

La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE

MAI 2026

N°55

ARTICLE

Naviguer à l'ancienne

PORTRAIT

Martin Colognoli

ACTU

Monaco Marine - Safe Harbor

Photo : © Martin Colognoli

WWW.IMERTIUM.FR

EDITO
05

ARTICLES
06

Naviguer à l'ancienne

Par Bruno Terrin

09

Yves Laget, In Memoriam

Par la rédaction

10

La gastronomie d'Al-Andalus

Par Marie Josèphe Moncorgé

15

Des êtres en migration...

Par Prisca Ogouma

PORTRAIT
16

Martin Colognoli

Par Géraldine Gévaudan

ACTUALITÉS
26

Monaco Marine devient Safe Harbor

Par la rédaction

27

Pace Nostrum - 3 voix pour un concert inédit

Par La Navale

RECETTE
28

Soupe de fruits rouges à la brousse

Par Magali Ancenay

30

Embarquez à bord de notre Gazette Maritime

Par la rédaction

32

Imertium

Par la rédaction





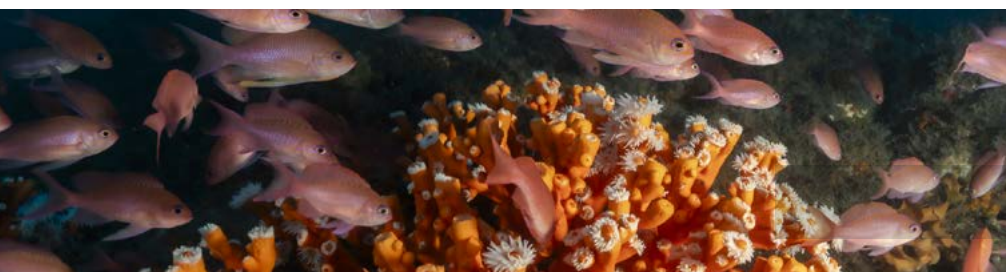
Concert pAce NOSTRUM

Trois voix unies pour
la paix en Méditerranée

Samedi
4 juillet
2026

De 18h à 19h
Eglise Saint-Laurent
Marseille

TANIA DE JONG
FRANÇOISE ATLAN
DOUNYA EL DJAZAIRIA



« UN ÊTRE QUI PART, C'EST UNE BIBLIOTHÈQUE QUI BRÛLE ... »

Cet adage correspond, hélas, à Yves Laget qui nous a quitté. Venu nous rendre visite à La Navale plusieurs fois, nous apprécions son immense connaissance du monde maritime, plus précisément des navires méditerranéens, provençaux, mais surtout la SPCA (Société Provençale de Construction Aéronautique), filiale de la SPCN (Société Provençale de Construction Navale), que notre famille a repris pour créer les Chantiers Navals de La Ciotat et la SPAT, après fusion avec les Ateliers Terrin. La SPCA a construit d'excellents avions et hydravions, à La Ciotat et à Marseille, entre les deux guerres, de 1925 à 1936.

Yves m'avait remis un livre sur la SPCA, qui fait référence, que nous gardons précieusement à La Navale, cette activité étant méconnue.

Yves avait écrit un article, en février 2022, dans le N° 4 de La Gazette, rappelant cette formidable aventure industrielle et aéronautique.

Navigateur, ingénieur en aéronautique, Yves savait se servir des instruments de navigation traditionnels, qui deviennent une nécessité, face aux cyberattaques, brouillages électroniques. À l'ère de l'IA, la boussole, le compas, le sextant, les cartes marines ... deviennent de précieuses aides et nous rappellent que la mer est imprévisible.

Les articles de Marie Josèphe sont toujours passionnants et instructifs. Dans ce numéro, nous découvrons la cuisine andalouse, son origine, son influence sur la cuisine européenne, qui était la plus raffinée au XIII^{ème} siècle. Elle l'est toujours et nous l'apprécions beaucoup..

C'est d'ailleurs en Espagne, à Barcelone, que nous avons rencontré Prisca Ogouma, qui nous livre son troisième essai, sur la migration, sujet d'actualité. Réalisatrice et actrice franco-béninoise, Prisca a quitté le Bénin il y a plus de dix ans pour poursuivre ses études en France, où elle a découvert la richesse et les difficul-

tés de l'exil et du déracinement. Son premier court-métrage, RETURNÉE, s'inspire directement de son histoire et rend hommage à son père disparu.

Géraldine nous dresse le portrait de **Martin Cognoli, qui a une double vision : scientifique et artistique.** Ses réalisations sont exceptionnelles. Il nous fait partager sa passion pour le corail.

La Méditerranée est fragile. Si nous nous félicitons de l'arrivée de fonds d'investissements dans les infrastructures portuaires et le yachting, souhaitons que cette manne financière serve à la protéger, non seulement des dégâts environnementaux, mais des tensions, des conflits qui la traversent.

PACE NOSTRUM est un concert organisé par La Navale et ses partenaires, regroupant trois sopranos de cultures différentes, qui se déroulera samedi 4 juillet 2026 en l'église Saint Laurent de Marseille.

Nous consacrerons un N° hors série de La Gazette sur cet événement exceptionnel.

Terminons sur une note douce, apportée par Magali Ancenay et sa soupe de fruits rouges à la brousse et aux fleurs de sureau, un dessert approprié en ces temps estivaux.

Bonne lecture.

Réservation concert PACE NOSTRUM :
www.helloasso.com/associations/la-navale/evenements/pace-nostrum-trois-voix-une-seule-humanite

Court métrage de Prisca Ogouma :
www.returnee-shortmovie.com

ARTICLES



NAVIGUER À L'ANCIENNE

PAR BRUNO TERRIN

FACE AUX BROUILLAGES ÉLECTRONIQUES, LE RETOUR AUX INSTRUMENTS TRADITIONNELS S'IMPOSE.

1. LE DÉFI DES BROUILLAGES ÉLECTRONIQUES EN MER

À l'ère du tout-numérique, les pilotes maritimes font face à **une menace grandissante : les brouillages des équipements électroniques.**

GPS, radars, systèmes de communication, tous ces outils indispensables à la navigation moderne peuvent être perturbés, voire neutralisés, par des cyberattaques, des interférences volontaires ou des pannes techniques.

Dans un contexte géopolitique tendu, notamment dans des zones stratégiques comme le détroit d'Ormuz ou la mer Noire, ces perturbations rappellent brutalement une vérité : **la mer ne pardonne pas l'impréparation.**

Face à ces risques, **les professionnels du maritime doivent se réapproprier des savoir-faire anciens, mais toujours fiables :** l'utilisation du sextant, de la boussole, du compas magnétique et des cartes marines papier.

Ces instruments, éprouvés depuis des siècles, ne dépendent ni de l'électricité ni des satellites, et offrent une autonomie précieuse en cas de crise.

2. LA FORMATION AUX INSTRUMENTS TRADITIONNELS : UN IMPÉRATIF DE SÉCURITÉ

A. LE SEXTANT, L'ART DE LA NAVIGATION CÉLESTE

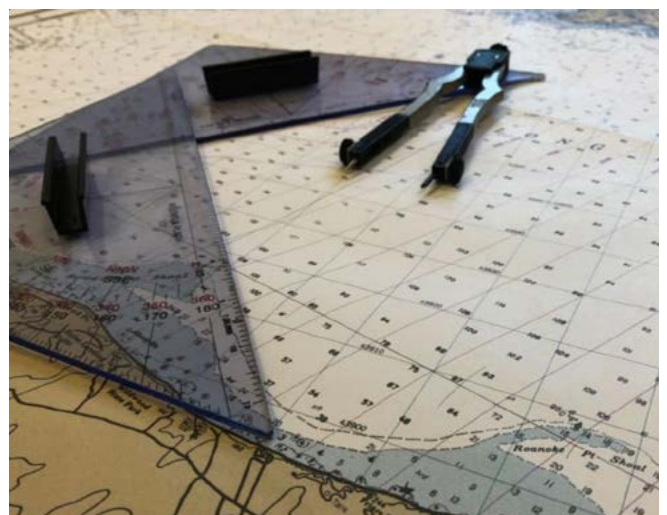
Le sextant permet de mesurer l'angle entre un astre (le soleil, la lune, une étoile) et l'horizon, afin de déterminer la position du navire. Son utilisation exige une formation rigoureuse, désormais intégrée aux programmes des écoles maritimes européennes.

