SOMMAIRE

EDITO

Par Bruno TERRIN

3

ARTICLES

La flamme du Belem (I)

par Jean Lary de Fortuné

4-5

La flamme du Belem (II)

par Jean Lary de Fortuné

6-7

Pourquoi les épreuves nautiques étaient-elles absentes
des Jeux olympiques antiques ?

par Jean-Noël Beverini

8-10

Les pâtes, une histoire méditerranéenne

Episode 3 - Le voyage des pâtes sèches

Par Marie-Josèphe Moncorgé

11-13

PORTRAIT

Jean Brun

Par La rédaction

14-15

ACTUALITÉS

Le Belem à Marseille

Par La rédaction

16

RECETTE

Fidéua (paëlla aux pâtes et poissons)

17

SOUTENIR LA NAVALE

Si vous souhaitez soutenir notre association, en adhérant,
par des dons ou du bénévolat.

18

LE MONDE AVAIT LES YEUX RIVÉS SUR MARSEILLE, EN 2023, AVEC LA VENUE DU PAPE ; IL LES A EU À NOUVEAU, LE 8 MAI DERNIER, AVEC L'ARRIVÉE DE LA FLAMME OLYMPIQUE, À BORD DU BELEM.

Une armada a salué et honoré cet événement historique.

Plus d'un millier de navires escortaient le Belem, mythique trois-mâts barque, qui venait d'accomplir le voyage depuis le Pirée.

Nous avons eu le privilège d'être à bord d'un navire, affrété par La Navale, pour assister au plus près de cette mémorable fête navale.

Jean BRUN était parmi nous, il a fait don, à La Navale, d'une aquarelle représentant le Belem sortant du Vieux Port. Quel plus beau présent pouvions nous recevoir ? Merci Jean, fidèle ami.

La flamme est bien arrivée, elle poursuit son chemin.

Nous pouvons publier, sans apporter la scoumoune et risquer d'être excommunié, le roman fictif et imaginaire de Jean Lary de Fortuné sur "La flamme du Belem".

Ce récit, humoristique, décrit la vie à bord, en employant les termes techniques, compréhensibles pour chacun de nous.



Lors des JO, certaines épreuves nautiques vont se dérouler dans la rade de Marseille.

Qu'en était-il, dans les Jeux Antiques, des sports nautiques ? Jean-Noël Beverini répond à cette interrogation.

Marie-Josèphe Moncorgé nous livre le 3ème épisode de la série "Les pâtes, une histoire méditerranéenne". Un feuilleton passionnant et très instructif, qui repositionne l'origine, les traditions et les transformations.

En lien avec cette article nous vous proposons la recette de la fidéua , spécialité espagnole originaire de la région de Valence dont la légende dit que c'est sur un bateau de pêche que la recette est née.

Bonne lecture !

LA FLAMME DU BELEM I

CE RÉCIT DE JEAN LARY DE FORTUNÉ, EST PUREMENT IMAGINAIRE. L'AUTEUR NE LE DESTINAIT PAS À ÊTRE PROPOSÉ À L'ATTENTION DE LECTEURS. EN RAISON DES CIRCONSTANCES J'AI PU OBTENIR DE LUI L'AUTORISATION DE VOUS L'ADRESSER EN CERCLE RESTREINT D'AMITIÉ. TOUTES ERREURS OU APPROXIMATIONS DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DEVRONT ÊTRE MISES AU SEUL COMPTE DE L'IMAGINATION DE L'AUTEUR

ÉPISODE I

LE TROIS-MÂTS BARQUE À COQUE NOIRE ET LISTON BLANC AVAIT APPAREILLÉ DU PIRÉE SOUS UN CIEL HELLÉNIQUE. Au terme d'une traversée, mer calme et vent favorable, le Belem était en approche de Marseille. Ce 6 mai, avant-veille de son arrivée, le temps avait subitement viré de bord. La Méditerranée roulait des vagues grises sous un ciel couleur d'acier. Les 4500 gueuses de fonte, en lest de cale, chacune d'un poids de 50 Kg, étaient insuffisantes pour stabiliser l'oscillation régulière du navire. Le roulis balançait la mature culminant à plus de 30 mètres au dessus des eaux, de tribord à babord en un ballet majestueux, lent et rythmé comme l'aiguille d'un métronome. En haut, le bois des perroquets et des cacatois grinçait ou chantait selon l'humeur ou la perception de l'équipage. Les marins aguerris entendaient un chant. Les autres, jeunes, récemment embarqués, novices et passagers décelaient une plainte dans le craquement des vergues auxquels semblait répondre, en correspondance de mer, la complainte de la coque.

En passerelle, le second capitaine qui connaissait bien Marseille, sa rade et son port, pestait à voix haute :

- « Leur Bonne-Mère aurait pu nous préparer un accueil plus clément.

Ce n'est pas à Nantes dans une circonstance pareille que nous aurions eu ce temps à ne pas mettre sa belle-mère dehors ! »



- « Ne plaisantez pas avec les belles-mères ; vous ne connaissez pas la mienne ! » répondit en éclatant de rire le commandant.

- « Bien, commandant, reprit le Second, je retire, je ne suis pas marié »

- « On ne peut rien vous cacher, commandant ».

Le Second se retourna vers le maître bosco debout derrière lui.

-« Va voir comment se porte la Flamme »

L'homme descendit l'échelle conduisant au faux pont, longea le salon commandant, dépassa la cabine des élèves-officiers, frappa sur babord la porte de la cabine du 1er lieutenant tout en sachant que la chambre était vide et en ouvrit la porte. La Flamme avait été déposée là, en toute sécurité. La torche trônait au milieu de la chambre sur son trépied de métal.

Je ne vous l'ai pas encore dit mais vous l'avez deviné : le Belem amenait la Flamme olympique du Pirée à Marseille. C'était une de ses plus belles missions depuis ses 128 ans qu'il sillonnait les mers et les océans. Après avoir, dès son lancement en 1896,

transporté du cacao du Brésil en France et des marchandises diverses en vrac, jusqu'à de pauvres mules en mal de mer, après avoir battu pavillon britannique comme yacht de plaisance arborant le guidon du Royal Yacht Squadron, après avoir troqué, une première fois son nom pour celui de Fantôme II, une seconde fois pour celui de Giorgio Cini, le voilà aujourd'hui en ce mois de mai 2024, ayant repris son premier nom de baptême, porteur de la Flamme olympique pour les Jeux mondiaux et en approche des côtes marseillaises où allaient se dérouler, en particulier, les épreuves de voile.

