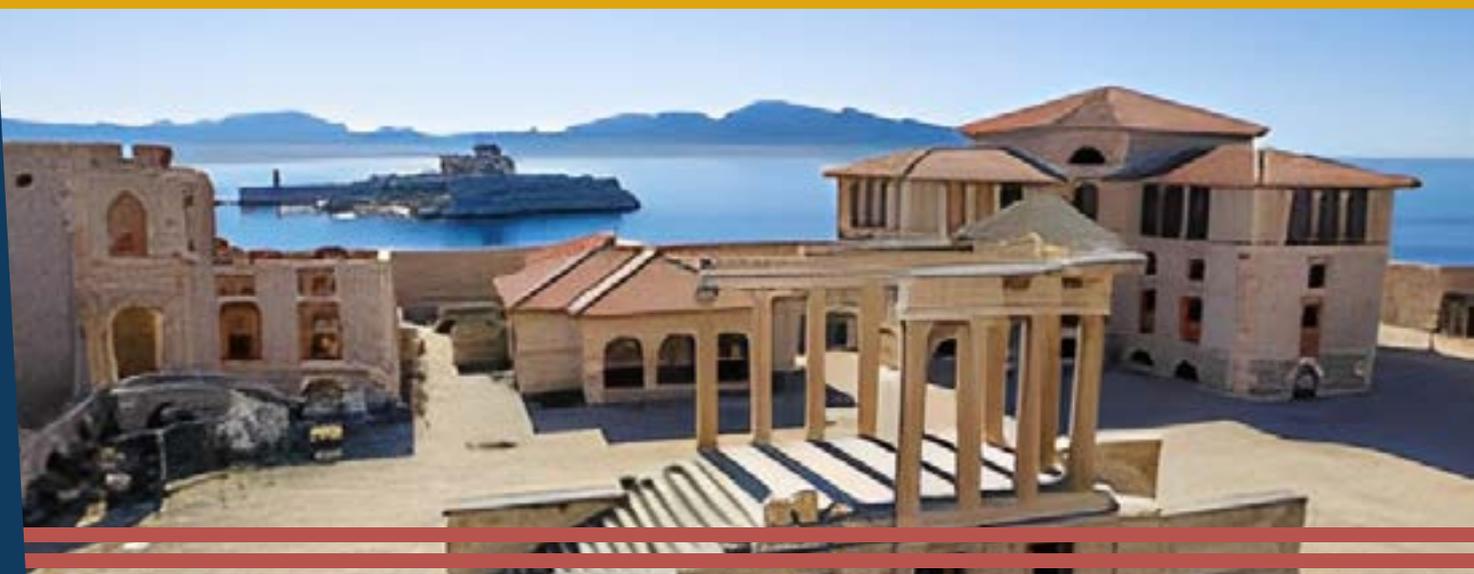


# La Gazette

Avril 2023 N°18

DU PATRIMOINE MARITIME EN MÉDITERRANÉE



# SOMMAIRE

## EDITO

*Bruno TERRIN*

3

## ARTICLES

Poivre ou piment ?

*Par Marie-Joshèphe MONCORGÉ*

4

Andros

*Par Jean Noël BEVERINI*

7

## ACTUALITÉS

Faune et flore, balade sur le Frioul

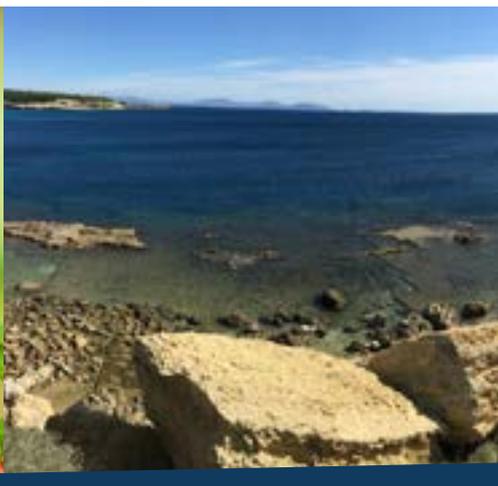
11

la Villa Marine deviendra la « Maison des îles et du littoral »

## RECETTE

Tajine aux olives

12



## CHAT GPT

L'assistant en « Intelligence Artificielle » a fait son apparition publique et pose question.

