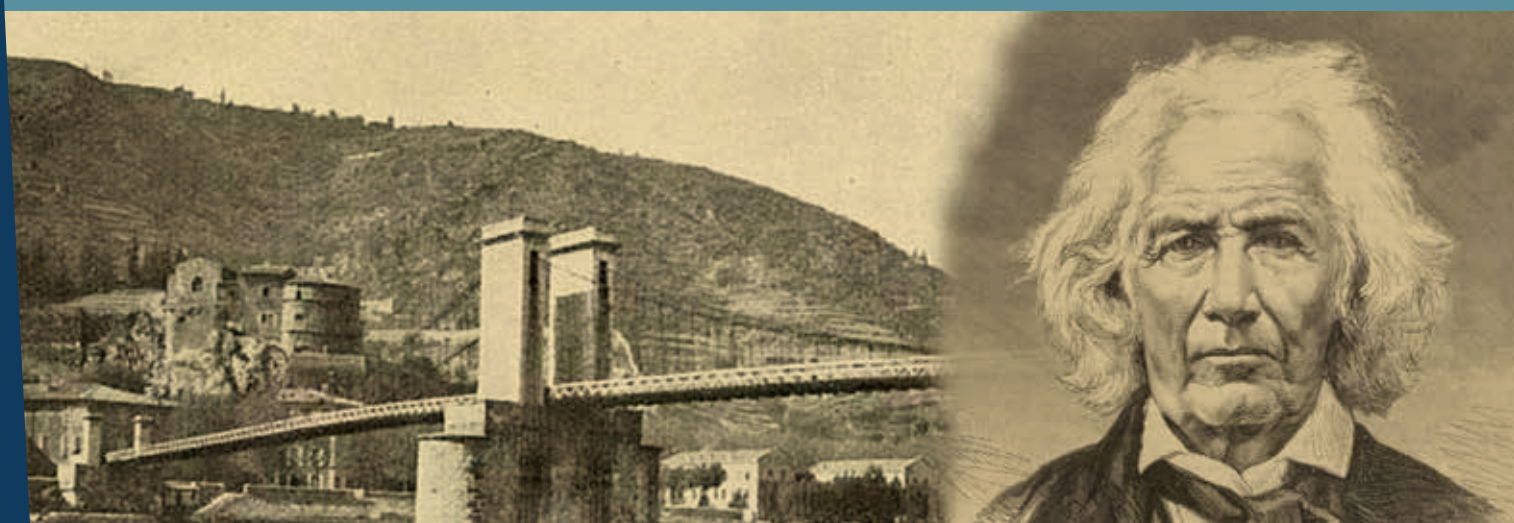


La Gazette

Novembre 2025 N°49

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



Magali Ancenay Agency

SOMMAIRE



EDITO

Par Bruno TERRIN

3

ARTICLES

Quand Hernán Cortés perdit le trésor aztèque dans la baie d'Alger

Par Adlène Meddi

4-5

Le code maritime Rhodien

Par Bruno Terrin

6-7

Les moûts cuits de la Méditerranée

Par Marie Josèphe Moncorgé

8-11

Le port de Marseille, lieu de rencontre entre l'Occident et l'Orient chrétiens

Par Elisabeth Hériard-Dubreuil

12-16

TREC, une grande première uropéenne

Par Bruno Terrin

17



PORTRAIT

Portrait de Marc SEGUIN

Par Pierre Mercier

18-19



ACTUALITÉS

le projet INSAIL

Par la rédaction

20

NADOR WEST MED. Mise en service exceptionnelle

Par la rédaction

21

Camarat 4

Par la rédaction

22



RECETTE

Poisson blanc fenouil et sauce mandarine

Par Magali Ancenay - Quatre saisons au jardin

23



IMERTIUM

Par la rédaction

24-25



LA GAZETTE

Qui sommes-nous ?

26

Les îles de la Méditerranée orientale, Rhodes, Chypre, Crète, Lesbos, Samos ... carrefour millénaire des échanges, constituent un remarquable patrimoine, matériel, immatériel, des civilisations qui les ont traversé.

Rhodes occupe une place particulièrement remarquable, avec ses trois cités-États, qui ont connu leur apogée entre le VI^e et Ve siècle av J.-C.

Kamiros, ville fondée par les Doriens, où sont visibles les réservoirs d'eau et le système d'adduction, un temple dédié à Athena et un autre à Apollon.

Rhodes, une des villes fortifiées médiévales les mieux conservées d'Europe, a été construite, en partie, par les Chevaliers Hospitaliers de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem, entre 1309 et 1522. Le Palais des Grands Maîtres, la rue des Chevaliers, les remparts les mosquées, dont celle de Soliman le Magnifique (1522), les bains turcs en sont les témoins.

Lindos, qui a conservé son acropole, le temple d'Athéna Lindia (IV^e s. av. J.-C.) est à l'origine d'un des actes du droit maritime international, qui remonte au VII^e siècle av. J.-C., grâce à la célèbre «Lex Rhodia de iactu», loi sur le rejet à la mer.

Pendant plus de deux siècles (1309-1522), l'île de Rhodes fut un pont entre l'Orient et l'Occident, où les Hospitaliers de Saint-Jean étaient les gardiens des reliques de la Passion après la chute de Jérusalem, en 1187.

Les Chevaliers y parlent grec, arabe, franc, les églises gothiques côtoient les mosquées et les synagogues.

Mais le Saint-Suaire de Turin n'a très probablement jamais séjourné à Rhodes.



Elisabeth Heriard-Dubreuil, iconographe, docteure en histoire de la philosophie, maître de théologie, apporte un éclairage sur l'histoire du Saint-Suaire.

La réduction lente du moût de raisin était très largement pratiquée à Rhodes, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours. Marie-Josèphe Moncorgé nous explique son origine et son développement en Méditerranée.

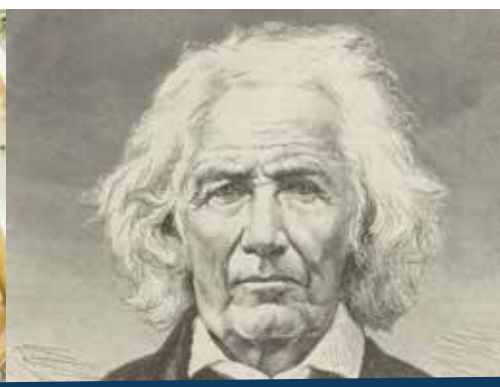
La flotte d'Hernán Cortés n'a pas touché l'île de Rhodes, son précieux chargement, trésor aztèque, a été englouti au large d'Alger.

Légende, fait historique ? Adlène Meddi nous dit tout.

Il y a eu des génies créatifs Rhodiens ... et Rhôneiens. Pierre Mercier nous trace le portrait de Marc Seguin, inventeur audacieux, qui a créé les premiers ponts suspendus en fer et les premiers remorqueurs à vapeur. Ces inventions sur le Rhône ont eu des retombées sur le transport en Méditerranée.

Magali Ancenay nous apporte sa touche culinaire, en nous régaland de sa recette de poisson blanc au fenouil et sauce mandarine, qui pourrait devenir une spécialité Rhodienne...

Bonne lecture.



QUAND HERNÁN CORTÉS PERDIT LE TRÉSOR AZTÈQUE DANS LA BAIE D'ALGER



La bataille d'Alger Huile sur toile, Ecole Anversoise vers 1580

UNE TEMPÊTE, UNE ARMADA EN DÉROUTE ET UN TRÉSOR DISPARU AU LARGE D'ALGER : AINSI NAQUIT UNE LÉGENDE. HERNÁN CORTÉS, LE CONQUÉRANT DU MEXIQUE, AURAIT LAISSÉ REPOSER SES ÉMERAUDES AU FOND DE LA MÉDITERRANÉE.

Un légendaire trésor repose-t-il au fond de la baie d'Alger ? Quel lien existe-t-il entre le plus célèbre et honni des conquistadors espagnols, Hernán Cortés, et Alger ? L'Algérie devrait-elle rechercher ce trésor et le restituer à un pays ami, le Mexique ?

Remontons le temps. Le 19 octobre 1541, les Algérois voient arriver au loin une puissante Armada : 400 navires, dont 65 grandes galères, avec à leur bord 12 330 marins et 23 900 soldats. L'empereur Charles Quint veut briser Alger et mettre fin à son contrôle sur la Méditerranée. Mais la résistance des Algérois et des janissaires de la Régence fait échouer les offensives de l'empereur.

Toutes les nations de la Méditerranée occidentale, hormis la France, alliée du sultan Soliman le Magnifique, participent à cette expédition et plusieurs de ses alliés mettent en garde l'empereur contre le fait

d'attaquer tard dans l'année : aucune entreprise navale d'importance ne peut se faire en hiver, entre septembre et mars.

Une tempête finit par détruire une bonne partie de l'Armada. Les navires sont jetés sur les rochers entourant Alger (certaines sources parlent de 150 bateaux perdus) et les troupes qui réussissent à débarquer s'embourbent dans la gadoue et les torrents autour de la citadelle d'Alger.

L'empereur n'a alors de choix que de battre en retraite.

Cette défaite est célébrée par les Algérois comme le résultat d'un miracle et de nombreuses légendes entourent l'issue de l'expédition de l'armada.

La communauté juive d'Alger fêtera cette victoire sous le nom de « Pourim d'Alger », alors que se multiplient les légendes.

QUAND HERNÁN CORTÉS PERDIT LE TRÉSOR AZTÈQUE DANS LA BAIE D'ALGER

Le soir de la bataille par exemple, on aurait vu s'éclairer le sanctuaire de Sidi Betka, mort pourtant depuis plusieurs années. D'autres histoires racontent que Sidi Ouali Dada se serait avancé dans la mer en frappant les flots de son bâton pèlerin, lequel aurait soulevé les vagues à des hauteurs monstrueuses, ou que Sidi Bouguedour aurait jeté à l'eau tout un stock de poteries entreposées au port, et que chaque assiette cassée correspondait à un bateau coulé.

