

La Gazette

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



SOMMAIRE

EDITO

Bruno TERRIN

3

ARTICLES

Les treize desserts, un héritage méditerranéen

Par Marie Josèphe MONCORGÉ

4

Noël en Provence

Par Jean Lary DE FORTUNÉ

6

Marseille: Le grand siècle des commissaires de la Marine 1794 - 1899

Par Jean Noël BEVERINI

8

ACTUALITÉS

Un trésor refait surface 150 ans après

2 Africa, le plus long câble optique sous-marin du monde

10

RECETTE

Painléo

13



Les dernières pages de l'année 2022 se tournent, elles auront apporté leurs moments de bonheur et de tristesse.

Tristesse d'avoir perdu des proches, comme **Michel Hirt**, pilier de La Navale, suivi par notre ami **Guy Seguin**, qui sont allés rejoindre la grande famille de La Navale.

Moments de bonheur le 13 octobre 2022, pour les 40 ans de La Navale, où plus de 250 personnes étaient présentes.

Moments de bonheur lors des enregistrements de la série « Paroles Vivantes », où l'émotion est vive, lors des rencontres de copains qui ne se sont pas vus depuis des décennies, évoquant leurs souvenirs.

Moments de bonheur lors des rencontres et visites à l'Expo de La Navale.

En 2023, nous aurons d'autres moments de bonheur à partager ensemble.

Pour ce dernier numéro de l'année, nous avons voulu, malgré le contexte international anxiogène, **vous apporter des récits joyeux.**

Marie-Josèphe Moncorgé, nous étonnera, comme elle le fait remarquablement, en **nous détaillant l'origine des 13 desserts** ; elle continuera de nous passionner en 2023, je l'en remercie chaleureusement.

Les premiers gestionnaires d'unités militaires font leur apparition dans la Rome antique, ce sont les questeurs.

En France, au Moyen Âge, sous Jean le Bon, ce sera l'apparition des commissaires de guerre, puis sous Colbert, l'arrivée des commissaires de Marine.



Jean-Noël Beverini nous écrit **une belle histoire d'un commissaire de Marine**, celle de Bruno Pierre Boissier.

Vous trouverez une première partie dans cette édition, la suite... au prochain numéro.

Les communications, les réseaux sociaux, internet... transitent à 90% par les câbles sous-marins. Nous consacrerons un article en 2023. **Marseille est à la 7^{ème} place mondiale, avec l'atterrage de 16 câbles.**

Pour Noël, j'ai souhaité partager **une recette de ma création, que je gardais confidentielle.**

Je remercie les auteurs, graphistes, lecteurs, correcteurs, intervenants, tous bénévoles, qui participent au long de l'année à la parution de La Gazette.

Toute la rédaction se joint à moi pour vous remercier de votre fidélité et vous souhaiter de belles fêtes de Noël.

POUR SOUTENIR LA NAVALE, [cliquez ICI](#)

ou rendez-vous sur [Helloasso](#).

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

LES TREIZE DESSERTS, UN HÉRITAGE MÉDITERRANÉEN

UNE TRADITION PROVENÇALE

Dans la religion catholique, en Provence, le repas du soir du 24 décembre s'appelait « gros souper ». Ce repas, très codifié, sans viande, se terminait par **les treize desserts**. Leur liste précise et leur nombre varient beaucoup d'un coin de Provence à l'autre, chacun estimant avoir la liste authentique ! Et le chiffre treize, symbolique, renvoie aux douze apôtres et à Jésus.

Dans tous les cas, la liste de desserts correspond à des fruits de saison (pommes, poires, melon vert, sorbes), des fruits secs (noix, amandes, noisettes, figues sèches, raisins secs), des confiseries (nougat blanc ou noir, pâte de coing, pralines), des gâteaux (oreillettes, tartes sucrées, pompe à l'huile). Traditionnellement, les seuls fruits exotiques sont les dattes et les oranges.

Plusieurs listes « officielles » des treize desserts ont été établies. Par exemple :

- celle du musée des Arts et Traditions populaires du terroir marseillais, riche en fruits : pommes, poires, verdaù (melon vert conservé dans le



grain), raisin frais, sorbes, nougat blanc, nougat noir, noix, amandes, noisettes, figues sèches, pompe à l'huile, raisins secs.