Exemple concret : À l'ENSM (École Nationale Supérieure Maritime) en France, le module "Navigation Terrestre et Électronique », inclut des cours théoriques et pratiques sur la navigation céleste, avec des exercices de mesure et de calcul de position à l'aide du sextant, ainsi que des simulations de pannes GPS.

B. BOUSSOLE ET COMPAS MAGNÉTIQUE : LE NORD RESTE LE NORD

Même à l'ère du GPS, la boussole reste un outil incontournable. Les pilotes doivent savoir corriger les déclinaisons magnétiques et compenser les déviations causées par les masses métalliques à bord.

Exemple concret : Le Maritime Institute de Norfolk (États-Unis) propose un cours "Terrestrial & Electronic Navigation" où les apprenants s'exercent à naviguer uniquement avec une boussole et des cartes papier, en conditions simulées de brouillage électronique.



C. LES CARTES MARINES PAPIER : LA MÉMOIRE DU LITTORAL

Les cartes électroniques sont pratiques, mais vulnérables. Les cartes papier, elles, ne tombent jamais en panne. Leur utilisation exige de savoir interpréter les symboles, les fonds marins et les courants.

Exemple concret : Le CEFCM (Centre Européen de Formation Continue Maritime) en France organise des ateliers de navigation à l'estime et de lecture de cartes marines, avec des exercices de tracé de routes et de relèvements manuels.

3. INTÉGRER LE TRADITIONNEL ET LE MODERNE : UNE APPROCHE HYBRIDE

Les écoles de navigation et les centres de formation maritime intègrent de plus en plus ces enseignements dans leurs programmes. L'objectif n'est pas de revenir en arrière, mais de former des marins capables de basculer d'un système à l'autre sans perte de temps ni de précision.

Ces formations, conformes à la convention STCW, (Convention internationale sur la formation des gens de mer) sont reconnues internationalement et visent à renforcer la résilience des équipages face aux aléas technologiques.

CES INSTRUMENTS,
ÉPROUVÉS DEPUIS
DES SIÈCLES
NE DÉPENDENT NI DE
L'ÉLECTRICITÉ NI DES
SATELLITES, ET OFFRENT
UNE AUTONOMIE PRÉCIEUSE
EN CAS DE CRISE.

Carte marine et règles

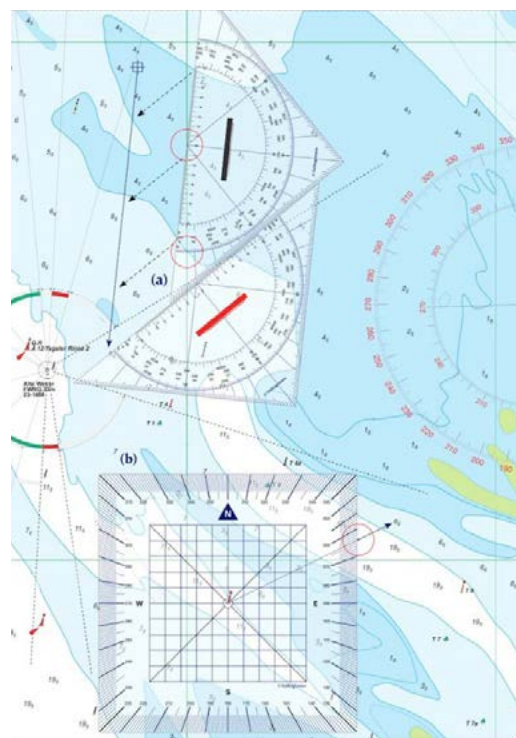


Instruments de navigation passerelle

4. CONCLUSION : LA RÉSILIENCE COMME HORIZON

Les brouillages électroniques ne sont pas une hypothèse lointaine, mais une réalité à laquelle les pilotes maritimes doivent se préparer. La formation aux instruments traditionnels n'est pas un retour en arrière, mais une assurance contre les aléas technologiques. **En combinant le meilleur de l'innovation et la robustesse des méthodes éprouvées**, le secteur maritime européen peut garantir la sécurité des équipages, des cargaisons et de l'environnement.

Peut-être verrons-nous une nouvelle génération de marins, aussi à l'aise avec un sextant qu'avec un GPS, prêts à affronter toutes les mers, quelles que soient les conditions.



YVES LAGET, IN MEMORIAM

PAR LA RÉDACTION

YVES LAGET S'EST ÉTEINT LE MARDI 14 AVRIL 2026, À L'ÂGE DE 87 ANS. IL LAISSE LE SOUVENIR D'UN CHERCHEUR PASSIONNÉ, D'UN ENQUÊTEUR PATIENT ET D'UN HOMME D'UNE GÉNÉROSITÉ RARE DANS LA TRANSMISSION DES SAVOIRS.

Ingénieur en aéronautique, il choisit pourtant la carrière d'enseignant en mathématiques, notamment au collège Arthur Rimbaud de Marseille. Son enseignement allait bien au-delà des programmes : il savait éveiller la curiosité de ses élèves, les associer à ses recherches et leur faire toucher du doigt la rigueur de la démarche historique autant que scientifique.

Le patrimoine maritime fut l'un des grands axes de sa vie intellectuelle. Membre de la Commission française d'histoire maritime, membre fondateur et vice-président de l'association Carènes, ainsi que membre de l'association Joseph-Édouard Vence, **Yves Laget a consacré de nombreuses études aux Bateaux de Provence et du Languedoc, aux origines de la plaisance à La Ciotat, aux barquettes marseillaises, au Moure de Pouar, aux bettes, aux tartanes, au Ciotaden et à la SPCA (Société Provençale de Constructions Aéronautiques).**

Il a également réalisé la transcription intégrale du Journal de Joseph-Édouard Vence, enrichie d'extraits d'archives et de coupures de presse, apportant une contribution précieuse à la connaissance de l'histoire maritime locale. **Son étude des ex-voto de la chapelle Notre-Dame-de-la-Garde à La Ciotat lui valut aussi une distinction**, tandis qu'un prix d'honneur lui fut attribué par l'Académie des Sciences, Lettres et Arts de Marseille.

Yves Laget ne se contentait pas de rechercher, il aimait aussi faire partager. Il était venu à plusieurs reprises à La Navale, où sa présence et ses échanges étaient toujours appréciés. Il avait également participé à la rédaction de plusieurs articles dans La Gazette, dont un consacré à la SPCA, prolongeant ainsi son travail patient de recherche, de transmission et de valorisation du patrimoine maritime.

Dans le même esprit, il engagea l'association Carènes à construire une réplique du Ciotaden, bateau de course de la fin du XVIII^e siècle, fruit de ses recherches. Ce projet obtint le troisième prix du concours national « Bateaux des Côtes de France », et le navire continue de naviguer aujourd'hui.



En 1991-1992, il fit aussi réaliser par ses élèves une bette dans le cadre du même concours, illustrant son désir constant de relier pédagogie, histoire et pratique concrète. **Cette manière de faire vivre la mémoire par l'action résume bien sa personnalité.**

Modéliste naval à ses heures, Yves Laget réalisa notamment une maquette de l'Hirondelle, yacht de recherche océanographique de S.A.S. Albert Ier de Monaco, pour le musée de la Principauté. Son sens du détail et son exigence d'exactitude se retrouvaient dans chacun de ses travaux, qu'ils relèvent de la recherche historique, de la reconstitution ou de la création.

Son dernier grand chantier fut consacré au Phocéén, premier navire à vapeur construit à La Ciotat en 1836. Il en présenta les résultats dans deux expositions successives : « La construction du Phocéén », en novembre et décembre derniers à la Maison de la Construction Navale, puis « La carrière du Phocéén », au Musée Ciotaden. Cette dernière exposition fut malheureusement décrochée sans qu'il ait pu la voir, la veille de son décès.

Yves Laget repose désormais au cimetière de Sainte-Croix, au sein de la famille David, ses aïeux maternels, carriers dont il avait retracé l'histoire dans l'exposition « Carrières, Pavés, Tartanes », présentée l'an passé. Son nom s'ajoute ainsi à celui de ces producteurs de savoir, passeurs de mémoire et animateurs du Musée Ciotaden qui ont profondément marqué l'histoire locale.

Faisons en sorte que sa mémoire reste vive longtemps.

