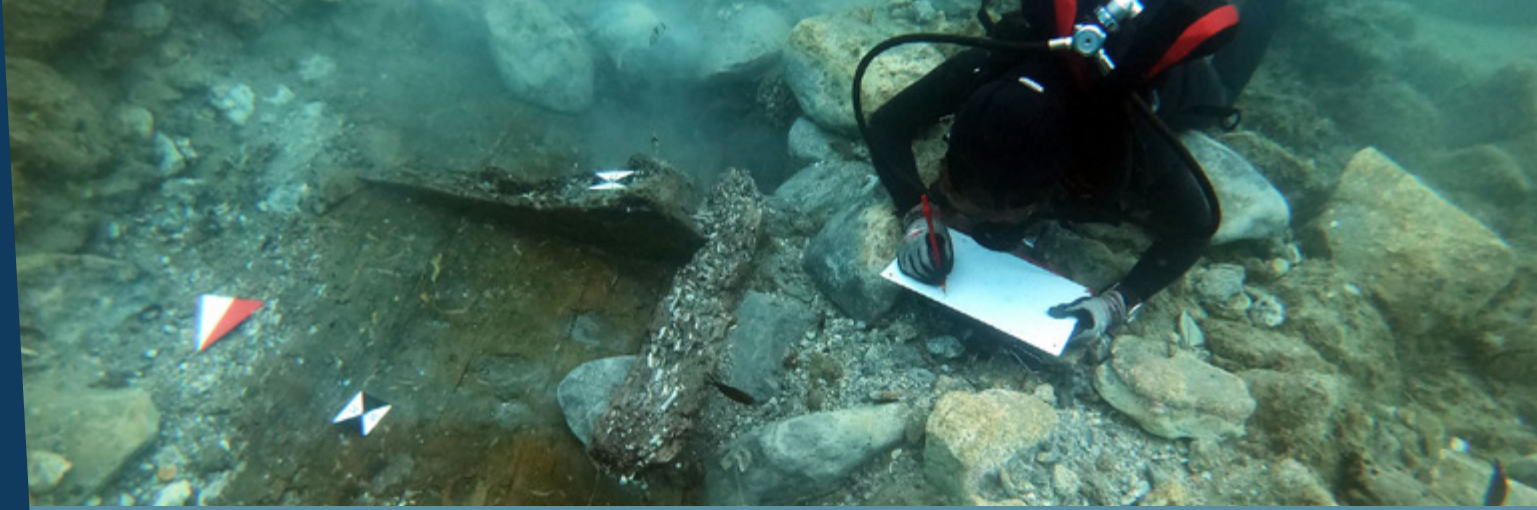


La Gazette

Février 2025 N°40

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



SOMMAIRE

EDITO

Par Bruno TERRIN

3

ARTICLES

Le Sabir, langage des deux rives de la méditerranée

Par La Casa del creator

4-7

La résine de lentisque ou mastic

Par Marie-Josèphe Moncorgé

8-11

PORTRAIT

Le Professeur Claude Pallanca

Par la rédaction

12-13

ACTUALITÉS

Portugal, l'exemple à suivre ?

Par Bruno Terrin

14-15

Une épave vieille de 2.500 ans découverte en Sicile

Par Bruno Terrin

16

RECETTE

Crêpes à la cannelle, compote de poire au rhum

Par Marjolaine Daquerre (mauricettefrenchfood.com) pour Elle à Table

17

SORTIES/ÉVÈNEMENTS LA NAVALE

Par Daniel Frot

18-19

LA GAZETTE

Soutenir l'Association la Navale

20

Le N°1 de La Gazette consacrait un article sur le professeur Claude Pallanca, nous l'avons repris suite à sa disparition le 23 janvier dernier.

J'ai eu le plaisir de le rencontrer depuis quelques années, c'était une personne d'une très grande culture, passionnant, détaillant chaque maquette.

Nous avons eu l'honneur de visiter à Ventimille, l'espace de 3.400m², où étaient stockés plus d'un millier de maquettes et d'objets maritimes historiques, dont celles du musée maritime de Monaco.

Le professeur soutenait le projet Imertium, nous avons pris des accords et attendions la confirmation du lieu dans la cité phocéenne. Souhaitons que cette collection, unique au monde, ne soit pas éparpillée.

Le Sabir, langage universel au moyen-âge en Méditerranée, m'aurait rendu bien des services. Je remercie Francisco Ribeiro de la société «La casa del Recreator» de nous avoir autorisé à reprendre l'article de Mabel Villagra sur le Sabir.

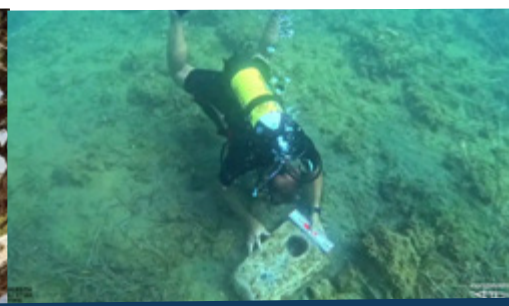
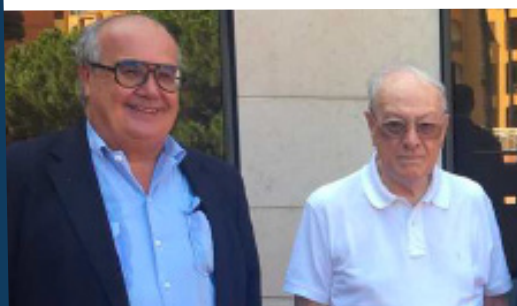
Marie-Josèphe Moncorgé nous fait rêver au travers de ses voyages culturels et alimentaires, qui sont très souvent des découvertes.



Les fonds marins suscitent une grande convoitise, car certains contiennent des nodules polymétalliques, riches en métaux rares (Nickel, cobalt, manganèse), utilisés dans les batteries de véhicules électriques.

Le Parlement portugais a voté en faveur d'un moratoire interdisant l'exploitation minière des grands fonds sous-marins de ses eaux territoriales jusqu'en 2050. Cette décision est inédite en Europe. Un exemple à suivre ?

Bonne lecture.



LE SABIR, LANGAGE DES DEUX RIVES DE LA MÉDITERRANÉE

LE « SABIR » OU « LINGUA FRANCA » ÉTAIT UN MÉLANGE DE LANGUES PARLÉES DANS TOUTE LA RÉGION MÉDITERRANÉENNE DU MOYEN ÂGE JUSQU'AU XXE SIÈCLE, TRANSCENDANT LES NATIONALITÉS, LES RELIGIONS ET LES GROUPES ETHNIQUES. NOUS ALLONS DANS CET ARTICLE PARCOURIR SON HISTOIRE, SON ÉVOLUTION, SA PRONONCIATION ET L'HÉRITAGE QU'IL A LAISSÉ DERRIÈRE LUI.