Si l'IA est un formidable outil, ne nous le laissons pas nous envahir, utilisons le comme un assistant, un excellent assistant.

Pour cet édito, j'ai posé la question suivante à Chat GPT:

« *Le patrimoine maritime matériel et immatériel en Méditerranée ?* »

*Je n'ai pas changé une virgule à sa réponse : « **La Méditerranée possède un riche patrimoine maritime matériel et immatériel** qui témoigne de l'importance de la mer dans l'histoire, la culture et l'économie de la région.*

*Le **patrimoine maritime matériel** comprend les vestiges archéologiques des ports et des navires, les phares, les forts et les remparts côtiers, les bateaux traditionnels, les instruments de navigation, les outils et les équipements utilisés par les marins, les épaves de navires, les canons et les munitions, etc.*

*Le **patrimoine maritime immatériel** comprend les traditions orales, les pratiques sociales et culturelles liées à la mer, les fêtes maritimes, les chants et les danses traditionnels, les contes et les légendes, les savoir-faire liés à la construction navale, à la pêche et à la navigation, etc.*

*Dans de nombreux pays de la Méditerranée, le **patrimoine maritime est protégé par des lois et des réglementations spécifiques** visant à préserver ce patrimoine pour les générations futures. Des associations et des organisations travaillent également à la sensibilisation et à la promotion de ce patrimoine auprès du grand public.*

*Il est important de préserver ce patrimoine pour les générations futures, car il est un témoignage de l'histoire et de la culture des peuples méditerranéens, ainsi qu'une source d'inspiration pour les générations futures. ».*



# POIVRE OU PIMENT ?

Nous avons déjà évoqué, dans le numéro précédent de la Gazette, le voyage des épices. Mais la concurrence entre poivre et piment mérite un complément d'information sur le sujet.



Pour relever un plat et lui donner plus de caractère, quoi de plus simple que d'y rajouter du fort et du piquant. L'ail cru est un condiment local très facile à cultiver, qui apporte cette sensation de force. Les Romains, qui accusaient les Gaulois d'empester l'ail, craignaient son odeur forte et pensaient que l'ail était un condiment de paysan. Dès l'Antiquité, on va chercher ailleurs le moyen de «pimenter» un plat «gastronomique».

**Originaire d'Inde** (côte de Malabar, région du Kerala), le poivre est la première épice forte, que les Grecs puis les Romains ont commencé à consommer en abondance dans la cuisine gastronomique. En revanche, le piment, originaire d'Amérique latine, est connu et consommé dans le reste du monde depuis seulement le 16<sup>e</sup> siècle. Il est à la mode à partir du 20<sup>e</sup> siècle.

## LE POIVRE

**Le poivre est le fruit d'une liane des régions tropicales, le poivrier.** Les graines peuvent être consommées fraîches et cueillies avant maturité (poivre vert), sèches et à maturité (poivre noir) ou débarrassées de leur enveloppe (poivre blanc).

La cuisine romaine met du poivre (noir ou blanc) un peu partout : dans la cuisine salée mais aussi dans les plats sucrés ou le vin.

**Au Moyen Age**, le poivre est parfois utilisé comme monnaie. Une livre de poivre pouvait valoir les 2/3 du prix d'une vache ou l'équivalent de 490g d'argent.

**Le poivre est très utilisé dans la cuisine médiévale des gens aisés qui ont les moyens de l'acheter**, et à cette époque, les cuisiniers emploient beaucoup plus de variétés de poivre que la majorité d'entre nous : le poivre long et le poivre à queue (cubèbe), ainsi qu'un faux poivre, la graine de paradis (poivre de Guinée ou maniguette ou *aframomum melegueta*) très à la mode dans la cuisine médiévale du 15<sup>e</sup> siècle. Plus petite et plus parfumée que le poivre, c'est la graine d'une plante vivace du golfe de Guinée, la seule épice médiévale venant d'Afrique noire : elle est alors plus chère que le poivre, donc réservée aux élites.

Si la maniguette, originaire du golfe de Guinée, atteint l'Europe, au Moyen Age, essentiellement par les caravanes chamelières qui traversent le Sahara, le poivre et ses cousins, poivre long et cubèbe, sont originaires d'Asie, principalement d'Inde (côte de Malabar au Kerala pour le poivre et le cubèbe) et de Java pour le poivre long (souvent appelé poivre de Java), dont les variétés sauvages se retrouvent encore sur les contreforts de l'Himalaya indien. La route des poivres suit la route terrestre de la soie ou la route maritime qui aboutit en Égypte, via la Mer Rouge.

