

La Gazette

— DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE —

SEPTEMBRE 2026

N°57

ARTICLE

L'odyssée de la tortue
caouanne

PORTRAIT

Clément Allemand

ACTU

La Navale à la foire
de Marseille



WWW.IMERTIUM.FR

© Photo : Clément Allemand

EDITO
05

ARTICLES
06

L'odyssée de la tortue caouanne

Par Bruno Terrin

10

Poivron ou paprika ?

Par Marie Josèphe Moncorgé

PORTRAIT
14

Portrait de Clément Allemand

Par Géraldine Gévaudan

ACTUALITÉS
20

La Navale à la foire de Marseille

Par Daniel Frot

RECETTE
22

Tarte aux figues et thym de ma garrigue

Par Magali Ancenay

24

Embarquez à bord de notre Gazette Maritime

Par la rédaction

26

Imertium

Par la rédaction





En Camargue, dans la nuit du 29 au 30 juillet dernier, une tortue couane est venue déposer, en toute discrétion, ses œufs sur une plage, à Port Saint Louis du Rhône.

Cet événement est suffisamment rare, pour ne pas dire exceptionnel, qu'il a suscité notre intérêt et attisé notre curiosité sur cette variété de reptiles.

Commune en Méditerranée, mais protégée, la tortue *Caretta caretta* (nom scientifique officiel) possède plusieurs noms : *caouanne*, *couane* ou *grosse tête*, à cause de sa puissante mâchoire et à sa tête plus volumineuse que celle des autres tortues marines, ce qui lui permet de broyer des proies dures comme des crabes ou des coquillages.

L'été 2026 a comptabilisé au moins huit pontes confirmées sur la façade méditerranéenne française, témoignant d'une tendance de fond liée au réchauffement des eaux.

Si aucun tortillon (bébé tortue) de Camargue n'a pu rejoindre la mer, les œufs du nid ayant été asphyxiés par l'eau de mer, il y a eu des pontes réussies sur le littoral méditerranéen.

À Toulon (Anse Tabarly), dans la nuit du 14 au 15 juillet 2026, une tortue est venue déposer ses œufs dans un endroit pour le moins insolite, juste sous un catamaran du Yacht-club du Mourillon. C'était une première historique pour la commune. Une vingtaine de tortillons ont émergé de leur coquille pour gagner la mer.

Au Barcarès, dans les Pyrénées-Orientales, une ponte est survenue fin juin, les œufs sont arrivés à leur terme.

Dans le Var, à Fréjus et Porquerolles, des nids ont été découverts en juillet, ils ont été protégés.

Le département des Alpes-Maritimes a enregistré sa toute première ponte.

Ces naissances réussies apportent une lueur d'espoir cruciale pour l'avenir de la *Caretta caretta* en Méditerranée occidentale.

J'ai découvert récemment que le *piment espagnol* en France, s'appelle *verde italiano* en Espagne, que le *padrón* espagnol pouvait être doux ou très piquant, que les *piquillos* se cultivaient dans la province de Navarre ... et une très grande surprise avec le *paprika fumé*, que je recommande vivement.

Marie Joséphe Moncorgé nous apporte son éclairage sur l'origine du piment et les subtilités de langage dans chaque pays.

Géraldine Gévaudan a réalisé l'interview de Clément Allemand, passionné par Marseille, où il s'exprime, entre autre, par la rephotographie, en comparant les photos d'un même lieu à des périodes différentes.

Les clichés sont visibles sur son compte Instagram *Marseille Avant/Après*.

Clément avait repris des clichés du fonds de La navale sur la construction des môles obliques (J0, à J4) l'effet est saisissant.

Clément édite un livre, *Marseille Hier & Aujourd'hui*, dont la sortie est prévue début novembre.

La Navale, sera présente à la Foire de Marseille (25 septembre - 5 octobre 2026) avec l'exposition de quelques pièces exceptionnelles issues de son fonds, dont le **sous-marin d'exploration Le Griffon**. Une conférence sera organisée samedi 26 septembre, à 14 h, en présence des anciens pilotes du Griffon : **André Guiol, Jean-Jacques Bernard et de Jean-Yves Ledreff**, commandant du Triton, navire support du Griffon.

Une seconde conférence se déroulera mardi 29 septembre à 15 h, animée par **Muriel Sivazlian**, scaphandrière, pilote de sous-marin. Son portrait était dans le N°32 de La Gazette.

C'est la saison des figes, on se régale avec une recette originale autour de la figue et du chèvre du Rove proposée par Magali Ancenay.

Bonne lecture.

ARTICLES



Photo : © Sea Sheperd France - Tortue Couanne

L'ODYSSÉE DE LA TORTUE CAOUANNE : L'AVENIR DE LA MÉDITERRANÉE S'ÉCRIT SUR NOS PLAGES

PAR BRUNO TERRIN

APPARUE DANS LE BASSIN MÉDITERRANÉEN IL Y A 12.000 ANS, LA TORTUE CAOUANNE (CARETTA CARETTA) OPÈRE AUJOURD'HUI UN GLISSEMENT SPECTACULAIRE DE SES ZONES DE NIDIFICATION VERS L'OUEST. ENTRE OPPORTUNITÉS CLIMATIQUES ET PRESSIONS HUMAINES, ENQUÊTE SUR LE DESTIN D'UNE ESPÈCE QUI A CHOISI NOS CÔTES POUR ASSURER SA SURVIE.