Depuis, Alger gagna son surnom d'« el-mahroussa », la « bien-gardée ».

Parmi les plus illustres commandants de Charles Quint qui vécurent cette terrible défaite, on retrouve Hernán Cortés, le célèbre conquistador de l'Empire aztèque.

La légende raconte que Cortés participa à l'expédition algéroise en emportant avec lui une partie du trésor spolié aux Aztèques, qu'il perdit lors du naufrage de son navire au large d'Alger. Hernán Cortés échappa de justesse à la noyade et nagea jusqu'au rivage.

Cependant, une autre version de l'histoire existe. Elle a été découverte par la chercheuse Fred Romano, qui a réalisé une nouvelle traduction du très important Topographie et histoire générale d'Alger (Diego de Haedo, un abbé bénédictin espagnol qui fut captif à Alger de 1578 à 1581), un ouvrage de référence pour comprendre la Régence d'Alger.

D'après ses recherches, Hernán Cortés aurait utilisé, pour encourager ses hommes, de magnifiques statuettes en émeraude, des pièces sacrées volées aux Aztèques, et ce malgré l'interdiction de l'Empereur Charles Quint.

D'autres sources parlent de cinq pierres d'émeraude, célèbres à l'époque dans toute l'Espagne de par leur beauté et leur inestimable valeur pécuniaire. Ces cinq pierres faisant partie du trésor de Moctezuma dans le palais de l'empereur aztèque Axayácatl : l'une était taillée en forme de rose, l'autre en forme de cornet et une troisième ressemblait à un poisson avec des yeux d'or, la quatrième avait l'aspect d'une petite cloche avec une perle fine comme battant et des incrustations d'or, et la cinquième pierre avait la forme d'une petite tasse, dont la base était en or.

Mais lors de l'attaque terrestre, les Algérois auraient libéré l'eau des citernes en hauteur de la citadelle, noyant ainsi les assaillants, dont Cortés, qui perdit les statuettes (ou les fameuses pierres d'émeraudes qu'il aurait attachées autour de son bras dans des morceaux d'étoffe). Ayant survécu au désastre, il rejoignit le camp de Charles Quint.

Ce dernier fut pris d'une colère noire. Une seule de ces cinq statuettes valait le prix de toute son Armada. Cela expliquerait pourquoi Cortés mourut de dysenterie, en 1547, en Espagne, dans l'oubli et la disgrâce.

*Où se trouve ce trésor aujourd'hui ?
Selon la chercheuse, il se trouverait quelque part
au fond de la baie d'Alger, probablement près
du rivage. Fred Romano souhaite que ces trésors
soient retrouvés et restitués à qui de droit,
à savoir le Mexique, qui réclame depuis
des décennies ses trésors spoliés.*



Ce tableau de Carlos Maria Esquivel représente le moment où Cortés, désormais maître de la capitale aztèque, capture Cuauhtémoc, le dernier empereur.

1856, Musée des Beaux-Arts, Saragosse.

L'ÎLE DE RHODES, STRATÉGIQUEMENT POSITIONNÉE À LA CROISÉE DES ROUTES COMMERCIALES ENTRE LA GRÈCE, L'ÉGYPTE, LA SYRIE ET L'ASIE MINEURE, DEVINT DÈS LE VIII^E SIÈCLE AV. J.-C. UN CENTRE NÉVRALGIQUE DE L'ÉCONOMIE MÉDITERRANÉENNE.

L'ÎLE ÉTAIT SÉPARÉE EN TROIS CITÉS-ÉTATS :

- Lindos (sud-est), dominante en commerce et en navigation,
- Ialysos (nord-ouest), axée sur l'agriculture et les échanges côtiers,
- Kamiros (ouest), spécialisée dans la céramique et le vin.

La cité de Lindos bénéficiait d'un avantage géographique décisif : un port naturel en eau profonde, protégé par une baie fermée et des falaises abruptes, capable d'accueillir des navires de fort tonnage.

Ce port, associé à l'Acropole de Lindos, sanctuaire panhellénique d'Athéna Lindia, en faisait un hub commercial et religieux majeur.

C'est dans ce contexte que naît, dès le VII^e siècle av. J.-C., le Nomos, un ensemble cohérent de règles couvrant les multiples facettes du droit maritime antique.

Ces normes, d'abord orales puis gravées sur stèles ou papyrus, appliquées par des nautodikai, juges maritimes locaux, sous l'autorité du prêtre-roi de Lindos, reflétaient une logique marchande précoce : sécuriser les investissements dans un environnement à haut risque.

Des inscriptions fragmentaires trouvées à Lindos (datées env. 650–600 av. J.-C.) mentionnent des nomoi peri nautikou, lois sur les affaires maritimes.

Ces sources antiques et modernes permettent de reconstituer ses grandes composantes.

Elles formaient un lex mercatoria primitif, une « loi des marchands », auto-régulée, adaptée aux réalités du commerce trans-méditerranéen.

En 408 av. J.-C. les trois Cités-États se regroupèrent pour fonder la ville de Rhodes, au nord-est de l'île et à la création d'un État fédéral démocratique.



Entrée du port Port de Rhodes. © Bruno Terrin

Le Nomos Rhodion Nautikos fut alors codifié, étendu à toute la flotte rhodienne, institutionnalisé par un collège de juges maritimes, nautodikai, siégeant au nouveau port de Rhodes.

>> PARMI SES ÉLÉMENTS PRINCIPAUX :

- **La Lex Rhodia de iactu** : Composante centrale, dédiée au jet à la mer. Elle stipulait que tout sacrifice volontaire (jet de biens ou efforts extraordinaires) pour préserver l'ensemble du voyage incombait à tous les bénéficiaires proportionnellement à leur intérêt économique.

- **Les Contrats de Transport et de Fret** : Régulation des accords entre armateurs et affrêteurs, incluant les clauses sur les responsabilités en cas de retard ou de dommage. Rhodes imposait des normes standardisées pour les foenus nauticum (prêts maritimes à haut risque), où le prêteur perdait son dû si le navire sombrait.

- **Les Hypothèques Maritimes** : Dispositions sur les garanties accordées aux créanciers, comme le privilège hypothécaire sur le navire et la cargaison, préfigurant les lois du commerce maritime moderne.

- **Le Droit du Sauvetage et des Échouages** : Règles sur la rémunération des sauveteurs et la gestion des biens échoués, encourageant l'assistance mutuelle en mer.

- **Autres Aspects Procéduraux** : Arbitrage des disputes par des juges maritimes et sanctions pour fraude ou abandon de navire.

La Lex Rhoda de iactu intègre le principe d'avarie générale, général avérage, une innovation révolutionnaire pour l'époque. Face à une tempête, l'équipage devait décider collectivement de jeter des biens (céréales, statues,...) des personnes (esclaves) pour réduire le tirant d'eau et éviter le naufrage. Sans règle claire, les survivants risquaient des querelles sanglantes sur le remboursement des pertes.

L'innovation résidait dans son équité : le navire et la cargaison formaient un "fonds commun" (res communis), dont les pertes étaient réparties au prorata des valeurs déclarées au départ. Cela introduisait une solidarité forcée, transformant un risque individuel en charge collective et incitait à la transparence, où l'inventaire était obligatoire.

Contrairement aux lois terrestres punissant le gaspillage, la Lex Rhodia légitimait le sacrifice comme acte héroïque, récompensé par un partage juste.

Le Nomos Rhodion Nautikos survécut à la chute de l'indépendance rhodienne, en 164 av. J.-C.

Rome l'intégra dans son ius gentium, le reconnaissant comme coutume universelle.

Justinien, au VI^e siècle, le consacra dans son Corpus Iuris Civilis.

Au Moyen Âge, il inspira :

- Les Rôles d'Oléron (XII^e siècle, Atlantique),
- Le Consolat de la Mer (XIV^e siècle, Méditerranée),
- Les ordonnances hanséatiques.

Il influença les codes néerlandais, français (Ordonnance de la Marine, 1681) et anglais.

Au XIX^e siècle, l'avarie générale fut standardisée par les Règles de York, en 1864, puis York-Anvers en 1890.

Cette approche préfigurait les théories modernes de l'assurance et de la gestion des risques, en posant que le commerce maritime n'est viable que par une répartition des aléas. Elle marqua une rupture avec le droit romain archaïque, plus punitif, en faveur d'une logique utilitariste : sauver l'ensemble prime sur la préservation individuelle.

La Lex Rhodia de iactu reste pleinement opérante via les Règles de York-Anvers, avec la dernière révision de 2016, intégrées dans la quasi-totalité des contrats de transport maritime (connaissances, chartes-parties).

Elle s'applique à tout sacrifice raisonnable et volontaire pour la sécurité commune :

- Jet de conteneurs (MSC Zoe, en 2019),
- Incendies maîtrisés (Maersk Honam, en 2018),
- Remorquages d'urgence (Ever Given, canal de Suez, en 2021).

Les ajusteurs d'avarie, nommés par la CMI, calculent les contributions selon des formules précises.

Les assureurs corps et marchandises la couvrent systématiquement. L'OMI et les conventions internationales Hague-Visby, Hamburg Rules, en préservent l'esprit.

En 2024, plus de 60 déclarations d'avarie générale ont été enregistrées, démontrant sa vitalité face aux nouveaux risques : cyberattaques, tempêtes extrêmes, guerres maritimes.

Le Nomos Rhodion Nautikos, dont la Lex Rhodia de iactu forme le cœur battant, incarne une sagesse juridique intemporelle : en mer, la survie est collective.

