

La Gazette

— DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE —

MARS 2026

N°53



ARTICLE

Le trident de Poséidon

PORTRAIT

Guillaume Ruoppolo

ACTU

Les Chantiers de La Ciotat

Photo : © Guillaume Ruoppolo

EDITO
03

ARTICLES
06

Le trident de Poséidon

Par Marielle Brie de Lagerac

10

La gastronomie médiévale du Proche-Orient

Par Marie Joséphe de Moncorgé

15

Méditerranée mer des langues

Par Bruno Terrin

17

Entre les langues : habiter les frontières invisibles

Par Prisca Ogouma

PORTRAIT
18

Guillaume Ruoppolo

Par Géraldine Gévaudan

ACTUALITÉS
36

La reconversion des Chantiers de La Ciotat

Par Bruno Terrin

RECETTE
38

L'asperge mimosa

Par Magali Ancenay

40

Imertium

Par la rédaction





PAR BRUNO TERRIN

EDITO

Sur proposition de Géraldine, La Gazette a changé sa couverture et présentation, pour plus de fluidité, de clarté, en ajoutant davantage de photos.

Historienne de l'Art et des objets, formée dans les universités de Bordeaux, Pise, Harvard, consultante chez Drout, auteur, rédactrice du blog « Objets d'art et d'Histoire », **Marielle Brie de Lagerac** a déjà un long parcours. Tombé au hasard de lectures sur un article intitulé « Le trident de Poséidon », écrit par Marielle, je lui ai demandé l'autorisation de le republier. Son style est drôle, incisif, précis. Merci Marielle. (mariellebrie.com)

La vie est parsemée de rencontres. Au hasard de l'une d'elles, j'ai croisé **Prisca Ogouma**, invitée au « Barcelona Indie Festival ». Native du Bénin, Prisca est formée à l'École de Journalisme de Paris, présente une émission sur Canal+ (Plus d'Afrique) et réalise des courts métrages, dont le dernier, où elle est actrice, a reçu plusieurs nominations : Returnee (returnee-shortmovie.com).

Comédienne franco-béninoise, multilingue, Prisca développe des projets artistiques et culturels entre la France et l'international. Nous avons évoqué plusieurs sujets et lui ai proposé d'écrire un article dans La Gazette. « Entre les langues : habiter les frontières invisibles » exprime parfaitement l'importance d'une langue, sa subtilité, sa musicalité. Merci Prisca.

En Méditerranée, du Moyen Âge au XIX^{ème} siècle, était utilisé le Sabir, qui permettait d'échanger. (N°40 de La Gazette)

Mais, comme le souligne Prisca, les subtilités d'une langue maternelle faisaient défaut.

Aujourd'hui, dans les échanges, l'anglais a supplanté les autres langues.

Les articles de **Marie-Josèphe Moncorgé** nous font voyager et sont toujours dignes d'un grand intérêt ; celui-ci plus particulièrement, sur la littérature culinaire arabe proche orientale, entre le 8^{ème} et le 15^{ème} siècle. Merci Marie-Josèphe.

Les Chantiers Navals de La Ciotat évoquent toujours en moi mon grand-père Jean-Marie, qui fut président de 1940 à 1963.

Depuis le Second Empire, ce chantier était spécialisé dans la construction de paquebots, destinés à la compagnie des Messageries Maritimes, propriétaire du chantier au travers de la SPCN (Société Provençale de Construction Navale).

Après la 2^{nde} guerre mondiale, la modernisation des chantiers fut entamée, avec la décision, en 1958, de créer la grande forme, achevée en 1968 et inaugurée le 8 février 1969. Elle sera le centre principal du chantier et l'est toujours aujourd'hui.

En 1977, le rapport du député européen, le belge Davignon, visait la restructuration et la limitation de capacités dans la sidérurgie européenne; les conséquences ont été catastrophiques sur l'industrie lourde et l'industrie navale en France. Le rapport a instauré l'interdiction progressive des aides publiques aux secteurs en crise, dont la construction navale, ce qui a privé les chantiers navals français de ressources vitales pour leur adaptation et leur survie.

En 1982, le gouvernement Mauroy a regroupé sous Normed, les chantiers de La Ciotat, la Seyne sur mer et Dunkerque. Malgré une activité louable, le site de La Ciotat a été fermé en 1988, entraînant la perte de milliers d'emplois et mettant fin à une tradition navale séculaire.

Il faut saluer le combat des « 105 irréductibles » avec à sa tête Pierre Tidda, qui a permis de sauver l'outil industriel. La reconversion est un succès.

En 2020, lors de la mise en eau des premières statues du musée subaquatique de Marseille, créée par Antony Lacanaud, j'ai rencontré **Guillaume Ruoppolo**, j'ai pu admirer son immense talent. Il a répondu à l'interview de Géraldine et autorisé la publication de photos magnifiques, témoignages de son lien étroit avec le monde sous-marin et ses habitants qui l'ont adopté. Bravo Guillaume !

LE TRIDENT DE POSÉIDON

PAR MARIELLE BRIE DE LAGERAC

**À TANT LE VOIR, LE VOICI
IGNORÉ : LE TRIDENT DE
POSÉIDON (OU NEPTUNE) EST
L'ATTRIBUT PAR EXCELLENCE
DU DIEU DE LA MER.**

**OR QUEL PEUT ÊTRE L'USAGE
D'UN TEL OBJET PAR UN DIEU
QUI CÔTOIE LES SARDINES ?
HISTOIRE ET ORIGINE DE CET
OBJET DE POUVOIR.**

**POSÉIDON, UN ENFANT
QUI ÉCHAPPA
AUX SERVICES SOCIAUX**

Fils du Titan Cronos qui épousa sa sœur Rhéa (ce qui pose déjà problème), Poséidon est notoirement le frère de Zeus et d'Hadès ainsi que le petit-fils d'Ouranos (le Ciel) et de Gaïa (la Terre), deux divinités primordiales. Cronos avait pour mauvaise habitude de dévorer ses propres enfants, ce qui déplaisait naturellement à son épouse Rhéa. Cette dernière, contrariée, sauva son dernier-né Zeus qui parvint à mettre un terme à cette gastronomie originale, évinçant son père en libérant ses frères et sœurs de l'estomac paternel. Zeus devenu dès lors divinité suprême (et psychotique), se partagea l'univers avec ses frangins Poséidon et Hadès. Tandis que le petit dernier s'accapara le royaume des Cieux, l'empire des Eaux revint à Poséidon et celui des Enfers à Hadès. Chacun reçut un attribut forgé et offert par leurs oncles autrefois prisonniers de Cronos, les Cyclopes ouraniens. Les trois tontons se nommaient Brontès (Tonnerre), Steropès (Éclair) et Árgès (Foudre). À Zeus ils offrirent le foudre, à Hadès la kunée (un casque rendant son porteur invisible) et à Poséidon son trident.



Neptune calmant la tempête accompagné d'un triton, marbre sculpté en 1737 par Lambert-Sigisbert ADAM (vers 1700 - 1759) © Musée du Louvre / Pierre Philibert

Ces trois attributs sont ainsi tous forgés par des manifestations météorologiques synonymes de fertilité et caractérisant les dieux les plus puissants. Ce lien entre météo et pouvoir se retrouve dans tous les récits démiurgiques des sociétés humaines.

Tonnerre, éclair et foudre sont les manifestations reliant le ciel à la terre. Émanant du ciel dans le bruit et la lumière, la foudre frappe la terre, atteignant ses entrailles pour la rendre fertile. Considérant cela, il apparaît alors naturel que Zeus, Poséidon et Hadès se trouvent être la trinité maîtresse de l'Univers, chacun ayant hérité de l'une de ses parties.

