

La Gazette

— DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE —

JUIN 2026

N°56

ARTICLE

Le site Lattara

PORTRAIT

Fabrice-Elie Hubert
& Rémi Démarthon

ACTU

Le détroit d'Ormuz

© Photo : Rémi Démarthon

WWW.IMERTIUM.FR

EDITO
05

ARTICLES
06

Le site archéologique Lattara

Par le site archéologique Lattara - Musée Henri Prades

13

**Frédéric II Hohenstaufen et l'histoire
de la cuisine méditerranéenne**

Par Marie Josèphe Moncorgé

16

Le goût du sel et des souvenirs

Par Prisca Ogouma

PORTRAIT
18

Portrait de Fabrice-Elie Hubert et Rémi Demarthon

Par Géraldine Gévaudan

ACTUALITÉS
28

Le détroit d'Ormuz : un carrefour historique réouvert

Par Bruno Terrin

RECETTE
30

Salade fraîcheur aux cocos de Paimpol, tomates, fêta

Par Magali Ancenay

32

Embarquez à bord de notre Gazette Maritime

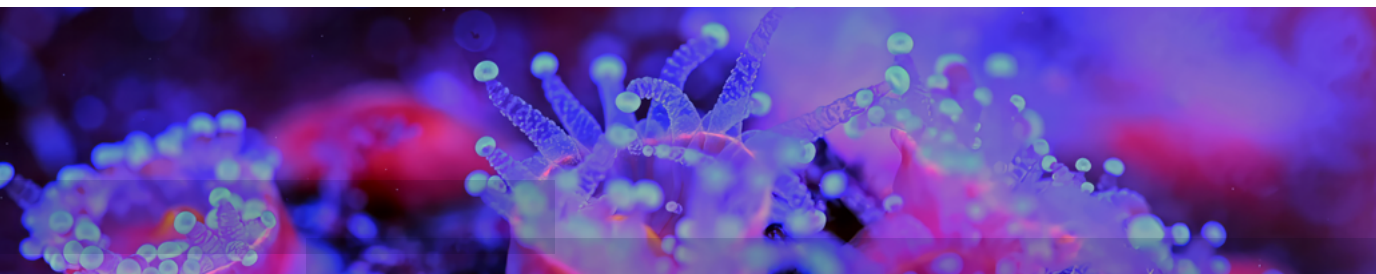
Par la rédaction

34

Imertium

Par la rédaction





En déplacement en Languedoc, je me suis arrêté sur le site archéologique de Lattara, l'actuelle Lattes, aux abords de son antique port.

À une trentaine de kilomètres de Montpellier, sous les champs d'une commune ordinaire, repose l'un des ports antiques les mieux documentés de la Méditerranée nord-occidentale. Fondée sur un cône deltaïque, les pieds dans la lagune, peut-être par des Étrusques, la ville est silencieuse depuis le II^e siècle de notre ère.

Les fouilles, engagées dès 1963 par Henri Prades et le Groupe Archéologique Painlevé, sont poursuivies par le CNRS depuis 1983.

Le nom dit beaucoup. Latera, comme Arlate pour Arles, renvoie en gaulois à « la ville du fleuve et du marais » latis, les marais. Le stagnum Latera décrit par Pline l'Ancien vers 70 de notre ère n'est pas une simple mention géographique : il s'agit du bassin portuaire lui-même. Suffisamment profond pour accueillir les navires, protégé de la houle par le cordon littoral, et entretenu naturellement par les courants saisonniers du Lez qui empêchaient l'envasement du chenal d'accès, cet espace lagunaire constituait une infrastructure naturelle exceptionnelle.

Les vestiges d'une ville édifiée à la fin du VI^e siècle avant notre ère attestent que Lattara fut un comptoir au service d'un commerce largement étrusque.

Ce qui frappe, à la lecture du dossier de Lattes, c'est la manière dont ce site apparemment mineur, une ville sans prestige littéraire, sans héros ni traités, concentre pourtant les grandes dynamiques de la Méditerranée antique. Les Étrusques y arrivent lorsque Marseille les presse à l'ouest et les Ibères à l'est. Marseille prend ensuite le relais à mesure que les réseaux commerciaux toscans déclinent. Rome y installe ses docks à vin tout en retirant à la ville son autonomie politique. Puis le tonneau gaulois y supplante la dolia romaine, à mesure que les pratiques de transport évoluent à l'échelle du bassin méditerranéen.

Chaque page de l'histoire de Lattara est ainsi écrite par des forces qui la dépassent. Et pourtant, les Lattarenses ont bâti, cultivé, commercé, prié, structuré leurs corporations et enterré leurs morts avec la constance tranquille de ceux qui savent que leur port est un passage obligé. C'est peut-être cela, au fond, l'héritage maritime méditerranéen : non pas des monuments, mais des passages.

Les articles de Marie-Josèphe Moncorgé se distinguent toujours par leur richesse et leur intérêt. Sa dernière contribution, consacrée à Frédéric II, met en lumière la place essentielle de la diététique dans l'alimentation, un sujet d'une étonnante actualité.

Le sel y occupe également un rôle central, tant pour l'alimentation que pour la conservation.

Avec toute la poésie et la sensibilité qui la caractérisent, Prisca Ogouma évoque ses souvenirs d'enfance sur le sel et rappelle la fragilité de nos ressources, une préoccupation résolument contemporaine.

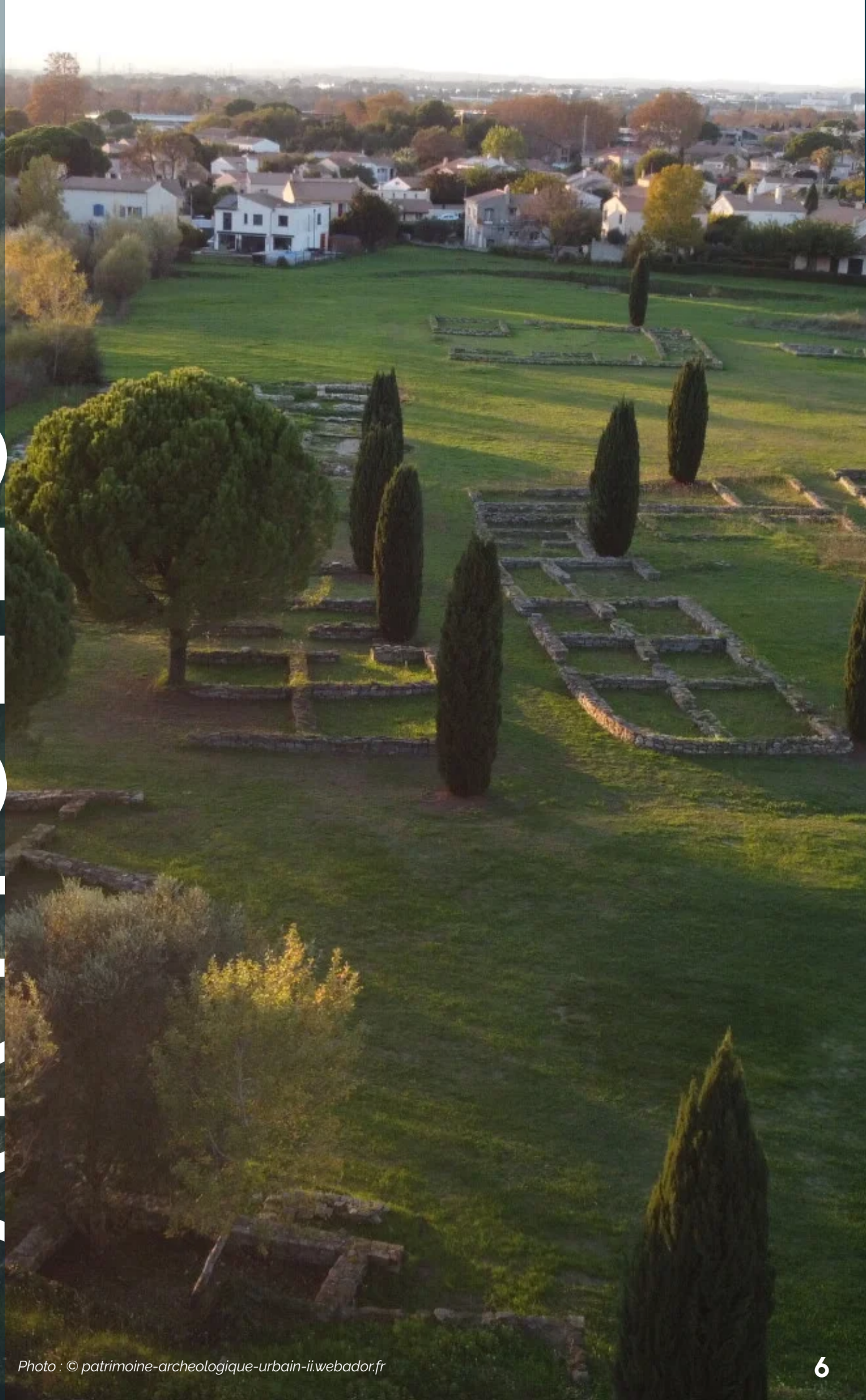
Les entretiens de Fabrice-Elie Hubert et Rémi Demarthon prolongent cette réflexion en nous plongeant dans la beauté du monde sous-marin, sa diversité, mais aussi dans l'univers sonore encore méconnu qu'il abrite, d'une richesse saisissante.

