

La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



SOMMAIRE



EDITO

Par Bruno TERRIN

3

ARTICLES

À la découverte des phares d'Algérie, témoins d'une longue histoire

Par Adlène Meddi

4-6

Les poissons migrateurs amphihalins de Méditerranée

Par Bruno Terrin

7-10

La dinde de Noël

Par Marie Joséphe Moncorgé

11-13

PORTRAIT

Artemisia Ire de Carie

Par Bruno Terrin

14-15

ACTUALITÉS

Partenariat Imertium et l'Association MuseeMaritime.Ma1

Par la rédaction

16

Israël : découverte de 3 épaves datant de 3.000 ans

Par la rédaction

17

RECETTE

La vraie recette du gibassier

18

Feuilletés aux moules, crème et safran

Par Magali Ancenay - Quatre saisons au jardin

19

IMERTIUM

Un projet d'envergure, embarquez avec nous !

Par la rédaction

20-21

DES CADEAUX À S'OFFRIR !

Par la rédaction

22-23

LA GAZETTE

Qui sommes-nous ?

24



Il y a 4,5 milliards d'années, la Terre se formait, la planète était couverte d'un océan de magma en fusion, aucun continent ou océan n'existait.

Théthys, l'ancêtre de la Méditerranée, mettra environ 300 millions d'années à se former, il y a 540 millions d'années.

Les géologues, océanographes et géographes s'accordent sur la conclusion que la Méditerranée actuelle est l'héritière d'un ensemble de bassins océaniques résiduels et de mers marginales, issues de la fermeture progressive de l'ancien océan Téthys.

Il y a 5,33 millions d'années, le remplissage ultra rapide de la Méditerranée, qui a été une des plus grandes catastrophes écologiques de la Terre, a configuré notre « Mare Nostrum » actuelle.

C'est une mer jeune, comparée aux Océans Pacifique, Atlantique, qui ont environ 200 millions d'années.

Les premières traces d'Homo Sapiens en Méditerranée, remontent il y a 50.000 ans.

Il est donc remarquable de savoir qu'une partie de la flore et de la faune ait survécu jusqu'à aujourd'hui, dont les poissons amphihalins, dont les traces, en fonction des espèces, remontent de 30 millions d'années à 500 millions d'années !

Un poisson amphihalin est une espèce qui accomplit naturellement une partie de son cycle de vie en eau douce et une autre en milieu marin, en franchissant donc la zone estuarienne. Ces migrations impliquent un passage répété entre milieux de salinité différente.

Lorsque vous dégusterez une lamproie, un esturgeon ou ses œufs (caviar) pensez que ces poissons ont respectivement 500 millions et 250 millions d'années...

« La mer est le plus grand musée du monde »

Cette citation, attribuée à l'archéologue français Salomon Reinach (1858-1932), pionnier de l'archéologie sous-marine, a toute son importance face aux récentes découvertes déçues.

En Israël, trois épaves superposées, ont permis de mieux définir les routes commerciales maritimes à l'âge du Fer, du XIX siècle av. j.-C. Jusqu'à la fin du VIIe siècle.

Les phares sont les sentinelles de l'Histoire. Depuis l'Antiquité, ils facilitent l'accès des ports, sécurisent les routes maritimes. Celui d'Alexandrie en est l'exemple emblématique; visible à plusieurs dizaines de miles, sa lumière guidait les navires vers ce port, centre majeur des routes commerciales méditerranéennes.

Adlène Meddi nous fait découvrir les phares d'Algérie, éternelles vigies méditerranéennes.

La Méditerranée est fragile, elle a survécu à de nombreuses crises au cours de sa jeune vie. Protégeons-la du plus grand prédateur: l'Homo Sapiens !

Peut-être faudrait-il souhaiter la réincarnation d'Artemisia de Carie, pour défendre la Méditerranée de ses prédateurs. Cette reine-guerrière aurait toute sa place dans ce combat. Intelligence stratégique, bravoure, audace ... sont les termes qui caractérisent cette figure emblématique du VIe siècle av. J.-C.

Xerxès, roi de l'Empire Perse, aura cette célèbre phrase :
« Mes hommes se sont conduits en femmes et mes femmes en hommes ! »

Marie-Josèphe Moncorgé nous offre un voyage transatlantique d'actualité en ces périodes festives : la fameuse Dinde de Noël, introduite au XVIe siècle par les Espagnols. Les Grecs et les Romains cuisinaient les pintades, issues du continent africain, les paons, faisans, issus du continent asiatique.

La SCIC IMERTIUM vient de signer un partenariat avec l'association marocaine « Musée Mariime.Ma1 » présidée par le Commandant Abdelfattah Bouzoubaa, ancien navigant de la COMANAV, qui a écrit dans La Gazette. Nous allons co-construire et promouvoir la création d'un musée maritime au Maroc, valorisant le patrimoine maritime marocain et développer des actions culturelles en rapport avec la mer.

Toute l'équipe de rédaction se joint à moi pour vous souhaiter de belles fêtes de fin d'année et un joyeux Noël.



À LA DÉCOUVERTE DES PHARES D'ALGÉRIE, TÉMOINS D'UNE LONGUE HISTOIRE



Phare du Cap Ténès. Photographies de Zinedine Zebar – Avec l'aimable autorisation des éditions Casbah.

SENTINELLES DE PIERRE FACE À LA MER, LES PHARES D'ALGÉRIE VEILLENT DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE SUR LA MÉDITERRANÉE. ENTRE MÉMOIRE, BEAUTÉ ET ABANDON, ILS RÉVÈLENT UN PAN FASCINANT DU PATRIMOINE CÔTIER ALGÉRIEN.

C'est une balade inédite que propose *Les Phares d'Algérie, Vigies de la côte*, ouvrage paru il y a dix ans, qui nous fait découvrir les 31 phares de la côte algérienne, des frontières avec la Tunisie jusqu'à celles du Maroc, en barque, à pied et même en hélicoptère.

Le texte est signé par le journaliste Mohamed Balhi et les photographies de mon regretté ami Zinedine Zebar, un des photoreporters algériens les plus connus, emporté par le Covid en 2020.

Zinedine Zebar, qui a travaillé entre autres pour *Le Monde*, *Le Figaro*, *Paris Match*, *Al-Ahram*, *Der Spiegel* et *The Times*, a eu l'idée de s'intéresser aux phares algériens lors d'une randonnée à Annaba, ville côtière à l'Est du pays.

« Au bout d'une jolie promenade, je suis tombé sur ce beau phare du Cap de Garde, à l'ouest de la ville, qui date de 1908. Je me suis dit : pourquoi ne pas faire une série de photos sur les phares en Algérie ? C'est un beau patrimoine à l'abandon, et je ne comprends pas pourquoi on n'organise pas des visites, des itinéraires pour découvrir ces merveilles », me racontait-il à l'époque de la sortie de son ouvrage aux éditions Casbah.

Historiquement parlant, les premiers phares construits en Algérie sont à situer à l'ouest de la côte, du fait des besoins militaires de la conquête coloniale, avant que d'autres phares ne soient construits sur la côte est.

À LA DÉCOUVERTE DES PHARES D'ALGÉRIE, TÉMOINS D'UNE LONGUE HISTOIRE

En 1861, le premier phare a été construit à Ténès (Chlef), plus précisément à Sidi Merouane, à l'ouest d'Alger.

Ce phare, avec une tour carrée en maçonnerie lisse, a été érigé à l'extrémité d'un promontoire rocheux culminant à 642 m. Il s'élève à 57 m au-dessus de la mer et possède une hauteur de 32 m. Le cap Ténès était connu pour l'irrégularité des courants, qui changent quelquefois brusquement, alors que le commerce de blé, important, attirait beaucoup de marins génois et catalans.

