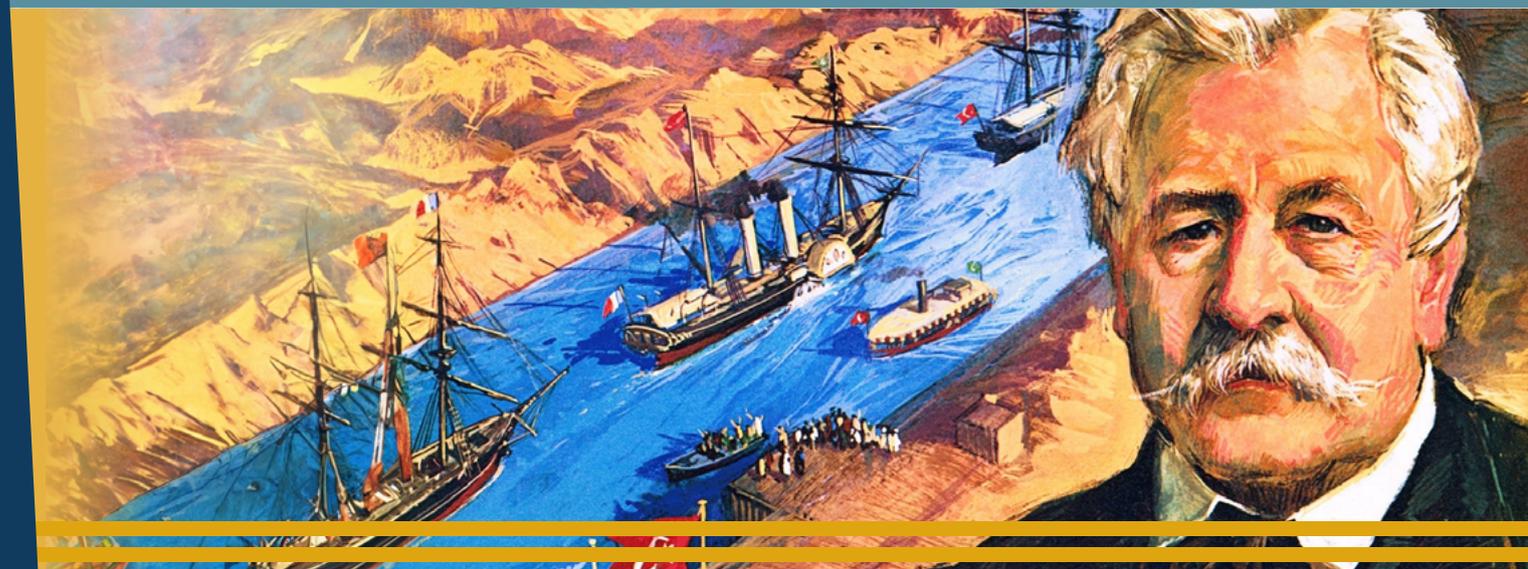


La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



EDITO

Par Bruno TERRIN

ARTICLES

La méditerranée en 2050 : Un défi pour notre avenir commun

Par Bruno Terrin

La hache de lancement

Par Daniel Frot

Pourquoi les navires mesurent-ils la vitesse en nœuds ?

Par la rédaction

Un livre à découvrir : Marseille le monde des bateaux

Par la rédaction

Tapenade ou tartinade d'olive ?

Par Marie Joséphe Moncorgé

PORTRAIT

Portrait du mois : Ferdinand de Lesseps

Par Bruno Terrin

ACTUALITÉS

UNOC 25

Par Bruno Terrin

MED-25 le bel espoir II, une odysée maritime pour la paix / Suite

Par la rédaction

Un homme une croix

Par Jean-Nöel Bévérini

RECETTE

Magali Ancenay / Tapenade d'Alain Ducasse

Par Magali Ancenay

LA GAZETTE

Qui sommes-nous ?

3

4-5

6-7

8

9

10-11

12-13

14-15

16-17

18-19

20-21

22

La Méditerranée redeviendrait-elle le centre du monde, celle d'où sont parties les civilisations ?

Certes, il y a les conflits incessants, les tensions, les crises économiques, les drames migratoires, la dégradation environnementale, mais il y a des rendez-vous, des prises de consciences, des initiatives, qui sont de forts messages d'espoir.

Nous préférons les évoquer, sans occulter les autres.

L'UNOC 2025 a marqué une étape importante dans la mobilisation internationale pour les océans, avec une forte participation, des avancées notables sur la protection de la haute mer, la lutte contre la pollution plastique et la création de nouvelles aires marines protégées.

Cependant, la conférence a aussi révélé des limites, notamment sur l'ambition des mesures de protection et la question des énergies fossiles, laissant un « business inachevé » selon de nombreux observateurs. Les mois à venir seront décisifs pour concrétiser les engagements pris à Nice.

Le Plan Bleu a été créé par la France en 1977 comme une des pièces maîtresses du **Plan d'Action pour la Méditerranée**, au sein du **Programme des Nations-Unies pour l'Environnement**.

MED 2050 est le troisième exercice de prospective que le Plan Bleu a engagé après ceux de 1989 et 2005.

Les conclusions sont alarmantes, les scénarii majoritairement pessimistes. Face à ces prévisions cataclysmiques, je souhaiterais, comme d'autres acteurs, apporter une lueur d'espoir. Oui la Méditerranée va mal, mais pas si mal que ça, des solutions existent. Nous les développerons dans le prochain N° de La Gazette, avec la rencontre de 3 entrepreneurs qui œuvrent au quotidien et apportent des solutions concrètes.

Un formidable espoir, devenu réalité est l'odyssée MED 25, à bord de la goélette bien nommée « Bel Espoir II ». Quelle belle aventure pour ces 200 jeunes, de pays, confessions différentes, qui s'embarquent par groupe de 25 et font des rotations lors des 8 escales en Méditerranée.

Nous rapportons leur carnet de bord, dans les colonnes de La Gazette.



Bel EspoirII s'amarrera dans la cité phocéenne le 25 octobre 2025, dernier port de son odysée méditerranéenne.

Jean-Marie Homet a commencé sa carrière à la Transat, où il est devenu commandant de marine marchande. Après avoir suivi des études d'histoire à Aix en Provence, il obtient un doctorat. Passionné de navires et de Marseille il publie un livre dédié à cet univers maritime que sont les bateaux, du temps des grecs qui ont fondé la cité phocéenne aux géants des mers. « Marseille, le monde des bateaux ».

Grace à notre ami Guy Chambon, **La Navale a récupéré la hache de lancement d'un navire construit et lancé aux CAP** (Chantiers et Ateliers de Provence), de Port de Bouc. Daniel Frot nous retrace l'histoire de ces haches de lancement.

Marseille est intimement liée à Ferdinand de Lesseps, qui avait des liens amicaux avec des personnalités, mais surtout par le canal de Suez qui a bouleversé le transport maritime en Méditerranée et contribué au développement du port de Marseille

Marie-Joséphine Moncorgé nous fait voyager et rêver en Méditerranée, autour de la tapenade, emblématique de la culture gastronomique méditerranéenne.

Magaly Ancenay nous livre la recette de tapenade, d'Alain Ducasse. Bienvenue Magaly dans la grande famille qu'est La Navale, dont le papa travaillait à la CMR (Compagnie Marseillaise de Réparations) créée par notre ami Jean Guichet.

Au nom de la rédaction, je vous souhaite à toutes et tous un bel été.