Par ailleurs, ces attributs forgés par les trois Cyclopes indiquent et attestent que cet Univers tripartite émane à la fois du Ciel (Ouranos) et de la Terre (Gaïa). L'eau qui tombe du ciel sur la terre est le lien entre ces deux mondes ; elle s'infiltre dans les profondeurs avant de remonter à la surface et de s'évaporer vers le ciel. Et puisque Ouranos le Ciel et Gaïa la Terre n'étaient pas chastes, ils donnèrent naissance à Póntos, personnification de la Mer.

**À L'IMAGE DE PÓNTOS,
ET PAR L'EAU QUI FAIT
LA MER, POSÉIDON EST
LE LIEN UNISSANT LE CIEL
ET LA TERRE.**



Triomphe de Poséidon, camée italien sur Cassis madagascariensis, circa 1860 © Antique cameos.

**PÉGASE, L'INCARNATION DE
L'UNITÉ DES TROIS MONDES**

Il n'est pas inutile de rappeler que Poséidon est le père de Pégase, le cheval ailé mythologique. Et si à première vue le lien de l'équidé volant avec le trident n'est pas évident, l'un comme l'autre sont deux attributs presque semblables du dieu de la mer.



Pièce de monnaie en bronze à patine verte. Sicile, Syracuse Hiéron II (275-216), Poséidon et son trident flanqué de deux dauphins © NumisBids

L'étymologie de Pégase relie déjà cette créature à l'eau. Selon Hésiode, Pgasos provient du grec ancien pēg signifiant « source » : il suffit d'ailleurs que le canasson emplumé frappe d'un coup de sabot le sol pour qu'une source apparaisse miraculeusement. Ajoutons qu'une légende de Thessalie nous enjoint à reconnaître Scyphios, le premier cheval, comme la création originale de Poséidon. Or, le cheval est animal chthonien (lié aux puissances telluriques) et psychopompe : il n'en fallait pas plus pour devenir un attribut du dieu.

Lorsqu'un cheval apparaît dans la mythologie grecque, il dévoile systématiquement la véritable nature de Poséidon et rapproche, l'air d'enfer, le lecteur du fameux trident. Pégase n'est pas seulement un cheval sous acide, il remplit une mission de la plus haute importance : il porte les éclairs et le tonnerre à Zeus, sur l'Olympe. Pégase, assimilé à l'eau et fils du seigneur des Eaux porte vers le maître des Cieux ce qui caractérise son attribut, le foudre.

Ajoutons que des études linguistiques récentes du nom de Pégase ont également soulevé une connexion avec des racines étymologiques indo-européennes liées à la lumière. Enfin, l'épithète sonipes « au pied sonore » qui accompagne parfois le nom de Pégase invite à admirer cet animal, par essence, chthonien (Hadès), né de l'eau (Poséidon) et capable de s'élever dans les cieux (Zeus) portant éclairs et tonnerre (dont il semble pouvoir reproduire le bruit avec ses sabots) tout en demeurant parfaitement invisible aux yeux humains. Ainsi, Pégase porte à la fois le foudre de Zeus et la kunée (la cape d'invisibilité) d'Hadès, tous deux forgés par les Cyclopes. Ne manque plus que le trident de Poséidon pour réunir les trois mondes qui forment l'univers. Or, souvenons-nous : le trident comme le cheval sont des attributs de Poséidon. Pégase est à l'image du trident, une charnière indispensable entre les trois mondes. Sa puissance invisible s'exerce partout, ce dont les humains se passeraient bien.

Voici de quoi vous faire briller, chers lecteurs, lors de vos prochains dîners mondains. Il faudra pour conter cette histoire un talent consommé de désinvolture et surtout, une intransigeance quant aux sources citées (moi). Devant votre public, commencez par rappeler que Poséidon était également le dieu énosikhthos « qui ébranle la terre ». N'omettez pas de préciser que dans la pensée grecque ancienne, l'eau supportait la terre ; Poséidon était donc responsable de ses mouvements et, par conséquent, responsable des tremblements de terre.

Maintenant, vous rappellerez au bon souvenir de votre auditoire un certain cheval de Troie, qui une fois entré dans la ville du même nom, signa son entière destruction. Les récits homériques ne sont que les métaphores poétiques d'un antique fait divers : car c'est un tremblement de terre qui détruisit la ville vers 1275 avant J.C. Le cheval est le symbole de Poséidon, nous l'avons dit. Or, à Troie, Poséidon n'entra pas par la petite porte, et le dieu qui ébranle la terre ne fit qu'une bouchée de la cité qui s'écroula sous ses pas ; car c'est bien un tremblement de terre catastrophique qui détruisit Troie. Ce mythique cheval de bois construit par les Grecs n'était en réalité qu'un mouvement géologique.

LE TRIDENT, UNE MANIFESTATION DE L'UNIVERS

Comme j'y fais référence dans l'article consacré à la peau de tigre de Bacchus, les mythologies grecques et romaines empruntent à d'autres cultures avant elles. Les racines communes avec la culture védique puis hindouiste ne sont pas rares, et les schémas mythiques trouvent des occurrences dans de nombreuses cultures. Nos langues latines dites indo-européennes empruntent souvent au sanskrit (évidemment, je grossis le trait puisque la linguistique n'est pas aussi simple).

C'est ainsi du côté de l'Inde antique que nous porte cette histoire du trident. Car Poséidon, qu'il soit hippios, le « dieu des chevaux », énosikhthos « celui qui ébranle la terre » ou bien phytalmios « le nourricier des plantes », apparaît toujours comme un homologue de Shiva. Ce dernier, un des trois dieux les plus importants du panthéon hindou avec Brahma et Vishnu, possède les mêmes attributs que notre

Neptune. Associé aux chevaux, il est aussi responsable de la fertilité des végétaux car il est jala-murti « celui qui a la forme de l'eau ». La danse cosmique de Shiva Naṭarāja (Shiva roi de la danse) engendre dans un cycle sans fin la destruction et la création et la préservation de l'univers. Shiva contrôle l'espace et le temps, il est « l'ébranleur cosmique ». Poséidon n'agit pas autrement.

Ces deux divinités incarnent un flux créateur éternel et cyclique symbolisé par l'eau qui relie le monde des cieux (Zeus ou Brahma praja-pati, le seigneur démiurgique) et le monde souterrain (les « sombres » Hadès ou Vishnu). Chacun de ces dieux représente une phase de la création de l'univers : la vie naît d'une volonté démiurgique favorisée par l'eau et la lumière puis meurt et retourne sous la terre.



La Renommée retenant Pégase, groupe sculpté d'Eugène-Louis Lequesne (1839 - 1917) © Museum of Fine Arts Boston



Poséidon/Neptune sur son char tiré par deux hippocampes, entouré de poissons ; Océan et Thétys sont représentés en dessous. Zeugma, IIIe siècle. Musée archéologique de Gaziantep.

Tout comme Poséidon, Shiva se reconnaît par son trishula, son trident. Cet objet de pouvoir est à la fois créateur (l'eau, les chevaux), capable de préserver (il calme les flots de la mer et préserve les plantes), et destructeur (les tremblements de terre). Bien que le foudre de Zeus ou la kunée d'Hadès puissent circuler entre les trois mondes qui forment l'univers, le trident possède la pouvoir de les unir en les incarnant tous. Dans la plupart des traditions exégétiques, chaque dent de la trishula de Shiva correspond à un pouvoir du dieu : la création, la préservation et la destruction.