Comme pour les autres épices asiatiques, le commerce des poivres est aux mains des commerçants arabes pour arriver au Proche Orient et aux mains des Italiens, Majoritairement vénitiens et génois, pour la commercialisation en Europe.

# POIVRE OU PIMENT ?



Photo Marie Josèphe Moncorgé, La Méditerranée à table, TAMBAO, 2013

Le prix du poivre commence à baisser après la découverte de la route des Indes en 1498 par Vasco de Gama. Anvers devient le centre du commerce du poivre. Mais Christophe Colomb découvre le piment en 1493 à Cuba et le concurrent du poivre arrive en Europe et dans le bassin méditerranéen au 16<sup>e</sup> siècle.

Les baies roses, les poivres de Sichuan ou de la Jamaïque sont des faux poivres inconnus en Europe avant le 19<sup>e</sup> siècle.

## LE PIMENT

Le piment est originaire d'Amérique du Sud, entre le sud du Brésil, l'Argentine et la Bolivie. Ils s'appelaient *aji* chez les indiens Aymaras dans les Andes, et *chili* chez les Aztèques. Il est domestiqué depuis environ 7000 ans avant J.-C. au Mexique. Aztèques et Mayas en ont fait une boisson aphrodisiaque en y ajoutant du cacao. Les Espagnols ont appelé le piment *pimientos*, par analogie avec le poivre ou *pimenta*.

Les formes ou les couleurs du piment peuvent être très variables : jaune, rouge, orange, violet ou presque noir. Il peut être petit comme le pili pili ou mesurer 20 cm de long. Il va du très doux (le poivron est un piment, le paprika aussi) au

si piquant que nos palais occidentaux ne le supportent pas. On l'a d'ailleurs utilisé dans des bombes aérosols d'autodéfense.

En 1912, Mr Scoville, un pharmacien américain, a inventé une échelle de mesure de la force du piment : l'échelle de Scoville, qui débute à 500 pour atteindre 1 000 000 pour le Bhut Jolokia, un piment cultivé en Inde et au Bangladesh.

La sensation de brûlure du piment vient de la capsaïcine, qui a la propriété d'augmenter la sensation de satiété.

Elle oblige le cerveau à sécréter de l'endorphine, qui provoque une euphorie légère. Une consommation habituelle de piment créerait un phénomène d'accoutumance et une certaine dépendance. C'est pourquoi on a mis au point des piments de plus en plus forts pour que les amateurs de piment dont les papilles sont anesthésiées puissent continuer à sentir leur brûlure.



Photo Marie Josèphe Moncorgé, La Méditerranée à table, TAMBAO, 2013

Le piment est facile à cultiver, facile à sécher et à stocker, pas cher, son succès a été immédiat, au point qu'il a concurrencé le poivre dans de nombreuses régions du monde. Les Espagnols l'ont rapporté en Espagne en 1493. Il arrive en Italie vers 1526. Le piment est diffusé au Proche Orient jusqu'en Hongrie par les Ottomans, où il est

# POIVRE OU PIMENT ?

attesté en 1604. Il arrive à Gao, en Inde, avec les Portugais au début du 16e siècle, mais l'Inde du Nord va mettre 2 siècles pour l'adopter. Les Portugais le font aussi connaître à l'Afrique noire. **Comment imaginer la cuisine africaine et la cuisine indienne sans la brûlure du piment ? Sans le piment, que seraient le curry et la harissa ?**

Le piment domine toutes les épices au point que l'adjectif « épicé » est devenu synonyme de pimenté.

## POIVRE OU PIMENT ?

Actuellement, le piment, comme la tomate, a profondément modifié les cuisines du monde : **le Tabasco** (une purée de piments) n'est-il pas présent, un peu partout, à côté du Ketchup, pour concurrencer le poivre ?