"IL M'A DIT DANS UNE LANGUE QUI SE PARLE DANS TOUTE LA BARBARIE ET MÊME À CONSTANTINOPLE ENTRE LES CAPTIFS ET LES MAURES, QUI N'EST NI MAURE, NI CASTILLAN, NI D'AUCUNE AUTRE NATION, MAIS PLUTÔT UN MÉLANGE DE TOUTES LES LANGUES, DANS LEQUEL NOUS NOUS SOMMES TOUS COMPRIS. . ."

MIGUEL DE CERVANTÈS, DON QUICHOTTE

• LE SABIR, UN LANGAGE 'PIDGIN'

Le sabir n'est pas à l'origine sa propre langue d'origine indo-européenne ou sémitique, mais est née d'une hybridation de toutes les langues parlées au nord et au sud de la Méditerranée (langues romanes, arabe, grec, turc, amazigh...) dans un phénomène linguistique appelé «pidgin» qui consiste en l'unification et la simplification de deux ou plusieurs langues, créant à partir d'elles une nouvelle langue véhiculaire à l'usage des communautés qui n'ont pas de langue commune ou ne connaissent pas suffisamment la langue de l'autre locuteur .

Sachant, comme nous le verrons, suit une structure linguistique de base formée par la phonétique et la grammaire élémentaires basées sur des phrases courtes et concises, certaines conjugaisons verbales qui sont simplifiées avec l'utilisation de l'infinitif et du participe et l'incorporation de mots adaptés de différentes langues, en particulier ceux d'origine italique comme le génois.

En plus d'être le plus ancien phénomène linguistique pidgin documenté, le sabir est aussi le témoignage et le témoin unique d'une Méditerranée qui, comme nous le verrons plus loin, était un



Première page du Dictionnaire de la Langue Franque ou petit Mauresque publié à Alger en 1830. On voit comment, à côté des mots et expressions d'origine italienne, il en existe d'autres d'origine espagnole comme 'mouchou' ou 'au revoir'. Source : Bibliothèque nationale de France (<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6290361w.textelimage/Bibliothèque nationale de France>)

point de rencontre et de relations mutuelles entre toutes ses rives et était, avant tout, le seul moyen de communiquer au fil des siècles entre des individus de cultures et de religions diverses dans des espaces tels que la navigation, le commerce, la finance, le monde des esclaves et des captifs, et les sphères religieuses, militaires et diplomatiques.

• ORIGINE HISTORIQUE DU SABIR

Pour connaître les origines du sabir, il faut remonter au haut Moyen Âge. Il est très probable que déjà au début de l'époque byzantine il existait une "proto-langue franche" avec une possible base italo-romane ou gallo-romane mêlée de grec et d'autres qui permettait la communication des marchands, marins, pêcheurs et soldats entre les byzantins monde et l'Occident latino-méditerranéen.

Après l'arrivée de l'islam en Méditerranée, il aurait pu y avoir une évolution de cette franche proto-langue vers une autre plus proche du «sabir» que nous connaissons déjà.

LE SABIR, LANGAGE DES DEUX RIVES DE LA MÉDITERRANÉE

Ainsi, des chercheurs comme Carles Castellanos[1] pour qui ce que nous appelons «sabir» sont apparus très tôt, du VIIIe au Xe siècle, comme langue de communication entre chrétiens et musulmans en Méditerranée. Peut-être serait-il déjà articulé autour de l'an 1000.

• « LINGUA FRANCA » ET « SABIR »

Concernant l'origine étymologique du terme « lingua franca »[2], il existe certaines théories :

Pour certains auteurs, ce serait la traduction littérale en latin de l'expression arabe Lisān-al-Faranjī, puisque les chrétiens étaient connus sous le nom de « Francs » (en arabe, ifranj) qu'ils soient occidentaux ou byzantins. Ce sens arabe aurait été adopté du gréco-byzantin φράγκος/Φράγκοι, un hyperonyme qui désignait quelqu'un qui parlait le néo-latin des régions à l'ouest de la Méditerranée.

Une autre hypothèse, moins probable, affirme qu'il s'agirait de « langue libre » car c'est une sorte de langue commune et transfrontalière.

Au fil du temps, peut-être que cette dualité de significations a fini par être assimilée à une définition unique et avec cette signification, "lingua franca" est passée à l'espagnol moderne pour indiquer un mélange unifié de langues à communiquer.

Enfin, en ce qui concerne l'origine du mot «sabir», celle-ci serait plus tardive et selon les auteurs, éventuellement dérivée du mot «sabir», présente depuis le Moyen Âge en provençal (occitan), catalan et espagnol.

• ÉVOLUTION ET INFLUENCES HISTORIQUES ET LINGUISTIQUES DES SABIR

Par la suite, avec la formation et l'expansion des différentes langues néo-latines sur la rive nord de la Méditerranée, et, sur la rive sud, en raison de la consolidation du grec dans un premier temps dû à l'expansion byzantine et plus tard, de l'arabe et turc du fait des conquêtes musulmanes, le « sabir » a évolué en trois étapes chronologiques bien différenciées :

1) ÉPOQUE MÉDIÉVALE

Une première phase irait du Xe au XVe siècle où la lingua franca se configure à partir des langues romanes italiennes (notamment le génois) et consécutivement, l'occitan-catalan[3] auquel s'ajoutent des mots et une syntaxe d'origine arabe, l'amazigh (berbère) et grec byzantin.

Par la suite, à la fin du Moyen Âge (XIVe et XVe siècles), cette base linguistique toscane, catalane et arabe s'est peu à peu enrichie de traits phonétiques, d'emprunts et de syntaxe, provenant du portugais et surtout de l'espagnol castillan, qui émergeront particulièrement dans les sabis parlés à l'époque. région marocaine. Pendant ce temps, en Méditerranée orientale, davantage de caractéristiques du grec byzantin et du turc sont incorporées.

Comme on peut le voir, ces influences linguistiques sont liées dans le temps à la montée des puissances du moment : Dans cette période, nous avons, d'une part, la diffusion de l'islam et, d'autre part, dans une sphère chrétienne, l'émergence et l'expansion géographique d'une mosaïque de royaumes et de cités-états comme Gênes, Pise, Venise ou la couronne d'Aragon (la fameuse « Consuls de la Mer ») qui exercent une grande influence politique et économique au Maghreb et en Méditerranée orientale.