Trident ou Trishula de Sadhu (homme saint). Inde du nord, circa XVIIIe siècle © Michael Backman Ltd

Ainsi, le trident de Poséidon semble finalement posséder les mêmes compétences que celui de Shiva. À cela s'ajoute une capacité à agir sur les royaumes où règnent chacun de ses divins frères.

LES TROIS DENTS DE CET
ATTRIBUT EXTRÊMEMENT
PUISSANT NE SEMBLANT DONC
PAS ÊTRE LE FRUIT DU HASARD
ET PORTENT UNE VÉRITABLE
SYMBOLIQUE DE RÉUNION.

AU POINT DE SE DEMANDER QUI,
FINALEMENT, EST LE VÉRITABLE
SEIGNEUR DES DIEUX...

LA GASTRONOMIE MÉDIÉVALE DU PROCHE-ORIENT

PAR MARIE JOSÈPHE DE MONCORGÉ

PARCE QUE LE MOT GASTRONOMIE A ÉTÉ POPULARISÉ AU 19E SIÈCLE PAR BRILLAT-SAVARIN, ON A LONGTEMPS AFFIRMÉ QUE L'ART DE BIEN MANGER ÉTAIT ESSENTIELLEMENT FRANÇAIS ET QU'AVANT CETTE PÉRIODE, IL N'Y AVAIT PAS DE RÉFLEXION SUR LA NOURRITURE, DONC PAS DE GASTRONOMIE !

En fait, bien avant les premiers livres de cuisine médiévale française, des lettrés arabes du Proche Orient et d'Al-Andalus ont écrit une dizaine de livres de cuisine dans lesquels se retrouvent des réflexions sur la diététique et la cuisine.

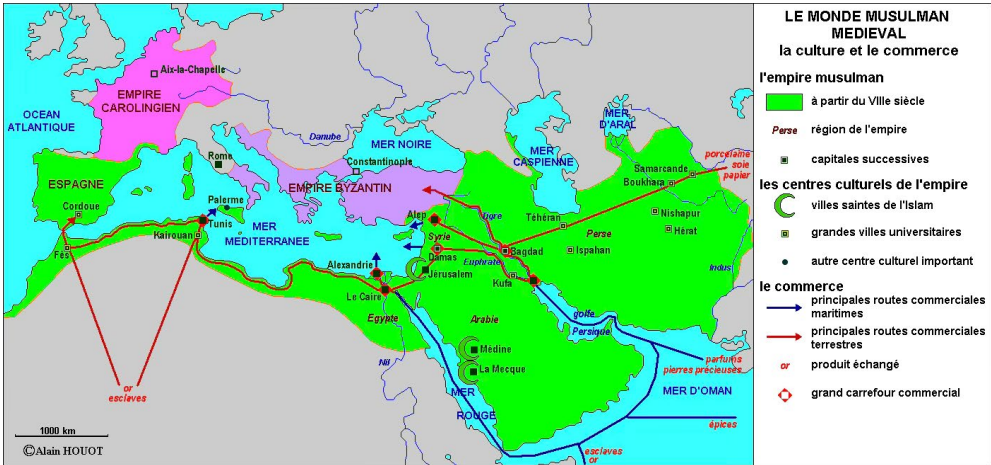
UNE LITTÉRATURE CULINAIRE AU-DELÀ DE SIMPLES LIVRES DE CUISINE

Contrairement aux livres de cuisine médiévale européenne, ces livres arabes ne sont pas écrits par des cuisiniers ou des intendants de cuisine mais par des lettrés gourmets, en contact plus ou moins proches avec les cours de l'époque. Cette cuisine savante est le fruit d'un raffinement cultivé dans les cours des califes, où les arts de la table deviennent un signe de civilisation et de distinction sociale.

Lorsque le second calife abbasside, Al-Mansûr, fonde la ville de Bagdad en 762, il attire scientifiques, astronomes et médecins, pour créer une cour brillante, luxueuse et cultivée. La gastronomie permet alors la mise en scène de son prestige et de sa puissance. C'est ce qu'a fait également Louis XIV neuf siècles plus tard.

CE PATRIMOINE CULINAIRE S'EST DÉVELOPPÉ DANS UN CONTEXTE D'ESSOR CULTUREL, SCIENTIFIQUE ET ÉCONOMIQUE, MARQUÉ PAR L'EXPANSION DU MONDE ISLAMIQUE.

La tradition de rédaction de livres culinaires va perdurer dans tout le monde arabe au-delà de la dynastie abbasside, au service des plaisirs de la table. Des lettrés gourmets ont donc entièrement rédigé les recettes, en y intégrant des renseignements sur les cuisiniers ou les élites qui en sont à l'origine, des réflexions sur les produits ou leur valeur diététique, mais aussi des poèmes en rapport avec ces recettes. En revanche, les recettes médiévales européennes, plus tardives, puisque écrites de la fin du 13e siècle au 15e siècle, sont souvent rédigées de manière très sommaire, sans proportions d'ingrédients et parfois comme des pense-bêtes à destination d'un cuisinier. On peut donc parler de littérature culinaire arabe et non de simples livres de cuisine.



Carte réalisée par Alain Houot, cartographe et enseignant.

Les livres de cuisine arabe sont basés sur les principes d'équilibre des humeurs issus de la médecine grecque antique (Hippocrate et Galien) et repris dans la médecine arabe (Avicenne, Ibn Butlân). Pendant toute la période médiévale, en Orient comme en Occident, les élites mangent non seulement pour le plaisir gustatif mais aussi pour se maintenir en santé. Mais si les cuisiniers européens connaissent et appliquent les principes de la diététique hippocratique, elle n'est pas explicitée dans leurs livres de cuisine alors que les livres de cuisine arabe contiennent plusieurs chapitres spécialisés sur la diététique. Les médecins arabes ont inventé la confiserie et confitures, fruits confits, sirops ou sucre sont présents dans ces livres de cuisine. Ils n'arriveront en Europe qu'au 13e siècle.

Ces livres écrits en arabe, ont été longtemps inconnus des médiévistes non arabophones. Maxime Rodinson, historien spécialiste du monde arabe, a été l'un des premiers à s'intéresser aux livres de cuisine arabe à partir de 1949, en publiant, dans une revue spécialisée, une étude sur la cuisine, sans traduire de recettes.

Les premières traductions anglaises ne datent que du début des années 2000. Il n'existe encore actuellement aucune traduction française des livres de cuisine médiévale du Proche Orient.

Tous les livres de cuisine arabe publiés pendant la période médiévale n'ont pas survécu. Mais, parmi ceux qui ont survécu, certains sont des "best sellers" qui ont influencé la cuisine arabe bien au-delà de Bagdad et de la période abbasside.

L'ÂGE D'OR DES LIVRES DE CUISINE ARABE DU PROCHE ORIENT SE SITUE ENTRE LE 8E ET LE 15E SIÈCLE.

Les principaux livres de cuisine proviennent de Bagdad, pendant la période de la dynastie abbasside (celle d'Haroun al-Rachid, du 8e au 13e siècle), d'Alep à l'époque ayyoubide (dynastie de Saladin, 12e/13e siècle) et d'Égypte (période mamelouk, entre 1250 e 1517).



Illustration d'un repas à Bagdad du "Livre des Rois" de Ferdowsi.

