

La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



SOMMAIRE

EDITO

Bruno TERRIN

3

ARTICLES

La barquette Marseillaise

Par Guy SEGUIN

4

De Téthys à la Méditerranée

Par Bruno TERRIN

6

L'huile d'olive, l'huile des pays de la Méditerranée depuis toujours ?

Par Marie Joséphe MONCORGÉ

7

ACTUALITÉS

Civilisation étrusque...

10

Des découvertes majeures

10

RECETTE

Moules à la Provençale

11



LA GAZETTE A SOUFFLÉ SA PREMIÈRE BOUGIE. Un an déjà !

Nous avons écouté vos recommandations et conseils; aussi la Gazette change de format.

Le nombre de pages passe de 50 à 10.

La lecture sera plus lisible, notamment sur les smart phone.

Les articles seront plus courts: 1 à 2 pages pour des « brèves » 3 à 4 pages pour un article plus approfondi.

Des numéros hors série seront prévus sur des sujets nécessitant plusieurs longs articles.

Certains d'entre vous nous ont demandé une version papier .

Le principe d'un webmagazine est d'être sur internet ; si le nombre de lecteurs est plus important, nous avons dépassé le millier d'abonnés, **nous envisagerons une option payante.**

LA GAZETTE EST GRATUITE, produite par des bénévoles, soutenue par l'association d'intérêt général « **La Navale** », qui peut recevoir des dons défiscalisables .

Pour ce nouveau numéro, **nous avons tenu à rendre hommage à Guy Seguin**, maquettiste de génie, qui nous avait écrit un article dans le N°1 de La Gazette.

Marie-Joséphine Moncorge a publié 2 articles dans les numéros précédents, **le voyage de l'aubergine et la cuisine méditerranéenne.**



C'est avec plaisir que nous publions ce troisième article, dont elle nous fait l'honneur.

Je ne peux que vous conseiller ses ouvrages :

https://www.tambao-livres.com/fr-gastronomie_histoire

Je vous souhaite une bonne lecture patrimoniale et maritime.

POUR SOUTENIR LA NAVALE, cliquez ICI
ou rendez-vous sur [Helloasso.](#)

Nous vous remercions et vous souhaitons une bonne lecture patrimoniale et maritime.

LA BARQUETTE MARSEILLAISE

Le modèle exposé est le modèle d'**une barquette** que j'avais réalisé **il y a une trentaine d'années** avec mon ami Jean-Claude Tolza.

Professionnellement, elle servait surtout pour les pêcheurs qui pratiquaient les petits métiers. **Son origine assez récente a éliminé petit à petit la construction du Mourre de Pour.**

Elle est arrivée début 20ème avec l'immigration italienne, sa construction plus légère et surtout la possibilité de mettre un moteur à bord, a signé la disparition du Mourre de Pour.

Nous nous souvenons des fameux chantiers de Ruopoulo et de son neveu l'ami Michel Gay, de Mesa, de Trapani et de Noguera.

Une barquette marseillaise n'est pas simplement une embarcation, c'est une façon de vivre ; c'est Marseille, le vrai Marseille, des gens modestes, qui le week-end, dans leur cabanon, passaient le dimanche en famille avec leurs amis.

La barquette était là, sous leur yeux, amarrée à quai ou bien en cabessaille sur son corps mort ; c'était le bien de la famille, du tous ensemble, des générations, des anciens, des minots qui étaient là, qui couraient sur le quai autour de la table du casse croûte.



Et le retour de pêche !! avec chaque fois une nouvelle anecdote, aucune sortie ne ressemblait à une autre ; tiens, par exemple, **une fois un gars avait mouillé sur mon caillou ; il avait dû prendre MES POISSONS !**

Est-ce que vous vous rendez compte ! un vrai scandale, il n'était pas d'ici sûrement ; peut-être un parisien ??

Le chemin du retour passait souvent devant la boutique du poissonnier mais c'était juste pour prendre un petit complément, bien entendu

La barquette portait des noms de chez nous : des gens de la famille, du petit dernier ou parfois du Papé qui nous avait quitté.



LA BARQUETTE MARSEILLAISE



Au printemps, **tous les collègues étaient là, le pinceau ou la gratte à la main**, pour effectuer les opérations d'entretien et de carénage.