Bonne lecture

LA MÉDITERRANÉE EN 2050 : UN DÉFI POUR NOTRE AVENIR COMMUN

UNE MER AU CŒUR DE NOTRE HISTOIRE... ET DE NOTRE AVENIR

LA MÉDITERRANÉE, BERCEAU DE CIVILISATIONS ET CARREFOUR DE CULTURES, EST AUJOURD'HUI AU CENTRE D'ENJEUX MAJEURS POUR NOTRE PLANÈTE. SI ELLE ÉVOQUE POUR BEAUCOUP DES IMAGES DE VACANCES, DE SOLEIL ET DE PAYSAGES SUBLIMES, ELLE EST AUSSI L'UNE DES RÉGIONS DU MONDE LES PLUS VULNÉRABLES FACE AUX BOULEVERSEMENTS ÉCOLOGIQUES, CLIMATIQUES ET SOCIAUX.

LE RAPPORT MED 2050, FRUIT DU TRAVAIL DE PLUS D'UNE CENTAINE D'EXPERTS DE 20 PAYS, DRESSE UN ÉTAT DES LIEUX ALARMANT MAIS PORTEUR D'ESPOIR, À CONDITION D'AGIR VITE ET ENSEMBLE.

• UN CLIMAT QUI CHANGE PLUS VITE QU'AILLEURS

La Méditerranée se réchauffe 20 % plus vite que la moyenne mondiale. D'ici 2050, la température pourrait y augmenter de 2,3°C. Ce réchauffement n'est pas qu'une statistique : il signifie plus de sécheresses, d'inondations, de canicules, une élévation du niveau de la mer d'environ 40 cm, et des risques accrus pour les populations côtières. Les épisodes de « canicules marines » menacent la faune et la flore, bouleversant l'équilibre fragile de la mer.

• POURQUOI CELA NOUS CONCERNE-T-IL TOUS ?

Parce que ces phénomènes toucheront notre alimentation (pêche, agriculture), notre santé, nos emplois, nos modes de vie et même notre patrimoine.

• UNE POPULATION EN PLEINE MUTATION

En 2050, la région méditerranéenne pourrait compter jusqu'à 690 millions d'habitants, contre 520 millions aujourd'hui. Cette croissance sera particulièrement forte au Sud et à l'Est, avec une urbanisation galopante : plus de 70 % de la population vivra en ville, souvent sur le littoral. Cette concentration pose des défis majeurs : accès à l'eau, gestion des déchets, pollution, pression sur les infrastructures et les écosystèmes.

MED 2050 LA MÉDITERRANÉE À L'HORIZON 2050

Une prospective du Plan Bleu



<https://planbleu.org/publications/la-mediterranee-a-lhorizon-2050/>

LA MÉDITERRANÉE CONCENTRE DÉJÀ 60 % DE LA POPULATION MONDIALE PAUVRE EN EAU !

• UNE MER SOUS PRESSION

La Méditerranée est la mer la plus polluée par les plastiques et la plus surexploitée pour la pêche (75 % des stocks sont en surpêche). Entre 1994 et 2017, les prises de poissons ont chuté de 30 %. L'écosystème marin se transforme : disparition d'espèces d'eau froide, prolifération de méduses, destruction de coraux, arrivée d'espèces exotiques... Notre mer change de visage.

• ET DEMAIN ?

Le recours à l'aquaculture et au dessalement de l'eau de mer, nécessaires pour répondre à la demande, auront eux-mêmes des impacts écologiques importants.

• DES RISQUES ACCRUS DE CRISES ET DE RUPTURES

Le rapport MED 2050 insiste : au-delà des tendances lourdes, de nombreuses incertitudes planent. Instabilité géopolitique, crises économiques, tensions sociales, dépendances alimentaires et énergétiques... La région pourrait être confrontée à des ruptures majeures, qu'il s'agisse d'accélération du changement climatique, de bouleversements politiques ou de transformations sociales rapides (arrivée au pouvoir de nouvelles générations, place accrue des femmes, digitalisation...).

• QUE FAIRE ? DES SOLUTIONS EXISTENT !

Face à ces défis, l'inaction n'est pas une option. Le rapport propose plusieurs pistes pour renforcer la résilience de la région et préserver la Méditerranée :

• **Préserver la biodiversité** : protéger les espaces naturels, limiter la pollution plastique, encadrer la pêche et l'aquaculture.

• **Adapter les villes et les territoires** : repenser l'urbanisation, gérer durablement l'eau, favoriser les mobilités douces.

• **Réduire les émissions de gaz à effet de serre** : accélérer la transition énergétique, investir dans les énergies renouvelables.

• **Renforcer la coopération régionale** : partager les bonnes pratiques, anticiper les crises ensemble, impliquer les citoyens et les jeunes générations.

• **Innover et éduquer** : soutenir la recherche, sensibiliser les populations, encourager les comportements responsables.

• POURQUOI AGIR MAINTENANT ?

Parce que la Méditerranée est un bien commun, vital pour des centaines de millions de personnes. Parce que les choix faits aujourd'hui détermineront la vie des générations futures. Parce que chaque geste compte : réduire sa consommation de plastique, privilégier les produits locaux, économiser l'eau, s'informer et s'engager.

• LA MÉDITERRANÉE, NOTRE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE

Le rapport MED 2050 nous alerte : la Méditerranée de demain dépend de nos actions d'aujourd'hui. Préserver cette mer unique, c'est protéger notre histoire, notre patrimoine, notre environnement, notre avenir. Ensemble, citoyens, décideurs, entreprises, associations, nous pouvons faire de la Méditerranée un modèle de résilience et de solidarité face aux défis du XXI^e siècle.

Agissons, pour que la Méditerranée reste un espace de vie, de beauté et de partage pour tous !

Sources : Résumé rapport MED 2050

UN RITUEL ANCIEN

DEPUIS DES SIÈCLES, LE LANCEMENT D'UN NAVIRE S'ACCOMPAGNE DE RITUELS SYMBOLIQUES DESTINÉS À ASSURER SA BONNE FORTUNE EN MER. LA TRADITION DE LA HACHE DE LANCEMENT REMONTE À DES TEMPS IMMÉMORIAUX : ELLE ÉTAIT UTILISÉE POUR TRANCHER LES AMARRES RETENANT LE NAVIRE À TERRE, MARQUANT AINSI SON ENTRÉE OFFICIELLE DANS LES FLOTS. CE GESTE SOLENNEL, SOUVENT ACCOMPLI PAR UNE PERSONNALITÉ DE HAUT RANG OU UN MEMBRE INFLUENT DU CORPS MARITIME, SYMBOLISE LA TRANSITION ENTRE LA CONSTRUCTION ET LA MISE EN SERVICE.



Cette hache a été fabriquée par les ateliers et chantier de Provence fondés en 1899 par Alfred Frayssinet et Jules Charles Roux.

• UNE PIÈCE DE COLLECTION ET UN HÉRITAGE HISTORIQUE

Aujourd'hui, cette hache est un objet de collection recherché par les passionnés d'histoire maritime. Elle incarne un lien tangible entre le passé et le présent, rappelant le savoir-faire des chantiers navals et les rites qui accompagnent chaque grand lancement. Des musées et institutions dédiés au patrimoine maritime exposent parfois ces artefacts, mettant en lumière leur rôle dans la transmission de la culture navale.

Par ailleurs, l'étude de ces haches permet aux historiens de mieux comprendre les traditions et pratiques des marins de l'époque. Elles constituent des témoins matériels qui, couplés aux archives et témoignages, enrichissent notre compréhension des cérémonies nautiques d'autrefois.

• LA HACHE : UN OBJET CHARGÉ DE SYMBOLISME

L'outil utilisé lors de cette cérémonie est bien plus qu'un simple instrument tranchant.