1 – LES LIVRES DE BAGDAD

Deux livres importants sont arrivés jusqu'à nous. De nombreuses recettes ont été reprises dans l'ensemble de la cuisine arabe méditerranéenne. Ils ont influencé la cuisine ottomane et certaines de leurs recettes, comme le samossa ou des pâtisseries au miel et aux amandes, existent encore dans la cuisine arabe moderne, alors qu'on a complètement oublié la cuisine médiévale européenne qui n'a été redécouverte qu'à la fin du 20e siècle.

KITÂB AL-TABÎKH D'AL-WARRÂQ, BAGDAD, 10E SIÈCLE

L'histoire gastronomique arabe débute à la cour du calife Haroun al-Rashid, au 8e siècle à Bagdad. Abou Ishaq Ibrâhîm ibn al-Mahdî, demi-frère cadet du calife des 1001 nuits, lettré, poète et gourmet, a écrit le premier livre de cuisine : Kitâb al-Tabikh (livre de cuisine en arabe). Seules, une quarantaine de recettes de ce livre ont survécu.

DE MÊME, AU 9E SIÈCLE, MÉDECINS, POÈTES, COURTISANS OU MÊME CALIFES ONT ÉGALEMENT RÉDIGÉ DES RECETTES.

Le Kitâb al-Tabikh d'Al-Warrâq est le premier livre de cuisine arabe qui soit parvenu jusqu'à nous en entier. Il reprend, entre autres, une petite centaine de ces recettes d'origine, qu'on repère grâce à leur titre, qui cite le nom de l'auteur à l'origine de la recette.

Ce livre est à la fois livre de cuisine, de diététique, de cosmétique et manuel de politesse à table. Il contient plus de 420 recettes et a été écrit par Abu Muhammad al-Muzaffar ibn Nasr ibn Sayyâr al-Warrâq, à la fin du 10e siècle, à Bagdad. Warrâq signifie copiste en arabe : le livre est une compilation de recettes du 8e au 10e siècle.

Rappelons que la grande référence de la cuisine médiévale française, le Viandier de Taillevent, paru vers 1380, propose seulement 145 recettes et sa version imprimée et augmentée de 1486, contient seulement 221 recettes.



Kitab al-Tabikh d'Al-Warraaq, National Library Finlande

De la même façon qu'en France, Antonin Carême et Auguste Escoffier sont considérés comme les pères de la cuisine moderne française, le livre de cuisine d'Al-Warrâq est la référence culinaire des livres de cuisine arabe qui vont suivre. Nous trouvons dans ce livre de cuisine plusieurs recettes qui semblent être à l'origine de plats qui ont connu ensuite un développement important dans le monde méditerranéen : premières recettes de laban (yaourt arabe), de concombre au yaourt, de caviar d'aubergine, de kebab ou chawarma, de pâtes et de nougat. Une partie des recettes sont un héritage de la cuisine persane de l'empire sassanide (224-651).

La cuisine du livre d'Al-Warraaq et de ses successeurs est une cuisine riche en épices (mais sans piment qui vient d'Amérique) et herbes aromatiques, où les fruits et légumes sont présents dans les plats salés, ainsi que les sauces aigres douces, comme dans la cuisine romaine antique (oubliée de la cuisine médiévale européenne). L'aubergine (inconnue en Occident à l'époque) est le légume phare des cours de la région, mais tomate, courgette, poivron, ces légumes de la diète méditerranéenne, sont encore inconnus.

Le Kitâb al-Tabîkh d'Al-Warrâq a non seulement influencé les livres de cuisine arabe postérieurs mais son influence dépasse les limites du monde arabe : on retrouve des recettes de la cuisine abbasside en Turquie et jusqu'en Inde. En Italie et en Angleterre, au 14e siècle, plusieurs de ses recettes figurent dans des livres de cuisine médiévale.

KITÂB AL-TABÎKH D'AL-BAGHDÂDÎ, BAGDAD, 13E SIÈCLE

Plus connu sous le titre de *A Baghdad Cookery Book*, ce texte a été écrit à Bagdad en 1226 par Muhammad ibn al-Hasan ibn Muhammad ibn al-Karîm al-Kâtib al-Baghdâdî, qui était probablement un scribe de Bagdad. **Témoignage de la vitalité du patrimoine culinaire abbasside, ce livre reprend 160 recettes déjà compilées dans le livre d'Al-Warrâq, écrit 3 siècles plus tôt.** Le califat abbasside est en train de disparaître sous les coups de l'empire Mongol, mais sa culture culinaire lui survit.

On retrouve ensuite des copies de ce livre en Turquie et en Égypte et la cuisine ottomane est en partie héritière de la cuisine abbasside décrite dans le Baghdad Cookery Book.

2 – LIVRES D'ALEP ET DAMAS

KITÂB AL-WUSLA, ALEP, 13E SIÈCLE

Le nom complet du livre est Kitâb al-wusla ilâ l-habîb fi wasf al-tayyabât wa l-tîb, simplifié sous le nom d'al-Wusla. Sa traduction est : Le livre du lien avec l'ami ou description des bons plats et des parfums.

C'est un livre de recettes, rédigé à Alep au 13e siècle, à l'époque ayyoubide. Les Ayyoubides sont une dynastie d'origine kurde (1169-1260), dont le plus célèbre représentant est Saladin. Ils ont conquis les états latins d'Orient, la Syrie puis l'Égypte, jusqu'au Yémen, avant d'être chassés par les Mongols au nord et les Mamelouks au sud.

Le texte d'origine semble avoir été remanié par un auteur inconnu. On l'attribue généralement à Ibn al-Adîm (1192-1260), petit-neveu de Saladin, poète, calligraphe, historien et vizir des Ayyoubides. Il reste une dizaine de manuscrits, conservés au Proche Orient : le Caire, Damas, Alep, Bursa (Turquie), Mossoul, ainsi qu'à Berlin, Londres et en Inde (Bankipore).

Les recettes présentées dans al Wusla sont très cosmopolites : cuisine d'Alep et de Bagdad (certaines recettes sont voisines de celles du Bagdad Cookery Book), mais de nombreuses recettes font référence à leur origine : plats arméniens, grecs, kurdes, turcomans, égyptiens, yéménites, indiens (riz) ou du Maghreb (couscous).

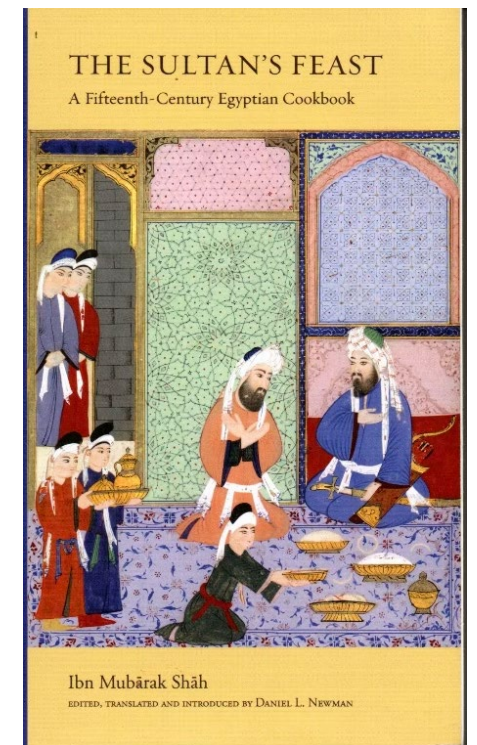
Quelques recettes montrent une influence de la cuisine des Croisés : un plat de viande à la franque ou shiwâ ifranjî, et surtout une section de 35 recettes de sauces appelées sals, une influence lexicale du vocabulaire des Croisés francophones. Quelques recettes comportent également du fromage, une pratique peu courante dans la cuisine arabe.