Quelle mission, en effet ! Loin du cacao, loin des mules malades, loin de l'apprentissage, noble s'il en est, des jeunes italiens orphelins de la mer, le Trois-mâts barque devenait lui-même torche de la Flamme, porteur de cette Lumière, symbole de paix et d'entente entre les peuples par la grandeur du dépassement de soi au travers du sport.

Lorsque l'annonce officielle avait été faite du transfert de la Flamme à bord, du Pirée à Marseille, toutes les membrures du vaisseau avaient semblé vibrer dans une sorte d'émotion née du fond de quille et se hissant à la pomme du grand-mât comme une pulsion électrique qui vous saisit au corps. Alors toute une frénésie s'était emparée du navire. Oubliés les 128 ans, le Belem devenait un jeune fiancé des mers en charge du transfert d'une flamme d'amour. Il se devait d'être beau et fier comme jamais ne l'avait été vaisseau sur l'eau. L'équipage se mit à piquer la rouille dans les moindres recoins, à meuler, à brosser, à peindre et à repeindre, à briquer les points de tournage des manoeuvres courantes, les râteliers de pied de mâts, de gaillard et de pavois, à lustrer les ponts, rénover les cuivres, argenter les drisses, diamenter les écoutes ... Sur les 51 mètres de coque et les 8,80 mètres de maître bau, on s'activait comme jamais. Aucun cm² ne devait être oublié. Il fallait faire du bord un véritable écrin pour la Flamme. Les matelots l'avaient baptisée « F » ! « F » comme flamme mais aussi comme femme. On ne parlait plus à bord que de « F », la nouvelle passagère qui allait embarquer.

Le maître bosco et le maître charpentier arpentaient le pont, ordonnant ici, félicitant là, donnant à l'un un conseil, à l'autre un encouragement.

- « Allez, petit, brique-moi mieux ce bras de grand vergue ... »

- « Et toi, ce bras de grand cacatois ... Notre Belem doit briller aussi fort que la Flamme ! »

- « Et ce soir la double ! » reprenaient-ils en chœur ! »

Pour sûr, il y avait de quoi faire avec 210 points de tournage et plus de 250 poulies ! Les gabiers, comme des libellules, grimpaient dans la mature. Ils apparaissaient funambules dans les phares de misaine et de grand phare.

- « Cacatois, comment vas-tu là-haut ? » lançait à l'un le maître bosco.

- « Et toi, Grand perroquet ? » embrayait le maître d'équipage, à un autre.

Là-haut, les hommes embrassaient les 62 m² de ce grand perroquet et, plus haut encore, les surfaces de voilures du petit cacatois.

Artistes et marins avec pour planches de théâtre, l'Océan ! Et pour public, les mouettes et les nuages !

Le soir, les hommes regagnaient fourbus leurs cabines en murmurant :

- « Jamais « F » (ils entendaient dire femme) ne nous aura autant épuisés ! »

Et le lendemain, il fallait recommencer. Quelle vie de marin ! Mais, au soir, toutes bordées réunies, tout le monde riait.

.....

Le maître bosco regagna la passerelle.

- « Alors, comment va la Flamme ? » questionna inquiet le Second.

- Capitaine, ... »

Mais pourquoi le second s'inquiétait-il autant de la santé de la Flamme ?

Et ce n'était pas la première fois.

- • -

(À suivre)



ÉPISODE II

« Capitaine, la Flamme brille cinq sur cinq ».

- « Parfait » répondit le Second, l'air rassuré mais son regard, pour ceux qui le connaissaient et savaient le sonder, manifestait toujours une sorte d'inquiétude diffuse.

- « Le vent forçit ; que dit la météo ? » questionna le commandant.

- « Conditions perturbées. Affaissement des hautes pressions. Vents violents attendus et fortes précipitations à venir ».

- « Bien. Si ça se confirme, nous allons bientôt marcher au plafond ! »

L'horizon se voilait, en effet, de quart d'heure en quart d'heure. Les nuages, comme aspirés par la mer, descendaient de plus en plus bas, presque à toucher les flots et le ciel devenait opaque. On se serait cru déjà entre jour et nuit alors que ce n'était que le début de l'après-midi. Le vent giflait les voiles de plus en plus fort, des voiles gonflées comme les joues d'un trompettiste endiablé. À l'image du vent la mer grossissait aussi.

Quand l'un se réveille, l'autre sort pareillement de son sommeil. Vent et mer sont deux jumeaux nourris au même lait de la tempête. Et quand ce bal commence, allez-savoir qui conduit la danse ? C'est à qui des deux se saisirait de la baguette du chef d'orchestre ! Ni l'un, ni l'autre n'étaient prêts à abandonner la partie.

Pour l'instant le vent dirigeait la partition. Il soufflait des vacarmes tourbillonnants, ascendants, descendants, remontants, s'apaisant quelques secondes pour mieux s'enfler à nouveau, tuant d'un seul coup l'espoir d'un apaisement. Le vent en mer ne connaît pas le mot apaisement.

À partir d'un certain seuil il ne connaît plus que lui-même, son propre déchaînement qui se nourrit de sa propre colère, s'enfle de son enflure, s'époumone avec la délectation de cracher des torrents d'air sur des torrents d'eau.

- « Que dit la météo ? » redemanda le commandant.

- « Coup de vent. Échelle 8 de Beaufort. Vent à plus de 80 KM/H.

Vagues de 5 à 7 mètres. Aggravation attendue ».

- « Second, faites carguer cacatois et perroquets. Carguez brigantine et grand voile. Faites haler bas le grand foc ».

- « Bien, commandant ».

Après la danse des éléments, place à la danse des hommes. Les gabiers, à la manoeuvre, grimpaient sur les haubans. Le festival commençait. L'homme face à face avec le vent. Un vent froid, chargé d'écume, de sel et de morgue.