Puissions-nous voir un jour le détroit d'Ormuz devenir un lieu de valorisation des traditions de navigation à la voile et de pêche artisanale, plutôt qu'un espace de tensions où, récemment encore, 11 000 marins se sont retrouvés immobilisés.

Enfin, une touche de fraîcheur avec l'excellente recette de saison proposée par Magali Ancenay.

L'équipe de La Gazette s'accorde désormais une pause estivale bien méritée et vous donne rendez-vous en septembre.

Très bel été à toutes et à tous.



LE SITE ARCHÉOLOGIQUE LATTARA

PAR LE SITE ARCHÉOLOGIQUE LATTARA - MUSÉE HENRI PRADES

LA NAISSANCE DU MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE HENRI PRADES ET LES FOUILLES PROGRAMMÉES SUR LE SITE LATTARA

La ville de *Lattara* était un port fluvial et lagunaire antique, actif durant sept siècles entre le Ve siècle avant et la fin du IIe siècle après notre ère. Contrairement aux sites archéologiques célèbres du Midi de la France qui suscitèrent l'intérêt des érudits depuis le siècle des Lumières, il fallut attendre les années 1960 pour que *Lattara* soit formellement identifiée. Utilisée comme carrière de pierres pendant tout le Moyen Âge, Lattara ne révélait plus rien de sa longue existence antique. A l'automne 1963, Henri Prades, instituteur et directeur de l'Ecole Painlevé de Montpellier, fut alerté par deux de ses élèves de la présence de mobilier archéologique sur le lieu-dit "Saint-Sauveur". Il prévient alors le directeur des Antiquités Historiques qui le chargea de procéder à deux sondages de reconnaissance. En 1964 et 1965, avant que la parcelle de Saint-Sauveur ne soit replantée en vigne, Henri Prades, aidé de nombreux passionnés, avec lesquels il forma en mars 1968 le Groupe archéologique Painlevé (GAP), conduisit plusieurs sondages sur Lattara. Il mit au jour une dédicace au dieu Mars mentionnant le nom des habitants du site : LATTAR(ENSES). Plus aucun doute n'était permis : Lattara était bien à Lattes. De 1968 à 1970 des fouilles furent entreprises sur le secteur de la nécropole gallo-romaine. Elles révélèrent 175 sépultures, livrant de nombreuses stèles inscrites et quantité de vases en verre.

Durant les années 1970, la commune de Lattes et l'Etat firent d'importants efforts pour acquérir les parcelles les plus riches en vestiges et une partie des bâtiments de Saint-Sauveur pour y installer un musée et un centre de recherches, inaugurés en 1986.

Chaque été, depuis 1983, des programmes définissent les secteurs à fouiller. Des centaines de fouilleurs issus d'horizons variés (Universités, Centre National de la Recherche Scientifique, bénévoles, etc.) et d'institutions étrangères (Universités de Chicago, de Barcelone, de Grenade, de Lérida, de Naples, de Lecce, etc.) participent à ces fouilles. Les fouilles du site de Lattes ont ainsi joué et continuent à jouer un rôle fondamental dans la formation des archéologues français et étrangers.

Le musée, inauguré en 1986, est d'abord classé puis a obtenu l'appellation "Musée de France" en 2002.



Vue extérieure - © Montpellier agglomération

HISTOIRE D'UNE CITÉ

AVANT LATTARA, LE VILLAGE DE LA COUGOURLUDE

Le port de Lattara est construit dans un milieu lagunaire, évoluant fortement dans le temps, dans le delta du Lez. Les premières traces d'occupation humaine sur les étangs montpelliérains remontent au Néolithique (6500 ans avant notre ère) et l'agriculture se développe sur le littoral dès 4000 avant notre ère. Par la suite, pendant plus de 1500 ans, le site de Lattes est abandonné. Plusieurs buttes sont réinvesties dans les années 1300-1100 avant notre ère, puis une nouvelle fois désertées par les hommes entre le VIIIe et le Ve siècle avant notre ère.

La réinstallation humaine a lieu à la fin du VIIIe et dans la première moitié du VIe siècle avant notre ère, époque à laquelle se mettent en place les premiers trafics méditerranéens.

Découvert dans les années 1960 par Henri Prades, le site de la Cougourlude est un village de l'âge du Fer occupé aux VIe et Ve siècles avant notre ère. Le mobilier indigène domine, mais les nombreuses amphores et vaisselles d'importation révèlent l'existence de relations régulières avec les Étrusques et les Grecs, 50 ans avant la fondation de Lattara.

La civilisation indigène* régionale se maintient à Lattara, tout en intégrant des contacts commerciaux avec les Phéniciens, les Étrusques et les Grecs.

LA FONDATION DE LA CITÉ

La fondation de Lattara, vers 500 avant notre ère est marquée par la construction de la première fortification, définissant le périmètre de la ville sur plus de 700 mètres et enserrant un espace urbain de 3,5 hectares. Cette première enceinte est construite les pieds dans l'eau ; elle a ainsi pu servir à protéger la ville contre les attaques et contre les crues du fleuve.

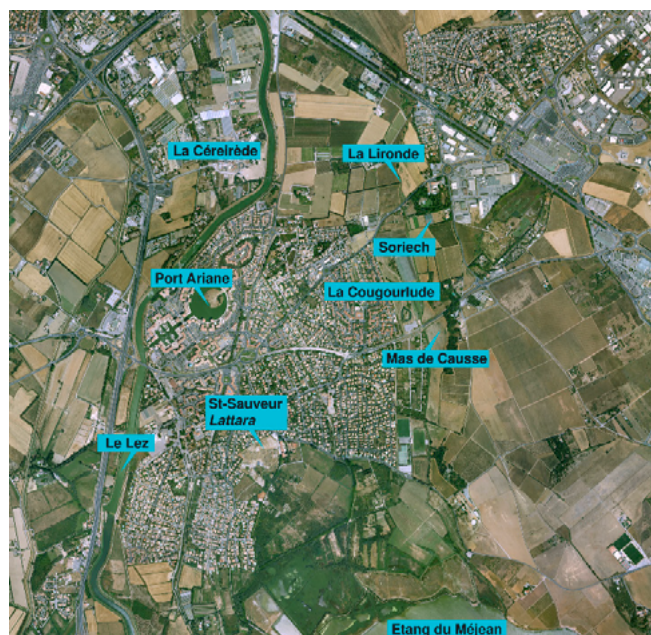
Lattara a été édifiée dans un pays de limons, pauvre en pierres, acheminées depuis l'arrière-pays pour la construction. Les bâtiments de cette première période ont été détruits, et leurs pierres réemployées durant l'Antiquité.

Dès les origines, une tour monumentale est construite à l'angle sud-est de la ville. Elle sera conservée et incluse dans les fortifications ultérieures. Avec la présence de cette tour à un

point stratégique de l'enceinte (qui devait servir à la fois de phare, d'observatoire et de monument démonstratif), le rempart évoque un projet de grande ampleur. Immédiatement après la création de cette première enceinte, de grandes maisons-entrepôts sont mises en place près du port. Leur fonction commerciale est clairement indiquée par la quantité d'amphores découvertes lors des fouilles. Des centaines de tessons d'amphores étrusques ainsi que des fragments de céramiques grecques, datant de cette époque, prouvent que le commerce était déjà bien établi dès les origines du port.



Chantier de fouilles - © UFRAC



LATTARA ÉTRUSQUE

À ce jour, les fouilles ont donné peu d'informations sur les premiers habitants du comptoir de Lattara. Cependant, elles introduisent une problématique intéressante : celle de la présence des Étrusques aux origines de cette cité.

Vers 600 avant notre ère, une importation régulière de produits étrusques se met progressivement en place en Languedoc oriental. De 575 à 525 avant notre ère, ce commerce touche toutes les côtes méditerranéennes de la Gaule. Ces échanges sont réguliers, conséquents en quantité, et engagés par d'importantes cités étrusques comme Vulci et Caere ; ils supposent l'existence de points de débarquement fixes, où les transactions s'organisent entre les populations indigènes régionales et les marchands étrusques. Les amphores découvertes à Lattes datant du Ve siècle avant notre ère sont étrusques, et transportaient des produits provenant exclusivement d'Étrurie.

Les maisons-entrepôts ont livré des restes d'amphores étrusques et de la vaisselle en bucchero nero, comportant parfois des graffitis étrusques. Ces céramiques et graffitis présentent les mêmes caractéristiques que les objets découverts dans la grande cité de Caere (Cerveteri, près de Rome). Il est donc possible que des marins cérétains aient acheminé les cargaisons de Caere à Lattara, puis que des courtiers cérétains se soient installés à Lattara avec leurs familles et leurs équipements, pour réceptionner les cargaisons. Mais tous les bâtiments semblent avoir disparu dans un incendie, à la suite duquel le quartier fut arasé pour être reconstruit. On note également une destruction partielle du rempart dans lequel une brèche est ouverte en face de la zone portuaire. Ces événements viennent clore l'épisode étrusque vers 475 avant notre ère ; épisode qui n'aura duré qu'une trentaine d'années.