Fabriquée avec soin, souvent ornée d'inscriptions ou de gravures, la hache de lancement est conservée comme une relique précieuse. Celle du *Gouverneur Gueydon* témoigne de l'importance du navire dans l'histoire maritime, mais aussi du respect des traditions navales. Certains modèles de haches de lancement étaient conçus avec des matériaux nobles, tels que le bois précieux et l'acier finement travaillé, et servaient aussi de pièces commémoratives.

La hache de lancement du *Gouverneur Gueydon* est ainsi un symbole fort du patrimoine maritime, un vestige d'une époque où chaque navire représentait un exploit technique et une fierté nationale. À travers elle, c'est tout un pan de l'histoire navale qui continue de vivre et d'inspirer les générations futures.

• LA HACHE DE LANCEMENT DU BATEAU GOUVERNEUR GUEYDON : UN TÉMOIGNAGE D'HISTOIRE NAVALE

Le lancement d'un navire est toujours un événement marquant, mêlant tradition et ingénierie. Parmi les artefacts emblématiques associés à cette cérémonie, la hache de lancement occupe une place particulière. Celle du *Gouverneur Gueydon*, un bâtiment historique, ne fait pas exception.

• LE GOUVERNEUR GUEYDON : UN NAVIRE D'EXCEPTION

Le *Gouverneur Gueydon* est un navire dont l'histoire s'inscrit dans une période clé de la navigation militaire et marchande. Construit à une époque où les innovations technologiques transformaient la flotte navale, son lancement fut un événement solennel, réunissant autorités, ingénieurs et marins. Le paquebot *"Gouverneur Général Gueydon"* est un navire civil de la Compagnie Générale Transatlantique, également connu sous le nom de « French Line ».

Ce navire a principalement assuré le transport de passagers et de marchandises entre la France et ses colonies, notamment en Afrique du Nord. Il a également été utilisé pour transporter des pèlerins vers La Mecque.

*** Le Gouverneur Général Gueydon porte le nom de Louis Henri de Gueydon (1809-1886), un vice-amiral français qui a servi comme gouverneur de la Martinique de 1853 à 1856 et comme premier gouverneur général de l'Algérie sous la Troisième République en 1871.

Ce navire, mis en service en 1922 par la Compagnie Générale Transatlantique, avait un tonnage de 4 513 tonnes. Il a principalement assuré des liaisons entre la France et l'Afrique du Nord, jouant un rôle essentiel dans le transport de passagers et de marchandises.

Le 6 janvier 1942, le Gouverneur Général Gueydon a participé aux opérations de sauvetage du paquebot Lamoricière, en difficulté en Méditerranée. Il a réussi à secourir 55 survivants avant de devoir quitter les lieux en raison d'une pénurie de charbon.

Le 8 décembre 1942, le navire a été saisi par les forces allemandes à Bizerte, puis transféré aux Italiens le 22 janvier 1943 pour être utilisé comme transport de troupes. En mai 1943, lors de l'évacuation des troupes allemandes, il a été sabordé à Bizerte.



POURQUOI LES NAVIRES MESURENT-ILS LA VITESSE EN NŒUDS ?

LES NAVIRES MESURENT LEUR VITESSE EN NŒUDS POUR DES RAISONS HISTORIQUES ET PRATIQUES LIÉES À LA NAVIGATION MARITIME.

• ORIGINE HISTORIQUE DU NŒUD

Le terme « nœud » vient d'une ancienne méthode de mesure inventée au XVI^e siècle par les marins anglais. Ils utilisaient un instrument appelé « loch à bateau » : une planchette de bois lestée était attachée à une corde comportant des nœuds espacés régulièrement (environ tous les 14,4 à 14,5 mètres selon les traditions).

Lorsqu'on jetait la planchette à l'eau, la corde se déroulait pendant un temps mesuré par un sablier (généralement 28 ou 30 secondes). Le nombre de nœuds qui défilaient dans ce laps de temps indiquait la vitesse du navire en milles marins par heure, soit en « nœuds ».

• POURQUOI LE NŒUD EST RESTÉ L'UNITÉ DE RÉFÉRENCE ?

Un nœud correspond à un mille marin par heure, soit exactement 1,852 kilomètres par heure. Cette unité est particulièrement adaptée à la navigation, car le mille marin est défini comme la distance correspondant à une minute d'arc de latitude sur un méridien terrestre. Cela facilite la lecture et le calcul des distances sur les cartes marines, qui sont graduées en milles marins.

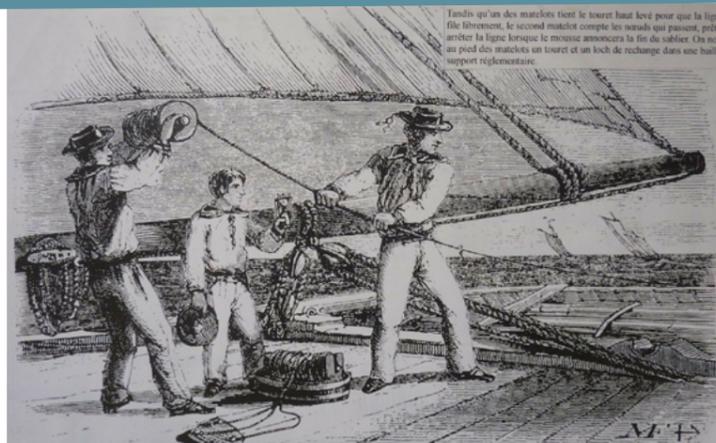


Image : APMD

Utiliser le nœud permet donc de faire le lien direct entre la vitesse, la distance parcourue et la géographie terrestre, ce qui simplifie la navigation et le positionnement en mer.

• STANDARDISATION INTERNATIONALE

Malgré le fait qu'il ne fasse pas partie du Système International d'unités (SI), le nœud reste la norme dans la navigation maritime et aérienne à l'échelle mondiale, ce qui permet une communication claire et cohérente entre marins, pilotes et autorités portuaires ou aéroportuaires de différents pays.

Utiliser le nœud permet de relier directement la vitesse à la distance parcourue sur une carte marine (1 nœud = 1 mille marin/heure), ce qui simplifie les estimations de temps de trajet et de positionnement en mer.

Le mille marin est plus long que le mile terrestre d'environ 243 mètres (ou environ 800 pieds). Cette différence vient du fait que le mille marin est directement lié à la mesure angulaire de la latitude sur la Terre, ce qui le rend particulièrement adapté à la navigation, alors que le mile terrestre est une unité fixe utilisée pour les distances sur terre.

Le nœud perdure parce qu'il est parfaitement adapté aux besoins spécifiques de la navigation, tant pour la lecture des cartes que pour la communication internationale et parce qu'il s'appuie sur une longue tradition maritime.



UN LIVRE À DÉCOUVRIR : MARSEILLE LE MONDE DES BATEAUX

Marseille Le monde des bateaux

Jean-Marie HOMET



Cet ouvrage offre une brève histoire illustrée du port de Marseille à travers ses bateaux, depuis la création de la cité phocéenne dans ce site idéal pour les activités maritimes jusqu'aux transformations majeures du port à partir du XIX^e siècle. Bateaux de plaisance, paquebots de croisière, petits pointus marseillais, gigantesques pétroliers, chalutiers, vraquiers, porte-conteneurs ou encore bateaux de courses, c'est à eux que Marseille doit sa renommée internationale, et ce sont eux que le livre met en lumière.