LA GASTRONOMIE D'AL-ANDALUS

PAR MARIE JOSÈPHE MONCORGÉ

PLUSIEURS HYPOTHÈSES CONTRADICTOIRES EXPLIQUENT L'ORIGINE DU MOT ARABE AL-ANDALUS, ATTESTÉ DÈS 716. PENDANT LA COLONISATION ARABE ENTRE 711 (PREMIER DÉBARQUEMENT ARABE À GIBRALTAR) ET 1492 (PRISE DE GRENADE), IL DÉSIGNE D'ABORD L'ENSEMBLE DE LA PÉNINSULE IBÉRIQUE AU DÉBUT DES CONQUÊTES DU CALIFAT OMEYYADE, POUR SE RÉDUIRE ENFIN AU SIMPLE ÉMIRAT DE GRENADE VERS 1350. APRÈS LA RECONQUISTA, LA SEULE RÉGION SUD, QUI A ÉTÉ OCCUPÉE LE PLUS LONGUEMENT PAR LES ARABO-BERBÈRES, S'APPELLE ANDALUCIA, ANDALOUSIE EN FRANÇAIS.

Après avoir été dominée par les Romains entre 218 avant notre ère et la chute de l'Empire romain en 456, puis par les Wisigoths de la fin du 5^e siècle à 720, la péninsule ibérique a donc été plus ou moins occupée par les arabo-berbères, pendant plus de 700 ans.

La cuisine espagnole actuelle est l'héritière culinaire de ces trois cultures. Les Romains ont apporté la culture de l'huile d'olive, du blé et du vin ; les Wisigoths, d'origine germanique, ont développé le goût pour les charcuteries et l'élevage du porc ; les arabo-berbères ont introduit de nouveaux fruits et légumes, ont développé l'irrigation et ont enrichi et sophistiqué la cuisine espagnole.



Oud arabe actuel

L'INFLUENCE DE LA CUISINE DE BAGDAD

L'Espagne conquise, son territoire dépend des califes omeyyades de Damas. Ils sont détrônés en 750 et remplacés par une nouvelle dynastie : les Abbassides. Comme cela se pratiquait fréquemment à l'époque, les membres de la dynastie omeyyade sont massacrés, mais le prince Abd al-Rahman 1^{er} réussit à s'enfuir vers l'Espagne, où il fonde une nouvelle dynastie à Cordoue et crée un émirat indépendant des califes du Proche Orient. **Pendant toute la période d'al-Andalus, des périodes de paix et de prospérité alternent avec des guerres civiles ou tribales,** des prises de pouvoir de sultans venant d'Afrique du Nord (Almoravides ou Almohades), des créations de royaumes morcelés ou taïfa et des reconquêtes de territoires par les Espagnols. Mais cette histoire agitée d'al-Andalus (comme dans les pays chrétiens), n'empêche pas le développement, à partir du 9^e siècle et l'émirat de Cordoue, d'une vraie culture architecturale, littéraire, artistique et scientifique, en lien avec le Proche Orient et le Maghreb.

L'histoire culinaire d'al-Andalus débute avec le personnage de Ziryâb, un poète et musicien de la cour d'Haroun al-Rachid à Bagdad. Probablement d'origine persane, il doit s'exiler à la suite de la jalousie de son maître à cause de son succès à la cour. Il arrive à Cordoue en 822 au moment où l'émir omeyyade Abd al-Rahman II veut rivaliser avec la cour de Bagdad. Ziryâb introduit le oud (luth arabe) en Andalousie, il crée une école de musique et initie la cour à la musique des Noubas, dont la musique arabo-andalouse est l'héritière et dont il est considéré comme le père. On le qualifierait peut-être maintenant d'influenceur : **grâce à sa notoriété à la cour, il est promoteur d'un art de vivre, à la façon de Bagdad**, en matière d'habillement, de cosmétique et de gastronomie. Il initie les andalousiens (mot utilisé pour ne pas les confondre avec les habitants d'Andalousie espagnole) à l'art de la cuisine de Bagdad, dont on retrouve l'influence dans la cuisine arabo-andalouse.

On constate également une vraie révolution agricole dans les domaines de l'irrigation (création de norias et de canaux d'irrigation dont certains sont encore en activité), la rotation des cultures, la greffe, la connaissance des sols et même une sorte d'agriculture intensive. Dans un livre d'agronomie arabo-andalou du 12e siècle, le livre de l'agriculture d'Ibn al-Awwâm, nous vérifions facilement les liens entre al-Andalous, le Proche Orient et l'Asie.



Petit canal de récupération des eaux de l'époque d'al-Andalus, dans les montagnes proches de Malaga. Ces canaux sont appelés acequias moriscas (fossés maures)

Al-Andalus a su améliorer l'agriculture romaine : le riz, importé à Rome d'Orient, est cultivé au sud de l'Espagne, comme la canne à sucre, le cédrat, le citron et la bigarade, et même la banane. L'artichaut ou l'abricot comme le safran, déjà connus des Romains sont davantage cultivés. Des plantes nouvelles, très connues au Proche Orient, sont aussi introduites comme l'aubergine et l'épinard.

LES LIVRES DE CUISINE

Nous avons connaissance d'aucun livre de cuisine de l'âge d'or d'Al-Andalus : ont-ils disparu dans la tourmente de la Reconquista ? Nous connaissons la cuisine andalousienne à travers des indications plus ou moins sommaires de livres d'agriculture ou de diététique. **En revanche deux livres de cuisine de la première partie du 13e siècle ont survécu.** Ils nous proposent des recettes multiculturelles, d'origine et d'époques différentes : cuisine de Bagdad et de Perse, d'Égypte et de Syrie, du Maghreb, de Sicile, cuisine juive ou bédouine, et bien sûr cuisine d'Al-Andalus. **La cuisine des Espagnols, les vaincus, y est quasi absente** : à toutes les époques et dans tous les lieux, les colonisateurs, sûrs de leur supériorité, accordent peu d'intérêt aux dominés. **Au moment où la brillante civilisation d'Al-Andalus s'effondre, ces livres sont l'écho nostalgique de la cuisine de cour et de la cuisine quotidienne des andalousiens aisés, en train de disparaître.**

Nous retrouvons, dans la cuisine d'al-Andalus, une grande parenté avec la cuisine du Proche Orient, un héritage de la cuisine romaine antique, un goût pour des saveurs aigres-douces, les mélanges sucré-salé avec fruits, fruits secs et miel, pour des parfums d'épices.

Comme dans tout le monde islamique, le vin et le porc sont absents, mais nous y trouvons les premières recettes de merguez d'agneau. Huile d'olive, beurre et beurre clarifié remplacent le saindoux omniprésent dans la cuisine médiévale européenne.

On retrouve le goût pour le gras (il est souvent mentionné de choisir de la viande grasse), l'onctueux (les viandes très cuites sont souvent réduites en bouillie et liées aux œufs, les légumes sont souvent en purée) et le doux (sucre ou miel, eau de rose sont très utilisés). Ces façons de faire, déjà présentes dans la cuisine de Bagdad, sont en conformité avec les prescriptions médicales : dans un monde où le risque de famine est très présent, **les médecins, depuis l'antiquité, savent que les aliments doux et sucrés sont très nutritifs**. Maïmonide dit : *L'homme s'efforcera de manger des aliments doux, car ce sont eux qui sont nourrissants*. Le monde médiéval d'Orient et d'Occident partage une même vision de la diététique, l'utilisation des épices et des saveurs aigres-douces, malgré de nettes différences entre cuisine européenne et cuisine arabe.

L'historien catalan Rudolf Grewe estime que la cuisine arabo-andalouse est la cuisine d'Europe la plus raffinée au 13^e siècle. Il est vrai que les principaux livres de cuisine européens ne sont écrits qu'à partir de la fin du 14^e siècle.

La rédaction des deux livres qui ont survécu est moins littéraire que celle de la plupart des livres de cuisine médiévale du Proche Orient. Les proportions d'ingrédients sont moins indiquées (elles sont inexistantes dans les livres de cuisine européens des siècles suivants) et les mentions diététiques moins fréquentes.



Repas, peintures de Yahya ibn Kouvarriha al-Wasiti 1236 Paris BNF manuscrit arabe 5847.

