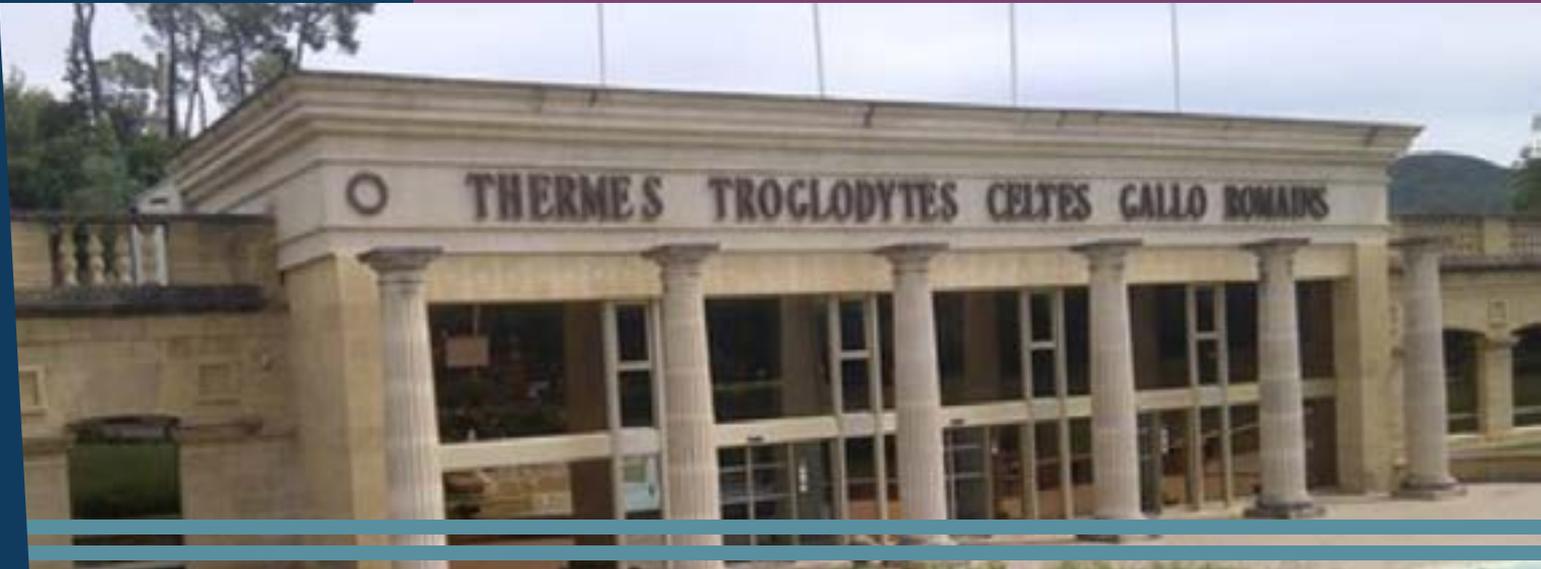


La Gazette

Février 2023 N°16

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



SOMMAIRE

EDITO

Bruno TERRIN

3

ARTICLES

Le garum : Première industrie agroalimentaire méditerranéenne

Par Marie-Joshèphe MONCORGÉ

4

Marseille: Le grand siècle des commissaires de la Marine 1794 - 1899

Par Jean Noël BEVERINI

7

ACTUALITÉS

Marseille, première station du monde à hydrogène vert pour la plaisance ?

10

Les navettes de Marseille

RECETTE

Anchoïade

11



J'ai toujours un réel plaisir à lire les articles de Marie-Josèphe Moncorgé et de vous les faire partager. Je n'irai pas jusqu'à dire que **Marie-Josèphe est ma petite madeleine** (de Proust), c'était le prénom de ma grand-mère ! Après avoir enseigné en Afrique, Marie-Josèphe s'est orientée, depuis une trentaine d'années, sur l'Histoire de la cuisine en Méditerranée, de l'Antiquité jusqu'au 19^{ème} siècle.

Au travers de ses écrits, dont certains ont été publiés dans La Gazette, **nous découvrons l'importance** des produits alimentaires, dans la culture, la religion, les croyances, leurs transformations et **toute l'économie qui en découle.**

Marie-Josèphe a publié des ouvrages, ils sont disponibles sur le site : https://www.tambao-livres.com/fr-mjm_livres

Je tiens à la remercier vivement, pour le temps qu'elle accorde à La Gazette.