La couronne de Castille ne s'est jointe que tardivement, vers 1415, à la conquête de Ceuta, ayant une présence et une influence naissantes sur ce qui est aujourd'hui la côte marocaine et une partie de la côte algérienne.

En Orient, on voit comment peu à peu l'Empire byzantin a décliné jusqu'à sa disparition en 1453 tandis que l'Empire ottoman s'est élevé avec force, ce qui a également eu un impact sur l'expansion et l'influence des langues parlées dans ces parties de la Méditerranée.

2) ÉPOQUE MODERNE ET CONTEMPORAINE

A partir du XVe siècle, d'importantes mutations politiques, économiques et sociales se font jour sur le plan historique sur toutes les rives de la Méditerranée.

LE SABIR, LANGAGE DES DEUX RIVES DE LA MÉDITERRANÉE

Dans sa partie occidentale, on assiste à l'apparition et à la consolidation des États dits nationaux qui incorporent une langue commune comme langue d'État dans leur pays. Ce fut le cas du français, du portugais ou du castillan (ou de l'espagnol)[4].

De son côté, en Méditerranée orientale, la puissance du moment est l'Empire ottoman dont la langue officielle culturelle et administrative est le turc, tandis que l'arabe l'est religieusement puisqu'il est la langue rituelle de l'islam et la langue véhiculaire dans de nombreux pays dominés par les Ottomans.

On assiste également à l'établissement de nouvelles communautés avec leur propre langue et culture dans les régions de l'Empire ottoman ainsi que dans les pays naissants qui ont émergé après sa disparition : c'était le cas des séfarades qui utilisaient l'hébreu ou le ladino[5], les Grecs ou les Arméniens. Des collectifs constitués de commerçants, de professions libérales, d'artisans, de voyageurs ou d'intellectuels qui se caractérisent par leur grande mobilité, transmettant leur culture et leurs langues entre pays ou villes.

Sur le plan linguistique, entre le XVe et le XIXe siècle surtout, les sabirs parlés en Méditerranée orientale se sont progressivement différenciés par le vocabulaire et la grammaire de ceux de l'Occident.

En Méditerranée occidentale, le sabir perd ses premiers traits italiens médiévaux pour commencer à prendre une forte empreinte de castillan, notamment en Afrique du Nord dominée par les espagnols (Ceuta, Melilla, Oranesado algérien ou brièvement, Tunisie)[6].

Ainsi, deux variantes ont coexisté un temps : d'une part, un sabir encore "italianisé" (région de Sardaigne, Sicile, Tunisie, Libye, Malte et une partie de l'Algérie) et un autre, plus "espagnolisé" (côtes péninsulaires, les îles Baléares, région du Maroc et de l'Algérie). Cervantès, par exemple, connut cette variante et l'utilisa lorsqu'il fut captif par les Turcs dans les bains d'Alger.

Pendant ce temps, en Méditerranée orientale, le sabir est italianisé avec une base morphosyntaxique d'origine toscane, vénitienne et génoise, et dans d'autres régions, notamment l'Égypte et la mer Rouge, il est arabisé.

Cependant, malgré l'influence prédominante de l'espagnol, l'italien ou l'arabe, sachant comme nous l'avons dit, a également reçu une forte influence au cours des siècles d'autres langues comme le turc, le français, le portugais, l'hébreu ou l'amazigh sous forme d'emprunts, syntaxe et phonétique.

3) DU XIX^E SIÈCLE À NOS TEMPS : DÉCLIN ET DISPARITION DU SABIR

Dès le XIXe siècle, l'usage du sabir déclina en Orient, mais il continua à être vivace en Méditerranée occidentale, notamment dans la région de l'Algérie, de la Sicile ou de la Tunisie jusqu'à l'époque des premières colonisations européennes.

Témoignage de la survivance de ce sabir occidental au début du 19ème siècle nous avons à Marseille une publication anonyme de 1830, le Dictionnaire de la Langue Franque ou petit Mauresque, un manuel d'utilisation pour les soldats et colons arrivés de France, destiné à enseigner de communiquer en sabir (ou "petit mauresque" comme on l'appelait) avec la population algérienne locale.

Cependant, malgré ces premières tentatives d'utilisation et d'apprentissage du sabir comme langue de communication, avec l'expansion coloniale des puissances européennes en Méditerranée, chaque pays a imposé ses langues d'État respectives (l'espagnol) comme langue culturelle, administrative et véhiculaire. dans ses domaines. , français et italien). En conséquence, sabir a commencé à décliner en termes d'utilisation et de haut-parleurs.

En Algérie, par exemple, le « petit moresque » a été supplanté par le français officiel et a cessé d'être la langue véhiculaire dans laquelle communiquaient les non-francophones, les arabophones et les juifs occidentaux de la région, disparaissant au début du XXe siècle.

Dans d'autres parties de la Méditerranée, son usage a également disparu, avec quelques traits dans le discours de certaines communautés locales spécifiques comme celui des pêcheurs de Minorque, des maltais ou des marocains Derya (dialecte arabe).

Comme curiosité de noter, que ces derniers temps, le philologue français George Boeree a créé une nouvelle langue auxiliaire avec une base romane et similaire à sabir appelée Lingua Franca Nova qui mélange l'italien, l'espagnol, le français, le catalan et le portugais.

LE SABIR, LANGAGE DES DEUX RIVES DE LA MÉDITERRANÉE

QUELQUES EXEMPLES ÉCRITS DE SABRE À TRAVERS L'HISTOIRE

Pour terminer cet article, nous aimerions partager avec le lecteur quelques fragments d'échantillons pour illustrer ce qu'était le sabir en Méditerranée.

Bien que nous ayons déjà des témoignages écrits possibles tout au long du Moyen Âge, ce n'est qu'au XVI^e siècle que nous avons l'une des premières preuves en Espagne de connaître, dans ce cas, la langue parlée par les indigènes du Moyen-Orient, où l'arabe, l'italien, espagnol avec un peu de vocabulaire portugais. Il s'agit du Villancico de contrahaziendo a los mócaros que siempre importunando a las peregrinos con demanas (1521) de Juan del Enzina. Les « mócaros » étaient les jeunes muletiers arabes qui proposaient d'aider les pèlerins qui se rendaient à Jérusalem en échange d'argent et qui, selon Juan del Enzina, s'exprimaient ainsi :

Peu de temps après, au XVII^e siècle, nous avons un autre témoignage de sabir dans la littérature occidentale. C'est un fragment qui apparaît dans un ouvrage de Molière (1622-1673) intitulé Le Bourgeois gentilhomme, de 1670, où le Grand Mufti de Constantinople récite ces vers dans lesquels on perçoit une forte influence du dialecte génois.