Buste de guerrier (500 avant notre ère) - ©Loïc Damelet

AU V^E SIÈCLE AVANT NOTRE ÈRE, L'INFLUENCE GRECQUE

Que se passe-t-il à Lattes vers 475 avant notre ère ? Les fouilles ont révélé des traces d'amphores et de graffiti étrusques détruits par un incendie. Puis les graffiti étrusques disparaissent, ainsi que les vases en bucchero nero. Désormais, ce sont les vases grecs qui dominent : les importations attiques se multiplient, relayées par Marseille. Ce véritable changement de partenaires intervient brutalement. Pourquoi les Étrusques ont-ils quitté Lattara ? Sont-ils partis en incendiant leurs installations, ont-ils été chassés par les autochtones ou ont-ils été expulsés par les Grecs pour permettre l'expansion de Marseille qui, au Ve siècle avant notre ère, étend progressivement son contrôle sur les côtes languedociennes ? Les Étrusques étaient alliés aux Carthaginois, et à cette époque, ils connaissent des revers contre les Grecs. Il est possible que les Grecs de Marseille aient entrepris une action contre les derniers Étrusques de la Gaule méridionale dont ceux de Lattara.

A partir de la seconde moitié du Ve siècle, le commerce se fait presque exclusivement avec les Grecs de Massalia (Marseille). Ce monopole massaliète sur le marché lattois va perdurer jusqu'au II^e siècle avant notre ère. Dès 475 avant notre ère, on assiste à une grande transformation urbaine de Lattara. Désormais, l'urbanisme reste inchangé durant plusieurs siècles avec cinq composantes majeures : un noyau central, des rues principales dessinant un triangle, des quartiers périphériques à l'intérieur du rempart, une enceinte et des zones d'habitat ou d'activités à l'extérieur de la ville fortifiée.



Vue aérienne - © Damelet Loïc



Vue de Lattara (200 avant notre ère) - © Golvin C-J

AU IV^E SIÈCLE AVANT NOTRE ÈRE, LATTARA COMPTOIR PORTUAIRE

Le IV^e siècle avant notre ère est pour Lattara une période de prospérité et de stabilité. La fortification est renforcée, en particulier au sud, du côté de la mer, probablement pour se défendre de l'attaque des pirates qui sillonnaient alors la Méditerranée. Le réseau de la voirie est désormais en place. La pierre se généralise et les habitats deviennent plus variés et plus complexes. Le périmètre de la ville connaît une véritable phase d'extension vers le nord. Les estimations actuelles font état, pour cette période, d'une superficie de 10 hectares, pour une population d'environ 4000 personnes.

Dans le même temps, Massalia commence à se défendre face aux populations gauloises voisines qui l'envient, la jaloussent et l'attaquent. La méfiance de la cité phocéenne envers ses voisins est telle que, dès 380 avant notre ère, Marseille signe un traité d'alliance mutuelle avec Rome. Ainsi, durant plusieurs siècles, Marseille aidera Rome dans ses opérations en Espagne et en Gaule, et Rome soutient Marseille en cas de conflits avec ses voisins. Ce traité ouvre la Gaule méridionale à l'activité des négociants italiens, très visible à Lattes dès la fin du IV^e siècle. Désormais, des vestiges de céramiques italiques s'ajoutent aux fragments de céramiques grecques.

AUX III^E ET II^E SIÈCLES AVANT NOTRE ÈRE, MUTATION ET NOUVELLE CROISSANCE

Dans un contexte de conflits opposant Rome à Carthage (première Guerre Punique 264-241 avant notre ère ; deuxième Guerre Punique 219-209 avant

notre ère), les III^e et II^e siècles avant notre ère permettent à Rome de devenir la puissance maritime dominante de la Méditerranée occidentale et de conquérir toute la péninsule ibérique. Les conséquences de ces conquêtes sont d'une importance capitale pour l'histoire du Languedoc occidental.

Dès 250 avant notre ère, Lattara reçoit des céramiques et des amphores italiques de Campanie, d'abord en petit nombre, puis en quantité dès le troisième quart du III^e

siècle avant notre ère. À Lattara, les III^e et II^e siècles avant notre ère marquent une phase d'expansion et de mutation urbaine qui traduit une évolution économique, sociale et politique du monde indigène. La ville se développe vers le nord. Cette occupation hors du rempart se poursuit et, en moins de deux siècles, la superficie de l'agglomération est doublée. On assiste également à un début d'urbanisation vers le sud : l'agglomération lattaise s'étend alors sur 18 à 20 hectares.

Les maisons sont désormais divisées en trois ou quatre pièces, contre deux pièces auparavant. La première pièce, ouverte sur la rue, sert de cuisine et la seconde de lieu de stockage. On commence également à trouver de grandes demeures à cour intérieure de type grec au cœur de la vieille ville.

Dès le milieu du III^e siècle avant notre ère, Lattes montre les signes incontestables d'une production locale de vin. La viticulture lattaise ne cesse de se développer au cours des siècles suivants, entraînant la diminution des importations d'amphores étrangères.

DE LA CONQUÊTE ROMAINE À L'AVÈNEMENT D'AUGUSTE, LA ROMANISATION

Entre la fin du II^e siècle et la fin du I^{er} siècle avant notre ère, deux faits importants vont marquer l'ensemble de la région : l'intervention militaire de Rome et la chute de Marseille. Au cours du II^e siècle avant notre ère, Marseille fait trois fois appel à Rome pour la défendre contre les révoltes de ses voisins. En 121 avant notre ère, le consul romain Domitius Ahenobarbus, après avoir réprimé les révoltes gauloises, franchit le Rhône et fonde une colonie à Narbonne. La voie Domitienne, reliant l'Italie à la péninsule ibérique, est consolidée et des relais sont

créés, matérialisant la mainmise politique et militaire de Rome sur la Gaule méridionale. Pendant la guerre civile qui opposa Pompée à César, Marseille, qui avait élevé les deux souverains au rang de Patrons de la Cité, se voit contrainte par César de choisir un camp, ce sera celui de Pompée. En 49 avant notre ère, César soumet Marseille, lui laisse un semblant d'autonomie mais la prive de ses armes, de sa flotte, de l'argent de son trésor et la dépossède de son domaine. L'importance, le rayonnement et le pouvoir de Marseille sur la Gaule méridionale prennent brutalement fin.

Ce nouveau contexte historique provoque une profonde évolution à Lattes entre 125 et 25 avant notre ère. La romanisation des moeurs se met progressivement en place, comme en témoigne la latinisation des noms des Lattarenses.

Les Romains investissent le terrain militairement puis politiquement. Leur influence est visible par des travaux sur les remparts et sur le port. Ce dernier est modifié, avec un nouveau quai, plus grand et plus large. Des bâtiments publics sont construits, et c'est à cette époque que l'économie monétaire se met en place sur le modèle romain.

LATTARA ROMAINE : UN PORT DE NÎMES.

Avec le principat d'Auguste, qui commence vers 27 avant notre ère, la Narbonnaise se romanise davantage. La rupture est nette au niveau de la société, de la religion, de la langue et de l'écriture,... Désormais, Lattara est un oppidum latinum de la cité de Nîmes. Auguste met en place de nombreuses réformes qui aboutissent à une perte d'autonomie au profit de Nîmes.

La superficie de Lattes est d'environ 20 hectares, avec un habitat très dense.

Les vieilles fortifications de Lattara perdent définitivement leur rôle défensif et sont percées de nouveaux passages. On assiste alors à une phase de travaux

considérables qui ont profondément modifié l'aspect du fleuve, Le Lez, et de ses environs pour protéger la ville des inondations, rendre la voie d'eau plus aisément navigable et favoriser les activités marchandes sur le Lez. Lattara devient un port de Nîmes.

Désormais, les maisons, toujours faites de fondations en pierres surmontées de briques de terre crue, sont surmontées d'une toiture en tuiles.

Un cimetière d'époque romaine a été mis au jour et exploré entre 1968 et 1970. Les tombes découvertes sont principalement des tombes à incinération. Cette nécropole, dont les 175 tombes découvertes datent du I^{er} siècle avant notre ère, a livré des collections de stèles, de poteries et de verreries.

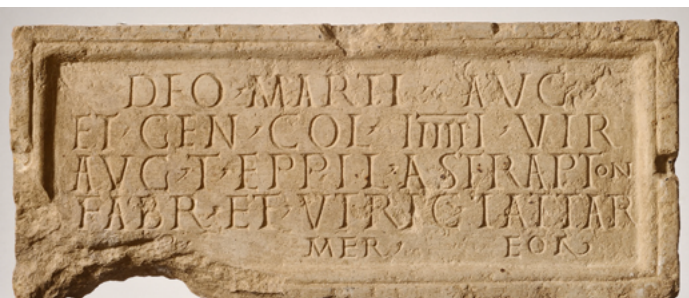
Un temple dédié à Mercure était situé hors les murs, à l'est de la ville, près d'une voie bordant la nécropole. Une schola, salle abritant les corporations professionnelles, fut également érigée. La stèle d'Astrapton a été découverte en 1965. Elle mentionne les collèges des artisans et des utriculaires* de Lattara et est dédiée au dieu Mars Auguste. La découverte de cette stèle a permis l'identification de la ville antique.