C'était sans compter avec la morgue du marin ! Le marin n'est pas l'homme de la terre ; chacun le sait. Mais il n'est pas, non plus, l'homme des ponts, des faux ponts, des cales et des soutes. Il est homme du ciel et des voiles. Son pied est celui des vergues volantes, des palans de drisse, des phares de misaine, des bagues de foc sur draille, des écouteurs, des cabillots de tournage et des pantoires ... Ne parlez plus aux marins, de ponts, ni de machines. Parlez-leur de vergues et de capelage de cacatois, de perroquets, de haubans de hune, de balancines de basses voiles, de galhaubans et de pataras. Alors le marin vous regardera et saura qui vous êtes.



Tout, sauf un pékin, juste bon à vivre et à mourir sur le plancher des vaches. Lui, son plancher est tout proche du ciel, là où l'air est au dessus des pestilences terrestres.

... Les hommes, le geste sûr et précis, ferlaient les voiles, comme indifférents au jeu des éléments.

- « Ça va là-haut ? » criait le bosco, sachant bien que les hommes n'entendaient rien. Mais il apostrophait moins les hommes que le vent.

Pour lui montrer que le marin était toujours là. Toujours le plus fort.

Quelle que soit, à lui, sa force.

Le Belem courait babord amure.

- « Deux hommes à la barre » lança le commandant.

La surface des eaux avait semblé basculer. L'horizon que l'on ne voyait plus, sauf par fugaces éclairs, penchait à l'oblique entre les lames ...

- « Commandant, la Délégation de la Flamme demande à vous parler.

Elle a peur. Certains sont malades ; d'autres parlent de naufrage et veulent qu'on mette à l'eau des canots de sauvetage ! »

- « Ah, ceux-là je les avais oubliés. Des canots de sauvetage ! Mais il y a un commandant à bord de ce navire. Grand Dieu, et c'est lui le seul canot de sauvetage ! Je vais aller leur parler à ces ..., à ces ... »

- « Laissez-moi y aller » l'interrompt le Second.

- « Allez-y, Marc ; oui, allez-y vous-même ; prenez Patrice avec vous ».

Patrice Pascal était le second lieutenant. Au même instant une lame plus

enflée encore que les précédentes, hurlante et sombre, attaqua le flanc du

voilier qui s'inclina comme touché par un uppercut.

- « Commandant, la Flamme vient de s'éteindre ! ».

- . . -

(À suivre)

POURQUOI LES ÉPREUVES NAUTIQUES ÉTAIENT-ELLES ABSENTES DES JEUX OLYMPIQUES ANTIQUES ?



À CENT JOURS DE L'OUVERTURE DES JEUX OLYMPIQUES, J'AI LISTÉ LES DIFFÉRENTES DISCIPLINES SPORTIVES PRÉSENTES AUX JEUX DE PARIS 2024. DEPUIS 1896, LA LISTE DES ÉPREUVES A CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉ AUTOUR DU « CŒUR OLYMPIQUE » REPRÉSENTÉ PAR L'ATHLÉTISME.

AUX CÔTÉS DES SPORTS « TERRESTRES » SONT VENUS S'AJOUTER DES SPORTS « NAUTIQUES » TELS LA NATATION, L'AVIRON, LE CANOË. OR LES JEUX ANTIQUES N'ACCORDAIENT AUCUNE PLACE À CES DERNIERS. L'EAU EN ÉTAIT ABSENTE. POUR QUELLE RAISON ?

TELLE EST LA QUESTION DU COMMISSAIRE DE LA MARINE PASSIONNÉ DE LA CIVILISATION GRECQUE ANTIQUE QUE JE SUIS. Les réponses apportées ci-dessous méritent certainement d'être améliorées ; nous considérerons donc qu'elles ne constituent qu'un premier axe de recherche.

UNE RAISON GÉOGRAPHIQUE ?

La première raison pouvant être avancée serait d'ordre géographique. La Grèce est avant tout un pays montagneux. Peu de pays le sont d'ailleurs autant. Le paysage grec est constitué de massifs nombreux, élevés et boisés. Nous ne saurions oublier cependant que **la Grèce est entourée d'eau : la mer Ionienne la baigne à l'Ouest, la Méditerranée au Sud et la mer Égée à l'Est.** Toutes ces mers recèlent une myriade d'îles, d'archipels et d'îlots : les Ioniennes, les Cyclades, les Sporades... **Mais le grec ne vit pas qu'en bord de mer.** Il habite aussi les vallées étroites de l'intérieur et qui communiquent difficilement entre elles ou vers le rivage. Son contact avec le monde de la mer est restreint.

La Grèce, par ailleurs, n'aligne pas de grands fleuves. Quant à ceux d'importance secondaire, ils se résument à des filets d'eau durant l'été et à des torrents durant l'hiver. L'élément liquide n'est donc pas le quotidien du grec antique. Olympie, en particulier, se situe dans le massif de l'Olympe qui culmine à 2985 mètres et détient cet honneur d'être le plus imposant de Grèce. Nous le voyons donc **le Grec est un homme « terrien »**. Il est aussi, me direz-vous, un **homme de la mer** et vous avez raison : **l'existence d'une flotte athénienne antique puissante** le prouve ; l'expansion de la Grèce et la fondation de ses « colonies » le démontrent. **Mais si le Grec s'aventure sur mer, il le fait par nécessité politique** pour défendre ses intérêts vitaux ou par nécessité économique pour résoudre des problèmes internes.

Cette première raison géographique est-elle suffisante ? Certainement pas.

POURQUOI LES ÉPREUVES NAUTIQUES ÉTAIENT-ELLES ABSENTES DES JEUX OLYMPIQUES ANTIQUES ?

DES RAISONS MILITAIRES ?

Tout citoyen grec antique est avant tout un soldat. Là est aussi la grandeur de cet homme, pétri des valeurs de la Démocratie et de l'intime conviction de la grandeur de sa « civilisation » et qui doit donc être apte à défendre son pays, sa patrie, sa cité, si nécessités obligent et, en conséquence, doit se préparer à cette mission essentielle. Une parfaite condition physique et morale, une préparation de nature à acquérir cet état sont les conditions indispensables pour que le parfait citoyen soit également un parfait combattant.

Or les Jeux olympiques antiques reflètent cet impératif, non pas guerrier, mais citoyen. La course à pied, le lancer du javelot, la lutte, le pugilat, le pancrace, les courses de chars, sont autant des disciplines sportives que militaires. Honorer le vainqueur « en sport » est honorer le citoyen s'étant hissé à un niveau tel d'excellence que si un jour la Grèce est appelée à défendre son indépendance et sa liberté, celui-ci sera également le meilleur dans cette mission de défense de la Patrie. Honorer l'athlète, c'est aussi honorer l'éventuel soldat.