- celle de l'union des calissonniers d'Aix-en-Provence, en 1998, riche en confiseries : dattes, pompe à l'huile, nougat blanc, nougat noir, amandes, figues, raisins secs, noix (ou noisettes), calissons d'Aix, pâte de coing, raisin blanc, melon de Noël, oranges (ou mandarines).

Les fruits secs, appelés les quatre mendiants, sont censés représenter 4 congrégations religieuses : les *Franciscains* avec la figue, les *Dominicains* avec les raisins secs, les *Carmélites*, avec les amandes et les *Augustins* avec les noix ou noisettes.

La tradition des treize desserts de Noël est attestée à partir du 17^e siècle, en Provence, mais des fruits secs étaient servis dans les repas maigres (sans viande) du soir de la veille de Noël dès le 15^e siècle.

Cette tradition a été mise en valeur au 19^e siècle par le mouvement régionaliste du Félibrige fondé



LES TREIZE DESSERTS, UN HÉRITAGE MÉDITERRANÉEN



par Frédéric Mistral. Réactivée après la Première Guerre mondiale, elle a été codifiée au début des années 1930.

Pompe à huile et nougat de Provence sont devenus des symboles majeurs de la Provence et font maintenant partie intégrante de son folklore, associés aux fêtes de fin d'année.

La pompe à huile (connue dès le 17^e siècle) est appelée gibassié ou fougasse, voire fouasse, selon les régions de Provence. C'est une pâte à pain à l'huile formée en boule aplatie et trouée, souvent parfumée à l'anis ou à l'eau de fleur d'oranger. Le Trésor du félibrige estime que pompe et gibassié sont différents.

Le nougat de Provence a des règles de fabrication moins contraignantes que celles de son frère le nougat de Montélimar. **Historiquement, il est antérieur au nougat de Montélimar** et sa fabrication était jusqu'à une date, récente très liée à la fête de Noël, alors que le nougat de Montélimar est, depuis ses origines, indépendant des fêtes religieuses, avec une fabrication et une vente toute l'année.

UN HÉRITAGE MÉDITERRANÉEN

Si les fruits de saison et les fruits secs sont des produits locaux, dattes et oranges sont un héritage méditerranéen : les dattes proviennent de l'autre côté de la Méditerranée. **Elles sont consommées en Europe depuis l'Empire romain.**

L'orange est à l'origine un fruit amer, originaire d'Asie et appelé bigarade. Ce sont les fleurs du bigaradier qui sont utilisées pour faire de l'eau de fleur d'oranger et l'huile essentielle appelée néroli. L'orange douce a d'abord été cultivée par les Arabes en Afrique du Nord et arrive en Europe au 15^e siècle. **Elle n'est employée en cuisine qu'à partir du 16^e siècle** et elle est cultivée dans les régions d'Hyères, Grasse et Menton. Son nom vient du persan nârang, puis de l'arabe narendj.

Nougats et pâte de coing, comme l'emploi de l'eau de fleur d'oranger en pâtisserie sont également un héritage arabe. **Le nougat noir a été imaginé par les médecins gréco-romains pour soigner les maladies respiratoires, le nougat blanc, comme les fruits confits sont un héritage de la médecine médiévale arabe, avant de devenir des confiseries.**

Le calisson vient d'Italie avant de devenir une spécialité d'Aix en Provence. Il est mentionné à Padoue à partir du 12^e siècle et Maestro Martino, grand cuisinier italien du 15^e siècle, en donne une recette, indiquant sa parenté avec le massepain, qui a lui-même beaucoup circulé en Europe et dont on retrouve l'origine dans l'Andalousie arabe.

La tradition et les produits du terroir sont souvent issus du brassage de nombreuses influences extérieures.

NOËL EN PROVENCE

Tradition familiale fortement ancrée, nous avons toujours à l'époque de Noël créé une crèche, souvent d'ailleurs avec les santons de l'arrière-grand-père maternel, santonnier à Marseille.

Cette année, j'ai donc à nouveau invité le peuple familial et aimé de mes santons à sortir de leur sommeil annuel pour venir au grand jour. Quel bonheur de défroisser le papier- journal qui les enveloppe. **Il faut savoir que les santons de Provence, contrairement à nos amies tortues et autres animaux qui hibernent, se réveillent, eux, en hiver. Pour notre plus grande joie.**

Un santon provençal serait incapable de ne pas être présent pour la naissance de « L'Enfant Jésus ». Sinon, cela donnerait des maux de joues à Boufarèu ! Les anges en perdraient les plumes blanches de leurs ailes. Les bergers et pâtres refuseraient de s'éveiller. Leurs moutons, à leur tour, ne comprendraient plus rien. Ne parlons pas du bœuf au souffle réchauffant, ni du bel âne au manteau gris coiffé de la croix de Saint André !