Le piment pour le Sud et le poivre pour le Nord ? Cette vision un peu caricaturale fonctionne pour l'Italie : la Calabre et la Sicile ont développé plus de spécialités à base de piment que les régions du nord. En Espagne, la Catalogne a développé les piments doux (nyores ou romesco) tandis que l'Andalousie a succombé au charme brûlant du piment fort. **En France, le piment d'Espelette est très doux et le poivre est encore roi dans la cuisine traditionnelle.** Le piment est associé aux cuisines exotiques. Au Maghreb, la harissa tunisienne est une invention du 19e siècle (c'était, depuis le 10e siècle, le nom d'un plat de viande au riz). De nombreux plats de cuisine traditionnelle du Maghreb sont encore réalisés sans piment comme ceux des cuisines traditionnelles du Proche Orient : la cuisine turque traditionnelle d'il y a 40 ans, héritière de la cuisine ottomane, était une cuisine sans piment, comme la cuisine libano-syrienne.

**Et vous, pour relever les plats, vous êtes poivre ou piment ?**



Pour en savoir plus sur les épices en Europe médiévale : <https://www.oldcook.com/medieval-epices>



Andros était un vieux carrier de la Couronne, ce lieu à l'Est de Marseille sur la Côte Bleue qui, de mémoire d'homme et de pierre, avait fourni par ses carrières les matériaux indispensables à la construction de plusieurs de ses édifices, le plus célèbre étant certainement la Vieille Charité. Les deux Forts, au nom de Saint Jean et de Saint Nicolas, les pieds plantés dans le Vieux-Port et le regard tourné vers l'horizon des îles, brillaient encore des fameuses pierres de ladite Couronne. La Révolution avait tant bouleversé les coutumes que même la Couronne, je veux dire celle de la glorieuse carrière, avait été emportée par le vent révolutionnaire.

Comme l'autre !

Depuis donc quelques siècles, les pierres de la Couronne n'étaient plus exploitées, sauf pour quelques restaurations, mais maître Andros, en vrai « queyrroun », s'était toujours refusé à considérer éteintes les vieilles carrières. Quand il en parlait, souvent le soir devant la cheminée, il les appelait, non pas égoïstement mais amoureusement, « mes carrières ». Alors son visage, creusé de rides comme un vieux marbre rayé d'ombres et de lumières, s'illuminait. Ce n'était pas seulement les reflets du foyer et de ses flammes mais une sorte de rayonnement intérieur.

La Couronne ? Longtemps il s'était interrogé sur l'origine de ce nom de baptême. Il n'en avait



déduit qu'une seule chose : le lieu avait mérité ce nom parce que aucun autre n'en aurait été digne. Son calcaire était le diadème d'excellence de la pierre de Marseille. Chaque matin que le Bon Dieu faisait naître, Andros en compagnie de son chien promenait leurs six pas sur les pas de la plus ancienne carrière abandonnée. On ne la reconnaissait presque plus tant le temps, les ans, les siècles et l'oubli des hommes qui sont si peu reconnaissants l'avaient relayée au titre des histoires d'un autre monde. Mais pour lui les pierres continuaient de parler. Plus précisément de lui parler. Et loin d'être un monologue, cette rencontre matinale quotidienne devenait un véritable dialogue, un échange entre le vieux carrier et sa vieille carrière.

Andros, comme son prénom le laissait deviner, était d'ascendance grecque. Dans le pays, mis à part le facteur qui venait à bicyclette de temps en temps, car il ne lui distribuait que peu de courrier, personne ne connaissait, ni de demandait à connaître son nom de famille. Il était « Andros ». Andros, tout simplement et tout amicalement. Un beau visage, taillé droit, encadré d'une belle barbe blanche qu'il affirmait ne jamais soigner mais dont il prenait, en réalité, un soin attentif chaque matin avant sa promenade vers sa vieille carrière. Lui qui avait tant taillé la pierre durant tant d'années ne



concevait pas désormais lui rendre visite sans s'être lui-même taillé la barbe ! Le surnom de « padre de la carrière » lui avait été donné et cela lui plaisait assez sans qu'il ose l'avouer. En déambulant chaque matin dans les anciennes travées, il se rappelait ce surnom de « padre de la carrière ».

Il s'imaginait même une sorte de couronne ceignant son front. Une couronne ! L'image était trop forte et il l'oubliait.