NÉ DANS LA CITÉ-ÉTAT DE LINDOS, SUR L'ÎLE DE RHODES, CE CODE A TRAVERSÉ LES SIÈCLES POUR STRUCTURER LE DROIT MARITIME MONDIAL.

Il rappelle que le commerce global repose sur un principe simple mais puissant : **CE QUI EST DONNÉ POUR TOUS EST PAYÉ PAR TOUS.**

La loi rhodienne demeure un phare d'équité et de résilience.



Temple d'Athéna Lindia à Lindos et la baie de St Paul. © Bruno Terrin

LES MOÛTS CUITS DE LA MÉDITERRANÉE



Photos: ©gabriel-meffre.fr

LE MOÛT OU JUS DE RAISIN QU'ON FAIT RÉDUIRE PAR CUISSON DOUCE EST CONNU DEPUIS LES ROMAINS. IL A TRAVERSÉ LES SIÈCLES, SAPA, MOSTO COTTO, RAISINÉ, ARROPE, PEKMEZ OU RUBB, SON NOM A CHANGÉ SELON LES PAYS DU BASSIN MÉDITERRANÉEN OU LES ÉPOQUES. LE JUS DE RAISIN EST SOUVENT REMPLACÉ PAR LE JUS D'AUTRES FRUITS, PRINCIPALEMENT DANS LES PAYS MUSULMANS.

• LES ORIGINES : SAPA ET DEFRUTUM CHEZ LES ROMAINS

Au 1^{er} siècle avant notre ère, l'agronome Columelle décrit la fabrication du *defrutum* : moût de raisin réduit d'un quart ou d'un tiers. Un siècle plus tard, Pline l'Ancien décrit la *sapa* comme une réduction à la troisième partie de la quantité initiale (des trois parties initiales, il n'en restait qu'une à la fin de la cuisson).

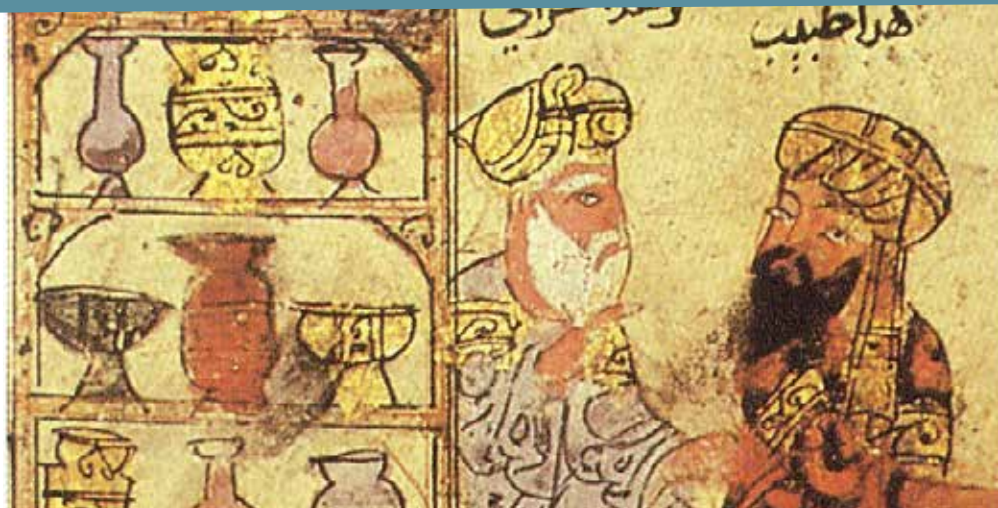
La *sapa* est proche de ce que nous appelons raisiné (non alcoolisé). Quant au *defrutum*, selon les textes, il semble tantôt être synonyme de *sapa* (moût cuit), tantôt être assimilé à un vin cuit. Appelé *defritum*, il peut même désigner, dans le livre de cuisine *De re coquinaria* attribué à Apicius, au 4^e siècle, du moût cuit de figues ou de coings : dès l'origine du produit, le même mot peut servir à désigner du jus de raisin concentré par cuisson ou le jus réduit d'autres fruits.

Les Romains employaient *sapa* ou *defrutum*, avec du vinaigre pour faire un aigre-doux ou seuls pour édulcorer les plats, en remplacement du miel (le sucre était encore inconnu dans l'Antiquité romaine). Ils pouvaient aussi utiliser le *defrutum* pour améliorer certains vins. Ils fabriquaient également un vin cuit, réduit aux deux tiers, appelé *caroenum*.



Cuisson du *defrutum* – © Photo Carole Milicevic

LES MOÛTS CUIITS DE LA MÉDITERRANÉE



Miniature d'un livre médical d'Ibn Butlân, médecin à Bagdad au 11e siècle

En Grèce, la sapa s'appelle *hépsêma* (de hépsô cuire). Galien l'appelle hépsêma oinou (moût bouilli). Dioscoride, médecin du 1e siècle la recommande comme tonique et digestif et Galien, médecin du 2e siècle, l'utilise comme édulcorant dans la préparation de médicaments.

Rappelons que pour rendre plus agréable à manger des médicaments parfois trop amers, les médecins de l'Antiquité ont imaginé de les sucrer. C'est pourquoi on retrouve la sapa dans la pharmacopée antique, en même temps que le miel.

• LES MOÛTS CUIITS DU MOYEN ÂGE À L'ÉPOQUE MODERNE

L'Empire romain, qui s'étendait sur l'ensemble du bassin méditerranéen, a transmis sa culture culinaire aux élites colonisées. C'est pourquoi on constate un héritage culinaire commun entre Méditerranée occidentale et orientale. On retrouve donc la sapa en Italie, en Catalogne, en France, en Andalousie arabe ou au Proche Orient.

DANS LE MONDE ARABE

Dans le livre de cuisine, écrit à Bagdad au 10e siècle par al-Warraq, qui fait référence pour toute la gastronomie arabe médiévale, un chapitre entier est consacré aux jus de fruits concentrés, appelés *rubba* (parfois *dibs* dans d'autres sources). Ces réductions par chauffage lent, aboutissant à un sirop sans ajout de sucre ou de miel sont recommandées pour soigner les troubles de la digestion.

La médecine arabe, héritière de la médecine antique, a perfectionné les médicaments sucrés au miel ou à la sapa, en y introduisant, à partir du 8e siècle, le sucre, ce qui a donné confitures, sirops, dragées, nougats et bonbons. Ces médicaments sucrés sont à l'origine de la confiserie dont les Occidentaux ont hérité en traduisant les traités médicaux arabes, à partir du 13e siècle. Le *rubba* est l'héritier de la sapa médicament, les deux préparations passant de la médecine à la cuisine, en raison de leurs saveurs agréables.

Au 11e siècle, dans l'Andalousie arabe, un médecin de Tolède, décrit le *dibs* ou la réduction des jus de fruits au quart dans son traité sur les médicaments simples. Au 13e siècle, un livre de cuisine de l'époque Almohade, généralement connu sous le nom d'Anonyme Andalou, propose une trentaine de recettes de sirops mais aussi des recettes de raisiné à la grenade, au coing et à la figue.

En Égypte, dans un livre de cuisine du 15e siècle, le *dibs* est employé comme édulcorant, à la place du miel ou du sucre dans plusieurs recettes.

En Turquie, jusqu'au 19e siècle, le moût de raisin ou *pekmez* est souvent utilisé, dans les milieux populaires pour remplacer le sucre et le miel dans les aliments sucrés : au 17e siècle, le *pekmez* est moins cher que le miel à Istanbul. Le mot est d'origine persane : *pakmez* ou *bekmez*, qui désigne la mélasse de raisin.

La Grèce, devenue colonie de l'Empire Ottoman, a été influencée par la culture culinaire ottomane et l'hépsêma s'est transformé en *petimezi*, version grecque du *pekmez* turc, à partir du 16e ou 17e siècle. Mais la recette d'origine, concentration du jus de raisin par chauffage doux et long, et son usage d'édulcorant, sont restés les mêmes depuis l'Antiquité.

LES MOÛTS CUITS DE LA MÉDITERRANÉE

• DANS L'OCCIDENT CHRÉTIEN

Le rubb arabe s'exporte dans l'Europe chrétienne, de l'Andalousie arabe à la Catalogne. Il devient *arrop* ou *arop* en catalan ou *arrope* en castillan, hispanisation de al rub. Le mot arrope est actuellement synonyme de sirop ou de confiture. Le livre de cuisine catalan, écrit en 1324, *le Sent Sovi*, présente 12 recettes de viande, de moutarde ou de sauce verte, où l'arrop, associé au vinaigre, donne une sauce aigre douce.

En Italie, entre la fin du 13^e siècle et le 15^e siècle, plusieurs recettes aigres douces sont composées avec du *mustum*, *mosto cotto* ou *sapa*.



En France, bien que peu présent dans les recettes médiévales, le moût cuit est utilisé comme édulcorant, en remplacement du miel ou du sucre, dans les milieux populaires des régions viticoles.

Nostradamus, dans son livre des confitures, en 1555, décrit la fabrication du « vin cuit », du moût réduit au quart, qu'il utilise pour sucrer quelques-unes de ses confitures, au lieu du miel ou du sucre. En 1690, le dictionnaire de Furetière parle aussi de vin cuit (réduction au 2/3), de rob (réduction au tiers) et de raisiné. C'est ce dernier mot qui devient ensuite le seul pour désigner le moût de raisin cuit, à ne pas confondre avec le résiné grec ou retsina qui est du vin aromatisé à la résine de pin.