On le voit, il y a une simplification extrême de la syntaxe et de la conjugaison du verbe, qui utilise toujours l'infinitif pour exprimer le présent ou l'impératif.

SABIR	ESPAÑOL
<i>Se ti sabir</i>	Si tú sabes
<i>ti respondir</i>	Tú respondes
<i>se non sabir</i>	Si no sabes
<i>tazir, tazir</i>	Cállate, cállate



Couverture de 'Le bourgeois gentilhomme' de Molière (1670) où l'on peut voir la scène du Mufti qui parle Sabir (Source : Wikipedia)

Enfin, nous présentons au lecteur quelques fragments du sabir algérien tirés du Dictionnaire de la Langue Franque ou petit Mauresque (1830) précité.

Comme on peut le voir, il y a des influences italiennes, espagnoles, portugaises et françaises. On peut même voir des expressions entières en espagnol comme « au revoir, ami ». Ici, le participe est utilisé pour exprimer le passé et l'infinitif, le présent.

SABIR – ARGELIA (1830)	ESPAÑOL ACTUAL (adaptación)
Molto (Mucho) tempo ti non mirato, Señor M.	Hace mucho tiempo que no te veía,
Mi mirato ieri	Me viste ayer
Star buona genti	Es buena gente (Es un buen hombre)
Quando ti mirar per ellu salutar mucho per la	Cuando le veas, saludale de mi parte.
Adiós, amigo	Adiós, amigo.

SABIR

ESPAÑOL ACTUAL

(Traducción nuestra)

Buen peregrino cristiano

Si quieres ir al Jordán

Cógete para tus viajes pan

Que no encontrarás pan ni vino.

Cógete, cógete para el camino

(Un) buen pollo y gallina,

Buenos y finos higos

Y buena uva de mesa.

Llévate huevos duros ahora

Por unas pocas monedas dan dos y tres

Por un marco cinco o seis

Diez o doce por un mu'yaiddi[7]

Por un marco y un mu'yaiddi dan

Huevos y Habas para comer

Un marco[8] vale un bajocco[9]

Y un mu'yaiddi vale dos bajoccos.

"(...) Peregrin taybo cristian,
si querer andar Jordan
pilla per tis jornis pan,
que no trobar pan ne vin.

*Pilla, pilla per camino
polastro bona galino,
bono fica taybo
y taybo zucarrazin*

*Pilla l'obo coto ades,
per benda dar dos e tres,
per marqueta çinca seys,
dez e duz per un maidin.*

*Per marqueta e maydin dar
ovos haba per manjar,
marqueta bayoco estar,
dos bayoccos un maydin. (...)"*

LA RÉSINE DE LENTISQUE OU MASTIC



© Image : elepicerie.fr

PARMI LES AROMATES DE MÉDITERRANÉE ORIENTALE, MOINS CONNUE QUE LE SUMAC, NOUS AVONS LA RÉSINE DE LENTISQUE, ÉGALEMENT APPELÉE MASTIC. C'EST UNE RÉSINE OBTENUE PAR INCISION DE L'ÉCORCE DU PISTACHIER LENTISQUE. CETTE RÉSINE EST PARTICULIÈREMENT RÉPUTÉE POUR SES NOMBREUSES VERTUS MÉDICINALES ET SES APPLICATIONS VARIÉES EN CUISINE.

• LE PISTACHIER LENTISQUE

Le Pistachier lentisque (*pistacia lentiscus*) est un arbuste à feuillage persistant poussant dans les garrigues et les maquis des climats méditerranéens : Turquie et Grèce, Afrique du Nord et Proche Orient, Espagne, Portugal, Italie, Albanie et Croatie. En France, il est parfois présent en Corse et sur la Côte d'Azur. De croissance lente, il supporte mal le froid et les hivers rigoureux mais résiste bien à la sécheresse.

Ne pas le confondre avec le pistachier vrai (*pistacia vera*) dont le fruit est la pistache. La variété de pistachier lentisque la plus célèbre, depuis l'Antiquité, est celle de l'île de Chios en Grèce.

Il est de la même famille que le sumac ou l'anacardier qui produit la noix de cajou. On utilise principalement sa résine ou mastic,

mais aussi son bois, son amande, son huile extraite des graines et son huile essentielle extraite des feuilles.

La résine de lentisque ou mastic, est extraite par incision des tiges de l'arbre, à la manière du sirop d'érable ou du caoutchouc. On entaille l'écorce pour que la résine, au départ translucide, s'écoule lentement, sous forme de "larme". Contrairement aux autres résines, le mastic n'est pas récolté dans des godets mais les gouttes tombent au sol, qui a été préalablement nivelé, balayé et recouvert de terre blanche ou carbonate de calcium. Les "larmes" de mastic se solidifient et sont ensuite récoltées à l'aide d'un outil spécial appelé timitri en grec. À l'époque médiévale, on recouvrait le sol de vêtements ou de tapis en jonc pour que le mastic ne soit pas souillé par la terre.

LA RÉSINE DE LENTISQUE OU MASTIC



Récolte du mastic sur le pistachier lentisque

La récolte, artisanale, a lieu entre la mi-août et la mi-septembre. Le mastic est ensuite nettoyé et lavé pendant l'hiver.

Chaque arbuste commence à être incisé à partir de la sixième année de sa croissance et la pleine récolte a lieu après 15 ans. Il peut vivre une centaine d'années. Selon leur taille et leur âge, les arbres produisent entre 60 et 400 g de résine par an. La moyenne de production est de 150 à 180 g de mastic, qui est donc un produit de luxe, compte tenu de sa faible production.

• LE MASTIC

La résine est généralement de couleur jaune clair et dégage une odeur balsamique (saveur résineuse, légèrement amère au départ puis rafraîchissante). La qualité et la quantité de résine produite varient selon les lieux de production. La variété chia de l'île de Chios est la plus réputée depuis l'Antiquité. Elle est considérée comme le mastic le plus stable et la meilleure qualité et bénéficie d'une AOP depuis 1997. Le mastiha de l'île de Chios est également inscrit au patrimoine immatériel de l'Unesco depuis 2014. En arabe, le mastic s'appelle meskeh et sakiz en turc.