Or, l'entraînement du soldat grec antique ne comporte aucune discipline « nautique ». Alors pourquoi donc celles-ci figureraient-elles au nombre des épreuves sportives des Jeux d'Olympie ? Quand le citoyen-soldat est conduit à embarquer sur ses trirèmes pour faire la guerre, c'est un soldat qui prend pied à bord d'un navire. Ce n'est pas un « marin » qui appareille.

Cette seconde raison, plus convaincante, est-elle suffisante ? Certainement pas.

DES RAISONS RELIGIEUSES ?

Dans l'esprit grec, les dieux ont prescrit des limites aux hommes et celui qui transgresserait ces limites serait sévèrement blâmé et puni. **L'infraction aux décrets divins est impardonnable.** Les dieux ont accordé le monde terrestre aux hommes. Celui des cieux et celui des eaux ne lui ont pas été donnés pour y vivre et y prospérer. Lorsque Zeus veut punir le criminel Ixion ayant tenté de violer Héra, il l'attache sur une roue enflammée qu'il lance à travers les airs. **Le monde des airs est pour l'homme un lieu de sanction. Il en est de même pour le monde des eaux qui n'est ni celui des vivants, ni celui des morts !**

La mer est ce monde peuplé de monstres prêts à engloutir l'homme dans ses gouffres et ses abîmes sans fond. Il est des limites à ne pas franchir. L'eau sous toutes ses formes en est une.

L'homme, à l'image des dieux, est un être debout. Là est sa grandeur que l'Art grec, dans sa sculpture, ne cesse d'honorer. **Les kouroï sont tous des jeunes gens debout.** Toutes les statues depuis l'époque archaïque jusqu'au grand classicisme sont, en général, dressées droites. L'artiste n'imagine pas un homme allongé dans les flots de la mer ou d'un fleuve. **Sur terre et debout, l'homme est là où les dieux l'ont placé.** Quand il essaie de s'en extraire comme Icare, il chute ! On ne transgresse pas les limites, ni des cieux, ni des eaux.



Course à pied représentée sur un vase antique.

POURQUOI LES ÉPREUVES NAUTIQUES ÉTAIENT-ELLES ABSENTES DES JEUX OLYMPIQUES ANTIQUES ?

Même l'Aurige sur son cheval de course est debout. Il remplit pleinement sa mission : victorieux, il est dressé droit vers son but.

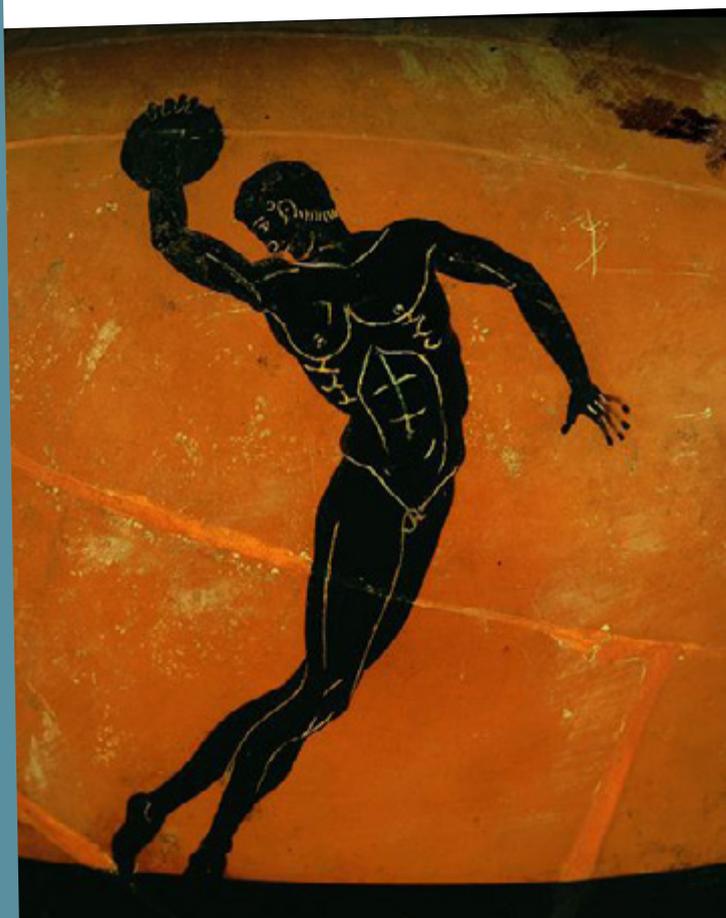
Le chant du chœur dans le *Prométhée d'Eschyle* (vers 397 et suivants) donne une description assez effrayante de la mer et des fleuves :

« AVEC UN SOURD GÉMISSEMENT, LA VAGUE DES MERS RETOMBE SUR LA VAGUE ; L'ABIME GÉMIT ; LES NOIRES ENTRAILLES DE L'HADÈS LUI RÉPONDENT PAR UN GRONDEMENT, ET LES ONDES DES FLEUVES AU COURANT SACRÉ GÉMISSENT LEUR PLAINTÉ DÉSOLEÉE ».

Cela donne t-il vraiment l'envie de pratiquer des compétitions nautiques ?

Dans les *Suppliantes*, même constat : les soucis en masse sont comparés aux eaux d'un fleuve (vers 470 et suivants.) :

« UNE MASSE DE MAUX VIENT SUR MOI COMME UN FLEUVE ET ME VOICI AU LARGE D'UNE MER DE DOU-



Le Discobole. Détail d'une amphore panathénaïque (remise aux vainqueurs des concours athlétiques qui se déroulaient durant la fête des Panathénées).

[Musée archéologique national, Naples.]

