

Marseille



3 782827 608009

N°221 - JUILLET 2008

HUIT EUROS

La revue culturelle de la Ville de Marseille



© COLLECTION CCIMP - QAF 1927 / © GREGORY QUITYARD

* FABRIQUÉ À MARSEILLE

N° 221

REVUE TRIMESTRIELLE

ISBN 0995 8703

Directeur de la Publication

Patrice VANELLE

Directeur de la Revue
et Responsable de la Rédaction

Pierre ÉCHINARD

Direction Artistique

Michel SCHEFER

Direction Administrative et Financière

Jean-François ROSNOBLET

Secrétariat

Elodie PEYROL

Mise en pages

éOP!

Impression

Horizon

Parc de la Plaine de Jouques

220, avenue Coullins

13420 Gemenos

COMITÉ DE DIRECTION

Patrice VANELLE

PRÉSIDENT

Constant VAUTRAVERS

VICE-PRÉSIDENT

Daniel ARMOGATHE, Jacques BONNADIER,
Patrick BOULANGER, Christian BRUNNER,

Jean-Robert CAIN, Sylvie CLAIR, Paul FABRE,

Danièle GIRAUDY, François JALINOT,

Jacqueline MAGNE, Jean PELLEGRINO,

Georges REYNAUD, Lucien TIRONE,

Jean-Max TIXIER, Madeleine VILLARD,

Jean-Louis VISSIÈRE

MAIRIE DE MARSEILLE

Direction Générale

de la Communication

et des Relations Extérieures

Palais du Pharo,

13007 Marseille

Téléphone : 04 91 14 64 16

Fax : 04 91 14 65 02

Courriel : revuemarseille@mairie-marseille.fr

Abonnement (4 numéros) :

26 euros à l'ordre du

«Trésor public»

ÉDITORIAL

Hormis Paris, quelle autre ville en France que Marseille peut à juste titre s'enorgueillir d'une identité assez forte pour se transformer en véritable marque de fabrique ? *Made in Marseille*, cet anglicisme osé s'impose malgré tout au pays du « parler marseillais », tant le savoir-faire de notre cité, tradition et innovation confondues, imprime son image dans les esprits au même titre que la mer, le soleil, les calanques, la Bonne Mère ou l'OM.

Les productions traditionnelles, savon et corps gras, tarot, barquette (et non « pointu »), pastis (mais aussi bière) et bouillabaisse le disputent dans ce numéro aux entreprises novatrices : l'aéronautique et Eurocopter, la Comex, la SEM, ou encore à la créativité de la mode contemporaine. Mais il existe tant d'autres produits ou entreprise, dont l'évocation aurait dépassé le cadre forcément réduit de notre revue, qui portent au loin le nom et le renom de notre ville !

Que la Chambre de Commerce, ambassadrice naturelle du *Made in Marseille*, soit particulièrement remerciée pour la part importante qu'elle a prise à ce numéro, notamment grâce à son irremplaçable collection d'affiches qui est, elle aussi, une façon de mettre le *Made in Marseille* à l'honneur.

Pierre ÉCHINARD



© COMEX



© MUSÉE D'HISTOIRE DE MARSEILLE 99 8 16

SOMMAIRE



ENTRE TRADITION ET INNOVATION

- **LE SAVON DE MARSEILLE [p. 5]**
Par Patrick Boulanger
- **DU TAROT DE MARSEILLE AU JEU DE MARSEILLE [p. 12]**
Par Danièle Giraudy
- **HENRY FABRE PIONNIER DE L'AÉRONAUTIQUE [p. 18]**
Par Pierre Échinard
- **MARSEILLE-MARIGNANE PORTE DES AIRS [p. 22]**
Par Michel Schefer
- **EUROCOPTER [p. 28]**
Par Michel Schefer
- **LA BARQUETTE MARSEILLAISE [p. 34]**
Par Daniel Pardo
- **LA COMEX [p. 40]**
Par Michel Schefer
- **MARSEILLE CAPITALE MONDIALE DE L'EAU [p. 46]**
Par Alain Meyssonier
- **VITALITÉ DE LA MODE [p. 52]**
Par Rémy Kerténian
- **CCIMP : MARSEILLE S'AFFICHE [p. 56]**
Par Patrick Boulanger



[HORS TEXTE]
Tiemcen

Les cahiers de Marseille 40



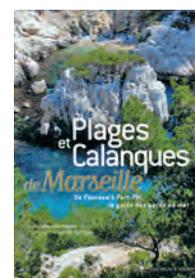
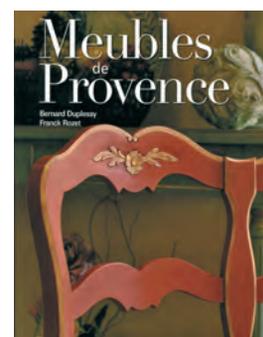
UNE IDENTITÉ DE L'ALIMENTAIRE

- MARSEILLE ET LES NOUVEAUX CORPS GRAS [p. 65]
Par Xavier Daumalin
- LES BIÈRES DE MARSEILLE [p. 72]
Par Patrick Boulanger et Pierre Échinard
- LA VÉRITABLE HISTOIRE DU PASTIS L'AMBROISIE DES MARSEILLAIS [p. 84]
Par Daniel Armogathe
- LA TAPENADE [p. 91]
Par Patrick Boulanger
- UNE BONNE BOUILLABAISSE ! [p. 93]
Par Pierre Échinard
- LE NOUGAT DE MARSEILLE [p. 98]
Par Patrick Boulanger
- LA CCIMP AMBASSADRICE DU «MADE IN MARSEILLE» [p. 101]
Par Anne-Françoise Robert



CULTURE

- LE WESTERN À LA VIEILLE CHARITÉ [p. 106]
- VAN GOGH-MONTICELLI DEUX GRANDS À LA VIEILLE CHARITÉ [p. 108]
- PIERRE AMBROGIANI, LE GOURMAND DE COULEURS [p. 110]
- MANESSIER EN PROVENCE [p. 114]
- LE MIROIR DE MARSEILLE [p. 116]
- STEINER ET L'AVENTURE DU DESIGN [p. 120]
- LES NUITS MUSICALES DE LA COUR D'HONNEUR DU PALAIS CARLI [p. 121]
- LA ROQUE D'ANTHÉRON UN MOIS DE RÊVE ET DE RÈGNE DU PIANO [p. 122]
Par Georges Gallician
- FESTIVALS DE MUSIQUE : ROQUEVAIRE / SAINT-VICTOR [p. 124]
- LIVRES [p. 125]



● Entre tradition et innovation



© COMEX

Mini sous-marin
Remora

Le savon de Marseille *page 5*

Du tarot de Marseille au jeu de Marseille *page 12*

Henry Fabre pionnier de l'aéronautique *page 18*

Marseille - Marignane porte des airs *page 22*

Eurocopter *page 28*

La barquette marseillaise *page 34*

La Comex *page 40*

Marseille capitale mondiale de l'eau *page 46*

Vitalité de la mode *page 52*

CCI Marseille-Provence : Marseille s'affiche *page 56*



© GREGORY QUITTARD

LE SAVON DE MARSEILLE

Par Patrick Boulanger
Patrimoine culturel CCIMP

Né obscurément sur l'un des rivages de la Méditerranée, le savon a acquis ses lettres de noblesse à Marseille. Depuis longtemps, il y a fait ses preuves pour le lavage des linges et la toilette des familles. Des huiles végétales, de la soude, du sel marin, de l'eau... et des méthodes éprouvées, il n'en fallait pas plus pour obtenir du bon «Savon de Marseille». L'Art du savonnier qu'un certain D.-F. Baudouin s'était efforcé de fixer dans un traité théorique publié à Marseille en 1808, qu'est-il devenu deux siècles plus tard ? La rencontre avec les professionnels contemporains permet de mesurer le chemin parcouru.

Une réputation à défendre

À l'instar de Marseille, rares sont les villes qui peuvent se targuer d'être associées dans l'inconscient collectif à un produit aussi courant. Pourtant, en dépit de son appellation, le savon de Marseille n'est plus le propre de la cité provençale. D'autres villes en Europe ont largement profité de cette dénomination correspondant à un procédé de fabrication et non à une provenance géographique.

Bien que sa notoriété soit reconnue internationalement, le savon de Marseille se heurte depuis la Seconde Guerre mondiale à l'avènement des produits de synthèse. Ses ven-

tes se sont effondrées, les consommateurs préférant acheter des savonnets sophistiqués pour leurs soins corporels, des lessives en poudre ou liquides pour les textiles. En quelques décennies, le marché s'est encore segmenté avec le déferlement des bains moussants et gels douches distribués sous des présentations séductrices. Usés par des siècles de loyaux services, victimes de leur aspect modeste, abandonnés par les publicités tapageuses, les cubes marseillais, qu'ils soient blancs, verts ou beiges, ont bien du mal à défendre leur vocation généraliste.

À Marseille même, la produc-

tion annuelle des dernières savonneries avoisine les 1 500 tonnes. Par comparaison, il y a un siècle, en 1908, on recensait 81 sociétés de savonneries dans cette seule cité dont la production frôlait les 140 000 tonnes. Cependant, de tous les produits de lavage, ce sont eux qui s'adaptent le mieux à des usages variés, tout en restant économiques à l'emploi.

Des siècles de pratique

De nos jours, seules deux véritables savonneries travaillant «à la marseillaise» font perdurer une tradition remontant au Moyen Âge. Le plus ancien savonnier mentionné dans les registres notariaux



© COLLECTION DE LA CCI MARSEILLE PROVENCE - SCHIEFER

Sceaux servant
à estamper les savons

s'appelait Crescas Davin : il exerçait en 1371, et son fils Salomon lui succéda en 1404 ; mais avant les Davin, d'autres durent pratiquer cette activité sans que les manuscrits sauvegardés aient conservé leur identité. Même si Pline l'Ancien rapportait que les peuplades gauloises utilisaient déjà pour les soins de leur chevelure une pâte nommée sapo, composée de cendres de hêtre et de suif de chèvre, c'est bien plus tard, après les civilisations grecque et romaine, que l'on vit apparaître au Proche-Orient une pâte molle aux propriétés détersives. Ce savon élaboré grossièrement passa ensuite en Afrique du Nord, puis dans la péninsule Ibérique alors sous domination arabe. La saponification se transporta dans la péninsule Italienne, à Venise, à Gênes et dans un petit port ligure nommé Savona. Jusqu'au VIII^e siècle, les graisses animales restèrent les principaux ingrédients du savon ; progressivement, on leur substitua l'huile d'olive qui, chauffée avec les sodes extraites de plantes littorales, donnait un savon à la consistance ferme

et aux propriétés détersives accrues. On ignore toujours en quelle décennie la cité de Marseille accueillit son premier atelier de saponification à chaud des huiles d'olive du terroir mélangées aux cendres des sansouires de Camargue et aux salicornes de Narbonne. Progressivement, cette activité artisanale prit une importance accrue en se tournant vers l'exportation : en direction de l'intérieur de la France, mais aussi vers la Suisse, l'Égypte et

Rhodes. Au début du XVI^e siècle, les Marseillais surent débaucher d'Italie et d'Espagne des ouvriers experts en la matière, détenteurs de certains secrets ou plus habiles que leurs collègues français.

Tout en transposant les techniques étrangères, ils ajoutèrent leurs propres innovations, notamment dans le procédé de la «grande chaudière avec liquidation» qui allait assurer leur réussite. À la suite du ministre Colbert, qui avait pressenti combien la savonnerie pouvait devenir une source de revenus pour le royaume, son fils, le marquis de Seignelay, alors secrétaire d'État à la Marine, fit promulguer en 1688 un édit

Pline l'Ancien rapportait que les peuplades gauloises utilisaient déjà pour les soins de leur chevelure une pâte nommée sapo, composée de cendres de hêtre et de suif de chèvre.

Anonyme,
140x105cm.
Imprimerie
Moullot



1896

Calendrier.
Imprimerie
Moullot

1950

Affiche de Jean Dessaleux, 160x118.



réglementant le travail des fabriques, avec en particulier l'emploi d'huiles d'olive pures et l'exclusion de tout autre corps gras.

Admirablement placés pour diversifier leurs approvisionnements, les maîtres-savonniers marseillais privilégièrent les productions oléicoles de la Crète et du sud de l'Italie, de préférence à celles de la Tunisie, de la Basse Provence et de la Riviera ligure. La Méditerranée leur fournissait également les cendres de Sicile et de Sardaigne, les soudes d'Alicante et de Carthagène, le natron des lacs égyptiens. Protégé par des pratiques qui se voulaient secrètes et une réglementation sévère, le savon de Marseille devint aux XVII^e et XVIII^e siècles un produit apprécié, donc recherché en Europe occidentale et aux Antilles. La savonnerie apparaissait comme l'industrie la plus représentative de l'économie locale. En 1789, la cité comptait déjà 65 fabriques produisant environ 25 000 tonnes de savons. Les guerres du Premier Empire modifièrent à leur façon la composition du savon. La rupture de l'approvisionnement maritime en cendres italiennes comme en soudes ibériques entraîna l'appel à la soude artificielle découverte par Nicolas Leblanc à la fin du règne de Louis XVI.

Les savons à l'huile d'olive chauffée avec le nouvel ingrédient chimique s'avérant trop cassants à la découpe, les Marseillais atténuèrent ce défaut en intégrant d'autres huiles originaires du terri-

toire national, de noix d'abord, de colza et de lin ensuite. À partir de 1845, tous les savonniers marseillais utilisaient des huiles de graines oléagineuses, au coût bien inférieur à celles tirées des fruits de l'olivier. Si le XIX^e siècle apporta encore l'amélioration des moyens de manutention, le renouvellement progressif de l'outillage, la substitution de la vapeur au feu nu pour les chaudières, la savonnerie provençale continua de garder un caractère quelque peu intuitif. La soude à l'ammoniaque mise au point par l'ingénieur belge Solvay accéléra encore les mutations. Avec elle, le cube unicolore marqué «Extra pur» à 72 % de matières grasses triompha. Les savonniers testèrent diverses matières premières, avant de préférer les produits tropicaux, coprahs et palmistes, importés de l'Empire colonial français. L'évolution de la société contribua à transformer la savonnerie en vue d'une production de masse à laquelle s'attachaient désormais 90 sociétés travaillant selon le procédé traditionnel comprenant les opérations successives de l'empâtage, du relargage, de la cuisson et de la liquidation. La production savonnaire continua de croître grâce aux perfectionnements apportés aux usines (les générateurs de vapeur, puis d'électricité remplaçant les bras des hommes), mais également à l'amélioration des méthodes routinières de fabrication. Renonçant partiellement à leurs vieilles habitudes, les maîtres-savonniers se mi-

En 1789, la cité comptait déjà 65 fabriques produisant environ 25 000 tonnes de savons.

mer la savonnerie en vue d'une production de masse à laquelle s'attachaient désormais 90 sociétés travaillant selon le procédé traditionnel comprenant les opérations successives de l'empâtage, du relargage, de la cuisson et de la liquidation. La production savonnaire continua de croître grâce aux perfectionnements apportés aux usines (les générateurs de vapeur, puis d'électricité remplaçant les bras des hommes), mais également à l'amélioration des méthodes routinières de fabrication. Renonçant partiellement à leurs vieilles habitudes, les maîtres-savonniers se mi-

Affichette d'intérieur 30,5x30 cm



© COLL. CCMP - QAF0248



© COLL. MUSÉE D'HISTOIRE DE MARSEILLE - QAF 0248

Affiche anonyme 1925, 139x98 cm



Affiche
de André Rolland
154x116

rent à étudier la chimie moderne. Le procédé de la liquidation en grande chaudière avait été établi en dehors de toute considération scientifique par des praticiens attentifs. Lorsque Eugène Chevreul publia la théorie de la saponification, on aurait pu espérer que sa vulgarisation permettrait de nouveaux progrès, mais en dehors de la récupération de la glycérine, les traitements restèrent empiriques.

Les travaux de François Merklen allaient donner une explication physico-chimique à l'élaboration du savon de Marseille. Étudiant les équilibres qui s'établissent dans une cuve de savon, il eut l'audace d'appliquer la «règle des phases» aux systèmes colloïdaux. Ses réflexions imprimées en 1906, lors de l'Exposition coloniale, ne manquèrent pas d'avoir un grand retentissement dans

la profession. Deux ans plus tard, la production des 81 sociétés de savonneries marseillaises avoisinait les 140 000 tonnes.

L'ancêtre des produits d'hygiène

La réputation du savon de Marseille semblait alors bien assise à l'international. Cependant, il était depuis longtemps copié, imité. En 1928, la ville-port rassemblait 77 savonneries, sans compter celles spécialisées dans les savons de toilette «extra-fins» et les savonnettes parfumées de luxe. La quantité totale de savons sortis des usines s'était élevée à 194 000 tonnes, un résultat remarquable pour ce secteur alors essentiel du complexe économique marseillais.

Si certains industriels provençaux étaient désireux de tirer parti de nouveaux procédés de

Affiche de J. Stall,
150 x 115 cm

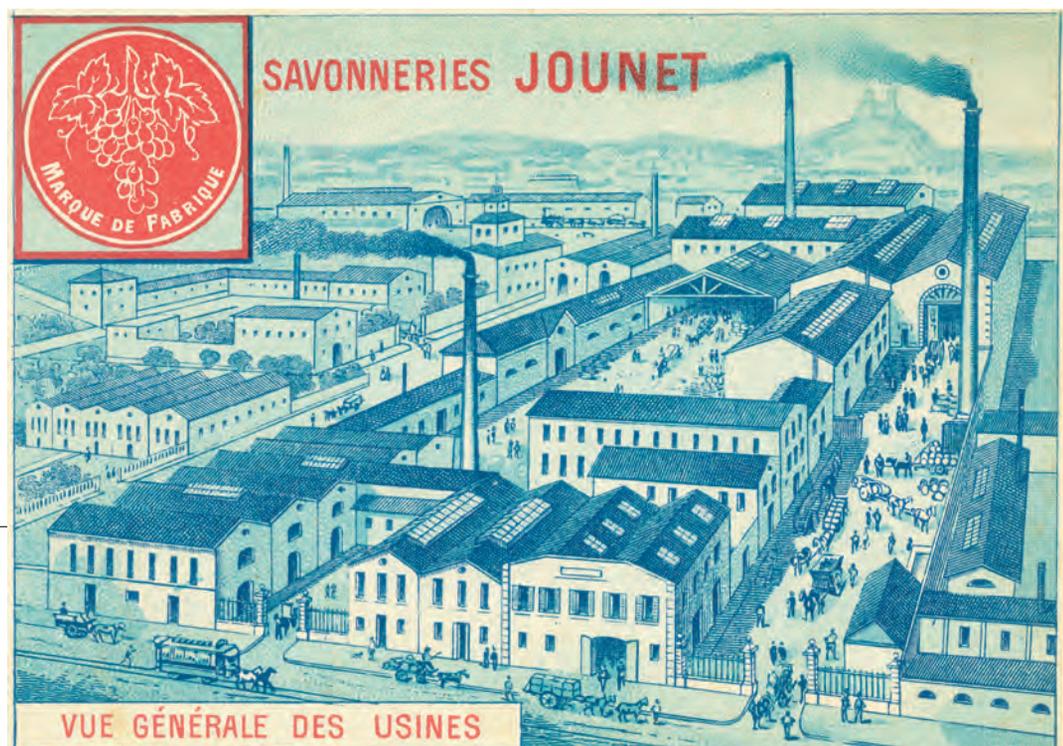


fabrication «en continu», la plupart de leurs confrères ne cherchaient pas à s'adapter à l'évolution des techniques ou aux attentes des consommateurs, tant ils étaient confortés par les demandes de marchés protégés. Certes leurs produits génériquement connus s'exportaient, mais il n'existait pas de grandes marques de notoriété, hormis «Le Chat», «Le Fer à cheval», «La Pomme» et «La Tour», qui continuaient à être proposées par cubes de deux cents grammes à un kilo, sans amélioration de leur emballage ou de leur ergonomie.

Touchée par le changement des pratiques de lavage, de la composition des textiles, mais également par la vétusté de ses fabriques et son manque de compétitivité sur les marchés extérieurs, la savonnerie marseillaise allait connaître des années noires. En 1958, il y avait encore 38 savonneries. «L'Abeille», «La Roue», «La Corvette», «L'Amande», «La Sainte-Famille» perpétuaient la tradition. Une à une, les usines se mirent à fermer et des marques connues comme «Le Chat», «L'Amande», «La Sainte-Famille», «Le Petit Marseillais» furent reprises sous d'autres cieux. Chassés depuis longtemps de leur implantation originelle aux abords immédiats du premier port de France, les derniers bastions de la savonnerie se trouvent aujourd'hui dans le quartier de Sainte-Marthe comme englués dans le paysage urbain, entre rocares routières et cités d'habitation ;

© COLL. CCIMP - Q010349

Papier
commercial



© COLL. CCIMP - Q010349

Savon
au pastis



© D. ARMOGATHE

sans leur haute cheminée, il serait même difficile de les identifier.

À la tête de la Compagnie des Détergents et Savons de Marseille (C.D.S.) et de la savonnerie «Le Sérail» se trouvent des hommes toujours passionnés par leur métier, MM. Demeure et Boetto, à qui il faut rendre hommage. Tout en composant avec les réalités de ce secteur parachimique et les contingences de la conjoncture économique, ils apportent leurs compétences au service d'un produit vénérable. Avec clairvoyance, ils savent qu'ils doivent continuer à se battre pour maintenir celle qui demeure, malgré tout, la doyenne des industries de Marseille.

Leur produit est pourtant reconnu. Ne dit-on pas «Savon de Marseille» comme on a dit ensuite «Moutarde de Dijon», «Fromage de Camembert», «Caramel d'Isigny» ou «Calisson d'Aix»... Et pourtant, il est de moins en moins utilisé en France.

Annonçant en creux son origine et sa composition sur les faces des cubes emblématiques, bon pour la peau et sans danger pour l'environnement, le savon de Marseille est déjà passé des rayons Entretien-Droguerie à ceux de l'Hygiène-Beauté en adoptant des tailles réduites et des emballages explicites.

Face aux détergents synthétiques soutenus par de puissants groupes internationaux à la publicité tapageuse, il a réussi à garder son identité ; en ce troisième millénaire naissant, les consommateurs sont redevenus sensibles aux avantages offerts par les produits traditionnels, sains et rassurants.

Marque collective de réputation mondiale, la dénomination «Savon de Marseille» qui a traversé les siècles montre à quel point de perfection une cité d'Euro-Méditerranée a su développer le travail d'un produit d'hygiène indispensable aux hommes, un apport notable à notre civilisation.

UN DOCUMENTAIRE INÉDIT SUR LE SAVON DE MARSEILLE

Il s'agit d'un film entièrement consacré au «cube mythique». Très bien documenté, composé d'archives rares et filmé avec brio, il couvre la période de la découverte de la formule jusqu'au renouveau du savon porté par la vague de consommation raisonnée et non polluante, en passant par l'époque difficile de sa lutte contre la vogue des détergents.

En 52 mn, on apprend comment un objet cubique peut voyager à travers le temps et l'espace, au moins dans l'imaginaire des consommateurs. Objet magique, de fabrication quasi alchimique, créateur de richesse matérielle et spirituelle, il occupe le centre du chakra de tous les Marseillais. Quand le savon va bien, Marseille se porte bien. Ce film en est la parfaite démonstration.

Les images d'archives proviennent de Vittorio Quittard, de l'association Quatrième dimension, de l'INA, de Cinémémoire et de la CCIPM. Il est en attente de diffusion sur FR3 Marseille.

D. Armogathe

Réalisation : Cédric Gimet ; co-produit par Chapacan production, FR3 Corse et Odyssee, 2007.



© D. ARMOGATHE

Fabrique de savon

Le jeu de Marseille
ANDRÉ BRETON
 Paracelse
 Mage de Connaissance
 Serrure



MARSEILLE, MUSÉE CANTINI, D. GIRAUDY, © ADAGP PARIS 2008

DU TAROT DE MARSEILLE AU JEU DE MARSEILLE

Par **Danièle Giraudy**
 De l'Académie de Marseille

Des joueurs de cartes amateurs ou professionnels aux collectionneurs et aux érudits qui les étudient, des diseuses de bonne aventure, des prestidigitateurs aux escamoteurs et autres bonneteurs, tous sont fascinés à des titres divers par ces petites images rectangulaires anonymes.

La tradition marseillaise des cartes à jouer et du Tarot

D'abord précieusement enluminées par les artistes, sur vélin, ivoire ou nacre, ces tarots deviennent ensuite de populaires gravures coloriées au pochoir par les artisans cartiers, puis des cartes à jouer imprimées mécaniquement après 1850. Des châteaux de cartes, patiences et réussites, passe-temps que l'on joue seul, des divertissements familiaux aux jeux plus savants des salons aristocratiques, tripots, cercles, cabarets et casinos, les règles se diversifient au fil du temps,

inspirées par la cour, l'église, la religion, l'armée. Ces jeux de hasard ou d'honneur sont parfois des batailles de pouvoir que rythment plis et levées, qui peuvent tourner à la banqueroute quand les jeux d'argent les accompagnent. On bat les cartes, on les coupe, on les écarte, on les tire, on les compte, on y perd sa fortune, on la regagne parfois. Populaires, savantes, ésotériques, elles s'inspirent dans les honneurs ou figures (rois, dames, valets), de l'Antiquité et de la chevalerie médiévale que remplaceront en 1793 les cartes révolutionnaires avec génies, libertés et égalités.

Elles prendront bien d'autres habits, ceux des jeux républicains aux effigies d'hommes politiques, ceux des cartes révolutionnaires des Surréalistes créées à Marseille en 1941 autour d'André Breton avec leurs génies, leurs mages et leurs sirènes (1) -trois siècles après que la Ville ait reçu en 1631 l'autorisation officielle de les imprimer- qui devait rendre sa célébrité au Tarot de Marseille. Les cinquante-deux cartes ornées de carreaux, cœurs, trèfles et piques ou les soixante-dix-huit lames des tarots qui sont alors bâtons, coupes, deniers et épées, (ces pictogrammes figurant, dit-on, les paysans, le clergé, les marchands, la noblesse) deviendront comme un alphabet, les symboles que les occultistes interrogent, cherchant à deviner les secrets du destin ou à découvrir les clés de lecture du monde, les lois de la nature et du cosmos. Fabriquées par millions chaque année, exportées depuis Marseille en Asie, en Afrique et dans l'Europe entière jusqu'en Russie, elles



© MUSÉE DU VIEUX MARSEILLE



Le Tarot de Marseille :
 La lune de Joseph Fautrier,
 XVIII^e siècle
 et L'étoile des Éditions
 Camoin d'après les moules
 de Nicolas Conver,
 XIX^e siècle



Billet
d'abandon

© MUSÉE DU VIEUX MARSEILLE

sont formées de trois couches de papiers superposés, mis sous presse avec de la colle d'amidon : le papier-pot, blanc support de l'image peinte (au filigrane initial en pot de fleur), la main-brune, au centre puis le papier cartier, qui forme le dos très blanc de la carte. C'est ce dernier qui sera détourné de son usage premier, lorsque des milliers de cartes tombant au rebut chaque année, seront recyclées au XVIII^e siècle en cartes de visites, comptes, étiquettes de vin, factures, reconnaissances ou rappels de dette, fiches scientifiques –les 35 000 cartes du Genevois Georges-Louis Le Sage (1724-1803)–, poèmes ou pamphlets. «Liamon, soldat de Sartori, est le plus grand fripon de la terre qui mérite la corde pour ses vols de nuit. On doit le chasser de la solde de la République» (2) écrit rageusement, au dos d'une carte, l'une de ses victimes. On en glisse une dans le ruban de son tricorne à Venise si l'on ne veut pas se masquer pour carnaval, on l'enrubanne sur un nourrisson que sa mère dépose à la porte de l'Hôtel-Dieu, gardant la moitié de cette *carte d'abandon*, l'autre conservée sur l'enfant lui permettant peut-être de retrouver un jour ses origines. Introduit en France au XVI^e siècle, fabriqué dans diverses villes, le jeu de Tarot fut particulièrement diffusé au XVIII^e siècle par les cartiers marseillais, si bien qu'au XIX^e siècle, le «Tarot de Marseille», le plus riche en sens analogique, était

Introduit en France au XVI^e siècle, fabriqué dans diverses villes, le jeu de Tarot fut particulièrement diffusé au XVIII^e siècle par les cartiers marseillais.

devenu célèbre à travers le monde, et s'exportait du Levant en Afrique et jusqu'en Orient. Il était alors fabriqué rue d'Aubagne par la maison Camoin à partir des moules du célèbre Tarot Conver du XVIII^e siècle, et la magnifique donation faite par la famille Camoin au musée du Vieux-Marseille lors de la fermeture de cette fabrique en 1971 (3), a permis en 2004 de présenter à la Vieille Charité (4) son histoire et sa fabrication, évoquant tout un passé de notre ville aujourd'hui oublié. La passion pour les cartes, la ruine des joueurs, les amendes données aux tripots contrevenant à l'interdiction des jeux d'argent étaient fréquentes, tel, derrière la Mairie le célèbre «A la crotte d'oursins» régulièrement rappelé à l'ordre par les pouvoirs publics. Restauré en 1998 par Philippe Camoin et Alejandro Jodorowsky, le Tarot de Marseille trouve depuis lors de nouveaux amateurs jusqu'au Japon. Si les enseignes des cartes à jouer numérales restent fidèlement à travers le temps rouges et noires, les triomphes (ou atouts) du tarot s'enluminent le plus souvent de cinq couleurs, devenues aujourd'hui numériques,

Le «Jeu de Marseille», une invention surréaliste surgie dans la cité phocéenne

L'été 2003, le Musée Cantini exposait le Jeu de Marseille, suite de vingt magnifiques dessins soigneusement enluminés qui venaient d'être offerts par les héritières d'André Breton, sa fille Aube et sa petite-fille Oona Ellouët Breton, à la Ville de Marseille, après que nous les ayons préemptés à la vente Breton, à Drouot, en avril 2003. Créé en mars 1941, autour d'André Breton à la villa Air-Bel -surnommée «le château Espère-Visa» dans la banlieue de Marseille, par les surréalistes bloqués tout l'hiver dans l'attente de leur visa pour les États-Unis, ce jeu de cartes, plus tard édité par André Dimanche, enracine dans notre ville une partie importante des collections surréalistes de peintures et de sculptures du Musée Cantini. Offertes en mémoire de Varian Fry, l'inlassable organisateur du Comité Américain de Secours aux Intellectuels qui se battit dans ses bureaux de la rue Grignan pour obtenir près de trois mille visas, ces cartes réunissent les noms de réfugiés

NOTES (1) Voir *Le Jeu de Marseille*, Donation d'Aube Breton en 2003, exposée au Musée Cantini la même année (catalogue et exposition Danièle Giraudy) (2) *La carte à jouer genevoise dans l'Histoire*, Maison Tavel, Genève, mai 2003-mars 2004. (3) Publiée dans le catalogue de la cinquième exposition des Trésors de ce musée. (4) *Cartes à jouer et Tarots de Marseille*, 2004, Centre de la Vieille Charité, Marseille. Exposition et catalogue sous la direction de Danièle Giraudy.

MUSÉE DU VIEUX MARSEILLE LE TAROT DE MARSEILLE

à gauche :

La Papesse

Tarot de Marseille

Joseph Fautrier

XVIII^e siècle

à droite :

L'amoureux

Tarot de Besançon

J. Jerger

début du XIX^e siècle



à gauche :

Le soleil

Tarot de Marseille

Joseph Fautrier

XVIII^e siècle

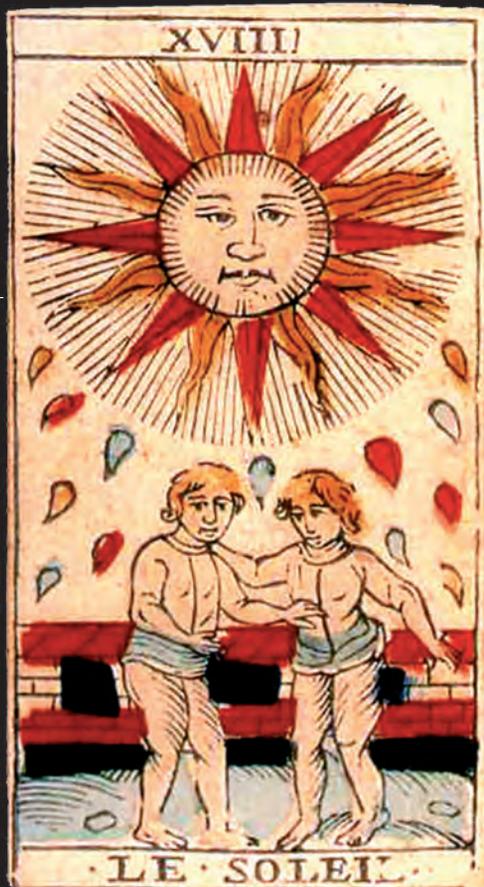
à droite :

Deux de denier

Edition Camoin

d'après Nicolas Conver

XIX^e siècle



© MUSÉE DU VIEUX MARSEILLE



à gauche :
Reine de coupe

à droite :
As de bâton

Tarot de Marseille
Éditions Camoin
d'après les moules
de Nicolas Conver



à gauche :
Le Jugement
Tarot de Marseille
XIX^e siècle

à droite :
La lune
Tarot de Besançon
J. Jerger
début du XIX^e siècle

© MUSEE DU JEUX MARSEILLE

Le jeu de Marseille
 ANDRÉ MASSON
 Religieuse portugaise
 Scène d'amour
 Flamme



MARSEILLE, MUSÉE CANTINI, D. GRAUDY, © ADAGP PARIS 2008

Le jeu de Marseille
 JACQUES HEROLD
 Sade
 Génie de Révolution
 Roue



MARSEILLE, MUSÉE CANTINI, D. GRAUDY, © ADAGP PARIS 2008

prestigieux. En effet, autour d'André Breton qui dessina la serrure et le poulpe de Paracelse pour évoquer le mage de connaissance, Jacques Hérold tira au sort Lamiel et Sade ; Jacqueline Lamba, la roue de la révolution et Baudelaire ; André Masson, la religieuse portugaise et Novalis ; Victor Brauner, Hélène Smith et Hegel ; Wifredo Lam, Alice et Lautréamont ; Oscar Dominguez, Freud et l'étoile noire du rêve ; Max Ernst, Pancho Villa et l'as de flamme. Toutes les cartes furent ensuite mises au point par Frédéric Delanglade et publiées dans le numéro 2 de la revue V.V.V. à New York en 1943. Ce nouveau jeu de 52 cartes, construit traditionnellement sur le rouge et le noir, prendra le nom de Jeu de Marseille. En revanche,

L'été 2003, le Musée Cantini exposait le Jeu de Marseille, suite de vingt magnifiques dessins soigneusement enluminés qui venaient d'être offerts par les héritières d'André Breton à la Ville de Marseille.

délaissant la symbolique du tarot aux références religieuse, royaliste ou militaire, André Breton et ses amis, que rejoignent bientôt Tzara, Adamov, Benjamin Péret, René Char, choisissent des personnages symboliques de leur esprit révolutionnaire ou de leurs admirations littéraires. Carreau et cœur sont remplacés par la roue sanglante (révolution) et la flamme (amour) ; pique et trèfle par l'étoile noire (rêve) et la serrure (connaissance) ; les honneurs (roi, dame, valet) sont

remplacés par le génie, la sirène et le mage. Ainsi, Baudelaire, la religieuse portugaise et Novalis étaient génie, sirène et mage de flamme ; Sade, Lamiel (héroïne de Stendhal) et Pancho Villa, les honneurs de roue ; Lautréamont, Alice et Freud ceux d'étoile ; Hegel, Helen Smith et Paracelse ceux de serrure ; le joker devenant le Père Ubu, dessiné par Alfred Jarry, que les surréalistes admiraient particulièrement. Le texte d'André Breton dans *La Clé des champs*⁽⁵⁾ commente en 1953

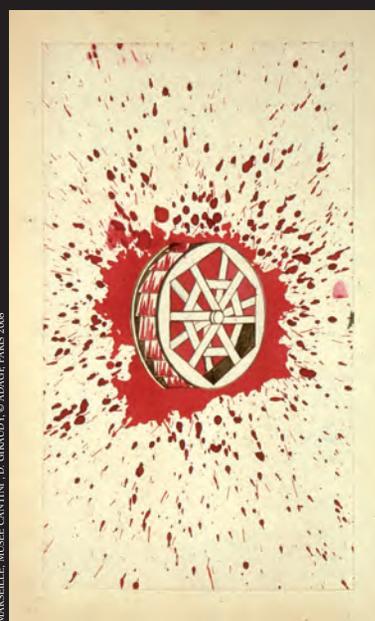
cette invention collective surgie au cœur de la cité phocéenne (les réunions avaient lieu sur le port dans un café, au coin de la rue Bailli de Suffren, «Au Brûleur de loup», d'où les amis rejoignaient Air-Bel : fin de 1940 et le début de 1941 ont vu se joindre ou se

croiser à Marseille diverses personnes afférentes au mouvement surréaliste ou à quelques égards situables par rapport à lui. C'étaient Arthur Adamov, Victor Brauner, André Breton, René Char, René Daumal, Robert [sic] Delanglade, Oscar Dominguez, Marcel Duchamp, Max Ernst, Jacques Hérold, Sylvain Itkine, Wifredo Lam, André Masson, Benjamin Péret, Tristan Tzara. Beaucoup d'entre eux avaient coutume de se réunir au château Air-bel, où nous résidions, Victor Serge et moi, et où les accueillait

en toute cordialité Varian Fry, président du Comité Américain de Secours aux Intellectuels. Souhaitons que ce dernier conte un jour prochain ce qu'était autour de lui la vie d'alors, dans le décor de ce grand parc dont le propriétaire –un vieux médecin avare fou d'ornithologie– guettait dehors par les pires froids, de peur qu'on ne prélevât une branche morte. Près de la serre, en automne, on avait pu capturer autant qu'on désirait de mantes religieuses, pour le spectacle qu'elles offrent de rivalités et d'amours de nature à éclipser tout ce qui se lit dans les journaux, puis les grands «nocturnes» cristallins défaillant, au matin, en une profusion de ventres blancs, bras en croix à la surface des bassins, avaient témoigné de la mystérieuse gestation des crapauds –attesté, de manière superfétatoire, que la vie, pour se poursuivre, a besoin de la mort– enfin, sûr de son prestige, comme de juste, l'innommable «maréchal» s'était fait annoncer, quarante-huit heures avant son arrivée à Marseille, par des perquisitions qui avaient abouti à l'internement pour plusieurs jours à bord du Sinaïa, superbement pavoisé pour la circonstance, de tous les locataires du château. Et là encore, parmi d'autres «suspects» –si grande est la puissance de défi, de mépris et aussi d'espoir envers et contre tout– lgl jamais peut-être les acteurs de cette scène ne s'étaient retrouvés plus enfants, n'avaient chanté, joué et ri de si bon cœur...