Le livre présente 560 recettes : 482 recettes alimentaires et 78 recettes de parfums, savons et eaux de senteurs, ces dernières concernant, de près ou de loin, ce qu'il faut savoir pour servir convenablement les convives d'un banquet.

KITÂB AL-TIBÂKHA, DAMAS, 15E SIÈCLE

Ce livre de cuisine a été écrit par Ibn al-Mabrad (ou Mubarrad). Il s'agit d'un recueil de seulement 44 recettes mais qui est important comme intermédiaire entre la cuisine arabe classique et la cuisine arabe, influencé, dans les siècles qui suivent, par la cuisine ottomane. Les recettes typiques de la cuisine actuelle syro-libanaise comme le kebbé ou le boulgour sont absentes.

Ce livre est aussi le témoignage d'une région opprimée et surtaxée par les mamelouks : il s'agit plus d'un livre de cuisine bourgeoise que d'un livre de gastronomie. Recettes et légumes et de céréales, cuites avec des viandes bouillies dominant. Une version très simplifiée et dégradée des livres précédents. L'âge d'or de la gastronomie arabe se termine.



3 – LES LIVRES ÉGYPTIENS

KANZ AL-FAWA'ID FI TANWI AL-MAWA'ID, APPELÉ PLUS SIMPLEMENT KANZ

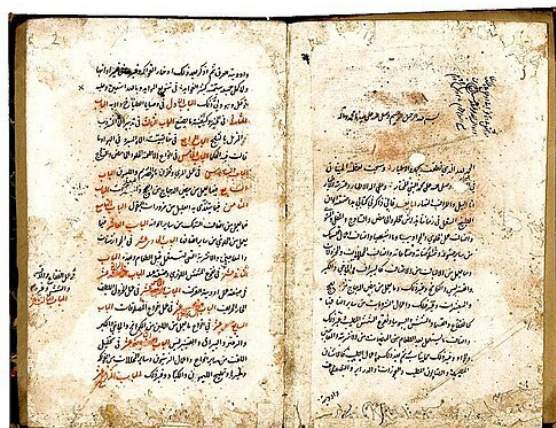
Le trésor de conseils utiles pour la composition d'une table variée est probablement une compilation de recettes du 13e ou 14e siècle, écrit en Égypte pendant la période mamelouke.

Le **Kanz** contient 830 recettes de cuisine, de desserts, mais aussi de boissons et de produits cosmétiques, en provenance de différentes régions du Moyen Orient et classées en 23 chapitres. Ce livre de cuisine est une preuve évidente de la circulation des recettes dans le monde arabe.

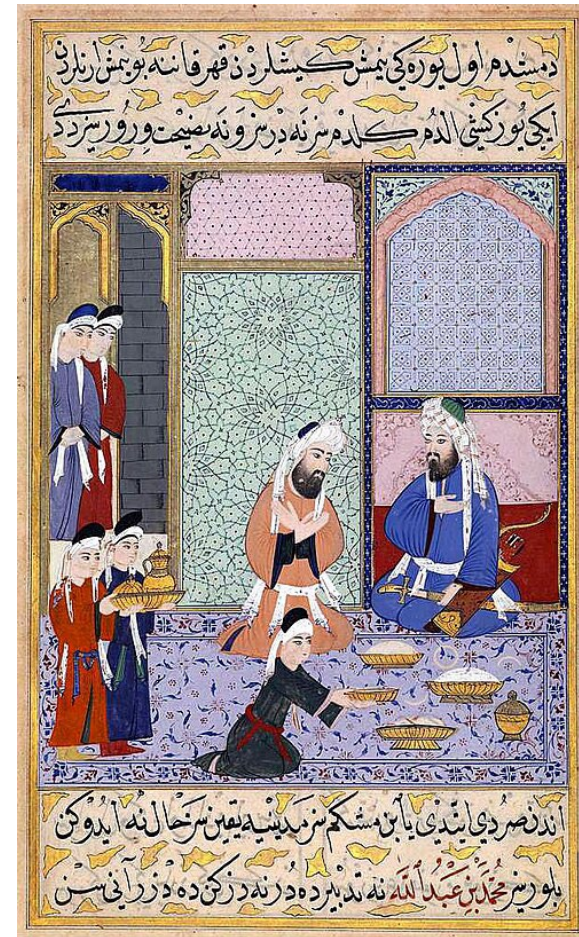
Un autre livre de cuisine de l'Égypte mamelouke est également écrit au 14e siècle, dont 2 manuscrits sont actuellement conservés au palais de Topkapi à Istanbul, le *Kitâb Wasf al-At'ima al-Mu'tâda* ou La description des nourritures familières. Il montre, lui aussi, les liens culinaires entre Bagdad et l'Égypte, puisque, sur 420 recettes, 160 sont communes avec le *Bagdad Cookery Book*.

Dans l'Égypte musulmane, les chrétiens coptes sont encore majoritaires au 14e siècle, c'est pourquoi le *Kitâb Wasf* propose des recettes végéta-riennes pour malades, pour moines et chrétiens en temps de Carême (recettes de légumes : lentilles, aubergines, épinards, harissa).

Au 15e siècle, un autre livre de cuisine, avec 332 recettes, répond au joli nom de Livre des fleurs du jardin dans les aliments élégants : *Zahr al-Hadiqa f'l-at'ima al-Aniqa*, écrit par Shihâb al-Dîn Aḥmad Ibn Mubârak Shâh, un érudit poète du Caire.



Page titre du *Kanz* de Cambridge - Coll Wellcome



Repas du sultan Murad III *Siyer-i Nebi* avec plat de riz bouilli aux épices bahatta, de semoule relève itriyya d'origine perse (XVIe siècle)

Fidèle à la tradition arabe de conservation des recettes au fil du temps, il reprend 228 recettes du *Kanz*. Il intègre également quelques recettes des Turcs mamelouks.

QUAND LES ÉLITES ARABES DISPARAISSENT AU PROFIT DES ÉLITES OTTOMANES, LA GASTRONOMIE CHANGE.

L'empire ottoman s'étend peu à peu de l'Anatolie aux Balkans et dans une grande partie du Proche Orient, à partir du 15e siècle. La **gastronomie ottomane est en partie héritière de la gastronomie arabe** : le premier livre de cuisine ottomane, écrit par Chirvani au 15e siècle, reprend une partie des recettes du *Bagdad Cookery Book*.

Mais de nouveaux produits, de nouvelles saveurs, des influences turcophones arrivent, qu'on retrouve dans les cuisines actuelles du Proche Orient et des Balkans. C'est une autre histoire...

MÉDITERRANÉE MER DES LANGUES

PAR BRUNO TERRIN

EN MÉDITERRANÉE, LA LANGUE N'EST PAS UNIQUEMENT UN OUTIL DE COMMUNICATION, ELLE A LONGTEMPS ÉTÉ UN RIVAGE PARTAGÉ, UN ESPACE MOUVANT OÙ MARCHANDS, MARINS, ESCLAVES, PIRATES ET DIPLOMATES SE COMPRENAIENT, SANS TOUJOURS PARTAGER NI LA MÊME FOI, NI LA MÊME PATRIE, NI LA MÊME HISTOIRE.

Des « Peuples de la Mer » de la fin de l'âge du Bronze, dont les idiomes indo-européens difficiles restent à saisir, mais que l'on devine liés aux mondes égéen et anatolien, jusqu'aux grands systèmes scripturaires de l'égyptien, de l'akkadien, du hittite ou de l'ugaritique, la Méditerranée fut d'emblée un espace de contacts linguistiques intenses.