Que serait le Vieux-Port sans ses bateaux ? À la fois document et invitation au rêve, car tout bateau porte en lui les fantômes d'un ailleurs, cet ouvrage évoque le destin de quelques navires de légende ainsi que l'histoire d'un port dont les bateaux ont toujours fait la richesse et la beauté.

Depuis ses origines, toute l'histoire de Marseille est liée à celle des bateaux, et la ville tout entière n'a d'yeux que pour eux : ils sont au centre de toutes les activités, de bien des fortunes et d'une grande partie des savoir-faire qui se sont développés dans la cité phocéenne.

Dès l'origine, la ville s'est construite autour de son port et ses quais. Au fil des siècles, le nombre et la taille des navires devenant plus imposants, le port n'a cessé de s'étendre vers le nord, jusqu'aux vastes installations de Fos-sur-Mer.

Paradoxalement, bien que de plus en plus énormes, les bateaux sont donc devenus moins visibles, cantonnés loin du Vieux-Port. Pourtant, ce sont toujours eux, dans leur grande diversité, qui font vivre une bonne partie de la ville.

AUTEUR : JEAN-MARIE HOMET

DATE DE PARUTION : 22/05/202

ÉDITEUR(S) : PRESSES UNIVERSITAIRES DE PROVENCE 5

DANS LA CUISINIÈRE PROVENÇALE (1897), JEAN BAPTISTE REBOUL EXPLIQUE QUE LE CHEF MARSEILLAIS MEYNIER A CRÉÉ, EN 1880, UN CONDIMENT À BASE DE PULPE D'OLIVES NOIRES ET DE CÂPRES. CE CHEF LUI A DONNÉ LE NOM DE TAPENADE EN RÉFÉRENCE AUX CÂPRES OU TAPÉNO EN PROVENÇAL.

La tapenade décrite par Reboul, qui sert à garnir des demi-œufs durs est composée de pulpe pilée d'olives noires avec des filets d'anchois, du thon mariné, de la moutarde anglaise et des câpres (200 g d'olives pour 200 g de câpres), le tout passé au tamis et travaillé avec de l'huile d'olive, une pincée d'épices, du poivre, et un ou deux petits verres de cognac.

Les recettes actuelles de tapenade sont simplifiées : les épices ont été remplacées par des herbes de Provence et de l'ail, le cognac a d'abord été remplacé par du marc puis l'alcool a été supprimé au profit du jus de citron, la quantité de câpres a diminué. Les olives peuvent être noires ou vertes.

La dénomination commerciale tapenade est maintenant encadrée : 70 % d'olives noires, 3 % de câpres, 0,5 % d'anchois, le tout lié à l'huile d'olive. La tapenade industrielle est devenue une tartinaide d'olives, consommée en apéritif, puisque les câpres ne représentent plus que 3 % du mélange.

Ce qui était un condiment complexe est devenu une purée d'olives qui se rapproche peut-être de ses origines : en effet, Maguelonne Toussaint-Samat, dans son livre *La cuisine rustique - Provence* (Robert Morel, 1970), estime que Meynier n'a rien inventé, il a simplement sophistiqué une recette populaire provençale de purée d'olive à tartiner, héritière de l'epityrum grec.



• AUX ORIGINES, L'EPITYRUM ?

La recette d'epityrum, d'origine grecque, est connue grâce à Caton et Columelle qui en ont donné des recettes voisines : des olives vertes ou noires sont hachées et pilées, mélangées avec de l'huile d'olive, du vinaigre, des herbes aromatiques (coriandre, cumin, fenouil, rue, menthe ou poireau, céleri, rue et miel), le tout mis à mariner un moment et consommée sur une tartine de pain ou du fromage.

La grande gastronomie arabe médiévale, en partie héritière de la cuisine romaine antique, a conservé les olives hachées dans quelques recettes. On les retrouve par exemple dans une recette égyptienne de houmos au 14e siècle : pois chiche, vinaigre, citron confit, olives noires, tahiné, herbes aromatiques et épices, fruits à coque.

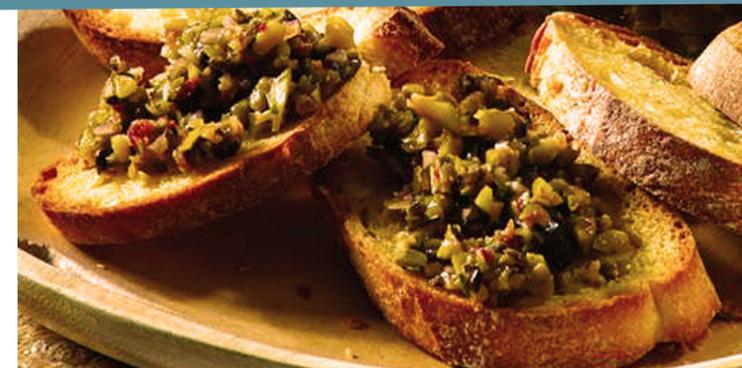
Une recette arabe du 13e siècle, provenant d'un livre de cuisine d'Alep décrit une pâte d'olives vertes qui semble être une héritière directe de l'epityrum : olives vertes, noix, jus de citron, épices et herbes aromatiques (persil, menthe, rue, coriandre, carvi) et purée de sésame, le tout réduit en purée et servi sur des tranches de pain.

Huile d'olive et olives font partie de la culture culinaire gréco-latine. Mais au fil du temps, l'huile d'olive perd de son prestige culinaire dans l'Europe chrétienne, puisqu'elle est réduite au rôle de gras pour jours maigres et jours de carême et les olives disparaissent des recettes médiévales européennes, tout en survivant dans la cuisine arabe.

• TARTINADES MÉDITERRANÉENNES

La cuisine méditerranéenne actuelle est riche de purées ou pâtes de légumes, à consistance crémeuse qu'on consomme sur des tartines de pain, comme le caviar d'aubergine ou baba ganoush des pays du Levant et ses variantes du type melitzanosalata grecque. Ces tartinades sont souvent présentes dans les mezze du Liban, de Grèce ou de Turquie : ktipiti grec à base de yaourt épais de poivrons grillés, ajvar des Balkans à base de poivrons rouges et d'aubergines grillées. Quand elles contiennent des poivrons ou des tomates, originaires d'Amérique, ces recettes ne datent pas plus d'un siècle ou deux.

Certaines préparations prennent le nom de tapenade, comme la kalamata olive tapenade, une pâte à tartiner à base d'olives de Kalamata



Olivada ©HimmelrichPR

En Catalogne, l'olivada, proche de la tapenade, est une purée d'olive avec anchois, ail, thym, romarin ou origan et éventuellement câpres. Elle ne fait pas partie du Corpus del patrimoni culinari català. On peut donc penser qu'il ne s'agit pas d'une recette catalane traditionnelle, mais d'une influence de la tapenade française.

Comme souvent en cuisine, la tapenade est héritière de recettes anciennes, mais l'origine de son nom est lié à la présence importante de câpres qui ont presque disparu des recettes modernes, comme les anchois. Cyril Lignac et d'autres cuisiniers créatifs proposent même des tapenades sans olives, à base de légumes cuits (artichauts, tomates séchées, voire petits pois).