Au nombre des expériences qui ont pu requérir les surréalistes à Marseille [...] figure en bonne place l'établissement d'un jeu de cartes [...]. Les historio-graphes de la carte à jouer tombent d'accord pour noter que les modifications qu'elle a subies au cours des siècles ont toujours été liées à de grands revers militaires, sans d'ailleurs s'expliquer autrement à ce sujet. Ce qui, ici, est récusé par nous de l'ancien jeu de cartes, c'est, d'une manière générale, tout ce qui indique en lui la survivance du signe à la chose signifiée...

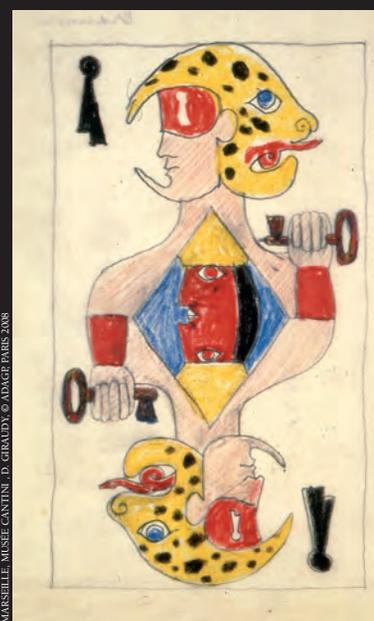
En mars 1941, grâce à Varian Fry et à un jeune avocat, Gaston Defferre (dont les bureaux étaient également rue Grignan), André Breton, sa femme, Jacqueline Lamba, leur petite fille Aube, Victor Serge et Claude Lévi-Strauss, purent embarquer sur le Capitaine Paul Lemerle pour rejoindre un mois plus tard les Etats-Unis via la Martinique, bientôt suivis par Max Ernst, André Masson, Marc Chagall parmi de nombreuses autres personnalités du monde des Arts et des Sciences. Lorsque je pus préempter à Drouot le lot du Jeu de Marseille, carte après carte, et deux dessins colorés de «cadavres exquis», Aube Breton et sa fille Ellouët offrirent dès le lendemain à la Ville de Marseille cet ensemble remarquable, en souvenir de Varian Fry.



Le jeu de Marseille
JACQUELINE LAMBA
As de Révolution
Roue



Le jeu de Marseille
OSCAR DOMINGUEZ
Freud
Mage de Rêve
Etoile



Le jeu de Marseille
VICTOR BRAUNER
Hegel
Génie de Connaissance
Serrure

Le moteur
50HP Gnôme

© SAINT-CHAMAS FRST

HENRI FABRE

PIONNIER DE L'ÂÉRONAUTIQUE

Par Pierre Échinard
de l'Académie de Marseille

Naitre à Marseille en 1882 (exactement le 29 novembre), dans une des plus célèbres familles d'armateurs de la place, donne à n'en pas douter l'opportunité d'une enfance heureuse et dorée, peuplée de jouets et de livres magnifiques, de vacances à la campagne, de parties de chasse, de longues promenades familiales en yacht ou en automobile..., en attendant l'avion.

L'éveil d'une vocation

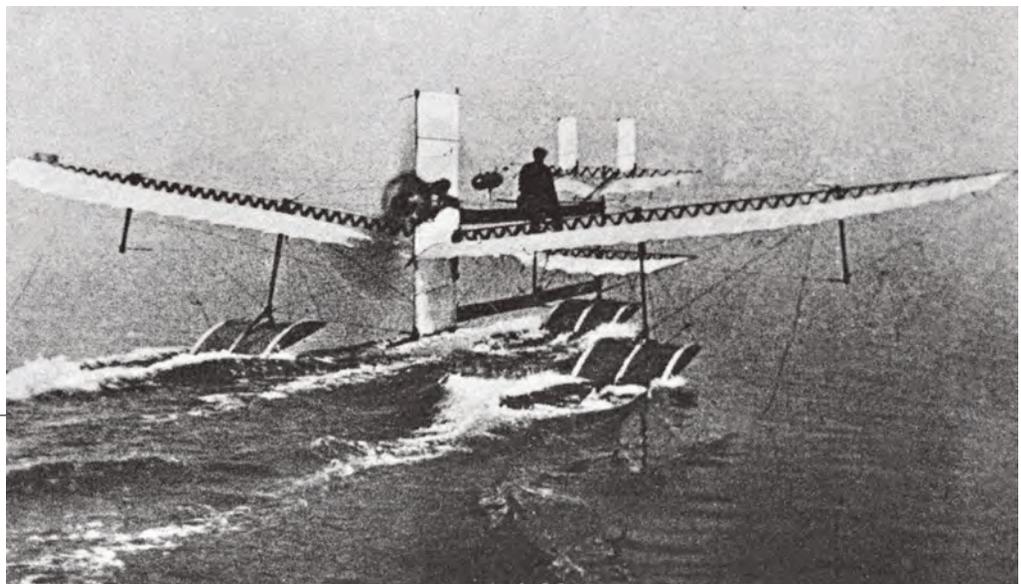
Pour peu que l'enfant soit doué, il n'aura pas trop de mal à obtenir le baccalauréat en 1900 : le diplôme de l'élite. Dès lors, la voie est toute tracée pour que la famille s'enrichisse bientôt d'un nouvel armateur... À moins que le jeune homme ne trouve un sens, un dénominateur commun à tous ses jeux, ses loisirs, ses études, bref, qu'il ne se découvre une vocation : ce fut le cas d'Henri Marie-Léonce Fabre. De son enfan-

ce, Henri Fabre retint l'amour des maquettes de bateaux, des cerfs-volants, des papillons mécaniques, sa longue observation des oiseaux dans l'immense propriété familiale de Luminy et ses mille hectares de roches et de pins ou dans les étangs de Camargue, sa fascination pour le livre de Mouillard sur les oiseaux, *l'Empire de l'air*. Plus tard, vint le goût pour la navigation, la voile, la mécanique, les moteurs, l'automobile, la vitesse et, par dessus tout, l'enthousiasme pour les ex-

ploits des premiers pionniers de l'aviation racontés dans *L'Illustration*. C'était décidé : Henri Fabre serait ingénieur et construirait des avions !

Pionnier de l'aviation

Après une licence de Sciences obtenue à la Faculté de Marseille auprès de Charles Fabry et de Tian, Fabre part pour Paris à l'Ecole supérieure d'Electricité dont il sort ingénieur en juin 1906. Ses années parisiennes, outre ses études officielles, il les a employées à fréquenter assidû-



1910

Le premier vol sur l'Etang de Berre, Henri Fabre sur son «Canard»



© CCMPF - QDR02.1H467

Essai d'une
hélice sur
voiture Renault
pour obtenir le
100 à l'heure -
Henri Fabre

ment l'Aéroclub de France à Saint-Cloud, les petits ateliers, les hangars, les terrains à peine aménagés où se prépare l'aviation de demain, à côtoyer Santos-Dumont, Bréguet, Blériot, Esnault Pelterie, Gabriel Voisin et, leur mécène à tous, Archdeacon. Revenu à Marseille, il reçoit de son père le viatique indispensable à ses recherches : 100 000 francs-or, une somme pour le moins confortable. Dès lors, il peut se consacrer à la mise au point de l'engin qui conciliera sa passion de la mer avec celle de l'air, un «hydro-aéroplane», on dira plus tard l'hydravion. À cette époque, point de longue piste d'essai ni de recherches en soufflerie, et le pari de Fabre est double, tenir à la fois dans l'air et sur l'eau. Il choisit donc de s'installer à Martigues et d'utiliser, à partir du port de la Mède, le plan d'eau de l'Étang de Berre pour ses expériences ; plus précisément la partie qui, entre Marignane et Berre, est la mieux abritée, la plus calme : l'Étang de Vaïne. Là, pendant plus de trois ans, il va tester son matériel. Sur l'eau, grâce à un remorqueur de 60 ton-

Revenu à Marseille, Henri reçoit de son père le viatique indispensable à ses recherches : 100 000 francs-or, une somme pour le moins confortable.

neaux acheté dès 1906 et transformé en bateau laboratoire, il étudie la résistance des ailes fixées à la mâture du bateau, puis l'équilibre des flotteurs tractés à grande vitesse grâce à un treuil (il les rendra insubmersibles et les fera breveter). Sur terre, au volant de sa 14 CV Renault, il parcourt la Crau, au nord de Miramas, pour vérifier le comportement des hélices et celui des moteurs. Peu à peu, les gens des environs s'habituent à la longue silhouette de ce jeune homme moustachu sillonnant l'étang et la région avec ses drôles de machines et à l'incessant ballet des visiteurs, amis, mécaniciens, pionniers de l'air qui s'intéressent à ses évolutions. Fabre s'est lié aux frères Seguin, les petits-fils de Marc, l'inventeur du pont suspendu et de la chaudière tubulaire. Laurent Seguin crée le moteur 50 HP Gnôme qui va équiper son hydravion. Par les Seguin, il rentre en relations avec leurs parents Montgolfier et épouse bientôt, en 1909, Germaine, l'arrière-petite-fille de l'inventeur du premier ballon libre, une façon supplémentaire de lier sa vie à la conquête de l'air.

Le vol du Canard

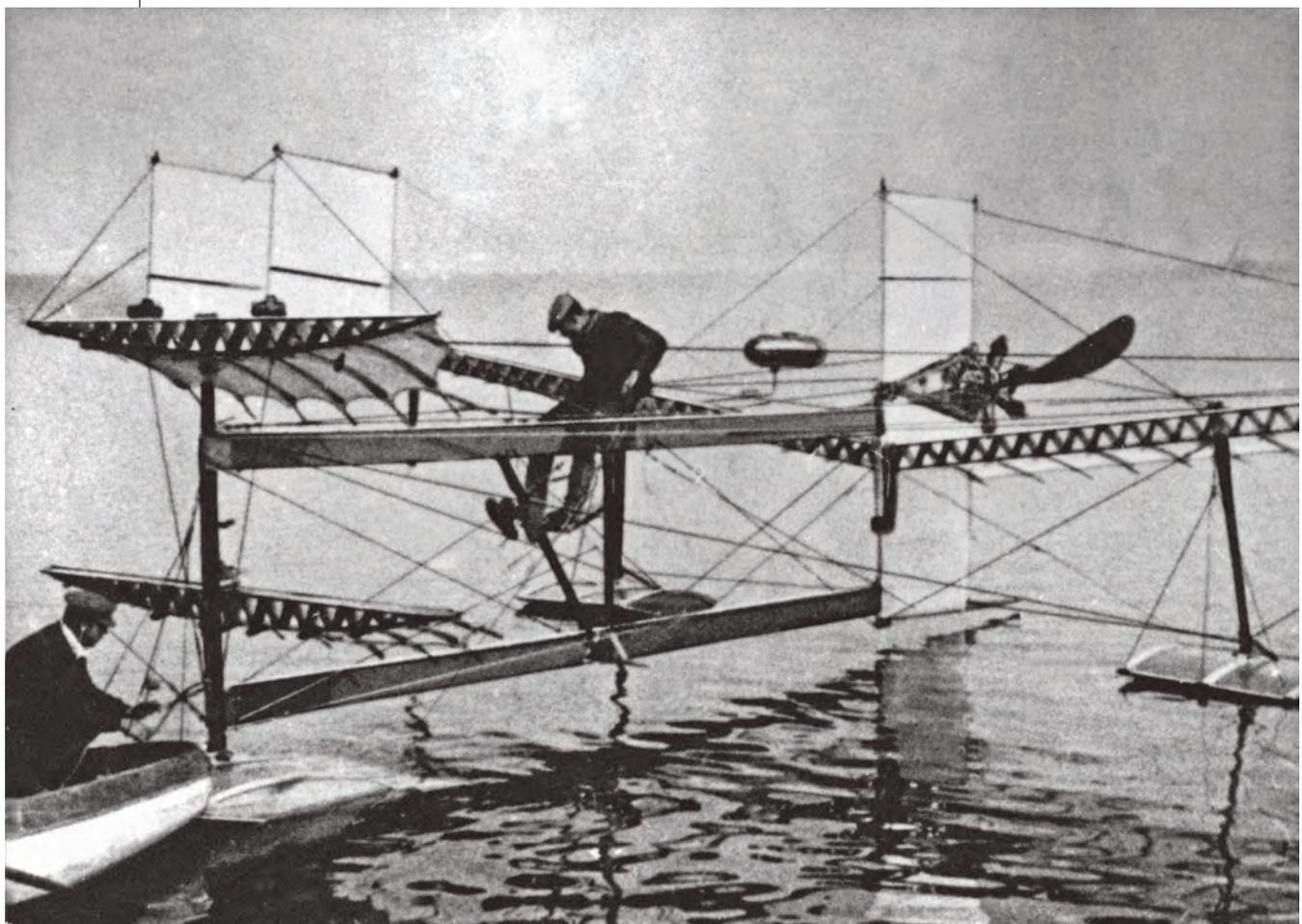
A Marseille, après un premier échec, l'équipe technique de Fabre, avec l'architecte naval Léon Sébille et quelques compagnons dirigés par Maurice Burdin, l'ancien mécanicien de Ferber, met au point «le Canard» (modèle Lecoïn) équipé d'un moteur arrière et de trois flotteurs qui va, pour la première fois au monde, voler puis amerrir sans encombre sur l'Étang de Berre.

Le 28 mars 1910, au matin, par un temps idéalement calme, l'appareil est remorqué depuis la Mède jusqu'au milieu de l'étang, puis il s'élance, quitte l'eau et la retouche à plusieurs reprises, faisant des bonds de quelques centaines de mètres de longueur, à quelques mètres de hauteur

au-dessus de l'eau. C'est à la fois le premier vol d'un hydravion et aussi d'Henri Fabre, qui fête en le pilotant son baptême de l'air. L'après-midi du même jour, le néophyte réédite son exploit dans le port de la Mède devant l'huissier Henri Raphaël de Martigues, escorté de deux gendarmes. Le lendemain Fabre s'envole de la Mède pour amerrir à Martigues, c'est le premier voyage de ville à ville d'un hydravion. Deux mois plus tard, après s'être élevé à plus de 40 mètres au-

1910

Henri Fabre sur son appareil se préparant pour un vol



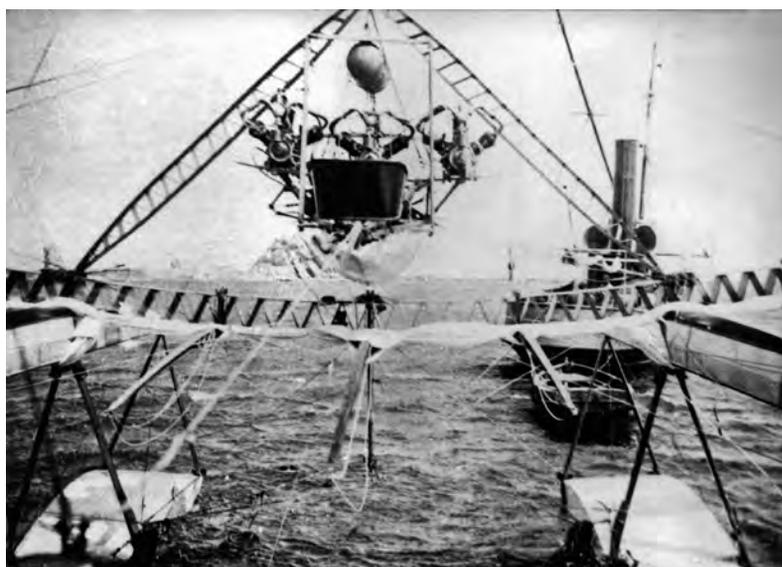
dessus de l'Étang de Berre, Henri Fabre brise son «Canard» à l'amerrissage, ce qui ne l'empêche pas d'exposer deux hydravions, dès novembre, au Grand Palais de Paris, lors du deuxième Salon de l'Aéronautique. C'est là qu'il rencontre Glenn Curtiss auquel il donne toutes les explications sur le fonctionnement de son appareil. Celui-ci, de retour en Amérique, adaptera dans un premier temps à son propre avion des flotteurs inspirés de ceux d'Henri Fabre, avant d'inventer ses propres solutions qui aboutiront au premier hydravion pratique. Le principe des flotteurs de Fabre sera repris en 1911 par Gabriel Voisin et servira l'année suivante à équiper le premier hydravion acquis par la Marine française.

L'aube d'une longue tradition aéronautique

Après la destruction à Monaco d'un nouvel appareil, Fabre, abandonnant la construction trop coûteuse de ses propres avions, va se contenter désormais de construire des flotteurs qui s'adapteront aux différents avions de l'époque et participeront ainsi au développement mondial de l'hydravion. Caudron, Bréguet, Rep, Train, Farman, Deperdussin voleront sur flotteurs Fabre ou licence Fabre, mais aussi le peintre et aviateur marseillais Edmond Astruc sur un hydroglisseur qui triomphe en 1913 au meeting de Monaco, avant de remonter le Rhône jusqu'à Aix-les-Bains en juin 1914, à la veille de la guerre. Les deux hommes se retrouveront près de vingt-cinq ans plus tard dans les fauteuils de l'Académie de Marseille où Fabre fut reçu en 1927 et Astruc en 1937.

Mort le 30 juin 1984 au Touvet dans l'Isère, entre Grenoble et Chambéry, à l'âge de 102 ans, Henri Fabre a laissé son nom à son ancien domaine de la Pélissière, au boulevard de Gabès (8^e), rebaptisé Parc Henri Fabre. C'est là que l'Ecole Nationale Supérieure de Danse de Marseille, ouverte le 12 novembre 1992, forme des générations de danseurs aux ébats forcément aériens !

Quant à la tradition aéronautique ouverte par Fabre en 1910 entre Marseille et les rives de l'Étang de Berre, c'est aujourd'hui la firme Eurocopter, non plus à propos d'hydravions mais d'hélicoptères, qui l'a reprise à son compte pour en faire une des activités les plus renommées du «Made in Marseille».



© CCNMF - QDF02.1465

Hydravion avec trimoteur, de 800kg - Henri Fabre



© SAINT-CHAMAS.FRST



© COLL. PARI.

Henri Fabre

Bibliographie

Henri Fabre
J'ai vu naître l'aviation
Grenoble, Imprimerie Guiramand 1980.

Numéro spécial de 12 pages
réalisé le 28 mars 1980,
pour le 70^e anniversaire de son premier vol,
sous le titre et dans le format traditionnel
de *L'illustration*, 138^e année n°0001.

MARSEILLE-MARIGNANE PORTE DES AIRS

Par Michel Schefer

«Au début de 1907 je vins m'installer sur l'Etang de Berre pour travailler à l'aviation, j'attirais ainsi l'attention sur ce site». Comme on vient de le voir, Henri Fabre fit son premier vol en mars 1910 à bord du premier hydravion. L'année précédente, Blériot avait traversé la Manche. L'idée des «machines volantes» était dans l'air...

Les premiers transports aériens

Au lendemain de la Première Guerre mondiale, on prend conscience, partout en Europe, de l'intérêt politique et économique présenté par le

transport aérien dont, désormais, le progrès technique permet la réalisation.

La Grande Guerre a suscité, dès avant 1914, l'intérêt de la toute jeune industrie aéronautique, et les armées ne tar-

dent pas à se doter d'une flotte aérienne de combat et d'observation, de sorte qu'à l'arrêt des hostilités en novembre 1918, la France possède un parc de plus de 8 000 appareils. Il est donc urgent de trouver d'autres débouchés que l'aviation militaire ! Une note établie par le Service de la navigation aérienne du ministère de la Guerre et adressée pour information à la Chambre de commerce de Marseille en août 1919 en témoigne : «D'une manière générale, on a entrepris d'organiser sur le territoire un réseau de routes aériennes permettant, d'une part, de réaliser des liaisons rapides avec les pays voisins et, d'autre part, d'établir un mouvement commercial entre l'est et l'ouest (c'est-à-dire dans le sens transversal aux communications ferrées actuellement existantes). [...] Les expériences faites montrent que, dès maintenant, les transports aériens ont un avenir assuré puisque le prix actuel du transport dépasse à peine le double du transport par camions automobiles pour une vitesse cinq fois supérieure (environ 4 F la tonne kilométrique pour des



1910

revue *Massilia* du 1^{er} juillet 1910

«A l'aérodrome de la Crau.

Après avoir effectué un vol

splendide au dessus

de la campagne, Kinet

et Mme Kinet regagnent

l'aérodrome, passant au dessus

de la gare de Miramas.»

avions ayant plus de deux tonnes de charge utile, type «Goliath»)). La création des routes aériennes se caractérise par l'organisation d'aéropces susceptibles d'accueillir tout navigateur qui désire y atterrir, soit pour y chercher un abri ou un secours, soit pour y déposer ou y prendre du personnel ou du matériel.

«L'établissement des ports aériens présente donc dès maintenant un intérêt analogue à celui des ports maritimes. [...] Comme pour les ports, il est demandé aux départements et aux municipalités de concourir aux frais d'installation et il a semblé que le concours le plus immédiat consistera à la mise à disposition de l'Etat du terrain nécessaire. Ces villes trouveront dans le développement de l'aéroport un développement correspondant de leur commerce et de leur industrie, avantage que compenseront les charges qu'elles s'imposeront».

Miramas ou Marignane ?...

Dans ce contexte, le Service de la navigation aérienne, qui avait à sa tête le colonel Saconney, engagea une réflexion avec les collectivités locales concernées, la municipalité de Marseille, le Conseil général et la Chambre de commerce de Marseille, sur le choix d'un site aéronautique dans la région marseillaise. La position stratégique de Marseille, dont il n'est pas nécessaire de rappeler toute l'importance, porte ouverte sur l'Orient et l'Afrique, avait aussitôt suscité différents projets d'aéro-places. La topographie locale, très mouvementée et accidentée, et la nécessité de disposer d'un plan d'eau pour le décollage et l'amerrissage d'hydravions, limitaient le choix. Le colonel Sacon-

La position stratégique de Marseille, dont il n'est pas nécessaire de rappeler toute l'importance, porte ouverte sur l'Orient et l'Afrique, avait aussitôt suscité différents projets d'aéro-places.

ney hésita entre la commune de Miramas et celle de Marignane. En décembre 1909, l'Aéro-club de Provence avait décidé de créer sur la plaine de la Crau, à Miramas, un aérodrome à l'image de ceux qui existaient déjà à Béthény, près de Reims, ou à Juvisy, au sud de Paris, et qui se multipliaient. Mais, avec leur piste en anneau, ils ressemblaient plus à des hippodromes qu'à des terrains d'aviation et étaient, d'ailleurs, principalement



© G. L. C. C. M. P.

destinés à l'organisation de meetings richement dotés de prix.

En décembre 1918, la première compagnie aérienne civile fut fondée par Georges Latécoère au départ de Toulouse vers Barcelone, puis fut étendue jusqu'à Casablanca dans la zone du Maroc sous protectorat français, avant d'atteindre Dakar. Trois ans plus tard, la première ligne provençale, reliant Nîmes à Cannes, était lancée. Elle passait par Marignane, qui devint en 1923, la tête de la ligne vers Barcelone et enregistra 413 mouvements d'avions et... 57 passagers ! L'année suivante Latécoère ouvrit une ligne vers Alger avec des hydravions. Puis, en 1926, la formation d'Air

Union intègra la compagnie Aéronavale qui prolongait sa ligne Antibes-Ajaccio vers Marseille-Marignane et inaugura une liaison Marseille (Marignane)-Lyon-Paris-Londres. Pourtant, malgré la croissance de son activité, Marignane n'était pas

encore consacré comme l'aéroport définitif de Marseille. Les tenants d'un aéroport de style urbain invoquaient la distance entre Marseille et Marignane, 25 km, qui constituait un handicap d'autant plus grand que la route était mauvaise. Un débat passionné s'instaura, qui dura jusque vers 1930, entre partisans et adversaires d'un projet de création d'un aéroport au cœur même de la ville de Marseille.

Début de l'aérodrome de Marignane : Bergers signalant la présence de leur troupeau sur le terrain



© COLL. CCIMP - QDF 02 06751

... Et pourquoi pas Marseille ?

Charles Boiron, vice-président de l'Aéro-club de Provence, étudia à cet effet de nombreux projets... Il exprima une première idée en 1923 : créer un port aérien sur les terrains de Montfuron, dans le quartier de la Capelette, en bordure de l'Huveaune. Ces terres dont la ville était propriétaire étaient utilisées comme champs de manœuvres militaires et louées notamment par le 141^e R.I.A., le régiment de Marseille. Une commission technique réunissant des représentants de la Chambre de commerce, du Conseil général et de la municipalité fut constituée pour examiner le projet. Soumis au ministre de l'Air, le dossier fut refusé pour deux raisons : le terrain était trop exigü, d'une part, et les abords n'étaient pas suffisamment sûrs. On se tourna alors vers une autre solution : un aéro-drome de Marseille-Plage, au Prado. Il y avait eu déjà avant la guerre de 1914 quatre *meetings* aériens organisés sur la

Charles Boiron, vice-président de l'Aéro-club de Provence exprima une première idée en 1923 : créer un port aérien sur les terrains de Montfuron, dans le quartier de la Capelette, en bordure de l'Huveaune.

pelouse de l'hippodrome du Parc Borely. Les deux «Semaines d'Aviation» de 1910 et 1911, notamment, avaient attiré par centaines de milliers des Marseillais déjà sensibilisés quelques années plus tôt par les exploits aéronautiques de Bazin, Astruc ou des frères Blanc en ballon libre. La plupart des syndicats professionnels de Marseille et de la région appuyèrent sans équivoque le projet de Marseille-Plage : syndicat des exportateurs, des commerçants magasiniers et industriels de Marseille, des industries et du bâtiment des Bouches-du-Rhône, fédération des industries métallurgi-

ques, etc. Sous l'influence de Gaston Bourrageas, directeur du *Petit Marseillais*, fut formé un comité aéronautique de la presse quotidienne qui regroupait les principaux journaux, le *Sémaphore*, le *Petit Marseillais*, le *Radical*, le *Sport de Provence* et l'agence Havas, pour, ouvertement, aboutir à la construction d'un port aérien à Marseille même.

Face à cet engouement, la Chambre de commerce et la Ville de Marseille votèrent un crédit d'étude et le projet dont les grandes lignes avaient été tracées par Charles Boiron. Le rapport complet fut remis au ministère de l'Air le 17

octobre 1928. Malheureusement, le coût de l'opération était considérable et l'État, en 1928, informa la Chambre de commerce qu'il refusait sa participation aux travaux ; son porte-parole dans cette affaire, l'inspecteur général directeur général de l'Aéronautique Fortan, exprima la position de son administration en termes diplomatiquement définitifs : «*Ce n'est point que je ne reste convaincu de l'intérêt de votre projet, mais je persiste à penser que c'est à vous qu'il appartient de le réaliser.*» Il semblerait en outre que la localisation elle-même du projet, dans une zone partiellement entourée de reliefs proches, n'était pas, non plus, la meilleure. Il n'y aurait donc pas plus d'aéroport du Prado que d'aéroport de Montfuron

Marignane s'impose

Tardivement, en raison des polémiques qui opposaient les partisans de telle ou telle solution, l'Etat octroya la concession de Marignane à la Chambre de commerce de Marseille en 1934 alors que Lyon et Bordeaux avaient obtenu la leur dès 1929 et 1931. En activité depuis quelques années, le site attendait un gestionnaire officiel



© COLL. CCIMP

Grande semaine de l'Aviation à l'hippodrome de Borély

et les travaux purent être entrepris. On commença par établir un aéroport en bordure de l'étang de Berre pour accueillir les hydravions : on estimait en effet que l'avenir appartiendrait à ce type d'appareils pour les longues distances au-dessus des mers. Le terrain est vaste et l'atterrissage des avions était délicat malgré l'entretien du site par les moutons ! Une piste bétonnée fut donc construite, puis les bâtiments de la direction, les hangars, un restaurant et l'aérogare pour l'accueil des voyageurs éventuels, l'activité primordiale étant le transport du courrier.

Entre 1934 et 1939, l'aéroport connut l'une des périodes les plus riches de son histoire et n'avait plus rien à envier aux grands aéroports du monde comme Londres-Croydon, Paris-Le Bourget ou Amsterdam-Schipol, la mixité de son hydrobase et son terrain d'aviation, la position géographique on ne peut plus stratégique de Marseille en faisaient un carrefour aérien presque unique au monde et sa modernité ne pouvait que séduire les compagnies étrangères.

La guerre fit son œuvre sur le terrain, en novembre 1942, lorsque les Allemands envahirent la zone sud et installèrent une unité de la Luftwaffe. Les bombardements de 1944 endommagèrent l'usine de la SNCASE (Société Nationale de Construction Aéronautique du Sud-Est) installée en bordure de l'aéroport, et la piste fut criblée de cratères. Les Allemands en se retirant achevèrent les destructions les 22 et 23 août.

Dès la Libération, les travaux de remise en état et de modernisation furent entrepris : restauration et allongement de la piste, hangars géants, nouvelle aérogare et tour de contrôle en tubes d'échafaudages qui resta « provisoire » jusqu'en 1960...

Depuis les améliorations n'ont cessé de développer Marseille-Marignane. Sur la nouvelle aérogare inaugurée en 1961 se sont greffés de nouveaux terminaux, une gare de fret ultra moderne est mise en place.

A la lisière du terrain, l'importante station de la Sécurité civile abrite la flotte des bombardiers d'eau et, plus à l'est, l'usine Eurocopter a succédé à Sud-Aviation qui, elle-même, avait bénéficié de l'emplacement de la SNCASE.



Dès la Libération, les travaux de remise en état et de modernisation furent entrepris : restauration et allongement de la piste, hangars géants, nouvelle aérogare et tour de contrôle en tubes d'échafaudages qui resta «provisoire» jusqu'en 1960...

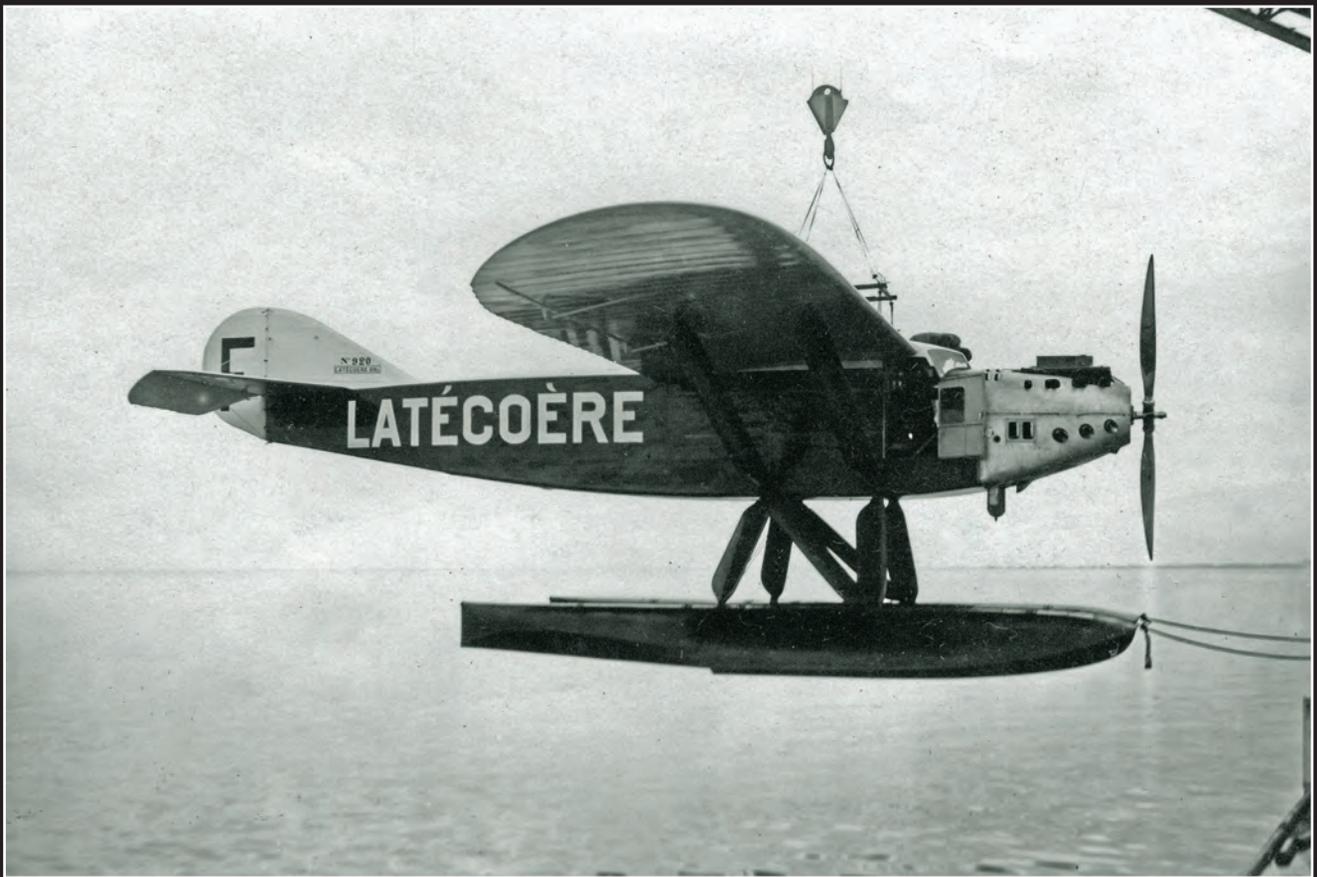
1945

La première tour de contrôle



Le restaurant de la première aérogare

© COLL.CCIMP



Hydravion Latécoère

© COLL.CCIMP



Le hangar Caquot



Le hangar Caquot et sa grue de 50 t



Le car d'Air France à l'hydrobase

© COLL.CCIMP



© COLL. CCIMP - 0310249679

Un Potez 62 sur le départ. vers 1936



© COLL. CCIMP - RENÉ SIMON

Débarquement des passagers vers 1960

Publicité
mettant en
scène le
Météore



EUROCOPTER

FLEURON DE L'INDUSTRIE AÉRONAUTIQUE MARSEILLAISE

Par Michel Schefer

L'héritage d'un savoir faire industriel

Les expériences d'Henri Fabre ne sont pas restées sans lendemain. Les vastes terrains en bordure de l'Etang de Berre ont rapidement intéressé les utilisateurs de ces espaces. Dès 1923, Georges Latécoère, en fondant sa société France-Algérie, s'installait à Marignane pour assurer une liaison directe avec Alger.

L'année suivante, à l'initiative de Charles Micheletti, transfuge de Latécoère, naissait la SPCA, Société Provençale de Constructions Aéronautiques, filiale de la Société pro-

vençale de construction navale au sein du groupe des Messageries maritimes. L'un des financiers était Gustave Bourrageas. Propriétaire du *Petit Marseillais*, il s'était intéressé à la construction aéronautique dès avant 1914 en organisant la souscription qui avait permis de construire l'hydravion militaire Bréguet *La Marseillaise*. Parmi l'équipe des ingénieurs de la SPCA se trouvaient Louis Paulhan et Alphonse Tellier, tous deux fameux pionniers de l'aviation française. Créée pour concurrencer France-Algérie et obtenir la concession de la

ligne reliant l'Afrique du Nord, la SPNA, Société Provençale de Navigation Aérienne, était issue de la SPCA chargée de construire les appareils. Ce furent les fameux Météore, hydravions trimoteurs dont le premier exemplaire remporta en 1926 le concours de Saint-Raphaël et fut acheté par l'État.

Par la suite, 14 prototypes furent construits, simples améliorations du Météore. Un appareil plus gros, de 40 tonnes, connut un certain succès en reliant Istres à Tananarive en 1934 et en assurant 45 liaisons postales à grande distance

Un Météore
sorti des
ateliers de La
Ciotat prêt pour
un vol d'essai



en Afrique australe. Des échecs commerciaux mirent fin à l'aventure. Parallèlement, de nombreux essais d'hydravions furent menés par les constructeurs ou les services officiels sur l'hydrobase de l'étang de Berre où se trouvaient les bâtiments de l'Aéronautique navale. En 1937, la SNCASE, Société Nationale de Construction Aéronautique du Sud-Est, construisit l'usine dans laquelle fut entrepris l'assemblage de quatre hydravions transatlantiques SE 200. Ces gros appareils hexamoteurs n'allèrent jamais loin : le premier, lancé le 16 septembre 1942 puis capturé par les Allemands, fut détruit par les « Mosquitos » de la RAF sur le lac de Constance ; le second fut victime du bombardement de mars 1944 ; le troisième termina comme attraction dans le Vieux-Port et le dernier finit à la ferraille. L'ère des hydravions prenait fin, les appareils « terrestres » perfectionnés durant la seconde Guerre mondiale étaient maintenant opérationnels. Par la suite, avec la fusion de la SNCASE et de SNCASO (Société Nationale de Constructions Aéronautiques du Sud-Ouest), naquit Sud-Aviation qui développa le site pour y construire des hélicoptères, dont la célèbre Alouette aux multiples usages. La production de plus nombreux modèles civils comme militaires appelait à un regroupement industriel : en 1970, la fusion avec Nord-Aviation donne naissance à la SNIAS, société nationale d'industrie aérospatiale, alias l'Aérospatiale, qui augmente singulièrement la surface de ses ateliers. La concurrence mondiale se faisant plus forte et la nécessité pour l'Europe d'adopter un front commun pour ses industries sensibles conduisent les grands constructeurs à se regrouper ; c'est ainsi qu'en 1992, Eurocopter, filiale d'EADS (European Aeronautic Defense and Space Company), naît de la fusion d'Aérospatiale-Matra avec Daimler-Chrysler (Allemagne).