LA FIN DE LATTARA

L'idée que la ville de Lattara disparaisse brutalement aux environs de 200 avant notre ère, a été évoquée dès les premières fouilles : la charnière entre les II^e et III^e siècles marque en effet une nette césure dans l'histoire de la cité. Inondations ? Ensablement du port et perte de son influence économique ? Les causes du déclin de Lattara sont certainement multiples.

Mais les fouilles ont révélé des témoins postérieurs à cette date dans la partie nord de la ville. Il est possible que les habitants de Lattara se soient déplacés vers le nord, se servant désormais du coeur de la cité antique comme d'une zone agricole. Les activités portuaires, au sud-est de la ville, se sont maintenues, à un rythme plus réduit, jusqu'à la fin du III^e siècle. Puis on assiste à un quasi-abandon des lieux après le III^e siècle. De nouvelles hypothèses proposent de voir dans l'île de Maguelone, située à 6 km au sud-ouest dans l'étang de Vic, l'agglomération et le port qui succèdent à Lattara. À partir du Bas-Empire, Maguelone prend une importance qui ne cessera de croître qu'à la fin du Moyen-Âge. Au VI^e siècle, elle offre une superficie proche de celle de la ville antique de Lattara.

À l'époque médiévale, Lattes redevient un port grâce à l'essor économique de Montpellier.



Inscription d'Astrapton - © Loïc Damelet



Maquette de Lattara - © Marc Kerignard

LE PARC ARCHÉOLOGIQUE VU DU MUSÉE

Le parc archéologique actuel occupe la partie méridionale de la ville antique. Il s'agit de la zone portuaire : un ponton en planches de sapin a été retrouvé à quelques centaines de mètres au sud du musée.

L'agglomération de Lattara s'est développée au débouché du Lez à partir de la fin du VI^e siècle avant notre ère. Au cours des III^e et II^e siècles avant notre ère, l'urbanisme s'organise en îlots allongés perpendiculaires à une voie principale, parallèle à la rivière.

Les vestiges que l'on aperçoit depuis le musée datent, pour beaucoup, des III^e et II^e siècles avant notre ère, moment fort de l'extension de Lattara. L'agglomération de Lattara s'est étendue sur plus de vingt hectares.

Si aujourd'hui, il ne reste plus que les fondations des habitations antiques, c'est parce que de tout temps, les Lattarenses semblent avoir construit leurs maisons avec de la terre, soit en bauge, soit, plus couramment, en adobes. Les fondations étaient composées d'un solin de pierres, ce qui explique qu'elles se soient conservées jusqu'à nos jours.

Les grandes aquarelles, réalisées par Jean-Claude Golvin en 2010 et 2012, la maquette de Denis Delpalillo, et la restitution expérimentale d'un habitat protohistorique en terre crue situé dans le jardin à l'arrière du musée (chantier en cours), nous donnent un aperçu de ce qu'était le comptoir de Lattara en 200 avant notre ère. Maquette de Lattara



Vue du site archéologique de Lattara - © Marc Kerignard

FRÉDÉRIC II HOHENSTAUFEN ET L'HISTOIRE DE LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE

PAR MARIE JOSÈPHE MONCORGÉ

EMPEREUR DU SAINT EMPIRE ROMAIN GERMANIQUE, IL A RÉGNÉ DE 1220 À 1250. IL ÉTAIT SOUABE PAR SON PÈRE HENRI VI, NORMAND PAR SA MÈRE CONSTANCE DE HAUTEVILLE, FILLE DE ROGER II, PREMIER ROI NORMAND DE SICILE. LA COUR DE SICILE EST UN EXEMPLE UNIQUE DE BRASSAGE CULTUREL ENTRE L'OCCIDENT CHRÉTIEN ET LE MONDE ARABO-MUSULMAN.

Frédéric II était cultivé, il parlait latin, italien, allemand, français, grec et arabe. **Amateur de poésie, mathématiques et sciences naturelles**, il a eu également une cour brillante, qui accueillait savants et artistes. Il a été appelé *Stupor mundi* (émerveillement du monde) par ses admirateurs. Il a dirigé son empire italo-allemand en circulant régulièrement entre l'Allemagne et l'Italie. Mais il a séjourné principalement entre la Sicile et l'Italie du Sud, résidant régulièrement à Palerme, Naples et Foggia. Il a dirigé la 6e croisade, a été en conflit avec le pape, a été accusé de blasphème et a été excommunié. Certains faits prouvent un intérêt réel de l'empereur pour la médecine, la diététique et la nourriture.

Frédéric II avait la réputation de manger et boire avec modération, qualité, pour lui, digne du fauconnier qu'il était (ce qu'il affirme dans son traité de fauconnerie : *De arte venandi cum avibus*). Il s'intéressait à la diététique arabe et se souciait d'hygiène. En 1231, il a promulgué un ensemble de lois appelées Les constitutions de Melfi (promulguées dans la ville sicilienne de Melfi). L'une de ces lois concerne l'encadrement de la médecine : cursus d'études obligatoires, examen pour devenir médecin, contrôle des médicaments, séparation entre médecins et apothicaires. Cette organisation de l'enseignement de la médecine reprend les traditions de l'école de médecine de Salerne, dans laquelle la diététique et l'alimentation étaient un élément important pour soigner ou se maintenir en santé.



Frédéric II et son faucon. De son livre *De arte venandi cum avibus* (l'art de chasser avec des oiseaux). Manuscrit de la Biblioteca Vaticana, Pal. lat 1071, fol. 1), late 13e siècle.

Frédéric II a également développé des systèmes de tuyauterie pour apporter l'eau courante à Palerme et dans ses châteaux des Pouilles, sur le modèle arabe. **Il a développé les eaux thermales de Pouzzoles**, à l'ouest de Naples et à l'est des champs phlégréens. Comme son grand-père Roger II, il avait un cuisinier arabe à la cour de Sicile.

Frédéric II possédait dans sa bibliothèque des traités de diététique et de médecine : *De materia medica* de Dioscoride, *Secretum secretorum* (traduction latine, vers 1220, d'un texte de diététique arabe). Le *Tractatus de regimine iter agentium vel peregrinatum* d'Adam de Crémone, en 1227, qui se préoccupe des problèmes de manger et boire pour les pèlerins en croisade, lui est dédié. L'empereur demande également à Guglielmo di Saliceto de rédiger son traité *Chirurgia*.

Théodore d'Antioche, médecin et philosophe, qui a étudié à Mossoul et Bagdad et **connaissait donc très bien la diététique et la médecine arabe**, était un proche de Frédéric II et son médecin : il reste une lettre écrite en 1240, dans laquelle il commande des sirops et du sucre violet pour son patient. Théodore d'Antioche a également compilé pour l'empereur un traité d'hygiène en forme de lettre : *Epistola philosophi ad imperatorem Fridericum*, dans lequel il recommande la modération alimentaire.

Manfred, fils de Frédéric, a fait traduire le Tacuinum Sanitatis. Ce traité médical a été écrit au 11e siècle, à Bagdad, par un médecin chrétien nestorien, Ibn Butla, sous le nom arabe de Taqwīm al-Sihha (tables de santé). Il connaissait les auteurs grecs, arabes et indiens, citant Hippocrate, Aristote, Galien, Oribase ou Caraka. Le Taqwīm al-Sihha est un manuel de santé à destination du public, présentant les règles d'hygiène et de diététique pour conserver la santé. Il a rencontré un grand succès en Orient et en Occident. Il reste au moins quinze manuscrits en arabe et plusieurs dizaines de manuscrits en Europe.



Tacuinum Sanitatis, BnF Paris, ms. Lat.9333, folio 1 verso.

Les historiens se sont souvent étonné qu'aucun manuscrit de cuisine ne soit le témoin de la cour brillante et raffinée du royaume de Sicile, de même qu'il ne reste aucun livre témoin des fastes de la cour de Bourgogne. Mais comme le Vivandier (livre de cuisine du 15e siècle, composé en Flandre) est probablement issu de la cour de Bourgogne, sans qu'on puisse l'affirmer de manière nette, le Liber de Coquina (livre de cuisine) pourrait être issue de la cour de Frédéric II.

FRÉDÉRIC II A ÉGALEMENT DÉVELOPPÉ DES SYSTÈMES DE TUYAUTERIE POUR APPORTER L'EAU COURANTE À PALERME ET DANS SES CHÂTEAUX DES POUILLES, SUR LE MODÈLE ARABE.

Pour l'historienne italienne Anna Martellotti, Frédéric II et sa cour auraient eu en projet la rédaction d'un grand livre de cuisine, en harmonie avec les notions de diététique de l'époque et s'inspirant des recettes utilisées à la cour de Sicile (recettes d'origine arabe, espagnole, italienne) tout en y introduisant des recettes nouvellement créées à la cour, selon le modèle de la cour des califes de Bagdad. Ce projet trop ambitieux n'a pu être mené à bien. Le *Liber de Coquina* serait une survivance de ce grand projet.