UNE COLONISATION POST-GLACIAIRE

L'histoire d'amour entre la tortue caouanne et la mer Méditerranée ne date pas d'hier. Les analyses génétiques révèlent que l'espèce a colonisé le bassin lors d'au moins deux vagues indépendantes, en provenance de l'océan Atlantique Nord-Ouest. **Cette arrivée majeure s'est produite il y a environ 12.000 ans**, à la charnière entre la fin du Pléistocène et le début de l'Holocène, notre époque géologique actuelle. **Ce flux migratoire a coïncidé avec la fin de la dernière période glaciaire** : le réchauffement des eaux et des plages a soudainement rendu le bassin propice au développement et à l'incubation des œufs. Guidées par un puissant instinct de fidélité qui les pousse à revenir pondre sur leur plage de naissance, ces pionnières ont fondé une sous-population méditerranéenne distincte, évoluant désormais de façon isolée de ses cousines atlantiques.

LES MYSTÈRES DE LA NUIT DE NOCES

Aujourd'hui, ce précieux héritage s'adapte à un nouveau bouleversement : le changement climatique. Si les bastions historiques de reproduction se situent à l'est du bassin, en Grèce, en Turquie, à Chypre ou en

Libye, les scientifiques observent depuis quelques années une multiplication inédite des pontes sur les littoraux espagnols, italiens et français. La hausse des températures de l'eau et du sable offre de nouvelles terres d'accueil pour l'incubation.



Cette tortue caouanne a été observée en pleine ponte sur une plage du Barcarès (Pyrénées-Orientales) dans la soirée du 23 juin 2026. @Parc naturel marin du Golfe du Lion.

Sur nos côtes, le rituel de la vie s'active du début de l'été à la fin du mois d'août, avec un pic d'activité en juillet. C'est exclusivement sous le couvert de la nuit que les femelles s'extirpent des vagues pour échapper aux prédateurs et à la chaleur écrasante du jour. Exigeantes, elles recherchent des plages de sable fin, profond, en pente douce et préservées de la lumière artificielle. À l'aide de ses nageoires postérieures, la mère creuse un trou de 40 à 50 centimètres de profondeur pour y déposer entre 70 et 120 œufs de la taille d'une balle de ping-pong. Après avoir soigneusement rebouché le nid, elle regagne le large. Une même femelle peut répéter ce voyage terrestre deux à quatre fois par saison, à deux semaines d'intervalle.

Cette réalité est devenue locale. **Dans la nuit du 29 au 30 juillet 2026**, les éco-gardes du Port de Marseille Fos (GPMF) ont repéré des traces caractéristiques sur une plage de Port-Saint-Louis-du-Rhône. **Le signalement immédiat au Réseau Tortue Marine de Méditerranée Française (RTMMF) a permis de déclencher les protocoles de protection indispensables à la survie de cette ponte camarguaise.**

UN PARCOURS SEMÉ D'EMBÛCHES, DE LA MER À LA TERRE.

Le voyage de la tortue caouanne reste pourtant un combat quotidien contre les activités humaines. En haute mer, les **captures accidentelles** représentent la première cause de mortalité. Prisonnières des filets de pêche, des lignes de palangres ou des chaluts, les tortues meurent noyées si elles ne peuvent remonter respirer à la surface. À ce piège s'ajoute **le fléau des déchets plastiques que les animaux confondent avec les méduses**, leur mets favori, provoquant des occlusions intestinales fatales. Enfin, **l'intensité du trafic maritime et de la plaisance expose les tortues à des collisions violentes**, brisant les carapaces ou sectionnant les nageoires.

À terre, le constat n'est guère plus rassurant. L'urbanisation croissante, les digues et les enrochements grignotent le sable disponible. Durant l'été, le passage des tracteurs de nettoyage mécanique peut broyer les œufs enfouis, tandis

que le piétinement des vacanciers en journée tasse le sable et bloque l'émergence des nouveau-nés. La nuit, la pollution lumineuse des stations balnéaires désoriente les tortillons : trompés par les lampadaires, ils tournent le dos à l'horizon marin et périssent à l'intérieur des terres.

LE VOYAGE DE LA TORTUE
CAOUANNE RESTE POURTANT UN
COMBAT QUOTIDIEN CONTRE LES
ACTIVITÉS HUMAINES. EN HAUTE
MER, LES CAPTURES ACCIDENTELLES
REPRÉSENTENT LA PREMIÈRE CAUSE
DE MORTALITÉ.

L'ALLIANCE DES PÊCHEURS ET DE LA TECHNOLOGIE

Face à ces menaces, la résistance s'organise, notamment grâce à la modernisation des outils de pêche. L'introduction du TED (Turtle Excluder Device) révolutionne les pratiques : cette grille métallique insérée dans les chaluts laisse passer les poissons mais dévie les grands animaux vers une trappe d'échappement, réduisant le risque de noyade de 97 %. Pour les filets maillants traditionnels, les professionnels installent de petits boîtiers LED verts. Cette « pollution visuelle positive » rend les mailles repérables dans l'obscurité et fait chuter les captures de 42 % à 63 % sans impacter les volumes



de poissons pêchés. Même la pêche à la palangre se réinvente en remplaçant les hameçons en « J » par des modèles circulaires, limitant les graves blessures internes si l'appât est avalé.

Parallèlement, la science utilise la technologie spatiale pour percer les secrets de l'espèce. Le déploiement de balises satellites Argos, collées sur la carapace à l'aide d'une résine qui se détache lors de la desquamation naturelle, permet de suivre les déplacements des tortues en temps réel. Grâce à la miniaturisation, des émetteurs de moins de 3 grammes équipent désormais les juvéniles pour cartographier leurs mystérieuses « années perdues » passées au large.

