

# La Gazette

Avril 2024 N°30

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



# SOMMAIRE

## EDITO

*Par Bruno TERRIN*

3

## ARTICLES

Les pâtes, une histoire méditerranéenne

4-5

Episode 2 - Les pâtes fraîches

*Par Marie-Josèphe Moncorgé*

La Méditerranée... Au milieu des Terres

6-8

*par André Thibeau président de la C.E.F*

Culture : Connaissez-vous l'origine du tricot rayé ?

9

*Par La rédaction*

Le pavot en Méditerranée : De ses origines à ses usages dans l'Antiquité

10-11

*Par La rédaction*

## PORTRAIT

Gene Hackman

12-13

*Par La rédaction*

## ACTUALITÉS

Sud moteurs s'implante à Fort-de-France

14

*Par La rédaction*

## RECETTE

Pasta al ragù

15

## SORTIE EN CAMARGUE AVEC LA NAVALE

Sortie organisée par la Navale en partenariat avec le Festival de la Camargue

16-19

## SOUTENIR LA NAVALE

Si vous souhaitez soutenir notre association, en adhérant, par des dons ou du bénévolat.

20

**LA CONTREBANDE EN MÉDITERRANÉE EXISTE DEPUIS L'ANTIQUITÉ. LES CONTREBANDIERS PROFITENT DES NOMBREUSES ROUTES MARITIMES ET DES FRONTIÈRES POREUSES POUR FAIRE PASSER DES MARCHANDISES EN FRAUDE : DENRÉES ALIMENTAIRES, TEXTILES, MÉTAUX PRÉCIEUX, ARMES ET MUNITIONS, ALCOOLS, CIGARETTES, DROGUES ...**

Si certaines graines sont alimentaires, comme le blé, dont Marie-Josèphe Moncorgé, publie son second article, sur les quatre consacrés aux pâtes, d'autres graines sont plus... stupéfiantes.

**Le pavot (*Papaver somniferum*) est une plante connue depuis l'Antiquité pour ses graines comestibles et ses propriétés médicinales.**

L'utilisation de l'opium, issu du pavot, comme analgésique remonte à des milliers d'années.

Le trafic d'opium était une activité économique importante pour l'Empire ottoman entre le 16ème et le 19ème siècle. La production d'opium était concentrée dans les provinces anatoliennes, en particulier dans la région d'Afyonkarahisar. L'opium était ensuite acheminé vers les ports méditerranéens, comme Smyrne et Constantinople, pour être exporté vers l'Europe et l'Afrique du Nord.

La prohibition de drogues dans les années 1920 a créé un marché noir lucratif, favorisant l'essor de réseaux criminels, spécialisés dans la contrebande.

**La French Connection, décrite par André Thibaud,** nous rappelle cet excellent film de William Friedkin, où « Popeye » est interprété par **Gene Hackman**.

Des séquences ont été tournées sur le port de Marseille, à bord du bananier de la Cie Fraissinet, le « Tarpon », dont une maquette est visible à l'Expo de La Navale.



**Yves Juvin, fidèle ami, retraité du PAM, raconte aux visiteurs de La Navale, cette anecdote :**

*« Il faut se remettre dans le contexte et revenir en 1971. J'étais rentré au Port Autonome de Marseille depuis peu et j'ai eu la chance de voir de près une séquence du film « French Connection ».*

*J'ai participé, en étant dans la grue, qui devait récupérer une partie de la drogue. Le navire qui était à ce moment-là dans le bassin de radoub No 7 s'appelait le " Tarpon " . Pour les besoins du film il a été rebaptisé " Tarron ".*

*A un moment donné je me suis retrouvé sur le bateau porte du bassin de radoub No 1, à discuter avec un acteur du film, Bernard Fresson. Au bout d'un certain temps, Bernard Fresson me dit qu'il n'était pas l'acteur principal du film, que c'était Gene Hackman. Je lui ai dit que je n'en avais jamais entendu parler.*

*Fresson m'a répondu " Alors vous ne connaissez personne". Il y avait aussi les débuts de Jean-Pierre Castaldi. Un moment plus tard quelques uns d'entre nous avons été invités à partager le repas avec les artistes, dans la cantine du Port Autonome de Marseille.*

*J'étais assis à côté d'un acteur que je n'avais jamais vu. A ce moment là, Bernard Fresson est venu vers moi en me disant : « Ça y est, vous avez fait la connaissance de Gene Hackman ? »*

*J'étais assis à côté de cet immense acteur américain sans le savoir ! Aujourd'hui je le reconnais... »*

**Bonne lecture !**

# LES PÂTES, UNE HISTOIRE MÉDITERRANÉENNE

## EPISODE 2 - LES PÂTES FRAICHES

### PETIT FEUILLETON CULINAIRE EN 4 PARTIES :

- 1 - À L'ORIGINE, LES CÉRÉALES
- 2 - LES PÂTES FRAÎCHES
- 3 - LES PÂTES SÈCHES
- 4 - LES PÂTES FARCIES.

Pour faire des pâtes alimentaires, il faut de la farine de blé, de l'eau et du sel, pétris pour faire un pâton qu'on façonne sous différentes formes. On peut y ajouter des œufs. Si la farine de blé (dur ou tendre, voire d'épeautre) est principalement utilisée, en Europe, pour confectionner des pâtes, cette appellation peut aussi désigner, en Asie, des pâtes à base de riz ou de haricot mungo (souvent appelées vermicelles).