Un autre phare avait marqué le photographe, celui du Cap Caxine, à Aïn Bénian (ex-Guyotville), à l'ouest de la capitale. Un très beau bâtiment datant de 1868, avec sa tour carrée de 37,4 m de hauteur, encorbellement à la partie supérieure et chaînes d'angle en maçonnerie de pierres apparentes.



Phare du Cap Caxine à Aïn Bénian © Zinedine Zebar.

Il abrite le musée de l'Office national de signalisation maritime (visité sous autorisation), où sont exposés les matériels, les vieilles radios et les outils du phare.



Phare du Cap de l'Aiguille. ©Aminouartistou

Zinedine Zebar avait parfois pris ses photos depuis une barque, quand l'accès était difficile. C'est le cas de son phare préféré : le Cap de l'Aiguille, à Cristel, à l'est d'Oran, situé au bout... d'une falaise. « *Il faut marcher longtemps pour l'atteindre* », m'expliquait-il.

« Il est placé sur un site magnifique, ouvert sur un beau panorama. Cristel est un ancien port colonial de pêche : les colons sont partis, les pêcheurs sont toujours là, mais il n'y a plus de poissons ! Il y a même encore des rails qui montent de la plateforme d'accostage vers le phare.

Ils transportaient à l'époque le ravitaillement et le matériel. Et il n'y a encore pas longtemps de ça, des touristes espagnols y accostaient pour admirer la bâtisse. On pouvait même y loger les visiteurs dans de petites maisons attenantes au phare. Mais elles ont été détruites depuis. »

À LA DÉCOUVERTE DES PHARES D'ALGÉRIE, TÉMOINS D'UNE LONGUE HISTOIRE



Phare du Cap Carbon à Béjaïa. © Zinedine Zebar.

Autre attraction touristique : en Kabylie maritime, le phare du Cap Carbon à Béjaïa, le plus haut phare du monde par rapport au niveau de la mer (220 m, portée de 29 miles nautiques).

Une magnifique bâtisse doublée d'un petit phare, en bas de la falaise, qui sert à le relayer en cas de panne.

« Le phare coiffe le cap Carbon, un îlot relié à la côte par un petit isthme alluvionnaire. Pour accéder à ce phare d'atterrissage et au sémaphore niché au bas du promontoire, il faut suivre un chemin qui mène aux hauteurs du mont Gouraya, du nom d'une sainte et territoire du singe magot, et de là, après avoir longé à droite une corniche, il faut emprunter un court tunnel creusé à même la falaise. Un chemin raide mène alors au célèbre phare », explique le co-auteur de l'ouvrage, Mohamed Balhi. En bas de ce phare construit en 1906, des phoques moines vivaient jadis à l'abri de deux arches.

« Sur les îles Habibas [au large d'Oran], j'ai pu travailler dans ce phare [datant de 1868] grâce aux militaires de la marine qui m'ont accompagné », me racontait Zinedine.

« L'accès est très réglementé, parce que c'est un site naturel très fragile, un abri pour les oiseaux migrateurs et d'une beauté incroyable.

Il y a quelque temps, on pouvait y accéder librement, mais l'incivisme de certains visiteurs a poussé les autorités à en limiter l'accès.

C'est désormais un site protégé.

»

Les îles Habibas, « les 100 derniers cailloux perdus de la Méditerranée », selon le commandant Cousteau, forment la première réserve marine d'Algérie. Le plus grand de ces îlots, le plus méridional, porte un phare sur

son point culminant (105 m). Il mesure environ 1 200 m dans sa plus grande longueur et 700 m dans sa plus grande largeur.

Toujours sur la côte Ouest, nous retrouvons le phare de Ghazaouet, l'un des rares en Algérie à ne pas être situé sur un cap, mais sur un rocher au large des côtes. « L'ancêtre de ce phare a été construit pour faciliter l'acheminement des troupes coloniales aux confins de la frontière avec le Maroc. Ghazaouet se trouve dans un site stratégique », explique l'auteur Mohamed Balhi.

« Le nom de Djemaa Ghazaouet (l'Assemblée des pirates) a été changé en 1846 pour être remplacé par Nemours, en hommage au duc de Nemours, alors que l'appellation Ad Fratres, les Deux Frères, datait de la période romaine et tirait son origine de deux rochers, deux écueils situés à 600 m de la côte », écrit encore Balhi.

Des forteresses juchées sur les cimes des monts Traras servaient de repères aux marins : murailles flanquées de tours imposantes carrées. La forteresse de Taount, ancienne appellation berbère de Ghazaouet, a été détruite par le maréchal Bugeaud en représailles à la défaite des troupes coloniales en 1845 à Sidi Brahim. Cette forteresse surplombait la mer.

LES POISSONS MIGRATEURS AMPHIHALINS DE MÉDITERRANÉE



© Rotislav (Adobe Stock)

DES VOYAGEURS ANCESTRAUX QUI NOUS RACONTENT LA MER ET LES FLEUVES

ILS ÉTAIENT DÉJÀ LÀ, QUAND LA MÉDITERRANÉE S'ASSÉCHAIT LORS DE LA CRISE MESSINIENNE, QUI DÉBUTA IL Y A 5,971 MILLIONS D'ANNÉES POUR S'ACHEVER 500.000 ANS PLUS TARD. LE DÉTROIT DE GIBRALTAR SE REFERMA, LES PLUIES ET FLEUVES ÉTAIENT INSUFFISANTS POUR COMBLER L'ÉVAPORATION, DONT LA TEMPÉRATURE ÉTAIT D'UNE DIZAINE DE DEGRÉS SUPÉRIEURE À CELLE D'AUJOURD'HUI.

Après la rupture de ce seuil, l'Atlantique s'est déversé dans la Méditerranée et l'a rempli en moins de deux ans.

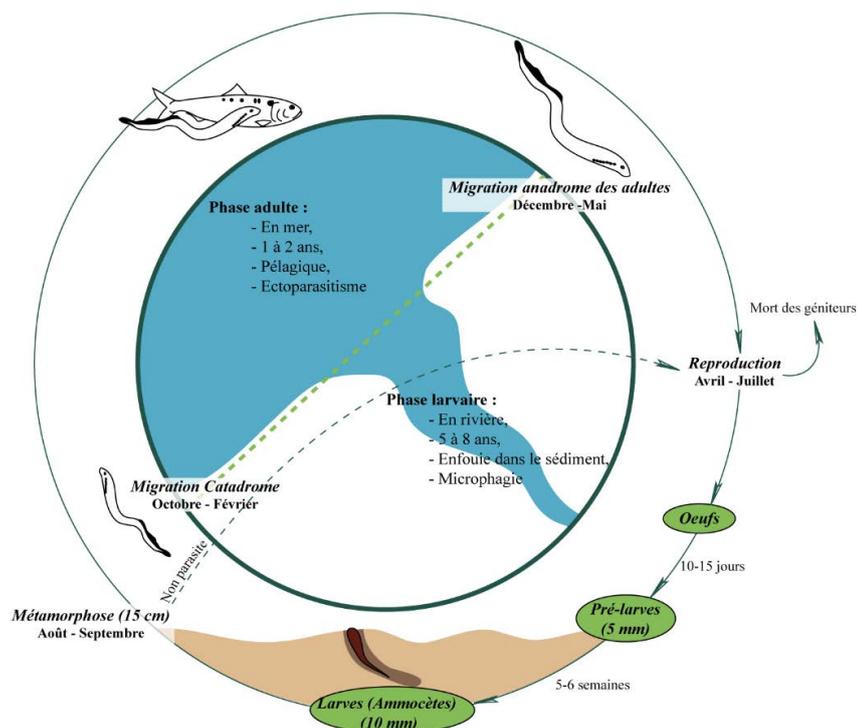
D'après les scientifiques, le niveau d'eau montait, les premiers temps, de 20m par jour et le débit était de 50 à 120 millions de m³ par seconde !