L'ANONYME ANDALOU

Ce manuscrit écrit pendant le premier tiers du 13^e siècle est généralement appelé l'Anonyme Andalou, mais son nom exact est *Anwa' a-saydala fi alwan al-at'ima* (Les genres de pharmacopée dans la préparation de toutes sortes de mets). Il a longtemps été connu sous le titre : *Kitâb al-Tabikh fi'l-Maghrib wa'l-Andalus fi'asr al-Muwahhidin*, traduit en espagnol par *La cocina Hispano-Magrebi durante la epoca almohade* (la cuisine hispano-maghrébine de la période almohade).

Il ne reste qu'un seul manuscrit, conservé à la BNF de Paris, dont les feuillets ont parfois été classés dans le désordre. Il comprend 526 recettes. 497 recettes ont été traduites en français en 2017 (*Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval*, Catherine Guillaumond, L'Harmattan). Comme dans les livres du Proche Orient (voir l'article de la Gazette n°53, *La gastronomie médiévale du Proche Orient*), on retrouve des réflexions générales sur la cuisine, les aliments, le service.



Une page du manuscrit arabe 7009 de la BnF.

Son auteur, anonyme, est un homme cultivé qui a vécu dans al-Andalus avant la chute de Cordoue en 1236, mais qui a séjourné aussi à Marrakech et à Ceuta. Ces recettes ne sont donc pas purement andalouses mais intègrent aussi la cuisine hispano-maghrébine. 14 % des recettes font référence à une région.

FUDALAT AL-KHIWAN FI TAYIBAT AT-TAAM WA AL ALWAN, OU LES DÉLICES DE LA TABLE ET LES MEILLEURS GENRES DE METS.

Ce livre de cuisine a été écrit par Abu Ali ibn al-Hassan ibn Razin Tujibi entre 1238 et 1266, soit entre la chute de Valencia et celle de Murcie. Tujibi est né à Murcie vers 1230. Il a émigré à Ceuta en 1251, a séjourné à Béjaïa pour finir sa vie en Tunisie. On connaît trois manuscrits incomplets. Une traduction française (malheureusement avec quelques erreurs de noms de légumes) a été publiée au Maroc. On y trouve 450 recettes.

Le livre de Tujibi est plus centré sur la cuisine andalousienne et mieux structuré que l'Anonyme Andalou.



Première page du manuscrit de la Real Academia de la Historia de Madrid.

L'HISTORIEN CATALAN RUDOLF GREWE ESTIME QUE LA CUISINE ARABO-ANDALOUSE EST LA CUISINE D'EUROPE LA PLUS RAFFINÉE AU 13^E SIÈCLE.

ON RETROUVE CET HÉRITAGE ANDALOU DANS CERTAINES TRADITIONS ARCHITECTURALES, ARTISANALES, MUSICALES ET CULINAIRES QUI ONT SURVÉCU JUSQU'À NOS JOURS.

L'HÉRITAGE DE LA CUISINE D'AL-ANDALUS AU MAGHREB

Les auteurs, habitants d'al-Andalus et eux-mêmes réfugiés en Afrique du Nord au moment de la Reconquista, offrent un témoignage inestimable de cette pratique culinaire qui va, en partie, survivre dans certaines villes du Maroc (Fès, Tétouan), d'Algérie (Tlemcen, Mostaganem, Constantine, Oran) ou de Tunisie (Testour, Zaghouan, Tunis), où les réfugiés andalousiens se sont installés, avec la nostalgie d'une patrie disparue, un peu à la manière des pieds noirs actuels. On retrouve cet héritage andalou dans certaines traditions architecturales, artisanales, musicales et culinaires qui ont survécu jusqu'à nos jours.

On reconnaît l'héritage culinaire d'al-Andalus, toujours vivant, à travers des plats comme la pastilla (ou bastilla), les tajines aux pruneaux, raisins secs ou amandes, les cornes de gazelle, ainsi que les pâtisseries aux amandes et à la fleur d'oranger.

On repère, dans les livres de cuisine d'al-Andalus du 13^e siècle, des recettes de merguez, de tajines, des plats de couscous et de pâtes, du méchoui, des desserts dont on connaît encore le nom : ka'ak, maqrūd, des cornes de gazelle, des variétés de nougats (héritiers du nougat proche oriental), etc.





Jardin de l'Alcazar de Séville.

L'HÉRITAGE DE LA CUISINE D'AL-ANDALUS EN EUROPE

Même si **la cuisine d'al-Andalus** est une cuisine médiévale assez différente de la cuisine médiévale européenne des siècles postérieurs, elle **a influencé la gastronomie européenne via la cuisine catalane et la cuisine italienne**. Le Liber de Coquina (Italie), le Sent Sovi (Catalogne), les cuisiniers Maestro Martino et Robert de Nola ont été les passeurs qui ont intégré des parfums d'Orient dans la cuisine européenne. Les Européens ont hérité des andalousiens des techniques, des saveurs et des produits issus de la cuisine romaine antique, de la cuisine arabe de Bagdad et de la cuisine d'Andalousie.

L'historienne Liliane Plouvier a fait une liste de cet héritage : les andalousiens nous ont transmis le feuilletage, les pâtes alimentaires, les beignets, l'es-cabèche, le sucre, les sirops, les sorbets, les confitures, les bonbons, les fruits confits, les marmelades, les massepains et les nougats, les eaux distillées (eau de rose, eau de fleur d'oranger), les saveurs aigres-douces, les aubergines, les épinards, le musc et l'ambre (qui seront surtout employés en Europe à partir du 16^e siècle). **L'héritage culinaire d'al-Andalus est une réalité plus historique que celui des Croisades**, bien qu'on le mentionne rarement.

Certains aliments, comme le nougat ou l'aubergine, ont suivi un itinéraire voisin, allant d'al-Andalus à la Catalogne, puis grâce aux possessions du roi de Catalogne / Aragon dans la région de Naples et la Sicile, sont arrivées en Italie du Sud (voir La Gazette n° 8 pour *Le voyage de l'aubergine*).

En Italie, l'aubergine s'appelle, jusqu'au 19^e siècle, *cibo da ebrei* (nourriture des Juifs), en référence à la communauté juive chassée d'Espagne et réfugiée en Italie. Le nougat italien s'appelle torrone,

en référence au turrón catalan, le nougat de Malte, s'appelle qubbajt, en référence au qubbyat andalou., qui a donné aussi cubbaita et copeta en Italie. Et si on mange de la paella dans la région de Valencia, ce plat de riz imaginé bien après la Reconquista, c'est un héritage indirect de la création de rizières de la région de Valencia à l'époque d'al-Andalus.

Les andalous ont également transmis aux Européens du Moyen Âge les connaissances diététiques de leurs médecins, qui ont su sauvegarder et enrichir les connaissances d'Hippocrate et Galien : Tolède et la Sicile sont des hauts lieux de la traduction de livres de médecine et de pharmacie, de sciences et de philosophie, à partir du 11^e siècle. Certains livres de médecine arabe feront référence dans les universités européennes jusqu'au 17^e siècle.

Faut-il rappeler également que **la Sicile a été sous domination arabe entre le 9^e et le 11^e siècle, avec de forts liens avec le Maghreb et al-Andalus**, et que les premières fabriques de pâtes sèches sont mentionnées par le géographe al-Idrisi au 12^e siècle : les pâtes italiennes sont aussi un héritage arabe !

Nous pouvons ajouter que c'est probablement grâce à l'héritage d'al-Andalus que les cuisiniers médiévaux européens ont fréquemment utilisé en cuisine les amandes, le citron ou l'orange, et ont associé les fruits avec viande ou poisson. Cet héritage a ensuite été renié, en France, à partir du 17^e siècle où le mélange salé-sucré en cuisine a été rejeté. On le redécouvre maintenant.

DES ÊTRES EN MIGRATION...

PAR PRISCA OGOUMA

**IL EXISTE DANS LE VIVANT
QUELQUE CHOSE DE
PROFONDÉMENT INSTINCTIF :
LA RECHERCHE D'UN LIEU
OÙ CONTINUER À VIVRE, OÙ
RESSENTIR UN BIEN-ÊTRE VITAL.**

Les tortues marines traversent des océans entiers pour trouver la plage idéale où déposer leurs oeufs. Les baleines migrent sur des milliers de kilomètres à la recherche des eaux qui leur permettront de se nourrir, de survivre, de protéger leurs petits.

