

La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



SOMMAIRE

EDITO

Par Bruno TERRIN

3

ARTICLES

Rais Hamidou

Par Adlène Meddi

4-6

Traites de Marine

Par Bruno Terrin

7

Réminiscence

Par René Moniot Beaumont - Littérateur de la mer

8-12

**Chypre un acteur énergétique émergent
dans le bassin méditerranéen.**

Par la rédaction

13

La salade niçoise

Par Marie Josèphe Moncorgé

14-17

PORTRAIT

Sayyida al-Hurra, la reine corsaire du Maroc

Par Bruno Terrin

18-19

ACTUALITÉS

Le mystère des anneaux du cap corses

Par Bruno Terrin

20

MED-25 le bel espoir II, une odysée maritime pour la paix / Episode 4

Par la rédaction

21

SORTIES/ÉVÈNEMENTS LA NAVALE

Par Daniel Frot

22

RECETTE

La salade niçoise

Par Magali Ancenay - Quatre saisons au jardin

23

LA GAZETTE

Qui sommes-nous ?

24

Il y a souvent une confusion entre les pirates et les corsaires.

L'origine des corsaires en Méditerranée remonte au Moyen Âge, mais leur essor majeur s'est produit entre le XVIe et le début du XIXe siècle. Contrairement aux pirates, les corsaires étaient des marins autorisés par une lettre de marque délivrée par leur souverain, leur permettant d'attaquer les navires ennemis en temps de guerre.

Cette pratique, appelée la guerre de course ou corso, visait à affaiblir l'économie adverse tout en enrichissant les armateurs, marins et États commanditaires.

Cet été a été marqué par une belle rencontre d'un couple de journalistes, écrivains, start-upper... Mélanie Matarese Meddi et Adlène Meddi.

Installés à Alger, ils sont respectivement correspondants du Figaro et du Point. Ils ont lancé la start-up Les Corsaires Associés, qui conçoit, fabrique et commercialise des objets « made in Algeria » <https://lescorsairesassocies.com/>

Adlène nous a fait l'honneur de nous adresser un article sur Raïs Hamidou, héros, corsaire redouté, un des personnages les plus marquants de l'histoire maritime algérienne.

La rédaction a dressé le portrait d'une légende marocaine et de l'histoire maritime de la Méditerranée: Sayyida Al-Hurra. Corsaire, gouverneure de Tétouan, elle épouse, en seconde noce, le Roi du Maroc.

René Moniot Beaumont débute sa carrière dans la marine marchande à 17 ans, fait son service dans la Royale et devient officier long-courrier à 22 ans. Des cargos aux pétroliers en passant par un paquebot, il navigue sur toutes les mers du globe. A 44 ans, il devient le rédacteur, journaliste, pigiste et graphiste du journal d'entreprise de la Société Maritime Shell. Au fil des ans, il devient un véritable bibliophile. En 2008 il rédige une "Histoire de la littérature maritime" française, de l'Antiquité à nos jours. L'ouvrage est un succès, reconnu par le Cercle de la mer de Paris.

René nous a livré ce texte que nous republions, avec le commentaire de Jean-Noël Bévérini, membre de notre rédaction. « ... Je trouve également très intéressant de mettre en valeur Baudelaire et la mer au travers de l'article de René Moniot Beaumont.

Même si je ne partage pas l'affirmation, en entrée de texte, selon laquelle :

« À partir du XIXe siècle, nous pouvons constater l'entrée de l'existence du Peuple de la mer en littérature... »



Je ne remonterai pas, évidemment, à la Génèse (I,10), mais nous ne pouvons exclure, ni Homère avec l'Illiade et l'Odyssée qui donnent à la Méditerranée sa dimension épique, ni Virgile avec l'Énéide et ses admirables pages consacrées à notre « mare nostrum ».

Dans les années 1550, Luis de Camoëns écrit la grande épopée portugaise entre Macao, Goa, véritable chef-d'œuvre maritime du XVIe siècle; les écrits nautiques se multiplient, comme les chroniques et récits de voyages. Le roman d'aventure maritime naît, en fait, au XVIIIe siècle quand le commandant du Cinq Ports débarque son maître d'équipage sur un île déserte de l'archipel de Juan Hernandez: cela donnera lieu à Robinson Crusoé sous la plume de Daniel de Foe en 1719. Paul et Virginie de Bernardin de Saint Pierre est publié en 1788...Baudelaire embarqua en 1841 pour un voyage vers les Indes mais débarqua à l'île Bourbon pour les raisons indiquées par l'auteur. Sa famille voulait l'arracher à sa « scandaleuse » vie terrestre!

Il convient également de remercier René Moniot Beaumont de rappeler le magnifique ouvrage de Jean MARIE (en deux tomes) avec de splendides illustrations de Henri Dimppe, paru aux éditions Georges Ventillard en 1946. Sa lecture est d'un intérêt majeur. La deuxième partie est consacrée à « La Littérature Maritime du XIXe Siècle » (622 pages) avec de nombreux commentaires sur Charles Baudelaire agrémentés de ses poèmes.

Bonne parution dans un débat qui ne peut être qu'enrichissant... »

Marie-Josèphe Moncorgé nous livre l'origine de la salade niçoise, en intégrant 2 recettes, complétées par une troisième de Magali Ancenay.

Bonne lecture

RAÏS HAMIDOU, LE « PRINCE DES MERS » ET DERNIER AMIRAL D'ALGER

FIGURE EMBLÉMATIQUE DE LA MARINE ALGÉRIENNE DU XIX^E SIÈCLE, RAÏS HAMIDOU FUT L'UN DES PLUS REDOUTABLES CORSAIRES DE LA MÉDITERRANÉE. ADMIRÉ PAR SES ALLIÉS COMME PAR SES ENNEMIS, IL INCARNA LA PUISSANCE MARITIME D'ALGER JUSQU'À SA MORT HÉROÏQUE EN 1815. PORTRAIT D'UN ENFANT DU PEUPLE DEVENU AMIRAL, HISTOIRE D'UN DESTIN HORS DU COMMUN.

« Fuyez, mécréants, fuyez !

Hamidou parcourt les mers en maître.

Les parages qu'il a sillonnés restent vides d'ennemis.

Fuyez, infidèles ! Que vos navires de guerre se réfugient à la hâte dans leurs ports,

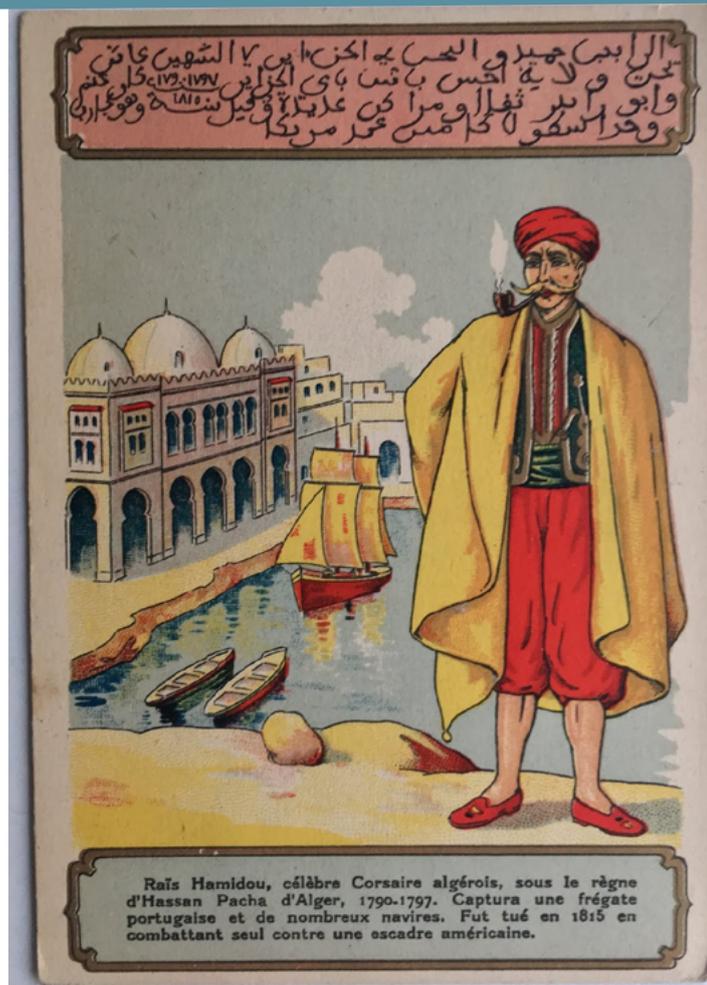
Ils deviendraient la proie du champion de la guerre sainte ! ».

Chant algérois traduit de l'arabe dialectal.

« Jamais je n'ai combattu un adversaire de cette trempe. » L'auteur de cette phrase n'est autre que le commodore de la marine américaine Stephen Decatur (1779-1820), à qui l'on doit ce toast, bien yankee – « À notre pays, qu'il ait tort ou raison » –, et que même l'amiral britannique Nelson admirait.

De quel adversaire parlait le commodore, héros des deux guerres américano-barbaresques (1801-1805 et 1815) ?

Il s'agit d'un jeune apprenti tailleur algérois devenu précocement l'un des plus grands raïs (capitaine) corsaires de la Régence d'Alger, surnommé *Amir El Bahr*, le « prince des mers ».