Les poissons amphihalins ont survécu à cette crise messinienne, considérée comme l'un des événements environnementaux les plus extrêmes de l'histoire de la Méditerranée et a presque « remis à zéro » sa biodiversité.

Ces poissons amphihalins ont assisté aux grandes glaciations, aux éruptions du Vésuve, aux flottes phéniciennes, romaines, arabes et génoises.

CYCLE DE VIE DE LA LAMPROIE MARINE

(source MRM)



LES POISSONS MIGRATEURS AMPHIHALINS DE MÉDITERRANÉE

Si les amphihalins ont une liberté totale d'aller en eau douce ou de rester en mer (Mulets, flet, athérine...), parmi eux, les diadromes ont l'obligation vitale de migrer pour se reproduire (Anguille, lamproies, aloses, ex-esturgeon...)

LES DIADROMES SONT CLASSÉS EN DEUX CATÉGORIES :

ANADROMES : naissent en eau douce, grandissent en mer, remontent les fleuves pour se reproduire (alose, anguille dans sa phase catadrome inverse).

CATADROMES : naissent en mer, grandissent en eau douce ou saumâtre, redescendent en mer pour se reproduire. Certaines espèces, comme les anguilles, migrent vers la mer des Sargasses.

Les origines de certains amphihalins sont plus anciennes que les dinosaures.

Les lamproies existent depuis près de 400 millions d'années, elles ont vu naître et disparaître les premiers reptiles.

Les esturgeons n'ont que 250 millions d'années de moins que les premiers arbres.

Les aloses du genre Alosa et les mulets à grosse lèvres peuplaient déjà les eaux saumâtres du « Lago-Mare », ces lacs géants qui occupaient le fond de la Méditerranée à la fin de la crise messinienne.

Seule **l'anguille européenne** est une « jeune » immigrée atlantique... mais elle a quand même plus de 40 millions d'années d'évolution derrière elle.

Pour mémoire, l'Homo Sapiens est apparu en Méditerranée il y a environ 50.000 ans.

| Espèce / lignée | Âge approximatif de la lignée (premiers fossiles ou divergence moléculaire) | Comparaison avec l'humain |
|---|---|--|
| Lamproies (Petromyzon, Lampetra) | ~360 à 500 millions d'années (apparition des pétromyzontides au Dévonien–Carbonifère) | × 1 200 à 1 600 plus ancienne que Homo sapiens |
| Esturgeons (Acipenser) | ~200 à 250 millions d'années (Trias) | × 700 à 800 plus ancienne |
| Aloses (genre Alosa) | ~50 à 70 millions d'années (Paléocène–Éocène) | × 170 à 230 plus ancienne |
| Mulets (genre Chelon / Mugil) | ~50 à 60 millions d'années | × 160 à 200 plus ancienne |
| Anguille européenne (Anguilla anguilla) | ~30 à 50 millions d'années (radiation du genre Anguilla à l'Éocène–Oligocène) | × 100 à 160 plus ancienne |
| Genre Homo | ~2,5 à 3 millions d'années | |
| Homo sapiens | ~300.000 ans ~50.000 ans en Méditerranée | |

Les amphihalins font partie des écosystèmes, ils sont les témoins de la qualité des eaux.

Ils transportent des nutriments marins vers les fleuves (phosphore, azote) et fertilisent les zones de tête de bassin.

Ce sont des proies pour loutres, hérons, dauphins, thons... mais ils régulent les petites proies : crevettes, alevins..

« L'alose remontait le Rhône comme une flèche d'argent »

« Dans les eaux du Rhône, on voit encore, aux mois de mai et juin, les aloses remonter en troupes innombrables ; elles sautent hors de l'eau, brillent au soleil, et retombent avec un bruit semblable à une grêle de pièces d'argent. »

Frédéric Mistral – Mémoires et récits (1880)

Le poète provençal, prix Nobel 1904, décrivait encore des remontées massives dans le delta du Rhône... que les enfants d'aujourd'hui redécouvrent grâce aux passes à poissons.

LES POISSONS MIGRATEURS AMPHIHALINS DE MÉDITERRANÉE

PRINCIPALES ESPÈCES AMPHIHALINES EN MÉDITERRANÉE

| Espèce | Type | Statut en Méditerranée | Remarques |
|---|----------------------|--|---|
| Anguille européenne (Anguilla anguilla) | Catadrome | Très forte régression (-90 à -99 % depuis 1980) | Espèce emblématique, en danger critique d'extinction (UICN) |
| Alose feinte (Alosa fallax) | Anadrome | Populations très fragmentées, localement éteintes | Présente surtout en Méditerranée occidentale |
| Alose vraie (Alosa alosa) | Anadrome | Très rare en Méditerranée (quelques populations relictuelles, isolées) | Plus atlantique |
| Grande alose du Rhône (Alosa pontica) | Anadrome | Présente uniquement dans le golfe du Lion (Rhône) | Considérée parfois comme sous-espèce |
| Esturgeon européen (Acipenser sturio) | Anadrome | Éteint en Méditerranée depuis les années 1950-1960 | Dernières captures dans le Rhône (1953) et en Italie (1970) |
| Esturgeon cobice (Acipenser naccarii) | Anadrome | Endémique du bassin Adriatique, en danger critique | Quelques dizaines d'individus survivants |
| Lamproie marine (Petromyzon marinus) | Anadrome | En forte régression partout | Remonte les grands fleuves (Rhône, Pô, etc.) |
| Lamproie fluviatile (Lampetra fluviatilis) | Anadrome | Très rare, populations relictuelles, isolées | |
| Truite de mer (Salmo trutta forma fario en Méditerranée) | Anadrome facultative | Présente surtout en Corse, Sicile, Balkans | Souvent confondue avec la truite résidente |
| Mulet à grosse tête (Chelon ramada) et mulet doré (Liza aurata) | Catadrome facultatif | Très abondants dans les lagunes | Migration surtout pour l'alimentation |

L'avenir de ces espèces est préoccupant en raison d'un déclin continu observé depuis les années 1970, avec une réduction drastique des populations (jusqu'à 90 % pour certaines).

LES PRINCIPALES MENACES SONT :

LES OBSTACLES À LA MIGRATION : Barrages et écluses (ex. : barrages du Rhône) bloquent l'accès aux zones de frai.

LA DÉGRADATION DES HABITATS : Pollution, artificialisation des estuaires, assèchement des rivières dû au changement climatique.

LA SURPÊCHE ET LE BRACONNAGE : Exploitation excessive en mer et en rivière.

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE : Augmentation des températures, acidification des eaux, altérant les cycles migratoires et la reproduction (ex. : mortalités massives d'aloses dues à la chaleur).

LES POISSONS MIGRATEURS AMPHIHALINS DE MÉDITERRANÉE

MALGRÉ CELA, DES MESURES DE CONSERVATION SONT EN PLACE :

LES PLANS NATIONAUX ET EUROPÉENS : Le Plan National en faveur des Migrateurs Amphihalins (PNMA, 2021) et la Stratégie nationale de gestion des poissons migrateurs (StraNaPoMi, 2010) visent la restauration de la continuité écologique et la réduction de la pêche.

En Méditerranée, le PLAGEPOMI Rhône-Méditerranée (2022-2027) suit les populations via un observatoire dédié.

LES AIRES MARINES PROTÉGÉES : 55 % des habitats marins clés sont dans des AMP, mais seulement la moitié ont des mesures spécifiques (ex. : <30 % pour l'alose feinte méditerranéenne).