### - LES PÂTES FRAÎCHES DES ORIGINES

Si les plus anciennes pâtes, confectionnées avec du millet (et probablement avec du blé car le millet, dépourvu de gluten ne peut pas produire une pâte élastique qui s'étire) et datant de 4 000 ans, ont été trouvées, dans un bol cérémoniel renversé et enterré sous 3 mètres de sédiment, en Chine, près du fleuve Jaune, cela ne signifie pas que les pâtes occidentales soient d'origine chinoise. Les pâtes en Chine sont multiples et leur histoire complexe.



Les plus anciennes pâtes découvertes en Chine, en 2002 (ville de Lajia, province de Qinghai) ; elles ont 4000 ans.  
© Photo / xining evening news. www.futura-sciences.com



*Pasta grattugiata moderne*

Cette histoire chinoise des pâtes semble avoir évolué, au moins jusqu'à l'invasion de la Chine par les Mongols, indépendamment de l'histoire des pâtes en Méditerranée. La Chine hérite de pâtes d'origine turco-mongoles classées "mets arabes" dans une Encyclopédie ménagère du 13<sup>e</sup> siècle, les tutumasi (tutmadj en turc).

Une légende tenace affirme que Marco Polo aurait rapporté les pâtes de Chine. Cette légende, maintes fois reproduite, est en réalité une histoire inventée de toutes pièces au début du 20<sup>e</sup> siècle par Macaroni Journal, la revue des industries américaines de pâtes. Et ça marche encore !

Les premières recettes de pâtes sont à trouver dans des tablettes cunéiformes de Mésopotamie d'il y a 35 siècles. Les pâtes sont alors réalisées à partir de blé ou d'orge pétris. Le pâton est ensuite émietté à la manière de la pasta grattugiata (pâte râpée) italienne et s'appelle, en akkadien, risnatu et en sumérien bappiru. Ces pâtes mésopotamiennes sont cuites dans un bouillon de viande ou pochées dans du lait.

# LES PÂTES, UNE HISTOIRE MÉDITERRANÉENNE

## EPISODE 2 - LES PÂTES FRAICHES



*La fabrication des pâtes en Italie dans le "taccuinum sanitatis" (manuel médiéval de santé), xive siècle ; bibliothèque casanatense, codex 4182, Rome. © Wikimedia Commons, domaine public.*

**Les héritières des pâtes risnatu s'appellent rishta, dans les livres de cuisine médiévale arabe de la période abbasside des 10e – 13e siècles.** Actuellement, on trouve des recettes de pâtes fraîches de type vermicelles ou fines nouilles appelées reshteh en Iran, rechta au Liban, en Algérie et en Tunisie : héritage d'une diffusion de ce type de pâtes dans l'empire ottoman ?

On découvre ensuite, **dans la cuisine romaine antique, des pâtes émietées qui s'appellent alors tractae.** Elles sont employées pour épaissir des plats de viande en sauce. Faut-il classer ces pâtes en pâtes fraîches ou sèches ? Il est nécessaire de sécher, au moins en partie, le pâton avant de pouvoir l'émietter ou le râper. Mais s'il est trop sec, il n'est plus possible de l'émietter. C'est pourquoi je les classe dans les pâtes fraîches.

*Lagana réalisées à partir d'une ancienne recette romaine, extraite de re coquinaria ou l'art culinaire (compilation de recettes culinaires romaines de la fin du ive siècle).*  
© Histoiredepates.Net.

D'autres pâtes fraîches romaines sont les ancêtres des lasagnes, dont le pâton est aplati en fines feuilles, et qui s'appellent laganon en grec (ou itrion, un mot qui désigne des aliments confectionnés à base de farine et d'eau dont nous reparlerons au chapitre des pâtes sèches) et lagana en latin. Comme dans les modernes lasagnes, les lagana peuvent être superposées en alternance de couches de farce à base de viande, de poisson ou de légumes et nappées de sauce, comme dans la patina apiciana d'Apicius. Elles peuvent aussi être frites.

Le mot lagana peut désigner aussi bien ces pâtes étirées, cuites en milieu humide que des sortes de petits pains cuits en chaleur sèche.

La cuisine italienne a hérité des pâtes émietées (pasta grattugiata) et des lasagnes dont on retrouve les premières recettes écrites dans un livre de cuisine écrit en latin vers 1300, le Liber de Coquina (livre de cuisine).

Actuellement, dans les magasins, pour des raisons pratiques, les pâtes, comme les lasagnes, sont majoritairement vendues sèches. Si un rayon de pâtes fraîches s'est développé, les lasagnes fraîches sont encore un produit fait maison.

Les pâtes farcies font partie de la catégorie des pâtes fraîches, mais leur histoire mérite un chapitre à part.



# LA MÉDITERRANÉE... AU MILIEU DES TERRES

ETYMOLOGIQUEMENT PARLANT ET EN LATIN, LA MÉDITERRANÉE, QUI, SOUS-ENTENDU POUR LES HISTORIENS EST « *UN MONDE CONNU* », SIGNIFIE : « *AU MILIEU DES TERRES* ».

