

La Gazette

Janvier 2025 N°39

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



SOMMAIRE

EDITO

Par Bruno TERRIN

3

ARTICLES

De la façon de CE « Parler

Par Thierry SIMON

4

Depuis 160 ans, une île apparaît et disparaît en mer Caspienne

Par la rédaction

5

Sumac et zaatar, des parfums du Levant

Par Marie-Josèphe Moncorgé

6-9

PORTRAIT

Augustin Terrin

Par Bruno Terrin

10-15

ACTUALITÉS

Message du Secrétaire général de l'Organisation
maritime internationale (OMI)

Sources : OMI

14-15

Les vœux de La Navale

Par la rédaction

17-18

RECETTE

Chich taouk

Par Yann Leclerc pour cuisine actuelle

19

SORTIES/ÉVÈNEMENTS LA NAVALE

Par la rédaction

20-21

LA GAZETTE

Soutenir l'Association la Navale

22

Le chiffre 2025 est un carré parfait : 45^2 (45x45). Il peut être décomposé en une somme de deux carrés : $9^2 + 44^2$. C'est la somme des cubes des entiers de 1 à 9 ($1^3 + 2^3 + 3^3 + 4^3 + 5^3 + 6^3 + 7^3 + 8^3 + 9^3$) et le carré de la somme des entiers de 1 à 9 $(1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7 + 8 + 9)^2$... Magique !

C'est une année emplie de magie, de rêves et de leurs réalisations, que je vous souhaite, au nom de la rédaction de La Gazette.

Marie-Josèphe Moncorgé nous fait encore rêver, au travers de ses voyages alimentaires et culinaires. Elle nous emmène dans les saveurs et parfums enivrants du Levant.

Un rêve que nous souhaitons voir se réaliser, comme Paul Watson, est l'arrêt de la chasse aux baleines. Thierry Simon nous raconte sa rencontre avec les baleines.

Mardi 14 janvier dernier était un moment magique à La Navale, lors de la présentation des vœux et le partage de la galette des Rois. Certaines personnes ne s'étaient pas revues depuis une cinquantaine d'années. L'émotion était palpable, surtout après la projection d'une archive audiovisuelle, où mon père, Pierre, était interviewé aux côtés de son ami Jean Guichet.

Pour rester dans la famille, dans la rubrique « Portrait », j'ai repris les Mémoires d'Augustin Terrin, arrière grand-père.

Resté longtemps inconnu de la famille, ce document a été retrouvé après le décès d'Augustin Terrin (1930). Son récit s'achève en 1900, à un moment où il estime vraisemblablement avoir réussi sa vie et ne plus rien avoir à prouver, après bien des drames et des embûches.



Il a alors 47 ans et vient en effet de fonder la Société des ateliers Terrin (SAT), une société anonyme de 750 000 francs spécialisée dans la réparation navale. Les 7 500 actions de 100 francs ont été souscrites par 60 actionnaires, dont certains sont des noms très connus de la place : les armateurs Jean-Marie et Laurent Chambon, l'armateur Axel Busek, l'agent de change Eugène Richard, le courtier maritime Eugène Salles, le négociant Félix Pinatel et l'homme d'affaires Lucien Estrine.

Ce témoignage nous décrit les conditions inhumaines de travail, mais nous laisse plusieurs messages : l'ambition, la capacité d'entreprendre, le travail, la recherche de la compétence, l'humilité et la solidarité envers les proches.

Un siècle plus tard, les vœux d'Arsenio Dominguez, secrétaire général de l'OMI (Organisation Maritime Internationale) met en évidence trois priorités : les gens de mer, la sécurité à travers le monde et la décarbonation.

Bonne Année et bonne lecture.



© Photo: Loic Venance Agence France-Presse

PUISQUE PAUL WATSON A ÉTÉ LIBÉRÉ LE 17 DÉCEMBRE PUIS EST RENTRÉ EN FRANCE LE 20 CELA M'A DONNÉ L'IDÉE DE VOUS PARLER DES BALEINES ET DE LEUR LANGAGE. CET OFFICIER DE MARINE A TRAVAILLÉ, ENTRE AUTRES, POUR LES GARDE-CÔTE CANADIENS ET C'EST LÀ QU'IL A CROISÉ POUR LE PREMIÈRE FOIS LE REGARD D'UNE BALEINE.

On lui doit la création de Greenpeace puis de Sea Shepherd Conservation Society une structure plus « active ».

Les animaux marins communiquent tout comme les terrestres mais évidemment dans l'eau de nos océans cela semble plus complexe mais la nature s'adapte. L'ouïe est le sens le plus important chez de nombreuses espèces. Certaines baleines, par exemple, conversent à des centaines de kilomètres de distance. Des poissons, comme le mériou et le corb, tambourinent sur leur vessie natatoire pour attirer de futures partenaires. Les dauphins utilisent l'écholocation pour se situer et donc le son, pour repérer leurs proies. Ils ont même appris à communiquer avec les humains.

Mais revenons aux Reines de l'océan les baleines et d'ailleurs quand on dit les baleines on parle de beaucoup d'espèces, mais **elles ont toutes en commun le besoin et peut-être même le désir de communiquer**. Pas pour papoter mais pour des raisons parfois sociales ou bien dans le but de chasser en commun et parfois même pour séduire... **Le chant des baleines à bosse**, par exemple, **est d'une complexité stupéfiante**. Ils peuvent durer plusieurs minutes et être répétés des heures durant.

Ces chants ne sont pas figés : ils évoluent avec le temps et peuvent même se transmettre d'un groupe à un autre, comme une sorte de « culture acoustique ».

Au-delà de leur beauté et de leur intelligence, les baleines jouent un rôle crucial dans l'équilibre des écosystèmes marins. Elles contribuent, par exemple, à la régénération des phytoplanctons, ces micro-organismes qui produisent une part significative de l'oxygène que nous respirons. Chaque souffle de baleine est ainsi un rappel du lien vital qui unit les océans à la vie sur Terre.

La bonne nouvelle est que leur survie est de moins en moins menacée en partie grâce au combat de Paul Watson. Entre la chasse illégale, les collisions avec les navires, la pollution des mers et le réchauffement climatique, leur chant survivra à toutes ces négligences humaines. La responsabilité nous incombe à tous : protéger les baleines, c'est protéger l'équilibre fragile de nos océans, et, en fin de compte, l'avenir de notre planète.

Ce que je vous souhaite, une fois dans votre vie, c'est de croiser le regard d'une baleine.

Vous verrez on n'en sort pas indemne.

Ces créatures sont magiques, tendres et attentionnées tant envers leur progéniture évidemment qu'envers les humains quand elles croisent un bateau.

DEPUIS 160 ANS, UNE ÎLE APPARAÎT ET DISPARAÎT

DEPUIS 160 ANS, UN PHÉNOMÈNE ÉTRANGE SE PRODUIT EN MER CASPIENNE : L'ÎLE DE CHIGIL-DENIZ APPARAÎT ET DISPARAÎT DE FAÇON INTERMITTENTE AU LARGE DE L'AZERBAÏDJAN. CE PHÉNOMÈNE A ÉTÉ OBSERVÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS EN 1861, LORSQUE L'ÎLE A ÉMERGÉ À 25 KILOMÈTRES DE LA CÔTE AZERBAÏDJANAISE, MESURANT 87 MÈTRES DE LARGE ET S'ÉLEVANT DE 3,5 MÈTRES AU-DESSUS DE L'EAU, AVANT DE DISPARAÎTRE EN 1862.

OBSERVATIONS RÉCENTES

Les satellites Landsat 8 et 9 ont capturé l'apparition la plus récente de Chigil-Deniz entre janvier et février 2023, avec une largeur de 400 mètres. Cependant, fin 2024, seule une petite portion de l'île était encore visible au-dessus de l'eau.