Avec l'essor des Phéniciens, leur langue cananéenne devient une langue de commerce maritime, diffusée de Tyr et Sidon jusqu'à Carthage, l'Ibérie et l'Afrique du Nord, en même temps que leur alphabet se propage vers la Grèce puis vers les écritures européennes.

Plus tard, le grec et le latin s'imposent à leur tour comme langues de culture, d'administration, de pouvoir, sans effacer pour autant la mosaïque de parlers locaux, étrusque, ibérique, berbère et bien d'autres, qui coexistent, résistent, se transforment.

La colonisation grecque et phénicienne entre environ 800 et 550 av. J.-C (Encyclopédie de l'histoire du monde).

DE L'ANTIQUITÉ
À L'ÉPOQUE
MÉDIÉVALE,
LA MÉDITERRANÉE
EST UN ARCHIPEL
DE LANGUES EN
MOUVEMENT, DONT
LE SABIR HÉRITERA.

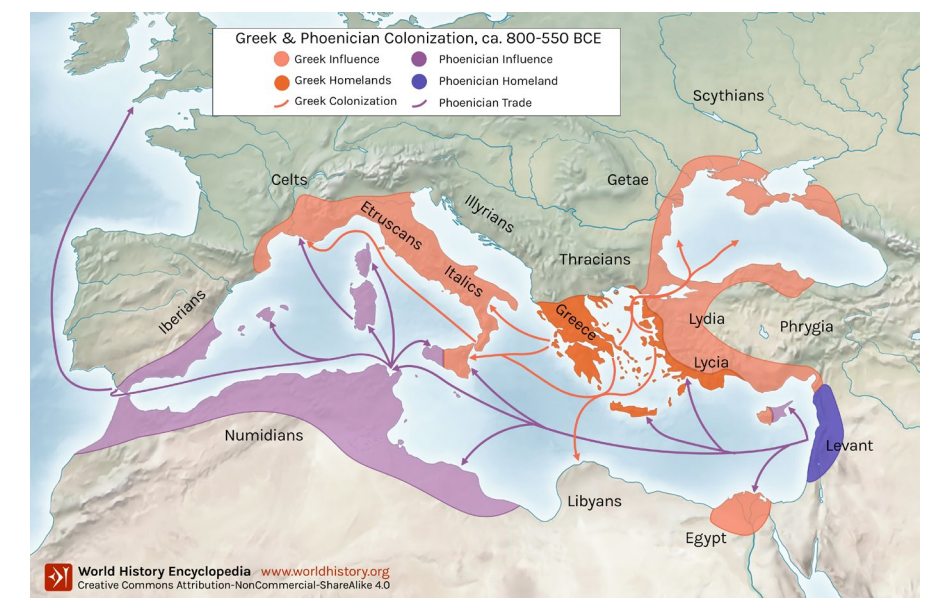
Appelée « lingua franca » méditerranéenne, cette langue de contact est un mélange de parlers romans, de langues du sud et de l'est du bassin.

Le Sabir naît précisément de cette nécessité de se comprendre, sans partager une langue commune. Il s'agit d'une langue de

contact, un langage rudimentaire, aux bases romanes, enrichies d'éléments italiens, espagnols, français, catalans, occitans, grecs, arabes, turcs et berbères.

Sa grammaire est volontairement simplifiée : conjugaisons réduites, ordre des mots souples, temps verbaux limités à quelques formes fonctionnelles.

Cette simplicité n'est pas une pauvreté, mais une stratégie de survie : une langue suffisamment flexible et légère pour être adoptée rapidement par des marins de passage, des esclaves arrachés à leur terre, des négociants pressés de conclure une affaire avant le départ du navire.



Utilisé du Moyen Âge jusqu'au XIX siècle, le Sabir permettait de commercer, négocier, marchander et même plaisanter dans pratiquement tous les grands ports de la Méditerranée.

Jouer, vivre ou travailler dans une langue qui n'est pas celle de son quotidien implique une exigence particulière, celle de la justesse. Les locuteurs de Sabir connaissaient déjà cette zone d'inconfort, aucune des parties ne s'exprimait dans sa langue maternelle, chacun devait ajuster, renoncer à certaines subtilités, accepter des approximations.

LOIN DE FIGER LES IDENTITÉS,
LE SABIR OBLIGEAIT À SE
DÉPLACER VERS L'AUTRE,
À SIMPLIFIER SON DISCOURS,
À NÉGOCIER LE SENS DANS
UN ESPACE PARTAGÉ.

Plusieurs linguistes montrent qu'avec le temps, cette langue de nécessité a même commencé à se complexifier, à développer davantage de temps verbaux, avant d'être supplantée par le français et d'autres langues coloniales.

Les témoignages historiques indiquent que cette « lingua franca » était utilisée non seulement pour les affaires, mais aussi dans les échanges du quotidien : plaisanteries, injures, confiances rapides entre membres d'équipage issus d'horizons divers. Dans ces interactions, la compréhension ne reposait pas uniquement sur le lexique, mais sur le contexte,

le corps, la répétition, le rythme. L'émotion ne connaît ni accent ni passeport.

Aujourd'hui encore, les grandes villes portuaires méditerranéennes, Marseille, Naples, Barcelone, Tanger, Istanbul... sont traversées par des mélanges de langues, où le français, l'arabe dialectal, le turc, l'espagnol, l'italien, l'anglais se heurtent, se répondent, s'enrichissent.

On n'y parle plus le Sabir, mais l'idée demeure : la langue comme mouvement, comme improvisation collective, comme territoire partagé.

Le Sabir a évolué, s'est adapté aux dominations successives, aux routes commerciales qui se déplaçaient, aux présences espagnoles, françaises ou ottomanes.

Il a disparu en tant que langue d'usage courant, mais laisse des traces dans les archives, les dictionnaires militaires, les pièces de théâtre, autant de fragments d'un monde où l'identité n'était pas figée.

ENTRE LES RIVES DE LA
MÉDITERRANÉE, LA LANGUE
DEVIENT CE LIEU PARADOXAL
OÙ L'ON SE DÉCOUVRE
À LA FOIS MULTIPLE ET RELIÉ.

Sabir, hier, en était la preuve sonore ; aujourd'hui, les nombreux idiomes de la Méditerranée perpétuent, chacun à leur manière, cette même vocation : faire du mélange non pas un défaut, mais une forme d'appartenance.



Section de l'Atlas Catalan, l'une des cartes les plus célèbres et les plus importantes du Moyen Âge.

De Abraham Cresques, un cartographe juif de l'école majorquine, avec l'aide de son fils Jehuda Cresques, réalisé vers 1375.

ENTRE LES LANGUES : HABITER LES FRONTIÈRES INVISIBLES

PAR PRISCA OGOUMA

À L'HEURE OÙ LES IDENTITÉS
SE CROISENT ET OÙ LES
TRAJECTOIRES SE DESSINENT
AU-DELÀ DES FRONTIÈRES
GÉOGRAPHIQUES, LA LANGUE
N'EST PLUS SEULEMENT UN
OUTIL DE COMMUNICATION.
ELLE DEVIENT UN ESPACE.
UN TERRITOIRE INTIME OÙ SE
CONSTRUIT LA MANIÈRE DONT
NOUS PERCEVONS LE MONDE.

Pouvoir jouer en français et en anglais, pour moi qui suis originaire du Bénin et qui ai grandi entre plusieurs langues, représente une forme de liberté, une ouverture sur le monde.