LA RECHERCHE ET LA RESTAURATION : Projets comme DiadES (Interreg Atlantique) et MigrenMer modélisent les migrations pour mieux protéger. Des efforts de repeuplement (ex. : alevinage d'anguilles) et de suppression d'obstacles montrent des signes de stabilisation pour l'alose feinte.

Sans actions renforcées, plusieurs espèces pourraient disparaître localement d'ici 2050, mais une gestion intégrée (restauration fluviale, quotas de pêche) offre un espoir de résilience, surtout si le climat est stabilisé.

Si le déclin est réel, ce n'est pas une fatalité, nous pouvons et devons agir.

« Ils sont nos sentinelles vivantes »

« Un fleuve où l'alose feinte ne peut plus remonter est un fleuve qui a perdu sa voix.

Ces poissons nous disent, mieux que n'importe quel laboratoire, si l'eau est redevenue vivable. »

Dr Éric Rochard, chercheur Irstea/INRAE, responsable du suivi migrateurs Rhône-Méditerranée (2024)

Oui, les chiffres sont impressionnants, mais dès qu'on agit, les poissons reviennent :

L'alose feinte du Rhône a retrouvé ses frayères grâce à la passe à poissons de Beaucaire et aux effacements de petits barrages.

L'anguille montre des signes de stabilisation dans plusieurs lagunes grâce aux quotas et aux alevinages contrôlés.

Les projets de restauration de la continuité écologique (Rhône, Èbre, Tibre, Aude, Hérault) se multiplient avec des financements européens et régionaux.

Ces poissons font partie de nos cuisines méditerranéennes, de notre héritage, de notre patrimoine.

L'alose feinte grillée au fenouil ou en escabèche était un plat de fête sur tout le littoral jusqu'au XIXe siècle.

L'anguille fumée ou en matelote accompagnait les tables catalanes, provençales et ligures.

La lamproie à la bordelaise (même recette en Languedoc et en Catalogne) reste un mets raffiné.

Le mullet bottarga, poutarguier, dont les œufs séchés donnent la fameuse poutargue de Martigues ou de Cabras est toujours protégé par une IGP.

En 45 avant J.-C., l'esturgeon du Rhône (*Acipenser sturio*) était si abondant que les légionnaires romains d'Arles le pêchaient à la lance. Pline l'Ancien écrit que « les plus gros atteignaient trois mètres et pesaient plus que deux hommes ».

Le caviar du Rhône était déjà servi sur les tables impériales. L'espèce a disparu de nos fleuves dans les années 1960... mais des projets de réintroduction sont en cours en Gironde et pourraient un jour redonner vie au Rhône.

Ces voyageurs millénaires ne demandent qu'une chose : pouvoir continuer leur route.

Quand un fleuve redevient franchissable, quand une lagune est protégée, quand des pêcheurs professionnels et plaisanciers adoptent des pratiques durables, les migrateurs reviennent, souvent plus vite qu'on ne le croit.

Ils nous ont attendu pendant des centaines de millions d'années. À nous de leur rendre la pareille sur quelques décennies.

Parce que préserver les poissons migrateurs amphihalins, c'est préserver la mémoire vivante de la Méditerranée et offrir aux générations futures un patrimoine maritime plus riche que celui que nous avons reçu.



POUR EN SAVOIR PLUS :

Les poissons migrateurs, des espèces fragiles à préserver

https://www.youtube.com/watch?v=UEJA-hFgV_8

Sources video : © Association Migrateurs Rhône Méditerranée
<https://www.migrateursrhonemediterranee.org/>



Figure 3 : Illustration du voyage de Jacques Le Moyne (1562-1565), qui accompagnait l'expédition de Laudonnière en Floride. Des dindons sont figurés sur la droite

DINDE RÔTIE FOURRÉE AUX MARRONS ET À LA CHAIR À SAUCISSE OU À LA TRUFFE. FARCE AUX MARRONS AVEC FRUITS OU FRUITS SECS. DINDE FARCIE AUX MARRONS ET AUX CHAMPIGNONS. LA DINDE EST LA VOLAILLE ROYALE DES REPAS DE NOËL, EN FRANCE. UNE TRADITION ANCESTRALE TRÈS ANCIENNE ?

Si, entre le 18^e et le début du 19^e siècle, certains estiment que la dinde est plus grosse et plus facile à engraisser que l'oie et commencent à remplacer l'oie de Noël par la dinde, la tradition de la dinde de Noël ne se développe qu'à la fin du 19^e siècle. Dans le conte de Noël d'Alphonse Daudet, *Les trois messes basses*, publié en 1887, le révérend dom Balaguère, rêve des deux dindes truffées qui doivent être servies pour le réveillon.

La tradition n'existe donc vraiment que depuis moins de 150 ans !

Dinde rôtie pour Thanksgiving.
© Photo Patrick Fitzgerald - Filckr

La dinde farcie aux marrons devient le plat emblématique du réveillon, dans la plupart des régions françaises, après la Première Guerre mondiale.



LA DINDE DE NOËL

LA DINDE DE NOËL, UNE TRADITION OCCIDENTALE ?

Avant la dinde de Noël, il y a la dinde de Thanksgiving (action de grâce), une fête célébrée aux USA le quatrième jeudi de novembre, pour fêter l'aide apportée, en 1620, aux premiers Pères pèlerins par deux Amérindiens qui leur offrirent de la nourriture pour leur éviter de mourir du scorbut. Le repas traditionnel de Thanksgiving est composé d'une dinde, devenue symbole de repas festif.

La première dinde à être mangée au cours d'un repas de Noël en Europe, aurait été à la table du souverain du Saint Empire l'empereur Charles VII au 18^e siècle. L'habitude de choisir une dinde au lieu d'une oie s'est peu à peu diffusée en Angleterre. Mais la popularité du roman de Charles Dickens, *A Christmas Carol* publié en 1843, a peut-être permis la diffusion de la nouvelle "tradition" anglaise dans l'Europe du Nord. Dans cette histoire, le personnage d'Ebenezer Scrooge offre à la famille Cratchit une dinde pour le repas de Noël.

La dinde de Noël étant considérée comme un plat d'hiver, les pays de tradition chrétienne du bout du monde (Australie, Nouvelle Zélande, DOM TOM français) préfèrent des plats festifs plus adaptés au climat de ces régions.

En dehors de la France, la dinde de Noël ne s'est pas imposée en Europe du Sud et dans le bassin méditerranéen. Au Portugal, on préfère la morue, en Espagne et Italie, le chevreau ou la viande rôtie dominant, en Grèce, selon les régions, poulet, porc rôti ou tourte sont des plats traditionnels.

LES ORIGINES DE LA DINDE

La dinde sauvage (*Meleagris gallopavo*), de la même famille que le paon, la perdrix, la caille ou le grand tétra, est originaire d'Amérique du Nord : est et centre des États-Unis, sud du Canada et centre et nord du Mexique.

Elle a été domestiquée entre 800 et 200 avant notre ère dans deux régions différentes, en pays Maya au sud du Mexique et en pays Pueblo, entre l'Arizona et le Nouveau Mexique.



Dindon sauvage de l'est américain

Quand les Espagnols sont arrivés, ils ont découvert la dinde domestiquée et l'ont amenée en Europe vers 1519 – 1525. Il existe de nombreuses variétés de dinde, selon les régions d'origine.

En 1530, la dinde est connue non seulement en Espagne mais aussi en France, en Angleterre et Italie. Contrairement à la tomate ou à la pomme de terre, qui mettent du temps à être acceptées, la dinde est tout de suite réputée bonne à manger et assimilée à une grosse poule. Son côté exotique en fait un produit de luxe adapté à la cuisine aristocratique.