EXPLICATION DU PHÉNOMÈNE

L'apparition et la disparition de Chigil-Deniz sont dues à l'activité d'un volcan de boue appelé Kumani Bank. Les volcans de boue se forment lorsque la pression augmente dans les sédiments, forçant les fluides chargés de gaz et de sédiments à remonter rapidement vers la surface. Ce phénomène est particulièrement fréquent dans cette région en raison du contexte tectonique, à l'interface entre les plaques tectoniques Arabie et Eurasie.

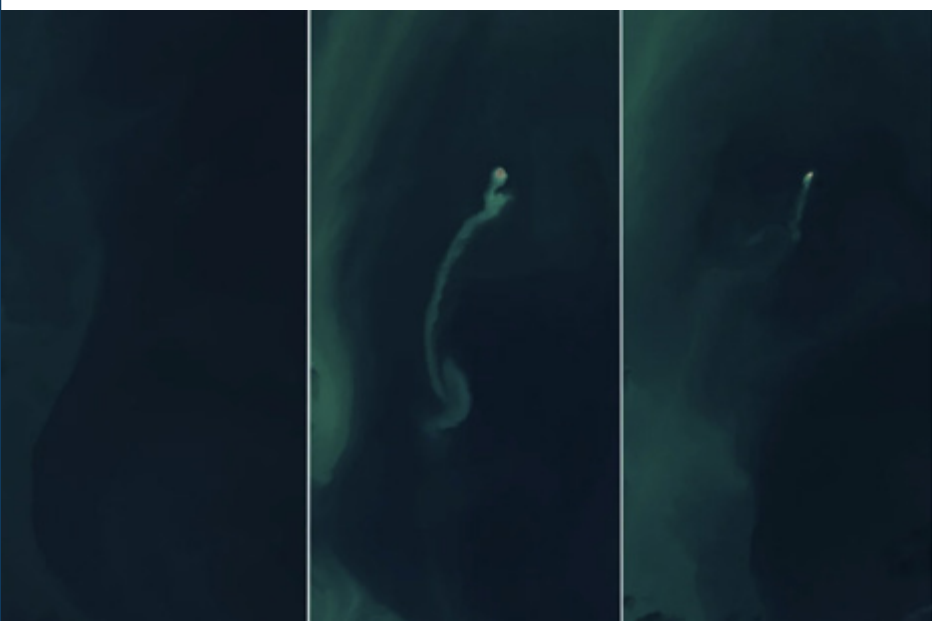


Volcan de boue-Azerbaïdjan

CARACTÉRISTIQUES DES " ÎLES FANTÔMES "

Ces îles éphémères sont appelées "îles fantômes" car elles apparaissent soudainement mais sont rapidement érodées par les vagues, disparaissant en quelques mois ou années. L'Azerbaïdjan compte plus de 300 volcans de boue dans l'est du pays et en mer Caspienne, certains pouvant même produire des flammes impressionnantes lors de l'inflammation des gaz émis.

Le mystère de Chigil-Deniz illustre la dynamique géologique fascinante de la région de la mer Caspienne, où les forces tectoniques et les phénomènes de volcans de boue créent un paysage en constante évolution.



© NASA Earth Observatory.

L'île fantôme apparue à partir de 2023. Photo 1 prise le 18/11/2022.

Photo 2 prise le 14/02/2023 - Photo 3 prise le 25/12/2024

SUMAC ET ZAATAR, DES PARFUMS DU LEVANT



© Image de wirestock sur Freepik

SUMAC ET ZAATAR, CONSOMMÉS EN ASSOCIATION OU SÉPARÉMENT, SONT TYPIQUES DES SAVEURS DE LA CUISINE DU LEVANT, QUI REGROUPE CE QU'ON APPELLE AUSSI PROCHE ORIENT, C'EST-À-DIRE UNE PARTIE DE L'ANCIEN EMPIRE OTTOMAN : TURQUIE, IRAK, SYRIE, LIBAN, ISRAËL, PALESTINE, JORDANIE ET ÉGYPTÉ. CETTE CUISINE DE LA MÉDITERRANÉE ORIENTALE EST DÉSDORMAIS CONNUE GRÂCE À QUELQUES PLATS EMBLÉMATIQUES : TABOULÉ, KEBAB (OU CHAWARMA AU LIBAN), HOUMOS, FALAFEL, PAIN PITA, BAKLAVA OU SAUCE TAHINÉ. MAIS PEU DE NON INITIÉS SAVENT À QUOI CORRESPONDENT LE SUMAC ET LE ZAATAR.

• LE SUMAC

Nous pouvons croiser facilement le sumac de Virginie ou amarante (*rhus typhina*), un arbuste ornemental envahissant, très reconnaissable à ses couleurs d'automne flamboyantes mais à la sève ou latex toxique et allergisant et ses fruits poilus et toxiques.

Le sumac qui nous intéresse est le sumac des corroyeurs ou des voyageurs (*rhus coriaria*), qui vit dans les garrigues calcaires méditerranéennes, dont les fruits, séchés et réduits en une poudre rouge, sont utilisés comme épice de l'Iran à l'Europe méridionale ou sous forme d'infusion en jus de sumac.

Le sumac est également consommé en Iran. Il fait partie du rituel culinaire de Norouz, le Nouvel An persan : chaque famille doit disposer sur une table, pendant 13 jours, sept aliments dont le nom commence par un s, dont le sumac qui s'appelle somaqa en persan.

Sa saveur acidulée et citronnée renforce le citron dans certaines recettes ou peut être un substitut du citron. Le mot sumac provient du syriaque *sum-mâq*, qui signifie rouge.

SUMAC ET ZAATAR, DES PARFUMS DU LEVANT

Le sumac est traditionnellement réputé pour ses propriétés médicinales et très utilisé en phytothérapie : digestif, diurétique, fébrifuge, antiseptique et analgésique. La recherche actuelle prouve que le sumac possède des niveaux élevés d'antioxydants (flavonoïdes, tanins et anthocyanines). Il a des propriétés anti-inflammatoires (riche en polyphénols et flavonoïdes) supérieures aux baies de goji très à la mode actuellement.

S'il est possible que les gréco-romains en parlent (je n'ai rien trouvé), les livres de la grande cuisine arabe du 10^e siècle donnent des recettes contenant du sumac, ou plus fréquemment, du jus de sumac. On retrouve dans la cuisine arabe des siècles suivants, jusqu'en Andalousie arabe du 13^e siècle, une recette de poulet au sumac ou summaquiya. Cette recette arrive, à la fin du 13^e siècle, dans un livre de cuisine en latin, originaire d'Italie du Sud et s'inspirant de la cuisine arabe.



Fruit du sumac des corroyeurs

Comme il peut se dégrader sous l'effet de la chaleur, il est recommandé de le mettre en fin de cuisson ou cru en assaisonnement. Il est facile à trouver sur Internet, dans des épiceries bio ou orientales.

Dans la cuisine levantine, il est souvent associé au zaatar. On retrouve une association sumac et thym, avec d'autres herbes aromatiques et des épices, dans un livre de cuisine arabe d'Alep au 13^e siècle.

• LE ZAATAR OU ZA'ATAR

Le mot zaatar désigne, en arabe, l'*origanum syriacum* qui est une variété d'origan très parfumé qu'on retrouve dans les montagnes calcaires et sèches du Liban, de Syrie, d'Israël et de Palestine ainsi qu'au Sinaï égyptien. Il est généralement consommé sec et réduit en poudre.



Poudre de sumac

Actuellement, le sumac, avec sa saveur citronnée et sa pointe d'acidité, peut remplacer le citron dans des préparations à base de poissons, fruits de mer, viandes ou pour des marinades ou la sauce de salade. En Iran, la poudre de sumac est souvent saupoudrée sur le riz.

SUMAC ET ZAATAR, DES PARFUMS DU LEVANT

Dans les textes anciens comme récents, on constate une nette confusion entre plusieurs plantes de la famille des labiées : thym, origan, hysope ou zahter (le nom turc d'un autre arbuste des terrains secs, appelés aussi thym méditerranéen, *thymbra spicata*) servent tous à désigner le zaatar.