De temps en temps, mais rarement, Andros se rendait « à la ville », à savoir à Marseille. Histoire de revoir quelques anciens amis, aussi vieux que lui. Pas tous carriers à proprement parler, mais tous plus ou moins liés à la « pierre ». C'était d'anciens ouvriers des marbreries, souvent funéraires, des tailleurs, des ponceurs de marbre, des cisailleurs de pierres, des débitants de granit, des avaleurs de poussières de calcite et de dolomie, des polisseurs de travertin et de comblanchien, des assembleurs de carreaux venus en grandes et larges plaques d'Italie, de Grèce et de Turquie ...

Alors tous, ensemble, échangeaient le passé, le temps ancien des fabriques disparues. Leurs lourdes mains qui gardaient intactes toutes les traces des taillants, des bouchardes, des poinçons, des layes à dents et des grains-d'orge soulevaient leur verre en riant, leurs dents toujours aussi éclatantes que l'albâtre qu'ils aimaient travailler. Ils avaient les souvenirs tendres comme la pierre d'estailade.

- « Andros, te souviens-tu comment tu maniais la « lance ? »

C'était une barre de fer rond de cinq mètres de long, munie d'un bec tranchant et suspendue par une chaîne en son milieu.

Et lui opinait de la tête.

- « Te souviens-tu aussi du jour où tu as failliembrocher le contremaître qui t'avait fait une remarque ? »

- « Le pauvre homme, répondait Andros, le soleil l'avait trop ensuqué. »

- « Le soleil? Le soleil ! Il avait un drôle d'aspect, son soleil ... en forme de bouteille de pastis ! »

Il se faisait déjà tard et le soleil, le vrai, tirait son drap d'or sur la Corniche en préparation de son coucher.

- « Si nous allions jeter un œil sur la carrière antique grecque qui vient d'être découverte à Marseille, déclara l'un d'eux. Elle est à côté, aux Catalans, enfin à proximité, boulevard de la Corderie. »

- « Il paraît qu'elle va disparaître. Des illuminés veulent l'ensevelir après l'avoir mise au jour ! »

- « Encore des ensuqués, comme ton contremaître ! »

Ils se levèrent de table.

La carrière antique semblait avoir retenu le soleil dans son heure de coucher. Les derniers rayons éclaboussaient d'or le calcaire taillé au flanc doux de la colline. Chaque arête rivalisait à celle qui accrocherait le mieux la poussière dorée de l'astre couchant. La pierre elle-même semblait crier, supplier

« encore un peu de soleil, encore un peu de chaleur, encore un peu d'espoir, encore un peu de vie, encore un peu de gloire ».

Tous rentrèrent chez eux émerveillés. Andros tarda à se coucher et dormit mal. Sa nuit fut agitée de rêves. À ses pieds, son chien ne dormait pas, non plus. Les bêtes, les chiens surtout, sentent ce que

leur maître vit. Andros rêvait de la carrière grecque antique. Elle était devenue verte, entièrement verte. Il reconnut ces plantes qui la recouvraient, ne laissant émerger que les blocs les plus élevés. Des feuilles d'acanthe. Ciselées, orgueilleuses, fières, riches de toutes les colonnes grecques, émues d'avoir traversé les siècles emportés par l'admiration des hommes et quel que soit leur continent... Jamais feuilles ne furent autant célébrées, autant reproduites, autant sculptées. Acanthe divine, placée tout en haut des colonnes, loin de la terre mais proche des cieux. Acanthe célébrant la chevelure des femmes et des déesses. Acanthe, symbole de vie et d'éternité. Acanthe née de la Mère-Nature et glorifiée par le ciseau de l'artiste, la main du sculpteur et l'œil du poète. Acanthe admirée par Phidias, digne des plus divins temples. Acanthe, coupe sublime recevant l'offrande de la blanche rosée et la bénédiction de l'aurore tendre et rose ...

Les larges feuilles entouraient la pierre ancestrale de la carrière, mieux que le lierre aimant, l'actimidia, le chèvrefeuille ou la clématite. **Andros se réveilla brusquement, se dressa sur sa couche avec le souvenir de l'œil noir de la Suzanne qui le regardait droit dans ses yeux encore à-demi plongés dans leur sommeil.**

... La nuit suivante était tombée, noire, sans lune. Elle avait été choisie par Andros et son petit groupe d'amis tailleurs de pierres. Ils avaient décidé d'un commun accord de revenir à Marseille. On les devinait à peine foulant la terre de la vieille carrière grecque antique.