Rabelais cite la poule d'Inde dans *Gargantua* en 1542. Est-ce déjà une dinde ou une pintade, connue sous ce nom avant que les élevages de dinde ne se développent ?

Dans *Pantagruel*, il décrit un marchand de mouton naïf appelé Dindenault, victime de Panurge. Jeu de mot à l'origine de l'image négative de la dinde et du dindon qu'on retrouve dans les expressions : *être le dindon de la farce* ou *bête comme un dindon* ? Une dinde désigne aussi une femme sottise et prétentieuse.

LA DINDE DE NOËL

Les pays arabes, majoritairement musulmans, ne fêtent pas Noël et la dinde n'était pas associée à une fête spécifique avant l'influence commerciale de Noël dans les familles occidentalisées. En Turquie, dans les familles les plus urbanisées et européennes, la dinde est parfois mangée au moment du jour de l'An.

En 1560, le médecin lyonnais Jean Bruyérin-Champier, dans son livre *De re cibaria* (De l'alimentation) décrit la poule d'Inde comme un oiseau exotique importé par les Portugais et les Espagnols qui viennent de découvrir de nouvelles îles des Indes. Il précise qu'elles sont délicates à élever sous nos climats.

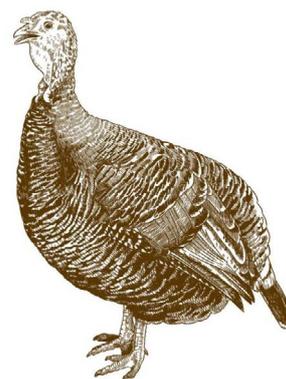
En 1600, Olivier de Serres, dans *Le théâtre d'agriculture*, confirme les difficultés d'élevage de cette poulaille et précise qu'en raison de l'abondance de viande, elle honore la table du seigneur en toutes saisons. Au fil du temps, plusieurs variétés de dinde se sont développées selon les régions.

La dinde est très vite adoptée sur les tables aristocratiques.

Les premières recettes apparaissent, dans les livres de cuisine français, au 17^e siècle : dinde farcie aux marrons ou truffée ou dinde à la royale, proposées dans *Le cuisinier François* de François Pierre de la Varenne en 1651 et dans *Le cuisinier royal et bourgeois* de Massialot en 1691.



Dindon Bourbon rouge originaire du Kentucky



En revanche, contrairement aux nombreuses fake news culinaires qui circulent sur Internet, aucun menu officiel n'atteste que Catherine de Médicis ait mangé de la dinde, ni qu'elle ait été servie aux fiançailles ou aux noces de Charles IX. Comme la dinde est déjà élevée en France vers 1570, on peut supposer que ces deux personnages historiques l'ont goûtée, mais aucune attestation historique permet de le confirmer.

POULE D'INDE OU DE TURQUIE ?

Les différents noms de la dinde sont le fruit d'erreurs géographiques, qui varient selon les pays ! Elle s'appelle *huexōlōtl* en nahuatl, la langue des Aztèques, mot qui signifie grand oiseau, transformé en *guajolote* en espagnol du Mexique.

Mais arrivée en Europe, son nom évolue en fonction des "fake news" sur son origine géographique ou son apparence. Les Espagnols l'assimilent au paon et l'appellent *pavo de Indias*, devenu *pavo*. Parce que les dindes sont majoritairement importées du Pérou au Portugal, on l'appelle *peru* en portugais. Parce qu'on la croit originaire d'Inde, on l'appelle poule d'Inde puis dinde en français. Et comme elle arrive en Angleterre via des marchands turcs, on la désigne sous le nom de *turkey* en anglais.

Mais les Turcs la croient originaire d'Inde et l'appellent hindi, comme les Russes *indyushka*.

Les Grecs la découvrent via des commerçants français et elle devient *galopoula* (poule de Gaule). Quant aux arabes du Proche Orient, ils la connaissent probablement par la Grèce puisqu'ils l'appellent *dik rūmi*, c'est-à-dire coq romain, le mot de *rūmi* désignant, à l'origine, les Byzantins ou les croisés, en référence à l'Empire romain d'Orient.

LE PORTRAIT DU MOIS : ARTEMISIA IRE DE CARIE

Reine-guerrière, cheffe de flotte carienne

ARTEMISIA NAÎT À LA FIN DU VIE SIÈCLE AV. J.-C. À HALICARNASSE (AUJOURD'HUI BODRUM, EN TURQUIE), CITÉ GRECQUE D'ASIE MINEURE, ALORS SOUS DOMINATION DE L'EMPIRE ACHÉMÉNIDE, À LA FRONTIÈRE ENTRE LE MONDE GREC ET LE MONDE PERSE.

Elle est la fille de Lygdamis, dynastie de gouverneurs de Carie (région au sud-ouest de la côte égéenne de l'Anatolie, en Asie mineure, Turquie actuelle) au service du Grand Roi et d'une mère originaire de Crète. Elle grandit dans un environnement élitiste, où se mêlent traditions grecques et cariennes sous souveraineté perse. Son éducation la forme à gouverner et commander en mer.

Hérodote souligne surtout son jugement politique et militaire, la présentant comme une conseillère écoutée par Xerxès.

Son statut de femme à la tête d'une cité maritime et d'un contingent naval en fait une figure exceptionnelle dans le contexte du Ve siècle av. J.-C.

Artemisia est mariée à un notable carien dont le nom ne nous est pas parvenu et dont elle a un fils, Pisindélis.

À la mort prématurée de son mari, elle assume le pouvoir à Halicarnasse en tant que régente pour ce fils encore mineur, sans qu'il soit fait mention d'une tutelle masculine supérieure dans sa cité.

Hérodote insiste sur le fait qu'elle règne et combat par son propre courage, ce qui frappe particulièrement ses contemporains. Lorsque Xerxès prépare la grande expédition contre les cités grecques en 480 av. J.-C., Artemisia met sa flotte au service de l'Empire perse.



Artémisia pendant la bataille de Salamine, illustration tirée de l'ouvrage de Juan Justo Huguet (1880-1881). ©Bridgeman Images.

Elle commande un contingent de cinq navires, réputés parmi les meilleurs de l'armada, fournis par Halicarnasse et plusieurs autres cités cariennes et doriennes voisines. Elle siège parmi les chefs de flotte au conseil de guerre et se distingue comme la seule femme commandant des navires dans cette coalition.

Avant la bataille de Salamine, lors d'un conseil tenu devant Xerxès, la plupart des chefs poussent à une bataille navale immédiate. Artemisia, au contraire, conseille au roi d'éviter le combat en mer dans un détroit étroit où les Grecs auront l'avantage, et de privilégier la guerre terrestre, laissant Mardonios prolonger la campagne sur le continent.

Xerxès aime la sagesse de son avis, tout en décidant, finalement, de livrer bataille en mer.

Le 23 septembre 480 av. J.-C. (date traditionnelle), la flotte grecque, forte de plusieurs centaines de trières principalement athéniennes, affronte une armée navale perse, très supérieure en nombre, dans le détroit de Salamine.

Artemisia commande une partie du contingent carien dans ce dispositif, au milieu de l'immense flotte impériale. Le combat tourne rapidement au chaos, les grands effectifs perses se trouvant désavantagés dans le goulet.

Au plus fort de la mêlée, poursuivie de près par un navire grec, Artemisia choisit de percuter un navire allié, celui du roi de Calyndos, Damasithymos, qui coule avec son équipage. Cette manœuvre, choquante pour un allié, trompe cependant ses poursuivants qui la prend pour une déserteuse passée au camp grec ou pour un navire grec frappant un Perse, et renoncent à la poursuivre. Observant la bataille de loin, Xerxès, ignorant qu'elle vient de couler un navire ami, croit à un exploit contre les Grecs et la félicite en prononçant la célèbre formule selon laquelle ses hommes se conduisent en femmes et ses femmes en hommes.