Il a été dit qu'il fait partie des herbes aromatiques trouvées dans la tombe de Toutankhamon. Il est cité dans la Bible sous le nom d'ezov. Il est associé aux rituels juifs de purification. Le mot ezov est devenu hysope en français mais des commentateurs et traducteurs juifs estiment qu'il s'agit bien du zaatar.

Le zaatar souffre actuellement de la guerre au Proche Orient : Israël, estimant que l'origan est une plante protégée en voie de disparition a interdit sa cueillette par les Palestiniens en 2017. Le zaatar, faisant partie de l'identité culinaire arabe, certains ont estimé que cette mesure était fortement discriminante et qu'Israël voulait déposséder les Palestiniens de leur lien à la terre pour en prendre le contrôle. Cette interdiction de récolte a été assouplie en 2019 : la récolte familiale non commerciale a été à nouveau autorisée. Au Liban, en 2024, la majorité de la récolte de zaatar étant réalisée par des femmes du sud Liban, cette récolte a été suspendue au moment des bombardements de la région à majorité chiite quand elles se sont réfugiées dans des régions plus calmes. **Selon des Libanais exilés en France, des bombardements au phosphore ont touché les collines où poussait naturellement le zaatar.** Une jeune importatrice franco-libanaise de zaatar estime que les récoltes vont être fortement impactées les années qui vont suivre car le phosphore contamine les sols pendant plusieurs années.



Origan de Syrie ou zaatar

• ZAATAR, MÉLANGE D'HERBES AROMATIQUES

Le mot zaatar ne désigne pas seulement l'origan mais aussi un mélange spécifique à la cuisine levantine. Ce mélange est variable selon les lieux d'origine des recettes, mais les ingrédients de base sont des feuilles d'origan séché, des graines de sésame torréfiées et du sumac moulu et un peu de sel. Le dosage varie beaucoup selon les interlocuteurs : un tiers d'origan, un tiers de sésame, un tiers de sumac ou origan et sésame à égalité et un tiers de moins de sumac, etc.

On peut en trouver dans les épiceries orientales ou du Proche Orient.



Une variété de mélange de zaatar

SUMAC ET ZAATAR, DES PARFUMS DU LEVANT

A ces ingrédients de base, on peut ajouter (au choix) du thym, de la marjolaine, du cumin, de l'anis, de la nigelle, de la coriandre, des graines de fenouil ou d'aneth. La spécialité d'Alep est d'y ajouter de la poudre de pistaches, voire des pois chiches grillés et moulus. **Une exception : le zaatar turc ou zahter ne contient pas toujours du sumac.** Dans le commerce, on trouve un mélange de thym, sésame, noisettes, amandes, pistaches, piment, poivre, curry et cumin.

On peut se contenter de saupoudrer le mélange de zaatar sur de la viande (poulet, agneau, bœuf) ou du poisson ou des œufs au plat, dans la sauce de salade ou sur des tomates et autres légumes méditerranéens en salade. **La tradition libanaise le consomme, au petit-déjeuner, mélangé avec de l'huile d'olive sur du pain toasté (pain de campagne, de mie ou pain pita).** On peut y rajouter une couche de labneh, une sorte de yaourt façon grec, égoutté.

Un des plats typiques de la cuisine libanaise ou syrienne est la man'ouché ou manaïche, une galette de pain arabe tartinée de zaatar à l'huile d'olive et cuite au four : une pizza libanaise !

Ce mélange d'herbes aromatiques bénéficie des propriétés médicinales de chacun des ingrédients qui le compose. Il est donc réputé pour sa capacité à **renforcer le système immunitaire et soulager l'inflammation** : sumac, origan et thym sont riches en antioxydants. Il est considéré comme un élément important du patrimoine culinaire du Levant et selon les croyances populaires, **le zaatar est réputé "ouvrir l'esprit", améliorer les fonctions cognitives et l'humeur**, ce qui expliquerait peut-être pourquoi il est consommé dès le petit-déjeuner pour aider à bien débuter la journée.



Man'ouché

« QUAND LES DÉBUTS SONT HUMBLES ET LES INTENTIONS DROITES, LES ENTREPRISES SONT BONNES ET LES RÉSULTATS CERTAINS. »

J'AI ÉCRIT CETTE BIOGRAPHIE SOUS LE REGARD DE MA CHÈRE FEMME ET SOUS LA PROTECTION DE MA SAINTE MÈRE QUI ONT GUIDÉ MA PLUME AFIN QUE JE N'ÉCRIVE RIEN QUI NE SOIT VRAI, SINCÈRE ET UTILE À L'INSTRUCTION DE MES ENFANTS.

Né à Bandol, le 6 août 1853. En 1855, mon père fut emporté lors d'une épidémie de choléra. Il fut inhumé dans la terre commune, au cimetière de Toulon. Je n'ai gardé de lui aucun souvenir et ne possède même pas une photographie, cet art n'étant pas encore répandu. **En 1859, ma mère se remaria avec un officier de marine qui se nommait Monsieur de Saint Aubin** et dont les parents avaient émigré lors de la Révolution.

Il fut élevé par un de ses oncles qui était général mais il fut obligé de quitter la navigation craignant la mer et il rentra aux écritures du dépôt de la flotte à Toulon. En 1860, naquit un fils qu'on appela Eugène. L'enfant grandissait et en rentrant le soir, son père lui donnait des sous en lui disant : « *Tiens mon fils, mange tes rentes* » Et c'est ce que faisait l'enfant en allant les dépenser chez le confiseur. Il ne perdait aucune occasion pour m'humilier. Il ne cessait de me répéter : « *Espèce de failli de chien, quand ton frère débarquera sur les quais de Toulon, en officier de marine, tu iras lui décrotter ses souliers* ». Et ma mère de lui répondre : « *Tu en auras peut-être besoin un jour* ». Hélas, elle ne croyait pas si bien dire. En 1865, naquit une fille à qui l'on donna le prénom de Marguerite. Elle est aujourd'hui Madame Charrin. Ma mère sortit de couches le 15 juin, jour de la fête Dieu et de ma première communion. Ce ne fut pas un jour de fête pour nous deux, mais bien un jour de pleurs. Au déjeuner, nous étions seuls. Mon parâtre rentra le soir pour dîner et il cru devoir nous faire une scène. C'est en pleurant qu'on alla se coucher.

L'année de ma première communion, mon parâtre trouvant mon instruction suffisante, me mit au travail. Un exemple pour marquer de quelle façon les apprentis étaient traités, en les comparant à ceux d'aujourd'hui : m'étant absenté une après-midi, avec l'autorisation de ma mère, je vis venir le lendemain à l'Arsenal où je travaillais, vers 4 heures de l'après-midi, un gendarme qui me conduisit au violon maritime pour y passer la nuit, en guise de punition.



Portrait d'Augustin Terrin

Je dois dire que jusqu'à ma première communion, j'avais aidé ma mère dans les soins domestiques. De plus, j'avais souvent la garde de mon frère et de ma sœur. En 1866, par suite d'un manquement à la discipline, mon parâtre dû subir une punition qui nous obligea de quitter Toulon.

C'est à Marseille que nous allâmes habiter : rue de la Foire qui est aujourd'hui rue de la Cathédrale. Le peu de ressources que ma mère possédait fût vite épuisé et il lui fallut avoir recours à son fils aîné. Ce fut donc en qualité de souillardier que je fus, avec l'aide de Monsieur Cabouffigue, commandant aux Messagerie Maritimes, embarqué sur le vapeur Arethuse, faisant les voyages d'Alger.

Le fameux mal de mer me prit.