Dans cette édition, nous saurons tout sur le garum, dont les légionnaires de César ne parlaient pas s'ils n'avaient pas leur « **potion magique** » !

Une autre plume, toute aussi passionnée, est celle de Jean-Noël Beverini, où dans ce numéro, **se termine le troisième et dernier article sur le commissaire Boissier**, tiré du livre sur le grand siècle des commissaires de la Marine, à Marseille, de 1794 à 1899.

J'ai beaucoup d'amitié et d'estime pour Jean-Noël, qui a servi pendant trente ans en Méditerranée, dans l'océan indien, en Polynésie française, fut commissaire en chef de la Marine Nationale, directeur du musée de la Marine.



Depuis le 7 juin 2007, il occupait le fauteuil 34 de l'académie des Sciences, des Lettres et des Arts de Marseille, dont il vient de claquer la porte. La raison ? Ardent défenseur du patrimoine phocéén, Jean-Noël **s'est élevé contre la destruction massive ou l'enfouissement de nombreux ouvrages remarquables**, parmi lesquels : la nécropole grecque antique d'Arenc, le complexe grec antique du collège du Vieux-Port, la carrière grecque antique de la Corderie, fondation de Marseille ... Las ! L'académie ne l'a non seulement pas soutenu, pire, les membres se sont désolidarisés de ses actions!

« **Il vient une heure où protester ne suffit plus; il faut l'action** », écrivait Victor Hugo, en 1825, qui exprimait sa colère « **contre les démolisseurs et pour le patrimoine** ».

Patrimoine et environnement sont liés, saluons l'association «**echos d'océans** » dont les actions sensibilisent le public au travers d'événements; un se déroulera le 4 et 5 mars 2023 à Marseille : <https://ekkocean.com/>

POUR SOUTENIR LA NAVALE, [cliquez ICI](#)

ou rendez-vous sur [Helloasso](#).

Nous vous remercions et vous souhaitons
une bonne lecture patrimoniale et
maritime.

LE GARUM : PREMIÈRE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE MÉDITERRANÉENNE

Seuls les amateurs d'histoire (ou les cruciverbistes) connaissent encore le mot garum et son sens. Le garum est une sauce liquide de l'Antiquité composée à partir de poissons mis en saumure. C'est un exhausteur de goût, utilisé dans la cuisine antique aussi bien dans les plats salés que sucrés. **L'équivalent contemporain nous vient d'Asie : le Nuoc-mâm.**

La fabrication du garum a pourtant été la principale industrie agroalimentaire de la Méditerranée, pendant toute l'Antiquité gréco-latine. Le commerce maritime du garum est important et une partie des amphores retrouvées dans les épaves de bateaux de l'Antiquité ne contenaient pas du vin mais du garum !

Fabrication du garum

Le garum était généralement fabriqué avec du maquereau ou du thon, des sardines ou des anchois, parfois de l'esturgeon.

On faisait macérer dans du sel des entrailles des plus gros poissons ou des poissons plus petits entiers. Ces saumures de poissons étaient aromatisées avec des herbes aromatiques qui variaient selon les producteurs : fenouil, coriandre, aneth, menthe, céleri, etc.

Cette préparation devait ensuite se décomposer au soleil pendant environ deux mois, l'été. On la remuait régulièrement. Puis on la filtrait.

Sa préparation était longue mais aussi délicate : la saumure était à l'air libre, il fallait la protéger de la poussière, de la pluie, en cas de trop forte chaleur, il fallait ralentir l'évaporation. C'est pourquoi le garum le plus pur était un produit de luxe, vendu dans de petits flacons de céramique ou de verre, à la manière des parfums.

Il existait plusieurs gammes de garum, du bas de gamme appelé allec ou alex (pâte de poisson restant après filtration du garum liquide) au plus haut de gamme appelé flos flos (fleur de fleur) ou gari flos (fleur de garum). Le garum de qualité plus ordinaire s'appelait simplement garum ou liquamen (jus, sauce) et le grand luxe, préparé avec du maquereau à Carthagène, au sud de Murcie en Espagne, était le sociorum garo (garum des alliés).