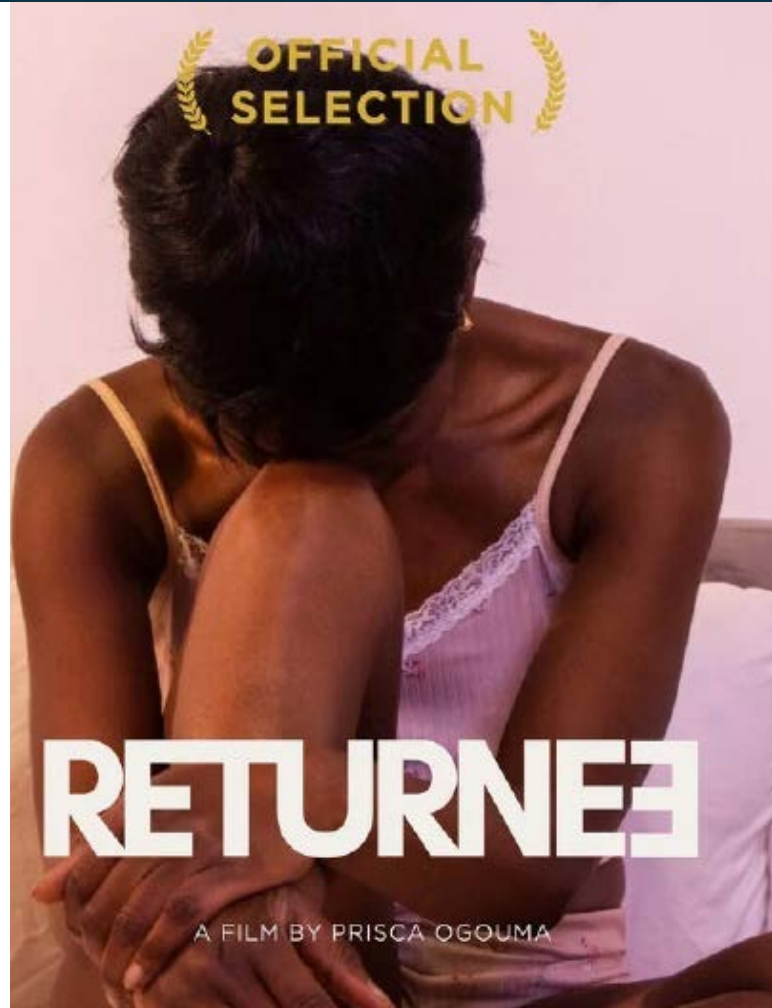
Le mouvement n'est pas toujours une fuite. Parfois, il est simplement une réponse à un besoin vital.

Je crois que les êtres humains ne sont pas si différents. Nous passons peut-être notre vie à chercher notre plage intérieure. Un espace où l'on peut respirer sans se justifier. Un territoire intime où le corps se détend enfin. Un endroit - physique, émotionnel ou spirituel - où l'on peut déposer une partie de ses peurs et recommencer à vivre.

Cette réflexion a profondément nourri l'écriture de mon court métrage RETURNÉE.

À travers ce film, je voulais parler du retour, mais pas uniquement du retour géographique. Je voulais explorer ce moment particulier où l'on comprend que certaines migrations sont intérieures. Que parfois, nous quittons des lieux, des relations ou des versions de nous-mêmes pour retrouver une forme de paix.

La diaspora est souvent racontée à travers les chiffres, les frontières ou les débats politiques. Pourtant, derrière chaque déplacement humain, il existe aussi une histoire sensible. Une fatigue parfois. Une quête de dignité. Une envie simple d'aller vers un endroit où l'existence semble plus respirable.



Court métrage RETURNÉE de Prisca Ogouma.

Certaines personnes traversent des continents avant de comprendre qu'elles avaient surtout besoin de se réconcilier avec elles-mêmes. D'autres restent au même endroit tout en accomplissant un immense voyage intérieur.

Peut-être qu'au bout du compte, grandir consiste simplement à accepter que nous sommes tous, à notre manière, des êtres en migration.

Des êtres en quête de leur plage intérieure.

Court métrage de Prisca Ogouma :
www.returnee-shortmovie.com

MARTIN COLOGNOLI

PAR GÉRALDINE GÉVAUDAN

PORTRAIT



© Portrait de Martin Colognoli.

MARTIN COLOGNOLI, BIOLOGISTE MARIN DE FORMATION A ACCEPTÉ DE RÉPONDRE À NOTRE INTERVIEW. IL NOUS PARLE DE SON PROJET FASCINANT "WE ARE CORALS", MÉLANT LA RIGUEUR DU BIOLOGISTE À LA SENSIBILITÉ DU PHOTOGRAPHE, IL NE CRÉAIT PAS SEULEMENT DES IMAGES, IL PROPOSE UNE NOUVELLE MANIÈRE DE PERCEVOIR NOTRE PLACE DANS LE VIVANT. LA FIGURE DE LA "CHIMÈRE" EST PARTICULIÈREMENT PUISSANTE POUR ILLUSTRER CETTE INTERCONNEXION. IL NOUS EXPLIQUE SON PARCOURS, ENTRE L'ART ET LA SCIENCE.

Bonjour Martin, peux-tu te présenter ?

Je suis biologiste marin de formation, photographe et artiste engagé autour du vivant.

Depuis plus de quinze ans, je travaille sur le corail, l'humain et les liens profonds qui nous unissent. En 2012 j'ai fondé l'ONG Coral Guardian pour la préservation des récifs coralliens, puis j'ai développé plusieurs projets artistiques et pédagogiques pour transmettre autrement la beauté, la fragilité et l'intelligence du vivant.

Aujourd'hui, mon travail se situe à la croisée de l'art, de la science et de l'émotion. J'utilise l'image pour inspirer le changement, créer du lien, et inviter chacun à regarder le corail et le monde vivant autrement.

Ton projet repose sur une "fusion visuelle" entre l'humain et le corail. En tant que biologiste, quel a été le déclic scientifique ou esthétique qui t'a fait réaliser que ces deux organismes, si différents en apparence, partageaient une essence commune assez forte pour devenir une œuvre d'art ?

Le déclic est venu d'un constat très simple : plus j'étudiais le corail, plus je réalisais que nous sommes encore loin de tout comprendre.

Le corail semble très éloigné de nous. Il ne parle pas, ne bouge presque pas, et ressemble parfois à une pierre ou à une plante. Pourtant, c'est un animal. Il vit en symbiose avec d'autres organismes.

Il coopère, il construit, il s'adapte, il traverse le temps.

Cette incompréhension m'a ouvert un espace artistique. J'ai eu envie de créer une image qui ne sépare plus l'humain du corail, mais qui les rassemble. Une chimère visuelle, pour rappeler que nous faisons partie du même vivant.

Quand on parle de corail, on pense souvent aux tropiques. Pourtant, la Méditerranée abrite des trésors comme le corail rouge ou les gorgones. Quelle place occupe notre mer Méditerranée dans ton travail et quel message porte-t-elle ?

La Méditerranée a une place très importante dans mon parcours.

Je l'ai découverte enfant, sous l'eau, accompagné par mes cousins. C'est là que j'ai ressenti, très jeune, cette fascination pour le monde marin. Ce n'était pas une mer lointaine ou exotique. C'était une mer proche, familière.

La Méditerranée porte une histoire humaine immense. Mais elle porte aussi une vie discrète, fragile et magnifique. Le corail rouge, les gorgones, les paysages coralligènes nous rappellent que le merveilleux n'est pas seulement dans les tropiques. Il est aussi ici, sous nos yeux, près de nos côtes.

Pour moi, la Méditerranée est une mer de mémoire, mais aussi une mer d'avenir.