Mastic

Le mastic, comme les feuilles ou l'écorce de l'arbuste, est réputé pour ses propriétés médicinales depuis l'Antiquité. Pline et Dioscoride recommandent le mastic pour leur effet diurétique ou pour les maux de dent et se nettoyer les dents. C'est pourquoi, il est l'une des formes les plus anciennes de chewing-gum : mastic et mastiquer dérivent de la même racine grecque : masso (pétrir, mâcher) et mastikhé, devenu masticum en bas latin et mastic en provençal. Dans l'école de médecine de Salerne, au 12^e siècle, on continue de préconiser le mastic comme gomme à mâcher pour le soin des dents, et une dilution dans l'eau du mastic est réputée faciliter la digestion. Actuellement, le mastic est reconnu pour ses propriétés antimicrobiennes et anti-inflammatoires.

Le mastic des vitriers ou le mastic à greffer viennent du mot provençal mastic, par analogie à cette gomme à mâcher.

LA RÉSINE DE LENTISQUE OU MASTIC

• LE MASTIC EN CUISINE

En Grèce, Turquie, Liban, Syrie ou Palestine, actuellement, le mastic est surtout associé aux plats sucrés : gâteaux, glaces ou confiseries, dont certains sont un héritage de la cuisine ottomane. Par exemple, l'haytaliyé est un dessert libanais à base de lait, de fécule de maïs, parfumé au mastic et à l'eau de fleur d'orange, le mahallebi, voisin, est préparé à la farine de riz et au lait, aromatisé à l'eau de rose et au mastic. Cette dernière recette est à l'origine issue d'un livre de cuisine arabe de Bagdad au 10e siècle, alors confectionnée sans mastic. En Palestine, le maamoul, est un gâteau de semoule, commun aux chrétiens et aux musulmans, à l'occasion de la fête de Pâques. Il est assaisonné au mastic et souvent farci aux pistaches ou aux dattes.

La glace au sahalb est une glace libanaise parfumée au mastic et à l'eau de fleur d'oranger, épaissie au sahalb ou salep, une poudre de bulbe d'orchidée. Elle devient pagoto kaimaki en Grèce.

Mais en Turquie, quelques recettes salées d'origine ottomane, comme le nirbadj, un ragoût de boulettes d'agneau sont parfumées au mastic.

En Grèce et une partie des Balkans, la mastika est une liqueur proche de l'ouzo, à base d'anis et de mastic. Mais la mastiha de Chios est à base exclusive d'alcool et de mastic.

La grande cuisine arabe médiévale, qui adore les parfums capiteux, propose des recettes salées et sucrées contenant du mastic.



Liqueur Mastiha Enosis, coopérative des cultivateurs du mastic de Chios

Par exemple, un livre de cuisine de Bagdad au 10e siècle, présente une recette de lawzīnaj, ancêtre du samossa et proche des modernes cornes de gazelle, baklavas et massepains : des crêpes farcies à la pâte d'amande et de pistache, assaisonnées d'eau de rose, de clou de girofle et parfumées au mastic et au musc, le tout roulé en forme de cigare.

On trouve dans ce livre qui influença toute la gastronomie arabe, comme la cuisine ottomane, une quinzaine de recettes avec du mastic, lequel est présenté pour ses vertus médicinales. On y trouve même une variété de nougat aromatisé au mastic et du lait de brebis sucré et parfumé au mastic et au safran.





Photos : © kissmychef.com

Un livre de cuisine d'Alep au 13^e siècle propose plusieurs recettes salées de viandes de poulet ou de kebab au mastic et son premier chapitre sur les parfums associe le mastic au santal, à l'ambre gris et à l'eau de rose, en mélange avec d'autres produits odorants.

En Andalousie arabe du 13^e siècle, le couscous est préparé à base de poulet et d'aubergine, assaisonné de noix en poudre, de coriandre, cannelle, nard indien et mastic.

Un livre de cuisine égyptien du 14^e siècle présente une recette de poisson cuit au four et farci avec des noix, thym, sumac, cumin et mastic, mais aussi tahiné, citron, persil et menthe.

Un autre livre de cuisine égyptien du 15^e siècle propose également plusieurs plats de viande comprenant du mastic.

RECETTE DE RIZ AU LAIT À L'ORIENTAL

INGRÉDIENTS :

- 120 g de riz rond
- 120 g de sucre en poudre
- 3/4 de litre de lait entier
- 20cl de crème liquide
- 1 c à soupe de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 2 grains de mastic pilés
- 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 c à soupe d'eau de rose

1 - Dans une casserole, versez un litre d'eau avec une pincée de sel et portez à ébullition. Ajoutez le riz et laissez-le cuire pendant 3 minutes et bien l'égoutter.

2 - Versez le lait et la crème liquide dans une casserole avec la cuillère de maïzena.

3 - Grattez l'intérieur d'une gousse de vanille et ajoutez-la avec les grains dans la casserole. Portez le tout à ébullition

4 - Versez le riz et le sucre et le mastic dans la casserole. Laissez cuire à feu très doux pendant 30 à 40 minutes en surveillant et en remuant de temps en temps. Rajoutez l'eau de fleur d'oranger et l'eau de rose.

5 - Laisser refroidir et décorer de pistaches moulues et de pétales de fleur d'oranger confites.

Cette recette d'origine libanaise a été écrite par Noh Baz, une écrivaine franco-libanaise qui a déjà publié de nombreux livres sur la cuisine libanaise..

LE N°1 DE LA GAZETTE CONSACRAIT UN ARTICLE SUR LE PROFESSEUR CLAUDE PALLANCA, NOUS L'AVONS REPRIS SUITE À SA DISPARITION LE 23 JANVIER DERNIER.

LE MUSÉE NAVAL DE MONACO EST NÉ DE LA PASSION D'UN HOMME, LE PROFESSEUR CLAUDE PALLANCA, QUI, DEPUIS SON PLUS JEUNE ÂGE, RÉVAIT DE NAVIGUER ET CONFECTIONNAIT MINUTIEUSEMENT DES MAQUETTES DE NAVIRES.

Durant son service militaire, il fut affecté à bord de la « Jeanne d'Arc » comme chirurgien-dentiste, se lia d'amitié avec de nombreux marins et officiers de marine et développa sa passion pour la mer et les bateaux. C'est ainsi qu'au fil des années, il rassembla et fit construire une collection hors du commun, qui aboutit, en 1993, grâce à l'aide de S.A.S. le Prince Rainier III de Monaco, de l'Administration monégasque et à l'amitié de Son Excellence Monsieur Bernard Fautrier et de Monsieur Charles Ballerio, à la création du Musée Naval.