Ph. Pedicini © Archives Larbor

CONCLUSION

Raison tenant à la géographie ? Raison ressortant aux impératifs militaires et citoyens ? Raison imposée par le respect des prescriptions divines ? La raison de l'exclusion des épreuves « nautiques » dans les Jeux olympiques grecs antiques tient-elle à ces trois constatations ? La dernière, le respect dû aux dieux, est-elle la raison principale ? Il convient d'interroger plus en profondeur nos chers auteurs grecs antiques. Et si nous questionnions Ulysse sur le sentiment qu'il retire de sa fréquentation de la mer, que nous répondrait-il ? Mais, me ferez-vous remarquer, le panthéon des dieux grecs comporte bien Poséidon ! Mais c'est le dieu des mers ... agitées et des séismes. Aussi des Nymphes et des Naiades ! Oui, mais ce sont des divinités inférieures ...

Quoiqu'il en soit, l'athlète grec des Jeux olympiques avait les pieds sur terre.

Et une tête bien faite sur un corps sain. Qu'il ait pratiqué ou pas les sports nautiques, nous l'admirons. Il est surtout le signe d'une exceptionnelle civilisation que madame Jacqueline de Romilly n'a cessé de mettre en lumière et qui a tant de Valeurs à nous enseigner encore aujourd'hui. À commencer par celle-ci : le moment des Jeux, époque sacrée, était une époque de Paix. Nous avons réinventé les Jeux. Nous avons oublié la Paix.

Sources :

Jacqueline de Romilly :

Dans le jardin des mots (Ed de Fallois 2007) - *Pourquoi la Grèce ?* (Ed de Fallois 1992)

Une certaine idée de la Grèce (Ed de Fallois 2003)
Lettres personnelles adressées à l'auteur.

Homère et Eschyle dans leurs Chants et Tragédies

LES PÂTES, UNE HISTOIRE MÉDITERRANÉENNE

EPISODE 3 - LE VOYAGE DES PÂTES SÈCHES

PETIT FEUILLETON CULINAIRE EN 4 PARTIES :

- 1 - À L'ORIGINE, LES CÉRÉALES
- 2 - LES PÂTES FRAÎCHES
- 3 - LES PÂTES SÈCHES
- 4 - LES PÂTES FARCIES.

La créativité culinaire est la caractéristique des pâtes sèches. Au cours des temps, elles se sont diversifiées en formes et en recettes dans tout le bassin méditerranéen.

Héritières des pâtes fraîches gréco latines, les pâtes sèches ont l'avantage de pouvoir se conserver longtemps, ce qui facilite leur commercialisation, alors que les pâtes fraîches, qui doivent être consommées dès leur confection, sont plutôt réservées à la production maison.

Nous pouvons suivre le voyage des pâtes sèches à travers l'espace méditerranéen en observant l'évolution du nom de ces pâtes en fonction des lieux et des périodes, à la manière d'une enquête policière.

Nous avons pu suivre, dans le chapitre sur les pâtes fraîches, les pâtes mésopotamiennes appelées **risnatu**, devenir **rishta** dans la cuisine arabo-persane, puis **reshteh** en Iran et **rechta** au Liban, en Tunisie et en Algérie.



Fabrication des pâtes, Tacuinum Sanitatis de Vienne, 14e siècle

NOUS AVONS DEUX GRANDES CATÉGORIES DE PÂTES DANS LE MONDE MÉDIÉVAL MÉDITERRANÉEN :

LES PÂTES FILIFORMES DE TYPE VERMICELLE OU SPAGHETTI (PÂTES ROULÉES) OU NOUILLES (PÂTES APLATIES EN LANIÈRES).

Nous avons vu que les lasagnes grecques ou **laganon** s'appelaient aussi **itron**. Nous retrouvons le mot latinisé en **itrium** dans un texte juridique religieux de Palestine, entre le 3e et le 5e siècle de notre ère : **des rabbins s'interrogent**, dans le Talmud de Jérusalem, **sur le statut d'une pâte appelée itrium** : lors des fêtes juives, le pain levé, cuit au four en chaleur sèche, est interdit, mais les rabbins s'interrogent pour savoir si les pâtes, cuites dans une marmite en milieu humide et non levées sont interdites aussi ou autorisées et font partie de la hallah.

La même interrogation religieuse sur la nature des pâtes est reprise dans les commentaires de **Rachi (grand rabbin exégète de Troyes au 11e siècle)** sur le Talmud de Jérusalem. Les pâtes **itria** sont devenues **trijes** et **vermishelsh**. Ce dernier mot ressemble beaucoup à **vermicelle**, influence des communautés juives d'Italie ou, au contraire, influence des communautés juives de l'Est de la France vers l'Italie ? **Une seule chose est certaine, le mot vermicelle (petits vers) n'apparaît qu'au début du 14e siècle dans les livres de cuisine italiens.**

L'héritage des premières pâtes **itria** palestiniennes se transmet ensuite dans le monde arabe. **Itria** est arabisé en **itriyya**. Ce mot figure dans les livres de recettes arabes du Proche Orient du 10e au 14e siècle. Dans la cuisine arabe de Bagdad au 10e siècle, une recette est présentée comme une recette des **Araméens du 8e siècle**, premiers habitants de Mésopotamie, avant l'arrivée des Arabes. Dans la cuisine de Bagdad, ces vermicelles ou pâtes roulées, servent d'épaississement de sauce dans des plats de viande. Mais il existe aussi deux recettes de pâtes au lait sucré !

LES PÂTES, UNE HISTOIRE MÉDITERRANÉENNE

EPISODE 3 - LE VOYAGE DES PÂTES SÈCHES

En Méditerranée occidentale, le géographe arabe Idrisi explique que des pâtes itriyya sont déjà fabriquées en Sicile normande au 12e siècle et commercialisées en Méditerranée occidentale, ce qui prouve que la légende de pâtes rapportées de Chine par Marco Polo est fausse !

A la même époque, en Espagne, Gérard de Crémone, traduisant le Canon d'Avicenne à Tolède, traduit itriyya par tri. **Le mot est repris par un médecin génois pour désigner les vermicelles.** Les livres de cuisine andalouse du 13e siècle donnent des recettes de pâtes également appelées itriyya. En Catalogne au 14e siècle, un livre de cuisine propose deux recettes de pâtes appelées alatria, cuites dans un bouillon en accompagnement de la viande servie sur un tranchoir, qui fait office d'assiette au Moyen Age. **Au Portugal, les vermicelles s'appellent encore aletria.**

LES PÂTES À POTAGE EN FORME DE GRAINS DE CÉRÉALES OU DE PETITS CARRÉS DE PÂTE.