En 1970, la fusion avec Nord-Aviation donne naissance à la SNIAS, société nationale d'industrie aérospatiale, alias l'Aérospatiale.

Eurocopter

L'aviation ballbutiante a tiré son énergie de records sans cesse battus grâce à l'évolution très rapide des techniques. Battre un record revenait non



© COLL. CCIMP - STANISLAS DELIGNÉS

seulement à prouver que l'on pouvait aller plus vite, plus haut ou plus loin, mais surtout que l'on maîtrisait la technologie permettant d'obtenir ce résultat. L'hélicoptère n'a pas fait exception à la règle et, sitôt les premiers rudiments du vol vertical maîtrisés, la course aux records a été lancée. La SE3120 Alouette 1, ancêtre d'une illustre famille, décroche en juillet

1953 un record d'endurance : 1 252 kilomètres parcourus sans ravitaillement. Ce premier résultat marque un retour des européens dans la course du vol vertical, retour qui sera magnifié par l'apparition des hélicoptères à turbines. La SNCASE, qui donnera naissance à la branche hélicoptères d'Aérospatiale puis à Eurocopter, engrange les records avec ses générations successives d'hélicoptères. Ce n'est jamais le record personnel qui est recherché, mais la valeur du matériel qui est prouvée. Beaucoup de records ont été gagnés, beaucoup ont aussi été perdus ou dépassés, tombés dans l'oubli ou rendus caducs par l'évolution des techniques.

Les Mistral devant les ateliers de la SNCASE à Marignane



© GOLL. CCNP

Chargement
d'hélicoptères de
Sud-Aviation à bord
d'un Boeing 707

Plus de trente ans après avoir été homologués, certains tiennent pourtant encore et peuvent être portés au crédit d'Eurocopter. Au tournant des années 70, la Gazelle a démontré l'intérêt du rotor anti couple caréné pour diminuer la traînée et atteindre des vitesses élevées sur un appareil léger. Depuis 1971, la Gazelle détient toujours le record de vitesse pour hélicoptère de 1 000 à 1 750 kg sur 3 km en ligne droite avec 307 km/h de moyenne et sur circuit fermé de 100 km avec 296 km/h. L'année suivante, c'est un Lama qui décroche le record de la plus haute altitude atteinte par un hélicoptère : 12 442 m. Aux commandes, Jean Boulet, dont le nom reste indissociablement lié à l'histoire de l'hélicoptère. Des 17

En 1988, le Dauphin Grande Vitesse (DGV) établit à son tour un record de vitesse toutes catégories pour un hélicoptère avec 372 km/h en ligne droite.

records mondiaux décrochés par Jean Boulet au cours de sa carrière, celui obtenu à 12 442 m reste encore à ce jour invaincu. Invaincu également le record établi en 1980 par un Dauphin N qui relie avec ses passagers Paris à Londres à la vitesse de 321 km/h. Huit ans plus tard, le Dauphin Grande Vitesse (DGV) établit à son tour un record de vitesse toutes catégories pour un hélicoptère avec 372 km/h en ligne droite. Equipé de carénages spéciaux, l'appareil a bénéficié de recherches aérodynamiques poussées. Au plaisir de décrocher un record supplémentaire s'ajoute donc l'intérêt industriel de mieux comprendre le fonctionnement de l'hélicoptère à grande vitesse et d'améliorer le savoir faire en matière de modélisation

Alouette I, II et III



© EUROCOPTER - PARMENTIER

aérodynamique et de réduction de la traînée. Les derniers records en date ont été apportés par l'Ecureuil B3 piloté par Didier Delsalle. Record de montée à 3000, 6000 et 9000 m pour enfin terminer en apogée, au propre comme au figuré, avec un atterrissage et un décollage depuis le sommet de l'Everest. Cet exploit qui ne pourra jamais, par définition, être battu, marque finalement un aboutissement. En se posant sur le toit du monde avec un appareil de série, Eurocopter clôt un chapitre : il est désormais établi que l'hélicoptère classique, dans sa forme actuelle, est arrivé peu ou prou au sommet de son art dans tous les domaines : vitesse, altitude, endurance, capacité d'emport...

En même temps qu'elle nous montre sa très grande maturité, la technologie prouve aussi ses limites. Un bouleversement radical des performances est maintenant hautement improbable, tout comme le serait un record propre à marquer les esprits. Sauf bien entendu à regarder du côté des chiffres de vente, qui battent record après record ces dernières années, et traduisent ainsi la maturité et l'excellence des productions Eurocopter !

À PROPOS D'EUROCOPTER

Créé en 1992, le Groupe Eurocopter franco-germano-espagnol est une division d'EADS, numéro 1 mondial dans les domaines de l'aéronautique, de l'espace, de la défense et des services associés.

Le Groupe Eurocopter emploie environ 14 000 personnes. En 2006, Eurocopter confirmait sa position d'hélicoptériste numéro 1 mondial avec un chiffre d'affaires de 3,8 milliards d'euros, 615 hélicoptères neufs commandés et 52 % du marché civil et parapublic. Eurocopter est fortement présent à l'international grâce à ses 17 filiales implantées sur les cinq continents et à un réseau dense de distributeurs, d'agents agréés et de centres de maintenance. Plus de 9 800 hélicoptères Eurocopter sont actuellement en service chez environ 2 800 clients dans 140 pays. Eurocopter possède la gamme d'hélicoptères civils et militaires la plus large au monde.

Les produits du Groupe représentent 30 % de l'ensemble de la flotte d'hélicoptères mondiale.



Colibri
au dessus
de New-York

© EUROCOPTER - JÉRÔME DEULIN



© EUROCOPTER

Dauphin - Iceland Coast Guards



© EUROCOPTER

Dauphin - US Coast Guards

LA BARQUETTE MARSEILLAISE

Par Daniel Pardo

Directeur de Recherche au CNRS

Une longue histoire

En ce 2 février 2008, le froid du petit matin n'a pas dissuadé de nombreux marseillais de se retrouver sur le Vieux-Port pour participer à la montée de la Vierge noire vers l'abbaye Saint-Victor et assister à la bénédiction de la

ville, de la mer et du four des navettes. La navette(1) est un biscuit marseillais qui symbolise la barque qui amena les Saintes sur les côtes de Provence. Pour rappeler cette histoire, Antoine Lauzière, fondateur du célèbre Four en 1781, eut l'idée de donner à

son biscuit la forme d'une barquette... marseillaise.

C'est très probablement ici qu'est née et que s'est développée la barquette. Embarcation méditerranéenne, c'est-à-dire cousine de ses semblables entre les rives de *Mare nostrum*, elle répond



Le Four
aux Navettes



Alignement
de barquettes
sur le Vieux-Port



© COLL. CCIMP

Depuis la barquette, les pêcheurs vendent leur poisson sur le Vieux-Port

aux vents de la rade et à ses caprices entre *Mar d'amoun* et *Mar d'avan*. Depuis son origine, la cité phocéenne a accueilli plusieurs vagues d'immigrés. Parmi eux, des hommes de mer, catalans puis italiens, républicains espagnols et enfin nord africains vont enrichir le patrimoine maritime provençal. Ainsi, des charpentiers de marine contribueront au développement des bettes, mourre de pour et... des barquettes. Ce rappel «historique» souligne que la barquette est le fruit d'une histoire complexe, reflet de celle de la Méditerranée maritime. Réduire son origine à l'arrivée des charpentiers napolitains à la fin du XIX^e siècle fait fi du caractère authentiquement provençal de la barquette.

«La barquette marseillaise est le bateau typique des petits métiers de la mer en rade de Marseille.»

Barquette ou pointu ?

Tout provençal possède à portée de main *Lou Tresor dóu Felibrige* ou *Dictionnaire provençal-français* de Frédéric Mistral paru en 1878. La barquette y figure, elle désigne une embarcation

marseillaise. Le pointu, quant à lui, désignait à l'origine des embarcations en rade de Toulon, appellation attribuée par des marins de la Royale (bretons ?) : «*acquéli marrit Bretoun que sabon pas prounounça lei poulit noum d'aqui*». La définition proposée par «la nave»⁽²⁾ est celle qui res-

pecte le plus les éléments rassemblés par les historiens et les marins : «*La barquette marseillaise est le bateau typique des petits métiers de la mer en rade*

de Marseille. Cette embarcation légère fait de cinq à sept mètres, les formes de la carène sont construites grâce au gabarit de St Joseph, large au maître-bau et fines aux deux extrémités permettent à ce bateau de se déplacer aussi bien à la voile qu'à l'aviron. Montés sur une quille droite, l'étambot et l'étrave sont verticaux, cette dernière est ornée de deux boules formant ainsi le Capian caractéristique. La barquette est généralement pontée, ce dernier présente un léger bouge, il s'ouvre sur une large écouteille de l'avant à l'arrière, qui découvre en général trois bancs.»

NOTES (1) Nave : naviguer (2) <http://la.nave.va.over-blog.org>

Le Capien
caractéristique
et ses
"couillettes"



© DANIEL PARDO

Le Capien

Prolongement de l'étrave, facilitant l'embarquement et le débarquement, aux allures indiscutablement phalliques, le Capien est une signature du constructeur et du propriétaire. Le Capien se retrouve à la proue de nombreuses barques méditerranéennes, d'Ikaria à Sousse. Ils peuvent permettre de préciser l'origine du bateau. Notons que le capien se dit capien, capioun, capion selon que l'on est Marseillais, Catalan, galérien. Il peut se dire couillette également...



© OFFICE DE LA MER

Des mots pour le dire

Le souci d'utiliser un vocabulaire provençal témoigne d'une volonté de souligner que le patrimoine maritime local est ancré dans la culture régionale. A cet égard, la section voile latine de la société nautique «lei pescadou de l'estaco», animée par Bernard Rémusat et Thierry Garbal, a entrepris de rédiger un vocabulaire de la voile latine dans le parler des marins de la région marseillaise. Bernard, ancien instituteur, provençal de souche et Thierry charpentier de marine et breton d'origine ont conjugué leurs efforts⁽³⁾ pour réaliser un document original.

Quelques mots pour rêver

- Arjaou : barre franche
- Autarelle : toletière
- Apouchadure : surliure au bout d'un cordage
- Bataiolle : pavois d'une embarcation (désigne aussi les jambettes)
- Bouioou : seau en bois sur un bateau, par extension seau en plastique
- Brafounie : tempête de vent (surtout de mistral) mot d'origine phocéenne ?
- Cuberte : le pont du bateau
- Desarborer : démâter, enlever l'arbre
- Ensigne : amer
- Escaoume : tolet
- Ganse de main : nœud de chaise
- Gaviteau : bouée, flotteur
- Matafian : garcette
- Moissonnières : anguilles
- Pan : ancienne unité de mesure (25 cm) la brasse marseillaise vaut 7 pans
- Poulacre ou Poulaque : foc
- Sarti : cordage du mouillage (le a est accentué)
- Saurre : lest
- Tiercerols : ris, faire les tiercerols c'est prendre un ris
- Timon : gouvernail

Recensement

Le recensement des barquettes a été réalisé par l'Office de la mer, sous la houlette de son directeur Martial Caspar et de Julie Karsenty chargée de mission. Ce travail conduit en partenariat avec la ville de Marseille dans le cadre du programme européen MARIMED⁽⁴⁾ a permis de mobiliser tous les passionnés du patrimoine maritime

La Jeannette
du Vieux-Port



© OFFICE DE LA MER

La Marcel Rose
du port de Sormiou



© OFFICE DE LA MER



© OFFICE DE LA MER

© DANIEL PARDON

L'Ysiane du port
de la Pointe Rouge

provençal⁽⁵⁾. Les résultats de cette étude ont été largement diffusés et Gérard d'Abboville, Président de la Fondation du Patrimoine Maritime et Fluvial n'a pas été le dernier impressionné. Un travail collectif a permis de dresser un panorama complet des barquettes dans les ports de Marseille en 2005⁽⁶⁾.

538 embarcations ont été recensées dont 218 de façon très précise. Parmi celles-ci, une seule est antérieure à 1900 (la Marie-Louise de Jean Laurençon). Les dates de construction se répartissent ainsi :

1900-1910 :	4
1911-1920 :	5
1921-1930 :	21
1931-1940 :	37
1941-1950 :	25
1951-1960 :	46
1961-1970 :	46
1971-1980 :	25
1981-1990 :	9

Leur origine n'a pu être établie que pour une partie d'entre elles. Si 49 chantiers ont été identifiés, 25 % des embarcations sont des «Ruoppolo», 7%

des «Gay» ou des «Noguera». L'analyse «sociologique» des propriétaires indique la diminution du nombre des pêcheurs au bénéfice des plaisanciers⁽⁷⁾, mais ce qu'il est convenu d'appeler la «culture cabanon» n'est pas morte puisque jeunes et moins jeunes, femmes et hommes, se retrouvent (inégalement) répartis parmi les propriétaires⁽⁸⁾.

Soulignons toutefois que le statut social de ses propriétaires semble se modifier et notons avec Marie Gay, la fille de Michel Gay, que, d'embarcation populaire, la barquette pourrait devenir un «objet» de luxe...

La barquette est vivante

Indissociable de la pêche locale, le statut de la barquette a évolué vers la plaisance. Toujours bien vivant, des menaces pèsent néanmoins sur le devenir de ce bateau emblématique de la rade phocéenne :

- La transformation du métier de pêcheur
- La raréfaction des poissons
- Les contraintes plus ou moins réelles de l'entretien d'embarcation en bois
- Le coût et la rareté des emplacements.

Le charpentier
de marine Borg
à l'ouvrage



NOTES (5) Avenir Traditions Marine (ATM), Boudmer, Cap Marseille, «*lei pescadou de l'estaco*». (6) <http://www.officedelamer.com/> (7) S'agit-il de l'évolution d'un bateau de pêche devenu bateau de plaisance populaire puis bateau de plaisance de luxe ? (8) Des données précises seront communiquées sur le site de l'Office de la Mer d'ici fin 2008.



© OFFICE DE LA MER

Marseille dispose toutefois de nombreux atouts pour surmonter ces difficultés :

- La persistance d'un savoir faire et de compétences au niveau tant des charpentiers (Borg, Scotto, Mare Nostra, Sainte Marie et Trappani etc) que des enseignements (lycée Poinso-Chapuis, association Arfade)
- La création d'emplois dans la restauration des barquettes
- Le dynamisme des associations et de l'Office de la Mer
- De fortes racines culturelles et populaires où la barquette, partie du patrimoine local, est porteuse d'un «sentiment identitaire»⁽⁹⁾
- Le succès des rassemblements et des projets ambitieux dans ce domaine⁽¹⁰⁾

Bibliographie

Jules Vence
Manœuvre et construction des embarcations à voile latine
Editions Challamel, 1882

Pierre Blasi
Et voguent barquettes et pointus
Editions Edisud, 1999

Laurent Damonte et Michel Gay
Charpentier de Marine
Midi Mut, 1987

Laurent Giraudou
La Barquette Marseillaise, pointue malgré tout
Editions Equinoxe, 2007

Chasse-marée
n°203, mars 2008, p.73.
n°111, novembre 1997, p.10-23
n°81, juin 1994, p.64-65
n°79, mars 1994, p.15-27

Office de la mer : *La barquette marseillaise*.

UN EXEMPLE DE VALORISATION DE LA BARQUETTE MARSEILLAISE : LA RONDE DES CAPIANS

Depuis le recensement des barquettes marseillaises dans le cadre du projet européen MARIMED, *La pêche comme facteur de développement du tourisme durable*, une véritable dynamique s'est enclenchée autour de ces bateaux «made in Marseille».

Tout ce que compte le monde maritime local lié au patrimoine maritime : associations, charpentiers navals traditionnels, lycées d'enseignement à la charpenterie de marine bientôt rejoints par les collectivités locales, la Chambre de Commerce de Marseille, le Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, s'est mobilisé autour de ces bateaux, vénérables témoins de l'histoire de notre ville et de ses habitants. Ces «monuments sur l'eau», traits d'union entre pêche traditionnelle et plaisance populaire font partie de l'identité de Marseille et deviennent aujourd'hui des objets de culte à la mode.

Pour aller plus loin dans la valorisation de ces embarcations traditionnelles, l'Office, soutenu par la ville de Marseille, a depuis deux ans lancé les premières journées du patrimoine maritime à destination du grand public. En 2007, plus de 7 000 personnes ont pu s'initier à l'entretien des barquettes ou aller à la rencontre des pêcheurs professionnels pour découvrir des techniques de pêches ancestrales et toujours d'actualité ou bavarder avec les propriétaires de barquettes prodigues sur l'histoire de leur cher bateau...

Persuadé que le moment était venu et fort de l'enthousiasme de nombreux acteurs locaux pour ces bateaux, l'Office de la Mer, dès cette année, de mi-septembre à mi-octobre, lance la première Ronde des Capians, manifestation populaire destinée à mettre l'accent sur ces bateaux de travail devenus pour la plupart bateaux de loisir et synonymes de qualité de vie. En partenariat avec le Mucem, la Chambre de Commerce, les associations et les clubs nautiques de Marseille, c'est tout une partie de l'histoire locale et de la Méditerranée qui sera déclinée, avec comme point d'orgue les 3, 4 et 5 octobre un rassemblement des embarcations les plus emblématiques dans le quartier historique des pêcheurs au pied de la tour du Roi René sur le Vieux Port.

Cet événement qui pourra à l'avenir – faisons un rêve ! – s'étendre à l'ensemble des villes littorales de La Ciotat à Martigues à l'image de la «semaine du golfe» du Morbihan, a d'ores et déjà retenu l'attention de l'équipe de Marseille Provence Capitale Européenne de la Culture qui l'a inscrit à son programme dès 2008.

Martial Caspar

Directeur de l'Office de la Mer du Bassin de Vie de Marseille

NOTES (9) Denis Borg. (10) Vers une version provençale de la semaine du golfe du Morbihan, entre la Ciotat et Martigues, à la suite de la Ronde des Capians, à l'initiative de l'Office de la Mer ?

1967

Tourelle de plongée
expérimentale

LA COMEX

Par Michel Schefer

Jeune ingénieur diplômé de l'E.N.S.A.M., Henri-Germain Delauze découvre à 20 ans, durant son service militaire à Madagascar, sa vocation, la plongée sous-marine. Une passion qui se confirme à Marseille en 1952 par sa rencontre avec l'équipe du commandant Cousteau, puis dans les grands chantiers de travaux publics qu'il conduit à travers le monde pour le compte des Grands Travaux de Marseille en spécialiste des techniques de l'air comprimé et de géologie sous-marine.

Un pionnier des grandes profondeurs

En 1959, suite à l'invitation de l'US State Department américain, Henri-Germain Delauze reprend ses études à l'Université de Californie (Berkeley près de San Francisco) et obtient, en 1960, un master of sciences en Géologie Marine. Durant son séjour aux Etats-Unis, il effectue de très nombreuses plongées comme «consultant géologi-

que» pour l'off-shore pétrolier californien en baie de Monterey et décide de créer à son retour en France sa propre société spécialisée dans la plongée profonde aux gaz «rares». C'est ainsi que prend naissance en 1961 la Comex (Compagnie Maritime d'Expertise), qui va lui permettre de faire connaître au monde entier l'excellence du savoir-faire marseillais en matière de technologie sous-marine.

Le bathyscaphe «Archimède»

Dans le même temps, Henri-Germain Delauze est contacté par le professeur Pierre Drach, Directeur du Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS) qui lui propose d'organiser un Laboratoire des Bathyscaphe basé à Marseille. En effet, le bathyscaphe *Archimède* (successeur du *FNRS III*) étant terminé, les partenaires (Marine



Henri-Germain Delauze
au cours d'Hydra 10



© COMEX

Nationale et CNRS) souhaitent lancer une série de campagnes scientifiques profondes dans le monde. Malgré la création récente de Comex, Henri-Germain Delauze accepte le challenge, qui est à la fois technique et international, et lance l'étude et la construction des équipements scientifiques de l'Archimède (pont roulant de prélèvements en vision directe des hublots, carottiers, prises de vues, sismique profonde, etc...). La coopération est établie et basée sur une alliance avec l'Ingénieur Général Pierre Willm et le Commandant Georges Houot. La coordination scientifique est assurée par le Professeur Pérès, Directeur de la Station marine d'Endoume à Marseille et Président du Comité Scientifique du Bathyscaphe. Un programme international sur cinq ans est alors décidé entre le CNRS et la Marine Nationale qui totalisera, de 1962 à 1967, 52 plongées profondes.

Un programme international sur cinq ans est mis en place entre le CNRS et la Marine Nationale qui totalisera, de 1962 à 1967, 52 plongées profondes.

Le Centre Expérimental Hyperbare et l'off-shore

Dans un incessant souci de rendre la plongée humaine profonde plus sûre, la Comex a créé un Centre Expérimental Hyperbare où sont développés des équipements spécifiques de plongée adaptés aux mélanges gazeux qui y sont testés et mis au point permettant d'étudier le comportement de l'homme lors de ses plongées expérimentales à de grandes profondeurs.

Sous le contrôle médical du Docteur Xavier Fructus, très intimement associé à ses recherches, les plongeurs de la Comex ont enchaîné les records mondiaux, atteignant 701 mètres en 1992, et ont validé les avantages du mélange respiratoire hydréliox (hydrogène-hélium-oxygène). Ce record mondial prouve que l'Homme peut non seulement plonger à 700 mètres de profondeur mais également y travailler. L'idée des «maisons sur la mer», caissons hyperbares immergés, s'imposera au plan mondial en quelques années comme le seul outil sécurisé de plongées profondes en saturation au service de

Le bathyscaphe Saga 1 en manœuvre



Le Seacom aux abords d'une plateforme pétrolière

© COMEX

l'off-shore pétrolier et sera adopté par tous les concurrents de Comex. Ces expérimentations ont permis de rendre opérationnelle la plongée en saturation, de dépasser les limites auxquelles apparaissent les syndromes nerveux des hautes pressions, et de garantir la non-toxicité et la non-explosivité des mélanges gazeux. C'est ainsi que la Comex a pu acquérir une expertise et une réputation mondiale dans l'exploitation du pétrole off-shore. Leader incontesté de la recherche dans le domaine des travaux sous-marins, la Comex intervient au Gabon, à Singapour, en Indonésie, en Norvège, en Australie, au Brésil, à Dubaï et Abou Dhabi, au Nigéria, au Congo, en Angola... En 1974, elle s'implante aux Etats-Unis, à Houston, centre stratégique du monde pétrolier avec «Comex-USA». Mais la recherche pétrolière évolue et l'on va chercher le pétrole à de plus grandes profondeurs. À la question «Jusqu'où allez-vous aller [avec du personnel à bord, NDLR] ? Delauze répond : *Je pense qu'on ira à 1 000 mètres, mais à quoi ça sert de plonger jusqu'à 1 000 mètres puisqu'on trouvera du pétrole à 4 000 mètres !*»

les plongeurs de la Comex ont enchaîné les records mondiaux, atteignant 701 mètres en 1992, et ont validé les avantages du mélange respiratoire hydréliox.



Le bathyscaphe Archimède en plongée

Cette éventualité, en effet, susciterait le remplacement total de la flotte des bateaux de la Comex dont la valeur est estimée à plus de 500 millions d'euros. Cela impliquerait de très lourds investissements ; malgré le très faible endettement du Groupe Comex, les banques ne suivent pas et bloquent tout crédit à Comex.

Vers de nouvelles activités

En 1992, Henri-Germain Delauze cède «Comex Services» sa filiale de travaux off-shore à l'armateur norvégien Jacob Stolt Nielsen et tout le personnel, soit plus de 2 000 personnes, qui opèrent sous le nom de «StoltComex». Pour tenter de pallier le manque à gagner lié à une utilisation de la robotique

sous-marine par l'industrie off-shore, le président Delauze crée de nouvelles filiales :

- «Cybernétix», lancée en 1985 en partenariat avec Technicatome, se

spécialise dans le développement de la robotique dans différents domaines : robots sous-marins ; spatial ; interventions télécommandées en milieu hostile...

- «Comex Espace», créée en 1986, intervient pendant quelques années dans le domaine spatial en coopération avec le Centre National d'Etudes Spatiales, l'Agence Spatiale Européenne, l'Aérospatiale et l'avionneur Dassault. Parallèlement, des études architecturales et de génie civil sont lancées pour la construction sur le site de la Comex à Marseille, du Centre Spatial Européen pour la formation et l'entraînement des astronautes aux activités extra-véhiculaires. Un héliport et d'importants bâtiments sont prévus pour abriter les équipements et les maquettes (à l'échelle 1) de l'avion spatial «Hermès» et la station orbitale «Columbus».

- «Comex Nucléaire» voit le jour en 1989 avec le lancement d'activités auprès d'EDF et du CEA pour des interventions robotisées sur les réacteurs nucléaires civils ou militaires.

- Spécialiste des caissons hyperbare, Comex en a équipé de nombreux hôpitaux et vient de mettre au point une nouvelle chambre d'oxygénothérapie au confort accru pour les patients.

Intérieur de la toute nouvelle chambre d'oxygénothérapie récemment livrée à l'hôpital de Djibouti



© COMEX

Chercheur de trésors

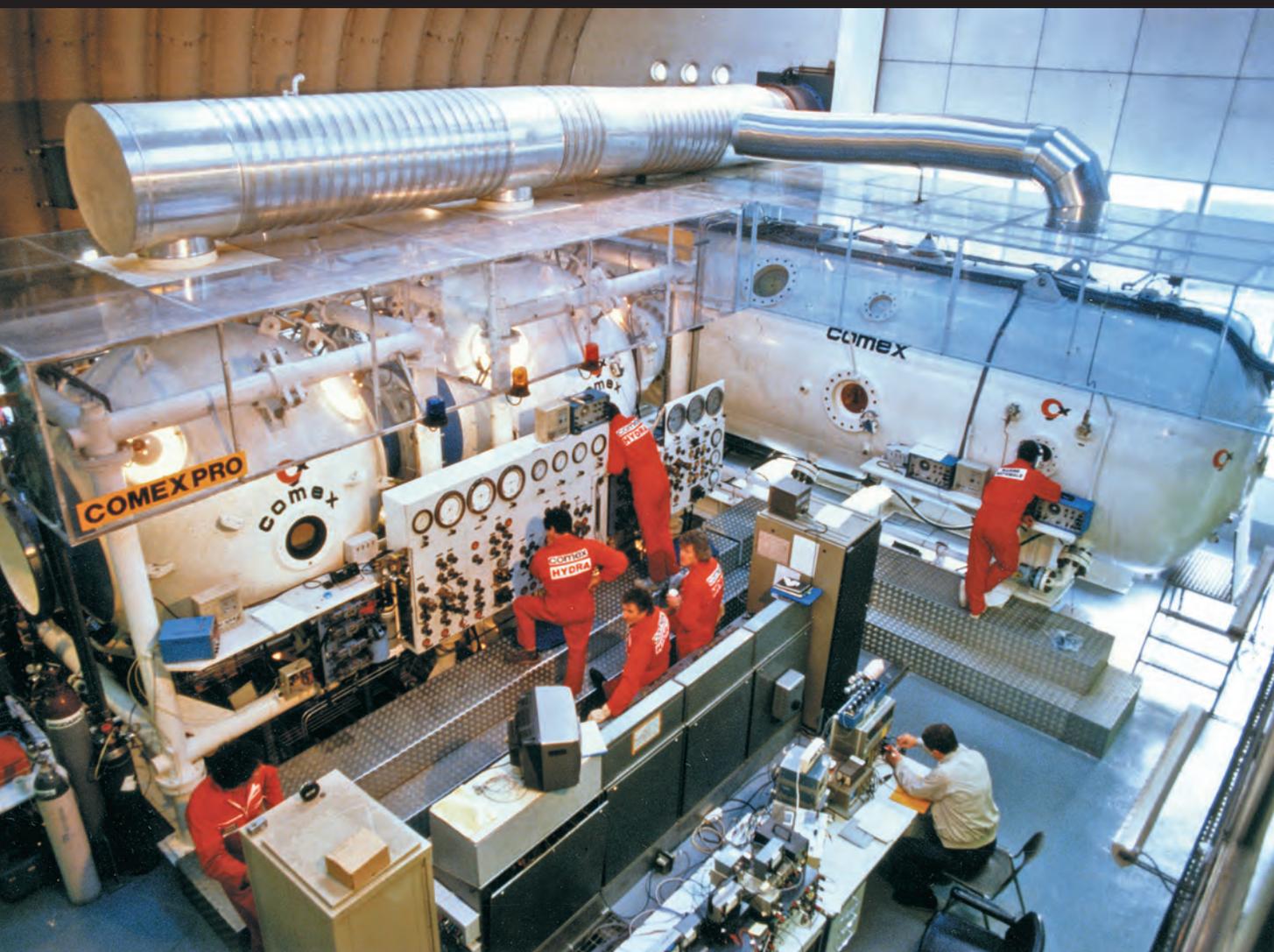
En 1994, la construction du sous-marin *Remora 2000* est lancée. Ce sera un grand succès technique et ludique qui devient rapidement un outil merveilleux au service de l'archéologie profonde. Parmi les opérations les plus remarquées figure la très longue campagne de recherche de l'épave de l'avion de Saint-Exupéry dont les vestiges furent remontés en 2003. De nombreuses autres épaves antiques seront découvertes entre Marseille et Cassis, et, près de l'île de Porquerolles, une grande épave étrusque du VI^e siècle av. J.-C. Entre-temps, Michèle Fructus, sa fille, après un

premier passage à la Comex dans les années 67/69, rejoint Comex Sa en 1988, puis est nommée au poste de Directeur en 1993. Aujourd'hui, Henri-Germain Delauze continue à plonger en bouteilles et en sous-marin, il totalise plus de 10 000 plongées professionnelles ou archéologiques et plus de 1 000 plongées en sous-marin. Désabusé, il commente : « *Comment je vois l'avenir des travaux sous-marins ? [...] Il n'y a pas de société à créer aujourd'hui pour vivre des technologies sous-marines. Il n'y a plus rien à faire sous l'eau que d'arrêter de jeter des sacs plastiques et de préserver les pêches, par respect pour le poisson et dans l'intérêt de l'Humanité.* »

Le Seacom
navire support
de plongée



Centre
expérimental
hyperbare
de Marseille





© COMEX

Le Remora 2000 en plongée sur un chantier archéologique



© COMEX

Le Janus, navire support de plongée



© COMEX

Plongeur sortant de la tourelle à -530m

MARSEILLE, CAPITALE MONDIALE DE L'EAU

Par **Alain Meyssonier**
*Directeur Marseille Provence
 Société des Eaux de Marseille*

Si la cité phocéenne accueille aujourd'hui le Conseil mondial de l'eau et l'Institut méditerranéen, elle doit d'abord cette place exceptionnelle dans l'univers de l'eau à une histoire faite d'exigence et de passion. Une histoire dans laquelle la Société des Eaux de Marseille joue un rôle majeur depuis plus de 60 ans dans une région où l'eau a toujours été un bien précieux.

Dès la création de Phocée au VI^e siècle avant JC, les Grecs puis les Romains réalisent des ouvrages hydrauliques importants, dont les vestiges sont encore visibles aujourd'hui. Malgré ces aménagements, il faut attendre le milieu du XIX^e siècle pour que Marseille dispose d'une ressource fiable et de qualité : le canal de Marseille, issu de la Durance, construit par Franz Mayor de Montricher est alors entièrement financé par la Ville.

Dans la première moitié du XX^e siècle, la poussée démographique entraîne pourtant des besoins en eau plus importants. Les ouvrages d'adduction se dégradent peu à peu et le service de distribution est défaillant.

Une épidémie de typhoïde cause 15 000 morts de 1930 à 1935. Un peu plus tard, lorsqu'un incendie éclate, le 28 octobre 1938, dans des Nouvelles Galeries alors installées à la Canebière, le réseau d'eau, sous-dimensionné

et vétuste, ne permet pas de l'éteindre. Le drame, qui fera deux cents victimes dont soixante-treize morts, prend une ampleur nationale : le maire de Marseille est limogé, ainsi que son Conseil municipal, et un «administrateur extraordinaire» est nommé par l'Etat avec pour priorité la lutte contre les manques d'eau. Face à l'urgence, à l'importance et à la technicité des travaux à réaliser, les autorités phocéennes demandent aux deux grandes sociétés spécia-



Canal de
Marseille

© SEM



© SEM

Bassin de Saint-Barnabé

lisées, Générale des Eaux et Lyonnaise des Eaux, de mettre en commun leurs savoir-faire, à travers la création d'une filiale, la Société d'Etudes des Eaux de Marseille (SEEM) avec comme objectif l'étude de la problématique de l'alimentation en eau potable de la ville.

Naissance de la SEM

En 1941, la municipalité prend connaissance des études réalisées par la SEEM et décide de confier la gestion de l'eau à une société privée. Un contrat de régie intéressée est ainsi conclu avec la SEEM, fin 1942 qui pour la circonstance s'est convertie en Société des Eaux de Marseille, la SEM. Le contrat démarre le 1^{er} mars 1943.

En 1960, un contrat de concession remplace le contrat de régie, rendant la SEM responsable du service dit du « canal de Marseille », sous le contrôle de la Ville de Marseille. Et quand la Communauté urbaine Marseille Provence Métropole est créée au 1^{er} janvier 2001, elle se substitue à



© SEM

Centre de télégestion



© SEM

Pose de
canalisation
dans les rues
de Marseille

la ville de Marseille à travers le transfert de sa compétence en matière d'eau, comme co-contractant dans le contrat de concession du service dont l'échéance est fixée au 31 décembre 2013.

Qualité et proximité

La SEM s'emploiera d'abord à sécuriser l'approvisionnement et la distribution de l'eau aux Marseillais et aux habitants de la soixantaine de communes que le canal de Marseille alimente. Au plan du traitement et de la qualité de l'eau, Marseille se dotera, dès 1981, d'une stérilisation à l'ozone sur ses principaux trois sites de production à Vallon Dol, Sainte-Marthe et Saint-Barnabé. Produit sur place, ce gaz assure en effet une désinfection optimisée de l'eau filtrée. La chloration n'est alors réservée qu'au seul maintien de la qualité de l'eau dans le réseau de distribution. Marseille dispose ainsi de trois atouts majeurs : la quantité, la qualité et la sécurité. Rien d'étonnant dès lors si l'eau distribuée au robinet des Marseillais est alors considérée comme l'une des «meilleures de Fran-

Marseille se dotera, dès 1981, d'une stérilisation à l'ozone sur ses sites de production de Vallon Dol, Sainte-Marthe et Saint-Barnabé.

La SEM à Constantine



ce». L'ensemble de ces équipements est en tous cas contrôlé à distance par le Centre de télégestion de la SEM. Construit en 1991 puis régulièrement amélioré, il permet de surveiller sept jours sur sept et 24 heures sur 24, les 600 installations réparties à travers la Provence. Et d'intervenir directement en cas de nécessité. Si les Marseillais ne cachent pas, d'une enquête l'autre, leur satisfaction vis-à-vis du service de l'eau, il convient toutefois d'informer et d'écouter les consommateurs exigeants qu'ils sont devenus au fil du temps. Une exigence qui

La SEM au Maroc



Laboratoire d'analyse de l'eau



Le bassin de Sainte-Marthe

s'est concrétisée notamment par l'ouverture d'un Centre service clients baptisé «La Passerelle» en 1999. Et par la mise en place d'un réseau d'agences de proximité, à Aix-en-Provence, Vitrolles, La Ciotat, Lambesc et Marseille où une vitrine de ses savoir-faire est déployée au symbolique 1, La Canebière.

Marseille et les communes environnantes disposent aujourd'hui d'une eau d'une qualité exceptionnelle et d'une sécurité d'approvisionnement plus rare encore : ses réserves approchent les deux semaines, alors qu'elles ne sont que de quelques jours pour la plupart des grandes métropoles à travers le monde.

Ouverture

Le périmètre d'activité de la SEM s'étend bien au-delà de la cité phocéenne, dans les Bouches-du-Rhône, le Var, les Alpes de Haute Provence et le Vaucluse, où elle est, à ce jour, délégataire de 61 services publics d'eau potable et 62 services d'assainissement. Son savoir-faire est désormais reconnu aussi autour de la Méditerranée.

Ses spécialistes ont acquis une solide réputation au Maghreb dans l'ensemble de leur champ de compétences : eau, assainissement, déchets, informatique appliquée. Le Groupe que la SEM a constitué autour d'elle au fil du temps s'est ainsi doté de deux filiales, au Maroc et en Tunisie, et a contribué à la réhabilitation du réseau d'eau d'Alger. Avec, à la clé, un rendement de réseau, sur la zone pilote du contrat, porté à près de 80 % contre 50 % auparavant.

Elle est engagée aujourd'hui dans une démarche équivalente à Constantine. Elle y pilote un groupement dont la composition traduit son ambition internationale : le bureau d'études français Sogreah et China Geo-Engineering Corporation, une entreprise chinoise de travaux publics.

Retenu par l'Algérienne des Eaux au terme d'un appel d'offres international, ce groupement conduit une série de missions afin d'élever la qualité de la distribution d'eau dans cette ville de 800 000 habitants. Une ville où elle espère déployer bientôt ses qualités d'exploitant à travers la gestion du service de l'eau.