Série "We are corals"

" J'AI EU ENVIE DE
CRÉER UNE IMAGE
QUI NE SÉPARE
PLUS L'HUMAIN DU
CORAIL, MAIS QUI LES
RASSEMBLE "

" UNE CHIMÈRE
VISUELLE, POUR
RAPPELER
QUE NOUS FAISONS
PARTIE DU MÊME
VIVANT. "



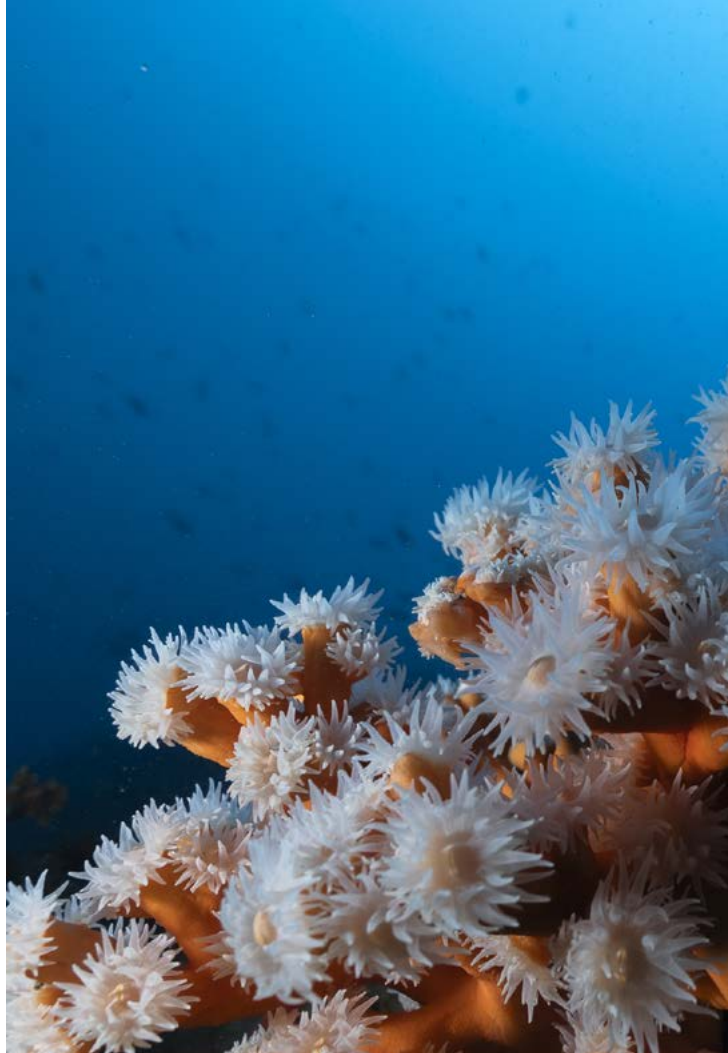
Le corail semble dur comme de la pierre, mais il est extrêmement fragile face au changement climatique. Face aux défis climatiques que subissent les récifs aujourd'hui, ton art est-il une forme de plaidoyer scientifique, ou cherches-tu avant tout à célébrer la beauté pour susciter l'engagement ?

Je crois que mon travail se situe entre les deux.

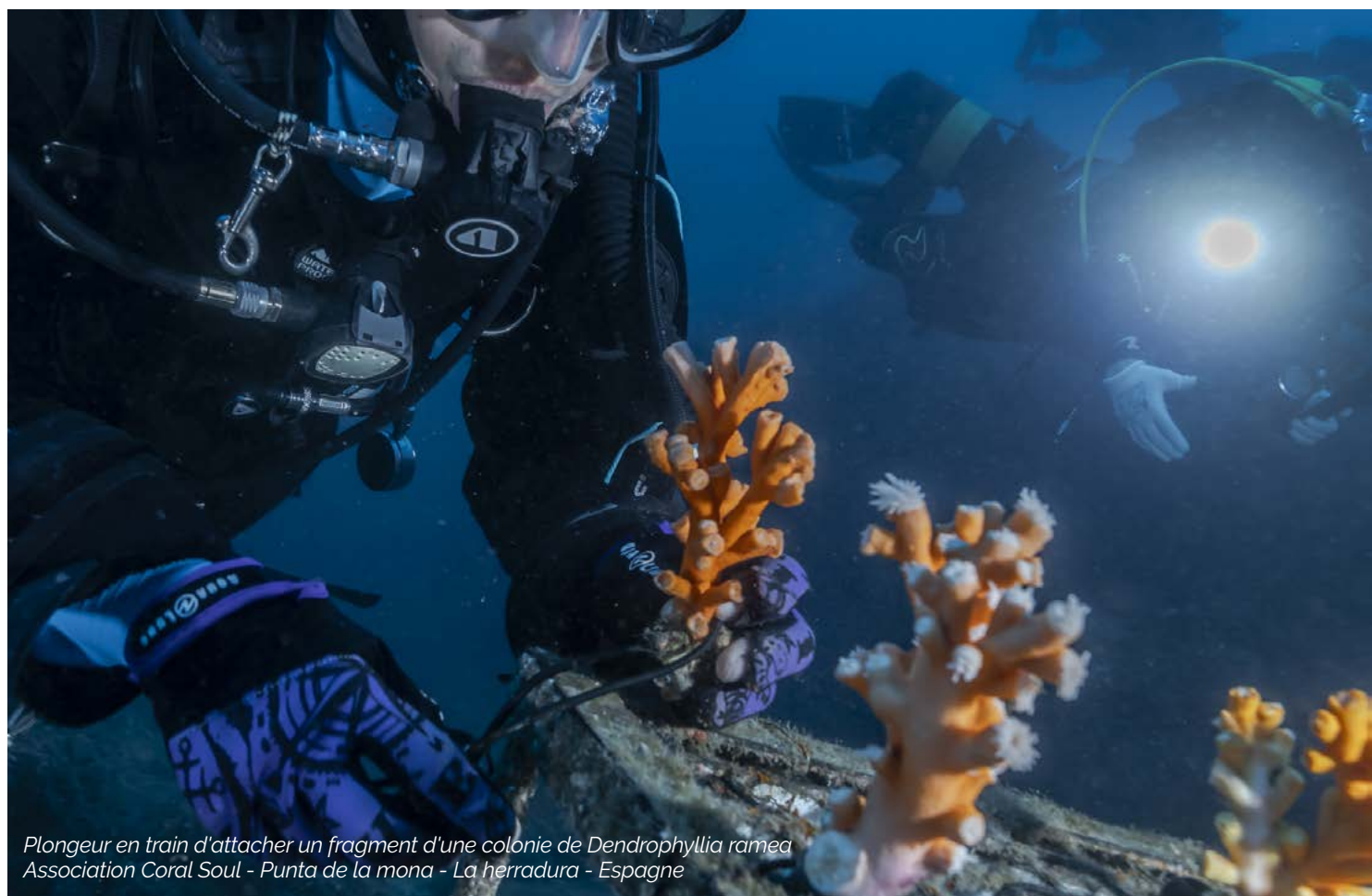
Il y a bien sûr un message scientifique. Les récifs coralliens sont menacés, et il est important de le dire clairement. Mais je pense que les chiffres seuls ne suffisent pas toujours à toucher les gens.

L'art permet un autre passage. Il ouvre une porte plus sensible. Il permet de ressentir avant de comprendre.