En France, ces opérations sont encadrées par le programme scientifique TELEP@TH, co-piloté par l'Ifremer et le Muséum national d'Histoire naturelle. Qu'il s'agisse de femelles balisées par le RTMMF juste après leur ponte à Port-Saint-Louis, ou de mâles soignés et relâchés par le centre CESTMed, ces données permettent de dessiner des corridors migratoires et d'envisager, à terme, des restrictions de navigation temporaires dans les zones les plus risquées.

FACE À CES MENACES,
LA RÉSISTANCE S'ORGANISE,
NOTAMMENT GRÂCE À LA
MODERNISATION DES OUTILS
DE PÊCHE.

UN AVENIR EN SURSIS

Ces efforts portent leurs fruits. Preuve en est, **l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) a rétrogradé la sous-population méditerranéenne au statut de « Préoccupation mineure », même si l'espèce reste globalement « Vulnérable » à l'échelle de la planète.** À l'est du bassin, quarante ans de sanctuarisation des plages portent enfin leurs fruits avec une hausse significative des naissances.



Photos : Mathieu Foulquié.

Le grand défi concerne désormais l'Europe occidentale, théâtre de cette colonisation moderne. Si le réchauffement des eaux pousse les tortues vers le nord, le réchauffement associé des plages recèle un piège biologique majeur : le sexe des tortues dépend de la température d'incubation du sable. Un nid trop chaud ne produit presque que des femelles, menaçant à terme l'équilibre de la reproduction. **L'avenir de l'espèce dépendra donc de notre capacité à partager l'espace côtier et à déployer des protocoles de gestion stricts sur des plages françaises massivement touristiques et urbanisées.**



POIVRON OU PAPRIKA ?

PAR MARIE JOSÈPHE MONCORGÉ

LA FAMILLE DES PIMENTS EST REGROUPEE DANS LE GENRE *CAPSICUM*. LES PIMENTS SONT PLUS OU MOINS LONGS OU CHARNUS, DE TAILLES ET DE COULEURS DIFFÉRENTES ET ILS SONT ORIGINAIRES D'AMÉRIQUE LATINE. LEUR HISTOIRE A DÉJÀ ÉTÉ RACONTÉE DANS LA GAZETTE N° 18 DE MARS 2023.

Cultivé aussi bien dans les Andes que chez les Aztèques depuis 7000 ans, les Espagnols ont rapporté le piment en Espagne en 1493. Comme il est facile à cultiver sous nos climats du sud de l'Europe, facile à sécher et à stocker, pas cher, **son succès a été immédiat**, contrairement à la tomate ou la pomme de terre, autres produits originaires d'Amérique. **Les Espagnols le font découvrir aux Italiens du sud et dès le 16e siècle, il est connu dans les pays de la Méditerranée.** Il va concurrencer le poivre dans de nombreuses régions du monde, au point qu'on a du mal à imaginer la cuisine traditionnelle indienne, africaine ou arabe sans piment.

La sensation de brûlure du piment vient de la **capsaïcine**, qui a la propriété d'augmenter la sensation de satiété. Il existe de nombreuses variétés de piments, classées selon la force de leur piquant.

CAPSICUM ANNUUM

Piment commun, poivron ou paprika sont tous de la même espèce *capsicum annum*, avec des formes, des goûts et des couleurs différents. Des mutations naturelles amplifiées par des sélections humaines ont permis d'adoucir ou de renforcer le piquant de certains piments. Actuellement, les piments les plus forts ont conservé, en français, le nom de piment, mais **les piments les plus doux ont perdu leur étiquette "piment" et s'appellent poivron ou paprika.**

La sélection de cette forme douce du piment débute au 16e siècle. Elle se développe en Espagne au 17e siècle, en Hongrie au siècle suivant et au 19e siècle en France.



Piment d'Espelette

CULTIVÉ AUSSI BIEN DANS LES ANDES QUE CHEZ LES AZTÈQUES DEPUIS 7000 ANS, LES ESPAGNOLS ONT RAPPORTÉ LE PIMENT EN ESPAGNE EN 1493.

LE POIVRON

Le poivron est donc un piment doux amélioré : le fruit est plus gros, la chair plus épaisse, il ne contient presque plus de capsaïcine et il est un peu sucré. Il peut être rouge, jaune, vert ou presque noir. **Il n'arrive en cuisine qu'entre le 17^e et le 19^e siècle. En France, le mot poivron n'est connu que depuis 1785.**

Chaque pays de la Méditerranée a intégré le poivron dans sa cuisine. Il fait partie des plats du terroir comme la ratatouille, la piperade ou la méchouia, il peut être mangé farci, grillé, confit ou en salade. C'est un des antipasti italiens, il est cuisiné à la grecque ou en tajine, farci en dolmas turques. Il est riche en vitamine C.

Dans tous les cas, ce légume qui se mange frais est **indispensable à la cuisine méditerranéenne, alors qu'il vient d'ailleurs comme la tomate.**

LE PAPRIKA

Quand le piment arrive en Méditerranée orientale au 16^e siècle, il se diffuse dans les Balkans et suit le trajet de l'extension de l'Empire ottoman vers la Hongrie. Le sud et le centre du royaume de Hongrie vivent sous domination ottomane entre 1541 et 1699. Budapest en devient le centre administratif.