• LES MOÛTS CUIITS DE NOTRE ÉPOQUE

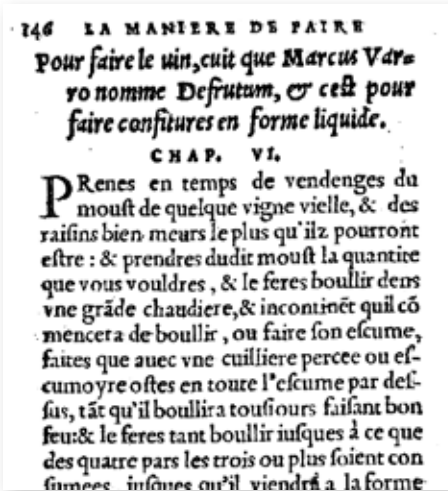
EN FRANCE

En 1897, le cuisinier J.B. Reboul propose, dans son livre *La cuisinière provençale*, 3 recettes de raisiné, en précisant : Le célèbre Parmentier l'avait préconisé en son temps. Elle (la confiture appelée raisiné) a cependant perdu de sa faveur dans les ménages campagnards, mais c'est bien à tort. C'est sans doute l'extrême bon marché du sucre et les maladies de la vigne dans le Midi de la France qui l'ont ainsi détrônée.

Cette pratique a survécu pendant la deuxième guerre mondiale, où le sucre était rare à cause des restrictions. Désormais, on trouve, sur Internet, de nombreuses recettes intitulées raisiné, mélasse ou sirop de raisin, qui sont en fait des confitures avec du sucre. Seuls quelques rares fabricants de confitures proposent des raisinés sans sucre ajouté, concentrés de jus de raisin avec ajout de fruits de saison.

EN ITALIE

La sapa n'a pas été oubliée en Italie. Saba, sapa ou mosto cotto (moût cuit), selon les régions, sont encore préparés à la maison par des personnes âgées, mais surtout, des artisans et des petites sociétés agroalimentaires le fabriquent. La sapa (ou mosto cotto) est utilisée pour sucrer certains desserts ou pour assaisonner des viandes. La tradition médiévale des viandes aigres-douces est restée vivante en Italie : la mostarda di uva (moutarde de raisin) est plus proche d'une confiture que la moutarde française, très acidulée et piquante.



Début de la recette de defrutum de Nostradamus

LES MOÛTS CUIITS DE LA MÉDITERRANÉE

Le "mosto cotto" est produit avec un affinage particulier et utilisé dans des vins comme le Marsala ou comme édulcorant naturel dans des recettes. Il est fabriqué par des producteurs artisanaux et des caves traditionnelles, notamment en Campanie, dans les Abruzzes et d'autres régions viticoles.

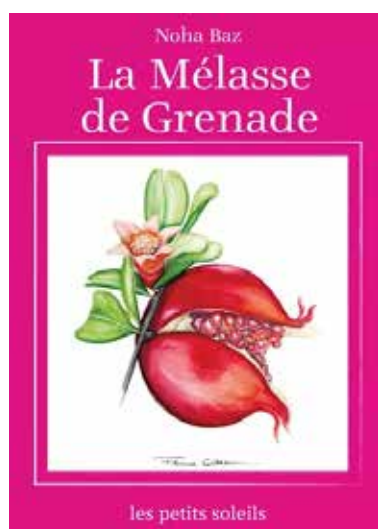
Ne pas le confondre avec le vino cotto qui est du moût réduit d'un tiers et remis à fermenter. Pour favoriser la fermentation, il est parfois ajouté un petit pourcentage de moût frais au moût cuit avant de mettre le tout dans des barriques. C'est un vin de dessert, souvent utilisé comme vin de messe. Il ne faut pas, non plus, le confondre avec un vin doux naturel, muté à l'alcool, comme le Rivesaltes ou le Banuyls.

L'authentique et traditionnel vinaigre balsamique de Modena et Reggio est produit avec du moût cuit dont on a favorisé l'acidification et qu'on fait vieillir dans une batterie de barriques d'un bois tout à fait différent et de plus en plus petites, à mesure qu'il s'évapore par les douves.

EN TURQUIE ET DANS LES PAYS DE L'ANCIEN EMPIRE OTTOMAN

C'est au Proche Orient, dans la zone de l'ancien Empire ottoman mais aussi en Iran et en Azerbaïdjan, que l'on trouve la plus grande variété de moûts cuits commercialisés.

Pekmez en turc, petimezi en Grèce, dibs ou debs arabe, le moût cuit est encore très employé comme substitut du sucre, dans des gâteaux, pour sucrer des yaourts ou pour donner une saveur aigre douce aux plats salés. Mélangé à de la crème de sésame, c'est une pâte à tartiner.



Pour des recettes libanaises avec de l'authentique « mélasse » de grenade, sans sucre ajouté : La mélasse de grenade, de Noha Baz, édition Les petits soleils, 2024. Noha reverse l'intégralité de ses droits d'auteur à l'association Les petits soleils qui soigne gratuitement des enfants malades au Liban.



Concentré de jus de grenade acide

Plusieurs fabricants turcs le commercialisent jusqu'en France. Mais il faut faire très attention aux étiquettes : le pekmez industriel est préparé avec différents jus de fruits réduits : raisin, mûre, figue, caroube, datte, grenade, mais il est parfois composé d'un mélange de tous ces fruits. Et surtout, il faut bien vérifier qu'il s'agit d'un produit naturel, sans ajout de sucre, sinon il s'agit d'une mélasse ou d'un sirop qui perd son originalité et ses valeurs nutritives.

Les variétés de grenades douces donnent un jus doux et sucré, pour faire un pekmez de grenade (nar pekmezi) ou dibs al-rumman (ou debs el remman) en arabe mais les variétés de grenade acides, peu connues, chez nous, donnent un jus de grenade concentré acidulé qui n'est pas un substitut du sucre mais un substitut du vinaigre, tout à fait intéressant pour son acidité moins grande et plus fruitée que le vinaigre de vin. Il n'est pas utilisé en pâtisserie mais en cuisine pour assaisonner salades, grillades ou dans des sauces salées. Le jus de grenade acide s'appelle nar ekşisi en turc, narsharab en arabe, melâsa rodioú en grec ou robb-e anâr en Iran. Il faut toujours vérifier, pour confectionner certaines recettes du Levant ou de Turquie, s'il est demandé un jus concentré doux de grenade ou acidulé, et vérifier si le produit est naturel ou s'il contient du sucre et parfois des conservateurs et autres additifs.

LE PORT DE MARSEILLE, LIEU DE RENCONTRE ENTRE L'OCCIDENT ET L'ORIENT CHRÉTIENS



Le port de Marseille - Photo : ©Pixabay

L'EMPLACEMENT ACTUEL DU PORT DE MARSEILLE N'ÉTAIT SANS DOUTE PAS CONSTRUIT AVANT QUE LES PHOCÉENS NE DÉBARQUENT EN 600 AVANT NOTRE ÈRE, ET S'INSTALLENT LÀ OÙ SE TROUVE AUJOURD'HUI LE PANIER, NOMMANT LE LIEU *LACYDON*, CE QUI SIGNIFIE EN GREC « MARAIS SALANT ». PHOCÉE EST UNE VILLE D'ASIE MINEURE, SITUÉE NON LOIN DE SMYRNE, L'ACTUELLE IZMIR.

D'après Hérodote, c'est à Phocée qu'on a construit les premiers longs vaisseaux à cinquantes rames, les pentécontères. Un tel navire a été reconstitué et mis à l'eau en février 2013. On ne doute pas que les phocéens utilisaient ces bateaux pour établir des colonies commerciales en Méditerranée. La ville de Fos était soumise à des attaques répétées de ses voisins, vers - 600, puis par les Perses vers - 545. Fô en grec signifie lumière. Il se peut que ce soient des colons grecs qui aient donné ce nom à la ville française qui le porte et à la rivière qui y coule.

Des fouilles archéologiques menées à Marseille de septembre 1992 à mai 1993 et la construction du parking souterrain place du Général-de-Gaulle ont montré que les grecs du Vème siècle ont asséché les marais à l'endroit du Panier et du vieux port actuel.

Aristote écrivit entre 384 et 322 avant notre ère que « *Les Phocéens qui pratiquaient le commerce en Ionie fondèrent Massalia.* » Il rapporte le mariage inspiré du phocéen *Euxène* et de la jeune celte *Petta*. Au Ier siècle avant notre ère, Trogue Pompée réécrivit la légende, qui nous est transmise par l'historien Justin, dans *Abrégé des histoires philippiques*, du Ier siècle. *Petta* devint *Glyptis* et *Euxène* devint *Prôtis*, pour rappeler le sens symbolique de cette fondation. *Prôtis* signifie le premier et symboliserait la première émigration. Son compagnon *Simos* symboliserait la deuxième vague d'émigration.

LE PORT DE MARSEILLE, LIEU DE RENCONTRE ENTRE L'OCCIDENT ET L'ORIENT CHRÉTIENS

Bien d'autres vagues d'émigration grecque eurent lieu depuis Prôtis. Celles des deux siècles passés a permis un approfondissement de la foi chrétienne à Marseille, notamment par le bienheureux père Cyrille Argenti (1920-1994) dont la famille venait de Chios.¹

Éclairage du saint Suaire de Turin par la très sainte Face de notre Seigneur Jésus Christ

Dans l'Église catholique, le saint Suaire a été assimilé à la très sainte Face dans la deuxième moitié du XX^e siècle, suite à différents travaux comme celui du Père Jésuite américain Ian Wilson, entraînant la conviction de chercheurs comme Alain Quiennec, auteur du Portrait de Jésus. Pourtant Maître Quiennec, notaire à Quimper, remarque justement que le suaire de Turin est un tissu trop fin pour avoir porté le Seigneur Jésus et qu'un autre tissu plus solide a pu être employé pour la descente de Croix.

En fait, le suaire de Turin est un drap portant l'empreinte d'un homme crucifié, dont à partir du quinzième siècle, certains ont cru qu'il a enveloppé le corps du Seigneur dans son tombeau. Or cela est en contradiction avec l'Évangile, selon lequel le drap ne couvrait que le corps, et qu'un autre tissu, petit, entourait la tête.