« Ne faisons pas de bruit »

« Pas de crainte, nous n'allons pas les réveiller ! »

« Qui ça ? »

« Les pierres grecques ! »

« Non, nous allons les ressusciter ! »





Andros s'avancait le premier. Les autres suivaient. **Il portait sur son épaule la « lance » de ses jeunes années.** Il l'avait conservée. Il était loin de penser devoir s'en servir tant d'années après. Elle lui semblait avoir pris un sacré poids supplémentaire. Mais il marchait. Ils marchaient tous les deux, lui et sa lance sur son épaule. Derrière, les vieux compagnons ... qui tous sentaient le sang dans leurs veines bouillir d'un coup de jeunesse...

-« Andros, choisis bien le bloc »

Andros ne parlait pas. Il savait depuis la première fois, depuis le premier regard. **Un coup de foudre, un coup d'amour. Un coup qui vous frappe la nuque et se répercute droit dans votre cœur. Se répercute : un uppercut ! Un uppercut de Grèce !**

Il s'avança vers le haut de la carrière, dépassa les premiers blocs et les négatifs des sarcophages, contourna les tailles qui prenaient des airs de fantôme. Son pas devenait religieux. Il lui semblait entendre les voix des antiques carriers, ses frères, ceux de la Grèce glorieuse et éternelle qui avait fondé Massalia. Chacun de ses pas résonnait des chants d'Homère. Il se retourna et crut apercevoir Pythéas et Euthymènes.

-« C'est par ici » lança t-il à voix basse.

Le bloc était majestueux. Un bloc-maître. Un maître-bloc.

- « Celui-là devait au moins servir pour un temple d'Artémis »

- « Nous allons l'édifier ! »

- « Extrayons-le »

- « Andros, installe la lance.»

La lune absente choisit de resurgir à ce moment-là. La lance oscillait sur sa chaîne, frappant le bloc comme le sang frappe le cœur. Quelques étincelles surgissaient sous le choc du métal et de sa pointe d'acier. **Qui avait pu déclarer que cette roche était friable !** Le cœur aussi battait au rythme du métal. Le bloc antique était sauvé. Sauvé de l'oubli. Sauvé de la mort. Le dieu des enfers ne l'enfouirait pas dans ses éternelles ténèbres.

**Le lendemain,** les habitants de la Couronne découvrirent Andros étendu sur son lit. Son chien à ses pieds. Et dans les mains du carrier, une pierre, une simple et petite pierre de la carrière antique. Serrée comme un Trésor.

**Quelques jours plus tard,** les marseillais, à commencer par les « pescadou » du Vieux-Port qui sont les plus matinaux, s'arrêtèrent, pétrifiés. C'est bien le cas de le dire ! Sur le Quai de la Fraternité, juste à côté de l'emplacement où la plaque de cuivre rappelle l'arrivée des Grecs venus de Phocée il y a 2600 ans, s'élevait un bloc de calcaire. Majestueux. À son pied quelques mots gravés en lettres grecques :

« Ce bloc est issu de la Carrière grecque fondatrice de Marseille.

Gloire à nos fondateurs »

# ACTUALITÉS

## FAUNES ET FLORES, BALADADE SUR LE FRIOUL



Les beaux jours sont de retours, profitez en pour faire une visite commentée de l'archipel du Frioul. Découverte et balade privatisé, vous n'avez qu'a choisir.

L'archipel du Frioul est constitué de 4 îles visitables, riche en histoire et en biodiversités.

Sur ses circuits de randonnée retrouver des monuments historiques ainsi que de magnifiques calanques très souvent méconnues du public.

Vous êtes intéressés ?

Contactez Christian Devuyst  
Association Frioul Terre des artistes

Renseignement tarifs et réservations au :  
0676658606  
ou sur [ftda.bureaumarseille@gmail.com](mailto:ftda.bureaumarseille@gmail.com)



Visuel de présentation du projet. Crédit : Thierry Gheza architecte

## LA VILLA MARINE DEVIENDRA LA « MAISON DES ÎLES ET DU LITTORAL »

Les promeneurs sur le Frioul passent souvent devant cette bâtisse à l'abandon. Elle trône sur le chemin de Saint-Estève en direction de la plage du même nom et de l'hôpital Caroline. En surplomb de la mer, la « Villa Marine » ou « Villa Amiral » offre un panorama imprenable sur la rade de Marseille, le château d'If et l'archipel frioulaise.