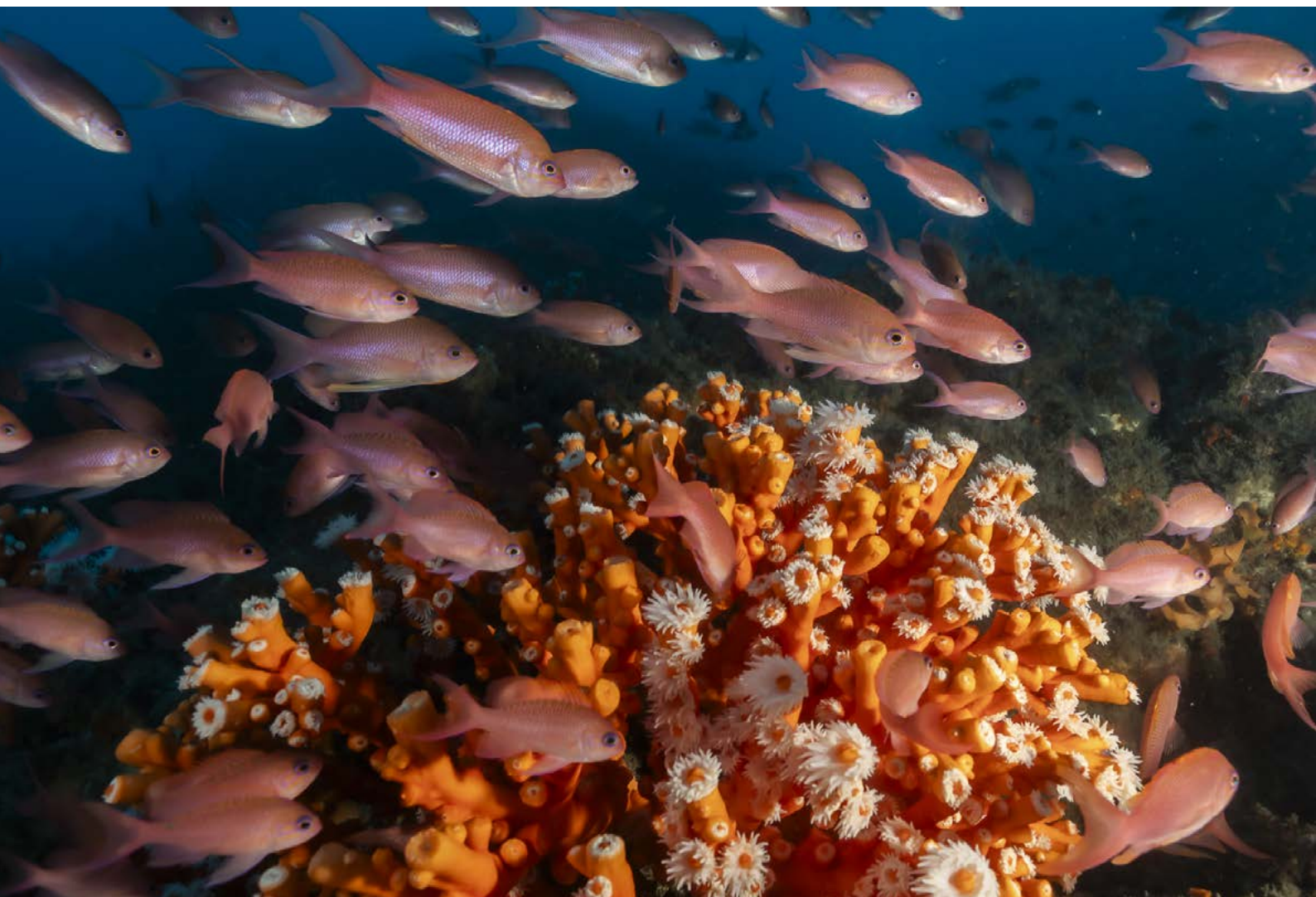
Je ne cherche pas seulement à montrer que le corail est fragile. Je cherche aussi à montrer pourquoi il est précieux, beau, ancien, vivant, et profondément relié à nous. Pour moi, l'émerveillement peut devenir une première forme d'engagement.



Colonie de Dendrophyllia ramea - Punta de la mona - La herradura - Espagne



*Plongeur en train d'attacher un fragment d'une colonie de Dendrophyllia ramea
Association Coral Soul - Punta de la mona - La herradura - Espagne*



Un banc d'Anthias habitant une colonie de Dendrophyllia ramea - Punta de la mona - La herradura - Espagne

" LA MÉDITERRANÉE
PORTE UNE HISTOIRE
HUMAINE IMMENSE.
MAIS ELLE PORTE AUSSI
UNE VIE DISCRÈTE,
FRAGILE
ET MAGNIFIQUE. "

" LES RÉCIFS
CORALLIENS SONT
MENACÉS,
ET IL EST IMPORTANT DE
LE DIRE CLAIREMENT. "

" L'ÉMERVEILLEMENT
PEUT DEVENIR
UNE PREMIÈRE
FORME
D'ENGAGEMENT. "

*Ancien pêcheur et maintenant protecteur du récif en train de prendre soin d'une structure de nurserie corallienne.
Association Coral Guardian - Île d'Hatamin - Indonésie*





Récif restauré âgé de 3 ans - Île d'Hatamin - Flores - Indonésie



*Récif corallien avant et après restauration - 3 ans plus tard la biodiversité est de retour
Association Coral Guardian - Île d'Hatamin - Indonésie*

Que penses-tu du concept IMERTIUM qui œuvre à créer des lieux en Méditerranée valorisant le patrimoine maritime et comment imagines-tu une future collaboration ?

Je trouve le concept IMERTIUM très intéressant, car il replace la Méditerranée au centre d'un récit collectif.

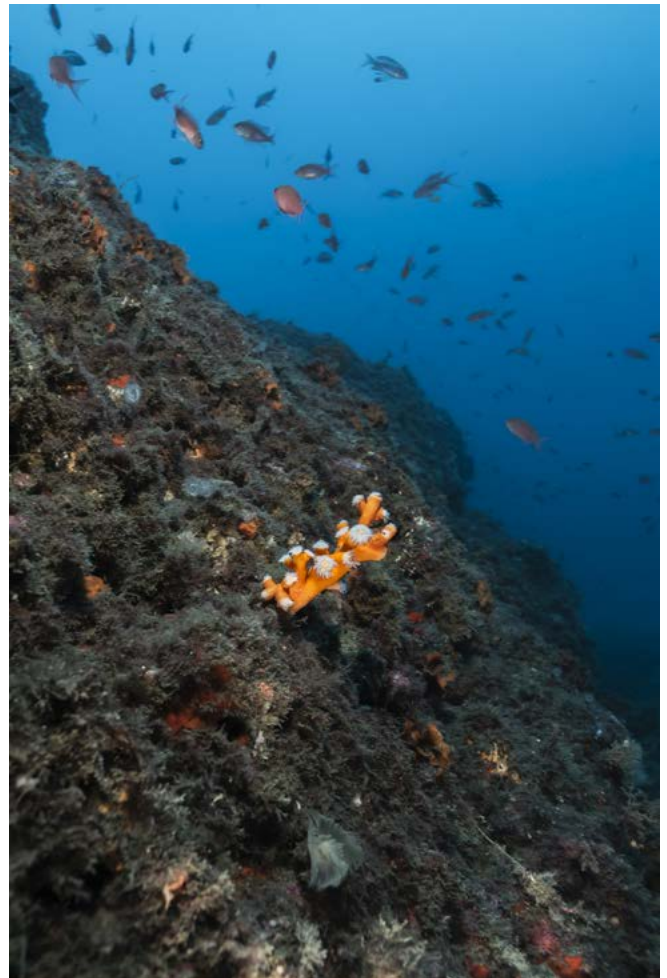
Nous avons besoin de lieux capables de transmettre à la fois l'histoire maritime, les savoirs scientifiques, les cultures méditerranéennes et les enjeux du vivant. La mer ne doit pas être seulement regardée comme un décor. Elle est un patrimoine vivant, un espace de mémoire, de connaissance et d'avenir.

J'imagine très bien une collaboration autour d'une exposition sur le corail et sa préservation en Méditerranée. Elle pourrait mêler photographie, science, récit, immersion et médiation auprès du public.

L'idée serait de montrer que le corail n'est pas seulement un symbole tropical. Il existe aussi en Méditerranée, sous des formes parfois méconnues, comme le corail chandellier, le corail rouge ou les gorgones. À travers une exposition et un parcours sensible, nous pourrions inviter les visiteurs à découvrir ce monde discret, fragile et essentiel.

Ce serait une belle manière de relier patrimoine maritime, biodiversité, création artistique et engagement pour les générations futures.

Merci Martin d'avoir répondu à nos questions.



Fragment d'une colonie de Dendrophyllia ramea transplanté sur le substrat naturel après avoir été soigné sur les structures de nurserie.

Association Coral Soul - Punta de la mona - La herradura - Espagne.





*Fragment d'une colonie de *Dendrophyllia ramea* en train d'être mesuré pour mieux connaître sa vitesse de croissance.*

Association Coral Soul - Punta de la mona - La herradura - Espagne

" NOUS AVONS BESOIN DE LIEUX CAPABLES DE TRANSMETTRE À LA FOIS L'HISTOIRE MARITIME, LES SAVOIRS SCIENTIFIQUES, LES CULTURES MÉDITERRANÉENNES ET LES ENJEUX DU VIVANT. "

*Plongeurs de l'association espagnol Coral Soul en train d'entretenir une zone de nurserie de *Dendrophyllia ramea*. Punta de la mona - La herradura - Espagne*



MONACO MARINE DEVIENT SAFE HARBOR

PAR BRUNO TERRIN

LE YACHTING MÉDITERRANÉEN EST DANS LE VISEUR DES CAPITAUX AMÉRICAINS.