Hamidou ben Ali, connu pour la postérité sous le nom de Raïs Hamidou, est l'un des rares grands capitaines et amiraux d'Alger d'origine algérienne. Tout jeune, il abandonnera l'atelier de son père pour arpenter le port d'Alger et fréquenter **les raïs, ces maîtres de la mer qui faisaient la renommée et la fortune de la ville.**

Subjugué par leurs récits d'aventure de corsaires intrépides, **il devient, à 10 ans, mousse sur le navire du Raïs Mimmou.** « En grim pant dans la mâture, il voulait, disait-il, délier ses jambes engourdis par la posture gênante du *khiat* [couturier] », écrit, dans sa biographie, Albert Devoux, l'ancien conservateur des archives arabes du service de l'enregistrement et des Domaines à Alger.

Sa bravoure et ses exploits le font vite monter en grade, jusqu'à celui de raïs, capitaine, après un long et difficile examen imposé par la Taïfa des Raïs (Conseil des capitaines corsaires d'Alger). Juste après sa nomination, il marque un premier succès en triomphant sur son premier navire face à une frégate espagnole bien plus puissante.

RAÏS HAMIDOU, LE « PRINCE DES MERS » ET DERNIER AMIRAL D'ALGER

Âgé d'à peine 20 ans, ses états de service en mer le projettent chef de la marine oranaise, flotte à la fois défensive (face aux Espagnols) et corsaire. Trois ans plus tard, le jeune Raïs revient dans sa ville natale, rappelé par le Pacha Hassan, un insoumis à la Sublime Porte, poursuivant une série de raids audacieux au large de l'Espagne, de l'Italie et de la Tunisie et au-delà...

Il se fit construire sa propre frégate de 46 canons

La Mashouda, son navire-amiral, à Alger par le *maestro* Antonio, un charpentier espagnol renégat.

Raïs Hamidou est d'ailleurs régulièrement mentionné dans les registres de prises, notamment, pour des captures de navires génois, vénitiens, napolitains et grecs.

En 1802, le capitaine collectionne les saisies de navires et de marchandises, notamment des frégates portugaises, et sera **nommé, grâce à ses succès, amiral de la flotte d'Alger et reçoit une villa sur les hauteurs de la ville, à El Biar**, qui sera connue ensuite comme la « Villa du Traité » : le 5 juillet 1830, c'est là où fut signé le traité de reddition entre le Dey Hussein et le général français Louis Auguste de Bourmont...

Raïs Hamidou avait aussi une autre maison, du côté de l'ex-quartier Saint-Eugène, aujourd'hui appelée commune Raïs Hamidou. La légende raconte qu'il s'était construit cette maison excentrée à l'ouest d'Alger pour y cacher une partie de ses butins et ne pas les partager avec le pacha comme l'imposait la loi. Après la conquête française de 1830, les troupes coloniales avaient fait des recherches dans les ruines de sa villa pour trouver ses trésors. En vain.



Une des voisines de Raïs Hamidou à cet endroit, **Elizabeth Broughton, fille d'Henry Stanyford Blanckley, consul Anglais à Alger**, dans *Six years' Residence in Algiers*, **livre une description assez précise du personnage**, grand, blond, avec des yeux d'un bleu acier, et qui nouait sa longue moustache rouquine derrière sa nuque selon le témoignage d'un de ses descendants.

« Le raïs était un Algérien (et non un Turc) et un commandant très distingué, bien que n'étant pas l'observateur le plus rigoureux du Coran, car il lui arrivait parfois de passer lorsque mon père était au dessert, et il n'était jamais assez bigot et antisocial pour refuser de lui offrir quelques verres de Madère [vins mutés comme les portos et les xérès]. C'était l'un des hommes les plus beaux que j'aie jamais vus, et il était aussi audacieux qu'un lion de son pays. Il était l'un de nos plus proches voisins dans le pays ; sa maison et son jardin étaient entretenus dans le plus grand ordre et la plus grande beauté. Les Turcs semblaient toujours le considérer et parler de lui avec une bonne dose d'envie et de jalousie ; et il leur retournait pleinement leur antipathie, comme le faisaient tous ses compatriotes. »

Le père portugais Pananti Signor, qui se trouvait sur la frégate portugaise prise par Hamidou en 1802, lui reconnaît beaucoup de talent et de courage, ce qui lui vaut d'être **regardé comme le meilleur officier de la marine de l'époque, même jaloué par certains maîtres ottomans d'Alger**. Il a même été exilé un an à Beyrouth par un pacha d'Alger avant de revenir dans sa ville et de reprendre le commandement de la flotte algéroise. Un nouveau dey l'autorisa à naviguer en Atlantique et il y captura encore trois frégates portugaises avant que le Portugal ne signe un traité de paix avec Alger comprenant d'importantes compensations pécuniaires.

Quand une guerre éclata entre les Régences d'Alger et de Tunis en 1811, Hamidou s'y engagea féroce, capturant plusieurs navires, dont un navire marchand britannique contenant des marchandises tunisiennes.

Au total, différentes archives comptabilisent jusqu'à 200 navires d'une dizaine de nationalités, capturés par Raïs Hamidou durant sa brève et fulgurante carrière de corsaire.

RAÏS HAMIDOU, LE « PRINCE DES MERS » ET DERNIER AMIRAL D'ALGER

Le 20 mai 1815, l'amiral d'Alger n'a que 42 ans. Ce jour-là, **une escadre commandée par le jeune commodore Stephen Decatur quitte New York avec pour mission de détruire les navires algériens, après la rupture d'un pacte signé entre le nouvel État américain et la Régence d'Alger en 1795** stipulant que les États-Unis devaient payer un tribut annuel pour que leur marine navigue en paix en Méditerranée occidentale. Le Congrès américain avait décidé de rompre l'accord en 1811 et la guerre fut déclarée entre les deux parties.

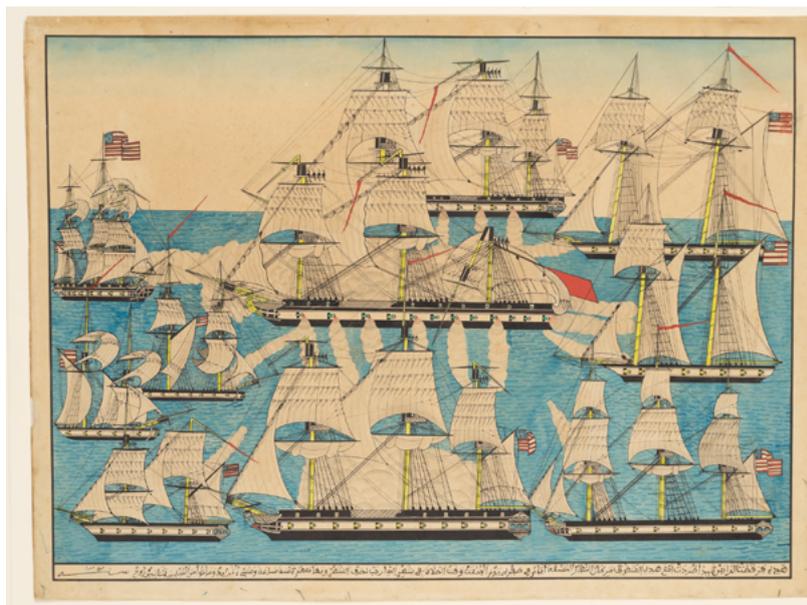
Washington mandata alors Stephen Decatur pour punir Alger.

Decatur arrive au détroit de Gibraltar le 15 juin. Une escadre de navires commandée par Raïs Hamidou se trouve à portée de voile. Selon des observateurs au service des consuls américains de Tanger et de Cadix, ils viennent de traverser le détroit et se dirigent vers les côtes algériennes. Le commodore décide alors de pourchasser les navires algérois avant que les corsaires n'atteignent Alger.

Le 17 juin 1815, au large de Cap Gata (sud-est de l'Espagne), **sa flottille de huit navires** (trois frégates, un sloop, un brick, et trois schooners) **rencontre l'imposante frégate *La Mashouda* commandée par Raïs Hamidou.** Ce dernier pense d'abord qu'il s'agit d'Espagnols, avec lesquels Alger était en paix, mais son second devine rapidement que les assaillants sont des Américains. Trop tard. Hamidou comprend à qui il a affaire. Il confie à son second : « Finalement, tu as raison, mais je ne peux fuir honteusement devant l'ennemi quand je suis sorti pour le braver ».

Puis, tout en ordonnant le branle-bas de combat et en se mettant à la barre, il lui lance encore : « Quand je serai mort, tu me feras jeter à la mer. Je ne veux pas que les mécréants aient mon cadavre. »

« Ce raïs n'a aucune chance en combattant contre nous, il va au suicide. Des braves comme lui méritent respect », déclara le commodore Decatur avant d'engager le combat.



Son navire, l'USS *Guerriere*, arrive en premier au niveau de *La Mashouda* et tire deux puissantes bordées de canons, tuant des dizaines de marins. Parmi eux, Raïs Hamidou, atteint par un boulet sur son banc de quart. Decatur attend la reddition des Algérois, mais ces derniers s'acharnent au combat. Alors les huit navires américains passent l'un après l'autre devant *La Mashouda*, démantée et immobilisée, lançant des centaines de boulets. Les derniers corsaires se rendent enfin.

En montant sur la frégate algéroise, Decatur cherche son adversaire. L'officier en second de Hamidou lui répond en montrant une mare de sang dans l'eau : « Voici tout ce qu'il en reste. »

« Jamais je n'ai combattu un adversaire de cette trempe », dira de l'amiral d'Alger le commodore Decatur.