La culture du paprika se diffuse dans les régions de Szeged et Kalosca, au sud du pays. Le paprika de ces deux régions bénéficie respectivement d'une AOP et d'une IGP. Les paysans l'améliorent et l'utilisent de plus en plus au point qu'à partir du 18^e siècle et surtout au 19^e siècle, le paprika devient un aliment caractéristique de la cuisine hongroise. Les techniques de séchage et de broyage sont améliorées pour obtenir la poudre rouge caractéristique du paprika actuel, parfois appelé or rouge. Il est très riche en vitamine C. Le paprika hongrois est séché au soleil pendant 25 à 40 jours, à la manière du piment d'Espelette.

CHAQUE PAYS DE LA
MÉDITERRANÉE A INTÉGRÉ
LE POIVRON DANS SA CUISINE.



Pimentons séchés

De la même façon qu'il y a des variétés de piment plus ou moins fortes, **le paprika, qui est en fait un piment, peut être doux ou piquant**, selon les variétés. Le paprika doux (variété Edesnemes, la plus employée) sert à colorer et aromatiser des plats comme le célèbre goulash ou le pörkölt (ragoût de viande), comme dans la charcuterie.



Le paprika n'est pas traditionnellement fumé, mais, probablement, en imitation du pimentón espagnol, une version fumée assaisonne actuellement les viandes et légumes rôtis. La variété Csipos est un piment piquant comme du piment de Cayenne. Contrairement au poivron, le paprika est majoritairement consommé en poudre.

En Espagne, le paprika s'appelle pimentón. Il est présent dans de nombreuses spécialités comme le chorizo, la sobrasada ou la paella. Il peut être très doux ou plus piquant ou même fumé. **Le pimentón espagnol bénéficie de 3 AOP : de la Vera, de Murcie et de Majorque.** Le pimentón de la Vera n'est pas séché naturellement au soleil, la région de La Vera étant trop humide au moment de la récolte automnale. Il est séché et fumé au feu de bois de chêne pendant 10 à 15 jours.

LES NOMS DU POIVRON

En latin, le poivre s'appelle *piper*. Comme le piment est un substitut du poivre, les langues romanes comme l'espagnol ou l'italien, héritières du latin, ont appelé le piment pimienta ou peperoncino.

Le français poivron est un augmentatif de poivre, comme en italien où peperone signifie gros poivre, alors que peperoncino est le piment appelé petit poivre.



Paprika mis à sécher, Musée du paprika de Kalocsán – Photo Janos Korom.

QUAND LE PIMENT ARRIVE EN MÉDITERRANÉE ORIENTALE AU 16^E SIÈCLE, IL SE DIFFUSE DANS LES BALKANS ET SUIT LE TRAJET DE L'EXTENSION DE L'EMPIRE OTTOMAN VERS LA HONGRIE.

En espagnol, la différence entre piment et poivron est moins simple qu'en français. Le piment piquant s'appelle, en espagnol pimienta guindilla, tandis que le piment doux ou poivron s'appelle simplement pimienta ou pimienta morrón (poivron charnu). En catalan, la différence entre poivron et piment est plus simple : le poivron est pebrot et le piment bitxo ou pebrot picant.

En arabe, comme en Espagne, la distinction entre piment et poivron est faible : on parle de felfel ou fil-fil, précisant parfois qu'il s'agit de piment doux (ḥulw) ou fort (ḥārr).

Comme les choses ne sont pas toujours simples, **en France, le mot poivron désigne le fruit tandis que l'épice en poudre s'appelle paprika,** alors qu'en allemand et en néerlandais ou dans les pays de langue slave, le mot paprika désigne le fruit et la poudre.

Les Hongrois appellent aussi le paprika törökbors, poivre turc. Le mot paprika vient du slave papar, lui-même issu du latin piper : dans tous les cas, nous revenons aux origines du piment : quand il est arrivé d'Amérique, il a tout de suite été comparé au poivre, épice très populaire dans les pays de la Méditerranée.

CLÉMENT ALLEMAND

PAR GÉRALDINE GÉVAUDAN



Portrait de Clément Allemand - © Israel Solórzano

LANCÉ EN MAI 2023 PAR CLÉMENT ALLEMAND, LE COMPTE INSTAGRAM MARSEILLE AVANT/APRÈS EXPLORE LA VILLE SOUS TOUTES SES COUTURES À TRAVERS DES REPHOTOGRAPHIES. SOIT L'ACTION DE REFAIRE LA MÊME PHOTOGRAPHIE D'UN MÊME LIEU ET SOUS UN MÊME POINT DE VUE, À DES MOMENTS DIFFÉRENTS.

APRÈS PLUS DE 3 ANS, 250 PUBLICATIONS ET 6500 FOLLOWERS, CLÉMENT ALLEMAND CONTINUE À PARTAGER SA PASSION POUR LES IMAGES ANCIENNES (CARTES POSTALES, PHOTOGRAPHIQUES, PLANS, ETC) ET L'HISTOIRE DE MARSEILLE, VILLE OÙ IL VIT ET TRAVAILLE COMME TECHNICIEN DANS L'AUDIOVISUEL.

Bonjour Clément, ta passion pour l'histoire marseillaise s'appuie en partie sur la collection de cartes postales de ton aïeul, Célestin Blanc. Peux-tu nous raconter comment cet héritage familial et ton métier de technicien dans l'audiovisuel ont nourri ta démarche et donné naissance au projet Marseille Avant/Après ?