Le principe de la fabrication du garum s'appelle **autolyse**, un procédé de décomposition du poisson par des enzymes, la putréfaction étant évitée grâce au sel. **Ce processus est le même que pour faire du champagne ou du vin mousseux, mais aussi du pain au levain, du nuoc-mâm ou de la sauce soja.**



Amphores à garum

LE GARUM : PREMIÈRE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE MÉDITERRANÉENNE

Les «usines» à garum

Si le garum de luxe était probablement fabriqué de manière artisanale, comme le garum vendu localement en «circuits courts», on peut dire qu'il existait de véritables «usines» à garum.

On a constaté une sorte de standardisation des «usines» du bassin méditerranéen : des cuves bâties au ras du sol pour faciliter le remplissage, des angles de bassins arrondis pour éviter les fissures, une construction solide permettant un cubage important, une toiture pour protéger les cuves des intempéries.

De vastes unités sont «intégrées», au sens moderne du terme : regroupement à l'embouchure de certains fleuves ou à proximité des zones de pêche, sur le trajet des bancs de poissons, salines et chantiers de construction des bateaux de pêche, ateliers de fabrication de matériel de pêche ou d'amphores.

Une entrée dallée ou bétonnée permet d'accueillir le poisson, qui est ensuite traité dans une salle de préparation : le poisson est nettoyé, trié, débité. Les entrailles et les déchets de poisson sont conservés pour la fabrication du garum. Comme dans les usines modernes, le sol peut être nettoyé à grande eau. Le poisson est ensuite mis en saumure dans des cuves et salé par couches. Il est stocké pendant une vingtaine de jours. La saumure est ensuite récupérée pour le garum et mélangée aux déchets de poisson. Le tout est mis dans des cuves plus petites. Dans les «usines» à garum de la côte atlantique du Maroc, au sud de Tanger, on a trouvé la présence de chaufferies, pour accélérer la fabrication du garum.

Le garum grec s'appelle garos. Les premières «usines» à garum sont mentionnées dès le 5e siècle avant J.C, à Cadix. Des colonies phéniciennes en fabriquent au Maroc et en Andalousie.

La production industrielle se développe, dans le monde romain, entre le 1e siècle avant J.C. jusqu'au 3e siècle, qui connaît une crise industrielle. En Provence, le garum est fabriqué à Fréjus et Antibes où subsistent des bassins de macération dans l'anse St Roch.

Certaines «usines» perdurent, de manière artisanale, jusqu'au 4e siècle, au Maroc et en Andalousie. La production se concentre ensuite dans l'empire byzantin qui exporte du garum jusque dans la région d'Amiens, dans l'abbaye de Corbie au 8e siècle. Mais la mode du garum est terminée en Europe et au 10e siècle, les Européens reprochent aux Byzantins l'usage du garum en cuisine. Au 16e siècle, le garum est encore vendu à Constantinople, mais il est désormais oublié en Europe.



Emplacement des «usines» à garum à l'époque romaine

LE GARUM : PREMIÈRE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE MÉDITERRANÉENNE

C'est en partie grâce au garum fabriqué à Pompéi qu'on a pu déterminer la période de l'éruption du Vésuve : on a retrouvé des amphores dans la maison d'Aulus Umbricius Scaurus, le producteur de garum le plus célèbre de Pompéi. Le garum s'était évaporé à cause de la chaleur de l'éruption, mais les résidus ont révélé que le garum avait été fait avec des poissons appelés bogues. Ces poissons sont abondants dans la région en juillet et début août. La présence de centaines de pollens de fleurs d'été et les résidus du garum de bogue confirment désormais par la biologie que l'éruption a bien eu lieu le 24 août 79.

Les héritiers du garum

Le garum a disparu de la mémoire culinaire européenne, sauf dans la région de Salerne, au sud de Naples. La colatura di alici est une saumure d'anchois qui sert, très localement, à assaisonner les spaghettis et linguine et qui est aussi un condiment des soupes de légumes. C'est probablement un héritage culinaire des Byzantins qui dirigeaient la région jusqu'au 11e siècle.



Dans la cuisine arabo-musulmane, entre le 13e et le 15e siècle, le garum a été remplacé par le murrî, une saumure de poisson ou de céréales. Le murrî a ensuite disparu de la cuisine arabe, comme le garum en Europe.

On a redécouvert ces saveurs à l'arrivée des cuisines asiatiques, avec le nuoc-mâm et la sauce soja.

