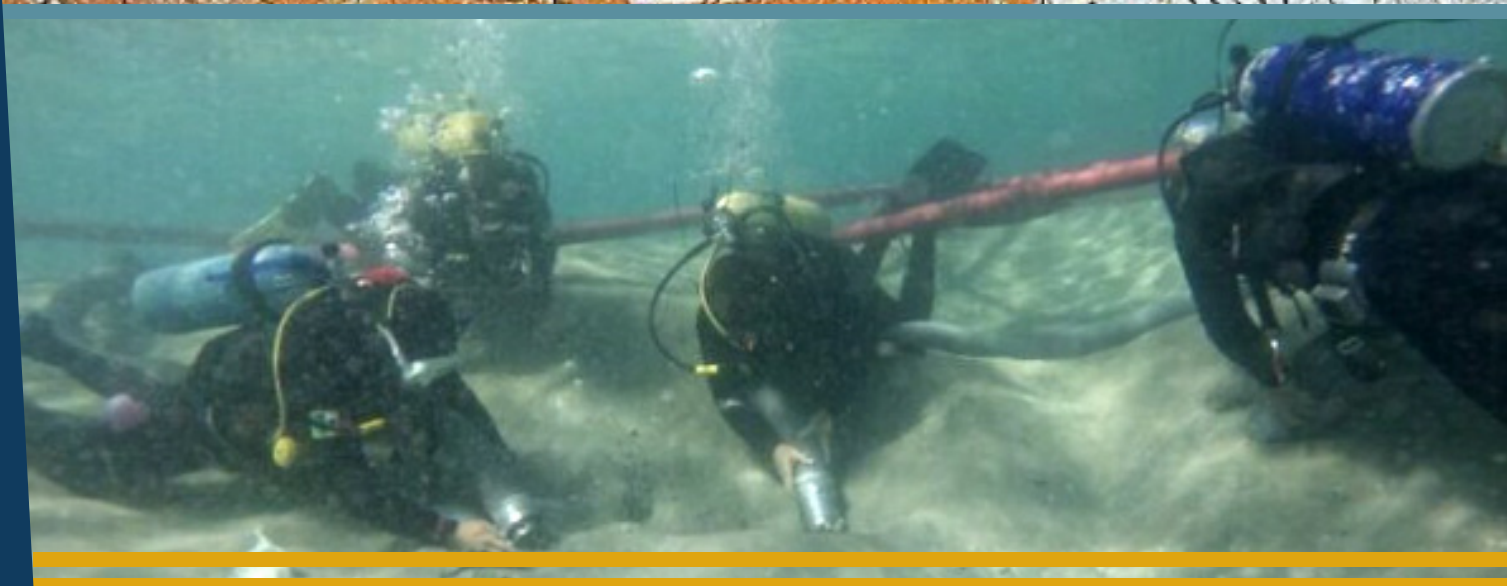
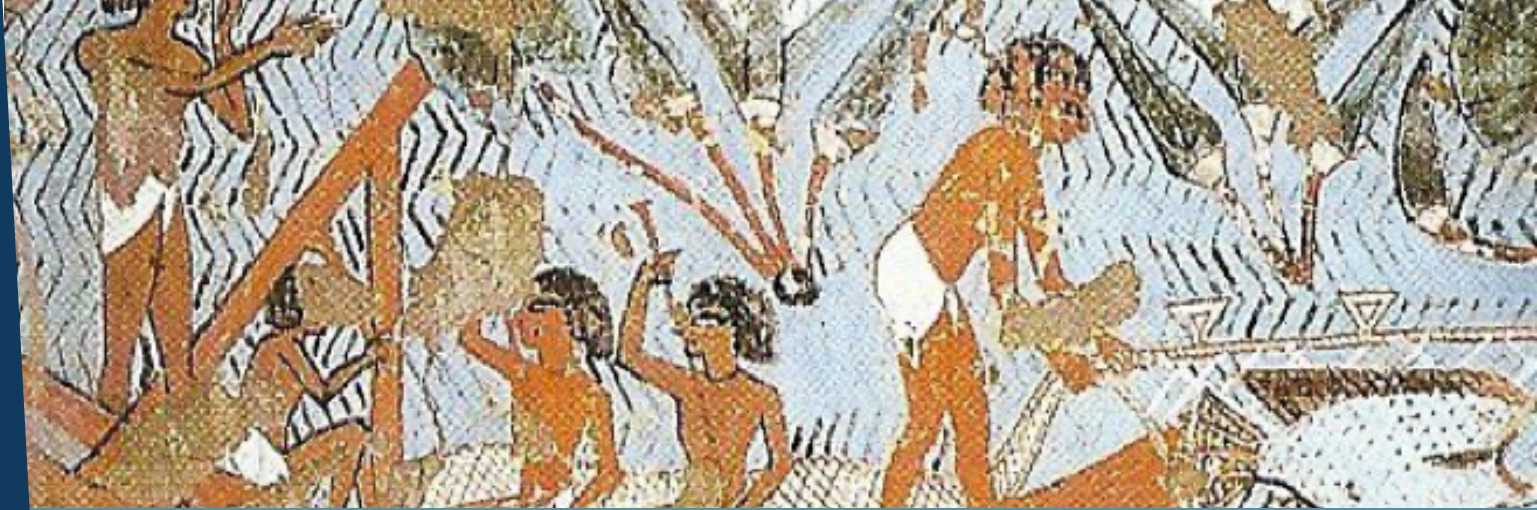


# La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



# SOMMAIRE

## EDITO

*Par Bruno TERRIN*

3

## ARTICLES

Manger du poisson en Méditerranée

*Par Marie-Josèphe Moncorgé*

4-6

Des fouilles sous-marines dans le nord d'Israël révèlent un passé préservé par la mer

*Par Mélanie Lidman - Times of Israël*

7-11

## PORTRAIT

Hipatie

*Par la rédaction*

12

## ACTUALITÉS

Le salon EUROMARITIME 2024

*Par la rédaction*

13

## RECETTE

Poisson en robe de crêpe aux champignons et citron

14

## SOUTENIR LA NAVALE

15

## PRÉSERVONS LE GRIFFON

16

DEPUIS L'ANTIQUITÉ,  
LA MER MÉDITERRANÉE  
NOURRIT LES POPULATIONS  
RIVERAINES.