Clément : J'ai découvert cette collection alors que je travaillais sur un projet de film documentaire sur l'histoire de la carte postale. Ma mère m'en a parlé et nous avons ouvert la boîte en fer où étaient conservées toutes ces cartes de Célestin, envoyées ou reçues entre 1914 et 1930. Il y a des images de Marseille, mais aussi d'un peu partout en Méditerranée (mon aïeul a passé la Première Guerre mondiale dans la Marine). Le film ne s'est pas (encore) fait, je me suis retrouvé avec toute cette matière sur les bras et au lieu de laisser tomber, j'ai décidé de le partager avec le public via un compte Instagram dédié. Et dans ce projet de documentaire, je souhaitais intégrer des « avant/après ». J'ai donc poursuivi cette idée sur les réseaux sociaux, en rédigeant aussi un texte pour chaque publication, afin d'aller au-delà de l'image et de transmettre aussi des informations aux internautes.

Lancé sur Instagram en 2023, le projet réunit aujourd'hui plus de 250 publications et une large communauté de passionnés. Comment s'est faite la transition vers cet ouvrage papier de 72 pages publié aux Éditions Wartberg ?

Clément : On m'a offert le livre « Montpellier Hier - Aujourd'hui », aux éditions Wartberg.

Je me suis dit que c'était exactement ce que je faisais avec Marseille ! Voyant que les éditions Wartberg n'avaient pas encore publié de livre sur notre ville, je leur ai écrit. La directrice éditoriale m'a répondu, nous avons échangé sur le projet et nous sommes tombés d'accord pour faire ensemble « Marseille Hier - Aujourd'hui ». Je suis très heureux de sortir du « tout numérique » et que nous ayons créé un objet physique, un objet papier que les gens vont pouvoir tenir dans leur main.

La rephotographie consiste à capturer exactement le même lieu sous un angle identique à des décennies ou des siècles d'écart. Quelles sont les principales difficultés techniques que tu rencontres sur le terrain pour retrouver le bon point de vue ?

Clément : Il faut y être au bon moment. C'est-à-dire à la bonne heure de la journée, pour avoir les mêmes zones d'ombres et de lumière, pour ne pas avoir le soleil à contre-jour...

Parfois, un obstacle est au milieu : des travaux, un camion particulièrement mal garé ou une manifestation. La vue est bouchée et l'image est brouillée. Dans ces cas-là, il faut prendre son mal en patience et revenir au moment opportun ! Quand c'est le bon moment, je m'appuie sur les éléments visuels qui existent encore de nos jours (bâtiments, flèche d'église, fenêtre, balcon, etc) pour tenter d'aligner les éléments entre eux et prendre la photo la plus ressemblante possible. J'essaie aussi de faire des variations, de me décaler légèrement pour avoir plusieurs angles différents et choisir ensuite le meilleur lors de la retouche photo.



Collection personnelle Clément Allemand

Le livre s'ouvre sur le port antique du Lacydon et met en avant de nombreux sites emblématiques du littoral (le château d'If, le port de la Joliette, les îles du Frioul, le phare de Planier ou la Corniche). Quel regard portes-tu sur l'évolution du patrimoine maritime marseillais au fil du temps ?

Clément : Avant la construction du Grand Port de la Joliette, le port, c'était la ville et la ville, c'était le port. L'un et l'autre étaient beaucoup plus imbriqués qu'aujourd'hui car il y avait des entrepôts, des ateliers, des fabriques tout autour du Lacydon et dans les quartiers alentours. Le port employait aussi beaucoup plus de monde...

Force est de constater que depuis la création du port de la Joliette, ce lien là a évolué, et le port est devenu plus lointain pour les marseillais.e.s. C'est une sorte de ville dans la ville, où il est assez exceptionnel de pénétrer. On y va pour prendre le ferry pour la Corse ou le Magreb, pour des visites exceptionnelles, mais la circulation à l'intérieur de son enceinte est réglementée.

Au fil des siècles, le Vieux Port est passé d'un usage fonctionnel de la mer (déchargement des marchandises par les portefaix, pêcheurs sur les quais, travail de réparation des bateaux, etc) à un usage récréatif (plaisance, transports touristiques, loisirs nautiques, etc). La Corniche est peut-être l'endroit qui vit le plus de bouleversements ces dernières années.

C'est un haut lieu du sur-tourisme, il n'y a qu'à voir comment se transforme Malmousque et l'affluence sur les rochers lors de la saison estivale...