Cette hypothèse est contestée par d'autres historiens qui estiment que le *Liber de Coquina*, écrit vers 1300 ou avant, serait originaire de la cour des Angevins de Sicile. En fait, si les premières copies dont on dispose semblent provenir de la Naples angevine, le livre pourrait être héritier direct de la culture culinaire de la cour de Frédéric II.

Dans ce livre de cuisine, on trouve les premières recettes italiennes de pâtes : plusieurs recettes de ravioli, une recette de lasagnes, de tria génoises et de crozets, mais également une recette parlant de fromage de Brie ! On y trouve également plusieurs recettes d'influence étrangère : cuisine catalane avec De brodio ysipanico, qui décrit la picada; cuisine arabo-andalouse avec De limonia (poulet au citron), De romania (poulet au jus de grenade), De mamonia (blanc-manger). On retrouve ces trois recettes dans des livres de cuisine anglais du 14^e et 15^e siècles et un livre de cuisine du Languedoc du 15^e siècle.

" LA COUR DE SICILE, DU TEMPS DE FRÉDÉRIC II HOHENSTAUFEN, EST UN CARREFOUR DES TRADITIONS CULINAIRES DE LA MÉDITERRANÉE..."

Le Liber de Coquina est l'un des premiers livres de cuisine européens et l'un des rares livres de cuisine médiévale européenne utilisant, dans de nombreuses recettes, des plantes aromatiques, avec ou sans épices et donnant de nombreuses recettes de légumes, alors que dans la cuisine médiévale européenne des 14^e et 15^e siècles, la viande est reine.

La cour de Sicile, du temps de Frédéric II Hohenstaufen, est un carrefour des traditions culinaires de la Méditerranée et un lieu de circulation des savoirs scientifiques, médicaux et agricoles entre le monde arabo-islamique et européen. C'est pourquoi on peut dire que Frédéric II est un symbole important de la place de la diététique et la cuisine dans la culture méditerranéenne.



La Cour de l'empereur
Frédéric II à Palerme Arthur
von Ramberg — Travail
personnel Yelkrokoyade 2015

LE GOÛT DU SEL ET DES SOUVENIRS

PAR PRISCA OGOUMA

FACE À L'OCÉAN, L'HOMME A SOUVENT EU LE SENTIMENT DE CONTEMPLER UNE RESSOURCE INFINIE. POISSONS, SEL, COMMERCE, VOIES DE CIRCULATION : LA MER NOURRIT LES COMMUNAUTÉS DEPUIS DES SIÈCLES. À DJÈGBADJI, PETIT VILLAGE CÔTIER DU BÉNIN, CETTE RELATION PRIVILÉGIÉE AVEC L'OCÉAN SE MANIFESTE À TRAVERS UNE PRATIQUE ANCESTRALE AUSSI DISCRÈTE QU'EXTRAORDINAIRE : LA PRODUCTION DE SEL À PARTIR DU SABLE MARIN.

Lorsque je pense à Djègbadji, ce n'est pas d'abord le sel qui me revient en mémoire, mais le souvenir d'une excursion scolaire remontant à près de trente ans. À l'époque, les routes n'étaient pas encore bitumées et le trajet nous avait paru interminable. Joyeusement secoués par les dénivelés de la piste, nous traversions la région de Ouidah avec l'excitation propre aux enfants qui découvrent le monde.

À notre arrivée à Djègbadji, dont le nom évoque lui-même le sel, nous avons été accueillis par des femmes affairées autour d'immenses marmites. Le pagne noué à la taille, la tête enveloppée d'un foulard, le front perlé de sueur sous la chaleur de la côte, elles transformaient sous nos yeux une ressource aussi banale que le sable en un produit essentiel à la vie quotidienne.



À l'âge où l'on s'émerveille facilement, le spectacle semblait presque magique. Comment ce sable prélevé sur le littoral pouvait-il devenir ce sel blanc que l'on retrouvait sur les tables familiales ? Derrière cette apparente simplicité se cachait pourtant un savoir-faire minutieux transmis de génération en génération.

La fabrication commence par la collecte du sable marin chargé de sel. Celui-ci est ensuite disposé dans de grands filtres artisanaux où l'on fait circuler de l'eau. En traversant le sable, l'eau se charge en sel et devient une saumure particulièrement concentrée. Cette étape exige patience et expérience afin d'obtenir la qualité recherchée.



La saumure est ensuite versée dans de grandes marmites placées sur le feu. Pendant de longues heures, l'eau s'évapore progressivement sous l'effet de la chaleur. Peu à peu apparaissent les cristaux de sel, fruits d'un processus qui repose autant sur l'observation que sur la technique. Chaque geste témoigne d'une connaissance approfondie de l'environnement et des ressources offertes par la mer.

Bien plus qu'une activité économique, la production de sel à Djègbadji constitue un patrimoine vivant. Elle raconte l'histoire d'une communauté qui a appris à tirer parti de son environnement sans l'épuiser, en développant des pratiques adaptées aux réalités locales. Elle rappelle également le rôle essentiel des femmes dans la transmission des savoirs et dans la préservation de traditions qui continuent de faire vivre de nombreuses familles.

Aujourd'hui encore, alors que les défis environnementaux occupent une place croissante dans les débats mondiaux, l'exemple de Djègbadji nous invite à porter un regard nouveau sur les connaissances héritées du passé. Derrière ces gestes ancestraux se trouvent des leçons précieuses sur la gestion durable des ressources naturelles et sur notre capacité à vivre en harmonie avec notre environnement.

Le souvenir de cette excursion scolaire est resté gravé dans ma mémoire bien au-delà de la découverte du procédé lui-même. Il m'a appris qu'une richesse ne se mesure pas uniquement à la valeur d'une ressource, mais également à l'intelligence, à la patience et à la transmission qui permettent de la valoriser.

La véritable richesse n'est pas seulement la ressource elle-même, mais la connaissance permettant de l'utiliser avec mesure.

FABRICE ÉLIE HUBERT & RÉMI DEMARTHON

PAR GÉRALDINE GÉVAUDAN



© Portraits de Fabrice-Elie Hubert & Rémi Demarthon

FABRICE-ÉLIE HUBERT EST UN ARTISTE EN ÉCOLOGIE SONORE AU PARCOURS SINGULIER. APRÈS VINGT ANS PASSÉS À COMPOSER ET PRODUIRE DE LA MUSIQUE ÉLECTRONIQUE POUR DES ARTISTES INTERNATIONAUX, UN ACCIDENT CORPOREL MAJEUR L'AMÈNE À SE RÉORIENTER VERS L'ÉTUDE PURE DU SON ET SES VERTUS THÉRAPEUTIQUES, EN COLLABORATION AVEC LE MILIEU MÉDICAL. AUJOURD'HUI, IL CRÉE DES ŒUVRES IMMERSIVES ET MÉDITATIVES EN ASSOCIANT DES ENREGISTREMENTS DU VIVANT À DES SYNTHÉTISEURS MODULAIRES RARES.

RÉMI DEMARTHON, DE SON CÔTÉ, A D'ABORD EXERCÉ COMME OSTÉOPATHE AVANT D'ÊTRE RATTRAPÉ PAR SA PASSION D'ENFANCE POUR LA MER. DEVENU AUTEUR-RÉALISATEUR ET CHEF OPÉRATEUR SUBAQUATIQUE, IL COLLABORE AVEC DE GRANDES CHAÎNES DE TÉLÉVISION FRANÇAISES ET INTERNATIONALES. À TRAVERS DES IMAGES D'UNE GRANDE POÉSIE ET UNE APPROCHE NATURALISTE MINUTIEUSE, IL EXPLORE LA SENSIBILITÉ ANIMALE ET CHERCHE À RÉINVENTER NOTRE REGARD SUR LE MONDE MARIN.

Fabrice-Élie, vous venez de la musique électronique et de la recherche en thérapie sonore ; Rémi, vous êtes un ancien ostéopathe devenu auteur-réalisateur subaquatique.

Comment s'est passée votre rencontre et à quel moment avez-vous compris que vos univers (l'écologie sonore et l'image naturaliste) pourraient fusionner pour créer le studio EchoVivo ?

Rémi : Fabrice-Élie m'a contacté après avoir été sollicité par La Seine Musicale pour concevoir une installation autour de son travail, à la croisée de la musique électronique et des sons sous-marins naturels. Il souhaitait associer à ses compositions des images de faune marine, dans un esprit proche de celui de Jean Painlevé, artiste surréaliste et pionnier de l'image sous-marine, dont nous admirons tous deux profondément le travail. Très vite, nous avons compris que nos univers dialoguaient naturellement. Son approche de l'écologie sonore et ma recherche esthétique autour de l'image naturaliste partageaient une même sensibilité : révéler le vivant autrement, en créant une expérience à la fois sensorielle, poétique et engagée. C'est de cette rencontre, presque évi-
dente, qu'est née l'idée d'EchoVivo

L'exposition prend le contre-pied du célèbre « Monde du silence » de Cousteau. Comment est née l'idée de concevoir une œuvre entièrement dédiée aux voix et aux bruits — souvent insoupçonnés — des poissons et des crevettes? Y a-t-il eu un enregistrement ou une découverte scientifique en particulier qui a servi de déclic ?