LES DÉTROITS DE GIBRALTAR ET DU BOSPHORE, PUIS TOUTES CES MERS SATELLITES\* BAINÉES PAR LA MÉDITERRANÉE, AURONT ÉTÉ AUTANT DE LIEUX OÙ SE SONT DÉROULÉES DES SITUATIONS DIGNES DES MEILLEURS SCÉNARII POUR LE CINÉMA.

\* *ALBORAN, BALÉARES, TYRRHÉNIENNE, ADRIATIQUE, IONIENNE, DE SICILE, DE LYBIE, D'ÉGÉE, DE THRACE, DE MARMARA, MYRTOENNE, DE CRÈTE.*

**Ont été tournés des films de guerre, d'aventures...** avec les batailles navales, des comédies burlesques, sentimentales ou dramatiques, sentimentales et dramatiques **aussi avec le Grand bleu.** **Luc Besson, avec des scènes culte d'apnée et s'inspirant de Jacques Mayol** (un homme poisson flirtant avec les abysses), tourna son film près des côtes grecques en 1988.

Mais bien des fois, **la Méditerranée exhale un goût amer lorsqu'il s'agit de servir de décor à des situations déroutantes, stupéfiantes.** Vous pensez « **trafic** » ? gagné ! Il ne s'agit pas de fictions mais bien de trafics réels en tout genre : anneaux, drogue, armes, cigarettes, alcools, êtres humains...trésors marins engloutis...etc.

**Des histoires vraies entre trafiquants, les douanes, mais aussi la gendarmerie et les différents services de police nationale.** C à d : C.R.S., Brigade criminelle, Brigade des stupéfiants et proxénétismes, (OCRTIS) Office central pour la répression du trafic illicite des stupéfiants etc.



Le Tarpon - © Collection de La Navale.

Ces services étaient expérimentés avant que nous ne fassions connaissance avec les acronymes suivants :

- **G.I.P. N** (Groupe d'Intervention de Police Nationale) créée en 1972 suite à la prise d'otages des jeux olympiques de Munich et...

- **L'O.C.R.B.** (Office Central pour la Répression du Banditisme) créée en 1973 et rebaptisé Office Central de lutte contre le crime.

Ces histoires, si on peut dire ça comme ça..., devinrent pour la plupart d'entre elles : des affaires.

## FLASH-BACK :

Octobre 1952- Pas de fumée sans feu ! Et passage à tabac (sic).

Une des plus célèbres histoires vraies... étant l'affaire du Combinatié du nom de ce bateau néerlandais parti de Tanger dont le capitaine, un certain P.P. Placido Pedemonte pour ne pas le nommer, devait laisser son cargo à des faux pirates qui l'auraient arraisonné. Il y avait 2700 caisses de cigarettes à bord. Une paille ! P.P. avait-il veillé au grain ? Rien de moins sûr.

Le plan échoua à cause du mauvais temps et, la cargaison qui devait être débarquée sur l'île de Riou (près de Marseille) après moult palabres et atermolements des trafiquants, se retrouvera en Corse. Les protagonistes de l'affaire devinrent rapidement des antagonistes. En effet ce qui devait être au départ une escroquerie bien montée, « un bon coup d'assure », entre P.P et les commanditaires de l'opération, se termina en une guerre impitoyable. Une vendetta en règle fut déclenchée suite à une gifle reçue par l'un des corses, qu'il jugeât, sans doute, ne pas avoir méritée.

Un ratio à oublier : 30 morts en près de 20 ans.

# LA MÉDITERRANÉE... AU MILIEU DES TERRES



Georges Pompidou et Richard Nixon le 14 février 1970 à Washington. AFP ©theconversation.com

**Février 1970 le président Richard Nixon reçoit Georges Pompidou et avait évoqué avec lui le trafic de morphine** base en provenance de Turquie, via l'Allemagne de l'Ouest, qui se développait aux states.

Raymond Marcellin ministre de l'Intérieur avait alors nommé un nouveau directeur central de la police judiciaire. Ça se fait !

**Décembre 1971** : Lors d'un entretien aux Açores **Richard Nixon alerte de nouveau Georges Pompidou** du problème récurrent de drogue qui inonde l'Amérique précisant que **la région marseillaise n'est pas étrangère à ce trafic.**

**Le président français convoquera Raymond Marcellin, et le chargera de mettre bon ordre à ce trafic** que la presse, dans ses colonnes, continue depuis 40 ans d'appeler **la French Connexion.** Ça se disait encore et toujours !

**L'exportation d'héroïne depuis la France vers les Etats-Unis s'appelle aussi Corsican Connection** pour ce qui a concerné, en son temps, la filière corse.

**La lutte contre les trafiquants va s'intensifier** et la guerre, par les voies sécuritaires et les services nouvellement créés, est déclarée à la French Connexion marseillaise.

© Photos : A. Pommier - [histoire-de-la-douane.org](http://histoire-de-la-douane.org)

La DGDDI, la Direction des Douanes et des Impôts Indirects, rattachée au ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et Numérique créée depuis avril 1971 avait aussi son mot à dire.

Pour l'enquête qui va suivre, le patron des douanes qui la jouait fine, tirera les marrons du feu du travail fourni par Marcel Morin et son équipe de flics choisis et parachutés dans le midi. Raymond Marcellin qui avait donné carte blanche à M.M. agréera ce choix. Ces derniers avaient débusqué un laboratoire clandestin et permis à la douane de briguer et briller encore une fois. Et puis et puis...