GRECS, ROMAINS, BYZANTINS,  
ARABES, OTTOMANS ... ONT  
TOUS PÊCHÉ ET CONSOMMÉ  
LES POISSONS DE CES EAUX  
RICHES ET VARIÉES.

La symbolique religieuse n'est pas en reste : le poisson est un symbole important dans le christianisme, représentant le Christ et ses disciples. Dans le monde arabe et ottoman, il est également un symbole de prospérité et d'abondance.

**Les fouilles archéologiques sous-marines éclairent d'un jour nouveau cet héritage.**

Les épaves de navires et les vestiges portuaires révèlent les techniques de pêche et de commerce du poisson à travers les siècles. Amphores, outils de pêche et ossements de poissons nous permettent de reconstituer les habitudes alimentaires et les pratiques religieuses des populations anciennes.

**Manger du poisson de Méditerranée** n'est donc pas seulement un plaisir gustatif, **c'est aussi une manière de se reconnecter à un héritage millénaire.**

C'est célébrer la richesse de la mer et le savoir-faire des générations qui nous ont précédés.

**En Méditerranée, le poisson n'est pas simplement un aliment, il est un symbole de culture, d'histoire et de spiritualité.**

Mais, la situation du poisson et de la pêche est préoccupante,

- Plus de 90% des stocks de poissons en Méditerranée sont surexploités.
- 8% des stocks sont en train de s'effondrer.
- Seuls 2% des stocks sont considérés en bon état.

**D'autres fléaux menacent** : pêche illégale, pollution marine, acidification des eaux, modification des températures...

Des efforts sont déployés pour inverser la tendance. **La collaboration entre les pays riverains, les scientifiques et les pêcheurs est essentielle** pour garantir la durabilité de la pêche et la préservation des ressources marines pour les générations futures.

- Mise en place de quotas de pêche, régulation des captures pour préserver les stocks.
- Création de zones marines protégées, sanctuarisation d'espèces fragiles et de leurs habitats.
- Développement de techniques de pêche plus sélectives, réduction des captures accidentelles d'espèces non désirées.
- Promotion de la pêche durable auprès des consommateurs, sensibilisation à l'importance de choisir des poissons issus de pêcheries responsables.

**Hypathie, mathématicienne, astronome et philosophe née à Alexandrie en 350-370 après J.-C.**, aurait sans doute approuvé la consommation de poisson pour ses bienfaits sur la santé. **Ardente défenseuse de la science, de la médecine**, les connaissances de l'époque reconnaissent déjà les vertus nutritives du poisson.

Hypathie était une femme de science et de raison, elle n'aurait pas manqué de souligner l'importance d'une pêche durable et respectueuse de l'environnement.





# MANGER DU POISSON EN MÉDITERRANÉE

## MANGER DU POISSON PLUSIEURS FOIS PAR SEMAINE FAIT PARTIE DU RÉGIME MÉDITERRANÉEN.

Mais, si le poisson frais est consommé en abondance dans les milieux populaires des bords de mer, il semble le parent pauvre de la gastronomie de la Méditerranée entre le Moyen Âge et le 19e siècle.

Certains peuples sont tournés vers la mer et d'autres tournés vers la terre. **Manger du poisson est parfois une simple obligation religieuse.**

### DANS L'ANTIQUITÉ

Les Gréco-romains étaient amateurs de poisson et **les Romains ont inventé l'ostréculture, développé la pisciculture** et les fouilles ont révélé la présence abondante de coquilles d'huître dans des lieux pourtant fort éloignés de la mer. **Le garum, une sauce à base de petits poissons marins dans le sel, à la manière du nuoc-mâm, est la première «industrie agroalimentaire» du bassin Méditerranée**, expression bien sûr anachronique, mais qui décrit bien la réalité de cette production quasi industrielle et de sa commercialisation transméditerranéenne.

### DANS L'EUROPE CHRÉTIENNE MÉDIÉVALE

Traditionnellement, le bassin méditerranéen était mangeur de céréales, de légumes et poissons. En revanche, les «barbares», venus du Nord de l'Europe et de pays froids où les légumes sont moins abondants que dans les pays du sud, valorisaient en priorité la viande, symbole de force et de virilité. **La culture culinaire nordique de la viande, du lait et du beurre s'oppose à la civilisation méditerranéenne des céréales, du vin et de l'huile d'olive.** La tradition du banquet ou du repas de fête centré sur le plat de viande en est l'héritage.

L'Église catholique impose des restrictions dans la consommation des produits carnés et interdit la consommation des produits animaux (viande, œuf, lard, lait) pendant les jours maigres et le carême.



*Poissons, mosaïque de Pompéi, musée de Naples.*

**La consommation de poisson devient donc une consommation de jour de jeûne et d'abstinence**, obligation supprimée dans les Églises protestantes au 16e siècle.

Concrètement, dans les livres de cuisine médiévale européenne, on trouve pratiquement autant de recettes de poisson que de viande. Les poissons sont souvent bien identifiés et de très nombreuses variétés de poissons de mer ou d'eau douce ont leurs recettes spécifiques. Mais comme dans la cuisine romaine, le poisson est le plus souvent frit ou bouilli accompagné d'une sauce aux épices. **Les gourmets du Moyen Âge sont-ils vraiment des amateurs de poisson ou le mangent-ils par obligation religieuse ?**

Le poisson étant un aliment fragile à transporter en dehors des bords de mer, toute une économie liée au poisson en découle : **création de piscicultures** à proximité des monastères et des châteaux pour le poisson de rivière, **organisation de chasse-marée entre les ports de pêche et les grandes villes** pour la livraison rapide du poisson frais. Par exemple, **entre le 13e et le 18e siècle, les transporteurs appelés chasse-marée livraient le poisson frais entre les ports de Normandie ou de la Manche et Paris en 3 jours**, à raison de 35 à 45 km par jour. Au 17e siècle, Lyon était livré par les chasse-marée de Provence, depuis le port de Martigues. **En dehors des grandes villes, le poisson de mer salé ou séché remplaçait souvent le poisson frais.**



# MANGER DU POISSON EN MÉDITERRANÉE

Cette obligation religieuse de consommer du poisson dans tout le monde catholique est à l'origine d'un commerce international entre la Norvège et les pays latins. La morue salée, en provenance de Norvège (on ne connaît pas les Grands Bancs de Terre-Neuve avant le 16<sup>e</sup> siècle), est livrée, par bateaux, dans les grands ports des pays latins : Lisbonne, Malaga, Barcelone, Marseille, Livourne, Naples.