Chaque langue porte en elle une musicalité, une mémoire, une façon particulière d'exprimer l'émotion. Passer de l'une à l'autre n'est jamais anodin : cela suppose un déplacement intérieur. Une écoute différente. Une attention plus fine aux nuances.

Dans les métiers artistiques, cette traversée prend une dimension singulière. Jouer dans une langue qui n'est pas celle de son quotidien confronte à une exigence accrue : celle de la justesse. L'inconfort peut surgir, parfois la crainte de ne pas transmettre pleinement. Pourtant, c'est souvent dans cet espace fragile que naît l'élargissement.

Grandir ou évoluer entre plusieurs cultures invite à considérer la langue comme un pont plutôt qu'une frontière. Elle devient un lieu de circulation. Une possibilité d'ouverture. L'émotion, elle, ne connaît ni accent ni passeport. Elle précède les mots et les dépasse. Un silence, un regard, une respiration suffisent parfois à rappeler que l'essentiel est universel.



Portrait de Prisca Ogouma

Les parcours ne sont pas toujours linéaires. Les chemins empruntés sont parfois inattendus. On m'a un jour suggéré que certaines voies ne me seraient pas accessibles en France à cause de mon accent africain. Mais chaque expérience renforce une conviction : la résilience construit l'identité artistique. Expériences, détours et rencontres affinent peu à peu une identité.

Dans un monde prompt à catégoriser, la pluralité linguistique et culturelle offre peut-être une autre lecture : celle d'une richesse en mouvement.

Traverser les langues, c'est accepter cette mobilité intérieure.

Et découvrir, parfois avec douceur, que la liberté se loge dans la capacité à rester ouvert.

PORTRAIT : GUILLAUME RUOPPOLO

PAR GÉRALDINE GÉVAUDAN

NOUS SOMMES TRÈS HEUREUX QUE GUILLAUME RUOPPOLO SE SOIT PRÊTÉ AU JEU DE NOTRE INTERVIEW. NOUS VOUS LAISSONS DÉCOUVRIR LE PARCOURS PASSIONNANT DE CE PHOTOGRAPHE SOUS-MARIN AINSI QUE CES SUPERBES PHOTOGRAPHIES.

Bonjour Guillaume, peux-tu te présenter ?

Je suis photographe professionnel, spécialisé en photographie sous-marine, mais aussi en reportage sportif et institutionnel. La mer est le fil conducteur de mon parcours. J'ai grandi avec elle, je travaille avec elle, et aujourd'hui j'essaie surtout de raconter ce qu'elle a à nous dire.

À travers l'image, mon objectif est de créer un lien entre le monde terrestre et cet univers souvent invisible qui commence juste sous la surface.

Tu es issu d'une famille liée à la mer, un grand-père charpentier de marine napolitaine et un père chef opérateur sous-marin. Tu as toujours baigné dans cette culture maritime, quel héritage en gardes-tu ?

La mer n'a jamais été un décor dans mon histoire familiale. Le lien remonte loin, probablement à plusieurs générations, avec des charpentiers de marine napolitains. Ce n'est pas un héritage direct, mais une culture transmise, presque instinctive, qui a traversé le temps.

Mon père, photographe sous-marin plusieurs fois récompensé à l'international, a ensuite donné une forme très concrète à ce lien avec la mer en racontant le monde sous-marin en images. Il m'a transmis ce virus très tôt. J'ai eu la chance de grandir dans cet univers et d'hériter d'un nom déjà ancré dans le domaine de la photographie sous-marine, avec tout ce que cela implique en termes d'exigence et de responsabilité.



Portrait de Guillaume Ruoppolo. © Wallis.

De cet héritage, je retiens avant tout une valeur essentielle : le respect. Respect du milieu, du temps, des éléments. En mer, on ne force rien. On ne "prend" pas une image, on reçoit ce que le vivant accepte de nous offrir. C'est une véritable école d'humilité, qui m'accompagne encore aujourd'hui à chaque immersion.



La photographie sous-marine impose des contraintes physiques majeures (gestion de la lumière, absorption des couleurs, pression). Quel est l'élément de ton équipement qui est le plus crucial pour toi, et comment gères-tu ces contraintes au fur et à mesure que tu descends en profondeur ?

L'équipement est évidemment important, mais l'élément le plus crucial reste l'anticipation. Comprendre la lumière, savoir comment elle évolue avec la profondeur, comment les couleurs s'absorbent, comment le corps réagit sous l'eau.

Techniquement, la gestion de la lumière est centrale en photographie sous-marine, mais elle doit rester la plus discrète possible. Mon objectif est toujours de restituer une ambiance naturelle, fidèle à ce que l'on ressent réellement sous l'eau. Plus on descend, plus il faut simplifier, aller à l'essentiel, et accepter de travailler avec les contraintes plutôt que de chercher à les combattre.

Approcher un animal sauvage sous l'eau demande une grande patience et une lecture précise de son comportement. Peux-tu nous raconter une interaction avec une espèce marine qui t'a particulièrement marqué ou changé ta façon de photographier ?

Les rencontres qui m'ont le plus marqué sont celles vécues avec les globicéphales, en Méditerranée. Rencontrer des cétacés dans cette mer que l'on décrit trop souvent comme sale, polluée ou vide est une expérience profondément marquante.

La Méditerranée est en réalité une mer extraordinaire, riche et vivante. Avec les globicéphales, il y a beaucoup d'interactions : le regard, la curiosité, cette présence presque consciente. On sent qu'il se passe quelque chose, un véritable échange.

Ces moments m'ont appris à ralentir, à arrêter de vouloir "faire" une photo. À simplement être là, disponible. Quand l'animal comprend que tu ne représentes pas une menace, la relation change, et l'image devient secondaire. Elle arrive comme une conséquence naturelle de la rencontre, pas comme un objectif.



La Méditerranée est souvent perçue comme une mer familière, pourtant elle abrite une biodiversité d'une richesse insoupçonnée, comme on peut le voir dans tes séries de photos. Considères-tu ton travail aussi comme un outil de sensibilisation pour la conservation de cet écosystème ?

Oui, clairement. La Méditerranée souffre d'une image injuste. On la pense pauvre, dégradée, alors qu'elle abrite une biodiversité exceptionnelle.

À travers mes images, j'essaie de montrer cette richesse, cette beauté, pour éveiller la curiosité et l'envie de la préserver. On protège mieux ce que l'on comprend et ce que l'on aime. Si mes photographies peuvent contribuer à changer un regard, à susciter de l'émerveillement ou une prise de conscience, alors elles remplissent pleinement leur rôle.

Le centre Imertium a pour mission de faire rayonner la culture maritime en Méditerranée. Dans cette optique de partage avec le public, que dirais-tu d'une future collaboration où tes images ne seront pas seulement exposées, mais un véritable pont pédagogique et sensoriel entre les secrets de la Grande Bleue et nos visiteurs ?

J'imagine une collaboration qui va bien au-delà d'une exposition classique. Une véritable expérience immersive, presque physique.

Une scénographie qui plonge le visiteur sous l'eau, tout en restant au sec. Dès l'entrée, on quitte la surface pour entrer dans le cœur de la Méditerranée.

Le son y jouerait un rôle central, car non, le monde sous-marin n'est pas un monde de silence. Il est au contraire rempli de vie. Le bruit des bulles, les sons ambiants de la mer, les chants des dauphins, les clics et cliquetis des cétacés comme le cachalot, enregistrés ici, au large de la Méditerranée. Des sons réels, authentiques, captés lors de plongées, qui participent pleinement à la compréhension de cet univers.