Voici le témoignage de saint Jean² :

« Simon arrivant alors, entra et vit les tissus de lin gisant et le suaire (sindon) qui avait été sur sa tête, non pas posé avec les tissus de lin mais enroulé et mis de côté »

¹ Sautant vingt-quatre siècles, donc au début du XIX^e siècle, des Chiotès, armateurs et commerçants de l'île de Chios, fondèrent des comptoirs de commerce à Marseille sous la menace de l'invasion turque de leur île. Celle-ci eut malheureusement lieu pendant cinq mois en 1822, au cours desquels un tiers de la population périt, un tiers fut réduite en esclavage et un quart put s'enfuir, dont une grande partie à Marseille. Là, les émigrés se réunissaient dès 1818 pour célébrer la liturgie orthodoxe présidées par un prêtre, aumônier de l'armée d'Égypte, l'archimandrite Arsène Yanucos. En 1820, réunis en confréries, ils sollicitaient la venue d'un autre prêtre. En 1822, ils purent célébrer dans la chapelle Saint-Savournin de Marseille, l'indépendance étant acquise, ils furent rejoints par des familles de Constantinople et de Céphalonie. En 1834-1835, fut bâti le premier bâtiment de l'église de la Dormition de la Vierge rue de la grande armée à Marseille. En 1845 fut inaugurée l'église actuelle, agrandie sur le même emplacement. D'autres vagues migratoires de Grecs vers la France eurent lieu vers 1870, puis en 1922-1924 suite à l'échange de populations et aux massacres comme à Smyrne, et enfin après 1950 pour des raisons économiques.

² Jn 20:6, texte de la Bible en syriaque du II^e siècle, la Vetus Syra, avec en italique, les ajouts grecs, qui corroborent la pratique d'ensevelissement des juifs à l'époque du Seigneur Jésus. Pour le récit de la résurrection de Lazare, la Bible en syriaque distingue bien les deux sortes de tissus : « Le mort sortit, ayant les pieds et les mains liés de bandes, et sa face était liée dans un suaire.



Descente de croix, XVI^e siècle, monastère d'aviron, Mont Athos

En accord avec l'Évangile de la Résurrection, toutes les icônes byzantines et slaves des Saintes Femmes au Tombeau de Jésus Christ montrent un drap en forme de corps entouré de bandelettes, sans le corps, et à part, un petit linge qui a gardé la forme d'une tête.

Donc, si le suaire de Turin était le drap du I^{er} siècle qui a enveloppé le Seigneur dans le tombeau, il ne devrait pas porter l'empreinte de la tête du Seigneur, en particulier son visage. De plus, il devrait garder la trace des bandelettes qui le fixaient autour du corps.

LE PORT DE MARSEILLE, LIEU DE RENCONTRE ENTRE L'OCCIDENT ET L'ORIENT CHRÉTIENS

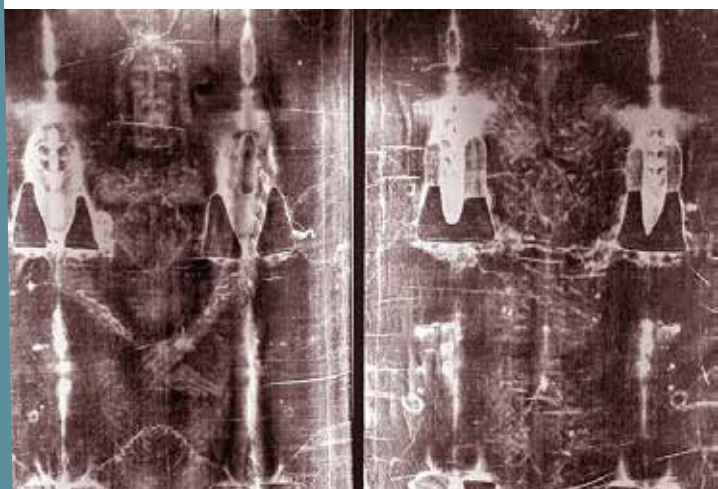
Le journal « La Vie » du 28 août au 3 septembre 2025 va dans le sens d'une datation du suaire de Turin au quatorzième siècle. En voici un résumé :

L'historien Nicolas Sarzeaud a longuement travaillé sur sa thèse Les Suaire du Christ en Occident. Après la soutenance, lors d'un séminaire sur la Couronne d'épines, il a rencontré Béatrice De-laurenti, qui lui a parlé d'un texte mentionnant le « suaire ». L'ayant trouvé, il a été « frappé par la sincérité » de ce texte écrit par Nicolas Oresme³ entre 1370 et 1382, en ce que l'auteur place sa foi au-dessus de la relique :

*« Je n'ai pas besoin de croire quelqu'un qui prétend
« Quelqu'un a fait tel miracle pour moi », car beaucoup d'ecclésiastiques trompent ainsi les autres, afin d'obtenir des offrandes pour leurs églises. C'est clairement le cas d'une église en Champagne, où l'on a dit qu'il y avait le suaire du Seigneur Jésus Christ, et du nombre presque infini de ceux qui ont forgé de telles choses, et d'autres. »*

Cette église, c'est celle de la collégiale de Lirey, située à une vingtaine de kms au sud de Troyes, qui n'existe plus aujourd'hui mais dont les archives sont conservées.

Selon N. Sarzeaud, il n'existe pas d'écrit en Occident attestant de l'existence du suaire de Lirey avant celui-ci. Selon Oresme, Ce suaire fut apporté dans l'église de Lirey vers 1355.



Le suaire de Turin est une toile de lin portant l'image d'un homme qui semble avoir subi un traumatisme physique pouvant s'apparenter à une crucifixion. • WHA / WORLD HISTORY / AKG-IMAGES

Or, autour de 1355, la guerre de cent ans fait rage ; la peste noire a ravagé une partie de l'Europe, tuant un tiers des gens. L'angoisse est grande, les cadavres nombreux. De fausses reliques se multiplient, dont N. Sarzeaud nous donne l'inventaire. Geoffroy Ier de Charny, Seigneur de Lirey, répand la renommée du suaire conservé par les chanoines. Cela attire les pèlerins et leurs aumônes. L'évêque de Troyes, Henri de Poitiers, mène une enquête et conclut à la fraude. Son successeur Pierre d'Arcis écrit dans le même sens au pape de Rome en 1390, attestant que le tissu du suaire est récent.

En 1389, Geoffroy II de Charny, fils de Geoffroy Ier, désigne le suaire comme « figure ou représentation du suaire » et non comme relique authentique.

Comme l'ambiguïté est cultivée par les chanoines de Lirey et que des fidèles accourent voir le suaire, le pape Clément VII d'Avignon, sollicité par Pierre d'Arcy, demande au Seigneur de Lirey et aux chanoines de bien préciser aux fidèles qu'il s'agit d'une « figure ou représentation du suaire ». Enfin, en 1418, l'objet est inventorié ainsi : « un drap, sur lequel est la figure ou représentation de notre Seigneur ».

Bien plus tard, les défenseurs de l'authenticité ont mis en cause la sincérité de Pierre d'Arcis, l'accusant de jalousie. Mais ils n'ont pas été jusqu'à douter du pape Clément VII. D'ailleurs, celui-ci n'aurait-il pas eu intérêt à dire qu'il s'agissait du vrai suaire du Christ ?

Pour Clément VII, il s'agissait d'un drap sur lequel est la figure ou représentation de notre Seigneur. Soit il s'agissait d'une icône, produite grâce à des commanditaires et à des artistes, soit d'une supercherie utilisant un cadavre, soit d'un miracle que le Christ aurait permis en ce XIV^{ème} siècle. Encore aujourd'hui à Lourdes, l'Église est prudente avant de reconnaître un miracle.

En 1453, Marguerite de Charny cède le suaire de Lirey aux ducs de Savoie. Grâce à ses puissants propriétaires et au désir populaire, celui-ci devient une relique « authentique » de la Passion, et reçoit, plus d'un siècle après la création, l'aval du pape Jules II.

En 1578 la famille de Savoie s'installe à Turin et y dépose le suaire désormais dénommé « Saint Suaire ».

LE PORT DE MARSEILLE, LIEU DE RENCONTRE ENTRE L'OCCIDENT ET L'ORIENT CHRÉTIENS

Sa troisième vie commence en 1898, lorsque le photographe Secondo Pia en prend des clichés. L'émotion provoquée par la vision du visage du supplicié entraîne quantité de tests et d'analyses dans le champ de l'anatomie, la médecine légale, la chimie... la sindologie est née. Car la science remet en question la foi au XX^{ème} siècle. Il est tentant de soumettre le suaire à l'épreuve de la science pour chercher une preuve de la divinité de Jésus.

En 1988, l'étude par trois laboratoires indépendants spécialisés dans la datation d'objets anciens grâce au carbone 14, place l'origine du suaire entre les années 1260 et 1390 après Jésus Christ.

En 1988, le pape Jean-Paul II le qualifie d'icône, tout comme Clément VII à l'origine, expression reprise par son successeur le pape François.

Les partisans de l'authenticité multiplient les études pour infirmer cette affirmation. Ils n'acceptent pas l'immense valeur d'une telle icône dont la datation est postérieure au temps de notre Seigneur sur terre.

Naturellement, chaque savant s'arrête avant d'envisager la possibilité d'un miracle. Notre Seigneur Jésus est avec Dieu le Père avant tous les siècles, préexistant à la Création, Il a donné la trace de son visage vivant sur un linge par deux fois.

La première fois, c'était lorsque des « Grecs montés à Jérusalem pour adorer Dieu pendant la fête de Pâques, abordèrent Philippe qui était de Bétsaïde en Galilée et lui firent cette demande : « Nous voudrions voir Jésus ». Philippe va le dire à André et tous deux vont le dire à Jésus. Alors Jésus leur déclare « L'heure est venue où le fils de l'Homme doit être glorifié... » (Jean 12 :20-22).