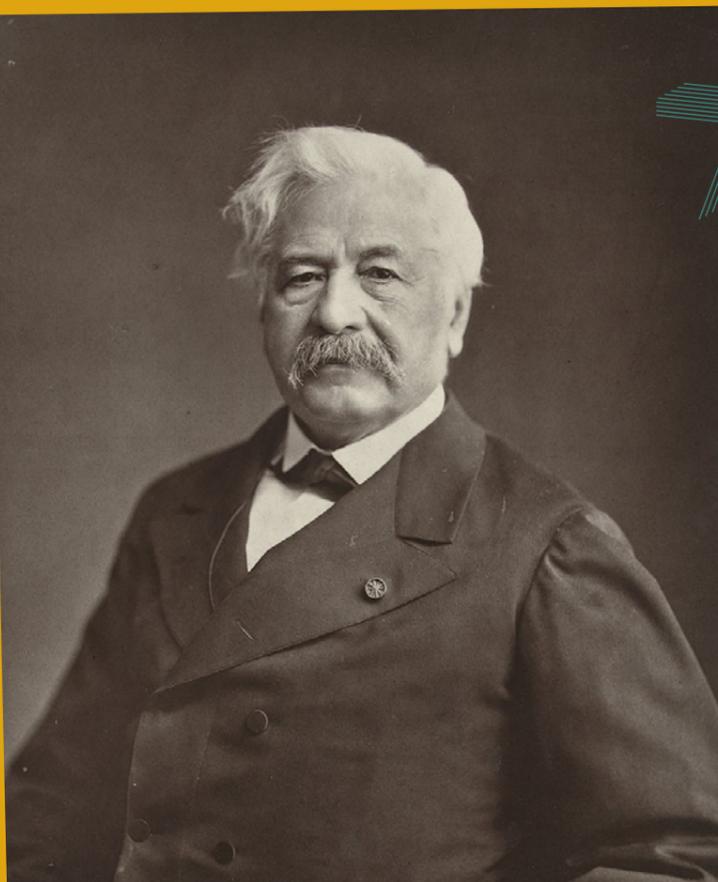
La tapenade est devenue souvent une tartinaide à la mode, comme le houmos ou le caviar d'aubergine, qui profite de l'image positive de la cuisine méditerranéenne.



LA DÉNOMINATION COMMERCIALE TAPENADE EST MAINTENANT ENCADRÉE : 70 % D'OLIVES NOIRES, 3 % DE CÂPRES, 0,5 % D'ANCHOIS, LE TOUT LIÉ À L'HUILE D'OLIVE.



© www.instagram.com/sophie_recettes/



Portrait de Ferdinand de Lesseps, par Félix Nadar

NÉ À VERSAILLES LE 19 NOVEMBRE 1805, FERDINAND DE LESSEPS EST ISSU D'UNE FAMILLE DE DIPLOMATES ET DE NOTABLES BASQUES ET FLAMANDS.

SON PÈRE, MATHIEU EST UN DIPLOMATE DE CARRIÈRE QUI IRA AU MAROC, EN LYBIE, ESPAGNE. EN 1803, BONAPARTE LE NOMME COMMISSAIRE GÉNÉRAL EN EGYPTE, OÙ IL SE LIE D'AMITIÉ AVEC MÉHÉMET-ALI, QUI DEVIENDRA VICE-ROI D'EGYPTE ET JOUERA UN RÔLE IMPORTANT AVEC FERDINAND.

Sa mère, née Catherine de Grivegnée, d'origine flamande et espagnole, est liée à la Comtesse de Montijo. Ferdinand rencontrera à Madrid, chez la Comtesse, Eugénie, une jeune fille qui allait devenir l'impératrice des français.

Il suit des études de droit et entame une carrière consulaire dès l'âge de 19 ans, occupant des postes en Europe et en Afrique du Nord.

Il est nommé vice-consul à Alexandrie en 1832, puis consul général à Alexandrie en 1835, où Méhémet-Ali lui confie l'éducation de son fils Mohammed-Saïd, futur vice-roi d'Égypte.

Ferdinand poursuit sa carrière diplomatique aux Pays-Bas et en Espagne.

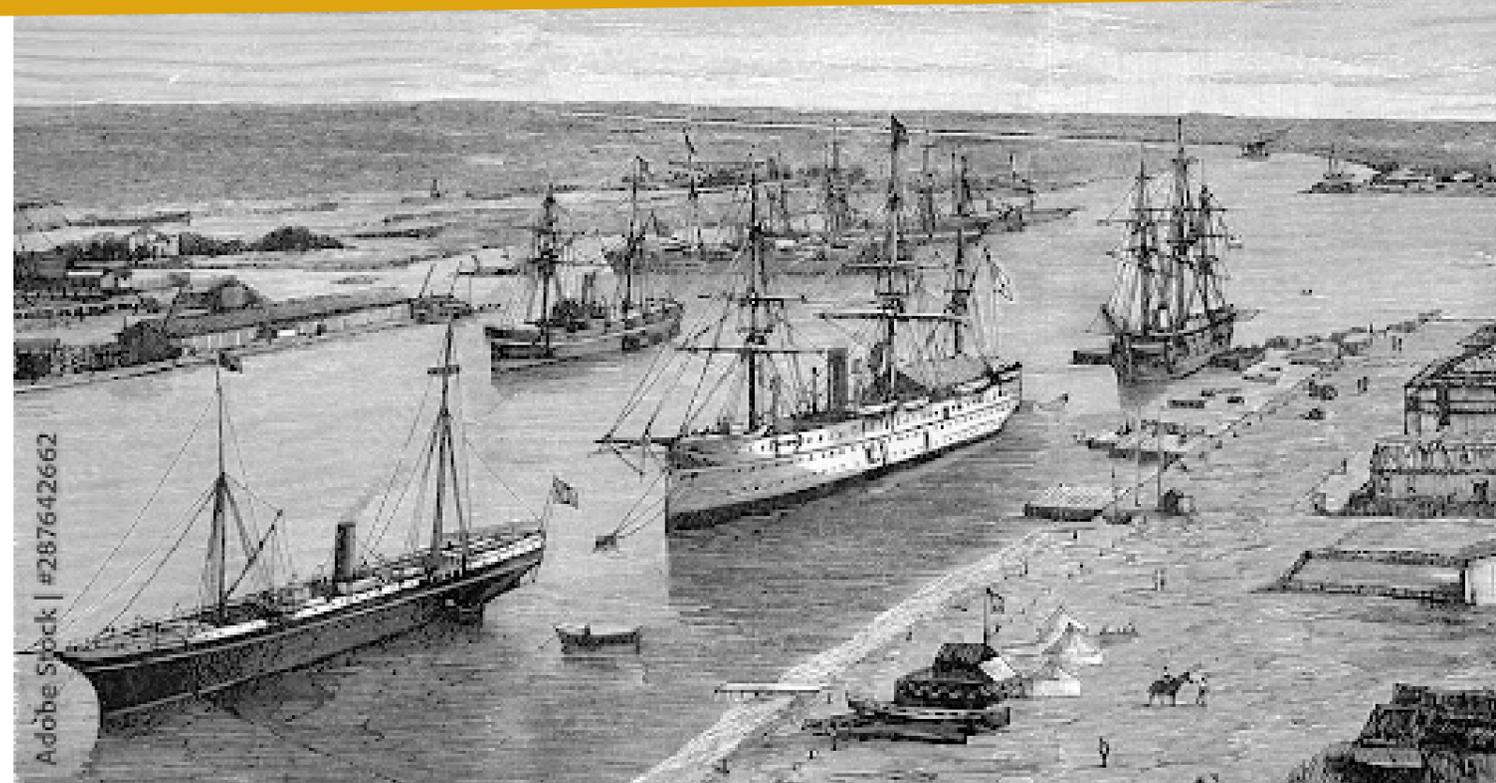
En 1849 sa carrière diplomatique s'arrête, il devient exploitant agricole dans l'Indre, où il occupe le manoir de la Chesnaye.