Fabrice-Elie : J'ai deux grandes passions dans la vie : le son et la mer. Dans ma jeunesse, j'ai longtemps hésité entre continuer mes activités de moniteur de voile ou celles dans la musique. A la suite d'un accident survenu il y a bientôt 10 ans, je me suis retrouvé allité. Ce moment subi a été propice à la réflexion et m'a aidé à mieux me connaître. Je me suis rendu compte que ce n'était pas seulement la musique qui avait une grande place dans ma vie mais le son et particulièrement les sons de la nature. C'est en suivant ce cheminement que j'ai contacté Eric Parmentier de l'université de Liège, pour parler avec lui des environnements sonores des fonds marins. Eric m'a alors envoyé des enregistrements que j'ai immédiatement écouté dans mon salon, au casque. C'était l'après-midi, la lumière du jour envahissait l'espace et je me sentais comme un explorateur immobile. J'étais fasciné, hypnotisé. Ma femme m'a trouvé dans la même position, le soir, dans la pénombre, me demandant ce que je faisais ainsi ? Je lui ai alors rétorqué que je savais ce que je ferais des 30 prochaines années de ma vie.





Anemone-bijou - © Rémi Demarthon

" TOUS LES CHOIX QUE NOUS
PRENONS AVEC RÉMI, SONT
MÛREMENT RÉFLÉCHIS AVEC UN
DIALOGUE CONSTANT EN QUÊTE
DE SENS SANS PERDRE NOTRE
VOLONTÉ INITIALE D'ACCESSIBILITÉ
AVEC LA PORTE D'ENTRÉE DE
L'ÉMERVEILLEMENT."

Fabrice-Elie





" RÉVÉLER LE VIVANT
AUTREMENT, EN CRÉANT
UNE EXPÉRIENCE À
LA FOIS SENSORIELLE,
POÉTIQUE ET ENGAGÉE.
C'EST DE CETTE
RENCONTRE, PRESQUE
ÉVIDENTE, QU'EST NÉE
L'IDÉE D'ECHOVIVO "

Rémi Demarthon



Rémi Démarthon, banc Sardines, Mexique - Credit Photo ©Thomas Roger

Pour cette création, vous collaborez avec les bioacousticiens de l'Université de Liège, qui déploient des hydrophones à travers les océans. Comment s'organise le dialogue entre la rigueur de la recherche scientifique et votre liberté d'interprétation artistique

Fabrice-Elie : Je suis habitué à travailler avec le monde de la recherche (Institut Pasteur, Université Paris-Saclay, CHU de Nantes...) avec lesquels je travaille sur la question de l'impact du son sur les comportements humains. J'ai cette rigueur scientifique mais cet échange avec l'université de Liège était tout autre car nous allions vers une rencontre art / sciences. Nous avons eu des échanges très techniques sur la façon dont ils captaient les sons mais aussi sur les objectifs de leurs travaux, sur l'importance des nouvelles connaissances qu'ils nous offraient, sur l'équilibre fragile des éco-systèmes... toutes ces données alimentaient et continuent d'alimenter notre propos artistique. Tous les choix que nous prenons avec Rémi, sont mûrement réfléchis avec un dialogue constant en quête de sens sans perdre notre volonté initiale d'accessibilité avec la porte d'entrée de l'émerveillement. Mais en aucun cas nous voulons surjouer cet émerveillement, nous faisons partie du vivant et nous tentons d'amener les spectateurs à s'y reconnecter.

Fabrice-Élie, vous parlez de « symbiophonie » pour définir votre travail, mêlant les sons d'animaux marins à des synthétiseurs modulaires Buchla. Pouvez-vous nous expliquer comment vous faites coopérer ces sons de la nature avec la lutherie électronique sans que l'un ne vienne dénaturer l'autre?

Fabrice-Elie : je me présente aujourd'hui comme un artiste en écologie sonore. Je compose en symbiose avec l'environnement sonore à l'aide de sons cachés par l'activité humaine ou à l'aide de sons qui nous sont empêchés.

Le bruit de l'activité humaine écrase les sons générés par les autres êtres vivants mais aussi les sons d'origine non vivante issus des éléments naturels. Je crée un espace que j'appelle la « symbiophonie » pour revenir en symbiose sonore avec notre environnement. Je n'ai trouvé que ce néologisme pour définir mon approche, mais je trouve ce terme suffisamment parlant.

La société telle que nous la connaissons est fondée sur la croissance qui a généré l'ère de l'Anthropocène (l'activité humaine à une incidence significative sur l'écosystème terrestre et capable de marquer la lithosphère).



Le philosophe australien Glenn Albrecht, appelle à changer de paradigme pour passer de l'ère de l'Anthropocène à celle de la symbiocène marquée par la symbiose entre tous les êtres vivants.

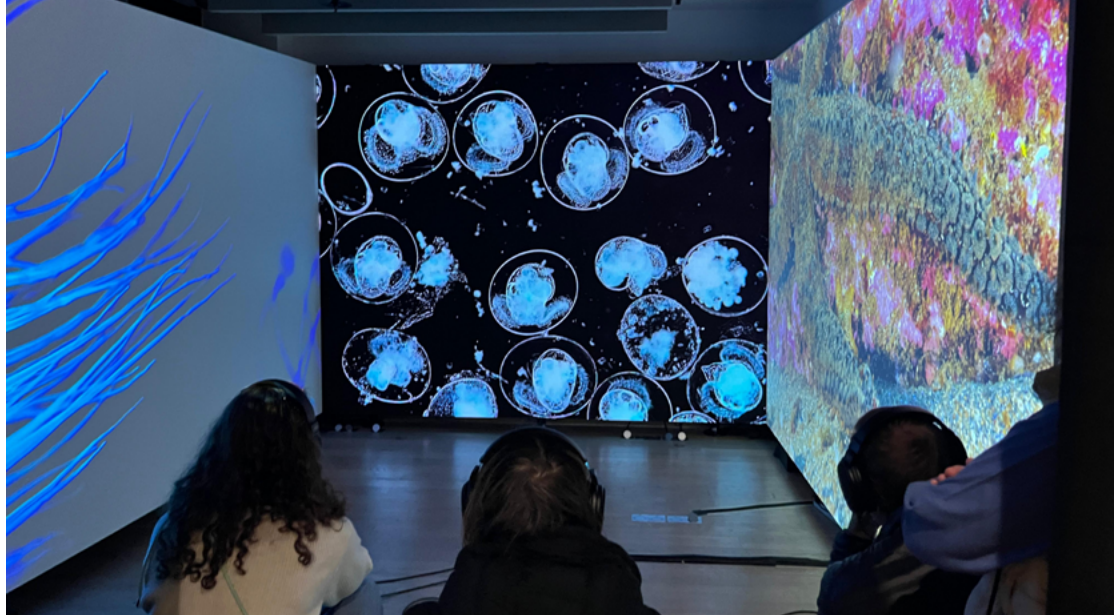
L'environnementaliste, Paul Shepard exprime de façon concise les conséquences de notre éloignement aux sons émis par la nature « moins on est en contact avec la nature et plus nous sommes sujets à des troubles ».

On parle souvent de la théorie de Darwin en mentionnant la sélection naturelle et la concurrence vitale. Et nous avons oublié que la théorie de Darwin sur l'évolution était basée sur la coopération.

Mon travail en écologie sonore reprend ces travaux pour rentrer dans, que je nomme, l'ère de la « symbiophonie » afin que les sons que nous générons par nos activités soient en symbiose avec notre environnement sonore.

Mon propos artistique vise à faire coopérer les sons de la nature avec ceux de l'activité humaine (pour créer les sons de l'activité humaine, j'utilise des synthétiseurs rares et plus largement de la lutherie électronique). Et tous ces sons s'expriment pleinement en symbiophonie.

Pour « A l'écoute des poissons et autres crevettes bruyantes » j'organise les sons des poissons captés par Eric Parmentier et Xavier Raick et en m'inspirant de la façon dont les sons sont produits et propagés. Je m'inspire des composantes de ces sons pour créer des sons humains par biomimétisme. Je m'inspire également des niches fréquentielles et de la spatialisation qui sont des composantes essentielles de mon travail. Je laisse les sons respirer et se déployer.



Rémi, sur le plan visuel, vous avez choisi d'utiliser la macrophotographie (Photographie en grandeur réelle de petits sujets) et de revendiquer une influence surréaliste, notamment inspirée de Jean Painlevé. Pensez-vous que le fait de voir ces créatures en " format géant " nous aide à nous sentir plus proches d'elles et à les respecter davantage ?

Rémi : Oui, je le crois profondément. La macrophotographie permet d'abord de déplacer notre regard. En changeant d'échelle, on ne regarde plus ces animaux comme de simples petites créatures lointaines ou secondaires, mais comme des présences à part entière. On découvre des textures, des regards, des micro-mouvements, des détails presque invisibles à l'œil nu, qui révèlent une complexité et une beauté souvent insoupçonnées.