Artemisia sort indemne de la bataille de Salamine, alors que la flotte perse subit un revers décisif. Impressionné par son efficacité et sa loyauté, Xerxès lui confie la mission de conduire certains de ses enfants à Éphèse pour les mettre en sécurité, marque de confiance exceptionnelle.

Après cet épisode, les sources grecques cessent de définir Artemisia, tandis que son fils Pisindélis lui succède au pouvoir à Halicarnasse.

Les récits de sa mort appartiennent à la tradition tardive et au registre de la légende. Certains auteurs byzantins rapportent une histoire romancée dans laquelle elle tomberait amoureuse d'un jeune homme qui la repoussait et se jetait dans la mer depuis un rocher par désespoir ; ni le lieu exact ni le nom de l'amant ne sont toutefois assurés et ces détails varient selon les versions.

Rien ne permet de trancher entre une mort « ordinaire » à Halicarnasse et ces récits amoureux dramatisés.

Le souvenir d'Artemisia traverse néanmoins les siècles. Hérodote, source principale, lui consacre plusieurs passages de ses Histoires et manifeste à son encontre une admiration explicite pour son courage et la pertinence de ses conseils.

Plus tard, Plutarque et Polyen la citent comme exemple de bravoure et d'intelligence stratégique féminines.

Au XIXe siècle, le goût romantique pour les grandes figures héroïques remet Artemisia en lumière, notamment dans la peinture et la sculpture, comme le montre le tableau de Wilhelm von Kaulbach consacré à Salamine.

Depuis la fin du XXe siècle, elle est fréquemment redécouverte comme figure emblématique des femmes de pouvoir et de mer, et devient pour de nombreux auteurs une référence dans les réflexions contemporaines sur le genre et la guerre en Méditerranée.



Artémise Ire, à la bataille de Salamine, décochant des flèches aux Grecs (détail d'une toile de Wilhelm von Kaulbach)

PARTENARIAT IMERTIUM ET L'ASSOCIATION MUSEEMARITIME.MA1



IMERTIUM VIENT DE SIGNER UNE CONVENTION DE PARTENARIAT AVEC L'ASSOCIATION MUSEEMARITIME.MA1 REPRÉSENTÉE PAR LE CDT ABDELFATTAH BOUZOUBAA.

L'Association MuseeMaritime.Ma1 a pour objet de contribuer à la préservation du patrimoine maritime marocain et de sensibiliser à la nécessité de la création d'un musée maritime.

Bien plus qu'un espace culturel, Imertium est un projet ambitieux dédié à l'histoire, la science et l'innovation maritime en Méditerranée, qui place l'intérêt général au cœur de sa mission.

Imertium a été retenue pour aménager dans le port de Marseille un espace muséal, culturel, pédagogique, scientifique et touristique, dédié au patrimoine maritime en Méditerranée.

Cet espace offrira une traversée immersive dans l'ingéniosité maritime méditerranéenne, à travers un ensemble de collections dédiées à la mer, à la marine et au monde sous-marin.

Plusieurs entités publiques et privées françaises de premier plan sont associées au montage juridique et financier de ce projet dont le budget estimé est de 16 millions d'Euros.

La convention de partenariat que l'Association MuseeMaritime.Ma1 vient de conclure avec Imertium a pour objet de coconstruire et promouvoir la création d'un musée maritime au Maroc pour valoriser le patrimoine maritime marocain et développer en commun des actions culturelles et pédagogiques en rapport avec la mer.

Imertium partagera avec l'Association MuseeMaritime.Ma1 son expertise en ingénierie culturelle et montage d'opérations pour la conception, l'organisation et la mise en œuvre du projet de musée.

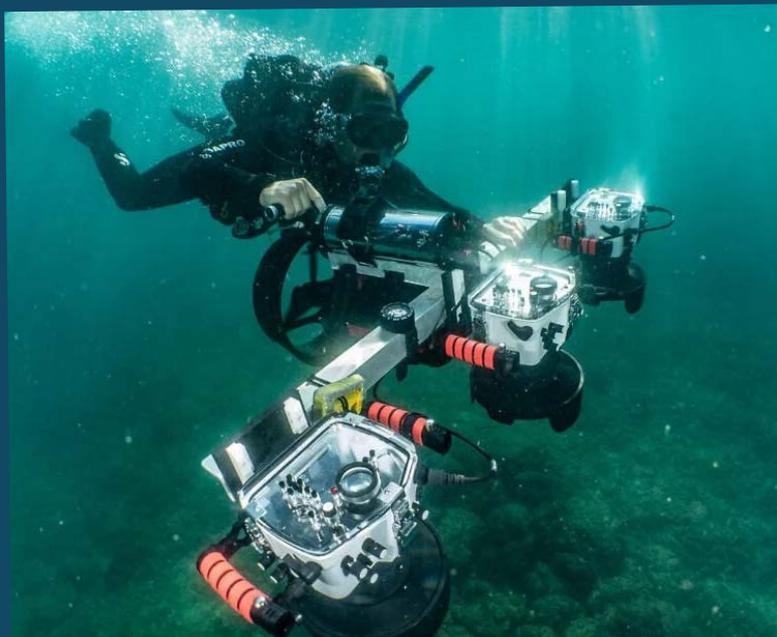


14. CASABLANCA. — Arrivée d'un grand Paquebot de Touristes.
Arrival of a large steamer conveying Touristes.

الوصول إلى ميناء وادور عظيم من السواح

Transbordement de touristes du paquebot sur le train

ISRAËL: DÉCOUVERTE DE 3 ÉPAVES DATANT DE 3.000 ANS



Les nouvelles technologies offrent une contribution importante à l'archéologie sous-marine, selon le professeur Thomas Levy de l'UC San Diego, auteur d'un article annonçant la découverte de trois épaves des temps bibliques (11e au 7e siècle av. J.-C.) au large des côtes du nord d'Israël, publié dans *Antiquity* en août 2025. Sur la photo, un appareil de photogrammétrie à trois caméras. (Amir Yurman/ Université de Haïfa)

UNE ÉQUIPE, DE L'UNIVERSITÉ DE HAÏFA ET DE CALIFORNIE, A DÉCOUVERT TROIS CARGAISONS SUPERPOSÉES, DE L'ÂGE DU FER, DANS LE LAGON DE DOR/TANTURA, UN ANCIEN PORT NATUREL SUR LA COTE ISRAËLIENNE.

La cargaison la plus ancienne, date du XIe siècle av. J.-C., début de l'âge du Fer.

Elle montre que les échanges à longue distance entre Dor, Chypre, le sud du Liban et l'Égypte reprennent rapidement, après la crise de la fin de l'âge du Bronze récent, vers 1.200 av. J.-C.

Les jarres, les pierres de lest volcaniques et une ancre marquée en écriture cypro-minoenne, chypriote ancien, évoquent un réseau déjà structuré dans plusieurs bassins de la Méditerranée orientale.

La cargaison intermédiaire, date de la fin du IXe et début du VIIIe siècle.

Elle correspond à une phase où Dor est intégrée au royaume d'Israël, sous influence phénicienne et reflète un commerce plus régionalisé.

Des jarres phéniciennes assez homogènes, destinées à des denrées de base, ainsi que la vaiselle de bord de l'équipage indiquant des liaisons surtout levantino-côtières, attestent la continuité d'une activité maritime soutenue.

La cargaison la plus récente, date de la fin du VIIIe et début du VIe siècle.

Elle témoigne de l'intégration de Dor dans des réseaux assyriens puis babyloniens à l'échelle impériale.