Situé au cœur de Monaco, le Musée Naval de Monaco, véritable encyclopédie maritime, fondé en 1993, présente une exceptionnelle collection de plus de 250 maquettes de bateaux, peintures et objets de marine, depuis l'époque antique jusqu'à nos jours, enrichie par le prêt de nombreux modèles anciens de la magnifique collection personnelle de S.A.S. le Prince Rainier III de Monaco.

La collection, dans son ensemble, compte plus de 850 modèles réduits, auxquels s'ajoutent des centaines d'objets de marine.



Fondateur du Musée naval de Monaco, le chirurgien-dentiste était surtout un passionné des maquettes de bateaux. (Photo Eric Dulière)

La caractéristique première du Musée Naval est d'être un **Musée International consacré à toutes les Marines, depuis l'époque antique jusqu'à nos jours**. Les modèles, dont on peut apprécier la finesse d'exécution, ont été choisis pour présenter, de manière exhaustive, les différents types de navires et leur évolution technique au fil des siècles.



Rencontre avec le professeur Claude Pallanca du musée naval de Monaco, de Provence Promotion et de La Navale.

Parmi les pièces les plus remarquables, vous pourrez voir une barque funéraire trouvée dans une tombe égyptienne, des navires grecs et romains antiques, des paquebots comme le « Titanic » et le « France ».

Sont présentées aussi des maquettes de navires-écoles tels l'« Amerigo Vespucci » et le « Belem » sans oublier de nombreux bâtiments de guerre, de la « Jeanne d'Arc » au cuirassé « Missouri » en passant par d'impressionnants porte-avions tel que le « Nimitz » qui mesure plus de 5 m de long et de nombreux sous-marins de toutes nationalités.

Vous découvrirez aussi une mine crapaud et une torpille humaine la « Maiale » de la Seconde Guerre Mondiale.

En outre, depuis quelques années, le Professeur Pallanca enrichit cette collection unique au monde par des tableaux illustrant ces navires et des avions de guerre. Il en possède déjà plus de 500 à l'heure actuelle.



© Photo Rotary Club

Ma profession de professeur m'a amené à faire des conférences dans le monde entier et ainsi, à faire des connaissances qui m'ont permis d'entrer en relation avec des maquetistes de tous les pays. Plus tard, devenir Consul Général de la Fédération de Russie m'a ouvert Saint Pétersbourg, permis de créer des liens avec la Marine Russe et le milieu des maquetistes.

Mais j'ai parfaitement réalisé qu'il était nécessaire d'avoir un plan d'exécution pour le Musée et relier la construction de maquettes à défaut historique et mon travail a été alors de trouver des plans de navires reliés à des faits historiques. Le travail a été de même pour la collection de tableaux qui vont avec le Musée où j'ai eu de la chance de trouver un peintre qui a bien voulu suivre mes idées. Tout cela s'est accumulé au fil des années et a abouti à une importante collection de maquettes et de tableaux.

Professeur Claude Pallanca



Le musée navale de Monaco

"Je collectionne les modèles depuis ma tendre enfance. À chaque dent de lait perdue, ma mère m'offrait une maquette et je construisais le bateau, la passion est restée",

racontait-il dans les colonnes de Monaco-Matin.



L'île de São Jorge, dans l'archipel des Açores (Portugal). Les ressources naturelles sont abondantes dans les fonds marins alentours. © Guillaume Baviere/Flick

LE PORTUGAL INTERDIT L'EXPLOITATION MINIÈRES DE SES FONDS SOUS-MARINS

LE PARLEMENT PORTUGAIS A VOTÉ VENDREDI 31 JANVIER 2025 UN MORATOIRE INTERDISANT L'EXPLOITATION MINIÈRE DES GRANDS FONDS SOUS-MARINS DE SES EAUX TERRITORIALES, JUSQU'EN 2050.

Cette décision historique marque une étape importante dans la protection des océans et des écosystèmes marins fragiles. Aucun autre pays européen n'avait pris une mesure aussi radicale pour interdire explicitement cette forme d'exploitation minière. Le Portugal devient ainsi un pionnier dans la régulation de cette industrie naissante

L'exploitation minière des grands fonds marins consiste à extraire des minerais riches en métaux précieux, comme le cobalt, le cuivre, le nickel ou le manganèse, qui se trouvent sur les fonds marins, souvent à plusieurs milliers de mètres de profondeur.

Ces ressources sont très recherchées pour leur rôle crucial dans les technologies modernes, notamment dans les batteries des véhicules électriques et les équipements électroniques.

Malgré ses avantages économiques potentiels, cette activité soulève de graves inquiétudes quant à son impact sur l'environnement marin.

Les activités minières sous-marines peuvent détruire des habitats uniques et irremplaçables, perturber les chaînes alimentaires marines, libérer des particules toxiques dans l'eau, affectant ainsi toute la biodiversité marine.

Les fonds marins abritent une grande diversité biologique encore mal connue. Interdire temporairement l'exploitation permet de préserver ces écosystèmes précieux.

Ce moratoire incite également les chercheurs à approfondir leurs études sur les impacts réels de l'exploitation minière sous-marine, afin de mieux orienter les choix politiques futurs.

PORTUGAL, L'EXEMPLE À SUIVRE ?

La Méditerranée est particulièrement fragile en raison de sa biodiversité unique, mais aussi de son exposition aux pressions humaines (pollution, surpêche, changement climatique). Une interdiction de l'exploitation minière pourrait être perçue comme une opportunité pour renforcer la protection de cet écosystème déjà menacé.

À l'heure actuelle, il n'existe pas de texte international spécifique dédié exclusivement à la réglementation ou à la protection contre l'exploitation minière des fonds sous-marins en Méditerranée.

La Convention pour la protection du milieu marin et du littoral de la Méditerranée, ou Convention de Barcelone (1976) est un cadre régional clé pour la protection environnementale en Méditerranée, elle vise à protéger les écosystèmes marins contre toutes formes de pollution et d'activités destructrices, sans préciser l'activité minière sous-marine.

La Convention des Nations Unies sur le droit de la mer (CNUDM, 1982), établit les droits et obligations des États en matière d'utilisation des océans, y compris les fonds marins.

La Stratégie maritime intégrée de l'Union européenne (SMI), encourage une approche holistique de la gestion des océans, en tenant compte de la biodiversité, des pêcheries, des énergies marines et des activités extractives.