Ce dernier pourchassa un autre navire algérois, arriva à Alger en bombardant la ville pour exiger un nouveau traité avantageux pour Washington, un accord « dicté à la bouche de nos canons », se vanta l'officier auprès du Secrétaire à la marine.

La fin de Raïs Hamidou, dernier amiral d'Alger, préfigure la fin de la course et la puissance maritime algéroise. Quelques jours après sa mort, des milliers d'Algérois se réunissent à la mosquée Djamaâ El Jdid (ou Mosquée de la Marine) à la basse Casbah pour la prière de l'absent. Le Raïs qui choisit la mer comme tombeau.

LES « TRAITES DE MARINE » FONT RÉFÉRENCE À DES INSTRUMENTS DE PAIEMENT ET DE CRÉDIT UTILISÉS DANS LA MARINE, DISTINCTS DE LA TRAITE NÉGRÈRE OU DU COMMERCE TRIANGULAIRE.

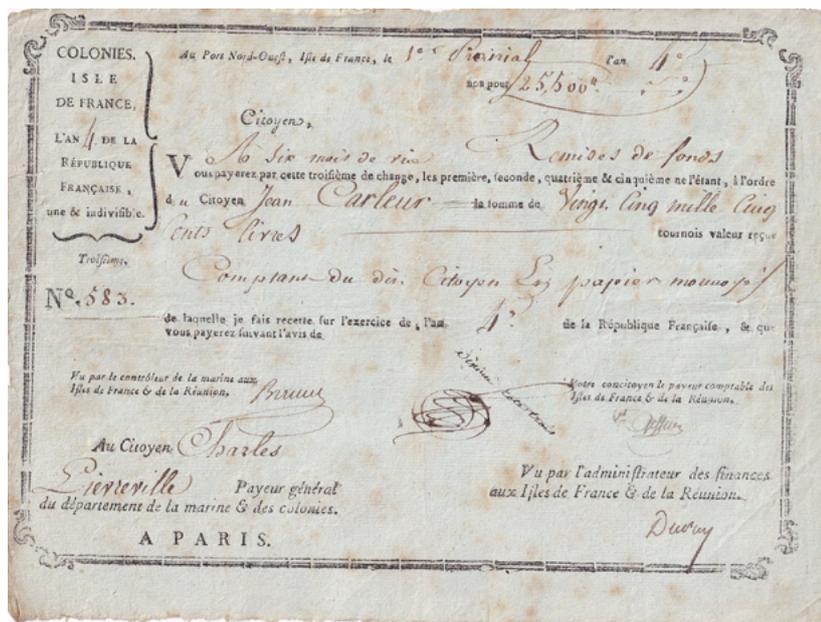
LEUR ORIGINE REMONTE AU XIXE SIÈCLE, AVEC LA CRÉATION D'UN VÉRITABLE RÉGIME JURIDIQUE SPÉCIFIQUE PAR L'ORDONNANCE ROYALE DU 13 MAI 1838, ABROGÉE RÉCEMMENT PAR LE DÉCRET DE JUILLET 2025.

À l'époque de leur mise en place, le but était de faciliter le paiement et l'anticipation de la solde des marins embarqués sur des navires militaires ou de commerce. Les armateurs pouvaient ainsi consentir à des avances sur salaires aux membres de l'équipage, ces créances étant sécurisées et reconnaissables juridiquement sous la forme de traites.

La traite de marine fonctionnait comme un « titre de créance » : lorsqu'un marin signait une traite (souvent lors de son engagement), il donnait pouvoir à une personne de recevoir par anticipation la partie de sa solde concernée.

Ce dispositif permettait d'obtenir, avant la fin du voyage, le paiement d'une somme fixée, souvent pour aider la famille du marin en son absence.

Ce mécanisme permettait ainsi de fournir un crédit sécurisé et anticipé grâce à la solde due, et de renforcer la confiance dans les transactions maritimes.



Billet Isles de France et de Bourbon 25500 Livres, Traite de la Marine et des Colonies - An IV - ile de France et de la Reunion

LE RÉGIME DES TRAITES DE MARINE COMPORTAIT PLUSIEURS GARANTIES SUBSTANTIELLES POUR SÉCURISER LE PAIEMENT :

- **PRIVILÈGE SUR LA SOLDE** : La traite valait transfert prioritaire du montant concerné, qui était prélevé du premier rang sur la solde du marin.
- **OPPOSABILITÉ JURIDIQUE** : Dès notification à l'administration maritime ou à l'armateur, le bénéficiaire de la traite était protégé contre toute contestation ou insolvabilité ultérieure.
- **SÉQUESTRE EN CAS DE LITIGE** : Si des contestations survenaient, les sommes étaient consignées jusqu'à ce qu'une décision soit rendue.

Ces garanties assuraient que les sommes portées sur la traite soient effectivement payées au bénéficiaire, même en cas de décès, de disparition en mer, de maladie ou de tout autre aléa inhérent aux métiers maritimes.

En raison de l'évolution des pratiques et de la protection sociale des marins, la nécessité du régime des traites de marine s'est estompée au fil du temps, menant à son abrogation en 2025.

Ces instruments illustrent la sophistication croissante du droit maritime et la volonté de sécuriser à la fois le crédit et la vie des travailleurs de la mer.

Chère lectrice, cher lecteur,

À partir du XIX^e siècle, nous pouvons constater l'entrée de l'existence du Peuple de la mer en littérature. Tous les genres littéraires s'emparent du maritime. La page a été tournée, la littérature marine, si méthodique du temps des rois et surtout depuis Louis XIV, devient maintenant « un champ d'exploration pour nos écrivains » comme l'a écrit Jean MARIE* dans son ouvrage *Florilège de la mer*.

Dès les années 1866, Théophile Gautier et Théodore de Banville instituent un nouveau mouvement poétique : le Parnasse. Sa renommée est liée à sa définition : « L'art pour l'art ». Ces poètes ne se reconnaissent pas dans le romantisme à la Victor Hugo. Ils refusent le lyrisme ambiant et se prennent pour des artisans intellectuels qui s'opposent au conservatisme pleurnichard littéraire bourgeois. Leur style défini est résumé par Théophile Gautier : « Il n'y a de vraiment beau que ce qui ne peut servir à rien, tout ce qui est utile est laid. »

J'ai l'impression d'entendre mon vieux professeur de français de l'époque de l'Instruction publique : « Vous m'en ferez quatre pages, A4, bien entendu ! »

Jean Marie nous rappelle que les « Fleurs du mal » paraissent en 1857, l'année même de la « pauvre Emma Bovary ». La tristesse romantique a fait place au « spleen ». Cette mélancolie dévorante !

Ce qui n'empêche pas Joris-Karl Huysmans, un poète naturaliste très curieux qui rejoint en quelque sorte les Parnassiens, de présenter un de ses personnages « qui s'embête à crever » et qui hurle : « Croule donc, eh ! vieux monde ! »

LES APOPTHEGMES DE CHARLES BAUDELAIRE QUI INCITENT À PARTIR AU LARGE.

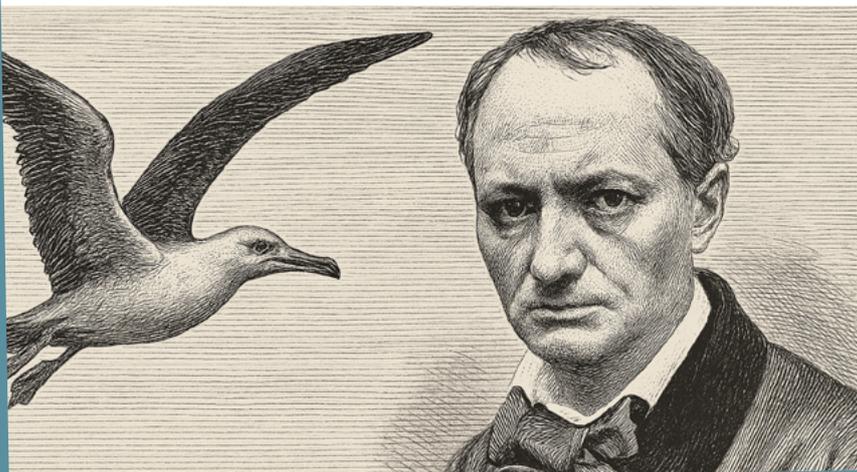
Pour les poètes, la fuite, c'est *l'appel de la mer* !
Pour moi aussi !

À seize ans et demi, je quittais la demeure familiale après avoir reçu le conseil de changer d'orientation. J'étais en troisième dans un collège d'enseignement général (le CEG de Brie-Comte-Robert, *joyeux port de mer*). Je sais que cette voie fut suivie par d'autres que je rencontrai au cours de mes navigations dans la Marine marchande.

Le père de Charles, Joseph-François Baudelaire, a été ministre du Culte catholique. Il quitte ses fonctions le 19 novembre 1793. Marié deux fois, il épouse le 9 septembre 1819 Caroline Dufaÿs qui a trente-quatre ans de moins que lui. Ce père meurt le 10 février 1827, Charles n'a que cinq ans. Le 8 novembre 1828, sa veuve se remarie avec celui qui deviendra le général Aupick. Charles ne supportera jamais ce beau-père, il détestera l'intrus, qui pourtant n'était pas un soudard et dont le seul tort, mais irrémédiable, fut de le priver d'une part de la tendresse maternelle. Charles éprouve à la fois un « sentiment de destinée solitaire » et un « goût très vif de la vie et du plaisir ». Il est expulsé du lycée Louis-le-Grand en avril 1839, malgré des études brillantes. Il déclare qu'il va se consacrer à la littérature ! Il ébauche ses « premières liaisons littéraires », vit une existence de débauché et imagine une épitaphe pour lui-même, ironique et clairvoyante :

Ci-gît qui, pour avoir trop aimé les gaupes (prostituées)
Descendit jeune encore au royaume des taupes.