LIVRAISON D'EAU POTABLE PAR BATEAU



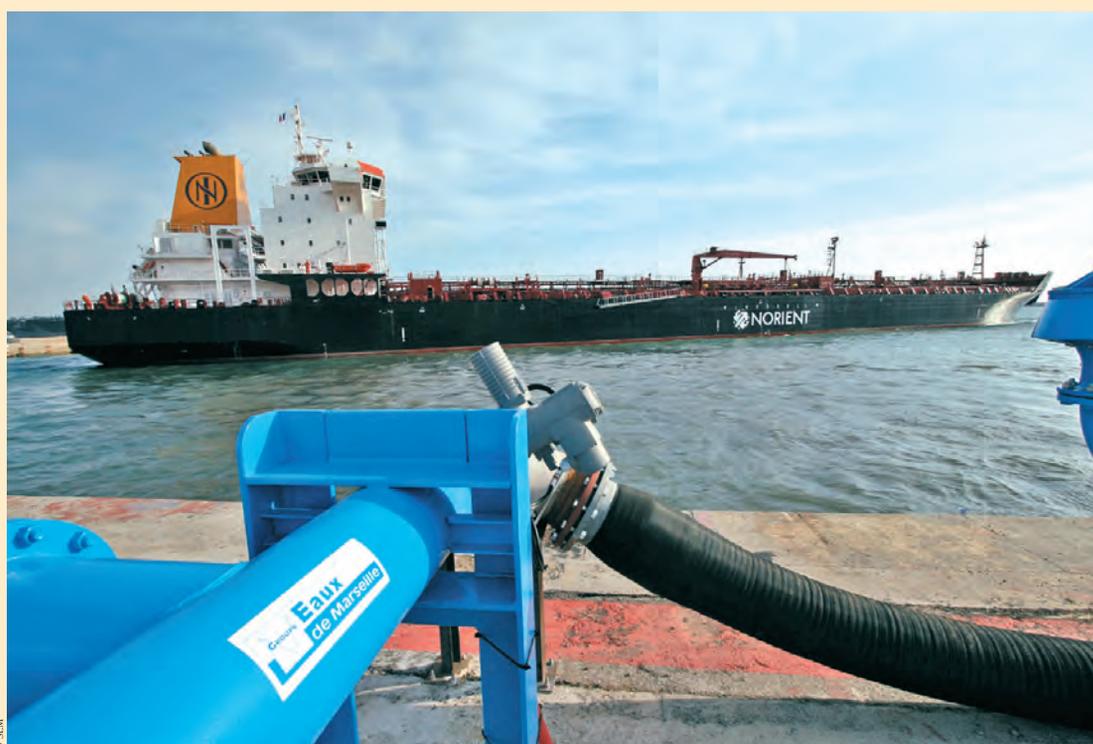
MARSEILLE SOLIDAIRE DE BARCELONE

Confrontée à une situation de sécheresse historique, la Catalogne vient d'envisager une solution exceptionnelle : le transport d'eau potable par bateaux-citernes depuis Marseille pour approvisionner, le temps d'une seule saison estivale, la ville de Barcelone.

La société Aguas de Barcelona (Agbar) s'est ainsi tournée vers la Société des Eaux de Marseille : il s'agit de fournir de l'eau uniquement pour les

besoins vitaux des Barcelonais -boisson et hygiène élémentaire. Cette opération consiste à charger de l'eau provenant du plus important centre de traitement d'eau potable, à Marseille, dans des bateaux amarrés au sein du Port autonome de Marseille puis, une fois la Méditerranée traversée en 13 heures environ, de la déverser dans les canalisations de distribution à Barcelone, après en avoir vérifié la qualité. Lundi 19 mai, le «No-

rient Solar», un navire appartenant à l'agent maritime «Marmedsa», s'est ainsi amarré au Port autonome de Marseille pour y remplir ses cuves de 25 000 mètres cubes d'eau potable. Il sera suivi, dans la semaine, par le «Stolt Courage», un navire de capacité équivalente. Ces deux bateaux effectueront 20 rotations mensuelles entre Marseille et Barcelone avec leur cargaison d'eau, pendant 3 mois.



Le «Norient Solar» charge ses 25000 m³ d'eau sur le Port autonome de Marseille

VITALITÉ DE LA MODE

Par Rémy Kerténian
Historien d'art

Secteur de pointe de l'économie régionale, la filière Textile Habillement apparaît aujourd'hui comme un élément incontournable et dynamique de notre ville.

Si, à travers les turbulences économiques de l'époque, on arrive à de tels résultats, c'est sans nul doute que la mode Made in Marseille possède une réelle identité, beaucoup plus ancrée dans l'Histoire qu'on ne le croit. Certains de ses principes sont fixés dès le XVII^e siècle. En effet, dans les années 1650, la création des premières cotonnades imprimées françaises, dites indiennes, rendues commercialisables grâce aux apports techniques des maîtres indienneurs arméniens présents à Marseille, lance pour

longtemps la renommée de la ville. Toute l'Europe élégante voudra posséder des indiennes. Aspects techniques venus d'ailleurs, idées et sens de l'innovation, légèreté des tissus, exotisme, couleurs chatoyantes, confort des matières, imprimés originaux, luxe baroque des détails... Là naissance d'un style est bien là.

Sportswear et empire du jean

Si Marseille n'a pas toujours été à la mode, en revanche, ce fut toujours une ville de mode. Sans remonter trop loin,

on voit dès les années 1960, la ville s'imposer sur de nouveaux marchés. La proximité des stations de sports d'hiver permet à des tailleurs comme la Maison Gros de se spécialiser dans la création de pantalons fuseaux pour le ski, avec de nouvelles matières. D'ailleurs, le talent de cet atelier sera confirmé, en 1973, lorsque la Maison Hermès y passe commande de sa collection de jodhpurs. Au même moment, la maison Tochou se tourne également vers le vêtement de ski. Parallèlement, des marques de prêt-à-porter à l'esprit très méditerranéen se développent. Au début des années 1970, Philippe Salvat fait du tee-shirt un top et ses pantalons à lacets aux couleurs souvent osées (violet, rose, anis, turquoise...), ses imprimés ethniques, ses coupes sexy, ses petites robes en éponge sont autant de réussites pour une mode made in sud. Alors, les marques Sugar et Shirting, au prêt-à-porter plus cool, passent pour les précurseurs de sportswear. Marseille innove aussi dans le sous-vêtement masculin, avec la création, en 1968, de la société HOM. Les marseillais vont les premiers introduire la couleur et les imprimés audacieux dans la lingerie masculin-



Lin Dalaga

© MARC TORRES



© MARC TORRES

ne. Le mini slip latin sera un must des 70's. Aujourd'hui encore, après la création du HO1, adaptation et innovation, sont restées les maîtres mots de la marque. Dans la chaussure aussi, le style Sud est en vogue. Marie-Rose Sinanian relance Jimmy en créant des modèles ébouriffants. Sans distinction de sexe, on trouve des talons hauts (disparus pour les hommes depuis le XVIII^e siècle), des couleurs et des paillettes. Surfant sur la vague disco, elle charme vite une clientèle issue de la variété à la mode : Mike Brant, Claude François et les Claudettes, le groupe « Il était une fois »... Mais, la grande spécialité Marseillaise des années 1970, c'est le jean. L'installation de grossistes en toile denim permet cet essor. L'une des marques pionnières fut Jézéquel, vite relayée par d'autres. La société Rica Lévy possède des usines à Salon, Istres, le Vigan, Saint-Jean-du-Gard, Marseille. Puis viennent les marques Mac Keen, Mc. Lem, H. Landers, Blue Spencer, Aviatic. Malheureusement, cet empire du jean va s'écrouler au milieu des années 1980 : fermeture des unités de production, rachats, dépôts de bilan, disparition des emplois. Seules quelques entreprises ayant diversifié leur production, comme H. Landers, peuvent survivre et continuer une brillante ascension. Depuis quelques années, le jean est de retour et Marseille

La première génération de créateurs s'installe au Cours Julien dans les années 1980. On pense à Diable Noir, Casablanca ou Madame Zaza of Marseille.

a vu fleurir de nouvelles marques très prometteuses à l'instar des Petites Bombes ou du Temps des Cerises. Des marques plus spécialisées dans le vêtement de sport, se diversifient aussi bientôt, en créant des lignes plus street comme Sun Valley ou Poivre Blanc. Autre secteur très porteur, le vêtement balnéaire avec la marque Pain de Sucre et la jeune griffe de Jérôme Richier, Filigrane. Dans un tout autre style, Didier Parakian a su s'imposer avec sa marque dans un moyen / haut de gamme au luxe tout méditerranéen.

Pépinière de créateurs et institutions

Marseille peut aussi être fière de ses créateurs. Le phénomène apparu à la fin des années 1970 dans la capitale, trouve rapidement un écho dans la cité phocéenne. La première génération s'installe au Cours Julien dans les années 1980. On pense à Diable Noir, Casablanca ou Madame Zaza of Marseille. Cette griffe est d'ailleurs la première à accoler le nom de la ville à sa marque, en un temps où Marseille était jugée infréquentable. Depuis, bien d'autres créateurs se sont succédé. Et si certains ont disparu, d'autres ont su s'imposer durablement comme la modiste Manon Martin ou Tcheka dont le style urbain et plein d'humour est diffusé tant en France qu'à l'étranger. Toujours à la recherche d'une mode urbaine, féminine et inventive, Emma François, créatrice de la marque Sessun, a su aussi devenir incontournable sur la place. En mouvement perpétuel, la création marseillaise voit naître chaque année de nouvelles griffes. Pensons à la pétillante, colorée et estivale mode de Lin Dalaga, aux détails exotiques de

Jayko ou à la mode toute en épure des Dilettantes... Depuis 1988, plus de 700 créateurs sont soutenus dans leur développement (promotion, rencontres interprofessionnelles, communication, gestion...), par l'Institut Mode Méditerranée. Cette institution, fédératrice entre toutes, véritable incubateur de talents, est à l'origine également de la création du Musée de la Mode de Marseille. Aujourd'hui, elle prend tout naturellement sa place au sein de la Cité Euroméditerranéenne de la Mode. Cette initiative innovante, alliant sept pays du Bassin Méditerranéen

s'implique aussi bien dans la formation, la création et le multimédia pour mieux préserver compétitivité, attractivité et savoir-faire, face au défi de la mondialisation.

Définition d'un style?

Au terme de cet historique forcément partiel, il est temps de s'essayer à la définition d'un style sur la mode dite du Sud. Définir de manière conceptuelle une mode semble à priori peu envisageable. En effet, comment pourrions-nous établir une scolastique du comportement vestimentaire qui, «loin d'être imposé par un enseignement raisonné, fonctionne sur un mode spontané» (O. Saillard) en perpétuelle évolution. Gardons nous bien de dogmatiser et, par là même, de scléroser une connaissance, afin de lui conserver tout son champ de liberté et de changement. Cela, est d'autant plus délicat car, nous le savons bien, le phénomène de mode a tendance à s'internationaliser, à gommer les particularismes locaux. Cependant, aux regards de l'Histoire, plusieurs éléments apparaissent comme récurrents dans la possible définition d'un style. Tout comme l'habitat, la vêtue est soumise à l'influence des données géographiques et climatiques. Des corrélations peuvent être établies entre les conditions naturelles et le comportement vestimentaire. Ici, l'ensoleillement maximum et la présence d'une mer relativement clémente créent un espace idéal pour la villégiature, les loisirs. Mais, il faut également souligner la dureté d'un paysage souvent accidenté, la violence des vents et des orages, sans oublier la canicule estivale. De plus, la Région P.A.C.A. a vu son paysage transformé par l'homme et ce, depuis la plus haute Antiquité. Tous ces éléments sont évidemment à prendre en compte pour une meilleure approche du phénomène de mode. Un des traits les plus flagrants de la mode régionale reste, à travers les époques, l'omniprésence de la couleur. Pour en comprendre l'importance, un détour par l'Histoire de l'Art est nécessaire. De son voyage au Maroc, Delacroix confirme que lumière et couleur ne peuvent être pensées séparément. A son arrivée en Provence en 1888, Van Gogh fait également l'apprentissage

Un des traits les plus flagrants de la mode régionale reste, à travers les époques, l'omniprésence de la couleur.

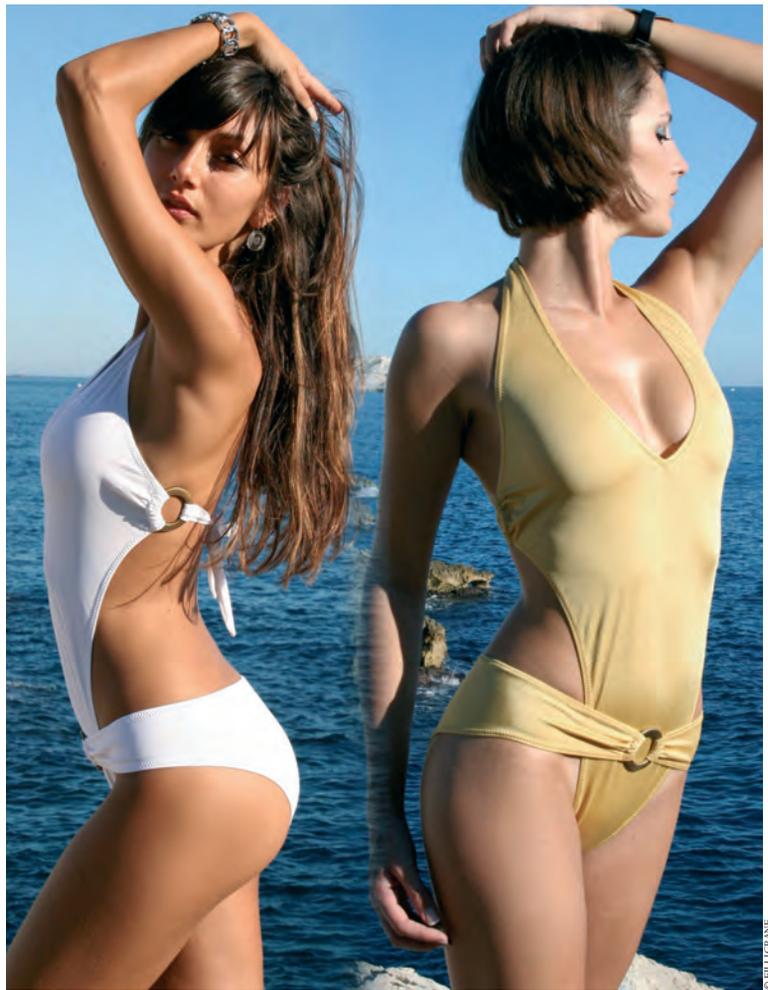
de la couleur («les iris», «les tournesols...»), des ciels nocturnes superbement étoilés... Désormais, il trempe ses pinceaux dans le soleil. A Saint-Tropez, Signac vient expérimenter ses théories sur la lumière et les couleurs, thèmes fondamentaux du Divisionnisme. Il sera rejoint par Matisse. A Cagnes-sur-Mer, Renoir intensifie sa palette de rouges. Dès 1905, les peintres Derain, Braque, Dufy, Friez définissent à l'Estaque la notion de paysage «Fauve». Leur technique au début pointilliste est vite abandonnée pour un traitement de la toile fait d'aplats où les couleurs chaudes et violentes explosent. «Ce pays-ci, ce sont des bateaux, des barques multicolores; mais surtout, c'est la lumière», confie Derain.

Après la Seconde Guerre Mondiale, Picasso, à Antibes, avec «la joie de vivre» exalte les bleus et les jaunes de la Méditerranée. A Nice, puis à Vence, Matisse dit qu'il «découpe à vif dans la couleur», et touche avec ses dernières oeuvres au paroxysme de l'association couleur-lumière. Son bleu est un vibrant hommage au ciel, à la mer, à une nature sacralisée. Dans les années 1960, à Nice, le Nouveau Réalisme, avec Yves Klein, retravaille le bleu méditerranéen. L'artiste ira jusqu'à créer son propre bleu, l'IKB (International

Klein Blue), inspiré par le ciel niçois. Enfin dans les années 1970, le groupe Support / Surface propose également un regard pertinent sur la couleur. Si Bioulès, à Montpellier, exalte la couleur pure en aplat, Vierrat, à travers sa forme «haricot», renoue dans un choc des couleurs avec Matisse.

Dans ce «Midi presque noir à force de lumière» (C. Roger-Max), une autre veine colorée se dégage, moins évidente et pourtant très présente. Par opposition au bleu, certains artistes voient dans le noir ou le blanc, un reflet de la dureté des paysages intérieurs. Car le Sud c'est aussi le royaume de la non couleur. Tous les bruns de la terre, les beiges du sable, les gris et les blancs du calcaire. Le blanc, qui en concentrant toutes les couleurs du prisme reste l'expression même de la lumière aveuglante. Comme le noir et les autres teintes plus neutres, il renforce la présence des autres couleurs. On retrouve cela chez des artistes comme Monticelli, Chabaud, M. Verdilhan, dans la

série des «fontaines» de Bioulès, ou encore en fond chez G.Autard. Mais n'oublions jamais la leçon de Cézanne, «*l'ombre est une couleur, comme la lumière*». Dans l'Histoire de la mode au XX^e siècle, chaque fois qu'un grand couturier venu du Sud réfléchira à la couleur, c'est dans cet optique qu'il travaillera. De Balenciaga à YSL, en passant par Ungaro, Lacroix et Paco Rabanne, tous chercheront la lumière et les couleurs du Sud, souvent en faisant référence aux artistes cités plus haut. Cette approche et ce goût de la couleur sont évidemment présents chez les créateurs du Sud, évoqués plus haut. Une autre tendance se dégageant de la mode du Sud c'est évidemment l'exotisme. C'est la couleur qui nous y conduit. Depuis l'Antiquité, Marseille, Porte de l'Orient, reçoit sur son port toutes les épices, tous les parfums, tous les pigments du Monde: indigo, café noir, perroquets, piments, sucre... Cet univers coloré évoquant les fastes d'un Orient mythique ne peut laisser indifférent le créateur. De Justinus à Izzo, en passant par Madame de Sévigné, Chateaubriand, Dumas ou Londres, tous les auteurs parlant de Marseille ont évoqué ce cosmopolitisme, ce foisonnement de couleurs, de saveurs. La tentation du voyage se retrouve également chez beaucoup d'artistes partis vers l'Orient rêvé. La Provence de part sa situation géographique est au centre des échanges culturels et économiques, entre le Nord et la Méditerranée. Les vagues d'immigrations successives au XX^e siècle augmentant le phénomène, «les stylistes sont (...) certainement très sensibles au métissage culturel de notre Région et cet éclectisme devient source d'inspiration» (O. Saillard). Marseille est la ville de tous les mélanges : Italiens, Espagnols, Portugais, Arméniens, communauté juive (essentiellement séfaraïde), Maghrébins, Vietnamiens, Comoriens... tous ont apporté leurs savoir-faire. Depuis, le XVII^e siècle, Marseille se fait remarquer par l'originalité et l'aspect inédit de ses imprimés inspirés de tous les mondes connus. D'ailleurs, les silhouettes du Sud reflètent les contrastes de la référence à l'exote, à l'ailleurs. Les vêtements souvent près du corps accentuent le côté sexué en exagérant parfois les formes. Dès le XVI^e siècle des textes évoquent cette tendance (Caverel, T. Platter...). L'autre approche d'une silhouette du Sud, c'est évidemment le drapé. Issu de la Grèce antique et transmis par l'Orient, il replace également le corps



© FILLIGRANE

dans un rapport sexué, en jouant sur le voilé/dévoilé. Les plis des étoffes, renvoyant forcément à ceux de la peau, le vêtement drapé est souvent moins couvrant qu'on ne le pense. Cette idée, expérimentée par les artistes depuis l'Antiquité, et théorisée par Vinci, trouve un écho psychiatrique avec les études sur le costume marocain faites par Clérambault, au début du XX^e siècle. Dans le vêtement contemporain, le goût de la fluidité, de la légèreté des tissus et des formes, rendus nécessaires par le climat, entraîne également, un choix de matières pertinent. Traditionnellement, les matières naturelles sont à l'honneur : les lins (que l'on retrouve encore de nos jours, mais souvent mélangés à d'autres fibres, ou livrés à des traitements plus technologiques), la laine, la soie et le coton qui, des indiennes au jean reste omniprésent. Mais, le secteur n'en oublie pas pour autant les matières plus pointues. Testées dans le domaine du sportswear, elle se retrouvent vite dans le prêt-à-porter classique comme dans celui des créateurs les plus pointues. Ainsi, plus de quatre siècles d'histoire, des industriels performants, des créateurs inspirés et d'institutions innovantes, assurent à la Ville un positionnement fort pour une mode résolument méditerranéenne... Made in Marseille.

Filligrane :
collection de
maillots 2008

«Huile
d'olive
Fruidoilive»,
anonyme,
vers 1960



© COLLECTION CCIMP - (QAF 2469)

CCI MARSEILLE-PROVENCE MARSEILLE S'AFFICHE

Par Patrick Boulanger
Patrimoine culturel CCIMP

Témoins du passé économique, les affiches vantant les productions locales, à côté des savons, des tuiles et des anis internationalement diffusés, révèlent la diversité des activités d'une grande cité méditerranéenne.

Certaines publicités évoquent ainsi des cartes à jouer, des pipes et des automobiles devenues en ce XXI^e siècle objets de collection, d'autres des boissons et des graisses alimentaires oubliées. Toutes à leur façon rappellent les éléments d'un quotidien vécu par les Marseillais. Quelques-uns des plus grands affichistes ont mis leur talent au service des imprimeurs régionaux. Citons Misti, Ogé, Dellepiane à la Belle Époque, Sepo, Ponty, Cappiello dans l'Entre-deux-guerres, Morvan, Savignac,

Villemot plus près de nous. D'autres illustreurs ne si-

Misti, Ogé, Dellepiane à la Belle Époque, Sepo, Ponty, Cappiello dans l'Entre-deux-guerres, Morvan, Savignac, Villemot plus près de nous sont quelques uns des plus grands affichistes Marseillais.

gnant pas leurs œuvres sont restés dans l'ombre, anonymes, mais nombre de leurs réalisations s'avèrent étonnantes. Réunissant les qualités de peintres et de publicitaires, les affichistes ont su résoudre les problèmes engendrés par la motivation initiale de vendre un objet, d'établir une marque. Des professionnels compétents traduisirent, avec la lithographie d'abord, l'offset ensuite, les nuances subtiles des maquettes gouachées dans les ateliers et les studios de création. Et ainsi, dans des styles hétéroclites, Marseille s'est af-

fichée. Il faut le constater, bien des messages sont perdus à jamais, ayant subi le sort malheureux réservé à toute affiche, altérés par la pluie, décolorés par le soleil, lacérés par des garnements ou recouverts par d'autres créations. Ayant échappé à ce qui devait être leur destin éphémère, quelques rescapés des campagnes publicitaires de jadis sont aujourd'hui conservés dans les collections de la Chambre de Commerce et d'Industrie Marseille Provence.

Une persévérante politique d'acquisitions et de donations menée depuis deux décennies a permis de rassembler au Palais de la Bourse, sur la Canebière, ces modestes mais colorés témoignages de l'activité économique (près de 4 000 affiches conservées à ce jour), qui ont désormais droit de cité dans les musées.



1945

Affiche de Viano
157x117

© COLLECTION CCIMP - (QAF 0137)



© COLLECTION CAMP - (CAF 2341)

AFFICHES J. GUILHOT 15, D'Esplanade Nouvelle
Carmes et Palais 13, 21, 14, 15, 16

«Turcat-Méry», auteur Inconnu , vers 1922

COMME A MARSEILLE...



MARC

PASTIS OLIVE

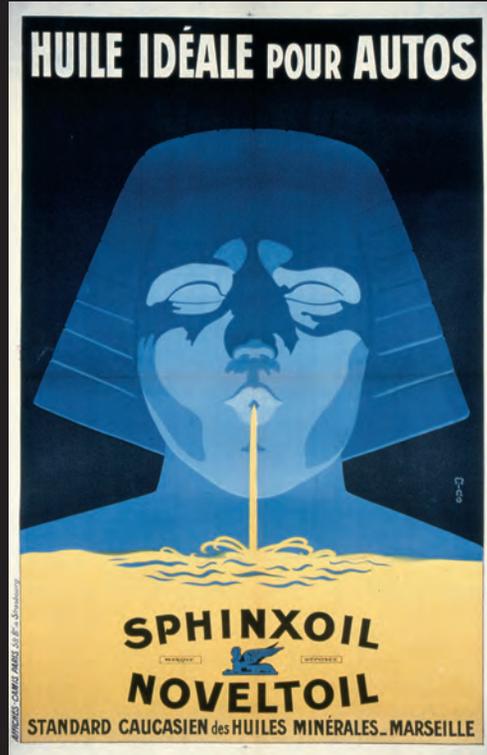
EDITIONS PUBLI-VENTE . 15, rue Galvani, PARIS

© COLLECTION CCMIP - (QAF 2015)

«Pastis Olive», Marc, vers 1930



«Savon de la Bonne Mère», 158x112



«Sphinxoil Noveltoil», Ming, vers 1910



«Fertilisateurs Agricola», Pichon, vers 1935



«Kina Château d'If», anonyme, vers 1900

© COLLECTION CCIMP - (QAF 1084)



«Grande Tuilerie de Marseille», 76,5x56,5

© COLLECTION CCIMP - (QAF 324)



«Maison Conver. Débit de cartes surfines», anonyme, vers 1870

© COLLECTION CCIMP - (QAF 2642)



«Cocose graisse végétale alimentaire», O'Galop, vers 1911

FABRIQUE DE PIPES MARSEILLAISES HIPPOLYTE LEON BONNAUD

Usine : Propriété "LES FRÈNES"

ARTICLES SPÉCIAUX POUR L'EXPORTATION

Bureaux : 16, Rue de la République

Série 1 Mignonnettes Rouges ou Noires Ordinaires

Série 2 Moyennes et Grandes Rouges ou Noires Ordinaires

Tous ces Modèles se font aussi en terre Brun, Rouge ou Noire, qualité fine, supérieure et excellente.

Série 3 Modèles exclusifs pour les qualités fines, supérieures ou excellentes, en Rouge, Brun ou Noir

Série 4 Pipes Bronzées en terre Rouge ou Brun

Série 5 Pipes Bronzées ou Brunes, Décorées, Dessins blancs, Bronzées ou Colorées

Série 6 PIPES AVEC INSCRIPTIONS Gravées ou sur des vitres avec noms de villes, de commerces, bonnes paroles, souvenir de... etc.

On peut graver les inscriptions sur plusieurs modèles de ce catalogue

Série 7 MODÈLES SPÉCIAUX

Série 8 PIPES MONTÉES

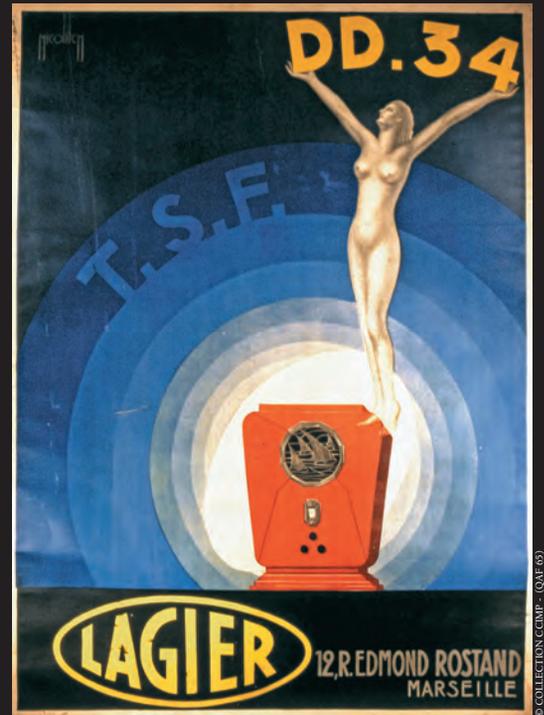
Typographie et Lithographie Ant. GRD, rue Paradis, 18, Marseille

© COLLECTION CCIMP - (QAE2313)

«Fabrique de pipes marseillaises Hippolyte Léon Bonnaud», anonyme, vers 1890



« Lorenzy-Palanca », J.Coulanges-Lautrec fils, 1893



« DD. 34 Lagier », Nicolitch, 1933



« Raymond », Nocolitch, 99x69



«Bock Orbeck», Esta, vers 1895

● Une identité alimentaire



© COLLECTION CCIMP - OAF 2478

Détail d'une affiche de
Dupin pour la bière Phénix

Marseille et les nouveaux corps gras *page 65*

Les bières de Marseille *page 72*

La véritable histoire du pastis, l'ambroisie des marseillais *page 84*

La tapenade *page 91*

Une bonne bouillabaisse ! *page 93*

Le nougat de Marseille *page 98*

La CCIMP ambassadrice du «Made in Marseille» *page 101*



© COLLECTION PRIVÉE

MARSEILLE ET LES NOUVEAUX CORPS GRAS

Par Xavier Daumalin
Historien

On l'a un peu oublié, mais Marseille, haut lieu de production et de consommation de l'huile d'olive, a joué un rôle important dans la mise au point des beurres végétaux et de l'huile d'arachide de table. Tout commence avec la maison Rocca, Tassy & de Roux fondée en 1890 avec un capital de 210 000 francs.

Une crise des huiles traditionnelles

À peine constituée, la société subit de plein fouet une crise d'approvisionnement qui menace de l'emporter. Comme la plupart des huileries de l'époque, Rocca, Tassy & de Roux triture principalement des arachides décortiquées importées d'Inde, un marché assez instable. À plusieurs reprises, par le passé, le marché indien s'était déjà effondré à la suite d'un excès ou d'un déficit pluviométrique de la mousson. Ces difficultés ne duraient en général qu'une ou deux saisons et les huiliers parvenaient à y faire face en puisant dans leurs stocks ou en s'approvisionnant ponctuellement sur d'autres marchés, comme la côte occidentale d'Afrique. La situation des années 1894-1900 est d'une toute autre gravité. La baisse des arrivages d'Inde est à la fois plus brutale – entre 1894 et 1898, ils passent de 133 400 tonnes à 5 400 tonnes ! – et plus longue puisque ses effets se feront sentir jusqu'en 1900. La rareté des décortiquées d'Inde renchérit le prix de vente de l'huile d'arachide, ce qui incite la sa-

vonnerie à reporter ses achats sur d'autres matières grasses restées abordables comme les huiles de coton d'Amérique dont les tonnages augmentent de 11 200 tonnes à 61 700 tonnes entre 1894 et 1898. Les huiliers sont ainsi

victimes de leur double dépendance à l'égard du marché indien et de la savonnerie. Sur les 29 huileries que compte alors Marseille en 1898, 17 sont fermées et 12 ne travaillent plus que par intermittence.



© COLLECTION CCMP - QUARTIUS

1902

Affiche de Ogé, 160 x 112 cm

Rocca, Tassy & de Roux et l'innovation des beurres végétaux

Au-delà des débats très vifs qui opposent alors les savonniers et les huiliers à propos d'une éventuelle taxation des huiles de coton d'Amérique, notamment au sein de la Société pour la défense du commerce de Marseille, les huiliers vont désormais chercher à diversifier leurs sources d'approvisionnement et à élargir leurs débouchés. Ils y parviennent en deux temps. La première piste suivie est celle des beurres végétaux produits à partir des huiles de coco, de coprahs ou de palmistes. Des essais peu concluants avaient déjà été réalisés

en 1880-1884 par la *Société méridionale des corps gras alimentaires* constituée par Félix et Frédéric Fournier, Georges Magnan, Calixte Ferrier, Albert Armand et Jules Rostand, ou encore avec la *Compagnie des huiles de coco neutralisées* fondée en 1896 par les industriels Bang et Ruffin pour

La production industrielle des beurres végétaux démarre véritablement en 1897 avec la société Rocca, Tassy & de Roux.

«le traitement des huiles brutes de coprahs dans le but de devenir comestibles».

La production industrielle des beurres végétaux démarre véritablement en 1897 lorsque la société *Rocca, Tassy & de Roux* reprend la *Compagnie des huiles de cocos neutralisées* très endettée à son égard : «On va les voir pour savoir ce qu'ils fabriquent et voir comment récupérer une partie de leur dette. Ces personnes avaient mis au point une technique pour neutraliser, c'est-à-dire pour enlever l'acidité de l'huile de coco et la rendre ainsi comestible. Ils font goûter leur produit. Réaction immédiate : «*que c'est mauvais !*». Néanmoins une transaction se fait.

Rocca, Tassy & de Roux reçoit en compensation de sa dette la marque *Végétaline* et le procédé de neutralisation (...). Le problème a été d'enlever le mauvais goût⁽¹⁾. En décembre 1897, *Rocca, Tassy & de Roux* réussit à mettre au point un nouveau procédé pour l'épuration et la désodorisation des huiles de coco destinées à l'alimentation, prend plusieurs brevets et amorce la production. En 1901, elle obtient la médaille de vermeil de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale : «*Nous sommes donc en présence d'un produit alimentaire qui offre toutes les propriétés des meilleures matières grasses : bon goût, assimilation parfaite, conservation facile et prolongée et nous devons ajouter prix peu élevé*». Ces caractéristiques seront réunies plus tard dans un slogan publicitaire resté célèbre : «*Vaut le beurre, coûte moins !*». Dans le même temps, *Rocca, Tassy & de Roux* réactive la production d'un beurre végétal utilisé dans la fabrication du chocolat –la *Cocaoiline*– et lance le *Palmola*, également pour la pâtisserie professionnelle.



Calendrier éphémère

Une production qui s'exporte

Les marges dégagées par les beurres végétaux étant particulièrement intéressantes, la société *Rocca, Tassy & de Roux* est bientôt imitée par d'autres huiliers comme *Magnan frères*, *les Etablissements Verminck*, *Darier de Rouffio*, *Roberty*, la *Société des produits alimentaires extraits de la noix de coco* créée en 1903 par les ingénieurs

NOTES (1) *Rocca, Tassy & de Roux* s'engage également à verser aux propriétaires de la *Compagnie des huiles de cocos neutralisées* une redevance annuelle pour chaque kilo de *Végétaline* vendu.



Affiche de Gull
160 x 120 cm

*moins chère
que le beurre*



Affiche, 159 x 120 cm

chimistes Dominique Fournier et Louis Griffet ou la société *Coco Provence* fondée en 1910 par la *Société provençale d'huilerie* dans laquelle on retrouve Albert Armand, Michel Rodocanachi et *Zafiropulo & Zarifi*. Les marques se multiplient : *Cocose*, *Beurréose*, *Oréose*, *Beuriette*, *Coco fruitine*, *Coco Provence*, *Cocogène*, *Cocolina* etc. Limitée à 1 500 tonnes en 1900, la production des beurres végétaux dépasse les 50 000 tonnes en 1911, pour une valeur globale d'environ 50 millions de francs. Le marché national étant cependant trop étroit, la production est exportée à plus de 60 % vers l'Angleterre, les Pays-Bas, la Suède, la Norvège, l'Allemagne et le Danemark. C'est pour être au plus près de cette clientèle, tout en essayant de gagner de nouvelles parts de marché, que *Rocca, Tassy & de Roux* décide en 1902 d'investir dans la construction d'une usine de *Végétaline* à Hambourg ; c'est dans la même logique de conquête et de renouvellement qu'elle fonde à Genève, en 1908, la *Société des raffineries d'huiles et graisses végétales*, en partenariat avec des industriels de Mannheim qui apportent à l'entreprise la marque *Palmine*(2).

L'essor de l'huile d'arachide

La seconde innovation importante de la période concerne l'huile d'arachide, métier traditionnel de *Rocca, Tassy & de Roux*. Jusqu'au début du XX^e siècle, l'huile d'arachide est avant tout destinée à la saponification. Depuis quelques années cependant «certains fabricants d'huile comestible savaient déjà raffiner ces huiles et les rendre utilisables à l'alimentation, au moins par mélange, mais ils le faisaient en grand secret»(3). Grâce aux progrès réalisés vers 1910 dans les opérations de raffinage, les huiliers sont désormais en mesure de rendre cette huile comestible sans mélange, et de l'introduire sur la table des consommateurs où ils la vendent à des prix très rémunérateurs. Dès 1911, l'huilerie marseillaise en vend 10 000 tonnes qui valent 8 à 10 francs de plus que l'huile à fabrique. Le marché semblant particulièrement prometteur et avantageux, la société *Rocca, Tassy & de Roux* construit en 1914 une usine spécialisée dans la production d'huile d'arachide à bouche «extra douce» vendue sous la marque *Dulci-*



ne dans une bouteille rappelant celle de l'eau *Perrier*. La *Végétaline* et la *Dulcine* sont bientôt reconnues internationalement : la société reçoit la médaille d'or aux expositions d'Anvers (1894) et de Bruxelles (1897), puis le grand prix aux expositions de Paris (1900), Hanoi (1902), Saint-Louis (1904), Liège (1905), Turin (1911) et Casablanca (1915). Grâce aux beurres végétaux et à l'huile d'arachide de table, les huiliers marseillais s'émancipent de la tutelle des savonniers et à s'imposent au sein du complexe industriel des oléagineux.

Rocca, Tassy & de Roux et le site des Aygalades

Dans cette première phase de son histoire, la société *Rocca, Tassy & de Roux* se développe d'une façon un peu désordonnée et se retrouve bientôt à la tête de trois établissements différents : une usine de *Végétaline* au quartier de la Capelette, une huilerie au boulevard National et une troisième unité de production dans le quartier du Rouet, tandis que les bureaux de la société se situent au 22 rue Montgrand. Au-delà des inévitables problèmes de gestion, de logistique et de

NOTES (2) Xavier Daumalin, «*Rocca, Tassy & de Roux* ou la tradition de l'innovation (1890-1939)», *Industries en Provence. Dynamiques d'hier et d'aujourd'hui*, n°14, décembre 2006, pp. 19-32. (3) Paul Masson (Dir.), *Les Bouches-du-Rhône. Encyclopédie départementale*, Marseille, 1926, tome VIII, p. 428.

Page du
catalogue
Tassy & de Roux



© COLLECTION PRIVÉE

rentabilité posés par ce type d'organisation industrielle, les usines louées sont souvent enclavées dans le tissu urbain, vétustes et sujettes à des risques d'incendies. En 1894, l'usine de la Capelette est ainsi détruite ; en 1899, le local de la Cacaoline part en fumée ; en 1903, une grande partie de l'huilerie du boulevard National est à son tour ravagée par un incendie et les dégâts sont estimés à un million de francs.