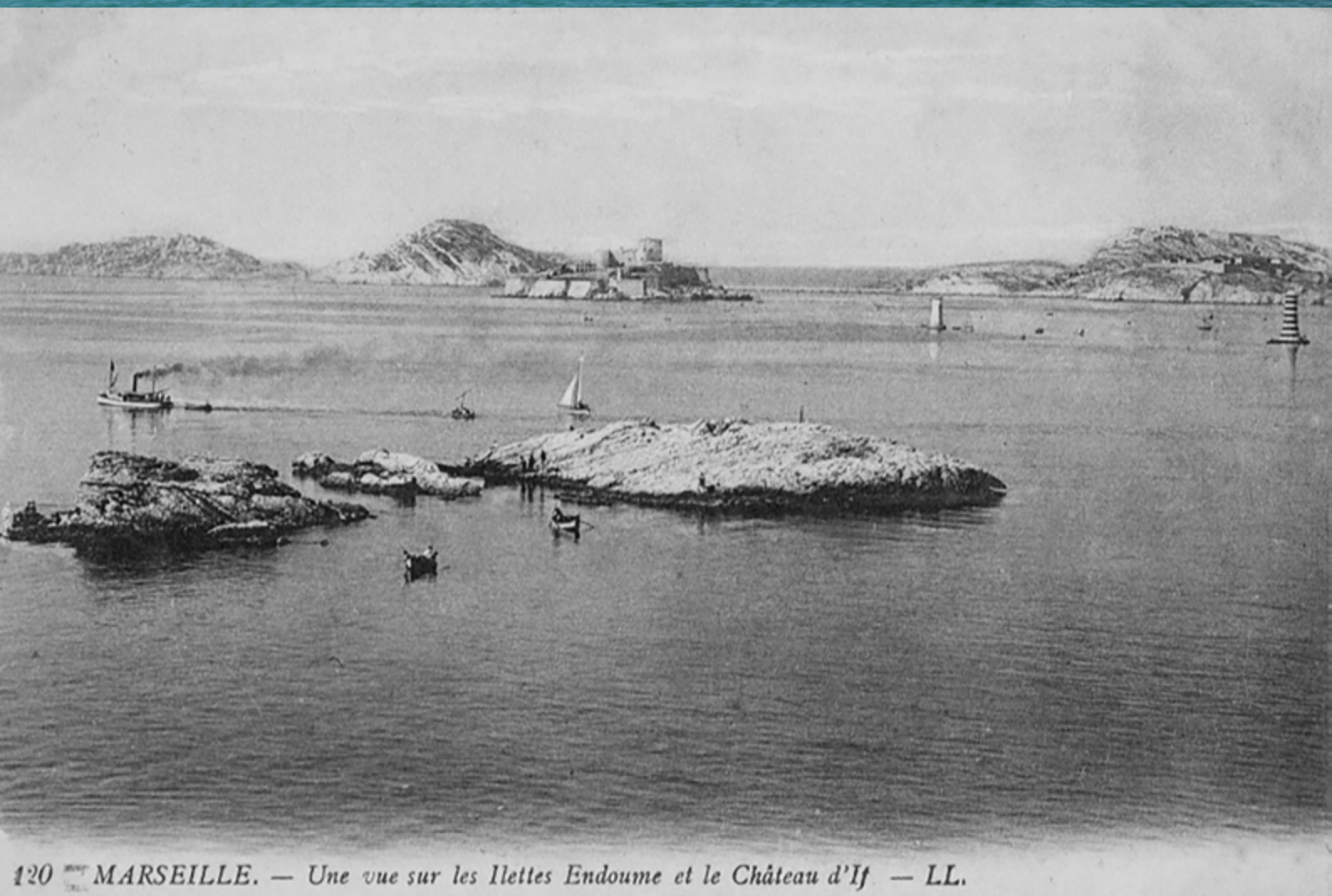
Mais il y a 100 ans, les gens venaient déjà s'y baigner. Il y avait des bains de mer, des restaurants de coquillages et des départs pour visiter le château d'If. Les gens étaient juste moins nombreux, et ne filmaient pas leur plongeon dans l'eau.



Canebière - @Clément Allemand



Photo : @Clément Allemand



120 MARSEILLE. — Une vue sur les Ilettes Endoume et le Château d'If. — LL.

Au-delà de ton travail de photographie, tu t'intéresses également à des initiatives collectives de transmission comme le projet Imertium, dédié à la valorisation de la culture et du patrimoine maritimes. En quoi ce type d'engagement résonne-t-il avec ta démarche de sauvegarde de la mémoire de la ville ?

Clément : Je pense plutôt être dans une démarche de transmission que de sauvegarde. Je partage des archives (cartes postales, photographies, plans, etc), la plupart libres de droits et accessibles en ligne. Je souhaite inciter les marseillais.e.s et les amoureux de cette ville à ouvrir les yeux sur son histoire, à susciter leur curiosité et à aller plus loin dans la découverte. L'objectif, c'est qu'ils aillent ensuite assister à des visites guidées, regarder des documentaires sur Marseille ou visiter des expositions et des lieux comme les musées de Marseille ou la Navale. Je me considère plutôt comme un passeur, ce qui est complémentaire avec les projets de sauvegarde tel celui porté par Imertium.