## 1972 ANNÉE BISSEXTILE.

**Deux entités, douanes et flics ; un seul la jouera perso. Quid ?**

Il y a 51 ans, **un 29 février 1972 « Au milieu des Terres » en Méditerranée** donc, le faisceau lumineux du phare du cap d'Armes près de Porquerolles, balayait les flots. Dans les eaux territoriales françaises, **le Sirocco, une vedette garde côte de la douane patrouille au large de Beaulieu sur Mer** (06). Et lors d'un contrôle douanier interceptera un bateau parti de Villefranche (06). Il était 20 heures.



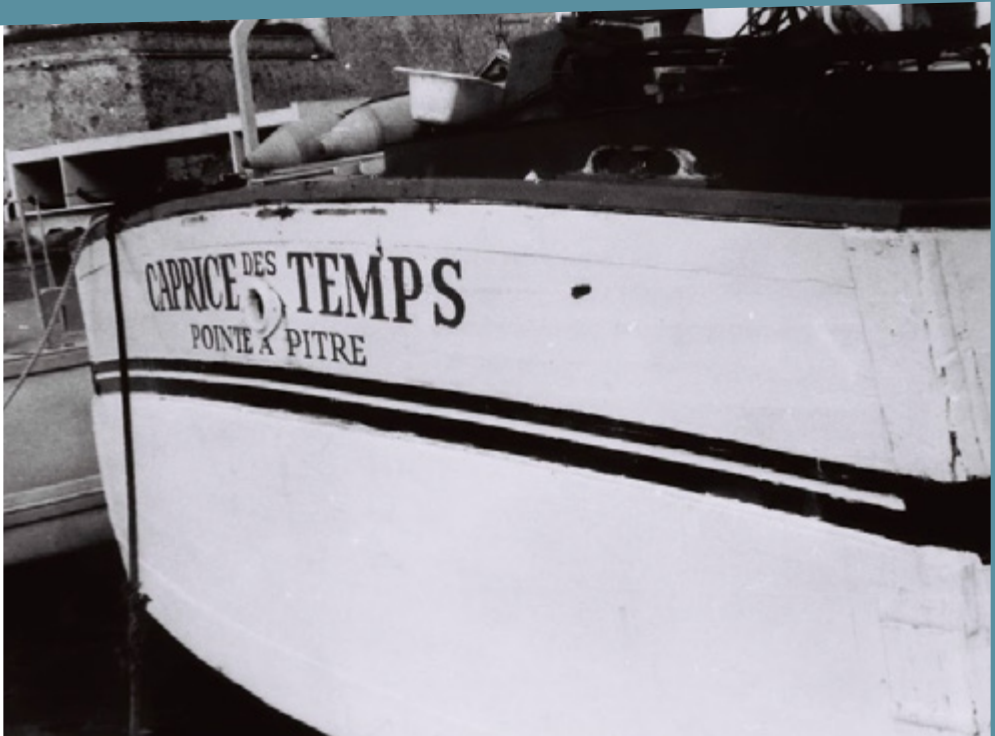
Par André Thibeau président de la C.E.F

# LA MÉDITERRANÉE... AU MILIEU DES TERRES

Il s'agit d'un crevettier pour les uns, répondant au nom de : « **Caprice des temps** » immatriculé : P.P. 8110. (Etrange coïncidence avec les initiales du nom du capitaine du Combinatie 20 ans plus tôt).

Un langoustier pour d'autres, voire un thonier et qui s'avérait être ... un bateau chargé de poudre blanche. Laquelle ? La nuit est trop noire... Wait and see ! Cap sur Marseille nous y verrons plus clair.

**Le capitaine**, vu son pedigree et son passé de marin traficoteur, est considéré comme un flibustier des temps modernes. Il **se nomme Boucan...Marcel Boucan**. Il avait eu préalablement à conduire des bateaux répondant aux noms de : l'Adventure, l'Oiseau des îles, le Freedom, le Cleaner, le Santa Maria. Des bateaux qui pour la plupart prenaient l'eau. Lui qui avait le vent en poupe et souhaitait mettre les voiles pour Gibraltar, puis Miami, largua les amarres en pleine mer avec le Caprice des Temps.



© Photo du "Caprice des temps" : A. Pommier - [histoire-de-la-douane.org](http://histoire-de-la-douane.org)

**Les échos parlèrent de la vedette des douanes (le Sirocco) de ses occupants**, mais pas de M.M qui avait pourtant joué dans la cour des grands et facilité l'opération.

**Quelques mois plus tard, le 23 juin 1972, Valérie Giscard d'Estaing**, ministre de l'Economie et des Finances alors, se rendait à l'école nationale des douanes de Neuilly pour une visite officielle.

Il remettait à plusieurs agents des douanes, dont **Jean Carré, le patron des douanes pour Marseille, les distinctions de Chevalier de l'Ordre National du Mérite** en témoignage de leur action menée dans la lutte contre le trafic de drogue.