Certains, pris par le temps, confiaient cette mission à des copains à la retraite qui arrondissaient ainsi leur fin de mois grâce à ces petits chantiers... et les critiques fusaient !

Je me souviens d'une équipe de 2 collègues qui avaient la réputation de faire un travail bien et rapide ; certains jaloux, disaient, que la célérité, de leur travail, était dû à un énorme pinceau qui faisait la peinture sous marine, d'un bord, d'un seul passage ! et d'autres, **encore plus jaloux, disaient que leur pinceau était tellement gros, qu'il devait le porter à deux !!!!!**

UNE BARQUETTE MARSEILLAISE

n'est pas simplement une embarcation, c'est une façon de vivre ; **c'est Marseille**, le vrai Marseille, des gens modestes, qui le week-end, dans leur cabanon, passaient le dimanche en famille avec leurs amis.

Pour la mécanique, il y avait Pépé Louis, qui bricolait nos moteurs COUACH (mais vraiment bricolé !) ; nous l'appelions « Le père la burette », il avait la maladie d'asperger les moteurs avec de l'huile qui coulait dans le fond des bateaux et ses espadrilles pompaient allègrement ce surplus, ce qui permettait de le suivre à la trace ; son passage était marqué sur le quai et ne pouvait être confondu. Il fallait aussi prendre garde et ne pas stationner près de sa 2CV car l'arthrose, lui bloquant le cou, il reculait au bruit !

Evidemment le personnage le plus important était « Toine », le deus ex machina de la grue ; il tirait les bateaux et on ne pouvait s'empêcher de s'angoisser de voir notre trésor de barquette pendu entre le ciel et l'eau ; angoisse vaine car la manœuvre se passait sans incident. Il faut dire aussi qu'il y avait sous la grue « un grand nombre de conseillers » qui bien heureusement n'avaient droit qu'à conseiller et commenter surtout en ne touchant à rien !

Heureusement, les barquettes survivront ; il faut espérer que le plastique ne prenne leur place et ne les remplace.

Il existe le chantier Borg à Marseille qui peut les entretenir et en refaire si besoin, dans la tradition bien sûr !!

Comme dit Monsieur Borg « la barquette est à Marseille ce que la gondole est à Venise » !



DE TÉTHYS À LA MÉDITERRANÉE

L'adage **La géographie fait l'Histoire**, est parfaitement adapté, jusqu'à sa dénomination: mer intérieure, mer entre les terres, mer de nos civilisations, mer d'Asie, d'Afrique, de l'Europe, mer du passé, du présent, mer d'avenir.

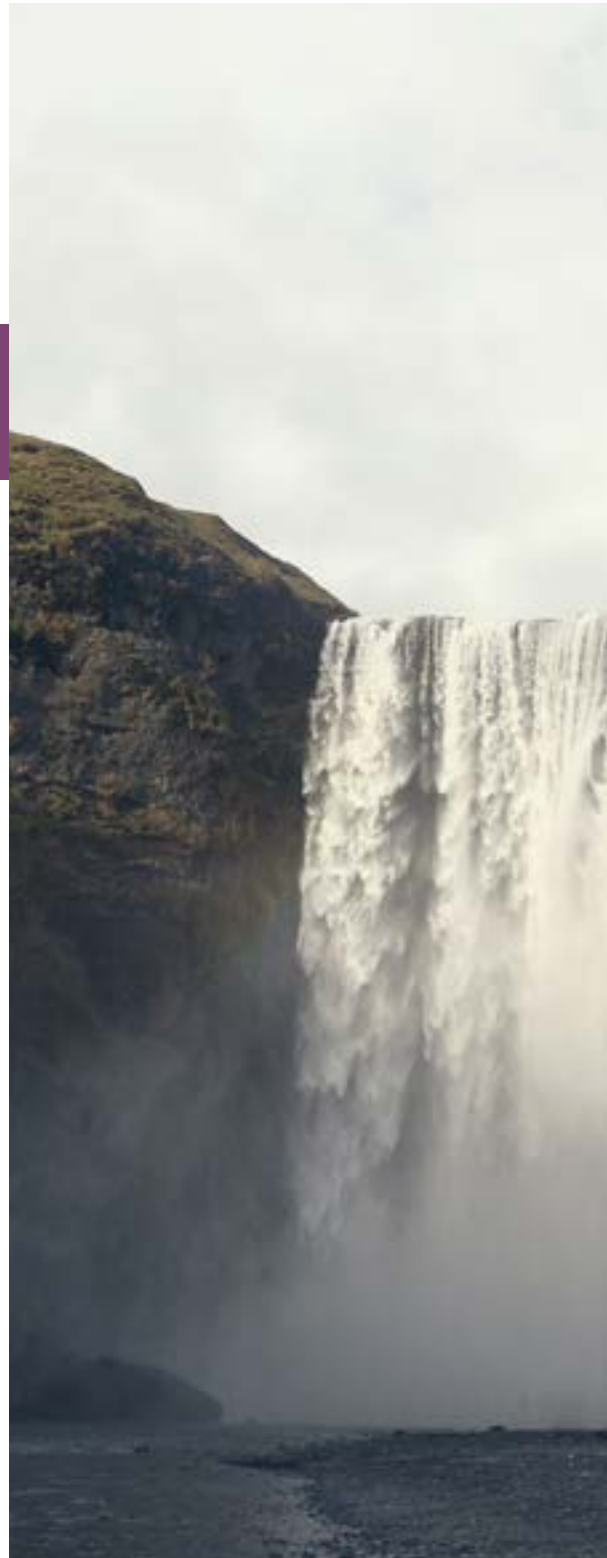
La terre a mis 250 millions d'années à se former il y a 4 milliards d'années, créant nos cinq continents actuels.