Pour en savoir plus sur les épices en Europe médiévale : <https://www.oldcook.com/medieval-epices>



MARSEILLE : LE GRAND SIÈCLE DES COMMISSAIRES DE LA MARINE 1794 - 1899

Dernière partie :

Une seule inquiétude le tracassait que force douches et verres d'eau pure n'arrivait cependant pas à éclipser : **Bleschamp ne donnait pas de nouvelles**. Il s'y était pourtant engagé. Lui-même lui avait remis un document écrit lui prescrivant des courriers réguliers. Et c'était le silence. Le silence le plus insupportable.

Il décida de lui écrire, lui rappela qu'il s'était engagé à lui adresser une correspondance suivie. C'était une lettre bien amicale mais empreinte d'une certaine anxiété qu'il n'arrivait pas à dissimuler. Il s'endormit, à nouveau rassuré du courrier que la poste venait d'expédier. Mais les jours suivants, toujours pas de réponses. Il questionnait l'accueil des Eaux avec insistance :

- « Monsieur le Commissaire, je suis tout à fait désolé, il n'y a ce matin aucune dépêche à votre intention. Croyez que, dès l'arrivée de la Poste, je me permettrai de vous faire tenir la première enveloppe à votre nom, mais pour ce jour... ».

Boissier regagnait la fontaine aux eaux pour avaler un grand verre en se demandant ce qu'il était venu faire ici !

- « Mon ami, lui disait sa femme, souvenez-vous des difficultés que nous avons dû affronter pour gagner ce lieu ; il en est de vos courriers comme de nos personnes : elles sont certainement dans la tempête. Ne vous inquiétez point autant ; allez



mon ami, venez prendre une nouvelle douche avec moi, cela vous calmera les sens, il n'est pas bon à votre âge de vous malmenier ainsi l'esprit avec des soucis incessants. Ayez confiance. Voyez, regardez moi, j'ai placé ma confiance en Balaruc et Balaruc me la rend bien ! »

Mais il n'y avait toujours pas de lettre. **Enfin, le 28 juillet une enveloppe arriva.**

- « Voyez, mon ami, que ne vous disais-je pas ? Votre cher Bleschamp ne saurait ne pas remplir ses devoirs ».

Boissier arrivait mal à vaincre une certaine anxiété. Il prit la lettre entre ses mains, hésita à la décacheter, se surprit de sa réaction qu'il trouva un peu ridicule. Il devrait, au contraire, pensa-t-il, être heureux. Cette lettre, il l'attendait depuis des jours ; des jours et des nuits. Il en avait fini même par en rêver. Et maintenant qu'il la serrait entre les doigts, il était presque saisi d'un tremblement émotionnel. C'était à ne plus rien comprendre. Serait-ce l'effet de toutes ces eaux ingurgitées ? L'eau pouvait-elle ainsi ébranler la raison ? De raisons, justement, il n'y en avait aucune d'être ainsi inquiet en tenant une lettre tellement attendue. Il préféra s'asseoir, saisit son coupe-papier et décacheta l'enveloppe. Madame Boissier le vit s'affaisser sur son fauteuil et pâlir de façon inquiétante.



MARSEILLE : LE GRAND SIÈCLE DES COMMISSAIRES DE LA MARINE 1794 - 1899



- « Qu'y a-t-il, mon ami ? »

Boissier ne put répondre, il restait hébété.

- « Mon ami, de grâce, dites-moi, qu'y a-t-il donc de si grave ? »

Boissier ne répondait rien.

- « Par tous les saints, je vous en prie... ».

Il tendit le bras portant la lettre vers sa femme. Madame Boissier la saisit, pencha le regard sur la feuille épaisse aux couleurs bleutées. Elle commença par lire l'entête au nom de Bleschamp puis descendit son regard sur les lignes suivantes :

« Par un travail que Monsieur le Comte de Bruges a fait et qui vient d'être confirmé par Monseigneur le Marquis de Rivière, j'ai été nommé à votre place. Monsieur Roux à la mienne et Monsieur d'Heureux à celle de Monsieur Rocca.

Je ne serai entièrement heureux que lorsque vous me répondrez que vos anciens et bons services vous ont mis dans le cas d'être remplacé d'une manière avantageuse. »

Signé Bleschamp

L'effroi saisit Madame Boissier. La consternation ! **L'ex- commissaire chargé en chef du service de la Marine dans les sous-arrondissements de Marseille !**

« J'ai été nommé à votre place ... J'ai été nommé à votre place... ».