Un échange commercial sel de mer contre morue salée fait, un temps, la fortune de Marseille !

## DANS LE MONDE ARABE ET OTTOMAN

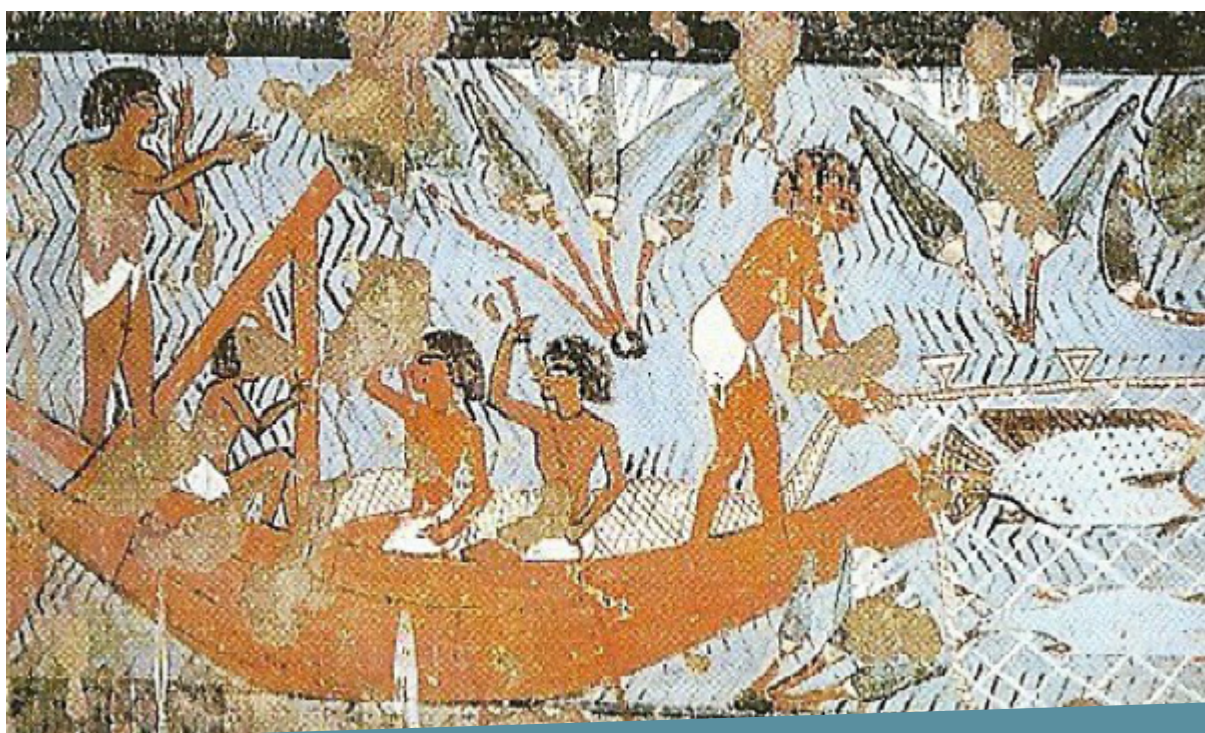
Les Égyptiens, du temps des Pharaons, sont des marins et de grands mangeurs de poisson de mer ou pêchés dans le Nil. Ils sont les premiers à se régaler de la boutargue, des œufs de poisson, salés et pressés. Boutargue est d'ailleurs un mot d'origine égyptienne et on a retrouvé plusieurs représentations de la préparation de la boutargue dans des tombeaux de l'Ancien Empire.

Mais les livres de cuisine arabe écrits entre le 10<sup>e</sup> et le 15<sup>e</sup> siècle sont très pauvres en recettes de poisson. Les recettes précisent rarement la variété : poisson frais, gros ou petit poisson sont souvent les termes utilisés.



*Poissonnière (métier souvent féminin), Tacuinum sanitatis, Allemagne*

Les livres arabes de diététique du 9<sup>e</sup> au 13<sup>e</sup> siècle présentent le poisson de manière négative, difficile à digérer, produisant du flegme en abondance et du sang de mauvaise qualité. La cuisine bédouine des oasis (cuisine du Prophète, grande référence dans le Coran) a-t-elle influencé la grande cuisine arabe au point d'ignorer en partie le poisson ? **Le poisson est-il un aliment trop populaire pour figurer dans les livres de cuisine des élites ?**



*Pêcheurs du bord du Nil, tombe d'Ipouy*



# MANGER DU POISSON EN MÉDITERRANÉE

Ce désintérêt pour le poisson et les fruits de mer est encore plus évident dans l'Empire Ottoman. Alors que la Byzance chrétienne consomme, en abondance, les produits de la mer, issus des rivages poissonneux du Bosphore, à partir du 15<sup>e</sup> siècle, seuls Grecs et Arméniens chrétiens continuent à consommer du poisson en abondance à Constantinople.

Les élites ottomanes dédaignent le poisson ou le consomment seulement en petites quantités jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle. À cette époque, les plats de poissons sont préparés par des cuisiniers grecs et arméniens, seuls non musulmans des cuisines du palais du sultan. Le poisson est-il considéré comme un mets trop populaire pour les Ottomans, à moins qu'il ne fasse pas partie de l'héritage culinaire des descendants islamisés des nomades turcophones ?

## RENOUVEAU DU POISSON

À partir du ralentissement de la pratique religieuse, la consommation du poisson dans l'Europe catholique du sud diminue. Elle est remplacée par une recommandation diététique, avec le développement de la diète méditerranéenne. La mode du sushi va également favoriser la consommation du thon. Cette «nouvelle vague» de consommation du poisson semble également toucher les pays musulmans qui occidentalisent de plus en plus leur alimentation.