L'INTÉGRATION DE MONACO MARINE AU SEIN DE SAFE HARBOR, FILIALE DU FONDS AMÉRICAIN BLACKSTONE, ILLUSTRE LA RECOMPOSITION EN COURS DU SECTEUR DU YACHTING EN MÉDITERRANÉE.

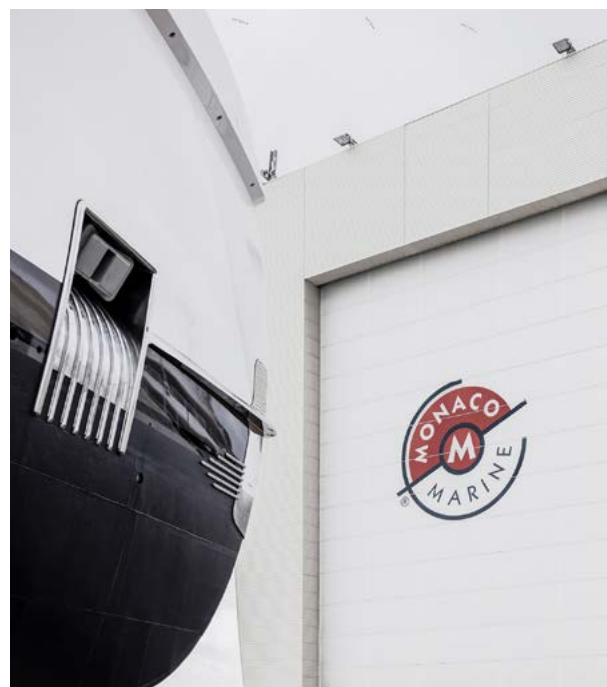
Depuis l'été 2025, les neuf sites de l'opérateur historique, répartis entre Monaco et Marseille, opèrent sous la bannière du leader mondial des marinas, sans changement d'équipes ni de positionnement.

Fondée en 1995 par Michel Ducros, Monaco Marine — 220 salariés, plus de 100 millions d'euros de chiffre d'affaires — constitue un acteur clé du segment haut de gamme, notamment dans la maintenance et le refit de yachts jusqu'à 90 mètres. Son intégration renforce l'ancrage de Safe Harbor dans un bassin méditerranéen stratégique, concentrant une large part de la flotte mondiale de méga yachts.

Au-delà de cette opération, c'est une tendance de fond qui se confirme : **la montée en puissance des grands fonds d'investissement dans les infrastructures portuaires et les services nautiques.**

La Méditerranée s'impose comme un espace à forte valeur, où le contrôle des marinas devient un enjeu économique, mais aussi d'influence.

© Monaco Marine - Les neuf sites du groupe porteront désormais le nom de Safe harbor.



© Monaco Marine



Concert **PAce** **NOSTRUM**

Trois voix unies pour
la paix en Méditerranée

Samedi
4 juillet
2026



*Une rencontre musicale
exceptionnelle entre des
sopranos internationales*

TANIA DE JONG
FRANÇOISE ATLAN
DOUNYA EL DJAZAIRIA

UN CONCERT DE CHANSONS CÉLÈBRES

Caccini, Ravel, Delibes, Purcel, Gershwin...

Avec la participation de **l'orchestre TARAB**, dirigé
par **Fouad DIDI** et du **pianiste Frédéric Isoletta**.

De 18h à 19h
Eglise Saint-Laurent
16 Esplanade de la Tourette
13002 Marseille

INFOS / RÉSERVATION

contact@lanavale.fr / 07 57 77 95 55

Les bénéfices de ce concert seront intégralement reversés à l'association
d'Intérêt Général La Navale, qui œuvre pour le dialogue et la culture en Méditerranée.



SOUPE DE FRUITS ROUGES À LA BROUSSE, ET FLEURS DE SUREAU

PAR MAGALI ANCENAY

Lorsque les beaux jours reviennent, les envies de desserts frais, colorés et délicatement parfumés s'invitent naturellement à table. Cette soupe de fruits rouges à la Brousse et fleurs de sureau célèbre justement le printemps dans toute sa générosité.

Entre la douceur des fruits rouges, l'onctuosité de la brousse, les notes florales du sureau et le parfum subtil du miel de fleurs d'oranger, ce dessert évoque les jardins en fleurs, les déjeuners lumineux et les fins de repas tout en légèreté.

À la fois simple, élégant et très facile à préparer, ce dessert printanier séduit autant par ses saveurs que par sa fraîcheur.



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

5 mn



TPS DE CUISSON

15 mn

INGRÉDIENTS

- 200 g de cerises Burlat ou Bigarreaux
- 200 g de fraises Clery
- 1 orange (jus)
- 4 cuillères à soupe de sucre cassonade
- 4 brousses du Rove individuelles
- 1 fleur de sureau
- Pistaches concassées (en option)

PRÉPARATION

- 1 - Commencez par laver délicatement les fruits rouges puis égouttez-les soigneusement afin de préserver toute leur fraîcheur.
 - 2 - Ensuite, couper la moitié des fraises et la moitié des cerises, puis déposez l'ensemble des fruits dans une casserole avec le jus d'une orange et le sucre cassonade.
 - 3 - Ajoutez quelques fleurs de sureau puis laissez compoter très légèrement pendant quelques minutes seulement. Au premier bouillon couper le feu et retirer la casserole. Les fruits doivent rester entiers et conserver leur éclat.
 - 4 - Laissez ensuite refroidir complètement avant de placer la soupe au réfrigérateur pendant au moins une heure.
 - 5 - Coupez en deux les 100 g de cerises crues restantes ainsi que les fraises.
 - 6 - Disposez dans 4 coupelles une brousse du Rove. Répartir des cerises et fraises cuites et des cerises et fraises crues par-dessus. Parsemez les pistaches concassées si vous le souhaitez.
- Ajouter quelques fleurs de sureau et déguster aussitôt.

Vous pouvez remplacer une partie des fruits rouges par des pêches blanches ou des abricots, ajouter quelques feuilles de verveine fraîche, incorporer un peu d'eau de fleur d'oranger pour accentuer les notes florales, remplacer les pistaches par des amandes torréfiées.

Bon appétit!



EMBARQUEZ À BORD DE NOTRE GAZETTE MARITIME !

Le rendez-vous mensuel des passionnés de la Grande Bleue.

Chaque mois, notre gazette digitale explore les trésors cachés de la Méditerranée. Du patrimoine historique, aux secrets de la biodiversité marine, des actualités, un portrait historique ou contemporain. Nous offrons à nos lecteurs une immersion unique entre culture, tradition et enjeux d'avenir.

POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE ?

Éditée avec passion et rigueur, notre gazette est envoyée chaque mois à une communauté engagée de plus de 1 500 abonnés qualifiés (professionnels de la mer, décideurs locaux, plaisanciers et amoureux du littoral).

FAIRE FIGURER VOTRE ENTREPRISE DANS NOS COLONNES, C'EST :

- >> **Cibler une audience précise** : Touchez directement les acteurs et les passionnés du monde maritime en Méditerranée.
- >> **Associer votre image à l'excellence** : Profitez d'un environnement rédactionnel de qualité, riche en expertises et en récits inspirants.
- >> **Soutenir la culture locale** : Participez à la mise en lumière du patrimoine et de la préservation de notre environnement marin.

NOS SOLUTIONS PUBLICITAIRES

Nous proposons des encarts adaptés à vos besoins pour valoriser vos services, vos produits ou vos événements.

Offre de lancement : Bénéficiez de tarifs préférentiels pour votre première insertion !

Prêt à naviguer avec nous ?



Pour recevoir notre kit média ou discuter d'un partenariat sur mesure, contactez-nous :

La Gazette

communication@imertium.fr

www.imertium.fr/la-gazette





BOOSTEZ VOTRE VISIBILITÉ :
 nos espaces publicitaires sont désormais ouverts.

ASSOCIEZ VOTRE IMAGE À L'EXPERTISE MARITIME :
 réservez votre encart publicitaire dans notre prochain numéro.





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.**



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 : Marie Josèphe Moncorgé,
Bruno Terrin, Prisca Ogouma, Martin Colognoli, Géraldine Gévaudan et Magali Ancenay.

Crédit photo couverture : © Martin Colognoli

WWW.IMERTIUM.FR