Inspiré par les travaux de l'ingénieur Le Père, Ferdinand rêve d'un canal reliant la Méditerranée à la mer Rouge.

En 1852, il rédige un mémoire sur le « Canal des deux mers ».

Invité par le nouveau vice-roi Mohammed-Saïd, il débarque à Alexandrie le 7 novembre 1854 et lui présente son projet.

Le 30 novembre 1854, Mohamed-Saïd accorde à « **son ami Ferdinand de Lesseps le pouvoir exclusif de constituer et de diriger une compagnie universelle pour le percement de l'isthme de Suez et l'exploitation d'un canal entre les deux mers** ».



LE 15 DÉCEMBRE 1858 FERDINAND CRÉE LA COMPAGNIE UNIVERSELLE DU CANAL MARITIME DE SUEZ.

LE PREMIER COUP DE PIOCHE DU CANAL EST DONNÉ LE 25 AVRIL 1859.

Il sera inauguré le 17 novembre 1869.

Le canal de Suez a transformé la Méditerranée en un carrefour mondial du commerce maritime, reliant directement l'Europe à l'Asie sans contourner l'Afrique. Il a renforcé le rôle central de la Méditerranée dans les échanges internationaux au XIXe siècle.

Marseille, premier port français sur la Méditerranée, a été l'un des grands bénéficiaires du canal de Suez, voyant son trafic maritime et commercial croître fortement après l'ouverture du canal, pour devenir une porte d'entrée privilégiée dans les échanges entre l'Europe, l'Orient et l'Afrique du Nord.

En 1879, Lesseps tente de réitérer son succès avec le canal de Panama, mais le projet échoue à cause de difficultés techniques et sanitaires.



www.association-lesseps-canal-de-suez.org

Il est élu à l'Académie française en 1884 et décède en 1894, honoré par des funérailles nationales.

Son nom reste associé à l'ingéniosité et à l'audace des grands projets d'infrastructure du XIXe siècle.

Ferdinand de Lesseps a eu 17 enfants issus de deux mariages : 4 avec sa première épouse, Agathe Delamalle (mariage en 1837, décès en 1853), 13 avec sa seconde épouse, Louise-Hélène Autard de Bragard (mariage en 1869).

Le dernier enfant, Giselle, est née alors que Ferdinand de Lesseps avait 78 ans.

LA TROISIÈME CONFÉRENCE DES NATIONS UNIES SUR L'OCÉAN A RÉUNI À NICE, DU 9 AU 13 JUIN 2025, L'ENSEMBLE DES 193 ÉTATS MEMBRES DES NATIONS UNIES, AINSI QU'UNE MULTITUDE D'ACTEURS INTERNATIONAUX, SCIENTIFIQUES, ONG, ENTREPRISES. CO-ORGANISÉE PAR LA FRANCE ET LE COSTA RICA, CETTE ÉDITION VISAIT À ACCÉLÉRER L'ACTION POUR LA CONSERVATION ET L'UTILISATION DURABLE DE L'OCÉAN.



Les 193 États membres de l'ONU sont invités à participer à la troisième Conférence des Nations unies sur l'Océan prévue à Nice, du 9 au 13 juin 2025 - ©Crédits : Christopher Ames / iStock | UNOC 3 | Montage Toute l'Europe

LES RÉSULTATS ET AVANCÉES MAJEURES SONT LES SUIVANTES :

• NICE OCEAN ACTION PLAN :

Adoption d'une déclaration politique forte et de plus de 800 engagements volontaires de gouvernements, institutions et acteurs de la société civile.

• TRAITÉ SUR LA HAUTE MER (BBNJ) :

19 nouveaux pays ont ratifié le traité, portant le total à 51 ratifications, à 9 du seuil requis pour son entrée en vigueur.

• **APPEL DE NICE CONTRE LA POLLUTION PLASTIQUE :** 95 pays soutiennent un traité international ambitieux couvrant tout le cycle de vie des plastiques.

• COALITIONS INTERNATIONALES :

Lancement de la Coalition mondiale pour stopper l'extinction des requins et raies menacés et d'une coalition pour un océan « silencieux ».

• AIRES MARINES PROTÉGÉES (AMP) :

14 États s'engagent à étendre leurs réseaux d'AMP, portant la couverture mondiale à 10 %, contre 8,4 % avant le sommet.

• **MORATOIRE SUR L'EXPLOITATION MINIÈRE DES GRANDS FONDS :** 37 pays sur 169 membres de l'Autorité internationale des fonds marins demandent une pause, contre 32 en 2023.

• ENGAGEMENT DE LA FRANCE :

L'objectif ambitieux de 78 % de sa zone économique exclusive en AMP d'ici 2026, mais il y a beaucoup de critiques sur la faible restriction du chalutage de fond dans ses eaux hexagonales.

LES SUITES ATTENDUES DU COLLOQUE VONT PORTER SUR LES DOSSIERS SUIVANTS :

• ACCÉLÉRATION DES RATIFICATIONS DU TRAITÉ SUR LA HAUTE MER :

La pression reste forte sur les États pour atteindre les 60 ratifications nécessaires à l'entrée en vigueur du BBNJ.

• MISE EN ŒUVRE DES ENGAGEMENTS :

Le suivi des 800 engagements volontaires et des coalitions lancées sera crucial pour transformer les promesses en actions concrètes.

• **INTÉGRATION DE L'OCÉAN DANS LES POLITIQUES CLIMATIQUES :** La France et le Brésil ont lancé le « Blue NDC Challenge » pour placer les solutions océaniques au cœur des politiques climatiques et de développement.

• **RENFORCEMENT DE LA COOPÉRATION INTERNATIONALE :** La feuille de route du prochain colloque Nice-Abu Dhabi vise à renforcer la conservation océanique et la coordination avec les prochains sommets environnementaux.



<https://unocnice2025.org>

En conclusion, l'UNOC 2025 a marqué une étape importante dans la mobilisation internationale pour l'océan, avec une forte participation et des avancées notables sur la protection de la haute mer, la lutte contre la pollution plastique et la création de nouvelles aires marines protégées. Cependant, la conférence a aussi révélé des limites, notamment sur l'ambition des mesures de protection et la question des énergies fossiles, laissant un « business inachevé » selon de nombreux observateurs.

LES MOIS À VENIR SERONT DÉCISIFS POUR CONCRÉTISER LES ENGAGEMENTS PRIS À NICE.



La Baleine est le lieu de rencontre entre le grand public et les professionnels de la mer présents pour la Conférence des Nations Unies sur l'Océan (UNOC3). // PHOTO : Matthieu Combe / Natura Sciences

UNE ODYSSEE MARITIME POUR LA PAIX EN MEDITERRANEE, A BORD DU BEL ESPOIR II / SUITE



DE MARS À OCTOBRE 2025, LE VIEUX GRÉEMENT BEL ESPOIR II SILLONNE LA MÉDITERRANÉE POUR PORTER UN MESSAGE DE PAIX ET DE FRATERNITÉ.

CETTE ODYSSEE, BAPTISÉE MED-25, EMBARQUE 200 JEUNES VENUS DES CINQ RIVES DU BASSIN MÉDITERRANÉEN – AFRIQUE DU NORD, PROCHE-ORIENT, MER ÉGÉE, BALKANS ET EUROPE LATINE – POUR HUIT MOIS D'AVENTURE HUMAINE, DE FORMATION ET DE DIALOGUE INTERCULTUREL .