En fait, il devient syphilitique. En ce temps-là, on n'en mourrait pas, mais on n'en guérissait pas ! Avec de telles dispositions, nous comprenons mieux le parcours littéraire de cet auteur.



Ses parents veulent l'éloigner de Paris, ce lieu de perte et à Bordeaux, le 9 juin 1841, il se laisse embarquer sur le trois-mâts Mers du Sud, capitaine Saliz ; sa « croisière » est désastreuse. Il ne fréquente pas les autres passagers. Il s'ennuie. Pourtant sa mémoire enregistre tout ce qu'il voit : l'océan, la houle, la météo changeante, les albatros (J'ai lu, je ne sais où, que quelquefois il s'amusait à abattre ces grands oiseaux des mers du sud.)

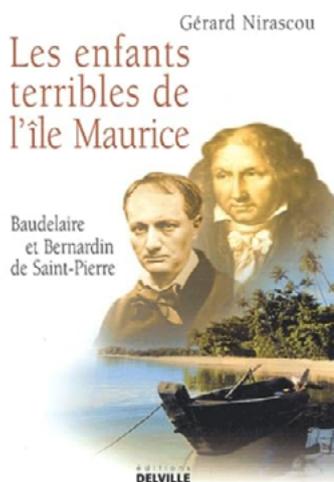
« L'Albatros »

*Souvent, pour s'amuser, les hommes d'équipage
Prennent des albatros, vastes oiseaux des mers
Qui suivent, indolents compagnons de voyage,
Le navire glissant sur les gouffres amers.*

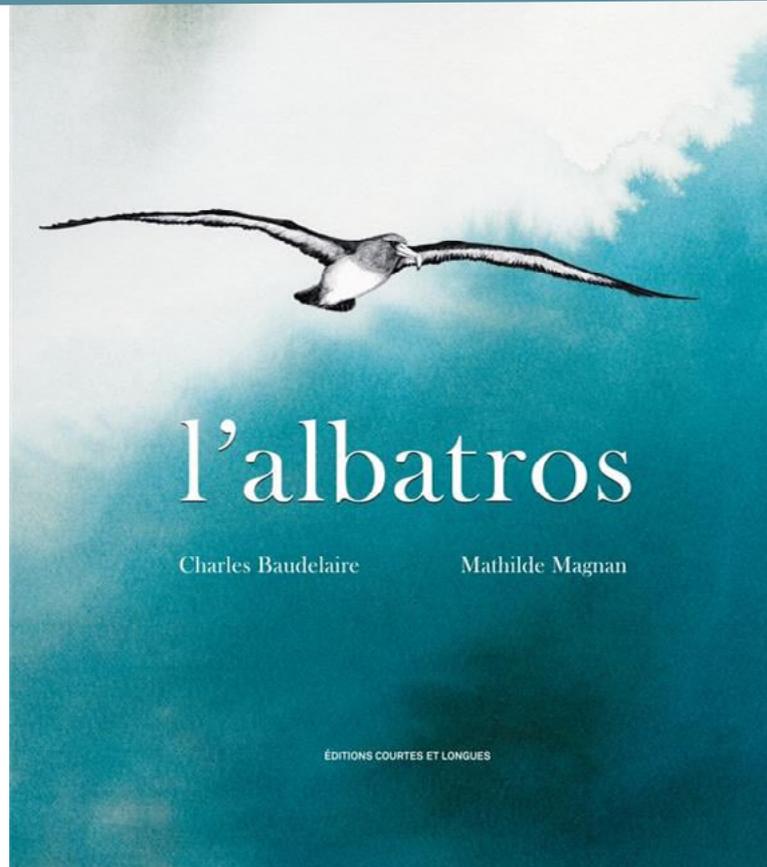
*À peine les ont-ils déposés sur les planches,
Que ces rois de l'azur, maladroits et honteux
Laissent piteusement leurs grandes ailes blanches
Comme des avirons, traîner à côté d'eux.*

*Ce voyageur ailé, comme il est gauche et veule !
Lui, naguère si beau, qu'il est comique et laid !
L'un agace son bec avec un brûle-gueule,
L'autre mime, en boitant, l'infirme qui volait !*

*Le Poète est semblable au prince des nuées
Qui hante la tempête et se rit de l'archer ;
Exilé sur le sol au milieu des huées,
Ses ailes de géant l'empêchent de marcher.*



Puis, il fréquente les marins ... Après le cap de Bonne-Espérance, une terrible tempête ravage le voilier. Charles Baudelaire, à l'inverse des passagers calfeutrés dans leur cabine, aide de son mieux l'équipage à sauvegarder le navire. Il devient même sympathique aux yeux du capitaine, qui le trouve particulièrement étrange. Le maître, après Dieu, pense qu'il a du cran. Obligé de relâcher à Port-Louis pendant une vingtaine de jours,



L'albatros de Charles Baudelaire - Illustration de Mathilde Magnan - Editions courtes et longues

Charles interrompt son embarquement. Le capitaine fut soulagé de cette décision. Charles se conduisait, vis-à-vis des passagers, en odieux personnage.

Pour la petite histoire de la Littérature Marine : « Bernardin de Saint-Pierre et Baudelaire ont puisé une part de leur inspiration à l'île Maurice où pourtant l'un et l'autre ont échoué par hasard, ont séjourné peu de temps (18 jours pour Baudelaire, moins de 30 mois pour Bernardin de Saint-Pierre) et où aucun des deux n'a remis le pied ultérieurement. » Gérard Nirascou – Les enfants terribles de l'île Maurice – Éditions Delville 2002)

Puis, il fréquente les marins ...

L'homme et la mer

*Homme libre, toujours tu chériras la mer !
La mer est ton miroir ; tu contemples ton âme
Dans le déroulement infini de sa lame,
Et ton esprit n'est pas un gouffre moins amer.*

*Tu te plais à plonger au sein de ton image ;
Tu l'embrasses des yeux et des bras, et ton cœur
Se distrait quelquefois de sa propre rumeur
Au bruit de cette plainte indomptable et
sauvage.*

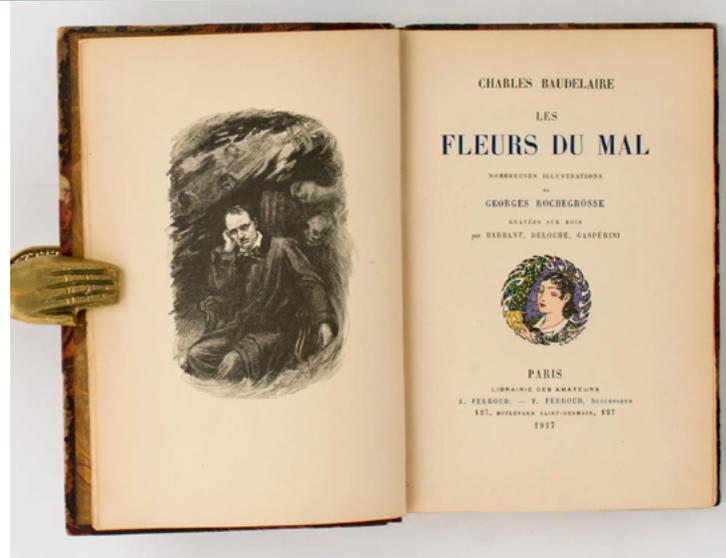
*Vous êtes tous les deux ténébreux et discrets :
Homme, nul n'a sondé le fond de tes abîmes ;
Ô mer, nul ne connaît tes richesses intimes,
Tant vous êtes jaloux de garder vos secrets !*

*Et cependant voilà des siècles innombrables
Que vous vous combattez sans pitié ni remords,
Tellement vous aimez le carnage et la mort,
Ô lutteurs éternels, ô frères implacables !*

**« Homme libre,
toujours tu chériras la mer ! »**

Voici une phrase qui a fait le tour du monde et nul ne peut affirmer qu'il ne la connaît pas, du moins dans le monde de la littérature. Adolescent, je l'avais découverte, je ne sais où. Elle est liée à ma vocation. Je suis conscient qu'exister en société exige des devoirs, mais ma liberté consiste à ne pas être contraint de changer ma façon de vivre l'intentionnalité de la volonté d'autrui. L'épigraphe de Charles Baudelaire est-elle parfaitement réelle ?

Je songe à Pierre Loti et à *La Tempête* de Jules Michelet. Loti pensait que c'était vu de terre. La liberté en mer pour Baudelaire, me semble aperçue seulement de Paris, au milieu du XIXe siècle.



Est-on un homme parfaitement libre au large ? J'en doute à l'heure actuelle où le marin est pratiquement suivi à la loupe par des satellites, que les Instances internationales pondent des règlements de plus en plus contraignants, tout cela au nom de la sécurité en mer, ce que je ne peux blâmer. Mais souvenez-vous de nos pirates du XVIIe et XVIIIe siècle qui avaient institué le fameux *code des pirates dit chasse-partie*.

En fait, chaque capitaine élu avait son propre code et aussi son propre pavillon. Il est impossible sur un navire de ne pas se référer à un code comme en France avec la loi du 17 décembre 1926, dit Code *disciplinaire et pénal de la Marine marchande*, pour assurer la bonne entente de l'équipage et la bonne *marche* du navire.