Dans l'Espagne arabe, les livres de recettes décrivent non seulement des pâtes de type vermicelles appelées itriyya, mais aussi des fidaws, qui correspondent aux pâtes en forme de grain de céréales ou de petits carrés de pâte. **Le mot de fidaws ou fidawsh est inconnu au Proche Orient et semble d'origine mozarabe ou berbère.**



Pâtes algériennes actuelles, langue d'oiseau ou grain de riz.



*Recette d' Itriyya
© <https://histoiredepates.net>*

Certaines de ces pâtes sont préparées à base de semoule et non de farine de blé. Comme dans la cuisine de Bagdad, ces pâtes épaississent les bouillons ou les ragoûts, elles sont aussi présentes dans des potages. **Le mot fidaws est traduit en espagnol par fideos, fideus en catalan, qui se transforme en fidei et fidiaux en provençal, au 14e siècle.** On retrouve ensuite des gros vermicelles savoyards appelées fidès. **La cuisson des pâtes "à la fidé", les pâtes étant revenues dans du beurre avec ail et oignon avant qu'on y ajoute eau ou bouillon, ne semble pas être un héritage arabe.**

En Italie, comme en Provence et en Savoie, au 14e siècle, d'autres petites pâtes s'appellent croseti ou crozets, petits carrés de pâte servis avec du beurre et du fromage râpé. Le mot crozet continue à être employé en Savoie.

Des petites pâtes carrées existent depuis au moins le 11e siècle chez les Turcs d'Asie Centrale, appelées tutmadj. Même s'il existe en Chine des pâtes appelées tutmasi, les Chinois, dans un livre du 13e siècle, les classent dans la catégorie des plats d'origine arabe, l'inverse de la légende sur Marco Polo.

LES PÂTES, UNE HISTOIRE MÉDITERRANÉENNE

EPISODE 3 - LE VOYAGE DES PÂTES SÈCHES

EN ITALIE MÉDIÉVALE

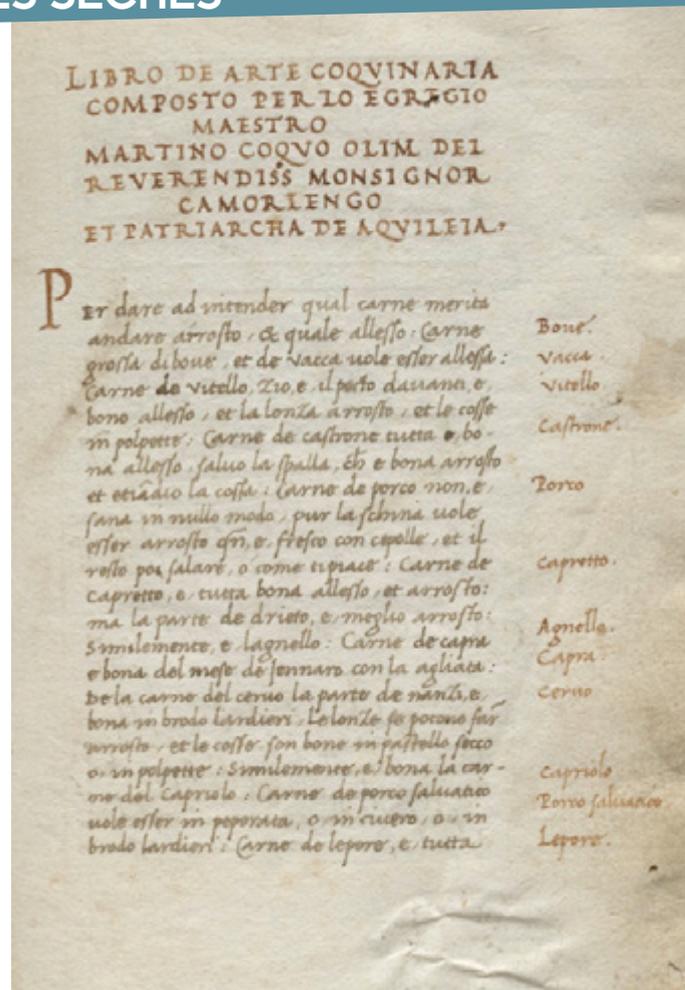
Marco Polo (1254-1324) n'a pas fait découvrir les pâtes chinoises en Italie puisque les pâtes fraîches de type lasagne étaient déjà connues des gréco-romains et puisque les pâtes sèches de type vermicelles étaient déjà confectionnées dans la Sicile normande avant sa naissance.

Le premier livre de cuisine italien à mentionner les pâtes est un livre de la fin du 13^e siècle, en latin, probablement élaboré dans un milieu proche de la cour napolitaine de Frédéric II Hohenstaufen, petit fils du roi normand de Sicile, Robert II. Ce livre, Le Liber de Coquina (livre de cuisine) comprend des recettes d'origine arabe et plusieurs recettes de lasagnes et de raviolis (pâte farcie dont nous reparlerons au chapitre suivant) et une recette de sauce pour tria génoises (Gênes est, à l'époque médiévale, un port de commercialisation des vermicelles).

Mais la grande diversification des pâtes débute dès le 15^e siècle. Elle se traduit par une **augmentation du nom des pâtes** : croseti, formentine, macaroni, quinquinelli, ravioli, tortelli, vermicelli... Les recettes et les noms varient d'une région à l'autre.

Le mot générique de pasta ne prend le sens restreint de pâtes alimentaires que tardivement. Au 16^e siècle, il regroupe encore pâtes, tourtes, tartes et gâteaux sucrés comme beignets, gaufres et massepains.

Les premiers macaroni, pâtes roulées et trouées par un fil de fer, **sont décrits, au 15^e siècle, dans le livre de cuisine du premier grand cuisinier italien : Maestro Martino.** Les pâtes sont alors consommées fondantes, très cuites, **assaisonnées avec fromage et cannelle ou sucre.** Ces pâtes sucrées se retrouvent dans les livres de cuisine italiens du 16^e siècle. Je vous conseille d'essayer cette préparation : c'est excellent et ça plaît beaucoup aux enfants.