Le meunier jetterait au feu son sac de blanche farine et sa huche à pain doré. Le ramoneur, son crochet noirci. La fileuse se dirait : « Ce monde a perdu le fil de son histoire ! ». La femme du fustier et la dame du confiseur de nougats, rentreraient chez elles en pleurant. Dans leur panier, les rascasses, les girelles et les merlans de la poissonnière tourneraient de l'œil.

L'aiguiseur de couteaux serait sur le point de se couper les doigts. Le charbonnier deviendrait pâle de fureur. L'aveugle, avec son jeune enfant-guide, se réjouirait de ne pouvoir voir de ses yeux un tel oubli des traditions ancestrales. Le tambourinaire en serait réduit à crever la peau de son tambourin. Le bohémien, le « boumian »,



son couteau brillant à peine caché sous son long manteau écarlate, partirait en s'exclamant : « Ce métier ne vaut plus la peine : je ne suis même plus dans la Crèche ! ». Et l'homme au chapeau noir, chemise blanche et gilet jaune d'or, assis à droite de l'étable, tournant religieusement son aïoli dans son mortier de marbre blanc, aurait la moutarde qui lui monte au nez. Oublier la Crèche de Noël en Provence, quelle honte !

Tout cela ne serait encore rien. Mais François, François d'Assise ! Oublié. Renié ! **Et personne en Provence ne veut renvoyer le Poverello aux oubliettes.** « Depuis 1223 que ma Crèche existe, vous voudriez à l'aube de 2023 (!) la supprimer. Vous m'avez déjà chassé de vos lieux publics, de vos mairies, de vos lieux de fête et de réunions... ».

Grosset et Grosseto en perdraient leur patois. Roustido, son âne. Et que deviennent Pistachié, Margarido et Jourdan ? La bugadière ? Le vendeur de fagots ?

Et il n'y a pas que Marseille qui serait en deuil. Mais toute la Provence : Aix, Les Baux, Auriol, Aubagne, Lourmarin, Avignon, Moustiers, Arles, Saint-Rémy ...

Mais pourquoi cette année, pourquoi as-tu étendu un drap noir comme sol de ta crèche ?

NOËL EN PROVENCE

LE CIEL EST BLEU, LA TERRE EST NOIRE

Le ciel est bleu,
La Terre est noire
Ciel est bleu empli d'espoir
Et Terre noire de désespoir.

When J look at your smile
Je ne vois plus les failles
De ce monde qui meurt.
Quand je touche ton cœur.

Qu'est bleu ce soir le ciel
Mais que la Terre est noire.
À Kiev et au Mali
Des lointains horizons
Cette Terre qui rit
Ne voit pas la passion
Si lourde de ses chaînes
Avant que se déchainent
Les foudres de l'enfer
Plus que hier.
When J look at your smile

Le 4 décembre 2022

Je ne vois plus les failles
De ce monde qui meurt.
Quand je touche ton cœur.
Jouez-donc au ballon
Plus rien ne tourne rond.
Jouez au ballon rond
Tandis que des flocons
De feu
Tuent la mère et l'enfant
Sous nos yeux.

But when J look at your smile
Je ne vois plus les failles
De ce monde qui meurt
Quand je touche ton cœur.

Qu'as-tu fait de ce monde si
beau ?
Tu en étais héros !
Qu'as-tu fait, homme,
Tu as pourri la pomme.



MARSEILLE : LE GRAND SIÈCLE DES COMMISSAIRES DE LA MARINE 1794 - 1899

BOISSIER BRUNO, PIERRE (1808 – 1815)

Le commissaire de la Marine Bruno, Pierre Boissier reçoit en mars 1808 la responsabilité de servir la Marine dans le sous-arrondissement de Marseille. **A l'âge de 52 ans, il succède donc, au commissaire Gourhand.** Avec cette affectation marseillaise va se clore brutalement sa carrière dans des conditions, nous allons le voir, totalement dramatiques et inattendues.