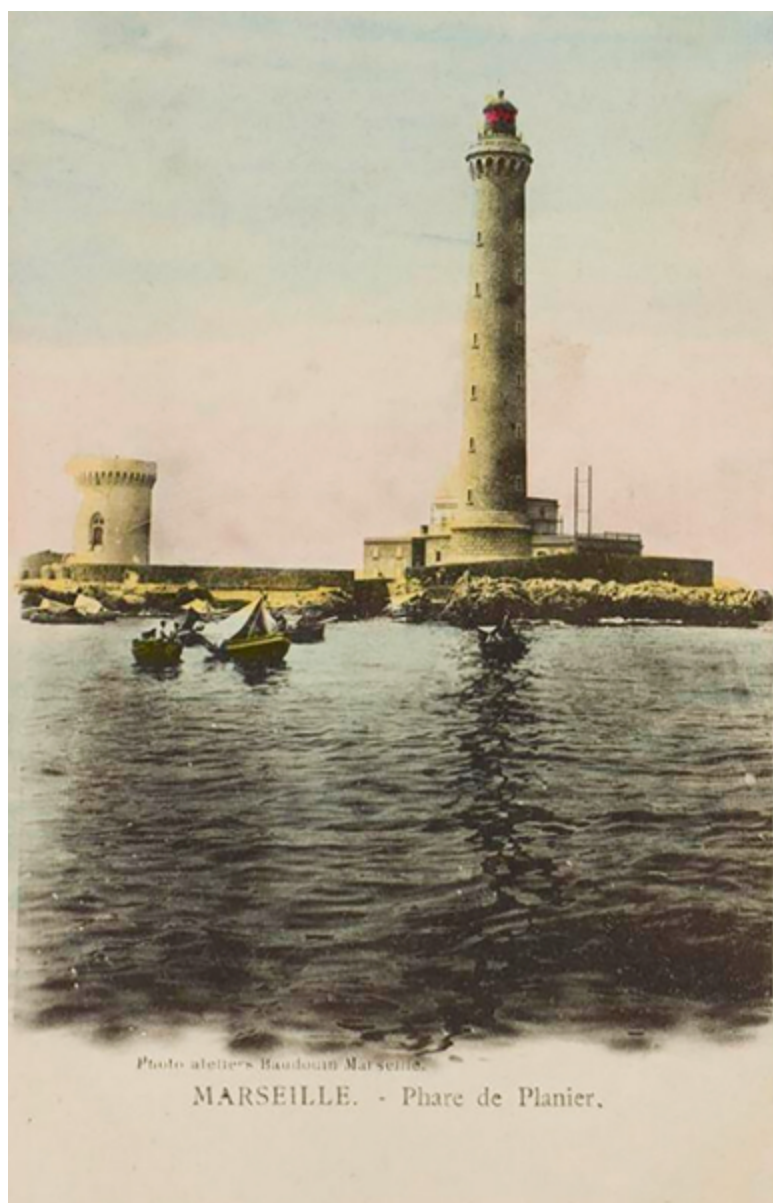
Dans ta démarche, tu cherches à "éclairer le présent en racontant le passé" pour "dépasser les clichés derrière la carte postale". Quel message ou quelle réflexion souhaites-tu transmettre aux lecteurs sur l'avenir de Marseille à travers ce voyage visuel ?

Clément : D'une part, il vaut mieux partir d'un cliché que d'y arriver. C'est pourquoi depuis les premières publications, j'ai écrit un texte pour venir contextualiser la photo, la commenter et aller plus loin. Par exemple le Vieux Port, c'était simplement « le port » pendant 25 siècles.

Au début du XXe siècle, Marseille avait un des réseaux de tramways les plus étendus d'Europe, voir du monde ! Il y a certes de belles calanques dans la rade sud, mais la plage de la Lave, après l'Estage, a une eau cristalline et du sable fin qui n'a rien à envier aux plages exotiques.

L'envers de la carte postale, c'est aussi de faire des avant/après dans les quartiers plus éloignés et moins connus, c'est ce que j'essaie de faire sur Instagram : la Valentine, Saint Barnabé, la Castellane, la Rouvière, etc.

" AVANT LA
CONSTRUCTION DU
GRAND PORT DE LA
JOLIETTE, LE PORT,
C'ÉTAIT LA VILLE ET LA
VILLE, C'ÉTAIT LE PORT."





Dans le livre, j'ai fait en sorte d'avoir aussi des photos de quartiers moins touristiques, pour englober toute la ville. Il a fallu faire des choix car le nombre de pages est réduit, mais je crois qu'on y est parvenu.

D'autre part, Marseille a une histoire pluri millénaire, elle a vécu des hauts et des bas mais s'est toujours relevée. Il y a d'énormes défis qui arrivent dans les prochaines années (réchauffement climatique, inégalités sociales, problèmes de logement ou encore de transports) mais cette ville est pleine de ressources et est très résiliente. Il faut aussi savoir être patient !

Lors des Journées Européennes du Patrimoine 2026 j'ai visité le Château d'Eau des Chutes-Lavies, qui va être remis en visite par l'association Objectif Tore. J'ai pris conscience que l'eau de la Durance a mis plus de 20 ans avant d'effectivement arriver en ville !

Entre la décision du maire de l'époque Maximin Consolat en 1835, et les premiers raccordements opérationnels, il s'est écoulé plusieurs décennies. Ces grandes transformations prennent du temps, mais d'une manière ou d'une autre, les choses avancent. La réflexion sur le temps long permet de prendre du recul, et de se dire qu'au final, nous avons quand même de la chance d'habiter cette belle ville.

Merci Clément d'avoir répondu à nos questions.

Pour en savoir plus :

www.marseilleavantapres.fr

www.instagram.com/marseilleavantapres



Photo Ch Bourrelly

SORMIOU — La Plage

" JE SUIS TRÈS HEUREUX
DE SORTIR DU
« TOUT NUMÉRIQUE »
ET QUE NOUS AYONS CRÉÉ
UN OBJET PHYSIQUE,
UN OBJET PAPIER QUE LES
GENS VONT POUVOIR TENIR
DANS LEUR MAIN."



Marseille Hier & Aujourd'hui

Voyagez dans Marseille à travers l'espace et le temps avec cet ouvrage contenant une cinquantaine de photographies avant/après.

Sortie prévue le 7 novembre 2026.

Beau livre illustré - 72 pages - 17,90 €

Édition Wartberg

LA NAVALE À LA FOIRE DE MARSEILLE

PAR DANIEL FROT

ACTUALITÉS



L'ASSOCIATION LA NAVALE SERA PRÉSENTE À LA FOIRE DE MARSEILLE, DU 25 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2026 AU PARC CHANOT. VENEZ ADMIRER ET PLONGEZ DANS L'HISTOIRE DU GRIFFON, UN SOUS-MARIN LÉGENDAIRE, AUJOURD'HUI VÉRITABLE PATRIMOINE DE MÉMOIRE.