Par Martino di Rossi — Gillian Riley, Bruno Laurioux et al., eds, *Maestro Martino: Libro de Arte Coquinaria*.
Domaine public

Les pâtes al dente sont une invention italienne du 19^e siècle. La diversification des formes de pâtes, leurs colorations différentes vont évoluer, en Italie, en fonction du développement de l'industrialisation de leur fabrication. **Les pays voisins ont su intégrer ces aliments dans leur cuisine, en les personnalisant** : développement des nouilles, nudeln ou noodle, pâtes aux œufs d'Alsace, spätzels germaniques et alsaciennes, etc. Pizza et pâtes italiennes sont arrivées aux USA importées par la forte communauté italienne américaine à partir du 19^e siècle et le début du 20^e siècle.

Le mot macaroni, associé à la cuisine italienne, est même devenu une injure raciste pour désigner les ouvriers immigrés arrivés en masse en France après la première guerre mondiale.

L'Italie a su développer puis exporter l'univers des pâtes et on a oublié qu'elles sont originaires de Méditerranée orientale.

LE PORTRAIT DU MOIS : JEAN BRUN

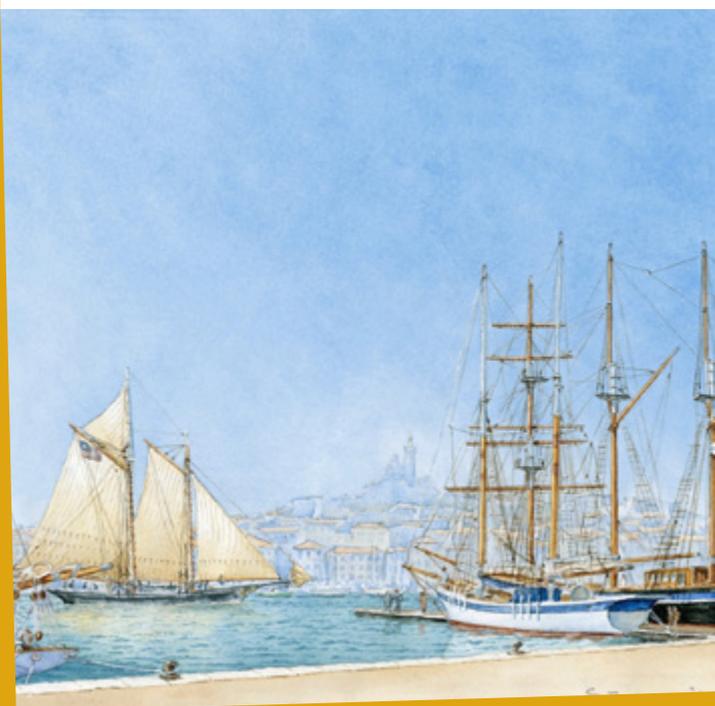
JEAN BRUN EST NÉ À MARSEILLE EN 1941. PIERRE, SON PÈRE, EST ARTISTE, COMÉDIEN, PROCHE DE MARCEL PAGNOL. DOUÉ, TALENTUEUX POUR LE DESSIN, SA MÈRE L'ENCOURAGE. PASSIONNÉ PAR L'ART ANTIQUE, IL RÉALISE DE NOMBREUSES AQUARELLES DE TEMPLES GRECS.

Inscrit à l'école d'architecte, il part en 1965 faire un voyage d'études en Italie, où les paysages, vestiges vont l'inspirer, il revient avec de nombreux croquis.

Jean BRUN a exercé sa profession d'architecte tout en développant sa passion pour la peinture.

Il est connu pour sa **maîtrise de l'aquarelle**, où il utilise des couleurs vives et des contrastes forts pour refléter la luminosité caractéristique de la Provence.

Il travaille avec des **gestes précis et rapides**, ce qui est essentiel pour saisir les nuances subtiles de la lumière et de l'atmosphère avant qu'elles ne changent.



Bruno Terrin et Jean Brun, don de l'aquarelle du Belem.

Cette approche lui permet de transmettre non seulement la beauté visuelle de ses sujets, mais aussi l'émotion et l'ambiance qu'ils évoquent.

Jean BRUN a également **une prédilection pour les scènes de vie quotidienne et les éléments architecturaux**, qu'il intègre avec harmonie dans ses compositions.

Ses œuvres démontrent une compréhension intime du paysage provençal et une capacité à en révéler la poésie à travers son pinceau.

Ses compétences en architecture lui ont permis de peindre la mer, les bateaux et les personnages, avec précision et sa touche artistique.

En 1992, il crée la « Société d'Édition d'Images », puis sa galerie d'Art en 2000.

Depuis 2010, il se consacre à la peinture, une passion qui ne l'a jamais quitté.



Aquarelle de Jean Brun, représentant le Belem à la sortie du Vieux-Port , le 8 mai 2024, lors de la parade maritime en l'honneur de la flamme olympique.

JEAN BRUN A DONNÉ 2 AQUARELLES À LA NAVALE :

- Une représentant **un paquebot en construction, pour les 40 ans de La Navale**
- **Une représentant le Belem à la sortie du Vieux-Port** , le 8 mai 2024, lors de la parade maritime en l'honneur de la flamme olympique.



LE 8 MAI 2024, LA VILLE DE MARSEILLE A ÉTÉ TÉMOIN D'UN ÉVÉNEMENT HISTORIQUE AVEC L'ARRIVÉE DE LA FLAMME OLYMPIQUE À BORD DU CÉLÈBRE TROIS-MÂTS BARQUE LE BELEM.

LA NAVALE A AFFRÉTÉ UN NAVIRE D'ICARD MARITIME POUR SUIVRE AU PLUS PRÈS LE BELEM, AU MILIEU DE L'ARMADA.

Cette journée restera gravée dans les mémoires comme **la première fois que la flamme Olympique a été convoyée par la mer**, marquant un moment unique dans l'histoire des Jeux Olympiques.

Dès l'aube, le port de Marseille s'est animé en anticipation de cet événement. **Des milliers de navires de toutes tailles se sont rassemblés** pour accueillir la flamme, créant une mosaïque vivante sur l'eau. L'excitation était palpable alors que **le Belem, arrivant du Pirée, après 12 jours, naviguait majestueusement à travers cette mer de bateaux**, sous le regard admiratif des spectateurs venus des quatre coins du monde.