• PALERME - BIZERTE (29 MARS - 13 AVRIL 2025)

La deuxième étape de l'odyssée MED 25 Le Bel Espoir nous conduit à croiser les regards sur les processus d'éducation spécifiques des différentes rives. Quels sont les points communs à ces parcours scolaires ? Comment une réflexion sur les cohérences éducatives méditerranéennes peut-elle aider cet espace à construire son avenir dans la paix et la justice ? L'apprentissage des langues, mais aussi les enseignements historiques, philosophiques et religieux pourront faire l'objet d'une analyse particulière afin de repérer les dynamiques d'ouverture susceptibles de lier d'amitié les peuples riverains du Mare Nostrum.

• LA VALETTE - LA CANÉE (26 AVRIL - 11 MAI 2025)

La troisième étape de l'odyssée MED 25 « Le Bel Espoir » nous amène à redécouvrir l'importance de la place des femmes dans la construction de la paix. Leurs droits et leurs responsabilités constituent un enjeu pour l'équilibre des sociétés. Leur participation à la vie publique, à l'éducation et à la recherche, au monde familial, associatif, professionnel et politique témoigne de l'engagement des sociétés méditerranéennes en faveur de la dignité de chaque personne et de la participation de chacun à la construction de la justice.

« J'ai appris avec le temps que lorsque nous sommes fermement résolus, la peur s'atténue. Savoir ce qu'il faut faire fait disparaître la peur. »

Rosa Parks

• CHYPRE - LES PEUPLES EN DIALOGUE (6 JUIN - 25 JUIN 2025)

Etant donnée la situation au Moyen-Orient, le Bel Espoir est retourné à Chypre sans s'arrêter au Liban. C'est avec grand regret que nous avons annulé le Festival pour la paix prévu à Jounieh et Beyrouth les 16 et 17 juin. Tous les peuples de la Méditerranée, et la jeunesse en particulier, se mobilisent pour soutenir les initiatives en faveur de la paix et de la justice sur les Rives de la Méditerranée.

La quatrième étape de l'odyssée MED 25 Le Bel Espoir nous emmène à la découverte des richesses religieuses du bassin méditerranéen. On y trouve certes les trois grandes traditions monothéistes qui ont émergé sur ses rives. Mais aussi les vestiges inestimables de religions très anciennes, encore précieuses pour la compréhension de l'histoire humaine, que ce soit en Égypte, en Grèce ou au Moyen-Orient.



La découverte des exigences de la raison fut aussi le grand événement qui transforma le rapport de l'homme à l'infini et à l'inconnu au-delà de la mort. Appelées à un dialogue toujours plus fécond, religion et raison partiront à la recherche de la vérité qui mène à la liberté et à la paix.

« Nous témoignons de l'importance de raviver le sens religieux et de la nécessité de le raviver dans le cœur des nouvelles générations, à travers une éducation saine et l'adhésion aux valeurs morales et aux enseignements religieux justes, pour faire face aux tendances individualistes, égoïstes et conflictuelles, au radicalisme et à l'extrémisme aveugle sous toutes ses formes et manifestations. »

Déclaration conjointe du Pape François et du Grand Imam Ahmad Al-Tayyeb.



CE SAMEDI 21 JUIN, L'ÉTÉ BRILLE SUR LE CALENDRIER ET DANS LE CŒUR D'UN HOMME. L'HOMME EN QUESTION EMBARQUE SUR LE NAVIRE-AMIRAL DE L'ORDRE DU MÉRITE MARITIME EN RECEVANT LA CROIX EXCEPTIONNELLE D'OFFICIER. SON NOM : MICHEL GOURY.

Hommes de mer, famille et amis du récipiendaire, archéologues sous-marins, camarades du DRASSM (1) et de la SNSM (2) sont réunis autour du président Daniel DESPLAT, à la tête de la Section des Bouches-du-Rhône de la Fédération Nationale du Mérite Maritime (FNMM). Devant le drapeau de la Section, le président rappelle les caractères de l'Ordre récompensant valeur professionnelle et parcours au sein du monde maritime.

ONZE CROIX D'OFFICIER POUR LA FRANCE ENTIÈRE

Le dernier décret (deux décrets par an) mentionne 11 Croix d'officier pour le contingent « C » auquel appartient Michel GOURY (culture maritime, associations, écrivains ...). Pour info, le contingent « A » (personnel navigant commerce, pêche, plaisance ...) : 12 Croix d'officier ; contingent « B » (personnel Défense) : 7 Croix.

Les mérites précisément de Michel GOURY, chevalier depuis 2015, sont à ce point éminents que son nom a été inscrit dans cette promotion ultra sélective des Croix d'officier. Daniel DESPLAT aime d'ailleurs insister : « Dans Mérite Maritime, il y a le mot Mérite ! ».

Alain COUSIN retrace, pour sa part, la carrière de Michel avec enthousiasme et humour, liant Nevers, ville de naissance du récipiendaire, et Bernadette Soubirous qui y repose. Puis Nice, ville de formation, et Marseille devenue ville d'ancrage « avec le Frioul comme jardin ! ».



Michel Goury recevant la Croix d'officier du Mérite Maritime des mains d'Alain Cousin, devant le président Daniel Desplat. Photo © JNB

À l'image des paliers du plongeur, Alain COUSIN égrène les campagnes de fouilles de notre archéologue : à Saint-Maximin sous la direction de François CARRAZE, puis aptitude de scaphandrier acquise, combien de fouilles sur des épaves, guidé par Charles CARRIÈRE : 5 campagnes de 1979 à 1984 ; 30 campagnes à Pomègues jusqu'en 1995 ...

« LE GRAND LIVRE SOUS-MARIN DE L'HISTOIRE DE MARSEILLE »

Michel GOURY, en finesse et gratitude, remercie alors Alain COUSIN pour « avec le temps qui passe avoir évoqué les souvenirs d'une vie presque oubliés ». Hymne national, devise républicaine, drapeau tricolore comme repères de vie. Alors que fouillant la calanque de Pomègues et mettant au jour son riche mobilier, il s'était un jour entendu apostropher :

« Vous fouillez une poubelle maintenant ! »

« Non, je lis les pages du Grand Livre de l'histoire de Marseille. Allez les feuilleter au musée d'histoire ».

Sur une telle couronne de corail rouge de Méditerranée enluminée de la beauté de posidonies, le plus beau fleuron de Michel GOURY revient certainement à la fouille du Grand Saint-Antoine, le navire de la peste dont il fera un ouvrage remarquable, illustré par les aquarelles de Jean-Marie GASSEND, avec une préface de Patrick BOULANGER et un avant-propos de Gilbert BUTI « Un homme, un navire, la peste de 1720 » (Ed. Jeanne Laffitte). L'ouvrage inspirera le festival créé par Mireille BENEDETTI à la Bastide Marin et qui sera précisément présenté au Frioul, avec la participation de Michel GOURY comme ... acteur.

L'homme sait endosser plusieurs costumes en plus de ses combinaisons de plongée ! Conférencier, documentariste télévisé, également administrateur de la Société Française d'Histoire Maritime (SFHM), autant d'actions et d'implications qui complètent « le parcours d'un homme modèle pour tous » selon l'expression d'Alain COUSIN.

(1) Département des recherches archéologiques, subaquatiques et sous-marines

(2) Société nationale de sauvetage en mer



Découverte. Vers Riou, Michel Goury a gratté pendant cinq ans le bois d'une vieille coque, reconnue plus tard comme étant celle du « Grand Saint-Antoine », navire qui apporta la peste à Marseille en 1720.

QUAND MICHEL EST PRÉSENT, LA MER N'EST JAMAIS LOIN ...