Les masses de fer brut, les amphores à anses en panier, de style chypriote ou égéen, les pierres de lest et l'ancre bois-plomb renvoient à un système de distribution standardisé, contrôlé par un réseau reliant le Levant, l'Anatolie et Chypre.

Pris ensemble, ces trois ensembles montrent que le commerce maritime levantin ne s'interrompt pas après l'effondrement du Bronze récent, mais se re-compose et change d'échelle au fil des contextes politiques.

L'étude redéfinit ainsi le rôle de Dor, plus largement celui d'Israël, dans les circulations méditerranéennes de l'âge du Fer, en apportant des preuves matérielles rares pour une période longtemps considérée comme mal documentée.

LA VRAIE RECETTE DU GIBASSIER PAR MAGALI ANCENAY



SI, POUR CERTAINS, POMPE ET GIBASSIER SONT LA MÊME CHOSE, DANS MA FAMILLE (DE BOULANGERS-PÂTISSIERS), ON DISTINGUE NETTEMENT LES DEUX. LA POMPE EST UN GÂTEAU SOUPLE, PARFUMÉ, QU'ON NE CONSOMME QUE PENDANT LA PÉRIODE CALENDALE QUI VA DE L'AVENT À L'EPIPHANIE. APRÈS, C'EST LE GÂTEAU DES ROIS QUI PREND LE RELAIS ...

LE GIBASSIER QUANT À LUI, EST UN GÂTEAU SEC QUI SE CONSERVE DEUX À TROIS SEMAINES. SA CONSOMMATION N'ÉTANT PAS, ATTACHÉE EXCLUSIVEMENT À LA PÉRIODE DE NOËL.



QUANTITÉ

Pour 4-6 pers.



PRÉPARATION

15 mn (repos 1 nuit)



CUISSON

25 mn



©Photo : Magali Ancenay - www.quatresaisonsaujardin.com

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 10 g de levure ou de bicarbonate
- 150 g de sucre blond en poudre
- 130 g d'huile d'olive
- 130 g de vin blanc tiède
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. rase d'anis vert
- 4 cl de fleur d'oranger
- 4 cl de café sucré (facultatif) ou 1/2 cuil. à soupe de sucre de canne blond

PRÉPARATION

- 1 - Dans un saladier, versez 500 g de farine et creusez-y une fontaine. Ajoutez au centre versez 130 g d'huile d'olive, 150 g de sucre, 1 pincée de sel et 1 c. à s. rase d'anis vert.
- 2 - Incorporez la levure, la fleur d'oranger et mélangez bien la pâte. Beurrer les moules et réservez-les.
- 3 - Ajoutez petit à petit le vin blanc tiède afin d'obtenir une pâte bien souple.
- 4 - Divisez la pâte et formez 2 petits pâtons.
- 5 - Abaissez chaque pâton en un petit gâteau de 1 cm d'épaisseur. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faire 5 entailles à l'aide d'une roulette ou d'un couteau et laisser reposer une nuit, dans le four. Le lendemain, préchauffez le four Th 180 °C, saupoudrez de sucre blond de canne et enfournez entre 25 et 30 min.
- 6 - A la sortie du four Mr Stéphane Riquier, dorez son gibassier de 4 cl de café sucré. Personnellement, je préfère le croquant du sucre sur le dessus avant cuisson. Mais rien ne vous empêche de suivre la recette à la lettre...

LA RECETTE DE LA MAISON DU GIBASSIER À LOURMARIN :

Créée en 1996, la Maison du Gibassier à Lourmarin, est réputée pour son biscuit du même nom. Mais également pour toutes ses autres spécialités, Caprice au citron, Bavarois, Parfait caramel nougatine, Tarte lourmarinoise, Brioche à l'huile d'olive, croquets de Lourmarin (amandes, miel et orange) ...

Ici, c'est une recette de Monsieur Stéphane Riquier, propriétaire de la Maison du Gibassier. Je peux vous dire à quel point cette recette est parfaite et merveilleusement parfumée ! Exactement comme j'aime ! J'ai simplement rajouté un voile de sucre de canne blond, avant de le faire cuire.

Bonnes fêtes !

FEUILLETÉ AUX MOULES, CRÈME ET SAFRAN PAR MAGALI ANCENAY



POUR NOËL OU LES REPAS DE FIN D'ANNÉE, LE FEUILLETÉ AUX MOULES À LA CRÈME ET AU SAFRAN EST UNE VALEUR SÛRE. D'UN CÔTÉ, IL EST FACILE À PRÉPARER. DE L'AUTRE, IL APPORTE IMMÉDIATEMENT UNE TOUCHE ÉLÉGANTE À VOTRE MENU. GRÂCE À L'ASSOCIATION DE LA PÂTE FEUILLETÉE CROUSTILLANTE, DES MOULES MOELLEUSES ET DU SAFRAN DÉLICATEMENT PARFUMÉ, CETTE ENTRÉE SÉDUIT À CHAQUE FOIS.

DE PLUS, C'EST SANS CONTESTE UNE ENTRÉE PETIT PRIX AVEC LE CHOIX DES MOULES.



QUANTITÉ

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

30 mn



CUISSON

25 mn



©Photo : Magali Ancenay - www.quatresaisonsaujardin.com

INGRÉDIENTS

- Pâte feuilletée du commerce, abaissée en 4 cercles avec chapeaux
- 225 g d'échalotes
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 500 g de moules fraîches, nettoyées et ébarbées
- 250 ml vin blanc sec
- 250 ml crème à 35 %
- 1 pincée de safran ou environ 15 pistils
- 2 cuillère à soupe ciboulette fraîche émincée
- 1/2 tasse de tomates mondées et coupées en dés
- sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1 - Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Abaisser la pâte feuilletée sur 0,3 millimètres d'épaisseur.

Découper à l'aide d'un emporte-pièce diamètre 12 cm, 12 cercles. Sur 6 cercles, découper le centre à l'aide d'un emporte pièce de 10 cm. Appliquer (sauf sur les bords) de la dorure réalisée à l'aide d'un jaune d'oeuf et d'un peu de lait.

Déposer un cercle évidé sur un disque de pâte de 12 cm. Bien souder les deux morceaux de pâte feuilletées.

Cuisson des moules :

Pendant la cuisson des feuilletés, dans une grande casserole, faites suer à feu doux les échalotes dans le beurre 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.

Ajoutez les moules et versez le vin blanc. Couvrez la casserole et porter à ébullition. Laisser cuire les moules en les remuant à quelques reprises, jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Jetez celles qui demeurent fermées.

Égoutter les moules en conservant le jus de cuisson dans une petite casserole. Porter le jus de cuisson à ébullition et laissez-le réduire de moitié. Pendant ce temps, décortiquez les moules et réservez-les.

Préparation de la crème de moules au safran :

Ajoutez la crème et le safran au jus de cuisson, et laissez réduire le mélange d'un quart. Salez et poivrez-le. Passez la sauce au tamis, si désiré, puis ajoutez les moules décortiquées, la ciboulette et les dés de tomates. Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Au moment de servir, garnir le fond de moules à la crème et au safran. Couvrez le tout avec les petits chapeau de pâtes feuilletées. Servez les feuilletés aussitôt.

Vous pouvez varier le légume ajouté à la sauce en remplaçant les dés de tomates par des pointes d'asperges, des petits pois verts, des épinards ou des bettes à carde.

Bon appétit!