Édifiée dans les années 1880 comme logement militaire, elle a ensuite servi de « maison d'agrément pour les hauts fonctionnaires de la Marine », décrit le Conservatoire du littoral, propriétaire du bâtiment.

L'institution lance sa réhabilitation en vue de créer un lieu public de sensibilisation à la biodiversité, en collaboration avec le Parc national des Calanques et la Ville de Marseille : la « Maison des îles et du littoral ». Un projet estimé à environ 900 000 euros.

Retrouvez l'intégralité de l'article sur : <https://madeinmarseille.net/132070-au-frioul-la-villa-marine-deviendra-la-maison-des-iles-et-du-littoral-en-2024/>

# TAJINE AUX OLIVES



Source : La Caravelle. 40 recettes en partages. Landogne.

Imprimé à Gémenos : Landogne édition, 2013, 89 pages.

TROUVANT SON ORIGINE  
DANS LA CUISINE BERBÈRE,  
MAIS ÉGALEMENT TRÈS  
RÉPANDU DANS LA CUISINE  
TRADITIONNELLE DU MAGHREB  
C'EST UNE SORTE DE RAGOÛT  
CUIT À L'ÉTOUFFÉE.



QUANTITÉ

8 personnes



PRÉPARATION

45 min



CUISSON

70 min



## INGRÉDIENTS

- 9 citrons
- 750gr d'olives vertes dénoyautées
- 8 cuisses de poulet
- 2 têtes d'ail
- 1/2 bouquets de persil + 1 branche
- 1 bouquet de coriandre + 1 branche
- 3 oignons
- 1/2 cuillère à soupe de matière grasse demi/sel allégée
- 2 sachets de spigol
- 2 cuillères à café de gingembre en poudre
- 1 pincée de poivre noir
- 1 gros pot de moutarde forte
- 1 cuillère à soupe de farine
- 400 gr de champignons de Paris entiers

## PRÉPARATION

- Faire tremper dans l'eau, pendant 24h, 1 citron coupé en 4 et les olives. Puis faire bouillir 2 fois les olives pour les dessaler.
- Laver et essuyer les cuisses de poulet. Ajouter au poulet une préparation d'ail, de persil, de coriandre et d'oignon haché.
- Mettre dans une cocotte la matière grasse, le spigol, 1 cuillère à café de gingembre et bien mélanger. Rajouter la préparation à l'ail, le poivre, remuer et laisser saisir. Ajouter les olives et enlever le citron, mélanger, couvrir d'eau, laisser mijoter 1h à couvert.
- Badigeonner les cuisses de poulet de moutarde, les mettre au four.
- Réserver quelques louches de sauce pour la décoration.
- Dans un bol, diluer la farine dans de l'eau. Rajouter ce mélange à la sauce aux olives pour l'épaissir, goûter et rectifier l'assaisonnement. Ajouter une rondelle de citron et 1/2 cuillère à café de gingembre.

## POURQUOI SOUTENIR LA NAVALE ?

Votre magazine, La Gazette, est gratuit. Edité par des bénévoles, soutenue par La Navale, association d'intérêt général qui en supporte les frais.

La Navale est située à Marseille, dans un lieu insolite, secret, peu connu du public conserve « un trésor » : la mémoire de l'industrie navale en Provence.

La Navale c'est aussi :

- Sauvegarder le Patrimoine Maritime en Méditerranée.
- Valoriser un rôle oublié de la cité phocéenne : les savoir-faire, les infrastructures, les moyens et l'outillage.
- Continuer les actions entreprises depuis quatre décennies dans un lieu magique de 420m<sup>2</sup> : visites guidées l'expo, enregistrements vidéos « Paroles Vivantes » témoignages des Anciens, ateliers pédagogiques, accès gratuit à une bibliothèque, numérisation d'archives, expositions, restaurations de maquettes, rencontres avec des scolaires, la rédaction d'un webmagazine mensuel, gratuit, « La Gazette ».

Protéger cet héritage est notre « Devoir de Mémoire », nous vous remercions de nous aider à y contribuer.

## COMMENT NOUS SOUTENIR ?

Vous êtes :

[Un particulier](#)

[Une entreprise  
ou une personne morale](#)

La Navale vous remercie pour votre précieux soutien.

Bruno TERRIN, président de La Navale