MANGER DU POISSON EST DÉSORMAIS CLASSÉ BON POUR LA SANTÉ, CE QUI PROVOQUE LA SURPÊCHE. IL SE RARÉFIE, IL EST VICTIME DE LA POLLUTION. QUEL AVENIR POUR LE POISSON ET LA PÊCHE ARTISANALE EN MÉDITERRANÉE ?



Mosaïque représentant des pêcheurs (détail), Villa du Nil (Leptis Magna), période romaine (III<sup>e</sup> s. de n.è)

Scène de pêche, mosaïque, civilisation romaine, 3<sup>e</sup> siècle après J.-C.  
William M. Timlin



# DES FOUILLES SOUS-MARINES DANS LE NORD D'ISRAËL RÉVÈLENT UN PASSÉ PRÉSERVÉ PAR LA MER

SI UNE GRANDE PARTIE DU SOL ISRAËLIEN A DÉJÀ FAIT L'OBJET DE FOUILLES, LES FONDS MARINS COMMENCENT À PEINE À RÉVÉLER LEURS TRÉSORS

Le bourdonnement du puissant aspirateur sous-marin brise le silence de **l'un des endroits les plus pittoresques d'Israël, le paisible lagon de Dor Beach**, au milieu duquel de petits îlots de sable émergent des eaux claires de la Méditerranée.

À deux mètres seulement sous la surface, **une dizaine d'archéologues, étudiants et bénévoles en combinaison de plongée** avancent comme des fourmis, ratisant scrupuleusement les étendues sablonneuses à l'aide d'une drague sous-marine. Cette sorte d'aspirateur géant leur permet de **mettre délicatement au jour des fragments de poterie et de bois d'un navire qui a coulé ici il y a plus de 3 000 ans.**

*« Après 120-130 ans d'archéologie scientifique terrestre, nous en savons beaucoup sur ce qui s'est passé sur terre, mais très peu sur ce qu'il y a dans les fonds marins », explique le professeur Assaf Yasur-Landau, directeur de l'Institut d'études maritimes Leon Recanati de l'Université de Haïfa.*

L'École d'archéologie et de cultures maritimes de l'Université de Haïfa est l'unique programme de qualification en archéologie subaquatique d'Israël. Depuis 2012, une version anglaise est offerte aux étudiants étrangers, qui seront une vingtaine, cet été, à obtenir leur diplôme.

*« Tout ce que nous fouillons nous apporte une énorme quantité d'informations », s'enthousiasme Yasur-Landau. « Chaque navire est une sorte de capsule temporelle, qui nous donne à connaître les marchandises qui s'échangeaient, les relations commerciales qui existaient et ce qu'était l'environnement à l'époque. »*



**En mai, Yasur-Landau a supervisé les premières fouilles de deux épaves échouées dans la lagune de Dor Beach** : l'une est de période perse, approximativement en 550 avant notre ère, et l'autre de l'âge du fer, soit 1 000 ans avant notre ère. Durant ces trois semaines de fouilles, **l'équipe a découvert des fragments de céramique vieux de 3 000 ans environ et tenté de déterminer si le lieu avait été un port**, explique Yasur-Landau. À l'automne, ils reprendront la campagne de fouilles pour trois autres semaines, afin d'explorer mieux encore les fonds marins.

Israël est depuis toujours un endroit stratégique pour les activités maritimes, des premiers villages de pêcheurs méditerranéens (en 10 000 avant notre ère) aux ports romains, comme celui de Césarée, en passant par les navires chargés de réfugiés juifs tentant de contourner le blocus britannique après la Seconde Guerre mondiale.

Fouiller des objets ou des navires qui ont coulé en mer il y a des milliers d'années est beaucoup plus complexe que de fouiller sur terre. C'est aussi beaucoup plus onéreux, car il faut des bateaux, des dragues de sable, du matériel de plongée et une équipe hautement qualifiée avec des compétences spécifiques.



# DES FOUILLES SOUS-MARINES DANS LE NORD D'ISRAËL RÉVÈLENT UN PASSÉ PRÉSERVÉ PAR LA MER



*Les étudiants et membres de l'Université de Haïfa utilisent des dragues de sable pour retirer jusqu'à 2 mètres de haut de sable ou fouiller autour des trésors enfouis dans le sable de Dor Beach, en mai 2023. (Avec la permission du Département des civilisations maritimes/Université de Haïfa).*

A la base, la procédure archéologique est la même – documentation et fouilles méticuleuses, couche par couche – sauf que tout se passe sous l'eau, que l'on porte une combinaison de plongée encombrante, qu'il faut lutter contre les courants, les vagues et les marées, sans compter les poissons curieux et les petites méduses.

**De récents progrès technologiques – telle la photographie sous-marine, à même de modéliser les fonds en 3D,** qui seront étudiés sur la terre ferme – facilitent sensiblement les fouilles sous-marines.

## SOUS LA MER, UN PAILLASSON EST ÉTERNEL

*« Notre principal objectif est de comprendre la vie des hommes qui nous ont précédés, la manière dont ils ont évolué et se sont adaptés, sur le plan économique, social ou culturel, à un environnement changeant »,* explique Yasur-Landau. *« Pourquoi nous y intéressons-nous ? Parce que nous y voyons des processus commencés il y a fort longtemps, mais qui se poursuivent encore aujourd'hui. »*

Les dégâts infligés par les activités humaines aux écosystèmes côtiers, l'élévation du niveau des mers, la surpopulation, les difficultés politiques qui engendrent des problèmes économiques sont autant de questions auxquelles les habitants de la partie côtière d'Israël sont confrontés depuis des milliers d'années, et aujourd'hui encore, ajoute-t-il. Le commerce maritime représente toujours plus de 90 % des importations d'Israël.

*-« Dans ces fonds marins, nous avons un aperçu de ces 11 000 dernières années, depuis le moment où les hommes ont commencé à se sédentariser dans des villages jusqu'à hier »,* précise-t-il. *« Nous sommes capables de dire ce qu'ont été ces 11 000 ans, rien qu'à la façon dont les gens ont vécu en bord de mer et dont ils ont interagi avec elle. »*

Le programme de l'Université de Haïfa alterne fouilles sous-marines et fouilles terrestres côtières, car les villages côtiers et les ports sont très étroitement liés à la mer. En outre, en raison des fluctuations du niveau de la mer au fil du temps, **certaines zones sont aujourd'hui submergées alors qu'elles étaient autrefois des terres sèches,** parfois le berceau de villages côtiers.