La liberté ne serait-elle pas celle de nos célèbres navigateurs solitaires, tels Slocum, Vito Dumas, Moitessier, etc. ? Aujourd'hui ce n'est plus vrai ! Demander aux plaisanciers comment ils apprécient ces contraintes administratives, souvent liées à des amendes frauduleuses dans certains ports de nos rêves de liberté livresque.

Il y a de nombreuses années, j'avais entendu dire que Voltaire s'était inspiré du *règlement* des pirates et des flibustiers pour envisager la création d'une sorte de République. Il existe un roman, *La République des pirates* (Pocket 06/02/2020) de Jean-Marie Quemener, que je ne possède pas actuellement, qui aborde l'histoire « d'une île gérée par les "gens de fortune" qui y appliquent leurs règles égalitaires, mais sanglantes, entre abordages, rhum, duels et partages de butins.

Charles Baudelaire est sensible à l'appel de la mer, de **L'Invitation au Voyage**

« Vois sur ces canaux / Dormir ces vaisseaux / Dont l'humeur est vagabonde ; / C'est pour assouvir / Ton moindre désir / Qu'ils viennent du bout du monde. »

L'auteur veut nous entraîner dans le sillage de son voyage sans trêve et complètement disproportionné. Il lui faut absolument fuir l'ennui de la banalité journalière.

*Ô Mort, vieux capitaine, il est temps ! levons l'ancre !
Ce pays nous ennuie, ô Mort ! Appareillons !
Si le ciel et la mer sont noirs comme de l'encre,
Nos cœurs que tu connais sont remplis de rayons !*

*Verse-nous ton poison pour qu'il nous reconforte !
Nous voulons, tant ce feu nous brûle le cerveau,
Plonger au fond du gouffre, Enfer ou Ciel,
qu'importe ?*

Au fond de l'Inconnu pour trouver du nouveau !

Jean Marie écrit : « Les Romantiques n'ont connu que des passagers de paquebots hantés par le désir de retrouver la terre, non pas tant par crainte des périls possibles, que pour s'y trouver physiquement plus à l'aise. »

La plupart des grands auteurs de la mer se sont inspirés des paquebots pour quelques-uns de leurs romans : *L'Été indien* de Roger Vercelet, *Sous la lumière froide* de Mac Orlan, *Paquebot* d'Hervé Hamon, *La femme de chambre du Titanic*, de Didier Decoin, etc.

Charles Baudelaire quitte le bord, quitte la mer, il est triste :

Déjà

« Cent fois déjà le soleil avait jailli, radieux ou attristé, de cette cuve immense de la mer dont les bords ne se laissent qu'à peine apercevoir ; cent fois ils s'étaient replongés, étincelant ou morose, dans son immense bain du soir. Depuis nombre de jours, nous pouvions contempler l'autre côté du firmament et déchiffrer l'alphabet céleste des antipodes. Et chacun des passagers gémissait et grognait. On eût dit que l'approche de la terre exaspérait leur souffrance. " Quand donc ", disaient-ils, " cesserons-

nous de dormir un sommeil secoué par la lame, troublé par un vent qui ronfle plus haut que nous ? Quand pourrions-nous manger de la viande qui ne soit pas salée comme l'élément infâme qui nous porte ? Quand pourrions-nous digérer dans un fauteuil immobile ? »

Il y en avait qui pensaient à leur foyer, regrettaient leurs femmes infidèles et maussades, et leur progéniture criarde. Tous étaient si affolés par l'image de la terre absente, qu'ils auraient, je crois, mangé de l'herbe avec plus d'enthousiasme que les bêtes.

Enfin un rivage fut signalé ; et nous vîmes, en approchant, que c'était une terre magnifique, éblouissante. Il semblait que les musiques de la vie s'en détachaient en un vague murmure, et que de ces côtes, riches en verdure de toutes sortes, s'exhalait, jusqu'à plusieurs lieues, une délicieuse odeur de fleurs et de fruits.

Aussitôt chacun fut joyeux, chacun abdiqua sa mauvaise humeur. Toutes les querelles furent oubliées, tous les torts réciproques pardonnés ; les duels convenus furent rayés de la mémoire, et les rancunes s'envolèrent comme des fumées.

Moi seul j'étais triste, inconcevablement triste. Semblable à un prêtre à qui on arracherait sa divinité, je ne pouvais, sans une navrante amertume, me détacher de cette mer si monstrueusement séduisante, de cette mer si infiniment variée dans son effroyable simplicité, et qui semble contenir en elle et représenter par ses jeux, ses allures, ses colères et ses sourires, les humeurs, les agonies et les extases de toutes les âmes qui ont vécu, qui vivent et qui vivront !



En disant adieu à cette incomparable beauté, je me sentais abattu jusqu'à la mort ; et c'est pourquoi, quand chacun de mes compagnons dit : "Enfin !" je ne pus crier que : "Déjà !"

Cependant c'était la terre, la terre avec ses bruits, ses passions, ses commodités, ses fêtes ; c'était une terre riche et magnifique, pleine de promesses, qui nous envoyait un mystérieux parfum de rose et de musc, et d'où les musiques de la vie nous arrivaient en un amoureux murmure. »

(Petits poèmes en prose - 1869)

Simon Leys, dans *La mer dans la littérature française* (Plon 2003) se pose la question qu'il qualifie de naïve « aimait-il la mer ? »

Baudelaire n'aimait pas la Nature, ajoutait Leys, et je le suis dans cette affirmation. Charles a constaté la déception de ceux qui sont allés rechercher au loin des voluptés inconnues. Quand j'ai travaillé à terre, comme on dit chez les marins, j'avais constaté cet engouement de la préparation des congés de chacun pour des voyages lointains. Ils en parlaient longtemps avant leur départ et nous montraient des publicités de leurs futures croisières ou résidences paradisiaques. À nous faire baver de jalousie ! Le retour de ces paradis éphémères était souvent morose. Ce n'était pas amusant pour eux de revenir tout bronzé pour, de nouveau, se blanchir sous le harnais de la vie habituelle. Ils n'étaient guère loquaces ! Personnellement, au cours de ma jeune vie, j'avais cherché l'ailleurs ; aujourd'hui je goûte avec plaisir les alentours de mon rivage vendéen. L'influence de l'âge doit certainement être prise en compte !

Je reconnais ne pas avoir été un grand passionné de poésies mis à part quelques-unes chantées par Jacques Brel, Georges Brassens, Hugues Aufray, les chants de marins.

J'ai découvert Baudelaire il y a peu et j'ai compris qu'il était le poète « de la fièvre, du goût et de la morsure de la solitude, de la nostalgie, des rêves, des confus appels, de toute cette bienheureuse et brûlante misère qui trouve dans une jeune âme son lieu de prédilection », écrit Marcel Arland*. Il poursuit : « Le domaine de Baudelaire, c'est le lieu du cœur et des sortilèges, de la peine et de l'incantation. Paradis exotique et terrain lépreux, femmes damnées, négresses, vieillards et noble servante, amants, poètes et cadavres, bêtes familières et bêtes en exil, soleils et brouillards, souvenirs enfantins, spleen, appels, angoisses de la mort, tout s'y compose enfin en un vaste chant, solennel et raffiné, jusque dans ses hésitations, ses ruptures, ses rauques ou impérieux éclats, et son savant prosaïsme. » Tout est dit ! Il meurt à quarante-six ans et repose dans le cimetière du Montparnasse.

Voici ce que j'ai aimé vous proposer dans mes recherches critiques de l'âme du Peuple de la mer aujourd'hui à travers Charles Baudelaire. Je sais que d'autres peuvent dire mieux que moi ce que je ressens. Leurs pensées et leurs écrits sont mêlés à ma vie, à notre vie, à mes écrits, je leur en suis extrêmement reconnaissant.

M. Jean Marie de l'Académie de Marine a rassemblé et classé cette matière immense avec la curiosité d'un érudit et le goût d'un lettré.

Marcel Arland, critique littéraire français. (1899 / 1986)



Photo: © lesmotsderic.blog/2020/11/07/mes-everest-baudelaire-lhomme-et-la-mer/

LA SALADE NIÇOISE



©Photo : Magali Anceney - www.quatresaisonsaujardin.com

EN 2019 LE PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL FRANÇAISE A INSCRIT UN INVENTAIRE DES PRATIQUES CULINAIRES DU PAYS NIÇOIS, DE LA MER À LA MONTAGNE, DANS LEQUEL ON RETROUVE LA SALADE NIÇOISE, QUI FAIT PARTIE DU CORPUS DE PLUS DE 200 RECETTES TRADITIONNELLES DE LA CUISINE NIÇOISE. UNE DEMANDE A ÉTÉ FAITE POUR QUE LA CUISINE NIÇOISE SOIT INSCRITE AU PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ DE L'UNESCO.

Dans cet inventaire, il est reconnu que **le terme "salade niçoise" est utilisé pour toutes sortes de préparations, parfois exotiques, dans les Alpes-Maritimes comme dans le monde entier.** C'est le sort de plats à la mode : ce qui compte, c'est la célébrité du nom et non le contenu réel de la recette. C'est ce qui explique qu'en France, on mange du "taboulé" libanais préparé comme une salade de riz, pratiquement sans persil, alors la recette traditionnelle est à base de persil et de boulgour (et non de couscous) ou du "houmos" à base de pois cassé alors que le houmos est le nom arabe du pois chiche.