**Et vogue la galère le trafic continue.**

« LE 1ER MARS LA PERQUISITION EUT LIEU À MARSEILLE. LA PLUS BELLE PRISE DE DROGUE DE LA DÉCENNIE ACCOUCHAIT D'UNE SAISIE RECORD DE 407,5 KG D'HÉROÏNE (420KG POUR CERTAINS JOURNAUX, VOIRE 450KG POUR LES MARSEILLAIS). »

La Méditerranée est aussi le théâtre de bien des enjeux économiques, écologiques, de stratégies de puissance avec la Russie et la création d'une force opérationnelle dans le port de Tartous en Syrie. Missiles ? Attention danger !



# CULTURE : CONNAISSEZ-VOUS L'ORIGINE DU TRICOT RAYÉ ?



Crédit Photo Michel Bourdin Eric Tabarly, Bénodet, 1998  
©Copyright La Maison de Photo – Taos Photographie



AVANT LE XIXÈME SIÈCLE ET JUSQU'À LA RÉVOLUTION FRANÇAISE, LA RAYURE SUR LES VÊTEMENTS ÉTAIT SURTOUT DESTINÉE AUX BAGNARDS, AUX BOUFFONS OU ENCORE AUX PROSTITUÉES. L'EXPLICATION REMONTE À LA MARINE NATIONALE PAR UN DÉCRET DU 27 MARS 1858 QUI INTRODUIT LA MARINIÈRE DANS L'UNIFORME OFFICIEL DES QUARTIERS-MAÎTRES ET DES MATELOTS DE LA MARINE NATIONALE AFIN DE LES DIFFÉRENCIER DES OFFICIERS QUI PORTAIENT DE L'UNI.

## LE BULLETIN OFFICIEL DE LA MARINE PRÉCISAIT QUE :

- Les rayures bleu indigo (teinture la mieux maîtrisée à l'époque) étaient au nombre de :
  - 21 sur le torse et le dos ;
  - 14 sur les manches.
- Leur largeur devait être :
  - de 10 millimètres
  - avec un espacement de 20 millimètres.

Certains disent que le **chiffre 21** représente **21 victoires de Napoléon**. Ses manches longues de trois-quarts ne doivent pas dépasser de la vareuse, et son encolure évasée monte au ras du cou.

**Il s'agit donc en réalité d'un sous-vêtement !** Et sa longueur est suffisante pour cacher le bas du dos lorsque le porteur se penche vers l'avant.

La marinière est proche du corps pour des raisons pratiques (ne pas être accrochée lors de manœuvres) et esthétiques (silhouette athlétique des militaires).

**Les marins avaient coutume de dire que les rayures permettaient de repérer plus facilement un homme tombé à la mer.**

Au fil de l'eau et du temps, le célèbre chandail sort peu à peu du monde maritime et **en 1917, Gabrielle Chanel lance la mode de la « marinière »**, blouse sans rayure à col marin, repris depuis par les plus grands couturiers comme Chanel, Yves Saint Laurent ou encore Jean-Paul Gauthier... jusqu'au plus haut niveau de l'Etat pour défendre le « made in France » dans les années 2010.

# LE PAVOT EN MÉDITERRANÉE : DE SES ORIGINES À SES USAGES DANS L'ANTIQUITÉ

Le pavot, plus précisément le pavot somnifère (*Papaver somniferum*), est une plante emblématique de la Méditerranée, étroitement liée à l'histoire et à la culture de la région depuis des millénaires.

Sa présence remonte à la fin du 6<sup>e</sup> millénaire avant notre ère, comme le révèle l'étude d'Aurélié Salavert, "Le pavot (*Papaver somniferum*) à la fin du 6<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. en Europe occidentale".

Cette découverte bouleverse les connaissances actuelles sur l'origine et la diffusion de cette plante précieuse.



*Papaver\_somniferum - De l'opium s'écoule d'incisions sur une capsule de pavot - © Source : wikipedia. .*

En 2022, des archéologues ont découvert des résidus d'opium dans des récipients en poterie datant du XIV<sup>e</sup> siècle avant J.-C. dans la ville israélienne de Tel Yehud.

**Cette découverte, publiée dans le journal "Nature Human Behaviour", est considérée comme la plus ancienne preuve de l'utilisation d'opium au monde.**

Les résidus d'opium ont été trouvés dans des vases qui étaient utilisés dans le cadre de rituels funéraires cananéens. Les chercheurs pensent que l'opium était utilisé comme offrande aux morts pour les aider à passer dans l'au-delà.

## CETTE DÉCOUVERTE :

- **Confirme les écrits historiques et les hypothèses archéologiques** suggérant que l'opium et son commerce jouaient un rôle important dans les cultures du Proche-Orient à l'âge du bronze.

**Apporte de nouvelles informations** sur les pratiques religieuses et funéraires des Cananéens.

**Montre que l'opium était utilisé comme médicament et comme drogue psychoactive** dès le XIV<sup>e</sup> siècle avant J.-C.

## ORIGINES ET DIFFUSION

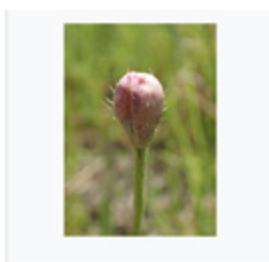
Les origines du pavot somnifère font l'objet de débats. Traditionnellement, on pensait qu'il provenait de la Méditerranée occidentale. Cependant, **les recherches de Salavert sur des sites rubanés en Moyenne-Belgique datant d'environ 5200 à 5000 av. J.-C.** suggèrent une diffusion plus complexe.