IMERTIUM

LA MÉDITERRANÉE EN HÉRITAGE

UNE TRAVERSÉE AU CŒUR DE L'INGÉNIOSITÉ MARITIME



SE RASSEMBLER

S'ÉMERVEILLER

EXPLORER

UN FUTUR LIEU POUR PLONGER AU CŒUR 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.**



LES CORSAIRES ASSOCIÉS



© CORSAIRES ASSOCIÉS

NOUS VOUS PRÉSENTONS LES CORSAIRES ASSOCIÉS, DERRIÈRE CE JOLI NOM, MÉLANIE MATARESE ET ADLÈNE MEDDI. DEUX AUTEURS DE NOTRE GAZETTE, PASSIONNÉS DES CORSAIRES DE MÉDITERRANÉE, D'HISTOIRE ET DE PATRIMOINE. LEURS CRÉATIONS AUTOUR DE LA MÉDITERRANÉE, DE L'ALGÉRIE, DE MARSEILLE, SONT VISIBLES SUR LEUR SITE ET ILS SONT DÉSORMAIS PRÉSENTÉS DANS LA LIBRAIRIE CARDINALE À MARSEILLE.

AU CŒUR DU VIEUX-PORT, UN NOUVEL HORIZON POUR NOS CRÉATIONS MARSEILLAISES.

Vous y trouverez nos petites créatures du large crochétées à la main et montées en porte-clés, de belles vues de Marseille capturant les lumières, les textures et les paysages de la ville, en dessous de verre ou en magnets « to do list », ou encore des mugs.

Il y a désormais un endroit à Marseille où vous pouvez toucher, voir et emporter un peu de notre univers : La Cardinale, la célèbre librairie maritime du Vieux-Port.

C'est un lieu qui respire le large, peuplé de récits marins, de cartes, de romans de voyage et d'objets qui racontent la Méditerranée comme une grande histoire commune.

Un endroit où l'on entre pour feuilleter un livre et d'où l'on repart souvent avec une envie d'horizon.

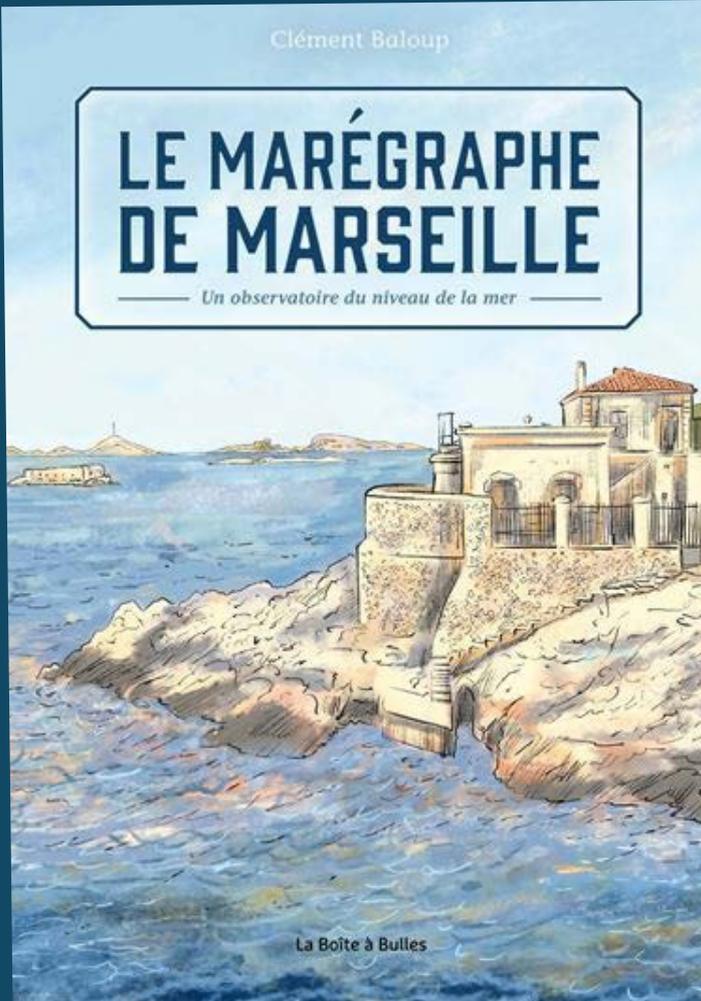
Installer nos produits à La Cardinale, c'est un petit pas de plus dans l'aventure méditerranéenne des Corsaires Associés.

C'est voir nos objets vivre dans un lieu chaleureux, tenu par des passionnés. Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à les découvrir à La Cardinale que nous avons eu à les imaginer et à les fabriquer.

www.lescorsairesassocies.fr



LA BD " LE MARÉGRAPHE DE MARSEILLE "



L'histoire du marégraphe de Marseille, lieu et instrument de calcul du niveau de la mer et du niveau zéro de la France continentale.

Créé en 1884 et installé sur le littoral marseillais, le marégraphe est à la fois un lieu et un instrument de mesure unique. En effet, depuis bientôt 150 ans, c'est en cet endroit qu'est mesuré le niveau de la mer et déterminé le niveau des altitudes de la France continentale.

Accompagné de l'association des Amis du marégraphe, Clément Baloup retrace son histoire depuis sa création à la fin du XIXe siècle à nos jours en passant par sa renaissance au début des années 2000 après une décennie d'abandon.

« Nous voulions diversifier nos actions de valorisation auprès du public », explique Alain Coulomb, président de l'association.

Vous pouvez vous procurer cette BD en avant 1ère à La Navale, Boulevard des Bassins de Radoub Forme 7, 13002 Marseille. Tél. : 07 57 77 95 55

Auteur : Baloup Clément - Date de sortie : 21/01/26

LE LIVRE DU SAGA

BIENVENUE À BORD DU SAGA !

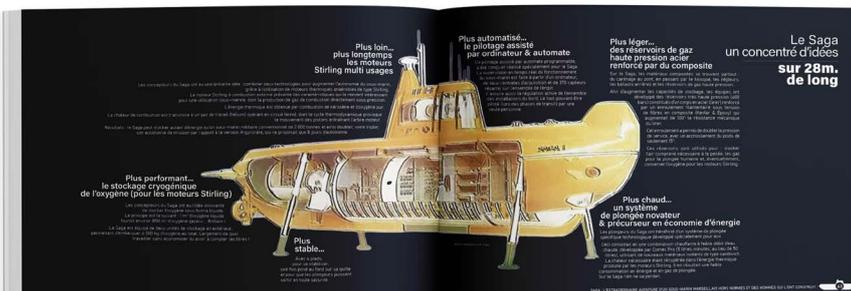
Le plus grand sous-marin civil du monde jamais construit. Un sous-marin jaune 100% marseillais !

Partagez maintenant avec nous l'extraordinaire histoire de cet engin et de ceux qui l'ont construit, grâce à notre livre rempli d'images d'archives, de photos originales et de portraits des "papas" du SAGA... Un livre rare en tirage très limité.

Auteurs : Olivier EMRAN, Philippe MURA, les Compagnons du Saga
Sortie : Décembre 2025

120 pages - Imprimé à Marseille - Tirage limité : 1500 EXEMPLAIRES

www.saga-le-livre.fr



EN 2025

PLONGE DANS UNE AVENTURE EXTRAORDINAIRE

100% MARSEILLAISE, 100% VRAIE

LE SAGA EST EN TRAIN D'ÉCRIRE SON HISTOIRE !

UN LIVRE EN TIRAGE LIMITÉ 1000 exemplaires

UN LIVRE mega collector



SOIS SAGACE !
PRÉCOMMANDE TON LIVRE MAINTENANT EN SCANNANT CE JOLI QR CODE



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, Bruno Terrin et Magali Ancenay.

Crédit photo couverture : Photo 1 : © Zinedine Zebar – Avec l'aimable autorisation des éditions Casbah.

Photo 2 : Illustration tirée de l'ouvrage de Juan Justo Huguet (1880-1881). ©Bridgeman Images.

Photo 3 : © Magali Ancenay - Quatre saisons au jardin