• LA SALADE NIÇOISE DES ORIGINES

Quand on parle de recette traditionnelle, il est toujours intéressant de savoir de quand date cette tradition : une recette récente qui bénéficie d'une image de marque traditionnelle, ou qui se transmet de mémoire d'humains et qui date de la fin du 19e siècle ou du début du 20e siècle ou, enfin, une recette vraiment plus ancienne qui date des siècles précédents.

LA SALADE NIÇOISE

La première recette écrite de salade niçoise a été trouvée dans le livre "La cuisine à Nice" d'Henri Heyraud, publié en 1909. Elle est composée de jeunes artichauts en quartiers, olives noires, piments crus, tomates en quartiers et filets d'anchois. Œufs durs, thon et autres légumes (fèves, cébettes, poivron vert, radis ou céleri) ou plantes aromatiques comme le basilic ou vinaigre ne font donc pas partie de l'authentique recette des origines.

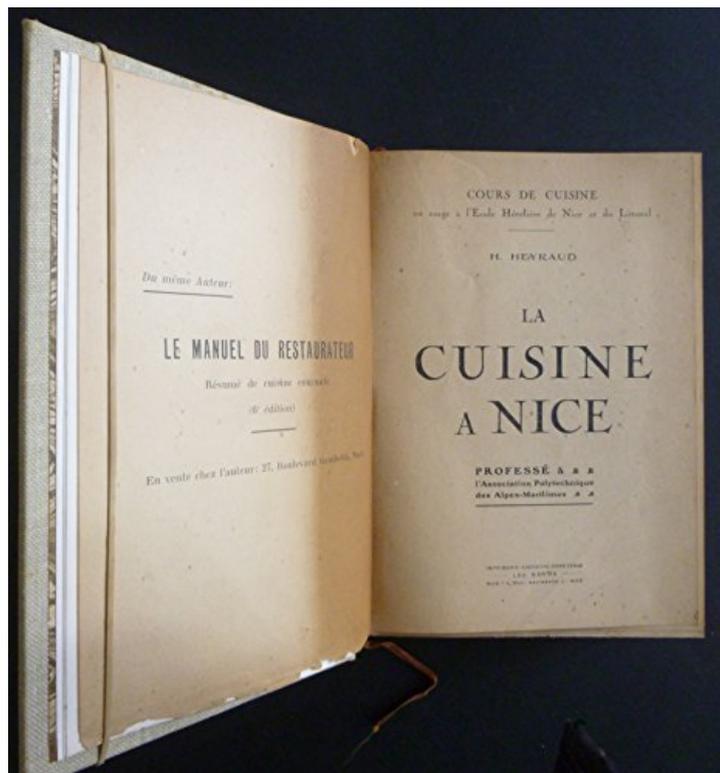
La tomate, qui vient d'Amérique, a été classée parmi les solanacées par les botanistes, on s'en méfie et pendant longtemps elle n'est connue que comme plante d'ornement. On commence à la manger cuite, en France, à partir de la fin du 18e siècle. Il faut attendre le 19e siècle pour qu'on ose la manger crue en Provence. En 1897, Reboul dans sa célèbre "Cuisinière provençale", ne donne qu'une recette de tomates crues garnies à la macédoine. Donc, la salade niçoise, dans une version paysanne à transmission orale, n'a pas pu être consommée avant le 19e siècle.

On sait que la salade niçoise a été consommée par Matisse, pendant l'hiver 1916-1917, dans le restaurant niçois Camus. Les poivrons verts sont déjà présents, avec des olives noires.

Jules Romain, dans "Les hommes de bonne volonté", publié en 1918, explique qu'il l'a mangée chez le restaurateur Bonifassi, sans indiquer sa composition.

• LA SALADE NIÇOISE D'AUJOURD'HUI, ENTRE AUTHENTICITÉ ET RECETTE REVISITÉE

Le grand chef Auguste Escoffier, né à Villeneuve-Loubet et mort à Monte-Carlo (il n'est donc pas pur habitant du comté de Nice !), célèbre pour avoir fait connaître la gastronomie française au monde entier et pour avoir rationalisé le travail en cuisine, ne cite pas la salade niçoise dans sa première édition du



Livre "La cuisine à Nice" d'Henri Heyraud, publié en 1909.

Guide culinaire en 1903, mais cette recette figure dans l'édition de 1921. Comme dans "La Cuisine à Nice" d'Henri Heyraud, on retrouve les tomates, les olives et les filets d'anchois (mais sans les artichauts et les piments). Escoffier y rajoute non seulement des câpres, mais surtout, à parties égales aux tomates, des haricots verts et des pommes de terre coupés en dés, ainsi que du vinaigre.

LES PURISTES DE LA CUISINE NISSARDE, QUI VEULENT FAIRE RESPECTER LA TRADITION CULINAIRE ET SON AUTHENTICITÉ, REFUSENT ABSOLUMENT L'AJOUT DE HARICOTS VERTS ET DE POMMES DE TERRE : CETTE SALADE NE DOIT PAS COMPORTER D'ALIMENTS CUITS.

LA SALADE NIÇOISE

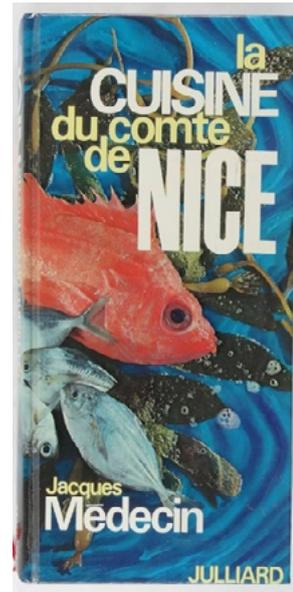
Mais ils acceptent tout à fait un enrichissement de la recette d'origine, puisqu'ils rajoutent des œufs durs (cuits), des cébettes, du céleri, des fèves, du poivron, des radis, du thon (cuit), de l'ail, du basilic. Il faut cependant choisir entre thon et anchois.

Riz, fromage, mayonnaise ou laitue sont bien sûr prohibés mais le mesclun est toléré, comme le vinaigre et le concombre.

Le pain bagnat (ou pain baigné/mouillé), qui doit son nom au fait d'être imbibé par l'huile d'olive et le jus de tomate qui le rendent moelleux, est généralement présenté garni de salade niçoise. Ce sandwich niçois, très populaire depuis le développement du tourisme sur la Côte d'Azur, hérite des querelles entre puristes et modernistes de la cuisine niçoise.

CONTRAIREMENT AUX PRODUITS DU TERROIR BÉNÉFICIAINT D'UN LABEL IGP (INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE) OU AOP (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE) QUI FIXE, DE MANIÈRE DÉFINITIVE, LE PROCESSUS DE FABRICATION, LA PLUPART DES RECETTES DE TERROIR DÉCLARÉES AUTHENTIQUES OU TRADITIONNELLES SONT EN FAIT TRÈS ÉVOLUTIVES ET PARFOIS COMPLÈTEMENT REMANIÉES AU NOM DE LA MODERNITÉ.

Les recettes d'origine, lorsqu'elles proviennent d'une tradition paysanne, sont souvent **"rustiques"**, c'est-à-dire confectionnées à partir de produits locaux limités et peu chers. À un moment donné de leur histoire, ces recettes sont souvent enrichies de produits considérés comme étant plus nobles ou plus **"gastronomiques"**. C'est ce qui s'est passé avec l'ajout de sauce blanche dans la moussaka grecque, que nous avons cité dans un article précédent.



La salade niçoise a bénéficié d'un ajout d'œufs durs, très à la mode au début du 20^e siècle : œufs mimosa et œufs durs en macédoine sont une référence de la cuisine bourgeoise de l'époque. Le thon est un produit plus noble que les modestes anchois. Les piments étaient probablement jugés trop agressifs pour des palais citadins et ont été remplacés par du poivron vert. Comme la recette d'origine était composée de 5 ingrédients seulement, l'ajout des autres aliments a probablement été conçu comme un enrichissement du rustique vers le plus haut de gamme, pour tirer une simple recette paysanne du terroir vers une recette plus gastronomique, méritant de faire partie d'un patrimoine culinaire qu'on voulait exalter.

Les historiens, comme Laurence Bérard, Philippe Marchenay ou Julia Csargo, qui ont étudié la notion de produit du terroir et l'émergence des cuisines régionales, reconnaissent qu'**une recette du terroir n'est pas un simple objet culinaire gourmand mais aussi un outil mémoriel au service de la valorisation d'un territoire** (au niveau touristique ou politique). L'authenticité et la tradition sont donc, en cuisine, des valeurs évolutives.

Ceci explique pourquoi une simple salade niçoise peut déclencher des passions en acceptant ou rejetant des modifications par rapport à une recette déclarée véritable, authentique ou traditionnelle, alors que, souvent, peu des protagonistes connaissent la recette d'origine !

LA SALADE NIÇOISE

Recette authentique proposée par Jacques Médecin dans son livre "La cuisine du comté de Nice" en 1972.

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

- 10 à 12 tomates bien mûres
- 1 concombre
- 6 à 8 artichauts violets (en saison)
- 200 g de fèves (en saison)
- 1 poivron « salade » (long et vert)
- 6 petits oignons verts
- 100 g d'olives niçoises (non dénoyautées)
- 3 œufs durs
- 1 gousse d'ail
- 12 filets d'anchois OU 200 à 300 g de thon frais ou « au naturel »
- 4 à 5 branches de basilic bien dru (garder les petites feuilles pour la déco)
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre du moulin

1 - Peler et couper les tomates en quartiers, les saler et réserver. Peler et tailler le concombre en tranches fines, saler et réserver également. Tourner les artichauts, les couper en lamelles. Eplucher les fèves. Emincer le poivron et les oignons en fines rondelles. Ecaler les œufs et les couper en quartiers. Peler la gousse d'ail.