**Deux hypothèses principales sont envisagées :**

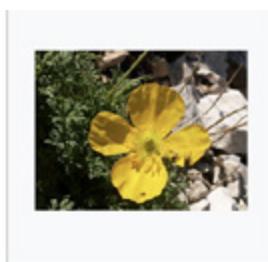
- **Diffusion depuis la Méditerranée :** Le pavot aurait pu être introduit en Europe occidentale par des contacts commerciaux ou des migrations de populations méditerranéennes.
- **Origine indépendante :** Le pavot aurait pu évoluer indépendamment en Europe occidentale à partir d'une espèce sauvage ancestrale.



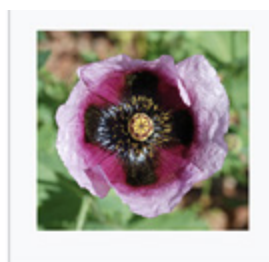
Feuilles de pavot somnifère (*Papaver somniferum*).



Bouton floral de *Papaver argemone*.



Fleur de pavot des Alpes (*papaver alpinum*).



Gros plan d'une fleur de *Papaver setigerum*.

©Photos :  
wikipedia

# LE PAVOT EN MÉDITERRANÉE : DE SES ORIGINES À SES USAGES DANS L'ANTIQUITÉ

## USAGES DANS L'ANTIQUITÉ

**LE PAVOT SOMNIFÈRE A JOUÉ UN RÔLE IMPORTANT DANS LES SOCIÉTÉS MÉDITERRANÉENNES ANTIQUES**, comme en témoignent les écrits et les vestiges archéologiques. **Ses utilisations étaient multiples :**

- **PLANTE MÉDICINALE :** Le pavot était connu pour ses propriétés analgésiques, sédatives et hypnotiques. On l'utilisait pour calmer la douleur, soulager l'anxiété et induire le sommeil.
- **PLANTE RITUELLE :** Le pavot était souvent associé à des divinités et à des rituels religieux. On le consommait sous forme de graines, de tisanes ou de fumées pour entrer en transe et communiquer avec le monde spirituel.
- **PLANTE ALIMENTAIRE :** Les graines de pavot étaient consommées crues, grillées ou moulues en farine. On les utilisait également pour épaissir les soupes et les sauces et pour préparer des gâteaux et des pains.
- **PLANTE ORNEMENTALE :** Le pavot était apprécié pour ses fleurs rouges ou blanches, qui ornaient les jardins et les sanctuaires.

## DEUX DROGUES PRINCIPALES SONT ISSUES DU PAVOT :

**L'OPIUM :** Il est extrait de la sève du pavot. L'opium contient de nombreux alcaloïdes, dont la morphine et la codéine, qui ont des propriétés analgésiques et sédatives.

**L'HÉROÏNE :** C'est un dérivé semi-synthétique de la morphine. L'héroïne est une drogue illicite très addictive et dangereuse.

## AUTRES SUBSTANCES ISSUES DU PAVOT :

**LA THÉBAÏNE :** C'est un alcaloïde naturel présent dans l'opium. La thébaïne est utilisée comme analgésique et comme antitussif.



*Coquelicot (Papaver rhoeas), illustration botanique extraite de Flora medico-farmaceutica ©Felice\_Cassone - 1847- © Source : wikipedia.*

**LA CODÉINE :** C'est un alcaloïde dérivé de la morphine. La codéine est utilisée comme analgésique et comme antitussif.

**LA NOSCAPINE :** C'est un alcaloïde naturel présent dans l'opium. La noscapine est utilisée comme antitussif.

**GÉNIE DISCRET ET CHARISMATIQUE, GENE HACKMAN A MARQUÉ L'HISTOIRE DU CINÉMA PAR SON TALENT, SA VERSATILITÉ ET SON IMPLICATION DANS DES FILMS MÉMORABLES.**

## JEUNESSE ET DÉBUTS

Né Eugene Allen Hackman le 30 janvier 1930 à San Bernardino, Californie.

A 16 ans, quitte le domicile familial et s'engage dans les Marines.

En 1939, s'installe à New York et occupe divers petits boulots.

Étudie le journalisme et la production télévisée à l'université de l'Illinois.

Se lance dans une carrière d'acteur à l'aube de la trentaine.

## FORMATION ET PREMIERS PAS

Intègre le Pasadena Playhouse, une école d'art dramatique californienne renommée.

Remarqué pour son talent et sa présence scénique.

Débute sa carrière sur les planches, apparaissant dans des pièces de théâtre et des productions télévisées.

## ASCENSION VERS LA GLOIRE

Se fait connaître du grand public dans les années 1970 grâce à des rôles marquants dans des films tels que :

**French Connection** (1971) : pour lequel il obtient son premier Oscar.

**L'Aventure du Poséidon** (1972).

**Conversation secrète** (1974) : qui lui vaut un second Oscar.



Copyright © 1976, 2001 Century Fox Film Corporation. All rights reserved. French Connection and Poséidon are trademarks and French Connection and Poséidon are registered in the U.S.A. 20th Century Fox Presents FRENCH CONNECTION II Color by DeLuxe®

## CARRIÈRE PROLIFIQUE ET DIVERSIFIÉE

S'illustre dans une grande variété de genres, du thriller au western en passant par la comédie.