L'Union pour la Méditerranée (UpM) travaille sur des projets liés à la durabilité marine, bien que l'exploitation minière ne soit pas encore abordée de manière spécifique.

Des collaborations scientifiques entre pays méditerranéens, comme celles menées par le réseau MedSeA, étudient les impacts des activités humaines sur les écosystèmes marins profonds.



*Les éponges de verre, collectées à une profondeur de 2360m, un exemple de biodiversité marine en eaux profondes.
© NOAA Office of Ocean Exploration and Research*

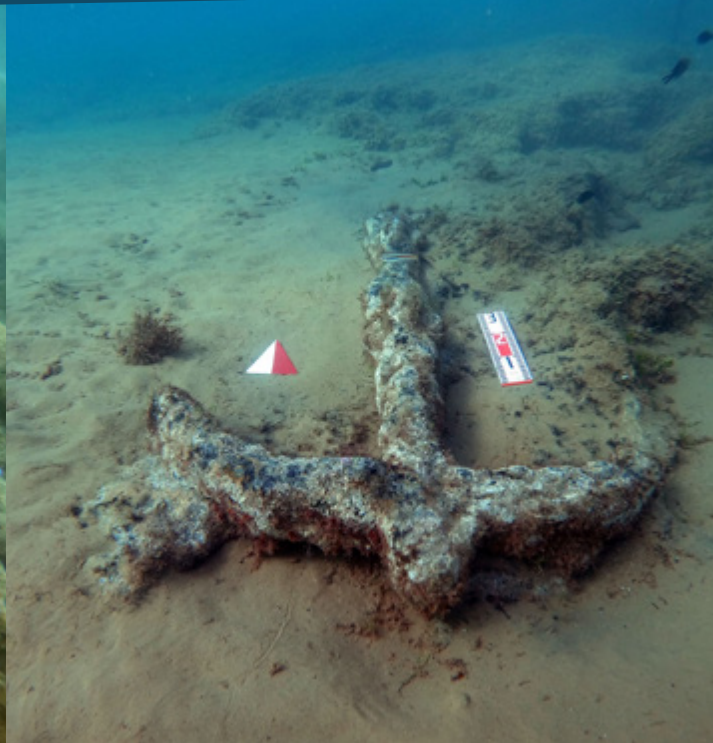
Certaines organisations internationales, comme la **Commission internationale pour la protection du milieu marin méditerranéen (COPMED)**, ont appelé à une plus grande prudence concernant les activités extractives sous-marines. En 2019, une résolution de la COPMED a souligné la nécessité de mieux comprendre les impacts environnementaux avant de permettre toute exploitation minière.

Bien qu'il n'existe pas encore de texte international spécifique interdisant ou réglementant directement l'exploitation minière des fonds sous-marins en Méditerranée, plusieurs textes existants fournissent un cadre général pour protéger les écosystèmes marins. Ces textes pourraient être renforcés ou adaptés à l'avenir pour inclure explicitement cette question, notamment si des projets miniers devaient émerger dans la région.

Le Portugal, en adoptant un moratoire sur l'exploitation minière sous-marine, pourrait inspirer d'autres pays méditerranéens à pousser vers une régulation plus stricte au niveau régional ou international.

Une telle évolution serait cruciale pour préserver la biodiversité unique de la Méditerranée face aux menaces croissantes.

UNE ÉPAVE VIEILLE DE 2.500 ANS DÉCOUVERTE EN SICILE



© Soprintendenza del Mare

UNE ÉPAVE VIEILLE DE 2 500 ANS A ÉTÉ DÉCOUVERTE DANS LES EAUX DE SANTA MARIA DEL FOCALLO EN SICILE, QUATRE ANCRES SONT DISPOSÉES À SES CÔTÉS.

• INTÉRÊT HISTORIQUE

Cette découverte apporte un éclairage significatif sur la transition entre la Grèce archaïque et la Grèce classique. Cette période charnière, qui s'étend approximativement de 510 à 480 av. J.-C., est marquée par d'importantes transformations politiques, sociales et culturelles dans le monde grec

• COMMERCE MARITIME

L'épave souligne le rôle central de la Sicile dans le trafic et les échanges culturels de l'Antiquité, notamment entre l'Europe, l'Afrique du Nord et le Proche-Orient. Elle témoigne d'une période cruciale de transition entre la Grèce archaïque et la Grèce classique, où les colonies siciliennes jouaient un rôle important dans les échanges marchands et culturels en Méditerranée.

• CONSTRUCTION NAVALE

Le navire a été construit selon une technique rare de "construction sur la coque", une méthode ancienne et relativement simpliste attribuée aux populations méditerranéennes. Cette découverte contribue de manière significative à la connaissance de l'histoire maritime de la Sicile et de la Méditerranée.

• FOUILLES ET RECHERCHES

Massimo Capulli, professeur d'archéologie sous-marine et navale à l'Université d'Udine, dirige les fouilles dans le cadre du "projet Kaukana". Les recherches ont permis de réaliser des relevés précis et de produire une imagerie photogrammétrique en vue de créer un modèle 3D de l'épave.

L'état de conservation de la coque nécessite une expertise particulière, le bois ayant été endommagé par des attaques de mollusques. Des échantillons ont été prélevés pour des analyses futures, notamment paléobotaniques.

Cette découverte exceptionnelle offre une opportunité unique d'approfondir nos connaissances sur les techniques de construction navale et les échanges commerciaux en Méditerranée il y a 2 500 ans.

CRÊPES À LA CANNELLE, COMPOTE DE POIRE AU RHUM



FÉVRIER, MOIS DE LA CHANDELEUR,
ON VOUS PROPOSE UNE RECETTE
DE CRÊPES GOURMANDES AVEC
DES FRUITS DE SAISON, UN PEU DE RHUM
ET DU CROQUANT AVEC DES NOIX
POUR FINALISER CE DESSERT.



QUANTITÉ

Pour 6 personnes



PRÉPARATION

15 mn



CUISSON

70 mn

INGRÉDIENTS

LES CRÊPES :

- 240 g de farine
- 30 g de cassonade
- 1 cuillère(s) à soupe de cannelle
- 1 pincée de fleur de sel
- 3 oeufs
- 50 cl de lait
- 15 g de beurre demi-sel

PRÉPARATION

1 - Préparez la pâte à crêpes. Mélangez la farine, la cassonade, la cannelle et la fleur de sel. Au fouet, ajoutez les oeufs, puis le lait petit à petit. Laissez reposer 1 h.