- « Le scélérat ! »

- « Tu l'as toujours défendu », eut la force de répondre Boissier.

- « Tu m'en faisais un tel éloge... mais qu'allons nous devenir ? »

Boissier ne put se coucher. **Il n'y avait rien dans cette lettre qu'il avait lue cent fois et même d'avantage. Rien. Sauf sa destitution. De motif : aucun.** Aucun renseignement, aucune instruction, aucune notation sur les raisons de cette mesure. La décision avait-elle déjà été transmise à l'administration supérieure du 6^{ème} arrondissement maritime ? Avait-elle été communiquée au Ministre de la Marine ? Il n'en savait rien. Et ce doute l'accablait. Six lignes, six lignes seulement pour renverser une carrière. Six lignes sans explication ! Six lignes pour signer son arrêt de mort. Et c'était son propre subordonné qui le lui annonçait. Son subordonné qui venait d'être installé dans son propre fauteuil !

Toute la nuit durant, il chercha à pénétrer les mystères de sa disgrâce, tentant à démêler les ressorts de ceux dont l'action, il n'en doutait pas, était à l'origine de sa misère. Il ne conçut d'autre action que de s'adresser au plus tôt au Commissaire Général. Tout cela était incompréhensible comme un mauvais rêve dont il allait émerger au matin.

Mais, au matin, la lettre de Bleschamp était bien là, étalée sur la table. « J'ai été nommé à votre place ». Il n'y avait rien de moins laconique.

Ce 29 juillet il n'alla pas aux eaux mais prit sa plume et s'assit devant l'écritoire de sa chambre. Il se sentit soudain gagné d'une énergie qui l'avait trop longtemps abandonné. **La révolte venait de succéder à l'abattement.**

MARSEILLE : LE GRAND SIÈCLE DES COMMISSAIRES DE LA MARINE 1794 - 1899



Si quelqu'un était à révoquer, en l'espèce, c'était d'abord Bleschamp, un sous-commissaire intérimaire qui ne dépendait que de lui, et qui prenait l'audace de lui communiquer une décision, non motivée, qui plus est, alors qu'en tout état de cause et **selon les principes les plus établis, les plus reconnus, les plus sacrés de la science administrative il n'appartenait qu'à ses supérieurs hiérarchiques de la lui notifier**. Nous n'étions plus, que diable, à l'époque révolutionnaire où un simple citoyen sur une banale dénonciation pouvait vous faire trancher la tête par le couteau dressé en place publique. « Nous vivons dans un monde de droit » martelait-il dans sa tête « et le Droit ne réagit pas ainsi ».

- « Le Droit peut-être pas, lui lança sa femme qui venait de se réveiller, mais Bleschamp oui ».

Boissier se mit à écrire. Il demanda à l'administrateur supérieur de lui faire parvenir tous les renseignements qu'il pouvait détenir sur cette affaire, promit dès son retour à Marseille de faire toute la vérité sur ces événements dans lesquels un simple dépositaire temporaire de l'autorité royale intervenait de façon inattendue.

Un simple subordonné ne pouvait qu'être incapable de juger de la vérité ou même des allégations qui auraient pu lui être faites.

Il se reconnaissait une seule faute : celle d'avoir investi de son autorité pendant son absence, un fonctionnaire public indigne de sa confiance.

Le départ de sa lettre le rassura un peu. Il lui suffisait maintenant simplement d'attendre la réponse du Commissaire Général. Il se remit aux eaux et aux douches. **La réponse ne tarda pas à arriver.**

Boissier, cette fois, ouvrit l'enveloppe sans hésitation. Il lut la missive avec un étonnement glacé. Le Commissaire Général compatissait de tout son coeur **mais n'était au courant de rien, d'absolument rien** si ce n'est de la décision de Monsieur le Comte de Bruges et de la confirmation par Monsieur le Marquis de Rivière. **Quant aux motifs, il en ignorait parfaitement les causes**. La lettre n'apprenait rien si ce n'est ce qu'il savait déjà. Il était révoqué, purement destitué sans explications. Cela était trop fort. **Il fallait s'adresser au Ministre, le mettre personnellement au courant de ces agissements**. Témoigner même de sa confiance au Roi, de son assurance dans sa haute et divine justice, dans sa Lumière impartiale, lui rappeler quel avait été toujours son amour de la loi et de son souverain.