Jésus annonce alors sa mort ; son âme est bouleversée, mais il confesse : « Père glorifie ton nom ! » (Jean 12 :27-28). Cette rencontre a lieu après l'entrée triomphale de Jésus à Jérusalem, sans doute le mercredi saint.

Les Églises orthodoxes arménienne et grecque conservent la tradition antique selon laquelle notre Seigneur laissa alors l'empreinte de son visage vivant sur un linge mouillé, le Mandylion, à l'intention du roi Abgar de la grande Arménie, dont la capitale était Édesse. En 944, la précieuse relique fut apportée d'Édesse à Constantinople, et valut à Constantin VII porphyrogénète de récupérer sa couronne impériale. En 945, le texte qu'il écrivit en faisant mémoire de l'événement, rapportant la tradition de l'empreinte du visage du Christ sur le saint linge, le situe soit le mercredi saint, soit entre le jeudi et le vendredi saint. S'il s'agissait du Christ mort, il l'aurait dit. Il s'agissait du Christ vivant.

Selon la tradition grecque, ce saint linge fut repeint au XIV^{ème} siècle et donné par l'empereur au Général Montaldo qui l'avait aidé dans sa guerre contre les Turcs. L'icône, entourée d'un somptueux cadre relatant tous les détails de la tradition, est toujours conservée à Gènes.

La deuxième fois, c'est au III^{ème} siècle que notre Seigneur laissa l'empreinte de son visage vivant à une sainte femme.

D'où une première hypothèse concernant le saint Suaire : Pourquoi Jésus n'aurait-il pas pu, au XIV^{ème} siècle, faire un miracle pour affermir la foi des gens éplorés et désespérés, leur laissant l'image d'un homme mort, mais non sans grâces ?

A l'opposé de ce miracle supposé, la deuxième hypothèse apparaît macabre. Se peut-il que des artistes aient, hélas, utilisé un des nombreux cadavres qui les environnaient, tout en usant de tout leur art inspiré de l'iconographie ? Ainsi explique-t-on deux anomalies : la présence d'une sorte d'aurole autour du visage sur l'endroit, mais pas sur l'envers ; la marque des clous dans la paume des mains comme le faisaient les iconographes, alors que les chirurgiens du XX^{ème} siècle ont démontré que le poids du corps aurait alors déchiré les chairs et que les clous devaient être enfoncés au milieu des poignets.

³ Nicole Oresme, normand d'origine humble, 1325-1382, chanoine de Notre Dame de Rouen puis maître-es-Arts de l'Université de Paris et enfin évêque de Lisieux à la fin de sa vie.

LE PORT DE MARSEILLE, LIEU DE RENCONTRE ENTRE L'OCCIDENT ET L'ORIENT CHRÉTIENS



Icone de la Très sainte Face de Gènes.

Enfin, la troisième hypothèse relevant du bon sens, est que le suaire de Turin est le fruit d'iconographes pieux et de la demande populaire. On peut citer à nouveau Nicolas Sarzeaud qui, voyant que l'image imprimée sur le tissu ressemble au Christ dans sa Passion, rappelle le fait historique que les artistes du Moyen-âge étaient très habiles dans l'art religieux sur tissu. Les deux anomalies ci-dessus concernant l'auréole et les marques des clous s'expliquent aussi dans cette hypothèse. La foi et la prière de ces artisans du XIV^{ème} siècle a pu être agréée par Dieu et accomplir des merveilles.

À la lumière de la foi en Christ amenée par les émigrés grecs, la tradition iconographique relie le négatif que représente le suaire avec la cinquième étape sur sept de la réalisation d'une icône orthodoxe ; cette cinquième étape correspond à la lutte contre les passions les plus primitives. Elle se traduit par la pose d'un « négatif » sur les parties les plus en relief.

Par ailleurs, dans la semaine, le cinquième jour est le vendredi, jour de la Passion et de la mort du Christ.

(L'Église orthodoxe insiste sur la divinité de Jésus Christ, même dans la mort. Ainsi, dans l'icône de la Descente de Croix du monastère de Vatopaidi au Mont Athos, datant du XIV^{ème} siècle, le cadavre de Jésus n'est pas dépourvu de la lumière divine. Cette icône diffère des représentations doloristes du Christ mort à partir du XIV^{ème} siècle en Europe occidentale.)

L'heure du suaire est grave : « Ils contempleront Celui qu'ils ont transpercé » (Zacharie 12:10 repris en Jean 19:37).

Si nous continuons à considérer le saint Suaire du point de vue de l'émigration grecque orthodoxe, nous ne nous arrêtons pas au vendredi Saint. La mort du Seigneur est suivie par sa Résurrection comme il l'a annoncé. Comme Jésus Christ est préexistant à la Création, dans la nuit du samedi au dimanche de Pâques, alors que son corps est mort, son âme, restée vivante, saisit Adam par le poignet et le relève d'entre les morts. Le dimanche de Pâques, nous chantons « Christ est ressuscité des morts. Par la mort, il a vaincu la mort » et chaque dimanche nous célébrons la Résurrection. Les Grecs orthodoxes vivent en Christ ressuscité.

L'icône de la Très Sainte Face manifeste les sept étapes de la Création, le saint Suaire manifeste la cinquième étape seulement.



Négatif du visage du linceul de Turin (1898).

TREC, UNE GRANDE PREMIÈRE EUROPÉENNE



© Fondation Tara Océan

L'EXPÉDITION TREC (TRAVERSING EUROPEAN COASTLINES), INITIÉE PAR LE LABORATOIRE EUROPÉEN DE BIOLOGIE MOLÉCULAIRE (EMBL) EN PARTENARIAT AVEC LA FONDATION TARA OCEAN, LE CONSORTIUM TARA OCEAN ET LE CENTRE EUROPÉEN DE RESSOURCES EN BIOLOGIE MARINE (EMBRC), EST LE PREMIER PROJET À L'ÉCHELLE DU CONTINENT EUROPÉEN CONSACRÉ À L'ÉTUDE DES ÉCOSYSTÈMES CÔTIERS ET DE LEUR CAPACITÉ D'ADAPTATION AUX CHANGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX.

Cette expédition mobilise plus de 150 équipes issues de 70 institutions réparties dans 21 pays. En collectant des échantillons sur tout le pourtour européen, en 2023 et 2024, les chercheurs cherchent à comprendre comment les pressions naturelles et humaines possèdent la biodiversité, la génétique et le fonctionnement des écosystèmes marins.

Les conclusions du rapport TREC concernant la Méditerranée confirment une fragilisation inquiétante des écosystèmes côtiers, due à la pression accumulée des activités humaines et aux dynamiques environnementales propres à cette mer particulièrement vulnérable.

Extrêmement riche en espèces, elle subit une érosion accélérée de sa diversité génétique et fonctionnelle.

Les impacts de la pollution, notamment plastique et organique, sont majeurs, avec une incorporation croissante de microplastiques dans les chaînes alimentaires et une contamination importante des sédiments prélevés sur le littoral méditerranéen.

Les scientifiques et partenaires du projet TREC recommandent d'intensifier la surveillance continue des écosystèmes méditerranéens, d'augmenter la coopération régionale, d'adopter des mesures de gestion intégrée afin de restaurer la résilience écologique des littoraux. La nécessité d'une harmonisation des politiques nationales et d'une meilleure gouvernance maritime est également mise en avant pour lutter contre la fragmentation des efforts et la sous-application des instruments et normes internationales dans la région méditerranéenne.

Le rapport TREC met en avant la richesse mais aussi la vulnérabilité unique de la Méditerranée, il appelle à une mobilisation scientifique et politique encore plus ambitieuse pour préserver ses écosystèmes face aux défis du XXI^e siècle.

NATIF ET DÉCÉDÉ À ANNONAY, DANS L'ARDÈCHE, MARC SEGUIN INCARNE LE GÉNIE INDUSTRIEL RHODANIEN DU XIX SIÈCLE.

SA CRÉATIVITÉ EXCEPTIONNELLE SE DISTINGUE DANS UNE LIGNÉE DE PERSONNALITÉS PHARES DE LA VALLÉE DU RHÔNE, TELLES QUE LES FRÈRES LUMIÈRE OU FRÉDÉRIC MISTRAL, MAIS AUSSI PAR L'EMPREINTE DURABLE QU'IL LAISSE PARMİ LES INVENTEURS LES PLUS INFLUENTS DE SON TEMPS.

Au début du XIX siècle, franchir le Rhône constituait un défi logistique et économique majeur, il n'existait que trois ponts en pierre : le pont de la Guillautière à Lyon, celui de Pont Saint-Esprit en Ardèche et enfin le fameux pont Saint Bénézet d'Avignon.