La Méditerranée, issue de l'océan Téthys, s'est formée il y a 200 millions d'années, par le glissement des plaques tectoniques.

De nombreuses transformations se sont succédées, dont celle majeure, il y a 6 millions d'années, d'une durée de 650.000 ans, période pendant laquelle la Méditerranée était un lac salé, la « crise de salinité messinienne ». **Le détroit de Gibraltar s'est fermé, avec le rapprochement de la plaque africaine vers la plaque eurasienne**; il n'y avait plus d'équilibre hydraulique avec l'Atlantique, les pluies, fleuves, rivières, ne suffisaient pas à compenser l'évaporation d'eau, dont le niveau a baissé de 2 kilomètres !

La différence de pression avec l'Atlantique a engendré la rupture du détroit de Gibraltar, séparant l'Europe de l'Afrique, dont le nom provient de la contraction de Djebel-al Tariq. D'une superficie de 2,5 millions de Km², cette mer Intérieure s'est remplie en seulement deux années, engendrant un cataclysme, à travers des chutes d'eau de 13 kilomètres de large par 2 kilomètres de haut.

Dans 50 millions d'années, d'après les scientifiques qui se basent sur la vitesse de déplacement de **la plaque africaine qui remonte vers le nord en direction de la plaque eurasienne, la Méditerranée devrait de refermer**. Une chaîne montagneuse, à l'image de celle des Alpes, devrait être le trait d'union entre l'Europe et l'Afrique. Ce sont des hypothèses de calculs...



L'HUILE D'OLIVE, L'HUILE DES PAYS DE LA MÉDITERRANÉE DEPUIS TOUJOURS ?

L'olivier et l'huile d'olive ont une place importante dans l'imaginaire de la Méditerranée. La Bible cite, dans la Genèse, la colombe qui rapporte un rameau d'olivier, preuve de la fin du déluge.

Symbole de paix ou de victoire, la couronne de rameaux d'oliviers récompense les vainqueurs des Jeux Olympiques dans la Grèce antique. Les athlètes enduisent leur corps d'huile d'olive. Symbole religieux, le Saint Chrême est un mélange d'huile d'olive et de parfum, utilisé dans le judaïsme et le christianisme pour bénir les fidèles et l'olivier est un arbre béni en Islam. Pour l'agronome romain Columelle, l'olivier est le premier des arbres.

L'olivier sauvage ou oléastre est **présent dans le bassin méditerranéen depuis environ 60 000 ans**. Mais la filiation entre oléastre et olivier semble plus complexe qu'on ne le dit souvent. On a retrouvé des noyaux d'olive dans les fouilles de l'âge de bronze, au Proche Orient. L'olivier a d'abord été cultivé en Méditerranée orientale avant d'être diffusé dans tout le bassin méditerranéen. La région entre le 25e et le 45e parallèle est propice à sa culture.