Il s'engagea sur une seconde lettre qu'il termina dramatiquement en rappelant à Sa Majesté que dans l'état où il se trouvait aujourd'hui placé il n'avait « d'autre fortune à laisser à sa nombreuse famille qu'une réputation intacte, pure et sans reproche ».

Il reçut en réponse une ordonnance du Roi en date 2 septembre 1815 **l'admettant à prendre sa retraite à compter du 1er juillet.**

ACTUALITÉS

MARSEILLE, PREMIÈRE STATION DU MONDE À HYDROGÈNE VERT POUR LA PLAISANCE ?

Le **26 mai 2020**, la première embarcation de plaisance au monde à propulsion électrohydrogène bien nommé « **The New Era** » a **été conçue et lancée par le capitaine Chloé ZAIED** à la barre de la société Hynova. « On a prouvé que l'hydrogène fonctionnait, qu'il était mature.

On a montré aux autorités portuaires qu'on pouvait faire venir un bateau hydrogène et de l'hydrogène dans les ports pour se ravitailler **en toute sécurité**. » explique Chloé.

La ville comme la métropole Aix-Marseille Provence porte un intérêt certain pour le projet d'Hynova qui s'inscrit dans le « dispositif des 100 villes neutres en carbone ». Parmi les 377 communes candidates, **la ville de Marseille a été sélectionnée pour participer au programme européen** des «Cent villes neutres en carbone d'ici 2030». En attendant qu'un projet pilote voit le jour dans la cité phocéenne, **en ce début d'année, une première série de 4 bateaux, à l'Hydrogène, Hynova va être lancée.**



Source: https://madeinmarseille.net/128385-marseille-premiere-station-monde-hydrogene-vert-plaisance/?fbclid=IwAR3uheqMg_m3WCdy3b7RTE1zATrcGYkbLvlpzfpTUk_SQXRv2FrofzMo5Cl



Source: <https://www.marseille-tourisme.com/decouvrez-marseille/gastronomie/specialitees-culinaires-marseillaises/les-navettes/>

LES NAVETTES DE MARSEILLE

Ce mercredi 2 février, de nombreux marseillais ont célébré la Chandeleur, aussi fête des chandelles. Ancienne fête païenne et latine, devenue fête religieuse chrétienne, **célébrée 40 jours après Noël**. Elle est souvent associée à la consommation de crêpes, qui par leurs formes rondes et dorées rappellent le soleil. **Mais à Marseille ce sont des navettes que nous consommons !**

La navette biscuit en forme de barque est un véritable patrimoine culturel.

Selon la légende, **au 1er siècle de notre ère**, ces navettes symboliseraient la barque par laquelle **les saintes Marie** auraient débarqué sur les rives de Camargues.

Conformément à la tradition, ces biscuits peuvent **se conserver une année entière dans une boîte en métal**.

ANCHOÏADE



UNE ANCHOÏADE EST UNE RECETTE ET UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA CUISINE PROVENÇALE, À BASE D'ANCHOIS.

VARIANTE DU PISSALAT NIÇOIS, ELLE EST TRADITIONNELLEMENT CONSOMMÉE EN ENTRÉE, SERVIE AVEC DES CRUDITÉS ET DES OEUFS DURS. ELLE PEUT ÉGALEMENT ÊTRE SERVIE À L'APÉRITIF SUR DES TRANCHES DE PAIN OU SERVIR DE SAUCE SUR DES VIANDES.



QUANTITÉ
4 personnes



PRÉPARATION
10 min



CUISSON
0 min

INGRÉDIENTS

- 20 filets d'anchois à l'huile,
- 3 gousses d'ail,
- 1/2 bouquet de persil,
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 1/2 citron ou une cuillère à soupe de vinaigre,
- Poivre.

PRÉPARATION

- Couper le persil,
- Presser l'ail,
- Disposer les filets d'anchois, le persil, l'ail, le jus de citron, l'huile d'olive, le poivre, dans le bol d'un mixer et mixer.
- Si les filets d'anchois sont au sel, n'en mettre que 10, les rincer, les détacher en ôtant l'arrête centrale et les dessaler pendant 1/4 h.

L'anchoïade se sert en entrée, avec des crudités, à l'apéritif sur des toasts grillés, en sauce sur un rôti de veau...