Pourtant tout se présentait sous les meilleurs auspices. En 1808, année de son « embarquement », **il jouit déjà depuis 10 ans du rang et prérogatives de commissaire de la Marine, grade auquel il a été nommé le 30 mai 1798.**

Lorsqu'il lui arrive de se retourner sur les années écoulées depuis sa toute jeune enfance, il ressent assurément à juste titre une certaine satisfaction. De traditions maritimes, il n'en possède pas, ni par attaches familiales, ni par formation initiale. Il est même né à l'intérieur des terres, à Lyon, le 20 mars 1756. Et le voilà aujourd'hui, en ce mois de mars 1808, à la tête d'un important service, en charge de l'administration de la Marine à Marseille, maître en son ressort de son sous-arrondissement.

Curieusement sa carrière démarre dans la fonction publique à Nantes en qualité de



surnuméraire auprès de la régie des droits royaux. Il est vrai qu'il s'est alors rapproché de l'Océan. **Est-ce déjà un premier signe d'appel de la Marine ?** Le 15 août 1777 il est nommé receveur- contrôleur de la dite régie, puis commis aux exercices. Il quitte alors la cité nantaise pour Angers, passe commis principal en date du 1er mai 1787, abandonne la douceur angevine pour le département de Château-Briant et devient contrôleur de la régie générale des droits royaux à Brest.

Ce second épisode océanique de sa prometteuse carrière le conduit alors à changer totalement de cap ; **il décide de quitter l'administration générale des droits royaux pour intégrer l'administration de la Marine.** Nous sommes en 1787. L'époque à venir s'annonce délicate et les temps futurs difficiles. Qu'importe ! La Marine a besoin d'administrateurs, d'hommes de zèle et de courage. Le tout est de savoir s'adapter aux circonstances.

Voilà donc notre régisseur devenu commis principal de la Marine au 1er mai 1787, toujours à Brest, ce qui semble parfaitement lui convenir. Il est fort dignement logé en l'hôtel de Vienne, rue de la Rampe. Deux ans sont à peine écoulés que la révolution éclate. L'hôtel de la rue de la Rampe disparaît dans un gigantesque incendie. Boissier



MARSEILLE : LE GRAND SIÈCLE DES COMMISSAIRES DE LA MARINE 1794 - 1899

en réchappe mais y perd ses meubles, ses affaires, ses papiers, jusqu'à son acte de naissance. Il est loin de se douter alors combien il lui sera difficile, des années plus tard, de procéder à la reconstitution de sa carrière et de faire reconnaître ses droits pour ses services antérieurs.

Mais ce coup de chaleur passé, le voilà rétabli de ses émotions. Notre commis principal se remet à la tâche, avec un tel acharnement qu'au 1er octobre 1972 il se voit promu sous contrôleur de la Marine.

La révolution loin de gêner ses ambitions semble, bien au contraire, les favoriser. Et même les favoriser avec éclat. Le conseil général du département du Finistère vante ses qualités d'administrateur, « *son zèle et son travail pour la chose publique, ... son ardent dévouement à la République et son patriotisme* ». Sur cette éloquente lancée, un rapport du Bureau des officiers civils de la Marine, en date du 26 Germinal de l'an VI de la République française, propose Boissier, au choix, pour le grade de commissaire. « *Ce citoyen est au service depuis 1777 et cinq années de législature sont, somme toute, des titres suffisants.* »

Boissier est aux anges ! Ah que n'a-t-il pas fait un bon choix en quittant la régie des droits royaux ! Son département le soutient et le retient ; **le soutient dans ses ambitions et le retient dans ses fonctions car le Finistère ne saurait se dispenser d'un tel serviteur, membre, qui plus est, du Conseil des cinq cents.**

Le 18 Floréal de la même année, le ministre de la Marine et des colonies lui annonce « *avec plaisir, que le Directoire exécutif (lui) a conféré le 14 de ce mois le grade de commissaire au choix* ».

Quelques jours plus tard, il reçoit l'acte officiel à l'entête décorée d'une superbe Marianne maritime tenant d'une main le trident de Neptune et de l'autre une voile gonflée par le vent révolutionnaire de la « Liberté des Mers ». Le citoyen Boissier est commissaire de la Marine, au choix personnel du ministre dont il tient dans ses mains la lettre signée de la sienne ! Les temps révolutionnaires sont toujours riches en ascensions comme en chutes brutales. Pour l'instant tout se déroule au mieux pour notre nouveau citoyen commissaire. **Il lui faut pourtant bien changer d'affectation et l'année 1808, le calme impérial établi, le voit désigné pour Marseille.**

Les cieux sont sereins ; le 5 mars le ci-devant citoyen Boissier adresse à son Excellence le ministre de la Marine une lettre de remerciement pour sa nomination « *à la place de commissaire chargé en chef du service de ce port* » et assure Monseigneur de son « *zèle, dévouement et attachement aux intérêts de sa Majesté impériale* ».