2 - Frotter tout l'intérieur d'un grand saladier avec la gousse d'ail, pour imprégner la salade de son goût. Dans le saladier, mélanger artichauts, fèves, rondelles de poivron, concombre, oignons et olives. Ajouter les filets d'anchois (détaillés en morceaux) ou le thon émietté. Si vous choisissez de mettre du thon frais, le griller rapidement à la poêle, avec un filet d'huile d'olive, puis le laisser tiédir avant de le trancher (il sera plus joli présenté sur le dessus de la salade).

3 - Bien égoutter les tomates, les resaler légèrement, égoutter le concombre, et incorporer délicatement ces deux éléments au mélange. Assaisonner de 6 à 8 cuillères d'huile d'olive, de basilic ciselé, poivre. Goûter et ajuster le sel. Disposer sur le dessus les œufs, petites feuilles de basilic entières, et le thon frais s'il y a lieu. Servir très frais.

Recette actuelle, labellisée cuisine nissarde, selon Nice Premium en 2020

INGRÉDIENTS (POUR 8 PERSONNES)

- 500 g de tomates
- 100 g de cébettes
- 100 g de petits cœurs de céleri branche
- 400 g de petits artichauts violets (en saison),
- 160 g de petits poivrons verts pour la salade,
- 250 g de radis longs dit 18 jours,
- 50 g d'olives noires de Nice
- 200 g de thon à l'huile d'olive, (et/ou) 8 anchois au sel (ou 16 filets)
- 20 g d'ail
- 100ml d'huile d'olive
- 4 œufs
- 8 à 12 feuilles de basilic (selon goût)
- Sel fin & poivre

Variantes : 100 g. de mesclun, Vinaigre de vin rouge, 200 g de concombre, 400 g (avant écosage) de fèves (en saison).

1 - Lavez les légumes. Nettoyez les radis en les gardant entiers avec leurs feuilles tendres.

2 - Garnissez un large plat, préalablement frotté à l'ail, avec les tomates coupées en quartiers (et pas en tranches), égrainées si besoin, et très légèrement salées.

3 - Émincez finement le blanc de céleri et la partie tendre (cœur) des artichauts, les poivrons verts et les cébettes. Ajoutez les fèves (en saison).

4 - Le dressage se fait à plat, en disposant les légumes sur les tomates et en soignant la présentation, salez. Il n'y aura pas de problème de service car ce n'est pas une salade qu'on mélange.

5 - Ajoutez le thon en laissant les morceaux assez gros (et/ou les filets d'anchois), le basilic ciselé, et décorez avec les œufs durs coupés en quartiers, et les olives noires de Nice. Versez l'huile d'olive au dernier moment, le poivre moulu. Au moment de servir, veiller à bien répartir tous les ingrédients dans chaque assiette.

LE PORTRAIT DU MOIS : SAYYIDA AL-HURRA, LA REINE CORSAIRE DU MAROC

SAYYIDA AL-HURRA, DE SON VRAI NOM LALLA AÏCHA BINT ALI IBN RASHID AL-ALAMI, NAÎT EN 1485 À GRENADE, DANS UNE FAMILLE NOBLE MAROCO-ANDALOUSE.

Son père, Ali ibn Rashid, était un chérif idrisside, descendant du prophète Mohammed par Moulay Abdeslam Ben Mchich, reconnu comme le fondateur et prince de Chefchaouen, ville créée en 1471 au nord du Maroc.

Il appartenait à l'aristocratie musulmane ayant combattu à Grenade lors de la Reconquista.

Sa mère, Zahra Fernandez, était d'origine espagnole, convertie à l'islam et originaire de Vejer de la Frontera.

APRÈS LA CHUTE DE GRENADE EN 1492 LORS DE LA RECONQUISTA, SA FAMILLE FUIT ET S'INSTALLE AU MAROC À CHEFCHAOUEN.

Cet exil forcé marque profondément la jeune Sayyida, qui reçoit une éducation auprès des plus grands savants de son temps.

À seize ans, elle épouse Ali Al-Mandri, un influent chef militaire, gouverneur de Tétouan, de trente ans son aîné.

Avec lui, elle apprend l'art de gouverner et de négocier.

À la mort de son mari en 1515, Sayyida al-Hurra prend sa succession et gouverne la ville de Tétouan durant près de trente ans, devenant l'une des rares femmes de l'histoire islamique à exercer un pouvoir politique et militaire direct.



Portrait de Sayyida Al-Hurra © Oxygène Tétouan, CC BY-SA 4.0.

Animée par le désir de vengeance contre les royaumes chrétiens ayant spolié son peuple, Sayyida al-Hurra s'allie au célèbre corsaire ottoman Arudj Reïs, plus connu sous le nom de Barberousse.

Par son alliance avec Barberousse, elle contrôle l'ouest de la Méditerranée tandis qu'il domine l'est. Cette ligue de corsaires, qui s'attaquait aux navires européens, a fait trembler les puissances chrétiennes dans le détroit de Gibraltar, créant une menace constante pour les Espagnols et les Portugais.

Les butins récoltés lors des raids ont contribué à la richesse et la prospérité des villes de Tétouan et d'Alger.

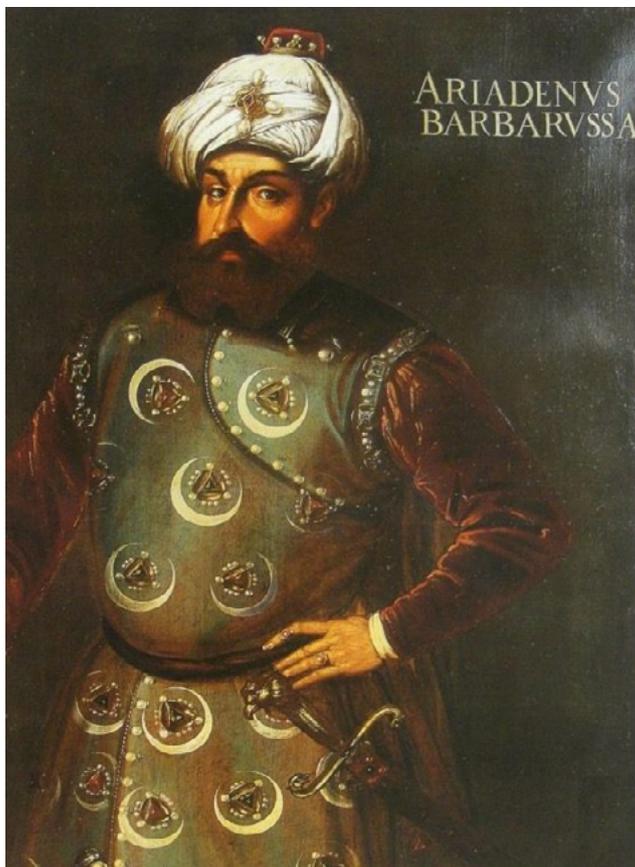
SA RENOMMÉE GRANDIT, ELLE ÉPOUSE, EN 1541, LE ROI DU MAROC AHMED AL-WATTASSI.

Il fait le déplacement à Tétouan pour sceller cette union, une inversion des usages qui prouve l'importance et l'indépendance de Sayyida al-Hurra. **ELLE CONTINUE À GOUVERNER TÉTOUAN, DIRIGANT SA CITÉ ET SES OPÉRATIONS MARITIMES AVEC ASSURANCE. CEPENDANT, EN 1542, ELLE EST RENVERSÉE PAR SON BEAU-FILS, DÉPOUILLÉE DE SES BIENS ET DE SA GLOIRE.**

Sayyida al-Hurra demeure une figure unique de la Méditerranée, symbole de résistance, de diplomatie et de commandement féminin dans un monde dominé par les hommes.



*La maison où a vécu Al-Hurra après qu'elle eut été renversée
© Amal El Haimeur*



*Khayr Ad Din Barberousse, le jeune frère de Barberousse
avec lequel Sayyida Al Hurra traita*

ELLE EST RECONNUE POUR AVOIR TENU TÊTE AUX PUISSANCES EUROPÉENNES ET AFFIRMÉ SON POUVOIR DANS LES SPHÈRES POLITIQUE, MILITAIRE ET MARITIME.

SAYYIDA AL-HURRA RESTE UNE LÉGENDE DU MAGHREB ET DE L'HISTOIRE MARITIME MÉDITERRANÉENNE.

LE MYSTÈRE DES ANNEAUX DU CAP CORSE

LE "MYSTÈRE DES ANNEAUX" AU LARGE DU CAP CORSE, DÉCOUVERTS À ENVIRON 120M DE PROFONDEUR EN MÉDITERRANÉE, A RÉCEMMENT ÉTÉ ÉLUCIDÉ APRÈS PLUSIEURS ANNÉES D'UNE VASTE ENQUÊTE SCIENTIFIQUE ET D'EXPÉDITIONS SPECTACULAIRES MENÉES PAR LAURENT BALLESTA ET SON ÉQUIPE.