Le professionnalisme du capitaine d'Icard, un ex-skipper, sachant manœuvrer avec maîtrise et précision au travers de la densité de navires, **a permis de suivre le Belem.**

La préfecture maritime de la Méditerranée a joué un rôle crucial en assurant la sûreté et la sécurité en mer. Un dispositif de sécurisation maritime et une réglementation spécifique ont été mis en place pour l'occasion, permettant à la parade nautique de se dérouler sans encombre.

L'événement a non seulement célébré l'esprit des Jeux Olympiques mais a également **mis en lumière l'importance de la mer dans la culture et l'histoire de Marseille.**

La parade nautique suivant l'arrivée de la flamme a été **un spectacle inoubliable, où le Belem a fièrement porté la flamme, symbolisant l'union entre la tradition maritime et l'excellence sportive**, témoignage éloquent du lien indéfectible entre la ville, la mer et le sport.



POUR DEVENIR ADHÉRENT DE LA NAVALE :

En adhérant vous devenez membre de l'association, vous avez un accès gratuit à l'Expo, au fonds (bibliothèque , archives...) vous êtes tenus informés en avant-première des sorties organisées par l'association, certaines étant réservées aux adhérents.

FIDEUÀ (PAËLLA AUX PÂTES ET POISSONS)



LA FIDEUÀ EST UNE SPÉCIALITÉ ESPAGNOLE ORIGINALE DE LA RÉGION DE VALENCE, PLUS PRÉCISÉMENT DE GANDIA, UNE PETITE VILLE SITUÉE À 50 KM AU SUD DE VALENCIA.

LA LÉGENDE DIT QUE C'EST SUR UN BATEAU DE PÊCHE QUE LA RECETTE EST NÉE. LE CUISINIER MANQUANT DE RIZ POUR PRÉPARER UNE PAËLLA, LE REMPLAÇA PAR DES VERMICELLES. LA FIDEUÀ SERAIT APPARUE AU XXÈME SIÈCLE.

LA FIDEUÀ EST DONC UN PLAT DE PÊCHEUR À L'ORIGINE, QUI TRÈS VITE SE RÉPAND À GANDIA POUR DEVENIR UNE VÉRITABLE SPÉCIALITÉ VALENCIENNE. EXCELLENTE ALTERNATIVE DE LA PAELLA, LE PLAT EST SERVI DANS QUASIMENT TOUS LES RESTAURANTS DE GANDIA ET DE VALENCIA.



QUANTITÉ

8 personnes



PRÉPARATION

30 mn



CUISSON

20 mn



Photo : © www.marmiton.org

INGRÉDIENTS

- Sel, poivre
- Une pincée de curcuma
- 125 ml d'huile d'olive
- Persil haché
- 650 g de tomates concassées
- 1 poivron haché
- 1 oignon haché
- 800 g de vermicelles
- 8 langoustines ou grosses gambas
- 16 crevettes
- 16 moules
- 500 g de lotte coupée en cubes
- 5 gousses d'ail hachées
- 2 l d' eau ou bouillon de poisson

PRÉPARATION

1 - Faire bouillir l'eau avec la pincée de curcuma.

2 - Dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile faire rissoler l'oignon avec l'ail et le poivron. Quand l'oignon devient transparent ajouter les tomates. Quand elles commencent à changer de couleur ajouter le persil. Garder au chaud.

3 - Dans une poêle à paella chauffer le reste d'huile et faire revenir les langoustines et les crevettes. Retirer et garder au chaud. Dans la même huile faire frire le poisson, ajouter le mélange de la première poêle et les vermicelles. Cuire 5 mn sans cesser de remuer.

4 - Verser l'eau bouillante par dessus et disposer les moules pour la décoration. Laisser bouillir à feu moyen pendant 12 mn. Avant la fin de la cuisson disposer les langoustines et les crevettes. Cuire encore 5 mn. Laisser reposer quelques minutes avant de servir.

NOTE : « Il faut que les vermicelles reste "al dente" donc goûtez-le au cours de la cuisson, tout dépend de la grosseur et de la marque. Lire aussi les instructions sur le paquet. »

Bon appétit !

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 de 420m² : visites guidées l'Expo, 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

PAR LE BIAIS D'UNE ADHÉSION : Vous devenez membre de l'association, vous avez un accès gratuit à l'Expo, au fonds (bibliothèque, archives...)

PAR UN DON FINANCIER : Si vous êtes redevable de l'Impôt sur le Revenu (IR) vous bénéficiez d'une réduction d'impôts à hauteur de 66% dans la limite de 20 % du revenu imposable (un don de 100€ vous coûte 34€).

PAR UN ENGAGEMENT, DEVENEZ BÉNÉVOLE À LA NAVALE : Vous êtes étudiant, salarié, retraité, vous cherchez à aider, donner de votre temps ou encore offrir vos compétences à La Navale. Vous pouvez aider La Navale dans sa communication, sa gestion administrative, la maintenance du fonds, son animation...

PAR UN DON MATÉRIEL, documents, affiches, films, maquettes... dont nous prendrons soin et que nous valorisons.

VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE, UNE ASSOCIATION OU UNE PERSONNE MORALE

PAR LE BIAIS D'UNE ADHÉSION : Vous devenez membre de l'association, vous avez un accès gratuit à l'Expo, au fonds (bibliothèque, archives...)

PAR UN DON FINANCIER : Vous avez la possibilité de le défiscaliser à hauteur de 60 % de l'impôt sur les sociétés (dans une limite de 5 % du chiffre d'affaires annuel HT, plafond appliqué à l'ensemble des versements effectués et pour la fraction inférieure ou égale à 2 millions d'euros). Ainsi, un don de 1 000€ revient à 400€ et finance une partie de la numérisation de notre fonds patrimonial.

EN FAISANT UN DON EN NATURE : Vous avez du matériel inutilisé, en le donnant à notre association, vous pouvez déduire sa valeur comptable dans la limite de 60%.

PAR UN MÉCÉNAT DE COMPÉTENCES : Le « don » de compétences de l'entreprise ouvre droit à une réduction d'impôts de 60% du montant du salaire chargé du salarié mis à disposition. Cet avantage est accessible à tous types d'entreprises, sans montant minimum de don. Ce dispositif juridique et fiscal permet aux entreprises de mettre à disposition ses salariés sur leur temps de travail pour qu'ils s'engagent au sein de missions d'intérêt général (RSE). Ce dispositif peut prendre deux formes juridiques : la prestation de services, ou le prêt de main d'œuvre.