La roche Tarpéienne n'est jamais loin du Capitole. **Les ennuis commencent indirectement par des soucis de santé. Indirectement car ils ne concernent pas notre homme mais plutôt son épouse et sa fille.** Les voies du destin sont parfois aussi impénétrables que celles du Divin. Mais peut-être se rejoignent elles ?

Madame Boissier est, en effet, atteinte depuis environ cinq ans de douleurs intérieures du côté gauche qui ont profondément altéré sa santé. Elle a évidemment consulté plusieurs médecins parmi les plus éminents de la place de Marseille, en particulier les docteurs Peyrou, Boyer, Des Fauverest, Lautard... Madame Boissier ne recule devant aucun sacrifice et Marseille depuis le temps des galères a toujours été bien fournie en représentants du corps médical. En fait de galères,

MARSEILLE : LE GRAND SIÈCLE DES COMMISSAIRES DE LA MARINE 1794 - 1899



c'est aujourd'hui Madame Boissier qui en subit tout le poids et l'extrême souffrance.

La plupart du temps, la Faculté voudra bien me le pardonner, la multiplicité des consultations entraîne une multiplicité de diagnostics et de prescriptions susceptibles de porter remède au mal. Par chance, en l'occurrence les dignes représentants de l'Académie de Médecine s'accordent unanimement : il convient de faire prendre les eaux à Madame Boissier. Les cures thermales ne sont pas encore autant à la mode qu'elles le deviendront mais la proposition n'est cependant pas révolutionnaire. **Lorsqu'on parle d'eaux à Marseille, j'entends d'eaux thermales, on pense immédiatement à Aix-en-Provence dont les termes et les fontaines chaudes ont acquis leurs lettres de noblesse depuis la plus haute antiquité.** Acqua Sextius n'a pas été baptisée sans raison. Et c'est donc bien à Aix que les médecins décident d'envoyer madame Boissier.

Ces eaux censées être bénéfiques à ses douleurs et au rétablissement de sa santé, elle les prend donc avec une rigueur et une constance toutes militaires et selon tous les usages possibles : en boissons, en bain, en douches... Elle s'est même

déjà rendue quatre fois depuis le mois de mai 1810 dans la cité du Roi René. Elle en a éprouvé immédiatement un soulagement si espéré qu'elle crut sa santé recouvrée.

Que nenni ! Sitôt quitté Aix, à chaque fois, le mal reprenait de plus belle. C'était à ne plus rien comprendre. Les prières à la Bonne Mère de la Garde n'étant pas encore en usage, Madame Boissier ne savait plus à quel saint se vouer quand au mois de mai, ses frères et sa nièce, résidant à Toulon, l'invitèrent à faire un déplacement chez eux, car là aussi il y avait des eaux et particulièrement prometteuses dans les affectations de la nature de celles que ressentait l'épouse du commissaire chargé en chef du service à Marseille.

En désespoir de cause, elle avait programmé un voyage à Digne ou à Gréoux pour faire usage de leurs eaux, elles aussi fort réputées. Elle annula aussitôt son projet. Le salut pourrait bien venir de Telo Martius et le dieu de la guerre, auquel Toulon devait son nom, était assurément de force à combattre, le mot n'était pas trop fort, ses douleurs corporelles.

Cela faisait d'ailleurs un certain temps que Madame Boissier n'avait pas eu l'occasion de se rendre à Toulon et de séjourner chez ses frères et sa nièce. **En sus du médical, ce voyage présentait l'avantage d'un bel agrément familial et touristique. La chose était entendue.** Dès la fin de la semaine, le temps de préparer bagages et impedimenta, on se rendrait à Toulon. Car Madame Boissier ne partait pas seule ; elle se faisait accompagner de sa fille qui, elle aussi, dès son jeune âge, présentait déjà les mêmes symptômes maternels.