Ces anneaux sont de grandes formations circulaires, chacune mesurant environ 20m de diamètre, répartis par centaines (plus de 1,400 recensés) sur le fond marin. Pendant plus d'une décennie, leur origine a suscité de nombreuses hypothèses : traces d'activité biologique, phénomènes géologiques ou vestiges d'événements climatiques passés. L'expédition, largement documentée dans le film diffusé sur ARTE en mai 2025, a mobilisé 35 chercheurs et fait appel à des technologies avancées : plongée en saturation, carottages, analyses ADN, études sédimentaires et modèles hydrodynamiques.

Grâce à la collaboration de paléoclimatologues, biologistes et géologues, les analyses ont convergé vers une explication :

• LES ANNEAUX DU CAP CORSE SE SONT FORMÉS IL Y A ENVIRON 21,000 ANS, À L'ÉPOQUE DU DERNIER MAXIMUM GLACIAIRE.

À cette époque, le niveau de la mer était beaucoup plus bas et le climat radicalement différent. Les fluctuations marines et sédimentaires, combinées à l'évolution des conditions environnementales, ont modelé ces structures circulaires aujourd'hui colonisées par la faune et la flore profonde, notamment les gorgones.

arte

UN MYSTÈRE AU FOND DES MERS

Film diffusé sur ARTE en mai 2025

• Leur régularité et leur nombre témoignent d'anciens processus naturels liés à l'histoire climatique et géologique de la Méditerranée, plutôt que d'une activité biologique contemporaine ou de formations surnaturelles.



Au large du Cap Corse, l'expédition de Laurent Ballesta va tenter de résoudre une étrange énigme.
© LAURENT BALLESTA - ANDROMÈDE

Certains aspects de leur formation restent encore à détailler (notamment la précision de leur forme circulaire), mais le principal mystère de leur origine a été résolu, faisant de ces anneaux de véritables marqueurs fossiles du climat passé et des témoins précieux de la résilience du vivant dans les grandes profondeurs méditerranéennes.

LIEN POUR VISUALISER LE FILM :

www.youtube.com/watch?v=R3-1cWGykvk&t=1099s

UNE ODYSSEE MARITIME POUR LA PAIX EN MÉDITERRANÉE, À BORD DU BEL ESPOIR II / SUITE 4

DE MARS À OCTOBRE 2025, LE VIEUX GRÉEMENT BEL ESPOIR II SILLONNE LA MÉDITERRANÉE POUR PORTER UN MESSAGE DE PAIX ET DE FRATERNITÉ.

CETTE ODYSSEE, BAPTISÉE MED-25, EMBARQUE 200 JEUNES VENUS DES CINQ RIVES DU BASSIN MÉDITERRANÉEN – AFRIQUE DU NORD, PROCHE-ORIENT, MER ÉGÉE, BALKANS ET EUROPE LATINE – POUR HUIT MOIS D'AVENTURE HUMAINE, DE FORMATION ET DE DIALOGUE INTER-CULTUREL.

La sixième étape de l'odyssée MED 25 Le Bel Espoir se mettra à l'écoute des migrants qui, au risque de leur vie, traversent la mer ou les montagnes, à la recherche d'espace de paix pour recouvrer leur dignité. Confrontées à un hiver démographique à haut risque, certaines sociétés méditerranéennes se voient confrontées à l'immense défis d'accueillir des peuples déracinés par la guerre, la famine ou plus simplement habités d'un rêve, celui d'une vie meilleure. Contre l'indifférence et la peur, l'écoute attentive de leur parcours éclaire les décisions justes qu'il faut prendre pour ne pas laisser ce berceau culturel devenir un cimetière. Dans la double dynamique du secours exigé par les dangers de la mer et de la montagne, et de l'hospitalité qui caractérise la valeur d'une société, des orientations justes et communes aux peuples méditerranéens pourront être définies.



« À un moment crucial où les politiques migratoires sont en cours de révision dans de nombreuses régions et pays, il est essentiel que les préoccupations sécuritaires ne l'emportent pas sur les droits humains des migrants »,

Felipe González Morales, Rapporteur spécial des Nations Unies sur les droits des migrants.

4 AOÛT – 17 AOÛT 2025 LES DÉFIS MIGRATOIRES

- 3 août 2025 : Accueil des jeunes et nuit à Tirana
- Mardi 5 août 2025 : Départ pour Durrës
- 7 août – 14 août : Navigation vers Trieste
- Vendredi 15 août 2025 : Départ pour Muggia
- Samedi 16 août : Visite de lieux liés à l'éducation à la paix et rencontre avec les autorités civiles

RETROUVEZ LE PROGRAMME DÉTAILLÉ :

<https://med25belespoir.org/durres/>



La Navale vous propose une sortie iodée ! Le jeudi 4 septembre 2025

DÉCOUVERTE DE LA PERLE DE CAMARGUE, DÉGUSTATION, VISITE DU MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE ET BALADE SUR LE PETIT RHÔNE.

- **9h15** : Départ de Marseille, possibilité d'arrêt à Plan de Campagne, Martigues.

- **11h15** : Arrivée à Port Saint Louis : Découverte de la perle de Camargue avec Camargue Coquillage.. Suivi d'une dégustation.

- **12h30** : Possibilité après de se régaler avec une assiette de produits de la mer. (12 Huitres + des moules chaudes accompagnées d'un verre de vin.) **ou pique-nique possible sur place ou déjeuner au restaurant.**

- **13h45** : Direction les Saintes Maries de la Mer. Visite du Musée Archéologique.

- Terminer en beauté pour la remontée du Petit Rhône à bord du Tiki 3, découvrez la faune et la flore de la Camargue.

- Retour sur Marseille avec possibilité d'arrêts sur Martigues et Plan de Campagne.



TARIF ADHÉRENT LA NAVALE : 70 € / TARIF NON ADHÉRENT : 75 €

POUR TOUTES QUESTIONS ET RÉSERVATION :

Appelez-nous au : **07 57 77 95 55** ou écrivez-nous à : contact@lanavale.fr

LA SALADE NIÇOISE DE MAGALI ANCENAY



MAGALI ANCENAY NOUS OFFRE SA VERSION DE LA SALADE NIÇOISE, LA QUALITÉ DES PRODUITS EST PRIMORDIALE BIEN ENTENDU ! POUR RETROUVER SES CONSEILS SUR LES PRODUITS, ALLEZ FAIRE UN TOUR SUR SON SUPERBE BLOG :

WWW.QUATRESAISONSJARDIN.COM/LA-SALADE-NICOISE-INCONTOURNABLE-EN-PROVENCE/

" LA CUISINE FAIT PARTIE DE NOTRE ART DE VIVRE EN PROVENCE. CETTE SALADE NIÇOISE AUSSI. INCONTOURNABLE SUR NOS TABLES EN ÉTÉ, ELLE RÉGALE TOUTE LA MAISONNÉE. "



QUANTITÉ

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

20 mn



CUISSON

14 mn



©Photo : Magali Anceney - www.quatresaisonsaujardin.com

INGRÉDIENTS

- 200g de Mesclun
- 2 belles tomates type coeur de boeuf
- 1 petit concombre Noa (il est le plus parfumé)
- 4 œufs durs
- 2 tiges de cebettes
- 2 branches de celeri
- quelques radis
- 1 petit oignon rouge
- 2 artichauts violets de Provence
- 2 gousses d'ail
- 2 petits poivrons salade
- 20 olives noires de nice
- 4 anchois à l'huile
- 100g de thon à l'huile (ventêche de préférence)
- basilic
- huile d'olive
- Sel et Poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 - Peler l'ail et frotter copieusement un plat de service assez profond avec les gousses. Disposer le mesclun au centre du plat, puis les crudités taillées à votre convenance.
- 2 - Tourner les artichauts et les citronner rapidement. Les trancher à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau. Les mettre dans un récipient d'eau citronnée.
- 3 - Ajouter les anchois, le thon, les olives noires, les tranches d'artichauts égouttées et les œufs durs. Assaisonner d'huile d'olive, de jus de citron, de sel et de poivre du moulin.
- 4 - Disposer les feuilles de basilic, une fois la salade assaisonnée.

*Je n'utiliserais pas les qualificatifs comme " La meilleure ", " La vrai ", " L'originale ",
comme certains sites, mais tout simplement " la Salade Niçoise ".*

A vous, de la composer comme vous le souhaitez.

Magali

Bon appétit !

La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE

LA GAZETTE d'IMERTIUM est éditée chaque mois par des bénévoles, elle est soutenue par **l'association LA NAVALE**, seul lieu dédié à la réparation navale à Marseille.

Pour vous abonner à La Gazette et la recevoir gratuitement chaque mois par mail, inscrivez-vous sur notre site :



<https://imertium.fr/la-gazette/>

POUR NOUS CONTACTER

lagazette@imertium.fr

POUR SUIVRE TOUTES NOS ACTUALITÉS

www.imertium.fr



IMERTIUM

LA MÉDITERRANÉE EN HÉRITAGE

Direction éditoriale : Bruno Terrin

Direction artistique & maquette : Géraldine Gévaudan

Ont participé à ce numéro : Adlene Meddi, René Moniot Beaumont, Marie-Josèphe Moncorgé, Bruno Terrin, Géraldine Gévaudan, Daniel Frot, Magali Ancenay.

Crédits photos - Couverture : *Photo 1 : Image extraite du documentaire « Cap Corse, le mystère des anneaux », réalisé par Yann Rineau. © LAURENT BALLESTA/ANDROMÈDE.*

Photo 2 : Sayyida al Hurra © WikiMedia retouchée par Géraldine Gévaudan.

Photo 3 : © Magali Ancenay - www.quatresaisonsaujardin.com