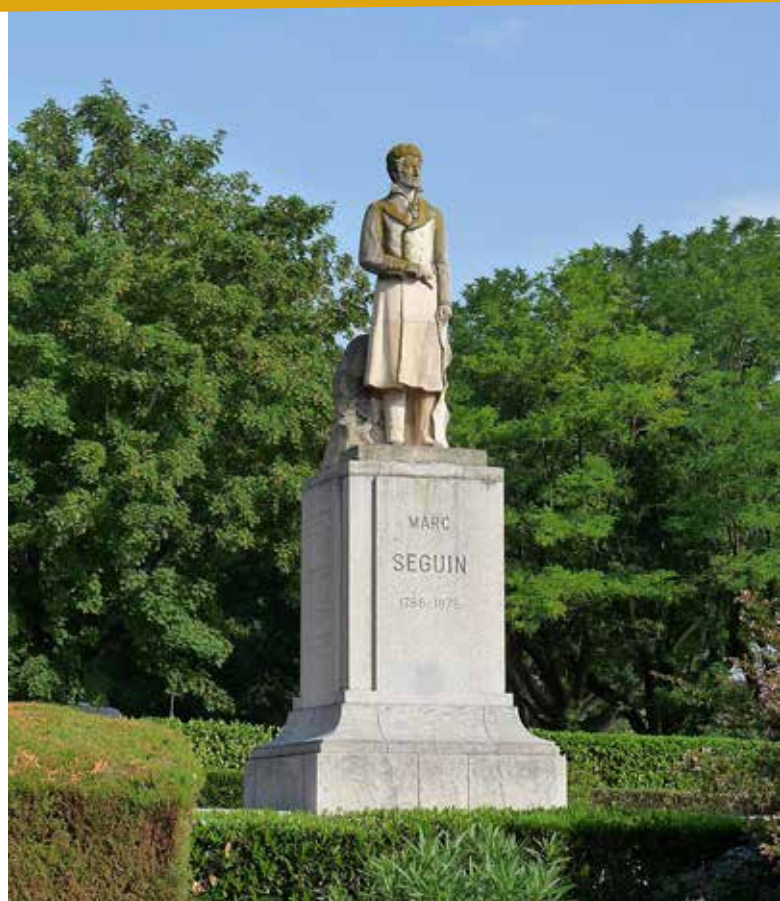
La traversée du Rhône reposait sur des bacs à traîlles, une embarcation à fond plat, de 12 mètres par 3 mètres, actionnée par un câble partant du bac et reliant un autre câble qui traversait le fleuve. Grâce au courant, le barquetier, actionnait son gouvernail et se mouvait d'un côté à l'autre des berges, guidé par le câble de traverse.

Ces bacs embarquaient une charrette avec son cheval et 5 ou 6 personnes.

Des dizaines de bac à traîlles furent mis en place en Arles et Lyon, où la moindre erreur pouvait coûter la vie.

Face à l'inertie des autorités, Marc Seguin promet de construire un pont sur le Rhône en moins de cinq ans.

Considéré d'abord comme fantasque, il finance la construction d'un petit pont sur la Cance, affluent du Rhône, qui prouve la viabilité de sa méthode.



Statue de Marc Seguin. Photo ©Pierre Mercier

Son premier grand ouvrage, le pont suspendu à fils de fer de Tournon-sur-Rhône, inauguré en 1826, est le premier du genre en Europe et rencontre un succès spectaculaire.

Ce pont original a été détruit en 1965, car trop bas pour la navigation, suite au relèvement du niveau du Rhône.

Le plus ancien encore existant, sur le Rhône, se trouve en Ardèche, à Andance.

Seguin publie alors « Révolution des ponts à fils de fer », stimulant la création de dizaines d'autres ponts suspendus sur le Rhône, ses affluents et bien au-delà.

L'inventeur ne s'arrête pas là. Passionné par la navigation à vapeur, Marc Seguin crée une société de remorquage, bientôt imitée par les grandes entreprises comme la HPLM.

Il dote ses bateaux de puissantes chaudières tubulaires, pouvant développer 2.000CV vapeur, une innovation capitale, leur permettant de remonter le fleuve en quatre jours, là où il fallait un mois auparavant.

Appliquée à la locomotive, sa technologie révolutionne le transport ferroviaire en France.

Sur la ligne Saint-Étienne – Lyon, dont il a eu l'attribution, Seguin introduit des tunnels, des viaducs et des rails en acier, remplaçant ceux en fonte.

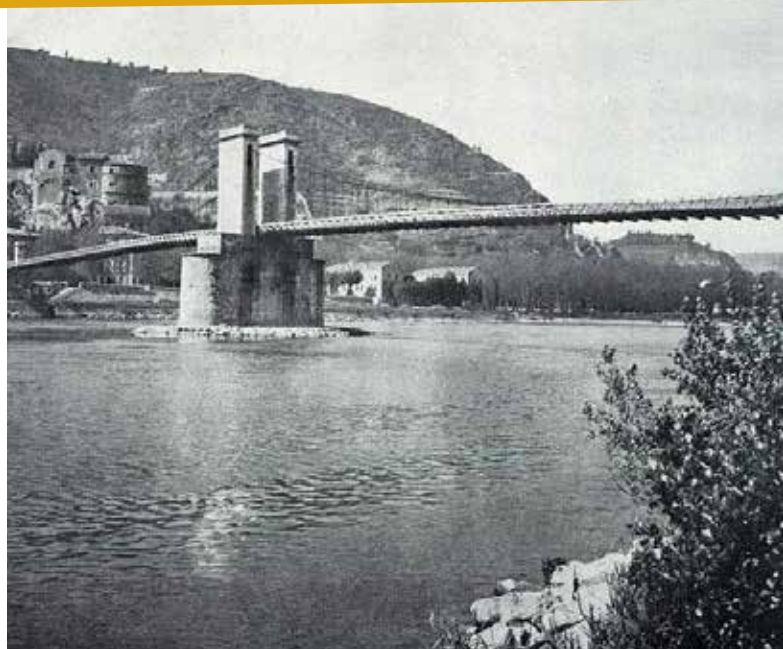
Sa locomotive, équipée de chaudière tubulaire, atteint 120 km/h, avancée remarquable pour l'époque.

La puissance, bien plus importante, peut tracter 27 wagons, chargés de 20 tonnes chacun.

Élu en juin 1847 à l'Académie des sciences, il reste l'auteur de nombreux ouvrages de référence.

Aîné d'une fratrie de neuf enfants, né d'une dynastie textile à Annonay, Marc Seguin est à la fois disciple et parent de Montgolfier.

Il épouse Thérèse de Montgolfier, dont il eut 13 enfants, puis, après son décès, une nièce plus jeune, qui lui donna 6 enfants.



Passerelle Marc Seguin sur le Rhône..

Sur son lit de mort, à l'âge de 90 ans, il ne restait que 13 enfants, entourés par une pléiade de petits-enfants.

Travailleur acharné et homme de famille, il fédère ses frères autour de grands projets industriels qui modèlent la région, symbolisant l'élan de modernité du siècle.

**MARC SEGUIN DEMEURE, SANS CONTESTE,
L'UN DES PLUS GRANDS
INVENTEURS FRANÇAIS,
PIONNIER DE LA MODERNITÉ,
FIGURE CENTRALE DU
PATRIMOINE INDUSTRIEL
RHODANIEN.**





© Insail- MMProcess

LE PROJET INSAIL EST UNE INITIATIVE INNOVANTE, PORTÉE PAR DES ACTEURS FRANCO-ESPAGNOLS, VISANT À TRANSFORMER LE TRANSPORT MARITIME DE PASSAGERS AUX ÎLES CANARIES EN UNE EXPÉRIENCE PLUS PROPRE, RÉGÉNÉRATIVE ET RÉSILIENTE.

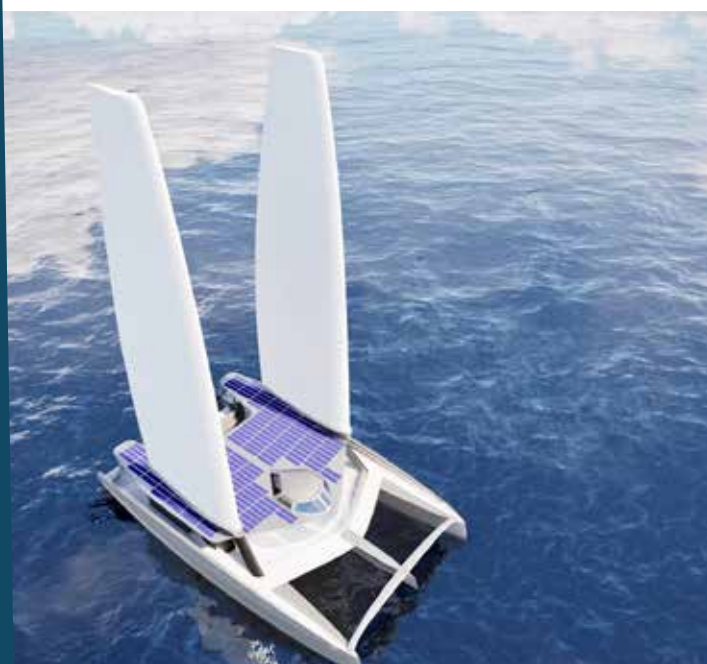
Insail se distingue par le développement d'une nouvelle génération de navires, principalement propulsés par énergie éolienne automatisée, combinée à des systèmes hybrides et des principes d'économie circulaire.

Le projet vise également à protéger la biodiversité marine, favoriser l'autonomie énergétique locale et instaurer une mobilité qui régénère plus qu'elle ne consomme.

MM Process est le bureau d'études naval impliqué dans Insail, connu pour la création du trimaran électrique à foil, portant le cheval d'argent qui remontait la Seine lors de la cérémonie d'ouverture des JO.

Le Cluster Marino Marítimo de Canarias soutient le développement du projet au niveau régional, avec un engagement fort pour l'innovation et la durabilité.

Insail se veut la vitrine de la transition énergétique maritime aux Canaries, région engagée vers une mobilité propre et innovante.



© Insail- MMProcess



LE PORT NADOR WEST MED, UN PROJET STRATÉGIQUE AU MAROC DANS LA RÉGION DE L'ORIENTAL, FAIT L'OBJET D'UNE OUVERTURE PARTIELLE ET EXCEPTIONNELLE POUR RÉPONDRE AUX ENGAGEMENTS PRIS PAR LE GOUVERNEMENT ENVERS L'ENTREPRISE CHINOISE AEOLON RENEWABLE ENERGY MOROCCO.

Bien que la phase finale du chantier soit prévue pour fin 2026, le ministère de l'Équipement et de l'Eau a autorisé, début novembre 2025, des opérations d'exportation anticipées afin de faciliter l'expédition de pales d'éoliennes produites par Aeolon dans sa nouvelle usine locale (environ 60 convois par mois).