L'environnement sous-marin est difficile mais il n'a pas son pareil pour préserver ce qui, sur la terre ferme, aurait disparu, à l'image des matériaux organiques comme le bois, les cordes ou les tapis en paille.



*Le professeur Assaf Yasur-Landau, directeur de l'Institut d'études maritimes Leon Recanati de l'Université de Haïfa, lors des fouilles sous-marines de Dor Beach, le 9 mai 2023. (Crédit : Melanie Lidman/Times of Israel)*



# DES FOUILLES SOUS-MARINES DANS LE NORD D'ISRAËL RÉVÈLENT UN PASSÉ PRÉSERVÉ PAR LA MER

Le sable crée un environnement anaérobie : ce qui est recouvert par le sable est presque totalement – sinon totalement – privé d'oxygène. Or, c'est l'exposition à l'oxygène qui provoque la dégradation et la décomposition des matières organiques. Placées dans un environnement anaérobie, elles restent beaucoup plus longtemps intactes.

Yasur-Landau a trouvé des morceaux de nattes en paille datant de l'époque byzantine, ainsi que de la vannerie et des cordes jumelées datant d'environ 300-600 de notre ère. On ne trouve que rarement ce genre d'objets sur la terre ferme, alors même qu'ils donnent de précieuses informations sur ce que pouvait être la vie quotidienne de nos ancêtres.

L'autre avantage des champs de fouilles archéologiques sous-marines – généralement enfouis sous un mètre de sable ou plus – est qu'ils ont rarement été visités par la main de l'homme, contrairement aux milliers de sites archéologiques terrestres, en Israël, souvent pillés.

## PRIER POSÉIDON

Les étudiants qu'intéresse l'étude de l'archéologie sous-marine doivent idéalement avoir des compétences de base en plongée sous-marine, mais Yasur-Landau assure qu'il ne recherche pas des profils d'hommes-grenouilles hautement qualifiés. La plupart des lieux de fouille sous-marine sont peu profonds, à l'instar de celui de Dor Beach, situé entre 2 et 4 mètres de profondeur. Il est nettement plus important de savoir travailler avec soin et patience dans des conditions sous-marines difficiles, ajoute-t-il.

Pour commencer, il faut aimer l'eau. Karsyn Johnson, étudiante en maîtrise à l'Université de Haïfa originaire de l'Oklahoma, a appris à plonger dans des lacs profonds.

« J'ai toujours aimé l'archéologie et l'eau. J'ai été nageuse de compétition pendant 11 ans et je suis sauveteuse depuis sept ou huit ans », confie-t-elle.



*Karsyn Johnson, originaire de l'Oklahoma, termine sa maîtrise en même temps que ses premières fouilles sous-marines à Dor Beach en mai 2023. (Crédit : Melanie Lidman/Times of Israel)*

En 2021, avec son diplôme de l'Université de l'Oklahoma en poche, Johnson décide de se rendre en Israël. En 2022, elle travaille sur un chantier de fouille à Tel Hatzor, dans le nord, lorsque durant ses congés, elle visite le musée Hecht d'Haïfa et découvre le Maagan Michael, un navire de commerce vieux de 2 400 ans découvert au large des côtes de Maagan Michael.

« Cela a été un grand choc », dit-elle.

Elle se rend le jour-même à l'Université de Haïfa pour s'inscrire en maîtrise de fouilles sous-marines.

« C'était pour moi un rêve de combiner ces deux passions, l'archéologie et l'eau », souffle-t-elle.

« La semaine dernière, c'était la première fois que je sortais quelque chose de l'eau. C'était génial ».

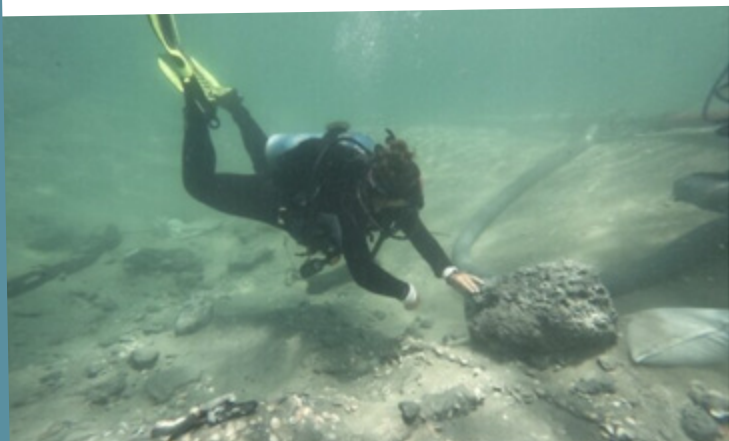
Marko Runjajić est en première année de doctorat en archéologie maritime : il supervise les plongées et organise la rotation des équipes d'étudiants à l'eau et en pause sur le rivage.

« Après le lycée, j'ai commencé des études d'ingénieur mais cela ne marchait pas. C'est alors que je suis tombé sur l'archéologie », explique Runjajić, né en Croatie et élevé en Allemagne.

Les fouilles sous-marines peuvent être fastidieuses, car elles supposent des heures d'aspiration consciencieuse du sable pour dégager de petits fragments de bois ou de céramique mais pour Runjajić, ce sont les fouilles les plus intéressantes de l'année.