C'est par les échelles d'applique de la descente des chauffeurs qu'il me fallait descendre pour aller prendre de l'eau chaude au robinet de pèse sel des chaudières, car, à cette époque, les commodités actuelles n'existaient pas. Je débarquais et je fus embauché - toujours avec la même protection - en qualité d'apprenti serrurier au quai des Forges

En 1868, ma mère fut atteinte d'une maladie qui ne pardonne pas. Comme notre existence dépendait de ce que je gagnais, car mon oncle nous octroyait généreusement 10 francs par mois, c'est moi qui soignais ma mère ainsi que mon jeune frère et ma jeune sœur. Nous habitions à ce moment-là, rue de Forbin. À 5 heures du matin, je me levais. Ma première visite était pour ma mère que, le plus souvent, je trouvais étendue sur la descente de lit, n'ayant pu avoir le courage de remonter sur son lit, si parfois elle en était descendue. Je m'empressais donc, aussitôt levé, de faire le café et d'en porter une tasse à ma mère pour la réchauffer. Je m'occupais ensuite de mon frère et de ma sœur; je les débarbouillais et les faisais déjeuner. Très souvent, il m'arrivait le soir, avant de me coucher, de laver la chemise de ma sœur Marguerite pour qu'elle puisse la remettre propre le lendemain matin. Notre bottier était Saint Martin qui se trouvait alors où est actuellement la Grand poste, rue Colbert et qui de là, est allé s'installer à Pentagone où il est encore. Saint Martin était un endroit où l'on vendait des vieilleries, entre autres de vieux souliers réparés bien cirés et qu'on mettait à l'étalage le long du trottoir. J'y allais donc et avec un morceau de bois qui me servait de pointure, je faisais mon achat. Lorsque j'avais terminé de mettre tout en ordre à la maison, je partais en courant à la rue Mazenod chez le boucher, prendre un pot-au-feu que je mettais à cuire. Mais l'heure d'aller travailler arrivait et après avoir couvert le feu de façon qu'à mon arrivée à midi le bouillon soit prêt et chaud, je partais. Comme je n'avais qu'une heure pour le déjeuner de midi, c'est à la course que tout se faisait, de façon à ce que je puisse passer le plus de temps auprès de ma mère. Le soir, le travail cessait à 6 heures, ce qui fait que j'avais alors un peu de temps à moi. Pendant deux ans, j'ai mené cette existence.

C'est en décembre 1870 que ma mère mourut. Elle avait 39 ans. Ma tante Bertrand arriva la veille de sa mort et quand tout fut terminé, elle emmena avec elle mon frère et ma sœur. Et malgré que le dernier regard de ma pauvre mère fût pour moi et les recommandations qu'elle adressa à ma tante, je fus laissé seul et livré à moi-même. Entre-temps, je dois dire que mon parâtre arriva et mit son fils à l'École professionnelle de Bandol d'où il sortit pour rentrer aux Arts et Métiers. Je fus obligé de quitter l'appartement que nous habitions rue de Forbin et c'est à la rue des Pistoles, au quartier du Panier, que je fus habiter. Je n'avais qu'une seule pièce ayant une cheminée à l'ancienne et la nuit, j'avais les rats pour me tenir compagnie. Je continuais toujours à travailler aux ateliers des Messageries Maritimes. Un samedi, étant allé avec des camarades chez un liquoriste où l'on chantait, je m'aperçus le lendemain matin qu'il me restait 39 sous pour passer la semaine. Ce fut une rude leçon. J'avais dans la maison, comme voisine, une jeune femme qui avait un enfant en

bas âge. Cette personne dont le mari était prisonnier de guerre était obligée, pour vivre, d'aller travailler à la manufacture de tabacs. Quand je l'entendais rentrer, je l'appelais pour lui donner une soupe chaude, en tout bien tout honneur. C'était l'époque qu'on appelait l'année terrible, il faisait cruellement froid.

Nous avons connu à Toulon la famille Magiorrotti et Madame Magiorrotti, qui était sage-femme, vint un jour me voir, prit toutes mes affaires en me priant de la suivre. Elle m'emmena chez elle, au coin de la Grand rue et de la rue de la République où elle habitait. Je protestais en lui disant que je ne pouvais pas loger chez elle, étant donné qu'elle avait deux jeunes filles. Elle me répondit que je ne logerais pas chez elle proprement dit mais qu'elle s'était arrangée pour se faire donner une chambre de bonne au 5e où elle m'installa. Une de ses filles, Mademoiselle Émilie, suivait les cours de chant au Conservatoire et les soirées se passaient à chanter en compagnie d'un ténor et d'une basse qui venaient à la maison. Le dimanche, Madame Magiorrotti possédant une campagne au Vallon de l'Oriol, nous allions y passer la journée et nous revenions le soir en chantant par le chemin de Gratte Semelle.

Je repris la navigation et c'est comme soutier que je m'embarquais à bord du Gange des Messageries Maritimes. Après avoir fait quelques voyages, je fus obligé de débarquer, toujours à cause du mal de mer. Je fis ma demande pour aller aux ateliers de La Ciotat et c'est aux appointements de 3 francs par jour que je fus embauché. À cette époque, il y avait une limite d'âge pour les ouvriers qui avaient atteint l'âge de 55 ans. Je fus tellement impressionné que je me jurais qu'à cet âge là, je n'aurais plus besoin de travailler, mais pour cela il fallait s'instruire afin de se créer une situation et ce fut chez Monsieur Bourge, secrétaire du Directeur, que je fus prendre des leçons de français et c'est Monsieur Arnaud, le futur sous-Directeur des ateliers à ce moment-là, chef de coque, qui me donna des leçons de mathématiques. Je me préparais pour passer l'examen d'élève mécanicien de la flotte des Messageries Maritimes.

C'était donc avec ma paye d'ouvrier que je faisais tout cela. Je faisais la cuisine et bien souvent le vendredi soir, je me couchais sans dîner et le lendemain matin en allant travailler je prenais à crédit à l'épicière du coin deux sous de pain et un sou de chocolat et j'attendais jusqu'au soir ma paye sans rien manger de plus. C'était à recommencer toutes les semaines. Certes c'était bien volontairement que je menais cette existence, je n'avais qu'à travailler en veillées comme les autres ouvriers et mon gain de la semaine aurait augmenté d'autant, mais pour cela il aurait fallu ne pas m'instruire.

C'était la deuxième année que j'étudiais et l'époque de passer les examens approchait. C'est alors que je crus devoir demander à mon oncle la somme de cent francs, qu'il refusa de me prêter, pour me permettre de m'absenter des ateliers et pouvoir travailler chez moi, en vue de mon examen. Mais à la veille de le passer, la compagnie des Messageries Maritimes le supprima à cause des réclamations réitérées des capitaines au long cours, la loi exemptant les mécaniciens du service militaire, ceci pour faciliter le recrutement de ce corps à cause de la pénurie ; cette loi fut abrogée et c'est à la flotte de l'État que la compagnie puisa ses mécaniciens.

Il fallut changer son fusil d'épaule et étudier pour passer l'examen d'élève de la flotte de l'État. Je continuais donc à travailler mais la conscription arriva. Je tirais donc au sort et c'est avec le no17 que je fus pris pour le service. Mon oncle, que j'étais allé voir à Bandol, me conseilla de faire une visite à ma grand-mère paternelle que je ne connaissais pas, ma mère en se remariant ayant cessé toutes relations avec elle et c'est avec le dossier qu'elle me donna que je pus être exempté du service militaire. **C'est alors que Monsieur Arnaud, mon professeur, me conseilla de m'embarquer pour faire quelques voyages en Chine** et je m'adressais à mon ami Dudon, beau-frère du compositeur Autran, qui était 2nd mécanicien à bord du Sindh des Messageries Maritimes qui me prit avec lui comme graisseur. Monsieur Arnaud me promit de me faire passer, par la suite, mécanicien.

Ce fut un voyage bien pénible malgré les adoucissements que mon ami Dudon apportait à ma situation car je craignais la mer de plus en plus.