Émilien Rocca et ses associés décident alors de réorganiser complètement leur outil industriel. Grâce à plusieurs augmentations de capital

presque entièrement souscrites par les trois familles d'origine, le fonds social de l'entreprise est progressivement porté à 32 millions de francs ce qui permet de financer la constitution d'un nouvel ensemble industriel moderne dans le quartier des Aygalades. En 1931, la société *Rocca, Tassy & de Roux* dispose ainsi de trois unités de production sur le site des Aygalades : la Massalia, pour la production des graisses végétales –dont la *Végétaline*– et du savon sous les marques *La Tour*, *Le Léopard*, *Le Domino*, *Le Pigeon Voyageur* etc. ;

La société Rocca, Tassy & de Roux produit quotidiennement 60 tonnes de Dulcine, 60 tonnes de savon et de 80 tonnes de Végétaline.

l'Assomption, spécialisée dans les « huiles à fabriquer » vendues aux savonneries et aux stéarinerie de Marseille ; la Théodora, destinée à la production d'huile d'arachide de table vendue sous la marque *Dulcine*. Ces huiles sont traitées par pression –presses à cages, tournantes ou continues– ou suivant la nouvelle méthode d'extraction par solvant. Avec une production quotidienne de 60 tonnes de *Dulcine*, de 60 tonnes de savon et de 80 tonnes de *Végétaline*, la société *Rocca, Tassy & de Roux* est devenue la plus importante huilerie-savonnerie de Marseille et une des principales de France. L'entreprise possède aussi plusieurs filiales : les *Savonneries de la Méditerranée*, fondée en 1902, dont près de la moitié de la production est écoulee en Algérie ; la *Société industrielle de produits mélassés* qui produit des tourteaux pour l'élevage. Cette réorganisation de la société s'accompagne aussi d'une gestion nettement plus productiviste des 1 400 à 1 800 ouvriers et ouvrières travaillant sur le site. Cela se traduit par l'introduction des 3/8, du système Bedaux, et par la mise en place de pratiques paternalistes.

En ce domaine, tout commence avec la Première Guerre mondiale lorsque le château de la Mazarade, ancienne maison de maître de la campagne où s'est implantée l'usine à partir de 1903, est transformé en hôpital de guerre. Dirigé par les sœurs de Saint-Vincent-de-Paul, l'hôpital est avant tout destiné à l'accueil des blessés en convalescence et dispose d'une vingtaine de lits. Mais

les sœurs ayant également rendu de nombreux services aux familles ouvrières, l'institution survit à la fin du conflit et diversifie ses activités. La Société *Rocca, Tassy & de*

Roux y finance plusieurs œuvres sociales dont la gestion demeure sous la responsabilité des sœurs de Saint-Vincent-de-Paul : distributions de soupes, consultations prénatales tous les quinze jours, consultations pour les nourrissons, création d'une pouponnière de 24 berceaux assurant la garde des « tout-petits », d'un jardin d'enfants où l'on apprend à lire, écrire, dessiner et chanter, d'un Groupe de fillettes dispensant des cours de cuisine, de couture et de chant, d'un Cercle de jeunes filles équipé d'une bibliothèque, d'un

ouvrir et de trousseaux, d'un dispensaire, de visites médicales à domicile et d'une salle de cinéma avec deux projections par semaine. Sous l'impulsion d'Emilien Rocca, l'entreprise participe encore à la promotion du «sursalaire familial» (les allocations familiales) et finance un centre de vacances pour les enfants du personnel à la campagne Saint-Paul, dans le petit village de Luy-nes.

Un exemple de la créativité marseillaise

L'histoire des débuts de la société Rocca, Tassy & de Roux prouve que contrairement à l'image péjorative qui lui est un peu trop systématiquement accolée, le capitalisme familial marseillais de cette époque continue à innover, à investir et à prendre des risques pour constituer des entreprises modernes capables d'affronter la concurrence nationale et internationale.



1925

Affiche de H. Mariel.
158 x 120 cm

LES BIÈRES DE MARSEILLE

Par Patrick Boulanger et Pierre Échinard

Le pays du vin...

À Massalia, cité grecque, on ne consommait pas de bière, mais du vin, du vin rosé..., la boisson des origines. Cependant, même si les documents font défaut, on peut penser qu'en cette période de l'Antiquité la bière était connue, fabriquée sinon dans les populations voisines des Celto-Ligures, du moins plus en amont du Rhône chez les Celtes. La Gaule et ses Gaulois consommaient une sorte de bière, boisson fermentée à base d'orge et de céréales, connue à l'époque romaine sous l'appellation de «Cerevisia», la Cerveoise.

Son nom latin dérivait de Cérès, la déesse romaine des moissons, et de vis qui signifie la force, la vigueur (bien que le dieu gaulois de la Bière soit Sucellus, portant le maillet des tonneliers). Le vin massaliote était produit en assez grandes quantités pour devenir un article d'exportation apprécié. Il était complété par d'autres qualités de

vins importées d'Italie, puis de la péninsule ibérique. Boisson nouvelle venue de la Méditerranée, il concurrença la bière d'orge à l'intérieur du continent. Polybe a rapporté la passion grandissante des Gaulois pour le vin. L'engouement devint tel que Diodore de Sicile, à la fin du I^{er} siècle avant notre ère, dénonça l'aveuglement des notables du centre et du nord de la

compléments. Au XVI^e, la cervoise perdit son nom au profit de celui de bière.

...et, plus tard, de la bière

L'un des plus anciens documents manuscrits se rapportant à la bière que l'on ait retrouvé à Marseille est conservé dans les archives de la Chambre de Commerce. Il remonte au 13 juin 1772 et concerne l'achat d'une «barrique de bière» (sic) par de grands négociants, les frères Roux, au dénommé Borel, commissionnaire de Laurent Guitton, pour le prix de 55 livres tournois. L'origine de la boisson n'est malheureusement pas précisée(1).

Si les documents sont jusqu'alors aussi rares, c'est qu'au XVIII^e siècle la bière, «dont le peuple ne faisait aucun usage, qui était même peu répandue dans les classes les plus élevées, et que l'on ne se procurait qu'en la tirant des fabriques étrangères», n'était guère du goût des Marseillais(2). On comparait cette

Les Gaulois consommaient une sorte de bière, boisson fermentée à base d'orge et de céréales, connue à l'époque romaine sous l'appellation de «Cerevisia», la Cerveoise.

Affiche de Sem vers 1900



boisson à un liquide repoussant, d'autant que les conditions d'entreposage n'étaient pas toujours excellentes ; on disait de celui qui en buvait : *Buon de pessin di chivau !* (Il boit de l'urine de cheval !). Les rares bières que l'on consommait à Marseille et plus largement en Provence venaient du Nord, de Hollande et d'Angleterre.

Il fallut attendre le 23 mai 1779 pour que les *Affiches de Provence* publiées à Aix annoncent la première brasserie installée dans la région⁽³⁾ :

«Il nous manquait cette branche de commerce en Provence et la consommation de la bière, qui est devenue considérable, faisait sortir de la Provence des sommes immenses. Le sieur Hay vient de former deux établissements qui nous dispensent de recourir chez l'étranger. Il a établi une brasserie à Arles, où il compose deux sortes de bières, de la double et de la simple ; cette dernière est plus blanche que l'autre et en même temps plus légère. Il en a établi un entrepôt à Marseille afin que les différents endroits soient à portée de se pourvoir... À Marseille, la brasserie est hors la porte de Noailles, à côté du couvent des Dames lyonnaises. À Arles, la brasserie est aux Carmes Déchaussés.»

La raréfaction des traditionnelles cargaisons hollandaises bloquées par les Anglais depuis 1778 et la guerre d'Amérique avait sans doute incité Jean-Christien Hay à se lancer chez nous dans une activité traditionnellement nordique. La bière, simple ou double selon le degré d'alcool, était vendue par barrique (15 à 60 livres tournois), demi-barrique, quart de barrique et même par bouteille (10 à 12 sols). En 1783, la gazette parle à propos de Hay d'un «débit assez considérable à Marseille» et d'exportations vers l'Amérique et le Levant⁽⁴⁾. Dès avant la Révolution, elle est désormais fabriquée sur place, au 47-48, rue Curiol, par Hay et son gendre André Siffermann. Les grains utilisés pour la fabrication sont ensuite proposés «au prix modique de 6 sols l'hémine» pour nourrir les cochons, les ânes et chèvres⁽⁵⁾.

En 1805, une enquête de la Chambre de Commerce révèle les matières employées : orges de Provence et de Tunisie, houblons d'Allemagne et de Flandres. Elle signale le nouveau goût des Marseillais pour la bière, mais insiste surtout sur «les exportations considérables» faites en temps de paix pour les Indes, l'Amérique, le Levant et la Barbarie. De toute évidence, vu la maigre production locale, il s'agit avant tout de bières venues de



Ephéméride pour 1909 aux initiales d'Eugène Velten

l'Europe du Nord. Et l'enquête de préciser : «Cette fabrication ne pourra prospérer à Marseille que lorsqu'elle sera en état d'entrer en concurrence avec celle qui se fait en Angleterre et en Hollande»⁽⁶⁾.

Or, la brasserie marseillaise était gênée par les droits d'octroi et plus encore par des conditions naturelles de fabrication difficiles : eau trop calcaire et climat défavorable à la conservation, compte tenu de la composition chimique de la bière sujette à s'altérer. En ce début de XIX^e siècle, les techniques étaient restées quasiment identiques à celles des siècles passés : les brasseurs produisaient en petites quantités des bières de fermentation haute, pendant l'hiver, pour une consommation essentiellement locale.

Plus tard, sous la Monarchie de Juillet encore, si Marseille possédait sept ou huit brasseries, il s'agissait essentiellement d'établissements de faible importance, dont la production, concurrencée par l'avènement des limonades et autres boissons gazeuses, avait tendance à diminuer. D'autant que leurs bières étaient jugées «détestables», ce qui laissait le champ libre à celles qui étaient originaires de Lyon et Strasbourg, souvent augmentées en alcool afin de les «maintenir» durant le transport, surtout par les fortes chaleurs. Pourtant, en quelques décennies, tout allait changer : la nature et la variété des bières, les méthodes de production, la diffusion des produits finis et l'organisation économique de la profession.

NOTES (1) A.C.C.M., L. 09,1192 (2) Mémoire de la Chambre de Commerce de Marseille de 1805, cité par Paul Masson, *La Provence du XVIII^e siècle*, T.III, p.704-705, Hachette, 1936 (3) *Affiches de Provence* du 30 mai 1779. (4) *Journal de Provence* du 3 juin 1783. (5) *Journal de Provence* du 20 novembre 1784. (6) A.C.C.M. MP 2121 du 23 vendémiaire an XIV (23.09.1805).



Les Velten

Des progrès décisifs allaient être apportés vers le milieu du XIX^e siècle par une famille de brasseurs alsaciens des environs de Strasbourg, les Velten⁽⁷⁾, dont la dynastie remontait au XVII^e siècle. Fils de Thiébault et de Catherine Jung, Jean-Jacques, né à Brumath vers 1800, est le premier à s'installer à Marseille où il se marie en 1823 à

Eugénie Bohler, fille d'un marchand de vin. En 1826, Jean-Jacques Velten s'associe pour la brasserie à l'Allemand Mathieu Berchtholf de Cronstadt, puis, l'année suivante à l'ancien négociant marseillais Jean-Joseph Barthélemy, avant de lancer sa propre affaire dans des locaux situés à la rue Bernard-du-Bois : une entreprise sans commune mesure avec celles de ses prédécesseurs. Dans les années 1840, Jean-Jacques s'adjoit son fils Eugène et accueille comme simple ouvrier son neveu Godfried venu de Brumath à Marseille en 1848, avant d'en faire son gendre en 1857 et de le laisser s'établir à son propre compte comme maître brasseur en 1861.

Des progrès décisifs allaient être apportés vers le milieu du XIX^e siècle par une famille de brasseurs alsaciens des environs de Strasbourg, les Velten.

Eugène Velten va se charger de résoudre les problèmes techniques qui ont jusqu'à présent empêché la fabrication locale de la bière de prendre son véritable essor. Il aura «le mérite d'être en même temps un savant industriel et un industriel savant»⁽⁸⁾. À son initiative, l'eau est filtrée et bouillie et la bière conservée par le froid. Grâce à la machine de Carré inventée en 1857, la brasserie Velten du 42, rue Bernard-du-Bois (qui abrite aujourd'hui la cité de la Musique) va être la première en Europe, dès 1860, à utiliser les techniques nouvelles du froid artificiel pour régulariser la fermentation de la bière et maintenir les caves à basse température. En 1866, Velten dépose un brevet pour appliquer à la bière le chauffage du vin mis en bouteille préconisé par Pasteur avec lequel il est en relations étroites pendant une quinzaine d'années et auquel il emprunte entre 1871 et 1873 ses procédés sur la fermentation ; des progrès qui seront repris et appliqués par la suite au Danemark, en Allemagne, en Russie. On est désormais loin de la petite entreprise quasi-artisanale où Jean-Jacques Velten se contentait de faire couler la bière sur son ongle pour s'assurer qu'elle était claire. De nombreuses récompenses nationales et internationales viennent couronner les efforts de la firme marseillaise qui, avec la perte de l'Alsace-Lorraine, prend une place beaucoup plus importante dans ce qui reste de production nationale. Parallèlement, Godfried Velten, le cousin et beau-frère d'Eugène, fait lui aussi son chemin. Devenu son propre patron en 1861, il va décupler en vingt ans sa production en introduisant lui aussi la glace artificielle dans ses usines. Si bien qu'il devient, outre sa brasserie, un gros producteur de glace, approvisionnant notamment les bateaux de ligne allant jusqu'en Chine. Plus tard, c'est aussi lui qui lance, rue de Crimée, la première malterie pneumatique en France, capable de faire germer 14 000 quintaux d'orge. Ensuite, fortune faite, il vend sa brasserie en 1881 pour se consacrer désormais à sa vraie passion, la politique. Quant à Eugène, il transforme en 1880 l'ancien établissement paternel en Grande Brasserie du Midi (futurs Brasseries de la Méditerranée), une société anonyme au capital de 3 500 000 F dont il détient lui-même les deux tiers et qui ouvre une usine supplémentaire à



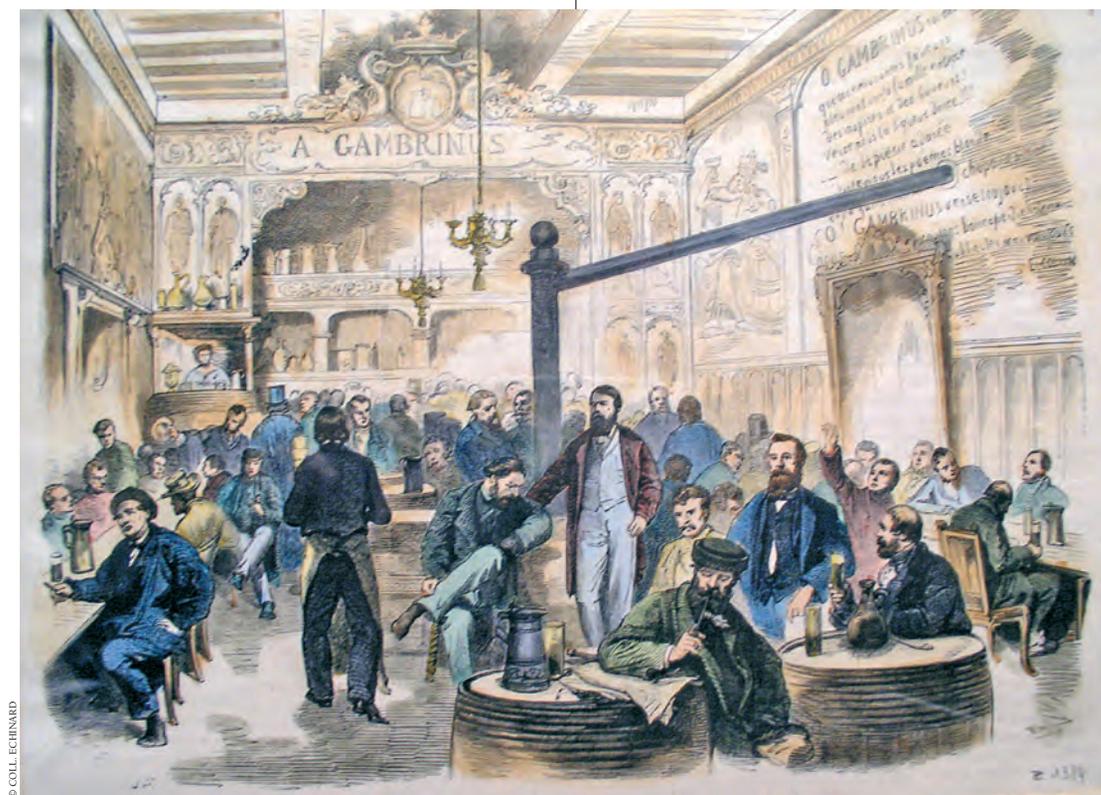
Eugène Velten

© COLL. PAVET

NOTES (7) Sur Eugène et Godfried Velten voir Pierre Echinard dans *Les patrons du Second Empire – Marseille* par Roland Caty, Eliane Richard et Pierre Echinard, Ed. Picard / Cénomane 1999, p. 301-304. (8) A. Chirac, *Lettres d'un Marseillais...*, 1868. (9) L'acquisition eut lieu le 5 octobre 1939 (A.C.C.M., MJ 8413)

Le caveau
Gambrinus,
par Crapelet
dans L'Illustration

1859



Lyon-Vaise. Nouveau maillon de la dynastie, son fils Edouard en est le directeur, tandis que le père continue à s'intéresser aux problèmes techniques. Grand prix à l'Exposition Universelle de Paris en 1900, la maison Velten est devenue en 1908, à la mort d'Eugène, avec ses 500 ouvriers et sa production annuelle de 100 000 hectolitres, l'une des plus importantes firmes marseillaises. Sous la conduite d'Edouard, l'aventure des Brasseries de la Méditerranée se poursuit à Marseille jusqu'à la dissolution de la S.A. en 1939 et la reprise de ses bâtiments par la Chambre de Commerce, qui y installa un atelier de formation aux métiers de la métallurgie(9), tandis que l'usine de Lyon résistait quelques années de plus sous la direction de Jacques, le fils d'Edouard.

La «biérophilie» des Marseillais

À partir du Second Empire, en même temps qu'ils développaient leurs usines et leurs entrepôts, les Velten ouvrirent ou parrainèrent une série de brasseries qui participèrent, au même titre que les cafés, à l'embellissement et au prestige du centre ville.

Aux «trous à bière» populaires, enfumés et crasseux, de la première moitié du siècle, la Brasserie du Père Tocquet, rue de la Glace, avait déjà substitué, malgré ses tonneaux-tables et son éclairage anémique, une ambiance oecuménique où fraternisaient blouses et redingotes, brûle-gueule et londrès, ouvriers, rapins, poètes, avocats, journalistes, bref le savant mélange d'un lieu à la mode. En 1854, Velten installa son propre estaminet au 22, rue Noailles, sur l'un des plus beaux emplacements de Marseille. À l'origine, la salle était vaste, mais sans ornements. Quelques années plus tard, on la transforma en une magnifique salle vitrée précédée d'un vaste jardin de rocailles avec jets d'eau et volière. La mode biérophile était lancée. En quelques années, Marseille se couvrit de brasseries, de tavernes, d'estaminets, plus chics les uns que les autres, joignant à la célébration de Gambrinus, l'adoration de la choucroute et la vénération du jeu de billard.

Dès 1855, la Brasserie du Prophète s'ouvrait au 37, place Noailles, sous la houlette d'Elie Fabre, déjà père du Café Turc. La vaste salle, richement décorée et éclairée, au même titre que les cafés

Publicité
vers 1900



© COLLECTION CCMF

Publicité dans
un programme
de théâtre

1855

chics du moment, était surplombée d'une galerie à la rambarde de bois finement ajourée. Peu après, réalisant tout le parti qu'on pouvait tirer de cet emplacement, Fabre décidait de transformer sa brasserie en café-concert, le premier à Marseille digne de ce nom. Ce fut le Casino Musical, futur Théâtre des Variétés. Frère aîné de l'Alcazar, il ouvrit ses portes en mai 1856. Par la suite, tout au long du Second Empire, d'autres brasseries comme Velten (Porte d'Aix), la Brasse-

rie Impériale (rue Impériale), ou celle de Julien, au Chapitre (bientôt baptisée Chalet Lyrique), présentèrent des spectacles à l'instar des cafés-concerts. Mieux, Velten fut dans les années 1860 le propriétaire des murs de l'Alcazar, tandis que la Brasserie Pavillon devenait pour des décennies son nouvel estaminet : un établissement superbe, artistiquement peint par Arnaud et décoré par Martin. Ailleurs, dans la petite rue du Relais, à deux pas du Grand cours, naissait aussi le Caveau Gambrinus. Un croquis de Crapelet, paru dans *l'Illustration*, fit, du jour au lendemain, sa célébrité. En avril 1866, le café-brasserie du Caveau, inauguré passage Noailles, eut les honneurs du *Figaro* et du *Siècle*. En octobre, l'ouverture de la Taverne Alsacienne, aux allées de Meilhan, mit un comble à l'engouement du public qui se battait peut-être plus pour admirer les serveuses en tablier blanc et cornettes alsaciennes que les scènes villageoises peintes sur les murs par Ponchin. Bien d'autres établissements allaient suivre, la bière alsacienne accompagnant le plus souvent les agapes, mais aussi la viennoise, l'allemande, la suisse, l'anglaise (la pale ale) lourdement alcoolisée, la «faro» bruxelloise qui disputait tout au contraire à la Velten la palme de la légèreté. Les Marseillais qui, en 1820, consommaient en moyenne à peine un litre de bière par an, en absorbaient une douzaine à la fin du Second Empire, tout comme les Lyonnais ou les Parisiens : une performance pour une ville réputée «latine». Encouragés par cette nouvelle mode et par les premières réussites de Velten, convaincus aussi qu'il y avait des places à prendre sur le marché local, national et colonial depuis que l'Alsace était passée sous occupation allemande, de nouveaux brasseurs allaient investir Marseille dans les années 1870.

Ce fut, en 1875, Geismar, 18 rue des Petites-Maries (qui ferma vingt-trois ans plus tard avec la mort du fondateur), puis, en 1876, au Rouet, la Malterie du Prado de Jacques Marx, apparenté aux Velten, vouée à une plus longue réussite, la

PIERROT
JOURNAL DES THÉÂTRES
EST EN VENTE
CHEZ TOUS LES LIBRAIRES DE MARSEILLE
Au Bureau du Journal, rue Sainte, 49.
Brasserie du Prophète
37, PLACE NOAILLES.
VUE INTÉRIEURE DE LA BRASSERIE DU PROPHÈTE.

© DROITS RÉSERVÉS

1888



© COLLECTION P. ECHINARD

Brasserie Marx frères et Cie ne fermant qu'en 1960. En 1880, Rougier-Bernard et Cie relancèrent de la rue Curiol à l'angle de la rue Sénac et des allées de Meilhan la brasserie Phocéenne, sur l'emplacement des premières brasseries installées cent-vingt ans plus tôt, mais l'affaire eut du mal à terminer le siècle. Il allait en être autrement d'une initiative internationale.

Après les Alsaciens, les Franco-Suisses !

Créée en 1872, la Brasserie Suisse se transforma en 1881 en Brasserie moderne de la Valentine, une société au capital de 1 300 000 F qui vivota jusqu'en 1885 avant de renaître tel le phénix, l'année suivante et de réussir cette fois-ci. À première vue, le choix de la Valentine, petit village caché au fin fond de la vallée de l'Huveaune, sans grande activité et, à défaut de gare, d'un accès difficile par des routes détournées, pouvait paraître irrationnel, mais l'essentiel était d'avoir à disposition une source d'un débit minimum de 650 litres à la minute qui fournissait selon les experts une «eau idéale de brasserie» ayant les mêmes caractéristiques que celles employées dans les grandes installations de Munich. L'usine s'établit donc sur la source ; ainsi avait-on résolu l'un des problèmes traditionnels des brasseurs marseillais : avoir une eau qui ne soit pas trop calcaire. Malheureusement, d'autres difficultés furent plus difficiles à

Les Marseillais qui, en 1820, consommaient en moyenne à peine un litre de bière par an, en absorbaient une douzaine à la fin du Second Empire.

résoudre. D'abord celle du climat, qui nécessitait d'importantes installations de refroidissement que seul jusque-là les Velten avaient pu réaliser dans leurs fabriques. A la Valentine, on se contenta d'abord d'une cave simplement rafraîchie à l'eau d'arrosage ! Et les premiers techniciens venus de l'est de la France, d'Allemagne et de Suisse ne surent pas s'adapter assez vite à des conditions locales qu'ils ne connaissaient pas... Après l'échec de 1885, lorsqu'on expertisa l'usine première formule, on releva «de graves erreurs dans les installations techniques». On comprit enfin pourquoi, pendant des années, les bières s'étaient finalement révélées impropres à la consommation, entraînant la ruine de la société qui, dans les annonces optimistes des journaux, n'avait cessé de promettre que «la brasserie modèle» de la Valentine allait bientôt livrer sa bière dans tous les cafés. Après avoir pesé risques et avantages, un groupe de capitalistes franco-suisses, convaincu



© MUSEE D'HISTOIRE DE MARSEILLE

Plaque
en tôle
émaillée

Affichette
cartonnée



que les locaux étaient bien construits et que les nouveaux équipements indispensables n'étaient pas trop onéreux, décida de relancer l'affaire. Le 1^{er} avril 1886, une nouvelle société anonyme voyait le jour avec un modeste capital de 450 000 F en 900 actions de 500 F : «la Brasserie et Malterie Le Phénix». Le groupe avait obtenu de louer les locaux dans des conditions avantageuses : un long bail à loyer modique avec option d'achat. Dans un premier temps, le débouché resta circonscrit à la ville de Marseille ; les orges venaient du Puy, de la Sarthe, de Champagne, d'Issoudun. Les débuts furent difficiles. Il fallait tout réinventer dans les méthodes de production et, après cinq ans de tâtonnements, les résultats restaient déficitaires. En 1892, enfin, la société afficha ses premiers bénéfices. Elle prospéra si vite qu'en août 1895 Le Phénix put acquérir à la fois l'usine et la vaste propriété voisine de la Montillane qui allait permettre toutes les extensions possibles et imaginables. Sans prétendre encore rivaliser avec les «Brasseries de la Méditerranée» de Velten, Le Phénix faisait des progrès spectaculaires. On s'habitua, vers la fin du siècle, à voir

En dix ans d'exploitation, la production de Phénix était passée de 2 000 hectolitres à 25 000 ; au bout de vingt ans, elle atteignait 50 000 hectolitres.

circuler à Marseille ses lourds chargements traînés par une «cavalerie» de trente-six chevaux. Ces braves bêtes étaient entretenues sur les vastes prairies du domaine de la Valentine. Dans la région sud-est, y compris la Corse, aux colonies (Afrique, Antilles, Nouvelle-Calédonie, Madagascar...), à l'étranger même, la marque était de plus en plus présente, forte de ses premières récompenses : une médaille d'or à l'Exposition Universelle de Barcelone de 1888, une médaille d'argent à celle de Paris en 1889.

En dix ans d'exploitation, la production de Phénix était passée de 2 000 hectolitres à 25 000 ; au bout de vingt ans, elle atteignait 50 000 hectolitres et 100 000 au bout de trente ans ! En même temps, l'usine d'origine avait subi de nombreux travaux d'aménagements et d'agrandissements. Le groupe de bâtiments, qui occupaient jadis un petit coin de 1 600 m² à l'entrée de la Montillane, s'était transformé un demi-siècle plus tard en un vaste complexe de 12 900 m². La première source d'eau pure, dès lors, n'était plus suffisante, il en fallut quatre et d'aussi bonne qualité comme celles de la Jouvène et du lac souterrain de la grotte Monnard des Trois-Lucs, belle réserve karstique assurant un débit de 60 à 120 m³ à l'heure, soit un million et demi à trois millions de litres par jour. Quant au volume des caves frigorifiques, il était passé, en cinquante ans, de 1 840 m³ à

27 300 m³ ! Dès lors, avec ses 500 employés (pour 28 à ses débuts), avec sa blonde supérieure «Phénix-Sup», sa Pale genre Pilsen «Phénix-Pic» et sa brune genre Munich «Phénix Top», Phénix était la plus grande

entreprise brassicole du Midi, alors que les Brasseries de la Méditerranées déclinaient irrémédiablement. C'était cette réussite que soulignait la presse marseillaise pour célébrer, au printemps 1936, le cinquantenaire de la Maison Phénix. Après la Seconde Guerre mondiale, la Brasserie de la Valentine devint, en 1945, la propriété de la Famille Fraissinet. Elle produisait alors 80 000 hectolitres par an. Dix ans plus tard, sa capacité de production frisait le demi-million d'hectolitres de bière et les 200 000 litres de boissons gazeuses, grâce notamment à sa limonade. Mais de nouvelles difficultés s'annonçaient.



Création LE PHÉNIX

la bière

PHÉNIX

© COLLECTION COMP - QAF 1727



Le temps des restructurations et des reconversions

Depuis les années 1950 étaient apparues des bouteilles pasteurisées et consignées d'un litre destinées à la consommation familiale, tant chez Phénix que chez Zénith (une firme apparue dès 1924 au quartier Saint-Joseph) et Marx frères & Cie. Elles offraient une «bière de table» réduite en degré d'alcool, mais qui, à suivre la publicité de Marx, était «riche en vitamine...», saine et agréable»⁽¹⁰⁾. Pourtant la baisse de la consommation en France annonçait une crise pro-

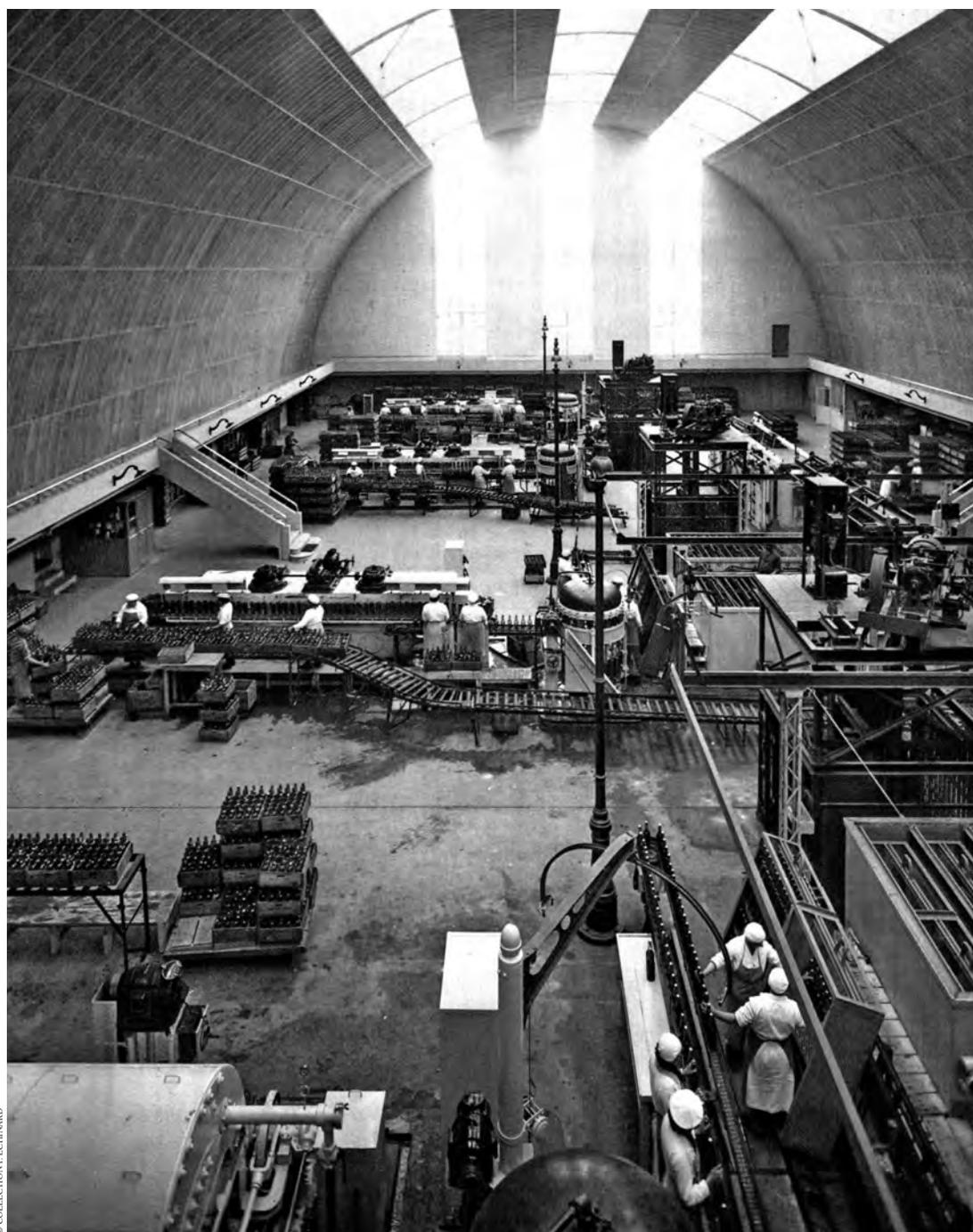
fonde qui emporta Marx frères & Cie dès 1960 et força Phénix et Zénith à participer à des concentrations. Zénith, qui bénéficiait, à ses dires, en 1960, de l'usine «la plus récente et la plus moderne de France» fut intégrée en 1968 dans l'Union Européenne de Brasseries ; l'année suivante, en 1969, la Brasserie Phénix fusionna avec l'Union de Brasserie Parisienne et la Brasserie de la Comète (Châlons-sur-Marne) pour donner naissance à l'Union de Brasseries.

L'usine Zénith ferma en 1976. Quant à l'Union de Brasseries, elle sortit en 1978 un produit nouveau : le «Panach», créé industriellement à Marseille avec l'ajout de limonade à la bière. Puis, elle s'associa en 1984 à Heineken France et aux Brasseries Pelforth pour une fusion qui donna naissance en 1986 à la Française de Brasserie.

C'est dans ce cadre que la Valentine est resté un site important de fabrication pour Heineken, l'une des unités les plus performantes d'Europe, après plusieurs investissements et restructurations. Après avoir produit les autres bières du groupe international (Amstel, 33 Export, Pelforth blonde, Panach et Panach Monaco), la fameuse Heineken est fabriquée à Marseille depuis 1997 : «Bière de prestige – La qualité d'origine». En 2006, la brasserie Heineken de la Valentine a fêté les 120 ans d'existence du site de la brasserie Phénix. Désormais seule brasserie du sud de la France, elle produit annuellement 940 000 hectolitres conditionnés en canettes et en fûts, fournissant les supermarchés, restaurants et cafés jusqu'à Lyon et Bordeaux –dont 60 % sous la marque Heineken, bière pourtant réputée «hollandaise». Autre paradoxe, inventée par Christophe Van Ecken et Yves Barnaud, une nouvelle marque (il s'agit d'une bière blonde à basse fermentation de type Pilsner, faiblement colorée à 4°7) est née en 2003. Son nom, La Cagole, l'identifie fortement à Marseille, d'autant qu'elle se décrit elle-même comme «la bière du cabanon». Pourtant, elle est élaborée et embouteillée en... Tchèque ! Ce qui ne l'empêche pas de connaître un succès marseillais, alors que deux autres bières artisanales à la distribution confidentielle, la bière Treize et la BBB (Bière Brasserie Borély) n'ont pu faire en 2004 qu'une apparition aussi discrète que rapide. Enfin,

pourquoi ne pas évoquer la vogue du «Picon bière», façon d'accommoder un fameux apéritif longtemps fabriqué à Marseille et depuis 1964 dans l'est de l'Hexagone, mais qui reste associé dans l'inconscient marseillais (sans la bière) au

Marius de Pagnol. Autant de raisons, tout à la fois objectives et sentimentales, qui font que Marseille demeure depuis près de 200 ans un des hauts-lieux brassicoles de France et de Méditerranée, avec ses spécificités.



© COLLECTION PECHINARD

1936

La chaîne
d'embouteillage
de la brasserie
Phénix

BIÈRE MARX



*La délicieuse
bière Française*

a. puech
100 - 4 COUDERS - MARRAILLE

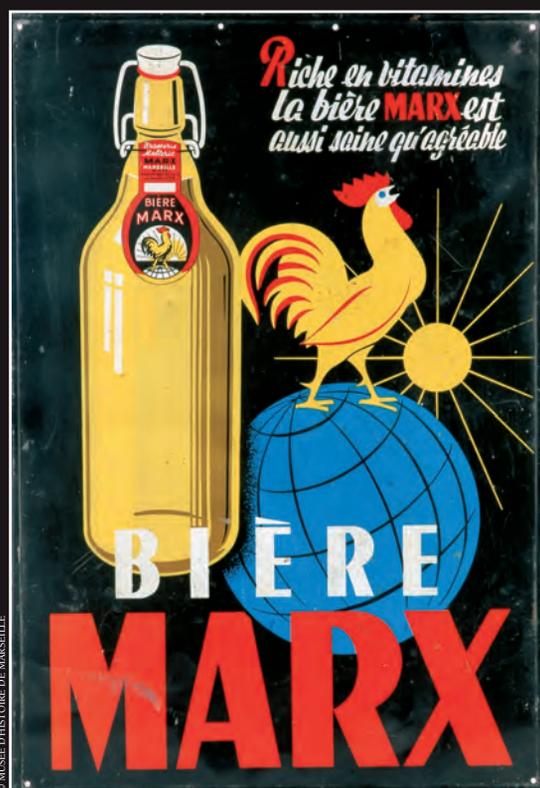
© COLLECTION CCIMP - QAF 1986

Affiche de Puech



Plaque de tôle émaillée

© MUSÉE D'HISTOIRE DE MARSEILLE



Plaque de tôle émaillée

© MUSÉE D'HISTOIRE DE MARSEILLE



© COLLECTION CCIMP - QAF 198

la litho



LA VÉRITABLE HISTOIRE DU PASTIS L'AMBROISIE DES MARSEILLAIS

Par Daniel Armogathe
Historien

Au commencement était l'absinthe

Tout commence dans les dernières années du XVIII^e siècle, quand, dans la très sage Suisse, le major Dubied, s'avise de reprendre la formule d'un «élixir de bonne femme» con-

tenant un mélange de décoction d'absinthe, une fleur d'altitude, et d'extraits d'anis, deux plantes bien connues des Anciens pour leurs vertus thérapeutiques. Le gendre du militaire a l'idée de commercialiser le produit d'abord à

Couvet, puis, franchissant la frontière en 1805, à Pontarlier. Il a un nom promis à la notoriété : Henri-Louis Pernod. Avec lui, la boisson, arrachée à l'exclusivité des officines, s'ouvre à une consommation domestique et hédoniste. L'absinthe est née. Obtenue par macération de plantes dans l'alcool, puis distillée, elle titre entre 68° et 72°. Ses arômes puissants, son goût «nature» vont lui permettre de concurrencer la très ancienne eau-de-vie, la «blanche», potion universelle des campagnes.