# DES FOUILLES SOUS-MARINES DANS LE NORD D'ISRAËL RÉVÈLENT UN PASSÉ PRÉSERVÉ PAR LA MER

« NOUS AVONS FINALEMENT PEU DE TEMPS POUR DU TRAVAIL DE TERRAIN DURANT L'ANNÉE – EN RAISON DES TRAVAUX DE RECHERCHE, DES SUBVENTIONS OU DES FINANCES – ET CE SONT TOUJOURS DES MOMENTS TRÈS SPÉCIAUX », ASSURE RUNJAJIĆ. « LE MEILLEUR MOMENT, C'EST QUAND ON SE MET À L'EAU PARCE QU'ON L'ATTEND DEPUIS LONGTEMPS, C'EST PRÉVU DE LONGUE DATE. IL NE RESTE PLUS QU'À PRIER POSÉIDON POUR QUE TOUT SE PASSE BIEN. »



Un archéologue explore la cargaison d'un navire qui a fait naufrage entre 1000 et 500 ans avant notre ère, à Dor Beach, pendant la campagne de fouilles de mai 2023. (Avec l'autorisation du Département des civilisations maritimes/Université de Haïfa)

## DES SUPER-ASPIRATEURS

Dor Beach a des airs de station balnéaire des Caraïbes, bien que située sur la côte méditerranéenne d'Israël. Trois petites îles habillent ce lagon peu profond, dont les eaux d'un bleu vif reflètent un ciel céruléen. On ne saurait être plus loin des parties les plus ingrates de la côte israélienne ou du port crasseux de Haïfa, pourtant situé à seulement 30 kilomètres au nord. **Ces eaux calmes et accueillantes permettent aisément de comprendre pour quelle raison les marins des temps anciens en avaient fait un port, il y a de cela des milliers d'années.**

Depuis les années 1980, les archéologues y ont identifié quelque 26 épaves ou restes de cargaison. **Jusqu'à très récemment, il était difficile de fouiller le lagon car la plupart des vestiges archéologiques se trouvent sous deux mètres de sable.** En d'autres endroits de la côte du Carmel, des vestiges archéologiques ont été retrouvés sous un mètre de sable seulement.

**Pour retirer ces deux mètres de sable sous l'eau,** les équipes composées d'une dizaine de plongeurs chacune **utilisent deux dragues de sable, qui aspirent le sable d'une zone pour le recracher dans une autre zone.** Le mouvement naturel de l'eau fait que toute zone excavée a tendance à se remplir à nouveau de sable, ce qui implique que les dragues soient constamment actives. Les archéologues utilisent également des sacs de sable pour étayer les côtés d'une zone fouillée, laquelle doit au moins s'étendre sur 10 mètres carrés afin de pouvoir suffisamment vider de son sable la zone examinée.

**Durant la nuit, la zone soigneusement fouillée se recouvre à nouveau de sable et, au matin, les archéologues recommencent.**

Yasur-Landau explique que les zones sablonneuses de Dor Beach n'abritent pas une faune sous-marine très riche, de sorte que les fouilles n'ont que peu d'impacts négatifs sur l'environnement.

A l'occasion d'une campagne de fouilles qui a duré trois semaines en mai, l'équipe a fouillé deux sites afin d'explorer des cargaisons et restes d'épaves de navires persans et de l'âge du fer. C'était la première fois que ces vestiges faisaient l'objet de fouilles depuis leur identification, dans les années 1990, par des plongeurs israéliens et américains.

**Les plongeurs sont également à la recherche de vestiges antérieurs à l'âge du fer.** Yasur-Landau explique sur ce point qu'une fois atteint les sédiments des fonds marins, situés sous la couche de sable, **ils chercheront des traces d'activités humaines remontant au néolithique (soit 9 500 à 4 500 ans avant notre ère) voire au paléolithique (plus de 9 500 ans avant notre ère).**



# DES FOUILLES SOUS-MARINES DANS LE NORD D'ISRAËL RÉVÈLENT UN PASSÉ PRÉSERVÉ PAR LA MER



Des étudiants, des bénévoles et des professeurs du programme de maîtrise en archéologie marine de l'Université de Haïfa se mettent à l'eau pour une session d'excavation, le 9 mai 2023 à Dor Beach. (Crédit : Melanie Lidman/Times of Israel).

**Les plongeurs devront dans ce cas de figure utiliser des outils archéologiques plus traditionnels, à l'image des truelles, pour creuser soigneusement dans les sédiments argileux sous le sable.**

**Confiant, Yasur-Landau est convaincu qu'ils tomberont sur des vestiges de cette période.** Il a d'ailleurs invité plusieurs experts du néolithique à venir plonger au tuba en surplomb de la zone fouillée afin d'identifier des motifs, témoins d'une forme d'activité humaine.

**Des vestiges de villages néolithiques côtiers ont été trouvés à Atlit Yam, datant d'environ 8 000 ans avant notre ère :** le niveau de la mer était alors beaucoup plus bas qu'aujourd'hui, de sorte que le village se trouvait plus proche de l'eau. Par ailleurs, l'archéologie sous-marine en Australie a permis de réunir des preuves d'établissements humains le long de la côte du continent et sous l'eau, il y a de cela 60 000 ans.

## LE DERNIER MYSTÈRE, C'EST L'EAU

**L'archéologie sous-marine est une entreprise davantage coopérative que l'archéologie terrestre,** en raison du grand nombre d'équipiers nécessaires pour faire fonctionner les équipements – navires, dragues, spécialistes de la sécurité des plongeurs. **Mais l'archéologie dans son ensemble connaît une véritable révolution et se mue sous nos yeux en une vraie discipline d'équipe,** relève Yasur-Landau.

*« Le temps de l'archéologue solitaire est révolu », affirme-t-il. « Il faut que tout le monde travaille main dans la main... L'archéologie est aujourd'hui le fait d'équipes de chercheurs aux profils divers, avec des spécialités différentes, travaillant pour des entités distinctes. »*

Cette année, l'Université de Haïfa et le Technion ont lancé une initiative conjointe visant à appliquer **les sciences exactes et les technologies de pointe de laboratoire aux fouilles archéologiques** et la coopération inter-institutionnelle est désormais la norme car la micro-archéologie a en quelque sorte forcé les chercheurs à se spécialiser.

Mais pour ceux qui veulent l'aventure et découvrir des artefacts anciens, à la manière d'Indiana Jones, Yasur-Landau pense qu'il n'y a pas de meilleur endroit que les fonds marins. **Il y a des centaines d'archéologues en Israël,** dont une centaine travaille au sein d'institutions universitaires, et des dizaines d'autres, au sein de l'Autorité des antiquités d'Israël. Selon lui, **sept archéologues seulement – cinq dans des universités et deux à l'Autorité des antiquités d'Israël – sont experts en archéologie subaquatique.** C'est l'une des dernières frontières inexplorées dans un pays où l'archéologie fait régulièrement l'actualité.