De retour de Chine, arrivant à Port Saïd, je pris le quart de 6 heures à 10 heures. Il fallait tamponner les tubes de chaudière. A ce moment-là, j'étais complètement désorienté et il se trouva un chauffeur qui m'incita à quitter le bord, ce que je fis après mon quart. Notre premier soin, le lendemain matin fut d'aller trouver du travail à la Compagnie du Canal et ensuite nous présenter au Consul prétextant que nous avions manqué le départ du paquebot et que nous nous mettions à sa disposition pour nous rapatrier. Il nous engagea à trouver du travail à Port Saïd.

J'eus la chance de tomber dans un milieu de jeunes gens qui me firent recevoir par leurs familles.

C'est là que je connus les frères Issanjou de Sète. Quelque temps après, ayant entendu dire que l'agence hollandaise demandait un 2ème mécanicien, je fis ma demande. Cette agence était un grand bâtiment construit sur la rive droite du canal, à son entrée même.

Les courriers des possessions hollandaises, soit à l'aller, soit au retour, s'arrêtaient pour charbonner et pendant le peu de temps qu'ils séjournaient, toute la literie et les services de table étaient blanchis à la buanderie qui appartenait à l'agence ainsi que repassés car il y avait des machines en conséquence. Il y avait également l'entretien de deux remorqueurs et la vedette de Monsieur le Directeur à conduire et à entretenir. Mon chef mécanicien avait une nombreuse famille et un jeune beau-frère qu'il aurait bien voulu avoir à ma place. **Au bout d'un certain temps, Monsieur Brown, le Directeur, me fit appeler pour me dire que mon chef mécanicien n'était pas content de mon service** et qu'il se plaignait que je n'étais pas assidu à mon travail, que je manquais de volonté et que mes connaissances du métier laissaient à désirer. Bref, qu'il demandait mon renvoi. **Il me fit part qu'il avait lui-même rédigé l'enquête pour savoir à quoi s'en tenir et qu'il avait constaté que les rapport du chef étaient faux. Il avait donc décidé de le renvoyer lui-même et de m'offrir la place du chef.** Voici qu'elle fut ma réponse : *« Monsieur le Directeur, je suis très touché de votre bienveillance à mon égard, mais je ne puis accepter votre offre parce que je suis célibataire, n'ayant aucune charge de famille, tandis que Monsieur Charlot, mon chef, est lui-même chargé de famille. De plus, nous sommes compatriotes »*. Monsieur Brown se mit dans une grande colère et me laissa seul dans son bureau. Au bout d'un instant, ne le voyant pas revenir, je partis et j'allais aussitôt me présenter à la Compagnie du Canal qui me dirigea sur Suez, à la sortie du canal. Quelques mois après, j'écrivis à Monsieur Brown pour lui demander un certificat de mon séjour à l'agence hollandaise. Il me l'envoya immédiatement et pour prouver la véracité de mes dires, j'en donne la copie ci-dessous :

« Je, soussigné, Directeur Général de l'établissement hollandais à Port Saïd (Égypte), déclare que le nommé Augustin Terrin a été employé au dit établissement en qualité de second mécanicien, du mois de novembre 1877 au mois de février 1878 et qu'il a donné pendant ce laps de temps, des preuves de capacité et de bonne entente de son métier. Il s'est toujours montré assidu à son travail et est un sujet très recommandable. Le susnommé a quitté le service de l'établissement hollandais libre de tout engagement.

Port Saïd, le 11 décembre 1879 Le Directeur de l'établissement hollandais. Signé : Brown »

Je passerai sur toutes les péripéties de mon séjour en Égypte. Ne voyant aucun avenir devant moi si ce n'est que d'arriver à être chef Dragueur à la Compagnie du Canal, vivre dans une arche de Noé, le long du canal, je me décidais à rentrer en France.



Photo des chantiers navals de La Ciotat (1940).
© Collection Famille Terrin

Pendant la traversée, je fis connaissance d'une personne qui m'engagea à rentrer au PLM

car il y avait, paraît-il, situation à se faire. À mon arrivée à Marseille, ma première visite fut d'aller me présenter à Monsieur Pradel, ingénieur de traction, qui agréa ma demande et me fit diriger vers le dépôt de Pertuis, en qualité d'ouvrier ajusteur, en attendant une place vacante sur une machine et d'aller sur la voie. Auparavant, je fus à Bandol faire une visite à ma tante. Quelle réception... ma tante comptait que je lui aurais envoyé les frais de pension de ma jeune sœur qui était à l'Immaculée Conception à La Seyne alors que mon parâtre, qui était son père, pouvait très bien subvenir aux besoins de sa fille. Il était alors cambusier aux Messageries Maritimes faisant les voyages de Chine et certes, ma tante n'en était pas de sa poche. Je partis alors pour La Seyne voir ma sœur et de là, je fus rejoindre mon poste à Pertuis. Entre temps, mon frère Eugène avait passé ses examens pour les Arts et Métiers où il fut reçu et il en sortit dans une bonne moyenne. Combien de fois s'était-il échappé quand il était à l'École Professionnelle de Bandol faisant le voyage à pied de Bandol à Marseille, sous prétexte que cela ne lui plaisait pas ? Je dois dire qu'il avait une grande affection pour moi, mais cependant je me trouvais dans la nécessité de le ramener chaque fois. J'ajoute que pendant la maladie de ma pauvre mère, je me faisais craindre de lui et tout en me craignant, il m'aimait. À la sortie de l'École, il eut une place à Saint-Denis dans la maison Decauville. Cependant la rémunération était faible, il dépensait beaucoup plus que ce qu'il aurait dû et il harcelait son père de demandes d'argent. Je rencontrais un jour mon parâtre, place de la Joliette, et ce dernier me dit en riant comme si son fils avait fait des merveilles: «*Crois-tu, Eugène m'a écrit qu'il n'avait pas demandé à venir au monde et qu'il lui fallait de l'argent...* ». Pauvre père, pauvre imbécile... C'est l'éducation qu'il lui avait donnée et dont il retirait les fruits. Ah, j'étais à bonne école et je me jurais que si un jour je me trouvais père de famille, je n'emploierais pas la même méthode. Quand mon parâtre partit pour la Chine, mon frère écrivit à mon oncle Bertrand à Bandol, faisant appel à un envoi de fonds avec menace de se suicider.

Mon oncle, effrayé, fut voir Monsieur Vivier, le Directeur de l'École Professionnelle, qui le rassura en lui disant que les jeunes gens en étaient tous là, que ce n'était que des menaces sans suite.

Mon oncle ne répondit pas à mon frère et ce dernier tint parole et se suicida sur la voie du chemin de fer.

À mon départ de Bandol, j'avais bien dit que j'allais travailler au PLM mais sans autre explication. Cependant mon oncle fit des démarches pour connaître mon adresse exacte. Ce fut long mais je finis par connaître la catastrophe... Je fis à la compagnie des chemins de fer une demande motivée et on m'accorda le voyage gratuit pour Paris où je me rendis. Je fus sur la tombe de mon frère et je rapportais à Bandol tout ce qui avait appartenu à mon frère et comme remerciement, je n'eus même pas un crayon comme souvenir. Mon pauvre frère avait laissé trois lettres adressées, l'une à son père l'autre à son oncle et la troisième pour moi. Comme pour les retirer, il fallait un acte notarié etc... elles ne le furent donc jamais. Quelque temps après, je montais, en qualité de chauffeur, sur la locomotive. Tous les matins à 5 heures, il fallait être au dépôt pour nettoyer, fourbir le cuivre de la machine et être en pression pour le départ de 6 heures. La rotonde, c'est-à-dire le dépôt des machines, étant trop exiguë la plupart du temps, on nous mettait dehors dans un endroit que le personnel appelait « Cayenne ». C'est tout dire... Un soir, étant arrivé sous une pluie battante, et comme nous nous lavions dans le caisson du tender où étaient nos vêtements, je fis une chute et je tombais cheval sur le tampon. Je fus tellement découragé et comme c'était l'époque où la Compagnie Transatlantique obtint la subvention de la ligne de l'Afrique du Nord, je fis ma demande à la Transat et **c'est en qualité de 3ème mécanicien que je fus embarqué à bord du Chatelier faisant les voyages des Antilles, Mexique, Nouvelle-Orléans, avec retour par Le Havre. Le navire ayant désarmé l'équipage fut renvoyé à Marseille et l'on me fit partir sur le Moise en qualité de 3ème mécanicien et nous transportâmes à Bône le 40ème de ligne pour combattre les Kroumirs.**