Combien d'applaudissements nourris invitent alors à partager un délicieux et amical cocktail au Centre d'événementiel « La Coque » à la Joliette. Entre les baies vitrées, la Méditerranée danse. Quand Michel est présent, la mer n'est jamais loin ! Parmi la riche assistance réunissant des célébrités et amis du monde maritime, j'ai pu reconnaître un homme discret, en fond de salle, souriant aimablement avec un je ne sais quoi dans la profondeur du regard ...

Quelqu'un s'approcha de moi et me questionna : « Qui donc est cet homme ? » « C'est le capitaine Jean-Baptiste CHATAUD » répondis-je.

À Marseille, le 21 juin 2025

NOUS SOMMES RAVIS QUE MAGALI ANCENAY AIT ACCEPTÉ DE FIGURER DANS LA GAZETTE POUR LA RUBRIQUE "RECETTE".

RÉDACTRICE, AUTEURE DE LIVRE, PHOTOGRAPHE, STYLISTE CULINAIRE RECONNUE, SON UNIVERS NOUS FAIT VOYAGER À TRAVERS SES RECETTES ET PHOTOS SUBLIMES.

MAGALI A ÉGALEMENT UNE MAGNIFIQUE MAISON D'HÔTE À CASSIS, SUITES 23, VÉRITABLE ODE À LA NATURE..

Je m'appelle Magali et je vis en Provence, plus précisément entre Aix en Provence et Marseille. Je suis rédactrice, styliste, photographe culinaire et auteure des livres «Garden Thérapy », « Mon premier livre de jardinage » et « Cueillettes » aux éditions Hachette.

MES RACINES, MES PASSIONS...

Cela fait plus de 20 ans que je partage avec vous, ce qui me tient le plus à cœur. Mes recettes, qui sont autant que faire se peut, très simples à réaliser, ma passion et le respect des légumes avec mon jardin potager. Mais aussi, mes escapades gourmandes et mes voyages culinaires à la rencontre de la cuisine du monde, des producteurs, des lieux et des chefs d'exception.

LA CUISINE

Mon amour de la gastronomie me vient de ma mère. Chez nous, les recettes sont transmises de mères en filles, depuis plus de quatre générations de femmes Marseillaises. J'ai eu l'honneur d'intégrer le Cercle très fermé des Disciples D'Escoffier en 2017 et je suis Ambassadrice Marseille Provence Gastronomie #MPG2019.

J'ai un attachement à la cuisine Provençale, celle de mes origines. Elle se compose essentiellement de produits bio, de saisons et surtout locaux que je trouve chez mes producteurs. Il n'y a que l'été où mon potager est auto suffisant en légumes et herbes du jardin.



© MAGALI ANCENAY

LA PHOTOGRAPHIE ET LES VOYAGES

Ma passion pour l'art, notamment la photographie et la peinture, me vient certainement de mon père qui était artiste peintre et maquettiste.

Mes voyages culinaires se doivent d'être sincères et en immersion totale avec la région ou le pays qui m'accueille. Ce que j'aime c'est partir à la découverte d'autres cultures, partager avec les habitants, déambuler sur les marchés, aller à la rencontre des producteurs et goûter tout ce qui fait leur terroir. Le tout, retranscrit au travers d'images émotives, que je partage avec vous.

2020 aura été une année gratifiante. En effet, j'ai reçu un Food Photography Awards 2020 avec ma place de finaliste dans la catégorie Street Food. Une belle reconnaissance de mon travail photographique, sur le Marché de Coc ly au Vietnam.



PARFUMÉE, INTENSE, ET RÉSOLUMENT MÉDITERRANÉENNE, LA TAPENADE EST BIEN PLUS QU'UN SIMPLE CONDIMENT. SOUS LA MAIN EXPERTE D'ALAIN DUCASSE, ELLE DEVIENT UN CONCENTRÉ D'ÉLÉGANCE, RESPECTANT LES FONDAMENTAUX TOUT EN MAGNIFIANT CHAQUE INGRÉDIENT.

LA RECETTE DE LA TAPENADE D'ALAIN DUCASSE SE RÉALISE AU PILON OU AU MIXEUR, MAIS TOUJOURS AVEC DÉLICATESSE



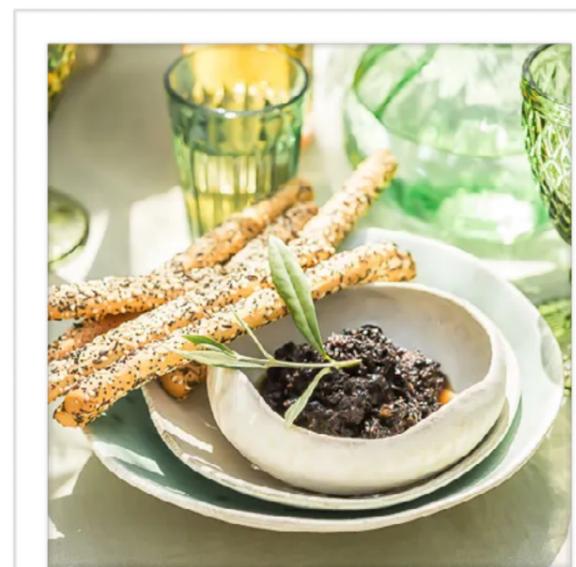
QUANTITÉ

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

10 mn



©Photo : Magali Ancenay - www.quatresaisonsaujardin.com

INGRÉDIENTS

- 200 g d'olives noires de Nyons dénoyautées (ou Kalamata)
- 30 g de câpres au vinaigre (rincées pour adoucir leur acidité)

- 4 filets d'anchois à l'huile
- 1 petite gousse d'ail
- 5 cl d'huile d'olive extra-vierge
- Poivre noir du moulin

PRÉPARATION

- 1 - Égouttez les olives, les câpres et les anchois.
- 2 - Mixez ou pilez tous les ingrédients ensemble en ajoutant progressivement l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte lisse mais encore texturée.
- 3 - Rectifiez l'assaisonnement en poivrant selon votre goût (le sel est souvent superflu à cause des câpres et des anchois).
- 4 - La tapenade ne se conserve pas plus de quelques jours au frais, dans un bocal bien fermé et recouverte d'un filet d'huile pour éviter l'oxydation.

Servie en apéritif sur des tranches de pain grillé, des croûtons de campagne ou en accompagnement de légumes croquants, la tapenade est une explosion de soleil en bouche. Ducasse l'utilise aussi dans des plats plus sophistiqués : en garniture de poissons grillés, en touche savoureuse dans une vinaigrette, ou même pour farcir des volailles.

Bon appétit!

La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE

LA GAZETTE d'IMERTIUM est éditée chaque mois par des bénévoles, elle est soutenue par l'**association LA NAVALE**, seul lieu dédiée à la réparation navale à Marseille.

Pour vous abonner à La Gazette et la recevoir gratuitement chaque mois par mail, inscrivez-vous sur notre site :



<https://imertium.fr/la-gazette/>

POUR NOUS CONTACTER

lagazette@imertium.fr

POUR SUIVRE TOUTES NOS ACTUALITÉS

www.imertium.fr



IMERTIUM

LA MÉDITERRANÉE EN HÉRITAGE

Direction éditoriale : Bruno Terrin

Graphisme & maquette : Géraldine Gévaudan

Ont participé à ce numéro : Marie-Josèph Moncorgé, Bruno Terrin, Daniel Frot, Jean-Noël Beverini, Magali Ancenay.

Crédits photos - Couverture : Photo 2 : Ferdinand de Lesseps © D.R

Photo 3 : © Magali Ancenay - www.quatresaisonsaujardin.com