*« Pour suivre notre formation, il n'est pas nécessaire d'être excellent plongeur, mais il faut un certain niveau de curiosité, car on est un peu comme des découvreurs ou des explorateurs... Il faut avoir le sens de l'aventure et vouloir percer le secret de la résilience d'une humanité aux prises avec des conditions climatiques changeantes », conclut Yasur-Landau. « L'archéologie sous-marine a beau être coûteuse, elle est incroyablement rentable sur le plan scientifique car il y a encore si peu de spécialistes qui s'y consacrent. »*

# LE PORTRAIT DU MOIS : HYPATIE

## JEUNESSE ET FORMATION :

Hypatie est née à Alexandrie, en Égypte, vers 350-370 après J.-C., dans une famille aisée et cultivée. Son père, Théon d'Alexandrie, était un mathématicien et astronome renommé qui lui a transmis sa passion pour les sciences et la philosophie.

Hypatie a reçu **une éducation exceptionnelle, étudiant les mathématiques, l'astronomie, la philosophie et la littérature.**

Elle a excellé dans toutes ces disciplines et est **devenue une experte reconnue, capable de rivaliser avec les intellectuels masculins de son époque.**

## CARRIÈRE ET CONTRIBUTIONS :

**Hypatie a enseigné à l'école néoplatonicienne d'Alexandrie, une institution prestigieuse** attirant des étudiants du monde entier. Sa réputation de brillante pédagogue et de penseuse originale lui a valu un grand nombre d'adeptes, fascinés par ses connaissances et sa capacité à expliquer des concepts complexes.

**Ses contributions scientifiques incluent des commentaires sur des ouvrages importants de mathématiques et d'astronomie,** ainsi que des recherches originales dans ces domaines. Bien que ses écrits n'aient pas survécu à l'époque moderne, des sources historiques attestent de son influence sur la transmission et l'avancement des connaissances scientifiques.

## MORT TRAGIQUE ET HÉRITAGE :

En 415 après J.-C., Hypatie a été **assassinée par une foule de chrétiens fanatiques.** Son meurtre, motivé par des tensions religieuses et politiques, a marqué **un tournant dans l'histoire d'Alexandrie et symbolisé le déclin de la culture antique.**



*Ce portrait fictif d'Hypatie par Jules Maurice Gaspard, à l'origine l'illustration de la biographie fictive d'Elbert Hubbard de 1908, est aujourd'hui devenu, de loin, l'image d'elle la plus emblématique et la plus largement reproduite.*



Représentation d'Hypatie par Alfred Seifert (1901). Source Wikipédia

Malgré sa mort tragique, l'héritage d'Hypatie continue d'inspirer les générations futures. Elle est considérée comme une pionnière de la science et de la philosophie, une figure courageuse qui a défié les conventions de son époque et défendu la liberté de pensée.

Par la rédaction



# ACTUALITÉS



## LE SALON EUROMARITIME 2024

Le salon EUROMARITIME 2024 a fermé ses portes ce jeudi 1er février à Marseille, après trois jours consacrés à la promotion de l'économie bleue et aux technologies maritimes d'avenir.

Au terme de cette sixième édition, marquée par une progression de 20% du nombre de visiteurs par rapport à l'édition 2022, EUROMARITIME s'affirme encore davantage comme un salon maritime de référence pour l'Europe du sud et le bassin méditerranéen.

Ce sont au total près de 300 exposants, 169 intervenants experts et plus de 5000 visiteurs (5183 entrées) qui ont contribué au succès de l'événement, ponctué par des actualités quotidiennes.



## Chiffres clé EUROMARITIME



**300** exposants dont  
46 étrangers

**5183** visiteurs professionnels  
(+20% vs 2022)

**60** pays  
représentés

**169**  
speakers

**1400**  
RDV B to B

« Pour cette édition 2024, nous avons souhaité à la fois réunir l'ensemble de l'écosystème maritime et ouvrir à l'international vers l'Afrique et le Moyen-Orient. L'ensemble des conférences, le forum des garde-côtes de la Méditerranée et le premier Forum Maritime EurAfricain ont été témoins d'une forte internationalisation du visitorat et de l'intérêt que porte l'ensemble des acteurs maritimes du Moyen Orient et d'Afrique, aux produits et services des entreprises maritimes françaises et européennes. De l'avis de tous ce salon EUROMARITIME 2024 est un succès. Je me rallie avec plaisir à leur avis. »

*(Hugues du Plessis d'Argentré, directeur du salon EUROMARITIME.)*

# POISSON EN ROBE DE CRÊPE AUX CHAMPIGNONS ET CITRON



UNE RECETTE DE CRÊPES FARCIES  
DE POISSON POUR FAIRE RÉFÉRENCE  
À NOTRE ARTICLE «MANGER  
DU POISSON». UNE RECETTE  
RÉCONFORTANTE DE SAISON POUR LE  
MOIS DES CRÊPES.



QUANTITÉ

8 personnes



PRÉPARATION

15 mn



CUISSON

3mn

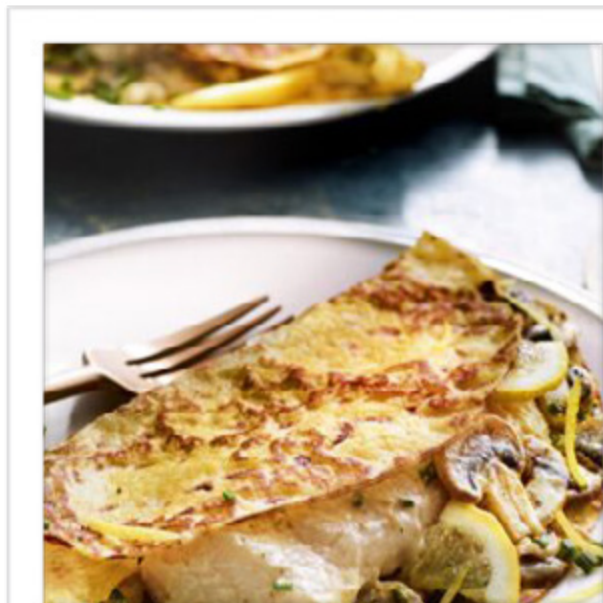


Photo : © Nicolas Edwige / Photocuisine

## INGRÉDIENTS

- 8 pavés de poisson blanc
- 600 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 150 g de farine fluide
- 2 oeufs

- 33 cl Lait
- 50 g de beurre
- 2 citrons jaunes bio
- 8 brins de ciboulette
- Sel, Poivre

## PRÉPARATION

1 - Dans un saladier, mélangez la farine et une pincée de sel. Faites un puits au centre de votre farine, cassez-y vos œufs et battez-les.