Notre association sera présente dans l'Allée de la Méditerranée, le cœur battant de la Foire de Marseille 2026.

Nous mettons à la vue du public la malle COUS-TEAU GAGNAN, qui contient le premier scaphandre autonome réalisé, ainsi que JOJO notre scaphandrier.

Les visiteurs pourront se photographier en scaphandrier, grâce à une silhouette grandeur nature et le Griffon en arrière-plan.

Un rendez-vous à ne pas manquer pour soutenir notre association d'intérêt général et découvrir la richesse de notre patrimoine.



LES CONFÉRENCES ORGANISÉES PAR LA NAVALE

SAMEDI 26 SEPTEMBRE À 14H

EMBARQUEZ POUR UN VOYAGE FASCINANT AU CŒUR DE L'HISTOIRE DU GRIFFON, sous-marin emblématique de la Marine nationale devenu aujourd'hui un véritable patrimoine de mémoire.

Animée par **André Guiol et Jean-Jacques Bernard, anciens pilotes du Griffon**, cette conférence exceptionnelle vous dévoilera les coulisses de la vie à bord de ce bâtiment hors du commun.

De sa construction à ses missions opérationnelles, en passant par les défis techniques, les plongées marquantes et le quotidien des sous-mariniers, les intervenants partageront leurs souvenirs et anecdotes pour faire revivre cette aventure humaine et technologique.

Un rendez-vous passionnant pour les amateurs d'histoire, de marine, de patrimoine et d'aventures humaines.

Salle Protis – Palais des Arts



Muriel Sivazlian



MARDI 29 SEPTEMBRE À 15H

**ITINÉRAIRE D'UNE PIONNIÈRE :
MURIEL SIVAZLIAN : SCAPHANDRIÈRE
ET PILOTE DE SOUS-MARIN**

Découvrez le parcours exceptionnel de Muriel Sivazlian, première femme scaphandrière de la COMEX et pilote de sous-marins civils.

De la plongée professionnelle à la navigation maritime, cette pionnière partagera son expérience unique, les défis qu'elle a surmontés et sa passion pour la mer. La conférence sera suivie d'un débat avec le public.

Salle Protis – Palais des Arts


LA NAVALE
ASSOCIATION D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

**La Navale vous accueille toute l'année,
les mercredis de 14h à 17h.**

**7 Bd des Bassins de Radoub - 13002 Marseille
www.lanavale.com**

TARTE AUX FIGUES ET THYM DE MA GARRIGUE

PAR MAGALI ANCENAY

*Parfois, ma cuisine se veut audacieuse avec des mariages improbables, ou osés.
Ici, la douceur de la figue vient compléter la particularité du fromage de chèvre du Rove ...*

*C'est un fromage pauvre en sel et extrêmement onctueux à la saveur de lait frais très acidulé
[floculation au vinaigre de vin blanc]. En fonction des végétaux de la garrigue que les chèvres du Rove
savoureront [chêne kermès, romarin, genêt...], elle offrira des arômes secondaires d'amande douce
et des parfums variables.*

Une façon originale de déguster la figue de l'entrée au dessert.



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

16 mn



TPS DE CUISSON

25 mn

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour la pâte brisée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 5 g de sel
- 1 oeuf
- 20 g d'eau

Ingrédients pour la garniture :

- 2 fromage de chèvre du Rove frais
- 4 belles figues violettes de Solliès Pont
- quelques branches de thym frais
- 1 c à soupe huile d'olive fruitée vert
- poivre du moulin
- miel d'acacia en option

PRÉPARATION

1 - Préparer la pâte brisée (la veille si possible) :

Dans un robot ou à défaut un saladier, mélanger la farine, le beurre ramolli et le sel durant deux minutes. Ajoutez l'oeuf et l'eau. Continuer de mélanger afin d'obtenir une belle pâte homogène et lisse. Mettre la pâte recouverte d'un film au réfrigérateur durant 30 minutes.

Préchauffez le four TH 180, étalez la pâte et déposez la dans des moules individuelles, piquez le fond, découpez un papier sulfurisé et ajouter des billes céramique ou des haricots secs.

Enfournez pour 15 à 20mn.

2 - Préparer la garniture :

Le jour même, rincez les figues sous un filet d'eau. Esuyez-les et coupez-les en 4 quartiers égaux en partant du centre.

Dans un saladier, écrasez les deux fromages de chèvre, arrosez d'un filet d'huile d'olive fruitée vert (arômes herbacés, artichauts), et mélangez.

3 - Dressage des tartes :

Déposez un peu de fromage parfumé à l'huile d'olive au centre des tartelettes.

Rangez les quartiers de figues dessus et effeuillez quelques feuilles de thym frais. Au choix, vous pouvez arroser d'un filet de miel d'acacia. Ajoutez un tour de moulin à poivre et déguster en fin de repas.

*Tarte aux figues, version salée ou version sucrée
! Il faut dire que ce fruit se marie à merveille avec
le fromage.*

*Vous trouverez des versions de tartes aux figues
sucrées, des salades et d'autres très belles idées
autour de la figue sur le site de Magali !*

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, Daniel Frot, Clément Allemand,
Géraldine Gévaudan et Magali Ancenay.

Crédit photo couverture et page 3 : ©Clément Allemand

WWW.IMERTIUM.FR