L'image, le son, mais aussi les sensations : la lumière, les mouvements, peut-être même l'odeur de l'iode. L'objectif serait de proposer une immersion complète, sensorielle et pédagogique, qui permette aux visiteurs de ressentir la Méditerranée autant que de la découvrir.

Créer un lien émotionnel fort est, selon moi, la meilleure façon de transmettre la culture maritime et d'éveiller l'envie de préserver ce milieu exceptionnel.



Cernier au large de Marseille.

" LA MÉDITERRANÉE
SOUFFRE D'UNE IMAGE
INJUSTE.
ON LA PENSE PAUVRE,
DÉGRADÉE, ALORS
QU'ELLE ABRITE
UNE BIODIVERSITÉ
EXCEPTIONNELLE. "



Musée subaquatique de Marseille



Banc de thons rouges.

" CRÉER UN LIEN
ÉMOTIONNEL FORT EST,
SELON MOI,
LA MEILLEURE FAÇON
DE TRANSMETTRE
LA CULTURE MARITIME ET
D'ÉVEILLER L'ENVIE DE
PRÉSERVER
CE MILIEU EXCEPTIONNEL. "

" MON OBJECTIF EST
TOUJOURS
DE RESTITUER UNE
AMBIANCE NATURELLE,
FIDÈLE À CE QUE L'ON
RESSENT RÉELLEMENT
SOUS L'EAU. "





Rencontre avec la faune du sanctuaire Pelagos.









" À TRAVERS L'IMAGE,
MON OBJECTIF EST DE
CRÉER UN LIEN ENTRE LE
MONDE TERRESTRE ET
CET UNIVERS SOUVENT
INVISIBLE QUI
COMMENCE JUSTE
SOUS LA SURFACE. "

LES CHANTIERS DE LA CIOTAT POURSUIVENT LEUR RECONVERSION

PAR BRUNO TERRIN



© www.laciotat-shipyards.com/fr

LA CIOTAT A RÉUSSI SA RECONVERSION, PASSANT DE LA CONSTRUCTION NAVALE LOURDE AU REFIT DE SUPERYACHTS ET SE MAINTIENT EN TÊTE DEVANT GÈNES ET BARCELONE SUR CE CRÉNEAU.

Le site a accueilli 170 yachts en 2025, représentant environ 400 passages et a réalisé 19,3 M€ de chiffre d'affaires, en hausse de 3,7%, avec un objectif proche de 20 M€ pour 2026.

La Ciotat s'affirme comme un pôle européen durablement installé dans le haut de gamme du refit de superyachts, avec un cap clair jusqu'aux années 2030 porté par un lourd programme d'investissements.

La SPL La Ciotat Shipyards engage 67 M€ d'ici 2034, dont 50 M€ pour la modernisation des outils industriels et 17 M€ pour l'entretien et la maintenance du site. Environ 90 % de cet effort sera financé sur des ressources propres, signe d'un modèle désormais quasi autonome vis-à-vis des actionnaires publics.

Les priorités portent sur la rénovation des grandes nefs (5,5 M€) avec des études pour la mise en place des surfaces photovoltaïques, le renouvellement de la clôture (1,5 M€) et le renforcement des infrastructures électriques (2 à 3 M€).

Le branchement électrique à quai, déjà opérationnel, sera entretenu et prolongé pour permettre aux yachts de couper leurs groupes électrogènes en escale, avec un budget récurrent de 2 à 3 M€ par an.

Le site concentre déjà environ 1.200 emplois directs et une centaine de postes restent à pourvoir, illustrant la tension sur les compétences et le potentiel d'emplois qualifiés pour le territoire. L'extension du Yachting Village, avec deux nouveaux bâtiments et sept cellules supplémentaires prévues à l'horizon 2027, devrait attirer plusieurs entreprises et générer près d'une centaine d'emplois additionnels.

Autour de cinq grands donneurs d'ordre (MB92, Monaco Marine, Classic Work, Nautech, Exail) s'articule un tissu de plus d'une cinquantaine de sous-traitants spécialisés dans le yachting, l'électronique, la mécanique, la peinture ou l'aménagement intérieur, positionnant La Ciotat comme un cluster industriel d'excellence méditerranéen.

Ce modèle de partenariat public-privé, engagé depuis les années 1990, apparaît comme l'un des rares exemples de reconversion de l'industrie navale pleinement réussie en Europe et offre à La Ciotat une perspective de croissance maîtrisée et de montée en gamme sur la décennie à venir.



©Photo : MB92 Group

L'ASPERGE MIMOSA

PAR MAGALI ANCENAY



L'asperge mimosa fait partie des plats que j'aime préparer au printemps. En effet, ce légume que tout le monde attend, se décline en de nombreuses versions. Sur ma table de Pâques, il a sa place attirée depuis des années. Il faut dire qu'il prend même la vedette aux traditionnels oeufs mimosa. Alors pour satisfaire tous les convives, les voici réunis pour ce repas festif !



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

20 mn



TPS DE CUISSON

9mn



©Photo : Magali Ancenay - www.quatresaisonsaujardin.com

INGRÉDIENTS

- 24 Asperges
- 4 oeufs
- 2 ciboules
- jeunes pousses ou (et) aneth, persil, cerfeuil
- jus de citron et les zestes
- huile d'olive
- Sel et Poivre du moulin

PRÉPARATION

1 - Peler les asperges, les faire cuire 8 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée, ou 10 minutes à la vapeur. Les égoutter aussitôt. Entre-temps, faire durcir les oeufs 10 minutes à l'eau bouillante. Les écaler, séparer blancs et jaunes et les réserver.

2 - Laver les herbes et les effeuiller. Coupez en fines lamelles, les ciboules. Dans un bol, préparez la vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus de citron, les ciboules coupées et la fleur de sel.

3 - Dresser les asperges dans un plat à service, arrosez de vinaigrette, ajouter le mélange d'herbes coupées. Parsemer de blancs et de jaunes d'œuf mimosa, que vous passerez à la râpe à fromage. Râper au dessus le zeste du citron et donner deux ou trois tours de moulin à poivre. Servir aussitôt.

Bon appétit !

La saison passée, on pourra remplacer les asperges par des poireaux, qui s'accomoderont aussi bien de cette version « mimosa ».

LA COURSE DES Flammes

23 MAI 2026

MARSEILLE

LE SAMEDI 23 MAI 2026 C'EST LA COURSE DES FLAMMES !

✨ Pourquoi cet événement me tient à cœur ?

Je soutiens la Course des Flammes pour aider les enfants atteints de cancer accompagnés par Sourire à la Vie. Leur force et leurs sourires donnent tout son sens à mon engagement ♥

Mon objectif : rassembler autour de moi pour collecter un maximum de dons et soutenir les actions de l'association.

RDV SUR MA COLLECTE :



POUR LES ENFANTS ATTEINTS DE CANCER
ÉVÉNEMENT 100% SOLIDAIRE

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.*



PARTICIPEZ À UN PROJET COOPÉRATIF



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,
lieu dédié à la mémoire de la réparation navale à Marseille.

Pour vous abonner 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



IMERTIUM

LA MÉDITERRANÉE EN HÉRITAGE

Direction éditoriale : Bruno Terrin

Direction artistique & maquette : Géraldine Gévaudan

Avec la participation de : Marielle Brie de Lagerac, Marie Josèphe Moncorgé,
Bruno Terrin, Prisca Ogouma, Guillaume Ruoppolo, Géraldine Gévaudan et Magali Ancenay.

Crédit photo couverture : © Guillaume Ruoppolo

WWW.IMERTIUM.FR