Ah, le beau voyage et le charmant séjour ! En ce mois de mai, Toulon offrait tous les charmes de la Provence et de la Côte d'Azur réunis. Un

MARSEILLE : LE GRAND SIÈCLE DES COMMISSAIRES DE LA MARINE 1794 - 1899

soleil riche mais sans excès, une pureté de ciel et d'air sans pareille, une douceur de vivre déjà italienne, un dépaysement étonnant pour si peu d'éloignement tout compte fait. La chaleur fraternelle, les longues discussions vespérales sous une tonnelle déjà chargée de fleurs aux parfums enivrants, cette majesté de couchers de soleil qui vous colorent le teint d'habitude si pâle, tout cela était de l'ordre du miracle. Et le miracle se produisit. Madame Boissier se sentit mieux. **Madame Boissier, enfin, se sentait bien. Et sa fille également.**

Monsieur Boissier, lui, qui était resté à Marseille, commençait à s'impatienter. La fonction de chef d'administration occupait pleinement ses journées mais on n'en reste pas moins époux et père. Il fallait bien songer à regagner le foyer. Et l'on rentra. Quel départ empli de tristesse et même de quelques larmes ! On se promit de revenir mais, en le temps, il fallait bien partir. Nous étions déjà fin mai. Dès le commencement de juin les douleurs ressurgirent ! Et d'une force telle que les souffrances altérèrent plus gravement encore que précédemment la santé de Madame.

Les docteurs Peyrou, Boyer, Des Fauverest et Lautard, surtout Lautard, se succédaient à nouveau dans la demeure où l'hôtesse les recevait couchée et le teint encore plus blême qu'avant le mois de mai. Tous s'alarmèrent. Il ne restait plus qu'une seule chose à faire ; il fallait



donc s'y résoudre, la médication n'avait pas encore été tentée, tous tombèrent à nouveau d'accord, entraînés par l'éloquence toute méditerranéenne de Lautard : les eaux de Balaruc ! **Il fallait faire prendre, in situ, les eaux de Balaruc à Madame Boissier ! Et ce sans délai.**

Cette fois-ci les préparatifs exigent de la précipitation : « *sans délai et in situ* » a bien précisé la Faculté ! Mais plus question pour Monsieur Boissier de n'être pas du voyage. **Pour un peu c'est lui qui risquait de tomber malade pour cause d'éloignement permanent de sa femme en raison de ses « mises en eaux » successives !** Il veut cette fois être de la partie, quitte à devoir s'immerger à Balaruc également. D'ailleurs pourront-ils le faire en famille, car Mademoiselle est aussi du voyage. La fille aimée, comme nous l'avons vu, se plaignait depuis plus d'un an de douleurs et d'embarras qui dérangent sa constitution. **Aussi le même moyen curatif venait-il de lui être ordonné.** A n'en pas douter, le docteur Lautard faisait bien les choses ! Boissier avait été intransigent :

-« *Jevousaccompagne* » avait-il dit péremptoirement à sa femme.

- « *Mais vos responsabilités, mon ami, y avez-vous pensé ?* »



ACTUALITÉS

UN TRÉSOR REFAIT SURFACE 150 ANS APRÈS

Le 4 novembre 1875, le SS Pacific quittait le port d'Esquimalt, sur l'île de Vancouver, au Canada, en direction de San Francisco, embarquant 275 passagers, dont de riches hommes d'affaires, des mineurs d'or et 100.000 dollars or, qui représentent aujourd'hui 10 millions de dollars.

Ce jour-là, les conditions météorologiques étaient mauvaises, le navire à aubes est entré en collision avec le S/V Orpheus, il n'y a eu que deux survivants.

Depuis 1993, Jeff Hummel a passé sa vie à rechercher l'épave.

Les progrès techniques réalisés dans la recherche d'épaves, en Méditerranée et ailleurs, lui ont apporté des solutions techniques et incité à créer, en 2016, sa société, Rockfish, dédiée au sauvetage de ce navire.

La société a obtenu, devant un tribunal fédéral américain, le droit exclusif de récupérer le navire et sa cargaison, conformément au droit maritime.

Si des personnes se manifestent et prouvent leurs liens, elles peuvent prétendre à en prendre possession.

C'est ce que recherche Jeff Hummel.

Un beau cadeau de Noël.



-  Emplacement de la bouée dorée
-  Lieux d'atterrissage terminés
-  Lieux d'atterrissage prévus

2 AFRICA, LE PLUS LONG CÂBLE OPTIQUE SOUS-MARIN DU MONDE

Après Gênes et Barcelone, le câble a atterri à Marseille, le 8 novembre 2022.