C'est dans ce port que je rencontrai Pierre Calvini, dit Le Parrain, qui était embarqué sur un chalutier où probablement il devait manger du poisson frais. À mon départ pour Marseille, il vint me voir me donnant une commission pour sa famille qui demeurait rue de Forbin. Très heureux de cette circonstance, étant donné que dix ans auparavant j'avais aperçu à La Ciotat, sa sœur à son bras, mais pas de face, je ne la connaissais donc pas. Je fus donc, à mon arrivée à Marseille, porter la commission et c'est sa sœur Marie qui vint m'ouvrir. Elle devint rouge à ma vue. Après m'être acquitté de ce dont m'avait

chargé Parrain, je partis, mais elle me fit alors promettre de retourner la voir avant mon départ pour Bône pour me présenter à sa mère au cas où celle-ci aurait eu à faire parvenir quelque chose à son fils. Coïncidence, sa mère, au moment de ma visite, recevait la mère d'un 1er second mécanicien de la compagnie des Messageries Maritimes que nous avions surnommé « *Le père éternel* » à cause de sa belle barbe et qui s'appelait Monsieur André. La mère de Monsieur André venait demander la sœur de Parrain en mariage, qu'il connaissait du reste beaucoup. Inutile de dire la réponse. **De notre première rencontre, l'étincelle avait jailli. Parrain revint de Bône.** Je dois dire, entre parenthèse, qu'il avait perdu son père quelques mois auparavant, une mort qui avait affecté le moral de sa mère. Il s'opposa donc au mariage (Tante Henriette peut confirmer mes dires) prétendant que j'étais malade, ce en quoi il avait un peu raison, car la vie que j'avais menée depuis mon jeune âge n'était pas faite pour me fortifier et faire de moi un costaud. Cependant sa sœur, sans me connaître, m'avait pris en affection, rien que d'entendre raconter par son frère ce que j'avais fait pour ma pauvre mère. Il en savait quelque chose puisque nous étions dans le même atelier, ainsi qu'avec Auguste Murator : « *Eh bien, disait-elle à son frère, puisqu'il est malade, je le soignerai* ». **Entre temps, j'avais été débarqué du Moïse où j'étais 3ème mécanicien pour être mis comme 2ème sur La Martinique faisant les voyages des Antilles. Je ne partis pas, pour question de solde, et je fus bien inspiré car le navire se perdit corps et biens.** Je requittais mes gallons et je fus travailler chez Meunier & Lacoste et de là on m'envoya à Sète prendre le Général Court, en qualité de 2ème mécanicien. **Et au départ de mon chef, je le remplaçai après avoir passé mon examen de mécanicien de 1ère Classe au long cours.**

Ce fut le 21 septembre 1882 qu'eut lieu le mariage, un jeudi après-midi. A cette époque, j'étais en qualité de contremaître aux ateliers de la Compagnie Transatlantique où le navire Ville d'Oran passait la visite de 4ème année. Le matin même de mon mariage, vers 10 heures, je fus prévenir mon chef d'atelier que je devais me marier dans l'après-midi et que je lui demandais une permission de 48 heures. Il m'objecta, du reste avec raison, que j'aurais dû le lui dire plus tôt, de façon à faire assurer mon service par un autre. « *Qu'à cela ne tienne* », lui dis-je « *j'ai tout prévu, tous les ouvriers sous mes ordres ont du travail jusqu'à mon arrivée de permission qui aura lieu après-demain matin samedi* ». Ma tante et ma sœur vinrent assister à mon mariage et comme cadeau de noces que je reçus d'elles... c'est moi qui fus obligé d'acheter un chapeau et une paire de souliers à ma sœur (la modiste qui fit le chapeau vit encore, c'est

la sœur de Monsieur Chauvet, le constructeur). Le seul cadeau de noces que j'ai reçu fut six petites cuillères en argent qui me furent données par Monsieur Nicolas qui fut plus tard le parrain de Louise et sa femme marraine. Le samedi, par le premier train, nous partîmes de Toulon, je laissai ma femme à Bandol et moi je filai sur Marseille. À huit heures, j'étais à mon travail. Le lendemain, qui était un dimanche, je fus travailler et je partis à 1 heure de l'après-midi pour Bandol où était ma femme. Nous reparîmes le soir même pour Marseille et le lendemain matin à 7 heures, j'étais à mon travail. **A cette époque, je gagnais 5 francs par jour, mais les quelques veillées que je faisais me permettaient d'arriver à joindre les deux bouts. Mon fils aîné vécut pas.**

Monsieur Baymard, ingénieur en chef, trouva que les veillées coûtaient trop cher et il se décida à les supprimer. À quelque temps de là, ma semaine fut tellement réduite que je me décidais d'aller voir à son bureau mon chef d'atelier et tenant dans ma main ce que je venais de toucher, je lui dis « *J'ai honte de porter une pareille semaine chez moi* » et je la jetais sur son bureau en lui demandant de bien vouloir faire le nécessaire pour rentrer dans le personnel naviguant. **C'est en qualité de 1er second que je partis pour Saint Nazaire prendre Le Ville de Tunis alors en armement et qui sortait d'un chantier de construction. Je laissais ma femme à Marseille, alors à la veille de s'accoucher et le 20 juin, je reçus une dépêche m'annonçant la naissance d'une fille à qui on donna le prénom de Marguerite,** ma sœur étant sa marraine. À mon retour à Marseille, le navire fut affecté à la ligne Marseille Alger. Pendant deux ans, quoique craignant la mer de plus en plus, je naviguais et il m'arrivait le jour du départ du navire de me coucher chez moi sur un divan, malade d'avance à la pensée que j'allais reprendre la mer. Si j'avais persisté à naviguer, je crois bien que je serais devenu poitrinaire. Nous faisons deux voyages aller et retour par semaine. Et bien, je n'ai jamais pris un jour de permission. Ce qui était le plus terrible, c'était qu'on obligeait les officiers à faire la garde la nuit, à tour de rôle, et des rondes très sérieuses étaient faites. Enfin, je débarquais, ma santé ne me permettant plus de continuer à naviguer, mais je ne dois pas oublier que vers la fin de mon séjour à bord, j'eus une deuxième fille dont la naissance me fut annoncée à mon retour de voyage, dans le port de Marseille, par une voix de ténor en plein vent, appartenant à un contremaître nommé Maistre. Je quittais donc, après quelques jours de repos, mes galons d'officier mécanicien, pour reprendre la caisse d'ouvrier. **Je fus embauché chez MM. Corso & Véran, boulevard des Dames, à l'angle de la rue de l'Evêché. On m'envoya à bord du Pergam appartenant à la maison Castaldi, où une modification était en voie d'exécution, conduite par un chef d'équipe italien.**

Voyant avec quelle maladresse il s'y prenait, je pris, malgré moi, la direction du travail et le soir j'allais rendre compte de ce qui s'était passé dans la journée et par la suite j'étais arrivé à diriger le Bord et l'Atelier, c'est-à-dire que, par mon travail, je m'étais imposé à mes patrons.