Son succès va être foudroyant (et le mot n'est pas exagéré !) durant tout le XIX^e siècle. Boisson des villes et des champs, elle va inonder le marché et rencontrer des adeptes nombreux dans le monde des arts, adoptée par une population toute disposée à s'abandonner à l'extase nonchalante qu'elle flatte. En 1830, on la trouve dans le paquetage des soldats qui partent à la conquête de l'Algérie.



Publicité pour
Etienne Picon

© COLL. MUSÉE D'HISTOIRE DE MARSEILLE/MIMM7-10-21

On la produit à Marseille dans des maisons bien identifiées (Noilly, Carnot, Durrand de Picard, Berger...) puis en Vaucluse, dans les Alpes-de-Haute-Provence (Maison Parraud). En Provence, on estime sa consommation à trois litres par personne et par an, ce qui est un record national. En terre occitane, elle porte le nom de *verdala*, car sa couleur est d'un vert nacré. Sa consommation obéit à un rituel immuable : l'eau contenue dans des carafes pourvues de petits robinets est versée lentement et filtrée par des morceaux de sucre posés sur une cuillère ajourée ; elle « mouille » la liqueur d'absinthe contenue dans le verre, délivrant peu à peu l'arôme des plantes et lui donnant sa couleur émeraude. Dans les grands cafés comme dans les « assommoirs » de basse mine, elle coule à flots. En Provence, à la Bastide Neuve, en 1907, le jeune Marcel Pagnol découvre, captivé, le « breuvage du poète » et son rituel chez le père de sa jeune amie Isabelle(1). Mais rites et modes ont leurs revers. L'absinthe contient une dangereuse cétone, la thuyone, qui attaque les centres cérébraux. La liste de ses victimes, anonymes ou célèbres (Baudelaire, Verlaine, Rimbaud, Van Gogh...) est longue. La « fée de jade » se change en « diable vert », en « sorcière verte ». Les ligues anti-alcooliques se mobilisent. Au début de la Première Guerre mondiale, l'absinthe est accusée de saper le moral des troupes. Elle est interdite par la loi du 16 mars 1915.

L'interrègne de l'anis

Cependant l'on n'abolit pas par décret des usages établis depuis plus d'un siècle. La « désintoxication » sera lente à se produire. Surtout, on va chercher à préserver la saveur d'un breuvage qui, en dépit de l'inquiétude qu'il avait fait naître, avait flatté le goût national. En manque d'absinthe, du moins au plan officiel, tout en faisant pression sur les pouvoirs publics pour aménager la loi, on va mettre au point des succédanés susceptibles de nourrir cette passion inaltérable. C'est l'interrègne –mouvementé– du roi anis. Depuis toujours, l'anis, plante de la famille des magnoliacées, est connu pour distiller la jeunesse et la santé. On le trouve sous trois formes :



© NICOLAS LESHER



© COLL. MUSÉE D'HISTOIRE DE MARSEILLE

Fontaine à eau de 4 becs pour l'absinthe in «La légende dorée du pastis»

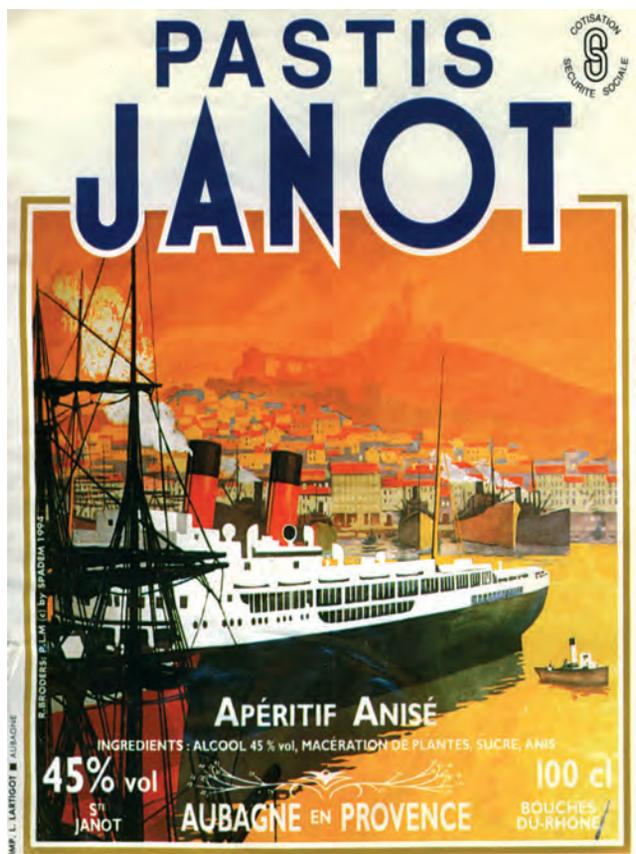
Etiquette de bouteille

NOTES (1) *Le temps des secrets*, 1960.



© MUSEE D'HISTOIRE DE MARSEILLE / MIM 99.8.2

Lithographie
de Dellepiane
44,5x64,5cm



Etiquette
de bouteille
de pastis Janot

l'anis étoilé ou badiane, l'anis vert, l'anis de Paris ou fenouil.

Dès la fin de la guerre, le marseillais Paul Ruat cherche à fabriquer une *verdala* autorisée. Jules Pernod dépose la marque Anis Pernod et Berger s'installe à Marseille en 1923 pour commercialiser un anis blanc. De nombreuses maisons voient le jour : Fap'Anis qui sollicite pour sa publicité le concours d'une grande vedette marseillaise, Gaby Deslys, l'entreprise Janot à Aubagne en 1927, Paulanis à Lure, Sabanis et tant d'autres... On redynamise également les «amers» existants, notamment le Picon, créé en 1837 et qu'on vendait à la criée dans les rues de la ville.

Mais la loi veille toujours : en 1920 on n'autorise les liqueurs anisées qu'à concurrence de 30° d'alcool, en 1922 et 1932, le titre légal est porté à 40°, en 1938 à 45°. En 1940, nouveau recul : interdiction des boissons en teneur d'essence supérieure à 0,5g par litre et des apéritifs de plus de 16°. En 1944, le titrage remonte à 40°, en 1951, on arrive enfin à 45°.

C'est dans l'intervalle 1932-1938 que va naître la saga Ricard, l'inventeur du «vrai pastis de Marseille», l'ambrosie des Marseillais.

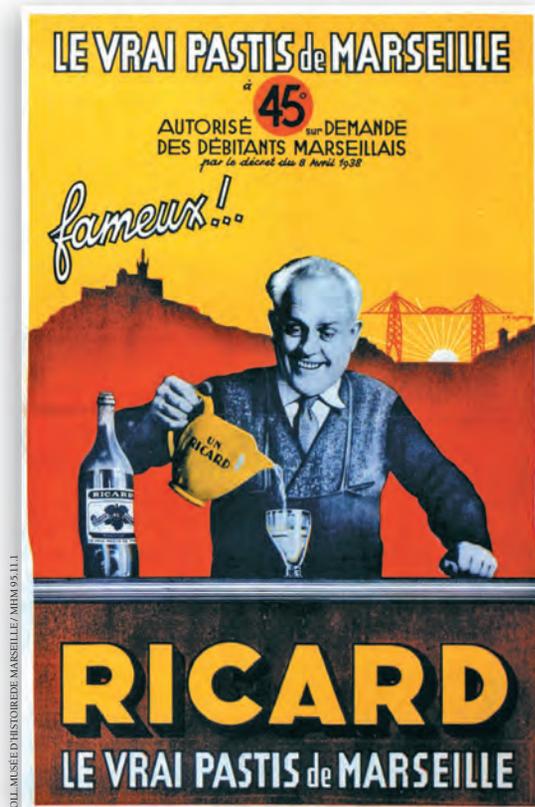
Enfin Ricard vint

Le jeune Paul est fils et neveu de négociants en vins de Sainte-Marthe. Passionné de sciences naturelles et de dessin, il doit son initiation au « pastis », pas encore nommé, à un paysan du Beausset qui prépare une mixture de sa composition, avec de l'anis, du fenouil et d'autres herbes, macérés dans de l'alcool de bouilleur de cru. Le jeune Paul tâte de cette fiole destinée, pudeur oblige, à « rafraîchir les amis ». Il est vrai que l'eau est si précieuse en Provence qu'on a pu dire que le pastis avait été inventé pour en apprécier la saveur... Le lycéen s'ennuie dans ses études et obtient de son père de quitter l'école. Il joue à l'apprenti chimiste dans un petit laboratoire monté chez un ami. Nous sommes en 1930 et Paul Ricard s'inscrit aux beaux-arts de Marseille, il se donne quatre ans pour devenir prix de Rome, sans cesser d'expérimenter un breuvage qui contenterait la clientèle insatisfaite par les apéritifs anisés de contrebande, au goût instable. Dans ses tournées de courtier, il fait déguster ses échantillons et note les réactions des professionnels. En 1932, le produit est au point. Il lui donne un nom et une « accroche » : « Ricard, le vrai pastis de Marseille ». L'on s'est interrogé sur l'origine du mot « pastis » et la notoriété que lui confère le « sorcier de Sainte-Marthe ». Le mot existe avant lui. Il désigne un mélange composite d'ingrédients que l'on pétrit comme une « pâte », un « pâté », mais aussi des alcools artisanaux, circulant « sous le comptoir ». Au figuré, très péjoratif, il désigne un « gachis », un « imbroglio » un « désordre ». Pagnol l'emploie encore en ce sens dans *Fanny* (1932)(2). Né dans un contexte politique trouble, particulièrement à Marseille, il en porte et supporte le discrédit. Les linguistes font remonter son origine au parler des soldats du midi pendant la Première Guerre mondiale (1915), mais on a pu retrouver une acception encore plus ancienne(3). Le coup de génie de Paul Ricard est d'avoir réussi à contourner ce sens dépréciatif et d'avoir naturalisé le breuvage dans son lieu de naissance : Marseille. On constate que le mot va apparaître progressivement chez la concurrence – Pernod ne l'utilisera pourtant qu'en 1954 – puis à la ville dans le parler courant, et aussi en littérature, au cinéma(4) remplaçant ceux d'« anis » ou d'« apéritif anisé ». Mais en quoi ce nouvel apéritif se différenciait-il de ses concurrents ? Tous les spiritueux anisés



1936

Affiche de Viano,
160 x 120 cm



1939

Affiche
de J.-A. Dupuich
60x40.3

sont cousins par leur composition de base : alcool neutre aromatisé aux extraits d'anis étoilé et de l'essence d'anis vert et de fenouil. La spécificité du Ricard est de contenir de la réglisse mélangée aux autres plantes, selon une composition tenue secrète. Mais la véritable trouvaille est commerciale ; Ricard invente une boisson « citoyenne », servie à la marseillaise : « La vraie nouveauté consistait à avoir institué l'apéritif pour tous ; auparavant c'était un luxe de riches : cinq, six ou

NOTES (2) Dans une chanson de 1920 le mot désigne l'acte sexuel ! (3) Pierre Echinard a retrouvé une chanson de 1912, *C'est le pastis*, chantée par M. Darbon à l'Alcazar, où le mot semble correspondre à la fois au sens propre et au sens figuré. (4) C'est notamment le cas dans *Toine* de René Gaveau, tourné en 1932, où un lyric de René Sarvil l'identifie comme boisson apéritive.

sept centilitres par verre, cela était trop cher pour les ouvriers ou les petits employés. J'arrivais avec mon pastis se buvant à petites doses fortement arrosées d'eau et c'était une révolution. D'une bouteille d'apéritif ordinaire, on tirait quatorze, quinze, à la rigueur vingt verres, alors qu'avec un litre de Ricard, on en obtenait cinquante, cent quand on servait des mominettes» (5). Le pastis, boisson de comptoir et de tournées, se présente d'emblée par opposition aux apéritifs bourgeois et guindés, comme le whisky par exemple.

La réussite n'est pourtant pas donnée sans lutte -«nul bien sans peine», écrira le capitaine d'industrie. Ricard affronte son principal concurrent Pernod qui règne au nord de la France, «le combat de David et Goliath ; nous étions aussi petits qu'il était puissant, aussi ignorés qu'il était connu et, heureusement, aussi ambitieux qu'il se sentait invincible». De cette bataille de titans, Ricard sortira vainqueur grâce à l'effort publicitaire, avec l'Agence Havas, relayé par des vedettes de la chanson (Tino Rossi, Annie Cordy) et ce malgré la guerre, la contrebande, les contrefaçons, les lois restrictives de 1940 et de 1944 et l'arrivée de nouvelles marques (Casanis, Boyer, Bardouin, Janot...). Le 24 mai 1951, les cloches de Sainte-Marthe sonnent à toute volée, la loi de 1944 est abrogée, le pastis peut à nouveau titrer 45°. La préhistoire du breuvage est révolue.

«Avec l'OM et le jaune, tu as le Marseillais !»

Après 20 ans de luttes intestines, en 1975, Pernod et Ricard ont fusionné en Bourse, tout en gardant leur identité et leur spécificité et sont devenus en 2007 le second fabricant de spiritueux dans le monde, vendus dans 150 pays. En France la consommation s'élève à 150 millions de litres par an. Et bien acclimaté chez les Ch'tis, c'est dans le nord qu'on en consomme le plus : 6,4/l par an, contre 5, 1/l pour le sud-est. D'où vient que le pastis, toutes firmes confondues, soit devenu un des marqueurs d'identité les plus forts de Marseille, son emblème et son symbole *urbi et orbi* ? D'abord comme la population de la ville il est essentiellement mélange. Il n'est pas né par hasard à Marseille. Par l'origine de ses ingrédients, il combine épices

**Jaune, fly ou pastaga,
la variété de ses appellations
décline sa forte prégnance.**

orientales (la badiane entre autres) et les simples de nos collines. Comme tel, il passe pour représenter l'intégration de populations immigrées ou déplacées ; il est transculturel. Tout montre dans les couleurs qu'il arbore qu'il a traversé avec profit «la route de la soif». Fleuve jaune, il a absorbé le vert infamant de l'absinthe et acquis sa légitimité en faisant escale à Marseille, porte de l'Orient, pour gagner ensuite le monde entier. De couleur solaire, il sera associé en publicité dès les années trente au bleu du ciel et de la mer, invitant à l'évasion, au voyage, à la fête, à l'«estrambord».

Rien d'étonnant alors à ce qu'on le trouve abondamment au cinéma, en littérature (avec d'ardents défenseurs comme Peter Mayle ou Jean-Claude Izzo), dans les opérettes

et la chanson populaire (Darcelys, Andrex, Renaud...). Le pastis libère le verbe -«*arrose ta tchatche au pastis !*» chantait Jo Corbeau- débloque les inhibitions, maintient ou revitalise la sociabilité et accompagne la vie quotidienne d'une ville qui est un étal bruissant de langues, une

La carafe
Casanis



criée qui aime à s'écouter et à se regarder au miroir des métissages séculaires qui l'ont construite. Il n'est pas surprenant qu'il trône en majesté dans les rencontres sportives, football, courses, corridas... où il étanche la soif des spectateurs et aussi celle des supporters de comptoirs... Avec le pastis, on ne boit pas seulement un apéritif, on consomme du fantôme, et on se coule dans une

identité. Par lui on se reconnaît d'un même monde, d'une même tribu, d'une fratrie.

Jaune, fly ou pastaga -la variété de ses appellations décline sa forte prégnance- la boisson d'ici et d'ailleurs, porte toujours dans son héritage la marque multiflore de ses composants, comme l'histoire vive et colorée du sol qui lui a servi de berceau.



© COLL. ECHINARD



© D. ARMOGATHE

1983

Couverture
du programme
de la confrérie
des Anysetiers
par Quinson.

Bibliographie

Daniel Armogathe
La légende dorée du pastis
Aubanel, 2005

Marie-Claude Delahaye
Petit traité savant du pastis
Equinoxe, 2005

Le vrai...
PASTIS de MARSEILLE
 est
BIANCO

Oh! Bonne Mère...

C'EST DU VRAI
PASTIS BIANCO
 APÉRITIF ANISÉ EXQUIS
 FAIT "BOUCHE FRAICHE"
 ET "CŒUR CHAUD"

1935

Affiche "Pastis Bianco"
 115,5x76,5cm

ABSINTHE SUPÉRIEURE
PICARD
 DURRAND DE PICARD & C^{ie}
 MARSEILLE
 MAISON FONDÉE EN 1835

Cette Absinthe est garantie d'une innocuité absolue la distillation lente au bain-marie qu'elle subit en fait un produit des plus appréciés.

45°
TRESEC-ANIS
 LES FILS DE L. SERMET DISTILLATEURS
 MARSEILLE
 GARANTI CONFORME AUX LOIS & DÉCRETS EN VIGUEUR
LE PASTIS MARSEILLAIS

UN SERMET
 APÉRITIF 45° ANISÉ
SERMET-ANIS
 LES FILS DE L. SERMET DISTILLATEURS
 MARSEILLE
 GARANTI CONFORME AUX LOIS & DÉCRETS EN VIGUEUR
 LA MENTION NIMES

FABRIQUE DE LIQUEURS
ANIS GALLIA
 La liqueur d'anisette étant trouble par le froid, il est recommandé de la tenir de préférence à proximité des bouillottes ou la présenter au feu quelques minutes.
 LES FILS DE **LÉON SERMET**
 MARSEILLE

Étiquettes de bouteille



LA TAPENADE

Par Patrick Boulanger
Patrimoine culturel CCIMP

Voici encore une des spécialités locales qu'on oublie de citer en exemple et de placer au panthéon de la gastronomie marseillaise ! On relève à l'envi la bouillabaisse «de Marseille», le pastis «de Marseille», mais jamais la tapenade «de Marseille».

Ce n'est que justice de rappeler la véritable origine de cette préparation aux composants ô combien provençaux. Le cuisinier Jean-Baptiste Rebol, dans son livre de recettes intitulé «La Cuisinière provençale» paru en 1897, œuvra pour l'historien en livrant le nom de l'inventeur de la tapenade : son ami Meynier.

L'olive et la câpre

Circonspect, un esprit grincheux avec qui je m'entretenais des cuisines méditerranéennes m'avait dit : «Mais comment peut-on inventer une entrée aussi simple ?». Nos ancêtres les Gaulois... ou plutôt les Celto-Ligures, et avant eux les Romains, ne se régalaient-ils pas, après le fromage, d'*épityrum* cité par Caton l'Ancien et Columelle, une pâte d'olives hachées avec de l'huile, des herbes aromatiques et du vinaigre ? Mais, Monsieur, la différence entre la pâte d'olives et la tapenade réside dans... la câpre, tout simplement ! Une histoire de condiments, et mieux encore de connaissance des productions agricoles du

terroir, voilà le secret. Originnaire d'Orient, introduit en Europe occidentale par les Phocéens, le câprier (*tapénié* en provençal, dérivé du grec *tapeinos* : bas, rampant) s'acclimata parfaitement dans les environs de Marseille et d'Aubagne, à Cuges, Roquevaire, Auriol, Gémenos. Les boutons des fleurs du câprier étaient cueillis avant d'éclorre et d'être confits au vinaigre, pour servir d'assaisonnement. Les câpres provençales, qui se consommaient à Paris sous l'appellation trompeuse de Nice ou de Gênes, se retrouvaient dans d'autres recettes, comme celle du lapin aux câpres et du filet mignon de porc... à la marseillaise.

La recette de Meynier et Rebol

Meynier officiait à la «Maison Dorée», dirigée par Auguste Peyrard de 1868 à 1901, un restaurant «de premier ordre», au 5 de la rue Noailles (prolongation de La Canebière d'alors). L'établissement était construit sur le modèle du célèbre «Café de la Paix» parisien, avec des arcades couleur or, de magnifiques lampadaires, de grandes glaces et de hauts plafonds. On pouvait y disposer de jolis salons particuliers ou d'une vaste salle pour les noces et les banquets. Parmi les autres spécialités de la «Maison Dorée», on trouvait les pâtés, les olives farcies, les «pèbrons des gourmets» (petits poivrons confits) et la





bouillabaisse, qu'on pouvait expédier « toute préparée en boîte du 1^{er} septembre au 31 mai » en France et à l'étranger, comme d'ailleurs son café réputé venu de Nossi-Bé dans l'océan Indien. Dans la recette de la tapenade que livra Reboul, on trouve avec la pulpe d'olives pilées, les filets d'anchois et les câpres... du thon mariné, de la moutarde anglaise, de l'huile d'olive fine, « une pincée d'épices, pas mal de poivres et un ou deux petits verres de cognac ». La tapenade de Meynier ou de Reboul fut intégrée

avec bonheur dans la composition de farces, en particulier celle de la dinde de Noël ; elle relevait les daubes en fin de cuisson ; on en badigeonnait les poulets et les canards mis au four.

Certains parlèrent de « purée d'olives », comparant ainsi les fruits aériens de l'arbre d'Athéna aux tubercules enterrés de Parmentier ! Le restaurateur Maurice Brun du Quai de Rive-Neuve ajoutait feuilles de laurier, thym, ail et rhum à sa *tapenado* évoquée dans le *Groumandugui* de 1949.

Jugée excellente avec un carré d'agneau grillé ou pour garnir une petite « pomme d'amour » et des œufs durs, la tapenade était conseillée également avec des artichauts, des poireaux et même dans les années 1960 comme goûter pour les enfants « dès l'âge de quatre ans » ou pour soutenir « la saveur de tous les fromages ».

Après la tapenade noire est apparue la tapenade verte, toujours à base d'olives, mais à la maturité moins avancée. De condiments de plats qu'elles rehaussent par leur saveur et leur couleur, elles apparaissent désormais presque uniquement à l'apéritif, tartinées en toasts, pain de mie ou pain grillé, comme amuse-bouche, histoire de mieux se faire voir, mieux se faire apprécier...

Une gourmandise !

Puisqu'il est difficile d'évoquer une spécialité culinaire sans en donner la recette, voici la mienne. Pilez au mortier, oui, à la force du poignet dans un mortier de marbre ou en bois d'olivier, deux cents grammes d'olives noires dénoyautées de Méditerranée, avec six filets d'anchois, cent cinquante grammes de câpres égouttées et les éclats d'une gousse d'ail.

Passez au tamis, puis assaisonnez avec quatre cuillerées à soupe d'huile d'olive. Oubliez le sel et relevez généreusement avec du poivre, un brin de romarin finement ciselé (ou un filet de citron). Pour ajouter au charme de la préparation, servez dans votre mortier provençal.

Une tapenade à préparer pour des amis... Un pêché de gourmandise... Et puisqu'il s'agit bien d'un pêché, réservez-vous égoïstement un fond de bol, à placer au réfrigérateur recouvert d'un mince voile de votre huile préférée, verte ou dorée, pour agrémenter les jours suivants une autre de vos spécialités.

UNE BONNE BOUILLABAISSE !

Par Pierre Échinard
de l'Académie de Marseille

«Pour le vendredi maigre, un jour, certaine abbesse

D'un couvent marseillais créa la bouille-à-baisse.»

À rime imprévue, légende imprévue aussi. Nous sommes au milieu du XIX^e siècle et, une fois de plus, Joseph Méry s'empare d'un des symboles de Marseille pour donner libre cours à sa fantaisie.

Avis aux consommateurs

Suit un long poème pour prévenir le touriste (qui ne saurait quitter Marseille sans avoir, au moins une fois, goûté à sa bouillabaisse !) que l'enfance de l'art culinaire de nos aïeux est devenu un plat fort cher si on veut le manger au restaurant :

*On entre au restaurant,
à Marseille ; on parcourt*

*La carte, et ce grand nom
vous arrête tout court,*

*Bouille-à-baisse ! On ressent
des extases intimes,*

*Car le plat n'est côté que
60 centimes...*

Hélas, comme on pouvait s'y attendre, la déception est bientôt grande devant un petit bout de merlan accompagné de deux croûtons de pain safranés et de quelques oignons. Et Méry de poursuivre :

*Frivoles voyageurs, juges
illégitimes,*



© FOTOLIA.COM/SEN WALLACE JONES

*Fuyez la bouille-à-baisse
à 60 centimes.*

*Allez au Château-Vert,
commandez un repas ;*

*Dites : «Je veux du bon et ne
marchande pas...»*

À cette seule condition, la bouillabaisse était consommable au restaurant, et Méry en régala bien souvent ses amis littérateurs parisiens à la villa Estienne, chez Courty, chez Roubion et, d'abord, au Château-Vert dont la célébrité fournit à l'acteur-auteur Ho-

noré prétexte à une pièce en forme de vaudeville créée au Théâtre-Français de Marseille le 11 juin 1825 : *Le Château-Vert, ou la Bouillabaisse et les oursins*. Plus curieusement, notre plat «national» trouva outre-manche un autre ardent propagandiste : W. M. Thackeray. Cet humoriste anglais adorait la cuisine française (seule chose qu'il adorât en France !) et écrivit sous la Monarchie de Juillet une ballade à la gloire de la bouillabaisse qui concourut à sa

réputation. Seul inconvénient, et il était de taille pour les Marseillais, la bouillabaisse de Thackeray était «parisienne» (le restaurant Terré, rue Neuve des Petits-Champs) et comportait, outre les qualificatifs maladroits de ragoût, brouet ou hoche-pot, quelques poissons indésirables :

*This Bouillabaisse
a noble dish is,
A sort of soup, or broth, or brew,
Or hotch-potch of
all sorts of fishes
That Greenwich
never could out do;
Green herbs, red poppers, mussels, saffron,
Soles, ontons, garlic,
roach and dace ;
All those you eat
at Terre's tavern
In that one dish of bouillabaisse.*

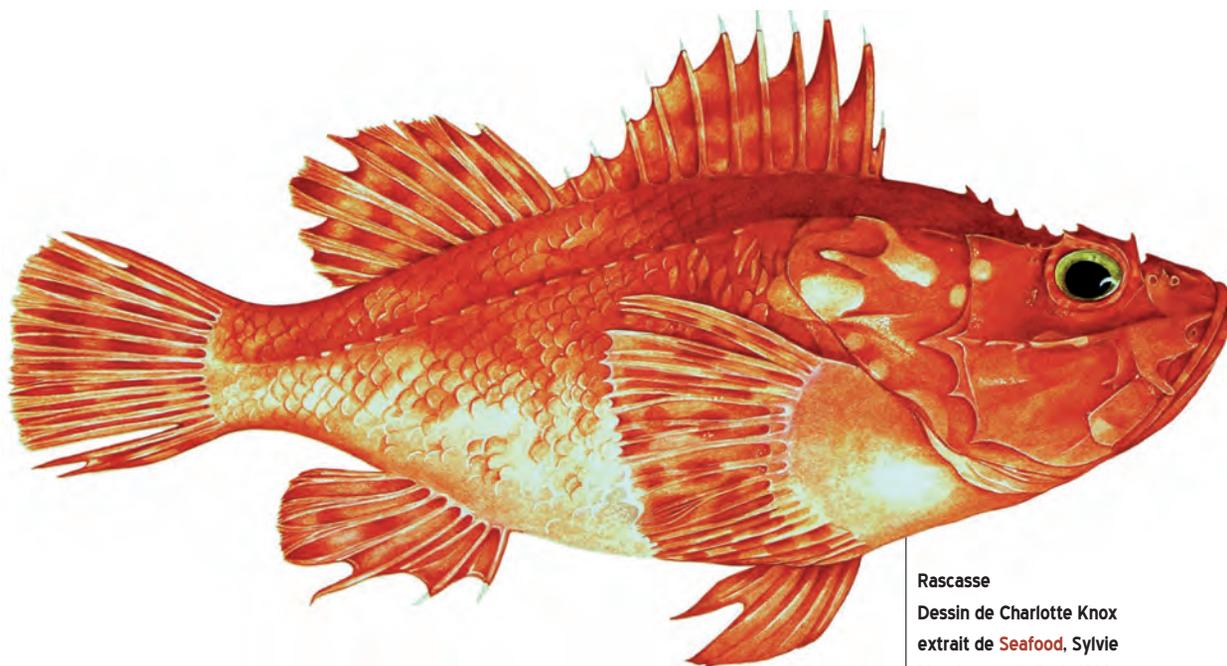
(La bouillabaisse est un noble plat, une espèce de soupe, un potage, une macédoine de toutes sortes de poissons, que l'on ne dépassera jamais à Greenwich ; des herbes vertes, des piments rouges, des moules, du safran, des soles, des oignons, de l'ail, des gardons, des vaudoises ; tout cela

vous le mangerez au restaurant Terré, dans ce plat unique de bouillabaisse). Thackeray était-il victime d'un cuisinier ignorant ou cupide ? Seule explication possible, selon le gourmet provençal Jules Belleudy, on lui avait servi cette bouillabaisse «pour se venger de Waterloo» !

Horace Bertin, dans son dernier livre sur *Les Marseillais* (1888), plus prudent encore que Méry, disqualifiait tous les restaurants. Certes, les étrangers emportent le goût et le souvenir de la bouillabaisse, mais c'est par mode, par engouement plus que par conviction. Comme l'aïoli, la bouillabaisse ne va que dans un paysage naturel. Pour vraiment l'apprécier, il faut se jeter dans une embarcation, pousser au large, la pêcher soi-même et aller «s'en lécher les doigts, en plein air, sur le bord d'une de nos lumineuses calanques... À l'ombre des pins où résonnent les cigales».

Denrée rare

Outre l'incomparable avantage des joies du cabanon, pêcher soi-même sa bouillabaisse permet d'échapper aux querelles sans fin sur le choix des poissons : on fait pour le mieux avec ce qu'on a de mieux. De plus, on sacrifie à la tradition en respectant l'origine du plat (une façon rapide pour les pêcheurs professionnels d'accommoder et de cuire quelques poissons à l'heure du repas), on est sûr d'avoir du poisson frais... Et marseillais !



Rascasse
Dessin de Charlotte Knox
extrait de *Seafood*, Sylvie
Messinger edi. Paris 1989

Déjà au XIX^e siècle, Méry s'inquiétait de la rarefaction du poisson à Marseille : «Un cuisinier marseillais m'a avoué en rougissant que l'hiver dernier il lui avait fallu composer ses menus avec du poisson venu de l'océan... Si ça continue le gourmet de la Joliette sera obligé pour manger une bouille à baisse authentique de prendre le chemin de fer et de venir la commander aux frères Provençaux, au Palais Royal de Paris ! Les pêcheurs de Marseille, Cassis, La Ciotat, Martigues, La Seyne, Marignane, de la Corse, renonceront à leur métier et priveront la marine d'une pépinière de matelots excellents. Voilà ce que renferme la question de la bouille-à-baisse» ! Cent ans plus tard, Maurice Brun expliquait dans Groumandugi que le poisson local était cher, car Marseille importait les 9/10^e de sa consommation en poisson ! Cruelle situation pour une ville où la mer avait toujours joué un rôle important dans l'alimentation, pour un golfe aux fonds rocheux dont la faune d'une qualité incomparable avait adouci l'exil de Milon. L'histoire ancienne rejoint ici le slogan publicitaire : Cicéron écrit à Milon, banni de Rome à Marseille, pour s'excuser de l'avoir mal défendu. Milon lui répond : «Si tu m'avais mieux défendu, je ne mangerais pas de si bon poisson à Marseille».

Comment faire ?

«Pour faire une bonne bouillabaisse...» : la phrase commence toujours comme ça, mais la suite varie à l'infini et entraîne depuis des siècles des débats acharnés, pour ne pas dire des guerres. Le sujet est brûlant, et comment pourrait-il en être autrement ? Mais il est incontournable pour qui prétend parler de Marseille. Et d'abord : n'est-ce pas trahir *Lou Boui-Abaïssso*, formule provençale au masculin, «Quand ça bout, baisse le feu !», en acceptant la francisation féminisée du Littré ? Jules Charles-Roux le pensait, et il n'était pas le seul. En tout cas, le mot est justifié, car la bouillabaisse doit cuire à feu ardent jusqu'à ébullition, ce qui implique le choix d'une casserole en fer blanc qui reçoit mieux la chaleur. Après quoi, pendant dix minutes à un quart d'heure, l'ébullition ne doit pas être trop forte pour ne pas désagréger le pois-

N'est-ce pas trahir Lou Boui-Abaïssso, formule provençale au masculin, «Quand ça bout, baisse le feu !», en acceptant la francisation féminisée du Littré ?



son. Certes, tous les gourmets chantent les mérites du poisson de roche, mais peut-on faire la bouillabaisse avec une seule espèce, comme jadis à Martigues avec soit des rascasses, soit des rougets, ou bien faut-il multiplier les variétés, comme on le prétend en général ? Maurice Brun était partisan de l'espèce unique, la multiplicité des poissons cachant l'ajout du poisson de l'océan bon marché au poisson de roche rare et cher. Pourtant, dans la mesure où la bouillabaisse est d'abord un plat de pêcheur, il est normal d'y incorporer diverses espèces en fonction des prises. Si on achète les poissons, on les mélange selon les arrivages et leur fraîcheur. Disons qu'en général plus il y a d'espèces mieux ça vaut.

Que choisir ?

Quelques-unes sont indiscutables : la rascasse, d'abord, «reine de la bouillabaisse». Parfumée par les algues et par la haute saveur de son foie, elle est normalement rouge foncé, presque noire, mais on lui préfère souvent la scorpène rouge clair, beaucoup plus grosse et plus ferme, pour son goût corsé, surtout pour sa tête que les gourmands sucent volontiers. Autres habitués : le roucaou (labre), le rouget rayé de jaune et de gris, la galinette rose, le Saint-Pierre triomphalement chanté par Mistral : «O boui abaïssso ! Quenti lesco ! Lou pèis Sant-Pèire a mourdu l'esco...» (Ô bouillabaisse ! Quel plat, le poisson Saint-Pierre, a mordu à l'appât). La langouste de chez nous, petite et brun foncé (Morard, le plus célèbre élève de Roubion à la Réserve, l'appelait «le diamant de la bouillabaisse, comme la truffe est le diamant

de la cuisine»), a droit de cité mais n'est pas obligatoire, ainsi que les favouilles et quelques moules. On peut aussi ajouter quelques tranches de fielas ou de baudroie pour épaissir le bouillon. D'autres poissons de roche, plus petits et plus fragiles, comme les girelles, serrans, vives, rascasse blanche (uranoscope), gymnote, demoiselles..., posent des problèmes à la cuisson. Brun disait de faire deux bouillabaisse parallèles, une cuisant plus longtemps avec les gros, l'autre plus vite avec les petits, et de mélanger les deux à la fin. D'autres ne mettent le menu poisson dans la casserole qu'après les premiers bouillons du gros. Certains remplacent l'eau de cuisson par un bouillon de petits poissons écrasés et tamisés (avec aussi les têtes des gros poissons), ce que Morard appelait «bouillabaisse des pêcheurs». Le merlan (il s'agit ici du petit merlan argenté dit «du palangre») a-t-il sa place ? La controverse qui opposa jadis à ce propos les deux Jules, Belleudy et Charles-Roux, se termina par un «duel littéraire» dans *Le Matin*. Belleudy partisan de l'exclusion, vainqueur magnanime, finit par accepter le merlan à condition de le jeter plus tard dans la casserole, car il cuit plus vite.

La controverse qui opposa jadis à propos du merlan les deux Jules, Belleudy et Charles-Roux, se termina par un «duel littéraire» dans Le Matin.

Au travail ! Et bon appétit !

Arrivé au cabanon ou à domicile, vient le temps de la préparation : rafraîchir vivement les poissons à l'eau douce (Morard ou Bertin disent à l'eau de mer), vider Saint-Pierre et roucaou, écailler rascasse et roucaou, trancher l'extrémité du museau du Saint-Pierre. Prévoir 200 à 300 grammes de poisson par personne. Les ingrédients sont classiques. Mettre dans la casserole huile d'olive, ail (deux gousses écrasées par personne), oignons émincés (50 g. par personne), bouquet de fenouil (un peu), laurier, persil, écorce d'orange, (certains mettent aussi un peu de thym, trois clous de girofle, une tranche de citron...), gros sel, poivre (pas mal), Cayenne, safran, bien sûr ! (en rajouter une pincée avant la fin, car le goût s'altère à la cuisson), une ou deux pommes d'amour (les uns disent, grossièrement

coupées, d'autres finement hachées !). En général, on conclut par un demi-verre de vin blanc sec, mais ce n'est pas obligatoire. À partir de là, des fantaisies sont toujours possibles, mais elles risquent de valoir l'anathème : on arrose par exemple d'absinthe, pastis, cognac ou rhum, on mélange des algues, des cailloux marins, on lie le bouillon avec des oeufs ou de la farine et, particularité martégale qui s'est répandue à Marseille, on accompagne assez souvent de pommes

de terres. Nouveaux dilemmes : faut-il faire rouscir trois minutes l'ail, l'oignon et la tomate avec l'huile en tournant avec une cuiller en bois puis verser le poisson, l'eau bouillante et les autres ingrédients en tournant de temps en temps ? Faut-il laisser mariner un ou plusieurs quarts d'heure et couvrir d'eau froide pour mieux infuser en chauffant les sucs dans le bouillon ? Seul point d'accord : couvrir et maintenir l'ébullition pendant dix à quinze minutes, ni trop fort, ni pas assez. Pour être sûr de la cuisson, il suffit d'avoir l'oreille musicale. Tant que la bouillabaisse n'est pas cuite, les globules de l'ébullition chantent à l'unisson. À mesure que le bouillon se lie, les globules, plus nombreux, font entendre un gazouillement qui va crescendo jusqu'à ce que la bouillabaisse «chante» en harmonie avec un mélange de sons aigus et de sons graves. On écoute encore pendant une ou deux minutes le glouglou, puis on verse la concertiste (passée ou non) sur des tranches de pain rassis (ni rôti, ni frit), frottées d'ail ou non, dressées dans un plat creux. Pour plus de sûreté, avant de verser, prendre un peu de bouillon dans une cuiller pour vérifier qu'il est bien lié. Si une auréole d'huile s'installe autour de la cuiller et quelques condiments coulent au fond remettre à gros feu encore quelques instants. Le poisson sera dressé dans un plat long (il n'est pas interdit de l'avoir dépouillé de ses arêtes et de ne présenter que les filets). Enfin, servez (très) chaud, en courant de la cuisine à la salle à manger, car comme disait Simon Pitalugue : «*Les convives doivent attendre la bouillabaisse et non la bouillabaisse les convives*».