Ce qui m'intéresse, ce n'est pas seulement de les agrandir, mais de créer une forme de rencontre. Le changement d'échelle nous sort d'une position dominante : le spectateur n'observe plus l'animal de haut, il se retrouve presque face à lui, dans un rapport plus horizontal. C'est là que l'influence de Jean Painlevé est importante pour moi. Son cinéma ne se contentait pas de documenter le vivant, il ouvrait un espace de trouble, de poésie, où l'animal apparaissait dans toute son étrangeté, mais aussi dans toute sa proximité.

Quand une anémone devient un joyau vivant, quand une méduse semble danser comme une ballerine, ou quand le regard d'un poisson nous renvoie quelque chose de presque familier, notre perception change. Ces êtres cessent d'être abstraits. Ils deviennent des existences singulières, sensibles, dignes d'attention.

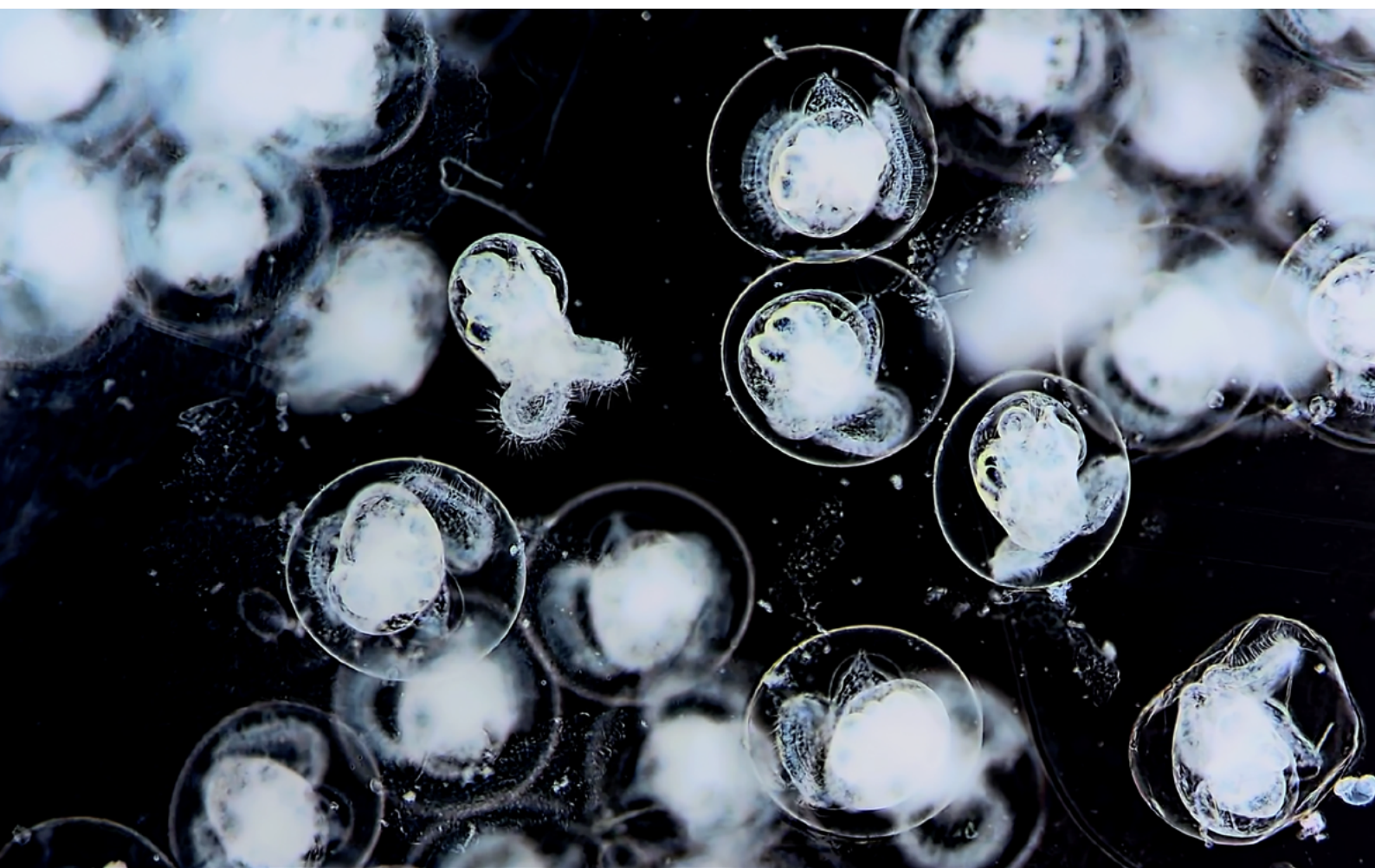
L'enjeu n'est donc pas de rendre ces créatures "spectaculaires" artificiellement, mais de révéler ce qui est déjà là, leur beauté, leur fragilité, leur intelligence parfois, et la richesse du monde qu'elles habitent. En les regardant autrement, peut-être commençons-nous aussi à mieux comprendre pourquoi il est urgent d'en prendre soin.

" LE BRUIT DE L'ACTIVITÉ
HUMAINE ÉCRASE LES
SONS GÉNÉRÉS PAR LES
AUTRES ÊTRES VIVANTS
MAIS AUSSI LES SONS
D'ORIGINE NON VIVANTE
ISSUS DES ÉLÉMENTS
NATURELS. "

Fabrice-Elie

" EN CHANGEANT
D'ÉCHELLE, ON NE
REGARDE PLUS CES
ANIMAUX COMME
DE SIMPLES PETITES
CRÉATURES LOINTAINES
OU SECONDAIRES, MAIS
COMME DES PRÉSENCES
À PART ENTIÈRE. "

Rémi Demarthon



Larves de Nudibranche



" QUAND LE VISITEUR RESSENT LE SON
DANS SON CORPS, L'OcéAN DEVIENT MOINS
LOINTAIN, MOINS ABSTRAIT.
IL DEVIENT UNE PRÉSENCE. ET C'EST SOUVENT
PAR L'ÉMOTION QUE NAÎT L'ATTENTION, PUIS
L'ENVIE DE PROTÉGER. "

Rémi Demarthon

L'exposition brise les codes classiques en refusant de synchroniser l'image et le son , et vous intégrez même des dispositifs d'écoute par conduction osseuse à travers le corps (comme dans le module Écumes d'avenir). Pourquoi est-ce si important pour vous que l'immersion soit intensément corporelle pour le visiteur?

Rémi : Pour nous, l'immersion ne doit pas seulement être une image qui enveloppe ou un son que l'on écoute. Elle doit devenir une expérience que l'on traverse physiquement. Le monde sous-marin nous est en grande partie inaccessible : on ne peut pas vraiment y entendre comme les animaux l'entendent, ni y percevoir les vibrations comme eux les perçoivent. La conduction osseuse nous intéressait justement parce qu'elle permet de déplacer l'écoute vers le corps. Le son n'arrive plus seulement par les oreilles, il passe par les os, par les bras, par le crâne. Il devient une sensation.

Le fait de ne pas synchroniser directement l'image et le son participe de cette même intention. Nous ne voulions pas fabriquer un récit trop guidé, où chaque image viendrait illustrer un son précis. Nous préférons créer un paysage sensoriel ouvert, dans lequel chacun peut circuler, s'arrêter, associer librement ce qu'il voit, ce qu'il entend et ce qu'il ressent. Cette autonomie entre l'image et le son crée parfois des résonances inattendues, plus personnelles, qui appartiennent au visiteur.

Ce rapport sensible est essentiel parce qu'il permet de toucher le visiteur autrement que par l'explication. Face aux enjeux écologiques, les informations et les constats sont nécessaires, mais ils ne suffisent pas toujours à créer un lien.

Ce que nous cherchons, c'est à provoquer une émotion directe, presque instinctive. Quand le visiteur ressent le son dans son corps, l'océan devient moins lointain, moins abstrait. Il devient une présence. Et c'est souvent par l'émotion que naît l'attention, puis l'envie de protéger.

" LE MESSAGE QUE NOUS
AIMERIONS LAISSER,
C'EST QUE LE SILENCE DE
L'OCÉAN N'EST PAS UN
SILENCE NATUREL.
IL PEUT ÊTRE LE SIGNE D'UN
APPAUVRISSMENT, D'UN
EFFACEMENT. MAIS NOUS
TENONS AUSSI À OUVRIR UNE
PERSPECTIVE D'ESPOIR. "

Rémi Demarthon



Lors de votre première présentation à La Seine Musicale, la fréquentation habituelle du lieu a été multipliée par dix. Au-delà du succès public, le module Écumes d'avenir explore la disparition de cette symphonie marine sous le coup des bruits humains. Quel message aimeriez-vous ancrer chez le spectateur lorsqu'il ressort de votre bulle sensorielle ? Est-ce qu'écouter l'océan est, selon vous, le premier pas pour commencer à en prendre soin ?

Rémi : Ce que j'aimerais, c'est que le visiteur ressorte avec le sentiment d'avoir rencontré un monde vivant, fragile, mais encore capable de nous bouleverser. Avec Écumes d'avenir, nous ne cherchons pas à culpabiliser le visiteur, ni à lui imposer un discours alarmiste. Nous voulons plutôt lui faire ressentir ce qui pourrait disparaître. Cette symphonie marine, faite de craquements, de grondements, de cliquetis, de stridulations, raconte un océan vivant, habité, vibrant. Lorsque ces voix sont peu à peu recouvertes par les bruits humains, moteurs, sonars, forages, quelque chose se vide émotionnellement. Ce n'est plus seulement une donnée écologique, c'est une perte sensible.