Je fis quelques grandes réparations, entre autre le vapeur espagnol Benicarlo mais nous passâmes la chaudronnerie à la maison Favre. Ce fut les débuts de Jean-Marie Favre qui sortait de l'École. J'ai déjà raconté à ceux que ça intéressait comment la réparation machine et chaudière fut exécutée par les intéressés. Les réparations durèrent un mois et pendant ce mois, je passais 17 nuits à bord, ma femme les comptait et elle me le rappelait bien souvent. **Je venais d'avoir une quatrième fille et je ne voyais pas d'avenir dans un atelier de 7 mètres de large sur 30 m de long et de plus, bâti sur cave. Je pris donc la détermination de parler à M. Véran en lui demandant de m'intéresser dans les affaires.** De plus, je l'engageais à quitter le boulevard des Dames et à aller sur le terrain du Lazaret où sont actuellement bâtis les ateliers (...)

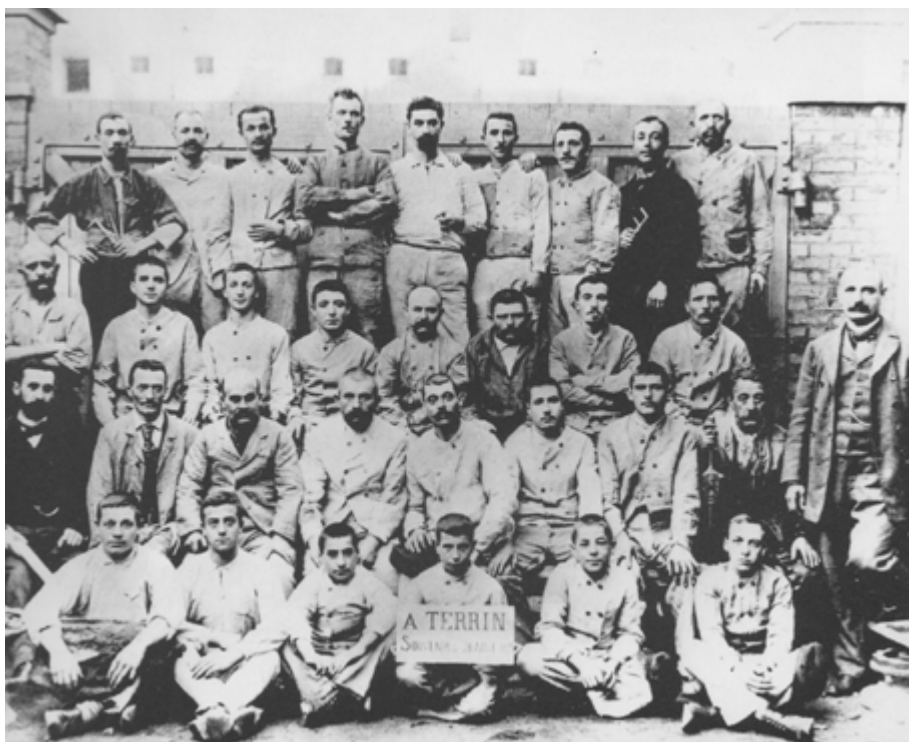
Cependant, l'époque de renouveler le bail approchait et je vis venir un jour le propriétaire qui s'enferma dans le bureau de Monsieur Véran où ils causèrent ensemble pendant assez longtemps. À la sortie, je demandais à Monsieur Véran ce qu'il avait décidé. Il me répondit: «*J'ai renouvelé mon bail*». «*Et moi*», lui dis-je, «*je vous quitte fin courant*». Je fus de ce pas voir Monsieur le Directeur de la Société Immobilière qui était alors Monsieur Michel et je m'entendis avec lui pour l'achat en 15 annuités d'une partie du terrain de l'îlot 19, angle boulevard Maritime, place Spéricieux et rue d'Hozier. C'est donc en 1891, le 1er avril, que je commençais la construction des ateliers. En attendant leur achèvement, je louais à la maison Schlesing, par l'intermédiaire de mon ami Degremont, ingénieur dans cette maison, l'atelier qu'elle avait fondé pour la construction des appareils automatiques. **En 1899, Monsieur Michel, Directeur de l'Immobilier, me fit appeler pour me mettre en garde, car ce qui restait de l'îlot 19 lui était demandé. C'est alors que je pris la décision de fonder une société pour prendre, sous condition, ce qui restait de cet îlot, soit par achat, soit par location, avec promesse de vente et c'est en 1900, au mois de juin, que la société fut fondée (...).**

Je me résume : lorsque j'avais quitté Corso & Véran, j'avais amené avec moi Albareda qui de suite accepta de me suivre. J'en fis mon bras droit ayant une confiance réciproque l'un envers

l'autre, ne faisant rien sans nous consulter mutuellement et après accord, nous commençons le travail. Je dois rendre hommage à sa mémoire. Il m'a quitté trop tôt, je continue à aider sa veuve. De mon côté, je n'ai eu aucun employé jusqu'en 1900, époque où je me suis mis en société; il fallait suivre la loi et je m'y conformais. Inutile que j'aie plus loin, ma renommée de travailleur est connue.

Le travail : je lui dois toutes les joies de ma vie. Je lui ai tout abandonné ma jeunesse, mes forces, mes esprits, mais il ne m'a pas payé d'ingratitude. Oui, il a maintenu non seulement mon énergie, ma lucidité d'esprit, mais il m'a donné la surprise de vieillir sans m'en apercevoir.

Un conseil : chasser l'orgueil et la fierté. Ne jamais se croire plus fort qu'un autre. Ne jamais être distant avec un subalterne. Écouter avec bienveillance les dires d'un plus petit que soit, on a toujours à apprendre. Surtout être bon avec les ouvriers intéressants et pères de famille. Observer surtout les règles de la bienséance qui tendent à disparaître de nos jours. Ne pas croire commettre une bassesse en s'humiliant devant quelqu'un, même si on a le plus petit doute de tort. On n'en est que mieux apprécié ».



Ateliers A. Terrin en 1905.

MESSAGE DU SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'ORGANISATION MARITIME INTERNATIONALE (OMI)



© www.imo.org

LE SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'OMI A ÉTABLI SES PRIORITÉS POUR L'ANNÉE 2025 DANS SON MESSAGE DU NOUVEL AN.

Le Secrétaire général de l'Organisation maritime internationale (OMI), **Arsenio Dominguez**, a mis en évidence les éléments clés de l'agenda pour 2025 de l'OMI.

Dans un message vidéo, le Secrétaire général Dominguez dit :

« Nous débutons 2025 en nous concentrant sur trois grands sujets, tout comme l'année dernière.

Le premier, les gens de mer ; le deuxième, la sécurité à travers le monde, et le troisième, la décarbonation. En ce qui concerne les gens de mer, nous devons renforcer la sûreté et la sécurité du personnel clé à bord des navires. Nous devons également nous concentrer sur l'augmentation du soutien que nous leur fournissons, non seulement pour la décarbonation, mais aussi pour réduire la criminalisation des gens de la mer et la diversité.

Nous avons réalisé du progrès, particulièrement en ce qui concerne l'égalité des sexes dans le secteur maritime, mais la réalité c'est qu'il y a plus à venir. Je resterai ferme sur mon engagement et ma politique de ne pas participer, ni de m'engager, dans des panels où il n'y a pas de représentation féminine.

Il s'agit d'une grande année pour l'OMI et je demeure optimiste que les États membres et les parties prenantes trouveront un terrain d'entente et adopteront les mesures techniques et économiques qui permettront au secteur de respecter les objectifs fixés par la Stratégie de l'OMI 2023 concernant les GES d'ici, ou autour de, 2050. Nous nous concentrons également sur la protection des océans. Pour l'OIM, le thème [pour la Journée mondiale de la mer 2025] est : Notre océan, notre responsabilité, notre chance".

Joignez-vous à moi pour façonner une année fructueuse et mémorable pour l'OMI ».



Le Secrétaire général de l'Organisation maritime internationale (OMI) a établi ses priorités pour l'année 2025 dans son message du Nouvel An.