Collabore avec des réalisateurs de renom tels que Francis Ford Coppola, Sydney Pollack et Clint Eastwood.

Enchaîne les succès critiques et commerciaux, devenant l'un des acteurs les plus respectés de sa génération.

## HOMMAGES ET RÉCOMPENSES

Récompensé par deux Oscars, quatre Golden Globes, un Screen Actors Guild Award et deux BAFTA.

Considéré comme l'une des figures majeures du cinéma américain de la seconde moitié du XXe siècle.

## FIN DE CARRIÈRE ET VIE ACTUELLE

Prend sa retraite en 2004 après une carrière de plus de six décennies.

Se consacre à l'écriture de romans policiers.

Continue de jouir d'une grande popularité auprès du public et de la critique.

## QUELQUES VUES DE MARSEILLE TIRÉES DU FILM FRENCH CONNECTION 2



### Synopsis French Connection 2 :

« Popeye » Doyle, l'implacable policier new-yorkais, est toujours à la poursuite du trafiquant de drogue français Alain Charnier, dont il vient de démanteler le réseau américain. Il est le seul à pouvoir l'identifier. Arrivé à Marseille, il prend contact avec l'inspecteur Barthélémy mais est accueilli plutôt fraîchement par ses homologues français qui lui interdisent notamment de porter une arme. Esseulé, parlant mal français, il poursuit néanmoins son enquête avec obstination, sans se rendre compte que la police française se sert de lui comme appât pour piéger Charnier.

# ACTUALITÉS : L'ENTREPRISE MARSEILLAISE SUD MOTEURS S'IMPLANTE À FORT-DE-FRANCE



SUD MOTEURS, UNE ENTREPRISE MARSEILLAISE SPÉCIALISÉE DANS LA RÉPARATION NAVALE, S'IMPLANTE À FORT-DE-FRANCE EN MARTINIQUE.

**CETTE IMPLANTATION SE FAIT AU SEIN DE LA SOCIÉTÉ CHANTIER NAVAL DE LA MARTINIQUE, QUI EST LE NOUVEAU CONCESSIONNAIRE DU BASSIN DE RADOUB DE FORT-DE-FRANCE.**

## LE BASSIN DE RADOUB

Construit entre 1864 et 1868 pour la Marine impériale, le bassin de radoub est un bassin de réparation navale d'envergure situé dans la baie de Fort-de-France. Il a été agrandi entre 1940 et 1950 et classé au titre des monuments historiques en 2015.

## UN BASSIN UNIQUE DANS LA RÉGION

Le bassin de radoub est le seul bassin de réparation navale d'envergure présent dans un rayon de 1000 km. Il est capable d'accueillir des navires jusqu'à 20.000 tonneaux de jauge brute en cale sèche.

## LA SOCIÉTÉ CHANTIER NAVAL DE LA MARTINIQUE

La société Chantier naval de la Martinique est constituée des Chantiers de l'Atlantique, Sud Moteurs et Piriou. C'est elle qui gère le bassin de radoub depuis sa réouverture en 2023 après trois ans de fermeture.

**L'implantation de Sud Moteurs à Fort-de-France est une bonne nouvelle pour l'économie martiniquaise.** Elle permettra de créer des emplois et de développer l'activité de réparation navale dans la région.



© Crédits photos : Sud moteurs



© Crédits photos : martinique.franceantilles.fr

# PASTA AL RAGÙ



AVEC UN MOIS D'AVRIL BIEN FRAIS,  
CETTE RECETTE RÉCONFORTANTE DE  
TAGLIATELLE RÉGALERA FAMILLE ET AMIS !

UN CLIN D'OEIL À L'ARTICLE SUR L'HISTOIRE  
DES PÂTES DE CE MOIS CI.

UNE RECETTE ORIGINAIRE DE BOLOGNE,  
EN EMILIE-ROMAGNE, ELLE PEUT-ÊTRE  
PRÉPARÉE LA VEILLE.



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

35 mn



CUISSON

110 mn



Photo : © Valéry Guedes - Recette Elle à table

## INGRÉDIENTS

- 400 g de tagliatelles
- 1 branche de céleri
- 2 carottes
- 1 oignon jaune
- 80 g de pancetta
- 150 g de boeuf haché
- 150 g de veau haché
- 100 g de chair à saucisse
- 5 cl de vin blanc sec
- 350 g de coulis de tomate
- brins de basilic
- 5 cl de lait entier
- huile d'olive
- parmesan fraîchement râpé

## PRÉPARATION

**1** - Pelez et coupez le céleri et les carottes en brunoise. Pelez et hachez l'oignon. Coupez la pancetta en lamelles.

**2** - Dans une sauteuse, faites revenir la pancetta dans 2 c. à soupe d'huile bien chaude, ajoutez les légumes, poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez ensuite les viandes et faites-les revenir sur feu vif. Déglacez avec le vin blanc, grattez le fond de la cocotte pour récupérer les sucs de cuisson.

Une fois le vin évaporé, ajoutez le coulis de tomate, laissez mijoter à feu très doux au moins 1 h 30, en remuant de temps en temps. 30 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les feuilles de basilic entières préalablement lavées et séchées.