Saint-Pierre
Dessin de Charlotte Knox
extrait de [Seafood](#), Sylvie
Messinger ed. Paris 1989

LE NOUGAT DE MARSEILLE

Par Patrick Boulanger
Patrimoine culturel CCIMP

Si l'on pose la question : «Nougat de ?», invariablement la réponse fuse : «Montélimar». Pourtant, une fois encore, Marseille fut pionnière dans le domaine des confiseries, comme d'ailleurs dans bien d'autres... Marseille, ou plutôt l'antique Massalia, a été la première cité à fabriquer du nougat dans cette partie de l'Europe occidentale.

Peut-on en douter ? Le mot «nougat» que nous employons de nos jours vient du grec *nôgaton* signifiant friandise, une résurgence d'un lointain passé gourmand. Marseille, berceau du nougat, il était juste de le rappeler, même si depuis longtemps elle a perdu son titre de capitale au profit de Montélimar, championne du nougat blanc aéré.

De la noix à l'amande

Les Phocéens portaient une vénération particulière à l'Artémis d'Ephèse, une déesse orientale fort pourvue en seins, associée au lion chasseur, mais aussi à l'abeille donneuse de vie. Dans pareil contexte religieux, lorsque vint le temps des fêtes, on se remit à confectionner le nougat aimé à Phocée, à base de miel agrémenté de pignons de pin et de cerneaux de noix. Les Massaliotes pratiquèrent l'élevage des abeilles mellifiques dans les terroirs environ-

nant leur nouvelle cité. La substance du nectar des fleurs butinées de lavande, ciste, romarin et thym apporta sa saveur parfumée et son pouvoir sucrant au nougat.

À l'instar des Grecs, les Romains employèrent le miel pour «confire» fruits, raisins et épices, en les y laissant macérer longuement. Le nougat, toujours à la noix, devint en latin *nucatum*. La plus ancienne recette antique conservée est celle que le Latin Apicius consigna dans son traité culinaire *De re coquinaria libri*

La plus ancienne recette antique conservée est celle du Latin Apicius consignée dans son traité culinaire De re coquinaria libri decem.

decem sous le règne de l'empereur Tibère : «Fais griller des pignons et des noix, et écrase-les avec du miel, des œufs, poivre, sel et un peu d'huile». D'amande, point encore ! Originaire des régions arides de l'Iran ou de

l'Afghanistan, l'amandier n'avait pas encore été véritablement implanté en Provence. Les botanistes grecs Théophraste et Dioscoride le connaissaient, le nommant *amygdalāi* que les Romains transformèrent en *amygdalus*. L'arbre oriental transplanté tardivement dans le sud de la Gaule y trouva une nouvelle terre d'élection, multiplié presque exclusivement par semis. Dès le XII^e siècle, dans les envois que *Marsiho*, tel était son nom au Moyen Âge, destinait aux «Echelles du Levant», on relève des lots d'amandes, preuve de leur qualité et disponibilité. Lorsque la récolte du terroir marseillais n'y suffisait pas, les marchands médiévaux faisaient appel aux amandes du pays d'Aix pour satisfaire les demandes. D'autres expéditions faisaient prendre à ces fruits secs les routes en direction de Nice, Gênes et Milan, où les Italiens les appréciaient tout particu-

Montélimar, mais aussi Marseille...

Malgré les preuves nombreuses de son existence, le «nougat» attendit 1751 pour voir sa recette codifiée dans *Le Cannaméliste français* de Gilliers, chef d'office et distillateur du roi de Pologne («Cannamelle» étant synonyme de canne à sucre).

Le nougat fabriqué à Montélimar avait reçu son acte de baptême cinquante ans plus tôt, en 1701, à l'occasion du passage remarqué des ducs de Bourgogne et de Berry dans la vallée du Rhône. Un quintal de nougat, mesure de l'époque, fut offert aux nobles visiteurs.

Aux ingrédients traditionnels provenant des environs de la cité montilienne, miels et amandes de la Drôme ou de l'Ardèche, on avait ajouté des blancs d'œuf, du sucre pour blanchir et aérer la pâte. Ce nougat «blanc» allait faire la réputation de Montélimar ; pourtant, les esprits restaient attachés à celui de Marseille.

Dans les premières décennies du XIX^e siècle, des amateurs avertis en bonne chère, tel ce Jules Gouffé dans *Le Livre de pâtisserie*, continuèrent à donner la recette du «nougat de Marseille ou nougat blanc».

Le Grand Dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas, publié en 1873 après sa disparition, mentionne lui aussi «Le nougat blanc, dit de Marseille, un composé de filets d'amandes douces et de pistaches mondées que l'on fait cuire avec du miel de Narbonne ; le nougat blanc se sert et se mange au dessert.» Le célèbre écrivain cite également le nougat «brun». Une recette du nougat blanc de Marseille se retrouve dans le tome XI du *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle* de Pierre Larousse en 1874.

Au temps de Noël

Ces confiseries, on les mettait à l'honneur lors de chaque Noël. Albin-Louis Millin, membre de l'Institut, durant son *Voyage dans les départements du Midi* au début du XIX^e siècle, avait été surpris lors d'un réveillon par les corbeilles emplies de fruits frais et secs ; tout autour étaient rangées des pâtisseries, des friandises, «parmi lesquelles



le nougat blanc se fait surtout remarquer». À Marseille, en effet, le nougat passait pour jouer un rôle essentiel pour la réussite du «Gros Souper». On pouvait l'acquérir l'espace de quelques jours auprès de marchandes en plein air derrière leurs petits étals disposés devant la fontaine Puge, la vieille église des Réformés et à la foire aux santons sur le Cours.

Aux joies de l'achat au marché de Noël, d'autres préféraient les boutiques autrement décorées des confiseurs professionnels ayant pignon sur rue. Certaines maisons portaient des noms déjà célèbres au XIX^e siècle : *Dromel aîné* fondée en 1760, *Castelmuro* en 1804, *Camille Roux* en 1880, *Linder* en 1881. Celle de *Plauchut* sur la Canebière occupait le même lieu de ventes depuis 1820.

Si l'on s'en réfère à Simon Pitalugue (Rodolphe Serre de son vrai nom), chroniqueur gastronomique marseillais de l'époque, la famille Robbi installée durant une période de soixante-dix ans, dès le Premier Empire, au 14 de la rue Beauvau, s'était taillée une réputation méritée pour la qualité de ses nougats.

La chocolaterie Mouren fabriquait depuis 1855, rue du Docteur-Escat, des nougats fort réputés, tout miel et amandes de Provence, que l'on trouvait au détail dans son magasin de la rue de la République. S'adressant à la clientèle régionale, elle spécifiait : «*Sa fabricacion es la memo que la de cent an ; es lou nougat que nostri Grand lou rompien emé la clau dun portau pèr la tauléjado de Nouvè*» et finissait sur un aimable : «*Digo-li-que vèngue, moun bon !*». Mouren avait développé également une société anonyme à l'appellation évocatrice : *Aux Colonies réunies*, qui se chargeait d'écouler son nougat «spécial pour l'exportation – conservation garantie !».

Une spécialité d'Allauch

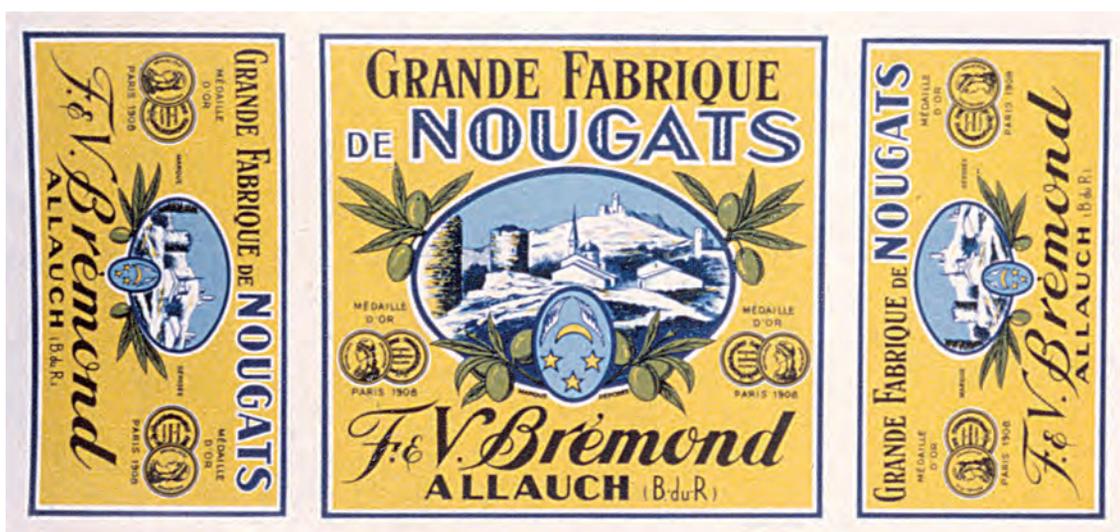
Allauch, dans les environs de Marseille, avait gagné en notoriété grâce à l'habileté de ses confiseurs. Vers 1840, Jacques Brémond s'en était allé vendre ses nougats dans la grande ville-port située à une douzaine de kilomètres du village. Son petit commerce prospérant fut ensuite transmis à ses fils, Francis et Victor, trente ans plus tard. Soucieux de maintenir la réputation de leur production, les Brémond continuèrent à travailler,

du miel de pays chauffé dans deux grands chaudrons de cuivre, surnommés familièrement «Ernest» et «Célestin», augmenté dès la caramélisation d'amandes non émondées avant de les couler dans des moules de bois.

Plus tard, apparurent sur l'emballage des rubans de couleur, décoration rouge pour le nougat noir, bleue pour le nougat blanc. Certains y virent l'éternel combat du bien et du mal, ou encore la symbolique de l'enfer et du paradis. D'autres nougats, tendres ou croquants, vinrent grossir la liste avec un ajout spécifique de fruits secs et de fruits confits.

La Nougaterie Brémond, trop à l'étroit dans le village d'Allauch, s'est depuis transportée en contrebas, au parc d'activités de Fontvieille. Reprise en 2005 par la Société C.V.P., le nougat est toujours fait dans un esprit artisanal avec du miel et des amandes de Méditerranée. Il n'y a pas de conservateur, pas de colorant. La seule concession au progrès est la machine qui coupe automatiquement la pâte. *Brémond*, une marque qui a traversé le temps en sachant s'adapter.

Pour répondre au plaisir du plus grand nombre, d'autres pâtisseries-confiseurs nougatières de la région marseillaise viennent se joindre saisonnièrement à elle, fabriquant des nougats afin qu'ils s'imposent à la place d'honneur parmi les traditionnels «treize desserts» au moment des fêtes de fin d'année, spécialités gourmandes, fragments de l'histoire économique de Marseille et de la Provence.



LA CCIMP AMBASSADRICE DU MADE IN MARSEILLE

Par Anne-Françoise Robert

Une grande part de l'histoire de la CCI Marseille Provence s'écrit à travers l'appui à l'exportation des entreprises de son territoire. Une préoccupation qui porte aussi bien sur la mise en place et le développement des infrastructures nécessaires aux échanges, sur l'entretien de relations étroites avec des partenaires à l'étranger et sur des actions de rayonnement international, que sur la formation concrète et l'accompagnement des entreprises à l'export.

Au temps des corsaires déjà, le «bureau du commerce» marseillais créé en 1599 – ancêtre de toutes les CCI du monde – jette les bases essentielles de la composition et des attributions actuelles des Chambres. Les «*députés du commerce*» surveillent la navigation marchande française en mer Méditerranée et les échanges dans les ports et principales villes caravanières de l'empire Ottoman –les fameuses «*Echelles du Levant et de Barbarie*»–, contrôlent les taxes perçues par le négoce français et arment des navires pour faire la chasse aux pirates ou récupérer les marins français tombés en esclavage. La Chambre, qui participe financièrement à la première école des «Langues O» de France pour former de jeunes interprètes français dans l'Empire ottoman, devient au fil du XVII^e puis du XVIII^e siècle la véritable tutrice du négoce français au Proche-Orient et en Afrique du Nord. Elle n'a de compte à rendre qu'au roi et à ses ministres. Louis XIV lui confie ainsi la gestion et l'entretien du port de Marseille, auquel il attribue le monopole du commerce français avec le Levant et la Barbarie, par un édit d'affranchissement en mars 1669. La

Chambre assure également le contrôle de la résidence des Français, ainsi que l'administration et la rémunération du personnel diplomatique dans les territoires turcs. A partir de 1743, aucun professionnels ne peut même s'installer sur les rivages de Méditerranée sans avoir reçu l'aval de l'assemblée marseillaise... Bientôt ses attributions sont étendues au négoce avec tous les pays ouverts à l'influence française sous l'ancien régime. Outre ses attributions commerciales, la Chambre de Marseille est –d'emblée– dotée de pouvoirs de surveillance sur les fabriques de sa circonscription, rôle qui prend de l'ampleur dans la seconde moitié du XVIII^e siècle : elle

réglemente notamment la fabrication du savon, détermine les horaires de travail dans les corporations maritimes, installe à ses frais un phare sur l'île de Planier...

Après la Révolution, elle perd peu à peu ses attributions extraordinaires en Méditerranée mais reste le passage obligé de toute l'économie régionale avec une vision de pionnière. Pour connecter le port de Marseille au réseau fluvial dans la perspective d'une liaison du Rhône au Rhin à grand gabarit, elle encourage ainsi la construction du Canal de Marseille au Rhône long de 37 km... La Chambre accompagne aussi les grands événements de son époque, tel le percement du Canal de



Négociants dans le port de Marseille au XVIII^e siècle, Marcel Poggioli

Suez et, face à l'accroissement du trafic maritime rendant obsolète la calanque du Lacydon, le Vieux Port actuel, elle fait construire avec l'Etat et finance la plus grande partie d'un «port auxiliaire» dont le premier bassin «de la Joliette» est achevé en 1853. Sept autres bassins suivront, pour un équipement de 230 hectares au total, terre et mer confondues et 20 km de quais. Grâce

Anticiper les besoins des entreprises

Dès le début du XX^e siècle, Marseille, qui accueille les premières Expositions coloniales, ajoute à son aventure maritime, l'aventure aéronautique (*lire page 18*) qui se perpétue aujourd'hui avec l'ouverture de la première aérogare entièrement dédié au «low cost». Avec un million de passagers en 2007, les résultats sont au rendez-vous. Une manière de booster le trafic total de l'Aéroport international, qui offre aujourd'hui 74 destinations régulières, et la volonté de replacer Marseille Provence au cœur d'une Europe en pleine mutation en développant son accessibilité et son attractivité internationales.

L'autre grand atout logistique de ce rayonnement est bien évidemment la zone industrialo portuaire. Avec ses 10 000 hectares, elle est l'une des plus vastes du monde et forme le premier port méditerranéen en eaux profondes et le troisième port européen. La CCI Marseille Provence pousse à une réforme en profondeur du modèle économique et social du Port Autonome de Marseille, pour assurer les conditions de son développement, et en soutient les grands projets en vue de doubler la capacité d'accueil des porte-conteneurs géants et résister à ses concurrents de Méditerranée ou d'Europe du Nord. Elle intervient également pour faire de la Zone de Fos le pilier de la filière logistique euro-méditerranéenne en y implantant notamment les principaux sites du «Cluster Paca logistique».

C'est cette anticipation sur l'avenir, cette volonté de voir pris en compte les intérêts des entreprises –d'aujourd'hui et de demain– dans le développement du territoire, que Jacques Pfister, président de la CCI Marseille Provence a résumées sous le nom d'Ambition Top 20. L'objectif ? Amener Marseille Provence parmi les vingt premières métropoles européennes. Et pour cela, identifier les forces et les faiblesses, les moyens d'action et favoriser le «jouer collectif». Une soixantaine de patrons emblématiques portent cette ambition au-delà des frontières au travers du Club Marseille Provence Ambition Top 20, créé à l'initiative de la CCIMP et de l'UPE13. Ils favorisent ainsi le rayonnement international de la métropole, son image, ses potentiels et les savoir-faire du territoire. Premier chantier fédérateur : la candidature de Marseille Provence au titre de capitale européenne de la Culture en 2013.

Réception d'un ambassadeur par le Grand Vizir de Constantinople. Peinture anonyme, milieu du XVIII^e siècle



au décret du 7 juillet 1881, elle en administre les hangars et des installations d'outillages publics jusqu'en 1966, date à laquelle les ports de France sont rendus autonomes. Et lorsque, face au défi du pétrole, les bassins marseillais deviendront à leur tour trop étroits, la Chambre imaginera, dès 1957, d'implanter un nouveau port industriel dans le golfe de Fos-sur-Mer «dont, affirme t-elle, les possibilités immenses sont à l'échelle du rôle que Marseille peut et doit jouer dans l'Europe de demain». Cinq ans plus tard, l'Etat entérinera cette idée...



Aérogare de Marseille-Marignane. Salle d'enregistrement «low cost»

«La culture est un extraordinaire levier de développement économique et social de notre territoire, explique Jacques Pfister. Etre une grande métropole, c'est disposer d'une offre culturelle de dimension internationale.»

Un accompagnement concret et pragmatique

Terrain de jeu naturel de la métropole Marseille Provence, la Méditerranée est au cœur de l'action internationale de la Chambre. Elle a notamment lancé, il y a 25 ans, un Centre méditerranéen de commerce international (CMCI) puis, avec des partenaires, la Communauté économique et financière de la Méditerranée (Cefim) et l'Institut de la Méditerranée qui a fait à l'automne 2007 des propositions très concrètes au Président de la République dans le cadre du projet d'Union pour la Méditerranée.

Le CMCI abrite aujourd'hui notamment le World Trade Center Marseille Provence, véritable carrefour d'échanges, membre du réseau mondial des WTC (300 WTC dont 12 en France). Les manifestations de son Centre des congrès, la présence de l'Echangeur Marseille Provence, du club WTC / APEX, du Club des Consuls, des CCI bilatérales, des entreprises logées dans son business center et des salariés d'entreprises qui

viennent suivre des cours de langues dans son centre de formation, génèrent un véritable brassage de professionnels de tous horizons et facilitent ainsi de réelles opportunités d'affaires. Le WTC est un réel outil d'appui aux entreprises dans leur développement à l'international et permet de tisser des liens d'affaires grâce à son réseau de référence mondial. Sur le terrain, le service Coopération de la Chambre, saisi par des CCI d'Afrique ou du Maghreb, des entreprises, des clusters ou des ONG, est devenu une composante de sa politique internationale, développant une approche microéconomique, tissant des réseaux personnalisés dont profitent les entreprises du territoire. Des entreprises qui ne sont pas forcément familiarisées avec l'international. La CCI Marseille Provence propose donc un accompagnement très concret et très pragmatique des exportateurs, depuis ceux qui hésitent encore à se

«Amener Marseille Provence parmi les vingt premières métropoles européennes.»



L'Aéroport
Marseille Provence

lancer jusqu'aux plus chevronnés. Une étude récente menée par l'Institut CSA pour l'Association des Chambres françaises de commerce et d'industrie montre d'ailleurs que, pour les PME de moins de 500 salariés, le réseau consulaire français est l'acteur le plus consulté et le plus connu (52%) pour les questions liées à l'internationalisation. Il précède les banques et les partenaires financiers, la Coface et le réseau des CCI à l'étranger. Les entreprises lui recon-

naissent notamment une bonne compréhension de leurs intérêts, une réelle connaissance de l'environnement juridique, administratif et commercial des marchés, un accompa-

gnement personnalisé, une réelle proximité avec leurs préoccupations et une qualité de l'information sur le processus d'internationalisation. L'itinéraire du néo-exportateur va commencer par la formation et la sensibilisation aux marchés. «Start international» propose un programme d'accompagnement personnalisé de formation en trois étapes : le diagnostic international de la société – quatre modules sur les techniques du commerce international – un suivi individualisé en entreprise. «Pass international» propose trois heures pour réussir ses premiers pas à l'international, pour comprendre les exigences et les contraintes juridiques et réglementaires, pour bien prendre conscience des pré-requis indispensables d'une démarche à l'export. Tout au long de l'année, des rendez-vous et des ateliers sur des thèmes spécifiques permettent également aux entreprises de renforcer leurs connaissances,



Terminal des porte-
conteneurs de
Marseille-Fos

d'améliorer leurs pratiques, de s'informer sur les caractéristiques et opportunités commerciales d'un pays, de rencontrer des experts.

Le business à l'international se vit aussi en groupe, en participant à des missions d'affaires collectives multi-sectorielles vers des pays à fort potentiel. Intérêt : l'entrepreneur bénéficie d'une organisation clé-en-main, d'un appui institutionnel et de rendez-vous d'affaires ciblés, pré-organisés. Un bilan de ces missions est réalisé à chaud, un an puis deux ans après, pour évaluer la portée en termes de chiffre d'affaires des contacts commerciaux effectués. Ainsi, au printemps 2005, dans le cadre de la semaine de Marseille Provence à Shanghai et avec l'appui du Conseil Régional Paca, la CCI Marseille Provence avait réuni 70 entreprises pour une mission Shanghai-Canton. Deux ans et demi plus tard, 4 entreprises sur 10 ont développé une activité avec la Chine (c'était pour la plupart leur première prospection), et l'augmentation de leur chiffre d'affaires est réellement significative du business induit par la mission. De 312 000 euros en 2005, il passe ainsi à 5 millions d'euros en 2007 et devrait atteindre 9 millions en 2008.

Marseille Provence, un pont entre les deux rives

La CCI Marseille Provence facilite également l'approche de nouveaux marchés et clients en proposant aux entreprises du territoire de participer à des salons professionnels internationaux sur un espace collectif. Ainsi en 2008, elle organise le «Pavillon France» au sein de salons sectoriels sur le bâtiment et le médicament en Algérie (Batimatec et Simem), participe à la promotion

La CCIMP a une vocation naturelle à développer sans arrogance ses échanges avec le bassin sud méditerranéen dans les domaines du commerce, de l'éducation, de la santé, des investissements, du tourisme...

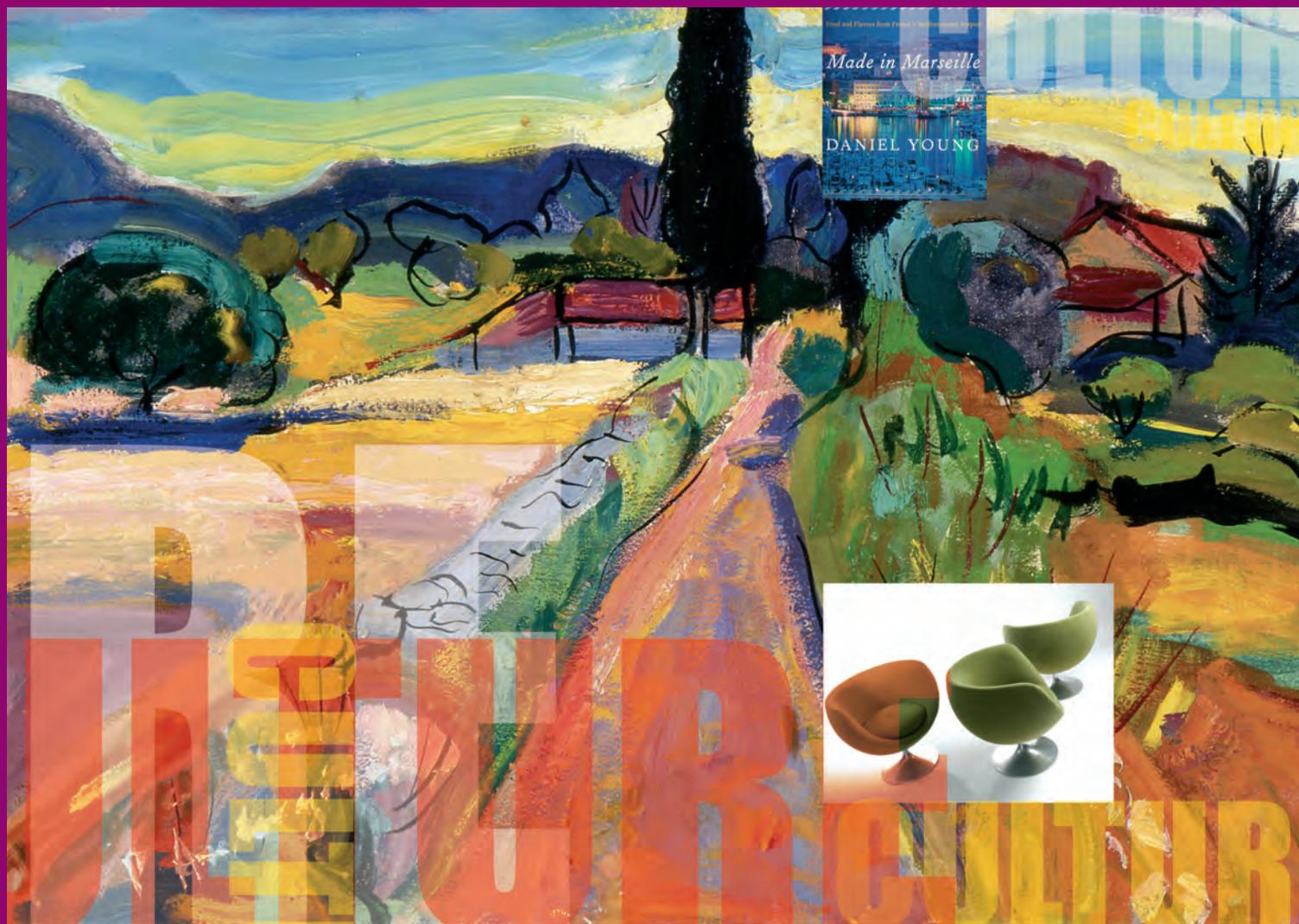
des entreprises et du savoir-faire français au Maroc (France Expo) et aux Journées méditerranéennes de l'industrie dans le cadre du Fidest à Marseille. Plus de 50% des entreprises accompagnées sur les salons par la CCIMP se situent hors Paca, faisant de Marseille Provence un «hub business» vers le Maghreb et notamment vers l'Algérie. Au total, la CCI Marseille Provence entend accompagner en 2008 plus de 300 PME à l'international dont plus de 80% en Méditerranée. Ce positionnement entre Europe et Méditerranée sera à l'affiche des premiers jours de la présidence française de l'Union Européenne. Le Palais de la Bourse renoue avec les événements historiques et accueille pour la première fois depuis sa création la 7^e Conférence ministérielle Euromed Commerce. Marseille organise dans la foulée, les 3 et 4 juillet, les MedBusinessdays, réunion du patronat européen et méditerranéen sur le thème «L'Entreprise, moteur de l'Euro-Méditerranée». Puis suivra le 13 juillet la présentation officielle

du projet d'Union pour la Méditerranée, lors du Sommet de Paris pour la Méditerranée avec les pays européens et ceux de la rive sud de la Méditerranée. De nombreux autres événements devraient ponctuer les six mois de présidence française avant que ne se

tienne à Marseille en novembre prochain, les états généraux culturels méditerranéens puis la Semaine économique de la Méditerranée, deuxième édition, qui fait valoir le rôle de Marseille Provence comme base opérationnelle pour l'économie en Méditerranée. Car la capitale phocéenne accueille 65 consulats, une représentation de l'Union européenne, de nombreuses représentations institutionnelles internationales comme la Banque Mondiale ou le Conseil mondial de l'eau...

«Elle a donc, résume Jacques Pfister, une vocation naturelle à développer sans arrogance ses échanges avec le bassin sud méditerranéen dans les domaines du commerce, de l'éducation, de la santé, des investissements, du tourisme, et à intégrer cette dimension euroméditerranéenne comme une composante forte de son développement».

● CULTURE



URE



LE WESTERN À LA VIEILLE CHARITÉ *page 106*

VAN GOGH-MONTICELLI
DEUX GRANDS À LA VIEILLE CHARITÉ *page 108*

PIERRE AMBROGIANI,
LE GOURMAND DE COULEURS *page 110*

MANESSIER EN PROVENCE *page 114*

LE MIROIR DE MARSEILLE *page 116*

STEINER ET L'AVENTURE DU DESIGN *page 120*

LES NUITS MUSICALES DE LA COUR
D'HONNEUR DU PALAIS CARLI *page 121*

LA ROQUE D'ANTHÉRON UN MOIS DE RÊVE
ET DE RÈGNE DU PIANO *page 122*

FESTIVAL : ROQUEVAIRE / SAINT-VICTOR *page 124*

LIVRES *page 125*

Le Western à la Vieille Charité

Le grand Ouest, sa découverte et sa conquête, sa résistance farouche et ses paysages de rêve : cette histoire grandiose et brutale, transformée en légende bien avant que le territoire ne soit entièrement exploré, est l'un des fondements de la civilisation américaine.



William R. Leigh (1866-1955) Chercheur d'or, Wyoming, 1949, Cody

© BUFFALO BILL HISTORICAL CENTER

Les artistes y ont consacré depuis le début du XIX^e siècle des œuvres extraordinaires presque parfaitement inconnues en Europe. Même aux Etats-Unis, cette production est placée en marge de l'histoire de l'art et on la voit peu dans les grands musées classiques. Pourtant, de paysages stupéfiants (Bierstadt, Moran) en portraits d'Indiens aux accents romantiques, d'épopées guerrières en scènes de genre irrésistibles où le cowboy chemine en plein malaise existentiel, le XIX^e siècle a fourni de merveilleux chefs-d'œuvre.

À la poésie d'un territoire paradisiaque, peuplé de bisons promis à la disparition (les panoramas mélancoliques de William Jacob Hays) répondent les épisodes des guerres indiennes traités avec un sentiment de grandeur et une fascination égale pour les deux civilisations affrontées (Stanley, Miller). Après Frederic Remington qui marque l'apogée d'une imagerie héroïque et pittoresque, pleine de saveur réaliste, une génération de brillants illustrateurs (William R. Leigh, N. C. Wyeth) montre, au début du XX^e siècle, que

l'Ouest reste une source puissante d'inspiration pour l'Amérique moderne.

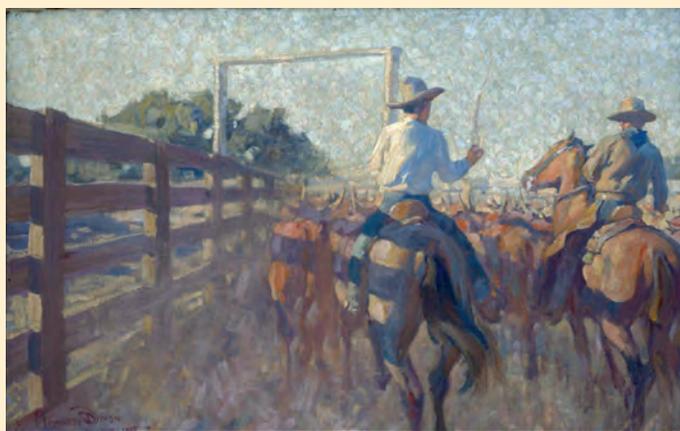
Composée essentiellement à partir des collections des musées américains de FRAME, parmi lesquels le Denver Art Museum qui possède un important département de «Western Art», mais aussi de grandes institutions spécialisées qui conservent des œuvres emblématiques, elle s'efforcera de montrer l'enchevêtrement de l'histoire et de l'imagination, et la contribution essentielle des artistes à l'élaboration d'une véritable mythologie fondatrice de l'Amérique.

La France a toujours été passionnée par la conquête de l'Ouest et les rendez-vous artistiques n'ont pas manqué : présentation au roi Louis-Philippe de la galerie indienne de George Catlin, relation d'amitié entre Rosa Bonheur et Buffalo Bill – dont le Wild West Show connu d'ailleurs un succès phénoménal en Europe. Il est temps de redécouvrir, non seulement une aventure humaine dont le cinéma seul est loin de rendre la richesse et la complexité, mais une grande page d'histoire de l'art.



N.C. Wyeth (1882-1945) Bagarre au pistolet, vers 1916

© DENVER ART MUSEUM



Maynard Dixon (1875-1946) La poussière du coral, 1915, San Francisco

© DE YOGA MUSEUM MARSEILLE

**Mythologie de l'Ouest
dans l'art américain 1830-1940**
Centre de la Vieille Charité

9 juin – 3 août 2008

**The wild West show
Buffalo Bill à Marseille**
Musée d'Histoire de Marseille
Centre Bourse

avril – 31 octobre 2008
(voir Marseille n°220)

Van Gogh / Monticelli

Deux grands à la Vieille Charité

Les raisons de cette confrontation d'œuvres de deux artistes dont la postérité est si différente, se trouvent au cœur même de ce que Van Gogh a laissé de plus intime : sa correspondance. C'est elle qui nous révèle le grand intérêt, mué bientôt en véritable estime qu'il porte à ce maître de l'école provençale.

On sait peu aujourd'hui que la peinture de Monticelli fut une des premières découvertes artistiques de Vincent arrivant à Paris et que ce sera l'un des éléments clefs de sa décision de venir séjourner en Provence, à la recherche de cette lumière du midi que le peintre marseillais peint «en plein jaune orangé en plein soufre» selon l'expression même de Van Gogh. Tout au long de sa correspondance Vincent Van Gogh se révèle le meilleur critique de l'art de Monticelli dont il comprend l'originalité de la vision. Il témoigne d'une incomparable compréhension de sa peinture, de sa technique libérée de toute contrainte, de cette matière faite d'empâtements où la couleur

Se proposer d'exposer, et par là même de confronter, les œuvres du peintre le plus célèbre du monde avec celles d'un artiste dont la renommée n'est assurée que par des amateurs passionnés, et qui n'occupe pas une place centrale dans le discours de l'histoire de l'art, pourrait paraître bien présomptueux. Il faut se souvenir pourtant que Van Gogh lui-même n'hésitait pas à faire la comparaison en proposant à son frère Théo d'exposer ses toiles à côté de celles de Monticelli qu'il espérait égaler un jour.

affranchie du ton local devient suggestive.

Au-delà même de cette compréhension, la correspondance laisse entrevoir une empathie, Vincent se reconnaissant dans la figure du peintre incompris très tôt attaché à la légende monticellienne.

Van Gogh sait voir dans la production de celui qui fut surnommé le peintre des fêtes galantes, tant ce sujet occupait une place prépondérante dans son œuvre, l'originalité de son art exprimait des sujets qui leur sont familiers à tous deux : paysages, bouquets, natures mortes et portraits.

L'exposition se propose de montrer en parallèle ces sujets, afin de mettre en évidence leur conception de la peinture, ce goût commun pour la matière

et pour la primauté de la sensation et de l'émotion devant le motif.

L'on pourra peut-être ainsi mieux comprendre en quoi Monticelli était pour Van Gogh le représentant de l'avant-garde, au point qu'il encouragea son frère Théo à faire l'acquisition de plusieurs de ses œuvres.

Van Gogh / Monticelli
Centre de
la Vieille Charité

du 12 septembre 2008
au 11 janvier 2009

Pierre Ambrogiani

Le gourmand de couleurs

A l'occasion de la célébration de ses dix ans, la Fondation Regards de Provence -Reflets de Méditerranée- organise une grande rétrospective de l'œuvre de l'artiste marseillais Pierre Ambrogiani.

Pierre Ambrogiani (17 janvier 1907 à Ajaccio - 1985 à Marseille) est un artiste expressionniste et coloriste. C'est un peintre de compositions à personnages, figures, portraits, nus, paysages ou natures mortes.

Sa jeunesse fut baignée dans l'ambiance populaire du grand

port méridional, dont il devait devenir un protagoniste très apprécié et particulièrement haut en couleur. Dès l'âge de 12 ans, il devint «petit télégraphiste» à Marseille, et s'adonna parallèlement au dessin et au modelage. A partir de 1937, il put se consacrer exclusivement à son art et participa au Salon d'Autom-

ne dont il devint sociétaire, au Salon des Peintres Témoins de leur Temps. Sa popularité s'est construite sur la production audacieuse de très nombreuses natures mortes de poissons de la Méditerranée, dont il était un fervent amateur, et des paysages côtiers et ruraux de Provence qu'il réalisait dans une pein-



Poissons de la bouillabaisse. Hst 73 x 100 cm. coll. particulière

© JEAN BERNARD / ADG



Le Vieux-Port. Hst 50 x 100 cm. coll. Regards de Provence

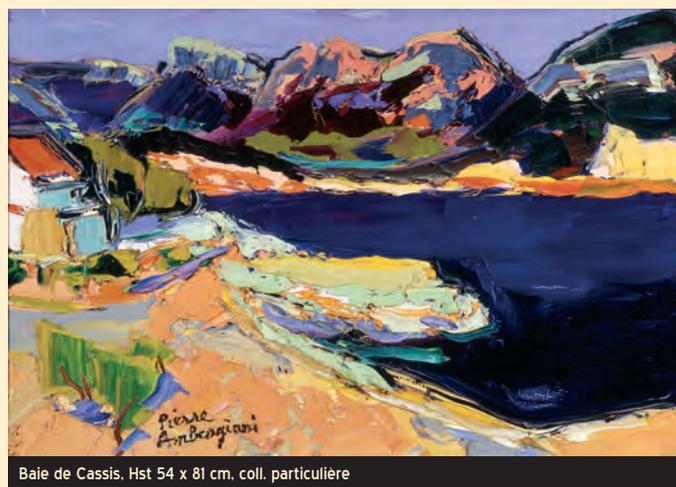
© JEAN BERNARD / ADG-P

ture fournie et pâteuse, où il accumulait les effets de profusion de la matière et des couleurs. Dans son œuvre, Ambrogiani s'inspire de son pays aux multiples facettes, d'où émerge une Provence solaire, dominée par l'omniprésence de la lumière. La Provence, définie par Mistral comme «l'empire du soleil», devient un atelier de la peinture moderne. Son œuvre passionnée a incarné la poésie d'un coloriste enthousiaste et populaire, gourmand de natures mortes aux fruits d'été, bâtisseur de paysages à l'architecture puissante, donnant l'impression d'une troisième dimension. Il cultive aussi le nu, propice à toutes les recherches de trait et d'occupation de l'espace par le sujet, dans lequel il ne cessera de travailler et d'exceller.