2 - Versez le lait en incorporant petit à petit la farine. Faites fondre 30 g de beurre, ajoutez-le à la pâte et mélangez. Couvrez votre pâte et laissez-la reposer un minimum de 30 minutes.

3 - Faites vos crêpes à la poêle.

4 - Prélevez le zeste d'un de votre citron et pressez son jus. Coupez le second en tranches. Éliminez la base des pieds de vos champignons, lavez-les puis coupez-les en tranches.

5-Ciselez les échalottes faites les revenir dans 20 g de beurre sur feu moyen/fort pendant 2 minutes en prenant soin de mélanger régulièrement.

6 - Ajoutez les champignons et faites-les cuire sur feu très vif pendant 5 minutes. Salez et poivrez.

7- Salez et poivrez vos pavés de poisson.

8 - Garnissez vos crêpes de champignons et de pavé de poisson. Déposez vos crêpes sur une plaque recouverte d'une feuille de silicone ou de papier cuisson.

9 - Enfournez à 200 °C pendant 8 minutes.

10 - Émincez la ciboulette. Arrosez vos crêpes d'un filet de jus de citron.

11 - Agrémentez-les de ciboulette, de zeste et de rondelles de citron.

## CONSEILS

Pour une pâte à crêpe encore plus légère, remplacez la moitié du lait par de la bière.

*Bon appétit!*



## POURQUOI SOUTENIR LA NAVALE ?

La Navale, association d'intérêt général, située à Marseille, dans un lieu insolite, secret, peu connu du public conserve « **UN TRÉSOR** » : la mémoire de l'industrie navale en Provence.

### LA NAVALE C'EST AUSSI

**SAUVEGARDER** le Patrimoine Maritime en Méditerranée.

**VALORISER** un rôle oublié de la cité phocéenne : les savoir-faire, les infrastructures, les moyens et l'outillage.

**CONTINUER** les actions entreprises depuis quatre décennies dans un lieu de 420m<sup>2</sup> : visites guidées l'Expo, vidéos « Paroles Vivantes » témoignages des Anciens, ateliers pédagogiques, accès gratuit à une bibliothèque, numérisation d'archives, expositions, restaurations de maquettes, rencontres avec des scolaires, édition d'un webmagazine mensuel, gratuit, fait par les bénévoles.

**PROTÉGER** cet héritage est notre « Devoir de Mémoire », nous vous remercions de nous aider à y contribuer et à supporter les frais de toutes ces actions.

## COMMENT NOUS SOUTENIR ?

### VOUS ÊTES UN PARTICULIER

**PAR LE BIAIS D'UNE ADHÉSION** : Vous devenez membre de l'association, vous avez un accès gratuit à l'Expo, au fonds (bibliothèque, archives...)

**PAR UN DON FINANCIER** : Si vous êtes redevable de l'Impôt sur le Revenu (IR) vous bénéficiez d'une réduction d'impôts à hauteur de 66% dans la limite de 20 % du revenu imposable (un don de 100€ vous coûte 34€).

**PAR UN ENGAGEMENT, DEVENEZ BÉNÉVOLE À LA NAVALE** : Vous êtes étudiant, salarié, retraité, vous cherchez à aider, donner de votre temps ou encore offrir vos compétences à La Navale. Vous pouvez aider La Navale dans sa communication, sa gestion administrative, la maintenance du fonds, son animation...

**PAR UN DON MATÉRIEL**, documents, affiches, films, maquettes... dont nous prendrons soin et que nous valorisons.

### VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE, UNE ASSOCIATION OU UNE PERSONNE MORALE

**PAR LE BIAIS D'UNE ADHÉSION** : Vous devenez membre de l'association, vous avez un accès gratuit à l'Expo, au fonds (bibliothèque, archives...)

**PAR UN DON FINANCIER** : Vous avez la possibilité de le défiscaliser à hauteur de 60 % de l'impôt sur les sociétés (dans une limite de 5 % du chiffre d'affaires annuel HT, plafond appliqué à l'ensemble des versements effectués et pour la fraction inférieure ou égale à 2 millions d'euros). Ainsi, un don de 1 000€ revient à 400€ et finance une partie de la numérisation de notre fonds patrimonial.

**EN FAISANT UN DON EN NATURE** : Vous avez du matériel inutilisé, en le donnant à notre association, vous pouvez déduire sa valeur comptable dans la limite de 60%.

**PAR UN MÉCÉNAT DE COMPÉTENCES** : Le « don » de compétences de l'entreprise ouvre droit à une réduction d'impôts de 60% du montant du salaire chargé du salarié mis à disposition. Cet avantage est accessible à tous types d'entreprises, sans montant minimum de don. Ce dispositif juridique et fiscal permet aux entreprises de mettre à disposition ses salariés sur leur temps de travail pour qu'ils s'engagent au sein de missions d'intérêt général (RSE). Ce dispositif peut prendre deux formes juridiques : la prestation de services, ou le prêt de main d'œuvre.

# Le GRIFFON

SME (SOUS-MARIN D'EXPLORATION)



Griffon, sous-marin d'exploration, 1975, vue de travers tribord, 20e siècle  
Carencu Lucas. © Musée national de la Marine/P.Dantec - Inv. : 2004.18.3

MISE À L'EAU : 9 février 1973

LONGUEUR : 7,80 m

LARGEUR : 2,30 m

HAUTEUR : 3,40 m

POIDS : 13 tonnes

IMMERSION : 600 m

AUTONOMIE : 6 h / 5 jours en mode survie

ÉQUIPAGE : 4 pilotes (2 officiers et 2 officiers mariners)

1140 PLONGÉES

EXPLOITANT : GISMER jusqu'en 1993

  
LA NAVALE

NOUS AVONS BESOIN DE VOTRE SOUTIEN POUR PRÉSERVER LE SOUS-MARIN LE GRIFFON, CHAQUE DON COMPTE !