2 - Préparez la compote. Pelez les poires et retirez-en le cœur, puis coupez-les en morceaux. Faites-les cuire avec le sucre, la fleur de sel, le rhum et 5 cl d'eau à feu doux pendant 30 mn. Mixez et laissez refroidir.

3 - Faites fondre à feu vif une noisette de beurre dans une crêpière.

LA COMPOTE DE POIRE AU RHUM :

- 6 petites poires conférence (environ 650 g)
- 20 g de sucre de canne complet
- 2 pincées de fleur de sel
- 5 cl de rhum
- 5 cl d'eau

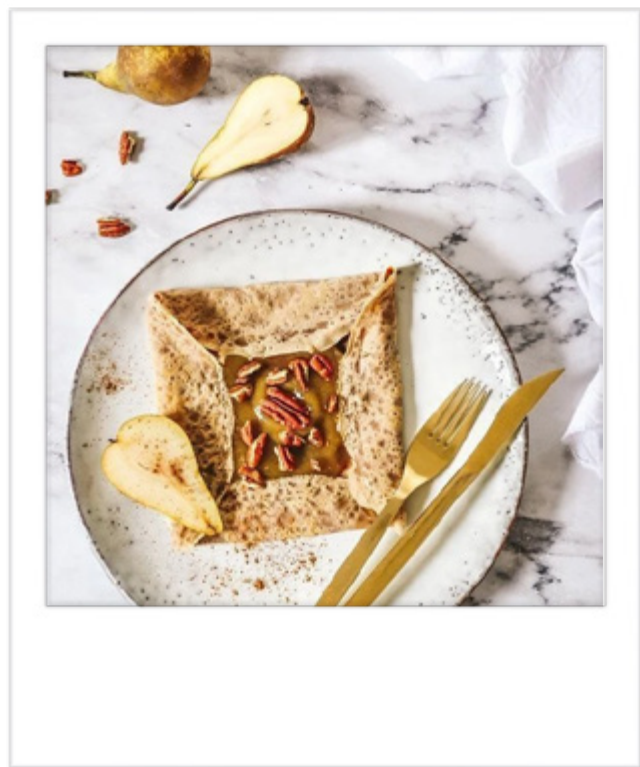
POUR SERVIR :

- noix de pécan

4 - Versez une louche de pâte dans la crêpière et laissez cuire 1 à 2 mn. Retournez la crêpe, faites cuire l'autre face 1 à 2 mn. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte en beurrant de nouveau si nécessaire.

5 - Servez les crêpes avec la compote et des noix de pécan hachées.

Vous pouvez varier la compote avec des pommes et des bananes.



Recette : © Marjolaine Daguerre - mauricettefrenchfood.com
Photo : © Marjolaine Daguerre

Bon appétit!

Les CONFÉRENCES de 2025

MERCREDI 26/03/2025

**Groupe de résistance "René"
Nice 1940-44**

MICHEL GOURY

Plongeur archéologue, responsable de fouilles.

MERCREDI 23/04/2025

**Les martyrs du 28 août 1944,
la libération de Nice**

MICHEL GOURY



es13
L'EXPERT DES LOISIRS
pour les jeunes de + de 55 ans

Michel Goury
Plongeur archéologue
Responsable de fouilles

Conférence

LE PETIT
de l'ES13
THEATRE

**GROUPE DE RESISTANCE "RENÉ"
NICE 1940-1944**



es13
L'EXPERT DES LOISIRS
pour les jeunes de + de 55 ans

Michel Goury
Plongeur archéologue
Responsable de fouilles

Conférence

LE PETIT
de l'ES13
THEATRE

**LES MARTYRS DU 28 AOUT 1944
LA LIBERATION DE NICE**

HORAIRES : 14 h.

LIEUX :

Pôle loisirs Marx d'Ormay

33 rue marx d'Ormay - 13004 Marseille

TARIF ADHÉRENT LA NAVALE : 10€

NON ADHÉRENT LA NAVALE : : 15€

POUR TOUTES QUESTIONS ET RÉSERVATION :

Appelez-nous au : **07 57 77 95 55** ou écrivez-nous à : contact@lanavale.fr

Les CONFÉRENCES de 2025

LUNDI 19/05/2025

Découvertes exceptionnelles dans le Rhône à Arles

LUC LONG

Archéologue sous-marin

MERCREDI 28/05/2025

Marseille sous les fastes du Second Empire

GABRIEL CHAKRA

Historien et journaliste

es13
L'EXPERT DES LOISIRS
pour les jeunes de + de 55 ans

**DÉCOUVERTES
EXCEPTIONNELLES
DANS LE RHÔNE À
ARLES**

Conférence

LUC LONG
Archéologue sous-marin



HORAIRES : 14 h.

LIEUX DE LA CONFÉRENCE :

Domaine de l'étang des Aulnes
Chemin d'Istres, voie communale 26
13310 Saint Martin de Crau

HORAIRES : 14 h.

LIEUX DE LA CONFÉRENCE :

Pôle loisirs Marx d'Ormoy
33 rue marx d'Ormoy - 13004 Marseille

POUR TOUTES QUESTIONS ET RÉSERVATION :

Appelez-nous au : **07 57 77 95 55** ou écrivez-nous à : contact@lanavale.fr

La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE

LA GAZETTE est éditée par des bénévoles, elle est soutenue par l'association **LA NAVALE**, dont les ressources sont les adhésions et les dons.

Devenir adhérent de LA NAVALE, c'est soutenir et collaborer aux divers événements que nous organisons tout au long de l'année, apporter force et légitimité à nos actions.

Créée en 1982, LA NAVALE est une association culturelle autour de l'industrie navale en Provence. Elle dispose de maquettes animées, créées par les compagnons, d'outils du temps des galères à aujourd'hui, de documents, photos, d'un moteur à vapeur fabriqué en 1932. Ce fonds, unique, est visible à Marseille.

COMMENT SOUTENIR LA NAVALE :

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€).

POUR NOUS CONTACTER lagazette@imertium.fr

POUR SUIVRE TOUTES NOS ACTUALITÉS

www.lanavale.com

www.imertium.fr



Direction éditoriale : Bruno Terrin

Graphisme & maquette : Géraldine Gévaudan

Ont participé à ce numéro : Marie-Josèphe Moncorgé,
Bruno Terrin, Daniel Frot.

Crédits photos : Couverture : Photo 1 : © *Soprintendenza del Mare* /
Photo 2 : www.monacomatin.mc (© Eric Dulière)

Photo 3 : Recette et photo : © Marjolaine Daguerre - mauricettefrenchfood.com