Comment imaginer la cuisine méditerranéenne sans cet «**or liquide**» qu'est l'huile d'olive ? L'huile d'olive est décrite comme la matière grasse la plus diététique, recommandée pour ses acides gras mono-insaturés qui font baisser le cholestérol et diminuent les risques cardiovasculaires.

DANS L'ANTIQUITÉ

Les plus anciennes recettes écrites au monde, originaires de Mésopotamie et provenant de tablettes en écriture cunéiforme, ne parlent pas d'huile d'olive mais de graisse. De la graisse de queue de mouton, comme on en trouve encore dans la cuisine du Proche Orient ? Probablement.

L'olivier, bien que cultivé en Egypte pharaonique, a eu du mal à s'acclimater au climat égyptien et l'huile d'olive était souvent importée de Phénicie. En Afrique du Nord, l'olivier est cultivé depuis l'occupation romaine. Il arrive en Provence avec les Phocéens (les Grecs qui ont fondé Marseille), mais sa culture se développe à partir du 1er siècle.



L'HUILE D'OLIVE, L'HUILE DES PAYS DE LA MÉDITERRANÉE DEPUIS TOUJOURS ?



Si les Grecs cuisinent à l'huile d'olive, les Egyptiens utilisent des corps gras plus diversifiés : graisse d'oie, de chèvre, beurre clarifié (semi, l'ancêtre du samn ou smen), huile d'olive (huile-neheh) ou de moringa (huile-bak, issue d'arbre tropical dont les graines donnent de l'huile, encore utilisée pour ses propriétés cosmétiques).

Les Romains de l'Antiquité cuisinent à l'huile d'olive et en connaissent trois sortes : l'huile verte, de première pression, la meilleure et la plus chère, l'huile faite avec des fruits mûrs, de second choix mais la plus abondante et l'huile ordinaire, à usage culinaire pour les plus pauvres mais aussi pour l'éclairage et les soins. Cette huile est parfois trafiquée : Apicius donne une recette pour transformer l'huile d'Espagne (de moins bonne qualité) en huile de Liburnie (en Croatie) ! Le beurre est considéré comme une graisse barbare !

L'essor maximal de la culture de l'olivier date de la fin du 2^e siècle et du début du 3^e siècle. **La fin de l'Empire romain marque le déclin de l'olivier en Méditerranée.**

AU MOYEN ÂGE

Au Moyen âge, les choses changent. En Europe chrétienne, les goûts culinaires des Francs et des Goths remplacent le goût romain : priorité aux nourritures animales car la viande est une nourriture virile digne d'un chef ! Le saindoux domine alors en cuisine. **Seule l'Eglise cherche à maintenir la culture romaine**, imposant l'huile d'olive pendant les jours maigres où viande et graisses animales sont interdites : **l'huile d'olive est devenue une simple obligation religieuse !** La consommation de saindoux (graisse de porc) est même un marqueur religieux qui permet de distinguer les chrétiens des juifs et des musulmans, en Espagne, au moment de la Reconquista puis de l'Inquisition. Cuisiner à l'huile d'olive devient suspect et le porc est survalorisé, ce qui explique le développement des charcuteries espagnoles.

Au Proche Orient, dans la cuisine arabo-persane, la matière grasse est généralement la queue grasse des moutons (issue d'une variété de moutons du Proche Orient), éventuellement l'huile d'olive ou de sésame. La cuisine ottomane, fortement influencée par la cuisine arabo-persane, emploie majoritairement la graisse de queue de mouton, mais aussi le beurre, l'huile d'olive ou de sésame.

Dans la cuisine d'al-Andalus, en Espagne arabe et au Maghreb, le saindoux étant interdit en Islam et les moutons locaux n'ayant pas la queue grasse des moutons du Proche Orient, l'huile d'olive est la principale graisse, parfois remplacée par le beurre et le beurre clarifié (smen).

L'HUILE D'OLIVE, L'HUILE DES PAYS DE LA MÉDITERRANÉE DEPUIS TOUJOURS ?