Le message que nous aimerions laisser, c'est que le silence de l'océan n'est pas un silence naturel. Il peut être le signe d'un appauvrissement, d'un effacement. Mais nous tenons aussi à ouvrir une perspective d'espoir. La dégradation du vivant n'est pas une fatalité. Elle dépend de nos choix, de notre capacité à écouter, à comprendre et à modifier notre manière d'habiter le monde.

Si le visiteur ressort avec une émotion, une curiosité, ou simplement l'envie de tendre l'oreille différemment, alors quelque chose a commencé. Pour nous, la protection du vivant commence peut-être là : dans ce moment où l'on cesse de considérer l'océan comme un décor ou une ressource, et où on le perçoit enfin comme un milieu habité, fragile, expressif, avec lequel nous sommes en relation.

Le projet Imertium à Marseille se veut un lieu coopératif unique entre culture, science et sensibilisation environnementale pour le patrimoine maritime méditerranéen. Qu'est-ce vous séduit dans ce projet et comment imaginez-vous une future collaboration ?

Rémi : Ce qui nous séduit dans Imertium, c'est cette volonté de faire dialoguer la culture, la science, la transmission et la sensibilisation environnementale. C'est un projet qui envisage le patrimoine maritime méditerranéen non pas

" À MARSEILLE, AU CONTACT D'UN PATRIMOINE MARITIME AUSSI RICHE, IMERTIUM SERAIT UN TERRAIN IDÉAL POUR POURSUIVRE CETTE IDÉE SIMPLE : FAIRE RESSENTIR LA MER AUTREMENT, POUR APPRENDRE À MIEUX EN PRENDRE SOIN. "

Rémi Demarthon

comme quelque chose de figé, mais comme un vivant commun, à comprendre, à ressentir et à protéger.

Cette approche résonne fortement avec EchoVivo. Nous cherchons nous aussi à créer des ponts entre la connaissance scientifique et l'expérience sensible, avec cette conviction que l'on protège mieux ce que l'on perçoit, ce que l'on écoute et ce qui nous touche émotionnellement.

Nous imaginons une collaboration sous la forme d'installations immersives et corporelles, mais aussi de performances live mêlant écoute, création sonore et projections subaquatiques. À Marseille, au contact d'un patrimoine maritime aussi riche, Imertium serait un terrain idéal pour poursuivre cette idée simple : faire ressentir la mer autrement, pour apprendre à mieux en prendre soin.

Merci Rémi et Fabrice-Elie d'avoir répondu à nos questions.

Pour en savoir plus :

<https://www.instagram.com/echovivostudio>

<https://fabriceeliehubert.com>

<https://remidemarthon.com>

LE DÉTROIT D'ORMUZ : UN CARREFOUR HISTORIQUE RÉOUVERT

PAR BRUNO TERRIN

APRÈS PLUSIEURS SEMAINES DE TENSION ET DE BLOCAGE, LE DÉTROIT D'ORMUZ, PASSAGE MARITIME STRATÉGIQUE ENTRE LE GOLFE PERSIQUE ET LE GOLFE D'OMAN, A ENFIN VU LE DÉBUT DE L'ÉVACUATION DE PLUS DE 11.000 MARINS BLOQUÉS À BORD DE PLUS DE 100 NAVIRES (CARGOS, PÉTROLIERS, PORTE-CONTENEURS).

Les navires traditionnels (dhows, boutres) utilisés pour le cabotage local ont aussi été affectés, menaçant des savoir-faire ancestraux de navigation.

Les marins bloqués, la plupart originaires des Philippines, d'Inde ou de Chine, ont vécu dans des conditions précaires, rappelant les difficultés historiques des équipages en mer (carences en nourriture, stress psychologique).

Ce dénouement, coordonné par l'Organisation Maritime Internationale (OMI), marque une étape clé dans la résolution d'un conflit qui a paralysé une partie du commerce mondial et rappelé l'importance historique de cette voie d'eau, artère vitale pour le patrimoine maritime méditerranéen et mondial.

Large de seulement 33 km à son point le plus étroit, ce détroit est un goulot d'étranglement pour près de 30 % du pétrole mondial transitant par voie maritime.

L'Iran, qui contrôle une partie des rives du détroit, utilise cette position pour exercer une pression sur la communauté internationale.

Depuis l'Antiquité, le détroit d'Ormuz a été un carrefour commercial entre l'Asie, l'Afrique et l'Europe, notamment pour les épices, la soie et, plus tard, le pétrole.

Au XVI^e siècle, les Portugais y ont établi des comptoirs pour contrôler le commerce des épices.

Aujourd'hui, il reste un symbole de la puissance maritime et des enjeux géostratégiques en Méditerranée orientale.

Témoin vivant des échanges culturels et commerciaux en Méditerranée, sa stabilité est cruciale pour la transmission des traditions maritimes, comme la navigation à la voile latine ou la pêche traditionnelle.

Des projets pourraient émerger pour valoriser l'histoire du détroit, comme la création de lieux ou d'itinéraires culturels, comme «La route des épices revisitée».





Des milliers de marins restent bloqués dans le détroit d'Ormuz - REUTERS

SALADE FRAÎCHEUR AUX COCOS DE PAIMPOL, TOMATES, FÊTA

PAR MAGALI ANCENAY

Quand les températures grimpent, l'envie de plats mijotés laisse naturellement place à des assiettes plus légères, colorées et rafraîchissantes. Cette salade fraîcheur met à l'honneur les récoltes estivales du potager tout en limitant le temps passé en cuisine, un atout précieux pendant les épisodes de canicule.

Les cocos de Paimpol, souvent réservés aux recettes réconfortantes de fin d'été, se prêtent pourtant merveilleusement aux salades de saison. Associés aux légumes du soleil, aux herbes aromatiques du jardin et à une vinaigrette citronnée, ils composent un repas complet, équilibré et savoureux.

Récoltés de juillet à octobre, les cocos de Paimpol séduisent par leur texture fondante et leur saveur délicate. Contrairement aux haricots secs, ils cuisent rapidement et s'intègrent facilement dans des recettes estivales.



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

16 mn



TPS DE CUISSON

25 mn

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour la cuisson des cocos de paimpol :

- 350 g de cocos de paimpol écosés
- 1 échalote coupée en deux
- 1 feuille de laurier
- 2 belles branches de thym frais
- poivre noir

Ingrédients pour la salade fraîcheur :

- 100 g de tomates cerises coupées en deux
- 1 petit oignon violet finement coupé
- 80 g de fêta coupée en petits dès à l'huile
- 30 g de noix grossièrement coupée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre au choix (ici du balsamique)

PRÉPARATION

1 - Préparer les cocos de Paimpol :

Faire cuire les cocos de Paimpol pendant 25 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante non salée. Ajouter l'échalote coupée en deux, le thym, le laurier ainsi qu'un tour de poivre.

Vérifier la cuisson : les haricots doivent être tendres tout en conservant une légère tenue. Égoutter, puis laisser tiédir quelques minutes.

2 - Préparer la garniture :

Rincer soigneusement les tomates cerises avant de les couper en quartiers.

Peler puis hacher finement l'oignon violet.

Concasser grossièrement les noix afin de préserver leur croquant.

Émietter la feta et réserver, si vous avez opté pour une feta entière.

3 - Assembler la salade fraîcheur :

Verser les cocos de Paimpol encore tièdes dans un grand saladier. Ajouter les tomates cerises et l'oignon violet haché, puis mélanger délicatement.

Assaisonner avec une pincée de sel, quelques tours de moulin à poivre, l'huile d'olive, et le vinaigre balsamique.

Enfin, parsemer la salade de feta émiettée ou comme ici en petits dès et de noix concassées.

Réserver quelques minutes au réfrigérateur pour une version très rafraîchissante, idéale lors des journées de forte chaleur.

Cette salade accompagne parfaitement des sardines grillées aux agrumes, des brochettes de poulet marinées ou un poisson cuit à la plancha. Servie avec du pain de campagne grillé, elle constitue également un déjeuner léger et équilibré.

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 COEUR DE L'INGÉNIOSITÉ MARITIME



SE RASSEMBLER



S'ÉMERVEILLER



EXPLORER

UN FUTUR LIEU POUR PLONGER AU COEUR DU PATRIMOINE MARITIME

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

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

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

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

UN PÔLE SCIENTIFIQUE ET PROFESSIONNEL

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

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

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

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

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

En savoir +

www.imertium.fr





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.**

SOUSCRIRE

www.imertium.fr



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



Direction éditoriale : Bruno Terrin

Direction artistique & maquette : Géraldine Gévaudan

Avec la participation de : Marie Josèphe Moncorgé, Bruno Terrin, Prisca Ogouma,
Fabrice-Elie Hubert, Rémi Demarthon, Géraldine Gévaudan et Magali Ancenay.

Merci au site archéologique Lattara et au Musée Henri Prades.

Crédit photo couverture et page 3 : ©Rémi Demarthon

WWW.IMERTIUM.FR