UNE SOIXANTAINÉ DE PERSONNES SE SONT RENDUES À L'EXPO DE LA NAVALE, POUR FÊTER LA NOUVELLE ANNÉE ET PARTAGER UN MOMENT FESTIF, AUTOUR DE GALETTES DES ROIS.

Bruno Terrin, président de La Navale, a reçu ses hôtes, exposé les actions prochaines, fait un point d'étape sur le dossier IMERTIUM.

Daniel Frot, directeur de La Navale a dressé un bilan de 2024, où un millier de personnes ont visité l'EXPO, participé à des sorties, assisté à des conférences.

Thierry Aguila, producteur, scénariste, a tourné un film documentaire sur les dockers, dont la grande famille de La Navale fait partie. Il a fait part de ses impressions sur la découverte de ces métiers méconnus. Le film sera publié prochainement.

Denis Staquet, compositeur, arrangeur, il s'est tourné vers la peinture, avec la même passion et créativité. Sa participation et reconnaissance au prix international de l'artiste d'Europe "PitturiAmo" à Milan, lui a ouvert les portes de célèbres galeries. Il nous a fait l'honneur d'offrir à La Navale une magnifique oeuvre.

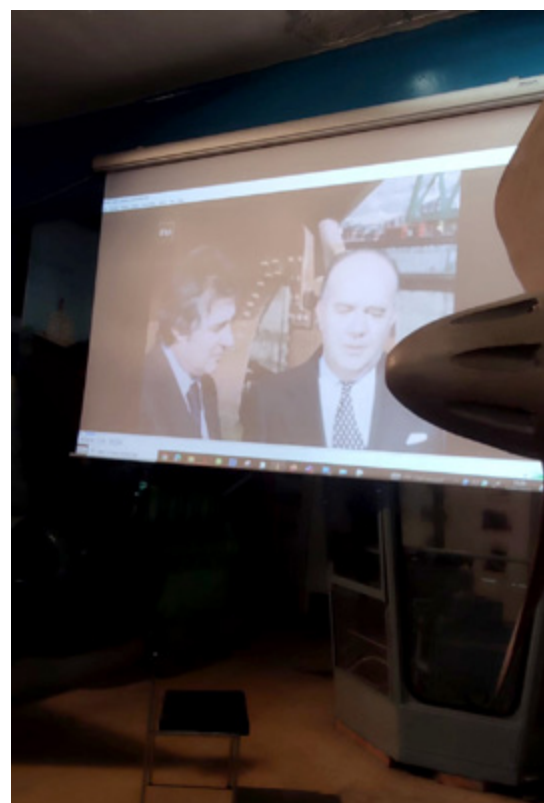
©Photo : Géraldine Gevaudan pour la Navale



VOEUX DE LA NAVALE

Sébastien Jibrayel, adjoint à la mairie de Marseille, conseiller métropolitain, accompagné de son père Henri, bien connu à La Navale, a annoncé la rénovation du stade de La Cabucelle, 287 chemin de la Madrague-Ville, stade baptisé « Pierre Terrin ».

Après avoir remercié les bénévoles, Bruno Terrin a présenté un film où son père Pierre est interviewé aux côtés de son ami Jean Guichet. Cette journée a été un grand moment d'émotion, des personnes ne s'étaient pas revues depuis une cinquantaine d'années.





UNE RECETTE D'ORIGINE TURQUE,
TRÈS POPULAIRE DANS LA CUISINE
LIBANAISE.

LE SUMAC À L'HONNEUR, EN LIEN
AVEC L'ARTICLE DU MOIS.

UNE RECETTE SIMPLE QUI VOUS
FERA VOYAGER.



QUANTITÉ

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

20 mn



CUISSON

15 mn

INGRÉDIENTS

- 800 g blancs de poulet
- 3 gousses d'ail
- 2 citrons verts
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de cannelle

- 1 cuil. à café de cumin
- 1 cuil. à café de sumac
- 1 pincée de piment en poudre
- Sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

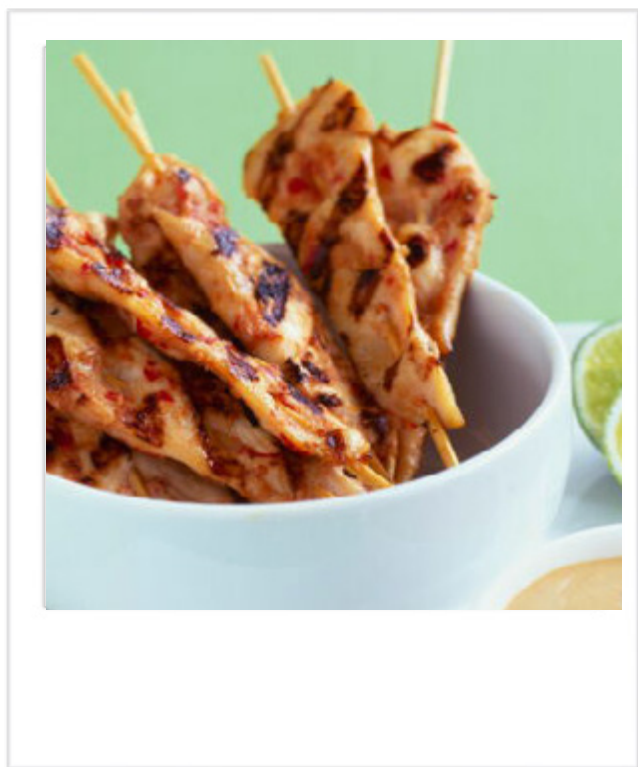
1 - Pelez et écrasez les gousses d'ail, mélangez-les dans un bol avec le jus des citrons verts, les épices, l'huile d'olive, du sel et du poivre.

2 - Taillez les blancs de poulet en lanières, en travers des fibres du poulet. Mettez-les dans une jatte, ajoutez la marinade et mélangez délicatement pour bien en enrober les morceaux de poulet. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer toute une nuit.

3 - Piquez les lanières de poulet sur des brochettes en bois, en les embrochant idéalement sur toute leur longueur. Faites cuire au-dessus d'un barbecue bien chaud (ou sur un grill), en badigeonnant régulièrement de marinade.

Vous pouvez remplacer le sumac par de la coriandre en poudre ou par une pincée de gingembre.

Servir avec la sauce au tahini ou la crème d'ail et des accompagnements comme du pain pita, des légumes grillés et du riz.



Recette et photo : © Chris Court Photography/ Sucré salé

Bon appétit !

Les CONFÉRENCES de 2025

MERCREDI 12/02/2025

*Découverte d'une épave connue
mais oubliée (Pomègues)*

MICHEL GOURY

MERCREDI 26/03/2025

Groupe de résistance "René" Nice 1940-44

MICHEL GOURY

MERCREDI 23/04/2025

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

MICHEL GOURY

MERCREDI 28/05/2025

Marseille sous les fastes du Second Empire

GABRIEL CHAKRA



POUR TOUTES QUESTIONS ET RÉSERVATION :

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

Les CONFÉRENCES de 2025

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

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

LE PETIT
de l'ES13

Gabriel Chakra
Historien et journaliste

Conférence

MARSEILLE SOUS LES
FASTES DU SECOND EMPIRE

INSRIPTIONS AUPRÈS DE VOS PÔLES ES13 HABITUELS
RENSEIGNEMENTS PAR TEL AU 04.15.31.05.96

MERCREDI 28/05/2025	10€ ADHÉRENTS 15€ NON ADHÉRENT	PÔLE LOISIRS MARX DORMOY 55 RUE MARX DORMOY 13004 MARSEILLE
------------------------	--	--

HORAIRES : 14 h.

LIEUX DES CONFÉRENCES :

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

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, Thierry Simon, Bruno Terrin, Daniel Frot.

Crédits photos : Couverture : © Image de wirestock sur Freepik

© Source : Recette et crédit photo : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/chich-taouk>