Long de 45.000 km, reliant 33 pays des 3 continents, Europe, Asie, Afrique, il connectera 3 milliards d'utilisateurs, en 2023.

Un consortium d'entreprises porte le projet : Meta, Orange, Vodafone, Telecom Egypt ...

La construction a été confiée à l'entreprise française Alcatel Submarine Networks.



UN RÉGIME « PALÉO » FAIT RÉFÉRENCE AUX «CHASSEURS-CUEILLEURS» DU PALÉOLITHIQUE. IL N'Y A PAS DE CÉRÉALES, LAITAGE, SUCRE, ALCOOL... EN REMPLACEMENT DU PAIN, BEURRE, CONFITURE, DU PETIT-DÉJEUNER, LE «PAINLÉO» A ÉTÉ ÉLABORÉ, À PARTIR DE POUDRE D'AMANDE, FARINE, SAUF CELLE DE BLÉ, DE FRUITS SECS ... IL CONVIENT ÉGALEMENT AUX PERSONNES ALLERGIQUES AU GLUTEN.



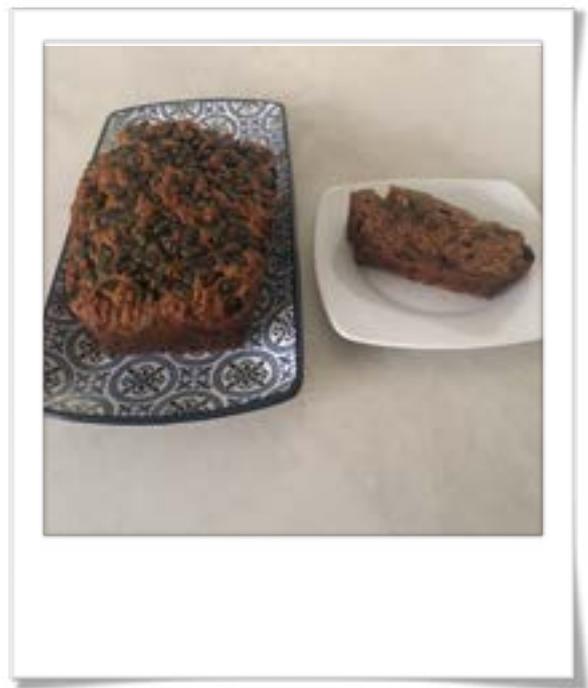
QUANTITÉ
4 personnes



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
20 min



INGRÉDIENTS

- 200 grs de poudre d'amande
- 70 grs de farine de noix de coco ou de maïs ou de châtaigne
- 30 grs de graines de lin
- 20 grs de graines de courge
- 2 cc de Bicarbonate de sodium ALIMENTAIRE
- 5 oeufs
- 3 CS d'huile d'olive
- 3 CS d'huile de tournesol
- 2 CS de vinaigre de cidre
- 50 grs d'abricots secs
- 30 grs de raisins secs
- 50 grs de pruneaux
- 30 grs de cranberries
- une dizaine de noisettes ou/et amandes, effilées de préférence
- huile de noix de coco

PRÉPARATION

- Effiler les amandes et noisettes,
- Mélanger la poudre d'amande, la farine de votre choix, le bicarbonate de sodium,
- Intégrer le vinaigre de cidre, mélanger,
- Intégrer les fruits secs, les mélanger,
- Ajouter les huiles, mélanger,
- Séparer les blancs des jaunes des oeufs, intégrer les jaunes dans la préparation,
- Monter les blancs en neige, les intégrer dans la préparation,
- Huiler le moule à cake avec l'huile de noix de coco,
- Verser la préparation, mettre les graines de courge par dessus,
- Enfourner 20' à 180° C, laisser reposer dans le four.
- Les proportions de fruits secs, amandes, noisettes, peuvent être modifiées.
- Les fruits secs, amandes, noisettes, peuvent être remplacés par d'autres fruits.
- Il est possible d'ajouter des graines de tournesol décortiquées (environ 15g), des graines de courge,... dans la préparation ou sur le dessus, pour la décoration.
- Il n'est pas nécessaire de rajouter de pincées de sel, celui ci étant présent dans le bicarbonate de sodium et dans les blancs montés en neige.
- Le vinaigre de cidre sert à lever la « pâte » avec le bicarbonate de sodium ; il peut être remplacé par le jus d'1/2 citron.