L'ARRIVÉE DU BEURRE

Le beurre (comme la crème) va peu à peu remplacer le saindoux dans la cuisine classique française, à partir de la fin du 16^e siècle. L'arrivée du protestantisme en Europe supprime l'obligation alimentaire des jours maigres, qui favorisait l'huile d'olive, au moins un jour par semaine. Les pays du Nord de l'Europe, qui avaient des difficultés d'approvisionnement en huile d'olive, la suppriment rapidement.

Qui consomme encore de l'huile d'olive au 19^e siècle ? Principalement les ruraux des zones oléicoles de la Méditerranée. La cuisine bourgeoise européenne, s'inspirant du modèle français, valorise davantage le beurre. À la fin du 19^e siècle, les recettes de La cuisinière provençale de Reboul, sont réalisées majoritairement au beurre et au saindoux. En Italie, un classique de la cuisine italienne, La scienza in cucina, ne précise pas la nature de l'huile (l'huile d'olive peut déjà être remplacée par l'huile d'arachide) et mélange souvent huile et beurre. En Espagne, la Cocina Moderna propose graisse, beurre ou huile d'olive quasiment à égalité.



RENAISSANCE DE L'OLIVIER

À la fin du 19^e siècle, l'huile de tournesol et surtout d'arachide arrivent en cuisine, concurrençant très fortement l'huile d'olive, plus chère. Les lampes à huile sont remplacées par le pétrole puis l'électricité. À partir de la Première Guerre mondiale, les plantations d'oliviers s'effondrent en Europe (certaines communes oléicoles du sud de la France perdent jusqu'à 90 % de leurs oliviers). **En France, le fort gel de février 1956 détruit les trois quarts des oliviers de Provence et du Roussillon et la vigne remplace parfois les oliviers.**

Mais, on replante des oliviers et **sa culture a plus que doublé en 40 ans, dans le bassin méditerranéen**. La consommation d'huile d'olive repart quand les diététiciens prouvent, au début des années 1990, les bienfaits d'un modèle alimentaire méditerranéen mythique : le régime crétois et la diète méditerranéenne, qui ont remis au goût du jour l'huile d'olive. **Désormais, l'huile d'olive est présentée comme La seule huile diététique**. Elle est consommée bien au-delà de sa zone de production. On a oublié qu'en dehors de la période gréco-romaine, seuls les ruraux des régions oléicoles consommaient vraiment de l'huile d'olive dans les pays de la Méditerranée !



ACTUALITÉS

CIVILISATION ÉTRUSQUE...

EN TOSCANE plus de 24 statues en bronze, représentant des divinités vénérées au sanctuaire de San Casciano dei Bagni, ont été mises à jour, dans un état de conservation remarquable.

Les inscriptions en étrusque et en latin sont encore visibles.

Les bronzes auraient été fondus entre 200 ans avant JC et 100 ans après JC.

Environ **6.000 pièces de monnaie** romaine ont été exhumées.



DES DÉCOUVERTES MAJEURES

À VULCI, ancienne cité étrusque, sur la province de Viterbe, un temple étrusque de 45 mètres par 35 mètres a été mis à jour. Il s'agit du plus grand édifice religieux connu de cette civilisation.

Navigateurs, artisans, les étrusques ont occupé le centre de la péninsule italienne, le long de la mer Tyrrhénienne, à partir du VIII^{ème} siècle av JC, jusqu'à l'occupation romaine en 509 après JC.

MOULES À LA PROVENÇALE



LES MOULES À LA PROVENÇALE
SONT UN MET TRADITIONNEL
DE LA PROVENCE, QUI DOIT SON NOM
À SON ACCOMPAGNEMENT
À BASE DE TOMATES,
HUILE D'OLIVE, VIN BLANC,
GOUSSES D'AIL.



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

40 min



CUISSON

20 min



INGRÉDIENTS

- 3Kg de moules
- 500g de tomates concassées
- 25 cl de vin blanc
- 3 gousses d'ail
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- Bien nettoyer les moules, les rincer à grande eau.
- Réserver.
- Émincer l'ail et les oignons.
- Les faire revenir avec de l'huile d'olive dans un grand fait-tout.
- Verser le vin blanc, laisser réduire à feu modéré et à découvert 2 minutes.
- Ajouter les tomates concassées, le bouquet garni et les moules.
- Faire revenir à feu moyen et à couvert, jusqu'à l'ouverture des moules.
- Goûter l'assaisonnement, rectifier si nécessaire.