**3** - Quand le ragoût est prêt, portez à ébullition 5 l d'eau salée et faites cuire les pâtes selon le temps indiqué sur l'emballage. Egouttez les tagliatelles en réservant une louche d'eau de cuisson.

**4** - Versez le lait et la louche d'eau au ragoût, portez à ébullition quelques minutes. Ajoutez les tagliatelles dans le ragoût. Parsemez généreusement de parmesan fraîchement râpé (et de quelques tomates-cerises fraîches si la saison s'y prête).

*Bon appétit !*

***Au mois de mai, fais ce qu'il te plait !***

C'est sous cette idée que La Navale vous a concocté  
**un programme qui va vous enchanter !**



16ème édition

08 > 12 mai 2024

**festival**  
de la camargue  
et du delta du rhône

16<sup>e</sup> festival  
DE LA  
**CAMARGUE**  
ET DU DELTA DU RHÔNE

***L'association La Navale vous emmène en Camargue  
le 9 et le 12 mai 2024***

***à l'occasion du 16<sup>ème</sup> Festival de la Camargue !***

***Nous sommes heureux de vous annoncer ce partenariat  
avec le Festival de la Camargue.***

*Pour l'occasion, nous vous avons préparé  
un programme sur 2 jours rien que pour vous,  
laissez-vous guider, on s'occupe de tout !*



# INFORMATIONS POUR LES 2 JOURNÉES

## HORAIRES / TARIFS

**LIEUX DE DÉPART :** *En car au départ de Marseille (place Estrangin)*

**HEURE DE RDV :** *8H45*

*(Possibilité de passage par Martigues, à indiquer lors de votre inscription)*

### Tarifs & informations

**>> TARIF ADHÉRENT LA NAVALE :** 30 € (hors repas)

52 € avec repas (assiette de coquillages + table assise réservée)

*Réservation possible dans le car.*

**>> TARIF NON-ADHÉRENT :** 40 € (hors repas)

62 € avec repas (assiette de coquillages + table assise réservée)

*Réservation possible dans le car.*

### POSSIBILITÉ DÉJEUNER LIBRE AU VILLAGE DE L'OISEAU :

>> Produits du terroir

>> Food truck

>> Pique-nique ou restaurants (non organisé)

### POUR TOUTES QUESTIONS ET RÉSERVATION :

Appelez-nous au : **07 57 77 95 55**

ou écrivez-nous à : [lanavale13002@gmail.com](mailto:lanavale13002@gmail.com)

### >> Des ateliers adultes



#### **ATELIER PRIVATIF DE PRÉPARATION DE GOURMANDISES SUCRÉES**

**Horaire :** 14h30

**Durée :** 1h30

**Tarif :** 30€

*Le temps d'un atelier découvrez la saveur de quelques plantes sauvages et apprenez à les utiliser le temps d'un goûter. Ces trésors aux saveurs nouvelles bénéficient d'une grande vitalité et sont gorgés de vitamines, minéraux et de nutriments. Avec Clarisse Le Bas, herboriste et ethnobotaniste, venez préparer des gourmandises sucrées à siroter ou à grignoter pour le plaisir des yeux et des papilles.*

**POUR TOUTES QUESTIONS ET RÉSERVATION :**

Appelez-nous au : 07 57 77 95 55

ou écrivez-nous à : [lanavale13002@gmail.com](mailto:lanavale13002@gmail.com)

### DIMANCHE 12 MAI

#### GRANDE JOURNÉE FESTIVE

#### ARTISANS, PRODUCTEURS ET FLAMME OLYMPIQUE

**Profitez d'une grande journée festive  
à Port Saint Louis du Rhône.**

Dédiée aux artisans, producteurs et aux traditions Camarguaises, cette dernière journée sera également marquée par le passage de la flamme olympique sur la ville.

Un évènement majeur, qu'accompagnera Alexandre Caizergues, parrain sportif du Festival.

#### **Au programme de cette journée :**

- Un grand marché des producteurs, en partenariat avec le Parc naturel régional de Camargue
  - Des ateliers sur le goût
  - Un grand pique-nique des chefs de Camargue autour des produits locaux
  - Ambiances musicales et autres surprises

### BOX REPAS INDIVIDUEL

**>> Tarif : 22 € (Réservation obligatoire avant le 5 mai)**

Avec la participation du Conservatoire des cuisines de Camargue, du Syndicat des riziculteurs de France et Filière et du Parc naturel régional de Camargue.

#### **ENTRÉE**

*Oeufs produits selon les principes de la permaculture, façon mimosa, aioli et anguille de Camargue fumée, mesclun du potager*

#### **PLATS**

*Tataki de taureau AOP Camargue, ratatouille de printemps (poireaux, carottes, champignons et graines de sésame)*

#### **FROMAGE**

*Petit fromage de chèvre de Camargue à l'huile d'olive du domaine Grand Mas du Roy*

#### **DESSERT**

*Gateau de riz camarguais, coulis caramel à la fleur de sel de Camargue*

**POUR TOUTES QUESTIONS ET RÉSERVATION :**

Appelez-nous au : 07 57 77 95 55

ou écrivez-nous à : [lanavale13002@gmail.com](mailto:lanavale13002@gmail.com)

## 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.