Cette mesure temporaire contourne les retards, notamment l'absence de capitainerie opérationnelle et marque les premières activités effectives du port.

Cette décision renforce la collaboration maroco-chinoise dans les énergies renouvelables, positionnant le Maroc comme hub logistique attractif pour les investisseurs asiatiques et reliant l'Afrique à l'Europe.

Elle prépare également le terrain pour des partenariats futurs, comme celui avec le groupe français CMA CGM, tout en soulignant les défis des délais qui impactent l'économie locale de l'Oriental.



CAMARAT 4 : UNE ÉPAVE DU XVI^e SIÈCLE DÉCOUVERT À -2 520 M AU LARGE DE SAINT-TROPEZ



Photo © Marine nationale

LE 12 MARS 2025, LA MARINE NATIONALE A LOCALISÉ PAR HASARD, À 2.520 MÈTRES DE FOND DANS LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ, L'ÉPAVE D'UN NAVIRE MARCHAND ITALIEN DE LA RENAISSANCE.

BAPTISÉE « CAMARAT4 », C'EST L'ÉPAVE LA PLUS PROFONDE JAMAIS REPÉRÉE EN EAUX FRANÇAISES.

Sans les robots sous-marins modernes (H-ROV Achille, caméras 4K, sonars multifaisceaux), une telle découverte aurait été impossible : aucun plongeur ne descend à cette profondeur.

À -2 500 m, la pression de 250 bars et l'absence d'oxygène ont figé le temps ; l'épave est éventrée mais extraordinairement préservée.

Un sceau en plomb au Christ en majesté et des céramiques ligures confirment qu'il s'agissait d'un caboteur italien du milieu du XVI^e siècle, témoin direct des grandes routes commerciales entre Gênes, Venise et la Provence.

Les experts sont formels : ce n'est qu'un début.

Des céramiques, plus de deux cents pichets, probablement en provenance de Ligurie, et des assiettes en bon état : l'épave découverte par plus de 2.500 mètres de profondeur recèle de nombreux trésors pour les archéologues.

© Marine Nationale

Grâce aux nouvelles capacités d'exploration jusqu'à 6.000 mètres et au programme « Fonds marins 2030 », des centaines d'épaves intactes de l'Antiquité à la Renaissance attendent encore d'être réveillées.

CAMARAT4 PROUVE QUE LA MÉDITERRANÉE PROFONDE DEVIENT ENFIN ACCESSIBLE ET QUE, 500 ANS APRÈS SON NAUFRAGE, SON HISTOIRE PEUT ENFIN NOUS PARLER.



POISSON BLANC FENOUIL ET SAUCE MANDARINE PAR MAGALI ANCENAY



UNE RECETTE FESTIVE DE POISSON BLANC AVEC UNE DÉLICIEUSE SAUCE À LA MANDARINE POUR NOËL. CHOISISSEZ DU LIEU NOIR, LIEU JAUNE OU DU MERLU À LA PLACE DU CABILLAUD POUR UN PLAT ABORDABLE. CUISINER DU POISSON BLANC POUR LE DÎNER, EST GAGE D'UN REPAS LÉGER.

LA VEILLE DE NOËL EN PROVENCE, LE REPAS EST COMPOSÉ UNIQUEMENT DE PLATS MAIGRES, NÉANMOINS SERVIS À PROFUSION. POISSONS FRAIS, POISSONS SALÉS, LÉGUMES, FIGUES SÈCHES, RAISINS, AMANDES, NOIX, POIRES, ORANGES, CHÂTAIGNES, PÂTISSERIES DU PAYS. C'EST DONC AVEC RAISON QU'ON DONNE À CE FESTIN LE NOM DOU GROS SOUPA..



QUANTITÉ

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

20 mn



CUISSON

25 mn

INGRÉDIENTS

- 4 morceaux de poissons blancs au choix (lieu noir, lieu jaune, merlu ou autre)
- 1 gros fenouil finement râpé, pour servir (ou 2 petits qui seront plus tendres)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, plus un peu pour servir
- zestes finement râpés d'une mandarine et d'un demi-citron, plus du jus de citron pour servir

PRÉPARATION

- 1 - Préchauffez le four à 200°C.
- 2 - Placez les morceaux de poisson sur une grande plaque à rôtir recouverte de papier sulfurisé. Arrosez d'huile, parsemez de zestes de mandarine et de citron et assaisonnez à votre goût. Faites rôtir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit (8 à 10 minutes).

Préparation de la sauce mandarine fenouil :

- 3 - Faites chauffer une grande poêle à feu moyen-vif.
- 4 - Ajoutez les graines de fenouil et faites-les griller à sec jusqu'à ce qu'elles soient parfumées (30 secondes). Ajoutez le jus de mandarine et de citron et assaisonnez à votre goût.
- 5 - Portez à ébullition, puis, en fouettant constamment, ajoutez le beurre un morceau à la fois, en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse avant d'ajouter le cube suivant.

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE MANDARINE ET FENOUIL :

- ½ cuillère à café de graines de fenouil
- 100 ml de jus de mandarine
- 75 ml de jus de citron
- 130 g de beurre réfrigéré, coupé en dés
- 2 mandarines, pelées et hachées grossièrement
- 1 citron, segmenté
- Frondes réservées du bulbe de fenouil
- sel et poivre du moulin

- 6 - Ajoutez les morceaux de mandarine et de citron et les feuilles de fenouil et laissez mijoter quelques instants pour réchauffer le tout.

Dressage :

- 7 - Mélangez le fenouil dans un bol avec de l'huile d'olive et du jus de citron supplémentaire selon votre goût, puis assaisonnez. Dans une assiette, déposez un morceau de poisson avec le fenouil assaisonné, versez dessus la sauce mandarine. Donner un tour de moulin à poivre et placez quelques pelures fraîches de fenouil.

Servez ce plat avec un riz Basmati parfumé. Vous pouvez aussi choisir une purée de patates douces ou de panais. Ces accompagnements équilibreront la douceur de la sauce.

Magali

Bon appétit !



©Photo : Magali Ancenay - www.quatresaisonsaujardin.com

IMERTIUM

LA MÉDITERRANÉE EN HÉRITAGE

UNE TRAVERSÉE AU COEUR DE L'INGÉNIOSITÉ MARITIME



SE RASSEMBLER

S'ÉMERVEILLER

EXPLORER

UN FUTUR LIEU POUR PLONGER AU COEUR DU PATRIMOINE MARITIME

D'une surface globale de **5000 m²** d'exploration dans l'univers maritime méditerranéen dont 3600m² de parcours culturel et d'expérimentation et 1400m² de découvertes scientifiques et techniques.

Un véritable centre culturel d'immersion où la mer Méditerranée se raconte et se vit à travers ses patrimoines, ses cultures et ses savoirs.

Ici, l'expérience passe par la découverte et l'expérimentation :

- Un parcours de visite immersif mettant en scène l'ingéniosité maritime Méditerranéenne à travers des collections remarquables
- Un lieu de découvertes et d'expérimentations pour le public jeune avec des ateliers pédagogiques
- Des expositions permanentes et temporaires

UN PÔLE SCIENTIFIQUE ET PROFESSIONNEL

IMERTIUM est aussi un espace de réflexion et d'innovation, pensé pour les chercheurs, les entreprises :

- Une offre conférence de **1 400m²** à disposition des acteurs économiques
- Un auditorium (200 places assises, 400 debouts)
- **400m²** de salles de réunion et espaces de coworking
- Espace événementiel en liaison directe avec le Centre Culturel immersif

UN PÔLE SCIENTIFIQUE spécialisé dans les thématiques cruciales de notre temps :

- l'environnement méditerranéen,
- la santé à travers le monde marin et sous-marin, l'impact des activités humaines sur les écosystèmes.

*Un lieu vivant, ouvert à tous,
où la Méditerranée
devient un terrain
d'exploration collective.*





REJOIGNEZ-NOUS DANS UN PROJET VISIONNAIRE ET COOPÉRATIF POUR LA MÉDITERRANÉE

Bien plus qu'un espace culturel, **IMERTIUM est un projet ambitieux** porté par une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC).

En investissant dans IMERTIUM, vous participez à un projet porteur de retombées économiques et culturelles majeures.

Implanté dans le port de Marseille, **IMERTIUM attirera plus de 300.000 visiteurs chaque année.**

Les premières étapes sont lancées : études, parcours culturel, partenariats...
Et maintenant, **LE PROJET A BESOIN DE VOUS** :

Professionnels, associations, citoyens, partenaires culturels...

*Votre contribution compte.
Votre regard enrichit le cap.
Votre engagement fait exister ce lieu.*

ENSEMBLE, FAISONS NAVIGUER CE LIEU COOPÉRATIF !

IMERTIUM a choisi la plateforme sécurisée COOPHUB pour les SOUSCRIPTIONS :

> PERSONNE MORALE

PATRIMOINE CULTUREL (musées, associations culturelles...) : 5 parts x 50€ = 250€

PATRIMOINE VIVANT (entreprises) :
25 parts x 50€ = 1250€

PATRIMOINE DES SAVOIRS (formation, R&D...) :
25 parts x 50 = 1250€

> PERSONNE PHYSIQUE

CITOYENS, CITOYENNES (particuliers)

1 part = 50€



**BIENVENUE À BORD DE LA SCIC DU PATRIMOINE
MARITIME EN MÉDITERRANÉE.**



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 :



www.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 : Adlène Meddi, Marie Josèphe Moncorgé, Pierre Mercier, Elisabeth Hériard-Dubreuil, Bruno Terrin, Magali Ancenay.

Crédit photo couverture : Photo 1 : © Bruno Terrin

Photo 2 : Portrait de Marc Seguin et photo archive © Archives départementales de l'Ardèche

Photo 3 : ©Magali Ancenay - Quatre saisons au jardin