Un peu partout en Provence - Nîmes, Aix, Toulon, Avignon - se forment alors des écoles locales. Marseille conserve sa

place de leader et Pierre Ambrogiani consacre à la Provence quelques belles pages de l'histoire de l'art contemporain. Avec ses amis peintres et artistes du Cours d'Estienne d'Orves à Marseille (Antoine Serra, Antoine Ferrari, René Seyssaud, Auguste Chabaud et d'autres), ils se rassemblaient à l'heure apéritive devant le comptoir du bar du «Péano», où le poète improvisait sa chanson, le peintre l'éclairait de sa palette solaire et le journaliste accumulait notes et bons mots sur son carnet de route. Son lien d'amitié avec Chabaud et Seyssaud, si différents dans leur peinture, fut indispensable aux novations à venir.

Son nom est indissociable de ceux de Pagnol, Giono, Carco, Utrillo, Pignon, Buffet, Mauraux, qui furent ses jalons et référents. Tout au long de sa carrière artistique à Marseille, Paris ou ailleurs, il côtoie Rouault, Soutine, Chagall,

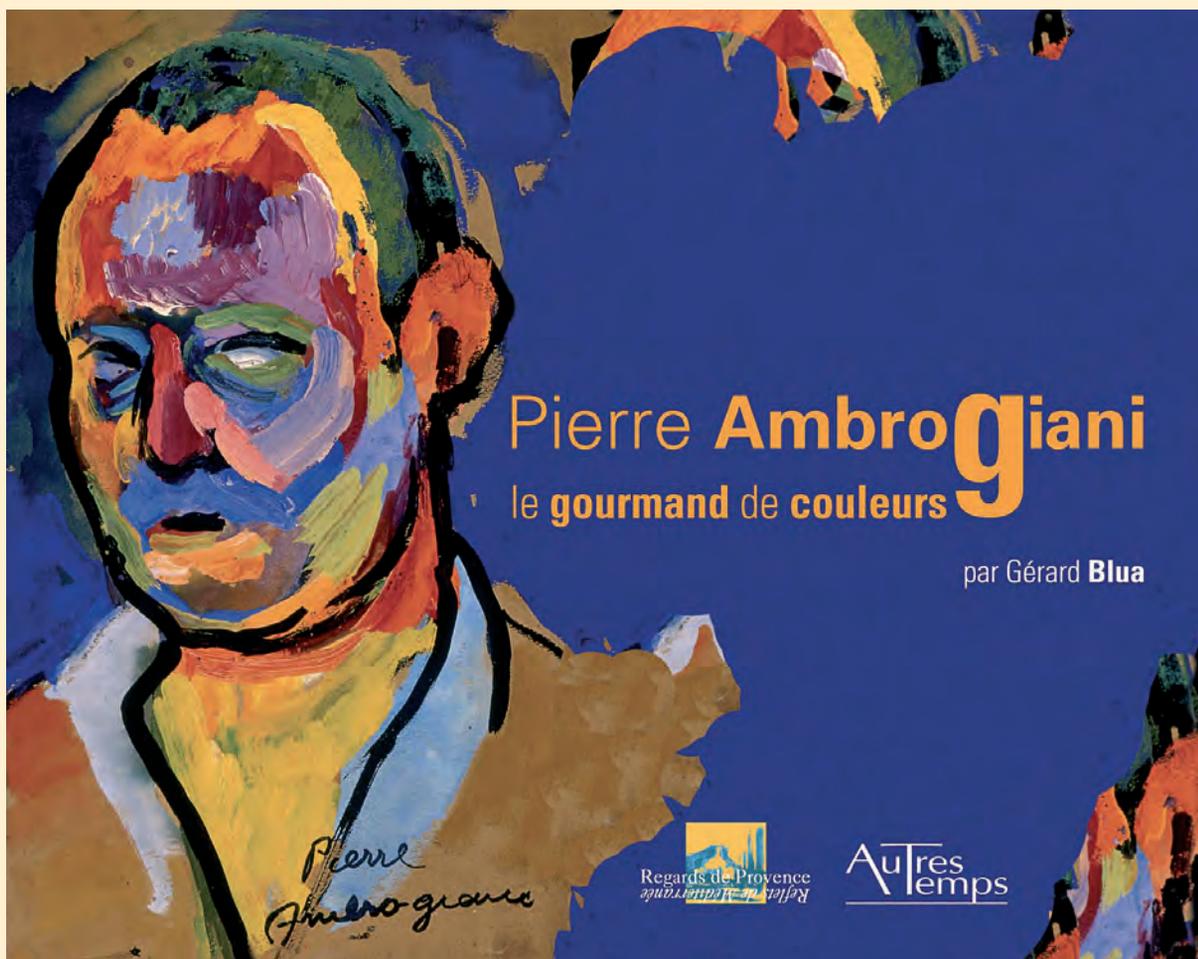


Baie de Cassis. Hst 54 x 81 cm. coll. particulière

© JEAN BERNARD / ADG-P

Friesz, Picasso, Audibert, Desnoyer et d'autres personnages talentueux.

Il fut présent à de nombreuses expositions collectives d'art français contemporain en France et à l'étranger de 1948 à 1980, comme à Paris, Marseille, Toulouse, New-York, Londres, Oxford, Philadelphie, Turin ou Zurich. Il devient au fil des années une notoriété



Pierre Ambrogiani le gourmand de couleurs

par Gérard Blua

Regards de Provence
Fondation de la région
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Autres
Temps



Cabaret avec Josephine Baker et Maurice Chevalier.
huile sur toile, 80 x 100 cm, coll. particulière

© JEANBERNARD JADOP

L'itinéraire d'un «fauve»

Il y a 101 ans naissait à Ajaccio un futur Marseillais célèbre, Pierre Ambrogiani, «le gourmand de couleurs», auquel la fondation «Regards de Provence» consacre actuellement une exposition et un livre rédigé par Gérard Blua pour les Editions Autres Temps. C'est l'occasion de redécouvrir le parcours atypique d'un artiste autodidacte dont la volonté têtue, le travail acharné, la puissance créatrice et le talent firent un modèle de réussite pour les générations tournant au milieu du XX^e siècle. Une biographie détaillée et raisonnée permet de cheminer à travers la centaine d'œuvres exposées (dont beaucoup n'avaient jamais été présentées au public), en suivant les étapes de l'ascension du facteur de Marseille-Colbert vers la notoriété locale, nationale et internationale. Un chemin qui passait, comme on le sait, par le Péano, ce Montmartre du Vieux-Port, regroupant artistes, journalistes, écrivains et petit peuple marseillais de pêcheurs et de maraichers sous sa joviale souveraineté. Au fil des pages, s'affirme la violente beauté des couleurs et la puissante architecture de la matière de celui qui rêvait de «peindre avec les couleurs du soleil», mais aussi quelques exemples de la diversité de ses champs artistiques (dessins, aquarelles, sculptures, céramique...).

Pierre Echinard

Pierre Ambrogiani
le gourmand de couleurs

par Gérard Blua,

Ed. Autres Temps et Fondation Regards de Provence, 2008, 143 pages, 30 euros.

hexagonale et une personnalité de taille internationale, qui porte haut les couleurs de la modernité en Provence.

Son côté novateur est indéniable, mais l'aspect d'apparence inaboutie de ses tableaux attire parfois toutes sortes de critiques. Antoine Serra de répondre : *«Il est placé très haut : c'est pour cette raison qu'ils n'ont pu le comprendre... La puissance de son trait nous dépasse, son imagination est très grande, trop grande pour nous... Ambrogiani est un fort et grand artiste qui fait honneur à notre Maison de la Culture»* et Marcel Pagnol de rajouter des années plus tard : *«... je dis qu'en face de ses Natures mortes, de ses fermes, de son faucheur, il n'est pas ridicule de prononcer le nom de Cézanne»*. Tel un maçon, il utilisa le couteau et la truelle pour accoler dans son œuvre des blocs de

couleurs différentes scintillantes. Il réhabilita l'alchimie des teintes oubliées, telles le bleu de mer, le vert d'eau, l'orange vif ou le jaune soufre, influencé probablement par ses aînés, Monticelli et Seyssaud. Ses œuvres dévoilent une Provence moderne, où les formes se dissolvent dans la couleur. Allant de plus en plus vers le dépouillement de la forme et du dessin, il se rapproche d'une abstraction volontiers figurative dont de nombreux suiveurs s'inspirent toujours.

Cette rétrospective réalisée par la Fondation Regards de Provence et son Président, Pierre Dumon, confirme la modernité et la richesse de l'œuvre de cet artiste, 35 ans après celle présentée à La Vieille Charité. Des musées et de très nombreux collectionneurs privés prêteurs participent à cette exposition.

L'ouvrage *«Pierre Ambrogiani, Le gourmand de couleurs»*, publié par la Fondation Regards de Provence en partenariat avec les Editions Autres Temps présente plus de cent reproductions de tableaux et dessins, enrichies par le texte de Gérard Blua.

Pierre Ambrogiani
Le gourmand de couleurs

Au Palais des Arts
Place Carli, Cours Julien

du 8 mai au 31 août 2008



La route vers le mas. Hst 52 x 75 cm. coll. Regards de Provence



Été en Haute-Provence, 1960, huile sur toile, 96,5 x 114 cm, coll. part.

© JEAN-MICHEL DROUET / ADMGP

Manessier en Provence

«Seuls l'amitié et le besoin de repos, après un mois d'août excessivement pluvieux en 1958, me poussèrent à partir.» C'est ainsi qu'Alfred Manessier, figure historique de la peinture abstraite en France, homme du Nord hanté par Rembrandt, explique sa venue en Haute Provence, où il rejoint, près du village de Moissac-Bellevue, ses amis Camille Bourniquel et Elvire Jan.

En ces lieux, il éprouve d'emblée une envie irrésistible de dessiner, qui donne lieu à une série de grands lavis à l'encre de Chine sur des nappes en papier. De retour à l'atelier, il réalise une quarantaine de peintures où s'exprime magnifiquement un flux d'énergie colorée qui semble répondre aux formes et aux rythmes des paysages contemplés dans le Midi : sources, lits de torrents, collines, à-pic, sentiers, passage du vent et écoulement du temps. Celui que l'on présentait parfois comme un pur mystique absorbé dans la méditation se révèle un promeneur attentif à la réalité naturelle dans sa di-

mension la plus concrète, presque géologique.

L'exposition du Musée Cantini s'attachera à mettre en lumière ce moment si particulier de la trajectoire d'Alfred Manessier, en réunissant plusieurs dizaines d'œuvres provenant de la collection des enfants de l'artiste, mais aussi d'institutions publiques et de prêteurs privés. La présence de nombreuses œuvres sur papier – lavis, aquarelles, pastels, carnets de croquis – permettra de rappeler la part importante tenue par le dessin dans cette confrontation avec les paysages provençaux. «*Quel choc ! Depuis toujours je souffrais de ma maladresse dans*

le dessin. (...) Et là, au spectacle de ces collines sauvages, j'ai senti qu'il se dénouait, qu'il se libérerait...» Le dessin constitue véritablement la voie d'accès au paysage, la clé de décryptage qui permet à Manessier d'y lire les mouvements de stratification de la roche, la puissance ou la sinuosité du tracé des falaises et des rivières. Ce processus, engagé dans les années 1958-1959, est essentiel dans l'œuvre de Manessier. Il influe pleinement sur la suite de sa trajectoire : «*C'est en Provence d'abord, en Espagne ensuite, que j'ai appris à dessiner, que j'apprends à dessiner en ce moment. [Le dessin] est une chose qui se met à vivre dans ma main, que je n'avais jamais eue avant. Il faut que je mette en ordre le peintre et le dessinateur, ce qui a toujours été la grande aventure des peintres.*» «*Je suis étonné de l'exubérance de tous ces dessins qui viennent s'étaler sur les murs, comme des objets majeurs, «des œuvres en soi», alors que ce mode d'expression n'avait toujours été pour moi que notes et brouillons, modestement rangés dans des cartons, ayant transmis leur substance à la peinture dont ils avaient été un moment les supports. Ce phénomène nou-*



La sente, 1959, huile sur toile, 79,8 x 150 cm, coll. part.

© JEAN-MICHEL DROUET / ADMGP

veau est, sans conteste, le résultat d'un choc avec le «Midi» qui a pris depuis son développement le caractère d'une révélation. Je l'appréhendais en homme du Nord, avec la crainte de ne pouvoir m'y exprimer ; seuls l'attrait de l'amitié et le besoin d'une détente après le mois d'août trop pluvieux de 1958, m'y avaient amené. Et voilà qu'à peine arrivé, je fus saisi par la frénésie d'un travail, d'autant plus nouveau pour moi qu'il n'était plus que dessin : lignes immédiates, souples, vivantes, pleines de lumière et d'espace, rythmes qui m'envahirent par vagues, de toutes parts, m'obligeant à suivre avec gravité cette vie intense comme une tragédie de vie intérieure, les nerfs de la main branchée comme une aiguille sur un disque.» [Alfred Manessier, préface au catalogue de l'exposition «Lavis de Haute-Provence», Galerie de France, Paris, 1959.]

Biographie

Alfred Manessier (1911-1993)
Après avoir passé son enfance à Abbeville, Alfred Manessier étudie au lycée puis à l'École des Beaux-Arts d'Amiens. Installé à Paris en 1929, il suit les cours d'architecture de l'École des Beaux-Arts, fréquente les académies de Montparnasse et réalise des copies des œuvres de Rembrandt et du Tintoret au Louvre (où il rencontre Jean Le Moal avec qui il peindra à Eygalières en 1934.) En 1935, à l'Académie Ranson, il fait la connaissance de Roger Bissière, autour duquel se rassemblent Jean Bertholle, Jean Le Moal, Vera Paganova et le sculpteur Etienne-Mar-



Le vent d'Arles, 1959, huile sur toile, 97 x 130 cm, coll. part.

© JEAN-MICHEL DROUOT / ADAGP

tin. Après avoir présenté des œuvres au Salon des Indépendants (1933-1935) et au Salon des Tuileries (1941-1942), Alfred Manessier participe à deux expositions –Jeunes peintres de tradition française (1941, Galerie Braun) et Douze peintres d'aujourd'hui (1943, Galerie de France)– où se manifeste une volonté collective de réactualiser une continuité de l'art français dont le Moyen Âge est l'origine revendiquée. A la suite d'une retraite à la Grande Trappe de Soligny en compagnie de son ami l'écrivain Camille Bourniquel en 1943, Alfred Manessier évolue vers l'abstraction, peignant des œuvres inspirées par la mystique chrétienne. Après avoir exposé au Salon

d'Automne (1942-1949), au Salon de la Libération en 1944 et au Salon de Mai (dont il est membre fondateur) entre 1948 et 1955, il séjourne en Hollande (1955-1956), en Provence (1958-1959), en Espagne en 1963 puis au Canada en 1967 et 1969. Il est également l'auteur de nombreux vitraux et de tapisseries (inspirées notamment des Cantiques spirituels de Saint Jean de la Croix).

Manessier en Provence Musée Cantini

19, rue Grignan - 13006 Marseille
Tél : 04 91 54 77 75

du 27 juin au 28 septembre 2008
du mardi au dimanche de 11h à 18h
Fermé le lundi et les jours fériés

Le miroir de Marseille

L'exposition proposée par les Archives municipales vient à point nommé pour faire l'inventaire visuel de notre ville dont les mutations modifient, et particulièrement depuis une décennie, la physionomie, sans pour autant en altérer le caractère. À côté de 70 photographies anciennes sont juxtaposées des vues d'aujourd'hui.

Vers le terroir...

Les photographies présentées ne traduisent pas l'extension fulgurante de la ville vers le terroir au XX^e siècle. En revanche, elles illustrent bien la problématique d'une ville au nouveau

destin de capitale régionale, mais à l'urbanisation difficilement contrôlée et contrôlable. Ensermé par sa couronne de collines et limité à l'ouest par la mer, le bassin de Marseille, à la topographie tourmentée, n'offre que peu de possibilités d'extension du bâti et de mise en place d'un schéma de circulation simple. La croissance du XX^e siècle ne se fait donc pas classiquement de manière concentrique mais selon des grands axes déjà déterminés auparavant par la topographie. De plus, elle se fait en « dentelle », au gré des aléas économiques, faisant alterner espaces bâtis et non bâtis sans aucune véritable logique de programmation, depuis les franges du centre-ville jusqu'aux villages périphériques, qui finissent par être englobés, mais dont les cœurs historiques (église, place) subsistent étrangement. C'est ainsi que vers le sud, le long du Prado ou vers l'est le long de la vallée de l'Huveaune ou vers Allauch, l'espace s'urbanise peu à peu, mélangeant là

encore habitats de type pavillonnaire et grands ensembles. Ces derniers sont majoritaires au nord, renforçant encore dans les formes architecturales même, la dichotomie entre le sud et le nord de la ville, avec la Canebière comme frontière symbolique.

Les quartiers présentés ici, souvent construits à la fin du XIX^e siècle, et qui sont des espaces de transition entre le centre-ville et les banlieues lointaines, n'ont pas fondamentalement changé : ils se sont simplement densifiés, tandis que certains espaces, comme la colline Saint-Charles, semblent être voués à rester des chantiers perpétuels.

Les photographies anciennes, extraites des fonds iconographiques des Archives municipales sont l'œuvre de photographes amateurs.

Les photographies contemporaines sont l'œuvre de deux photographes professionnels, auxquels elles ont été commandées par les Archives municipales en 2006.

exposition
entrée libre

Regards croisés
sur Marseille

15 mai
18 octobre
2008

Archives municipales
10, rue Clément-Hugues-13008 Marseille
04 91 55 33 75

Marseille Provence
2013

MARSEILLE



Le Cours Saint-Louis, vers 1900

© ARCHIVES MUNICIPALES, 33 F142



Le Cours Saint-Louis, 2006

© PHOTOGRAPHIE P. PIRON

Edouard Cornet (1862-1930)

Directeur d'une entreprise de vitrerie installée au cours Gouffé à Marseille. Auteur de photographies familiales et réalisées dans le cadre de la Société des excursionnistes marseillais (115 Fi), il travaille dans le beau format 13 x 18 cm.

Eugène Duce (1867-1929)

Architecte-ingénieur, membre de la Société de photographie de Marseille et du Musée de la photographie documentaire de Provence. Sa collection (33 Fi) est composée d'un millier de plaques de verre stéréoscopiques 4,5 x 10,7 cm.

Eugène Isnardon (1873-1947)

Entré à la Ville de Marseille au service des Bâtiments communaux comme piqueur en 1903, il y termine sa carrière comme conducteur-architecte. Ses photographies sont des plaques 8,5 x 10 cm positives destinées à des projections publiques (33 Fi).

Edouard Michel (1871-vers 1951)

D'origine sétoise, il est médecin chef du service des Hôpitaux de Marseille. Sa collection à la thématique familiale, comprenant des négatifs, des positifs, des contacts et des agrandissements, est typique d'une production amateur (131-135 Fi).

Henri Para (1870-1948)

Commis puis contrôleur des Postes. Membre, secrétaire puis président vers 1940 de l'Union amicale des photographes de Marseille, association étroitement liée à Société des excursionnistes marseillais. Ses photographies stéréoscopiques au format 4,5 x 10,7 cm ont un caractère documentaire très marqué (33 Fi).



Le Vieux-Port vers 1900, plaque stéréoscopique

© ARCHIVES MUNICIPALES, 31/11/195



Le Vieux-Port, 2006, prise de vue stéréoscopique

© PHOTOGRAPHE GILLES VANDERSTICHÈLE

Philippe Piron

Né en 1974, Philippe Piron est photographe professionnel. Après une première formation et plusieurs expériences dans le domaine de l'environnement et du paysage rural dans l'Ouest de la France, il poursuit ses recherches sur ce sujet via la photographie, à Marseille et sa périphérie.

Gilles Vanderstichèle

Né en 1960, Gilles Vanderstichèle est photographe professionnel pour NomadesAudioVisuel. Il s'intéresse tout particulièrement à la vision panoramique et à la photographie en relief, dont il améliore sans cesse les procédés techniques : prise de vue stéréoscopique à l'aide d'un appareil de sa construction, procédés de projection sur écran hémisphérique ou cylindrique...



Le Cours Julien, 2006

© PHOTOGRAPHIE PIRSON



Le Cours Julien, vers 1900

© ARCHIVES MUNICIPALES, 33 TF 624

Regards croisés
Archives municipales
jusqu'au 18 octobre 2008
10 rue Clovis Hugues
Tél. : 04 91 55 33 75



© STEINER

Crocus 1

Steiner

et l'aventure du design

Du 15 mai au 21 septembre 2008, le[mac], musée d'art contemporain de Marseille, met en scène une partie de la mémoire du design français à travers l'exposition «Steiner et l'aventure du design».

Une réelle remontée dans le temps à travers les modèles phares de la plus ancienne marque française de mobilier, véritable laboratoire d'idées, qui a collaboré avec les plus grands designers de son époque. Témoin de l'avant-gardisme de Steiner dans l'univers de la création, une très belle collection de modèles –chaises, fauteuils et canapés– est ainsi présentée sur cinq espaces (plus de 300 m²) retraçant

l'évolution du design à travers les innovations apportées par la marque à toutes les époques. Un véritable historique du patrimoine du design français qui offre l'occasion unique de découvrir ou redécouvrir les incontournables Khow Hoï Chan, Pierre Guariche, Joseph-André Motte, Claude Courtecuisse, Pierre Cardin ou encore René-Jean Caillette par le biais des créations qu'ils ont réalisées pour Steiner et dont

certaines ont acquies une dimension mythique. Avec cette exposition, Steiner s'inscrit ainsi définitivement au cœur de l'histoire du design français d'hier et d'aujourd'hui. Le commissaire de l'exposition, Patrick Favardin, grand spécialiste du design des années 1950 et 1960, s'est passionné pour l'histoire de la marque et en a fait un livre du même nom, «Steiner et l'aventure du design» (Editions Norma).



Zen rouge

© STEINER

Steiner et l'aventure du design

[mac], musée d'art contemporain

69, avenue d'Haïfa
13008 Marseille

du 15 mai au 21 septembre 2008

Tél. : 04 91 25 01 07

Métro Rond-Point du Prado
puis bus 23, 45

Du mardi au dimanche

de 10 h à 17 h jusqu'au 31 mai

et de 11 h à 18 h

du 1^{er} juin au 30 septembre

cNrr
Conservatoire National à Rayonnement Régional
"Pierre Barbizet" - Musique & Art Dramatique

*Les Nuits Musicales de la Cour d'Honneur
du Palais Carli*

Direction artistique : Philip Bride

Vendredi 27 juin 2008
20h - REMISE DES DIPLÔMES
Promotion 2008
21h - CONCERT DES LAUREATS
Orchestre Symphonique du Conservatoire
Direction : Philip Bride
VIVALDI - BACH - HAYDN - STRAUSS...

Lundi 30 juin 2008 - 21h
QUATUOR A PLECTRES "ARION"
Paul Tagliamonte, mandoline
Vincent Beer Demander, mandoline
Alexandre Boulanger, guitare
Catherine Finidori, guitare
Carole Perrier, guitare basse
Patrick Agard, baryton
MOZART - WÖLKI - GRIVEL - DI CAPUA ...

Mercredi 2 juillet 2008 - 21h
INTEGRALE DES SONATES DE BEETHOVEN
pour violon et piano
3^e concert - Sonates 6, 7, 8 et 10
Philip Bride, violon
Bruno Rigutto, piano

Vendredi 4 juillet 2008 - 21h
QUATUOR AVEC PIANO
Christelle Abinasr, piano
Yves Desmons, violon
Magali Demesse, alto
Odile Gabrielli, violoncelle
MOZART - SCHUBERT - SCHUMANN

Lundi 7 juillet 2008 - 21h
"RECITAL LYRIQUE"
Cyril Rovey, baryton
Evelina Pitti, piano
MOZART - VERDI - WAGNER - MASSENET - DUPARC

Mercredi 9 juillet 2008 - 21h
"A L'HEURE ESPAGNOLE"
Récital à deux pianos
Nathalie et Fabrice Lanoë
ALBENIZ - INFANTE - PIAZZOLLA - RAVEL

Entrée libre
Place Carli - 13001 Marseille
Tél. : 04 91 55 35 74

Internet www.marseille.fr **Allo Mairie** 0810 813 813 

La Roque d'Anthéron

Un mois de rêve et de règne du piano

Pour sa 28^e édition, le Festival étend encore son territoire par Georges Gallician

Pas de fléchissement dans le programme du 28^e Festival international de piano de La Roque d'Anthéron, qui se déroulera du 19 juillet au 22 août prochains.

Fort de ses quelque 75 000 spectateurs l'an passé –chiffre en progression sur 2006– il s'étend encore territorialement pour des concerts au Grand Théâtre de Provence à Aix-en-Provence et à Gordes. Le Parc du Château de Florans reste le lieu sacré d'où est partie cette extraordinaire aventure sous l'autorité de Paul Onoratini avec René Martin, directeur artistique, Jean-Paul Onoratini assurant maintenant la présidence. C'est d'ailleurs là que l'on entendra en ouverture Christian Zacharias, suivi les lendemain et surlendemain des quatre Concertos de Rachmaninov, avec Nicolai Lugansky et Boris Berezovsky, soit deux des favoris du public. Dimitri Liss dirigera le Philharmonique de l'Oural. Carte blanche sera

donnée au premier de ces artistes pour une Nuit du piano réunissant le violoncelliste Alexander Kniazev, le clarinetiste Evgueny Petrov, le pianiste Vadim Rudenko et le Quatuor Amadeo Modigliani Lugansky revenant une troisième fois pour jouer avec le violoniste Vadim Repin. Politique de la fidélité réciproque qui permettra aux fans de Brigitte Engerer, de la retrouver aux côtés de l'ensemble vocal Accentus et de son chef Laurence Equilbey (Schubert, Wagner, Liszt) et plus tard faisant équipe avec le violoniste Olivier Charlier, l'altiste Gérard Caussé, le violoncelliste Henri Demarquette, Vincent Pasquier, contrebasse, et le complice Berezovsky. Il en est de même avec Abdel Rahman El Bacha qui se lance dans une nouvelle performance, en interprétant en une Nuit, étonnante cohabitation, des dizaines de Préludes de Bach, Chopin et Rachmaninov, selon les 24 tonalités, par séries de trois et en trois parties !

Des nuits ensembles

Des Nuits encore, l'une confiée à Anne Queffelec, l'autre à Jean-Claude Pennetier, associé au violoniste Régis Pasquier, au violoncelliste Roland Pidoux et au Quatuor Ysaye ; une Nuit Chopin dont une œuvre sera au programme de Philippe Guisiano, parmi les meilleurs de ses interprètes, accompagné par le Sinfonia Varsovia. Enfin, une Nuit de la Découverte. L'Orchestre polonais, dirigé par Jacek Kasprzyk, est également prévu dans du Mozart, les solistes étant Zhu Xiao Mei, qui aura donné deux récitals, et Plamena Mangova. A noter deux soirs Beethoven où les pianistes Paul Lewis et Alexis Volodine s'uniront à l'Orchestre de l'Ensemble Kanazawa dans des concertos. Deux soirées seront consacrées à des œuvres chorales de Schubert par le Chœur d'hommes du Collegium Vocale Gent et le pianiste Frank Braley. L'Orchestre de l'Ensemble de Lausanne et Alexis Volodine joueront du Beethoven. L'ensemble Stradivaria, sous la direction Daniel Cuiller est également associé au claveciniste Bertrand Cuiller et Jocelyn Daubigne flûtiste dans des œuvres de Bach. Deux autres clavecinistes figurent au programme du Festival, Maude Gratton (Bach), Pierre Hantaï (Bach, Scarlatti), et des pianofortistes, Alexander Melnikov, Krystian Bezuidenhout, Christine Schönrnsheim. Place est faite aussi par deux fois au «piano et musiques électroniques». Comme est à nouveau réservée celle des



© S. COZANNE/JACQUES



La nouvelle conquête dans le parc du château de Florans

© S. COUZINET/JACQUES

«ensembles en résidence». Mais au chapitre des concerts avec ensembles orchestraux, les deux derniers avec l'English Chamber Orchestra, très attendu, dirigé par Ralf Gothoni, devraient assurer un final brillant. L'un avec les sœurs Labèque (Poulenc et Mozart), l'autre –l'ultime– avec les frères Capuçon, le violoniste et le violoncelliste, et Nicholas Angelich, pour le «Triple» de Beethoven.

Une énumération révélatrice

Le contingent des récitals n'en est pas moins riche: Zhu Xiao Mei (Bach), Michel Dalberto (Schubert), Pierre-Laurent Aimard (l'Art de la Fugue, de Bach), Jean-Efflam Bavouzet (avec Hervé Billaut, intégrale de Ravel), Grigory Sokolov, Dezső Ranki (Mozart), Jean-

Frédéric Neuberger (Bach, Beethoven, Liszt), David Kadouch (Haydn, Schumann, Chostakovitch), Rafaël Blechacz (Mozart, Debussy, Szymanowski, Chopin), Aimé Queffélec (14^e Sonate de Beethoven), Arcadi Volodos, Shani Duluka, Iddo Bar-Skaï (Couperin), Alexandre Tharaud (Rameau), Aldo Ciccolini, Claire Désert (Moussorgsky), Alfred Brendel, Dana Ciocarlie, Nicholas Angelich (Schumann, Liszt) Marie-Josèphe Jude (Brahms, Schumann), Emmanuel Strosser et Claire Désert pour les Danses Slaves de Dvorak, Jean-Marc Luisada (Chopin), Judith Jauregui (Chopin, Momppu, Debussy, Liszt), Luis Fernando Perez (Granados, de Falla). Le centenaire de la naissance à Avignon d'Olivier Messiaen, se-

ra marqué par l'interprétation du Quatuor pour la fin du temps, des Visions de l'Amen pour deux pianos, ici Dezső Ranki et Edit Klukon, et des Vingt Regards sur l'Enfant Jésus par Roger Muraro. Plusieurs concerts sont évidemment attribués au jazz : Herbie Hancock, Uri Caine, Makoto Ozone, Tigran Hamayan, Joachim Khiin, Brad Mehldau. La musique et le rêve en plus de 90 rendez-vous.

Festival international de piano Parc du château de Florans

13640 La Roque d'Anthéron
Tél. : 04 42 50 46 95
www.festival-piano.com

42^eFestival
de Musique
à Saint-Victor**Jeudi 25 septembre 20h30**

Yossif Ivanov violon
Orchestra di Padova e del Veneto
Dir : André Bernard
Boccherini Symphonie N°25,
Beethoven Romance N°2 pour violon, Ravel Tzigane, Salieri Sinfonia Veneziana, Schubert Symphonie N°5

Jeudi 9 octobre 20h30

Schubertiade
Solistes de Lyon-Bernard Tétu
Piano : Jean-François Heisser
Dir : Bernard Tétu
Mirjams Siegesgesang, Ständchen ...

Jeudi 23 octobre 20h30

Ensemble La Tempesta
Violon et dir : Patrick Bismuth
Bach : Les Concertos Brandebourgeois IV, V, VI

Jeudi 13 novembre 20h30

«Les Trilles du Diable»
Nemanja Radulovic violon
Quatuor Illico, Stanislas Kuchinski contrebasse
Kreisler, Wienawski, Schubert, Vitali, Annunziata, Tchaïkovski, Tartini

Jeudi 27 novembre 20h30

Max-Emanuel Cencic contre-ténor
«La Cantate Romaine»
Cantates Haendel, Scarlatti...

Vendredi 5 décembre 20h30

Olivier Charlier violon
Orchestra di Sanremo
Dir : André Bernard
Beethoven : Ouv Coriolan, Concerto pour violon, Symphonie N° 4

12^eFestival international
d'orgue de roquevaire**Samedi 6 septembre 21h**

Récital Dong ill Shin, lauréat du dernier Grand Prix de Chartres
Bach (Toccatà, Adagio et Fugue en Do majeur BWV 564), Mendelssohn (Sonate N°6 en Ré mineur Op.65-6), Liszt (Prélude et Fugue sur le nom de Bach), Roger-Ducasse (Pastorale) Messiaen (Les 2 extraits «Chant d'oiseaux» et «Le vent de l'esprit» de «Messe de la Pentecôte»).

Dimanche 14 septembre 16h

Concert Trompette (Fontes), Baryton (Serre) et orgue (Bessonnet)
Bach (Extrait de l'Oratorio de Noël, Trio), Haendel (2 extraits du Messie, Chant et Orgue), Bach (Prélude & Fugue en Si mineur BWV 544), Haendel (extrait du Messie «The trumpet shall sound», Trio), Bessonnet («Les Chemins de Saint Jacques», 8mn, 2006), Haendel (5 extraits du «Water Music», Trompette et Orgue), Bach (Cantate 82 «Ich Habe Genug», Chant et Orgue).

Mardi 16 septembre 21h

Conférence-Concert
Isabelle Sebah

Samedi 20 septembre 21h

Concert Flûte (Chatoux) et orgue (Plyaut)
Rameau (5 pièces : prélude, allemande, tambourin, chaconne, les sauvages), Vivaldi (Concerto pour flûte et orgue, en Do mineur), Bach (Sicilienne, extrait de la sonate en Sol mineur), Bach / Gounod (Sicilienne, extrait du «Bach'memento»), Rossini (ouverture du Barbier de Séville), Bizet (Grande fantaisie sur Carmen), Messiaen (L'Ascension), Debussy (Syrinx), Plyaut (Suite intérieure «Eclats, Douleur, Insouciance, Volonté», 6 mn, 2005).

Vendredi 26 septembre 21h

Récital Jean-Luc Théllin
Bach (Fantaisie sur «Komm Heiliger Geist»), Brahms

(«Schmücke dich ô liebe seele»), Franck (Choral 2 en Si mineur), Tournemire (Choral improvisation sur «Victimae Paschali laudes»), Isoir (6 variations sur un psaume huguenot op.1, 10 mn, 1979), Duruflé (Prélude Adagio et Choral varié sur «Veni Creator»), Messiaen (Le Banquet céleste).

Dimanche 28 septembre 16h

Récital Paolo Oreni
Liszt (Prométhée, transcription de Jean Guillou), Bach (Sonate en Trio n°5 en Do majeur BWV 529), Dupré (2 Esquisses Opus 41), Messiaen («Les deux murailles d'eau», extrait du Livre du Saint Sacrement, 7 mn, 1984), Oreni (Improvisation sur des thèmes donnés par le public).

Samedi 4 octobre 21h

Concert voix (Terrazonni, ténor – Castanié, soprano – Jonca, Baryton) orgue (Marsault)
Messiaen (Apparition l'Eglise Eternelle, Offrande au Saint Sacrement, Joie et clarté des corps glorieux, «Le Dieu caché» (ex. du Livre du Saint Sacrement), 6,20 mn, 1984, Extraits de la Nativité «Les Enfants de Dieu»).

Dimanche 12 octobre 16h

Récital Bruno Mathieu
Bach (Transcription par Bruno Mathieu de la Suite en Si mineur pour orchestre), Vierne (6^e Symphonie), Messiaen (Les Bergers), Mathieu («Offrande», 8 mn, 2007).

Samedi 18 octobre 21h

Récital David Briggs
Messiaen (Desseins éternels), Briggs (Improvisation «Hommage à Olivier Messiaen»), Franck (Fantaisie en Do majeur, opus 16), Dupré (Prélude en Sol mineur, opus 7 n° 3), Bach (Chorals et préludes BWV 654, BWV 650 et BWV 671), Briggs (Variations sur «Laudes Spirituali», 32 mn, 2004), Ravel (Pavane pour une infante défunte).

UN CENTENAIRE LUMINEUX



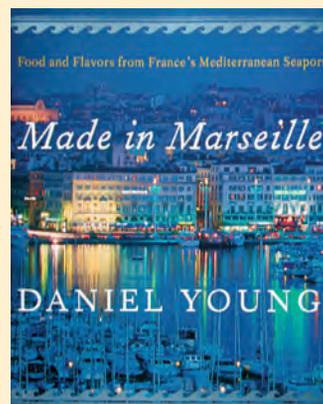
Organisée au Parc Chanot en 1908, deux ans après le triomphe de l'Exposition coloniale, l'Exposition Internationale d'Electricité de Marseille fut à son tour une éclatante réussite placée sous le signe de la modernité. Pendant six mois, Marseille vécut au rythme des manifestations officielles, des congrès scientifiques, des concerts et attractions multiples accompagnant l'exposition et les démonstrations des diverses applications de la fée électricité. Affiches, cartes postales, vignettes commémoratives sont autant de témoignages heureusement conservés par les cartophiles marseillais, qui viennent nourrir le nouveau livre de Gérard Baudin. Il introduit son sujet par un rappel opportun (largement illustré lui aussi) de cette suite d'inventions qui révolutionnèrent notre mode de vie à l'aube du XX^e siècle. Une fois encore, la carte postale fait la démonstration de son irremplaçable valeur pour qui veut faire l'histoire de notre premier XX^e siècle.

Pierre Echinard

1908, Marseille capitale internationale des applications de l'électricité

par Gérard Baudin
Club Cartophile Marseillais
(105 rue Terrusse, 13005),
2008, 88 pages, 22 euros.

MADE IN MARSEILLE



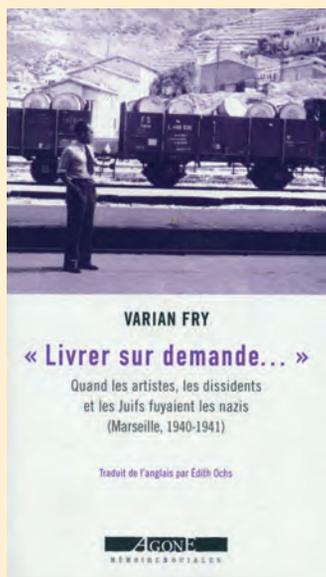
Quand un Américain se prend de passion pour notre ville, l'apologie n'est pas banale. Daniel Young nous avait offert en 2002 un livre passionnant sur Marseille, son histoire, son commerce et ses produits-phares. Sa redécouverte, appuyée par notre ami Thierry Huck, de la Chambre de commerce, est opportune aujourd'hui. On y lit la fascination d'un visiteur-enquêteur pour ce qu'il appelle la «renaissance culturelle de Marseille». Après une courte introduction sur son passé, les écrivains et les artistes qui l'ont chanté, il s'attarde sur l'ambiance de la ville, sa population (ou il n'oublie pas les black feet), les parfums exotiques et les accents étrangers. Mais son principal intérêt est de questionner la cuisine marseillaise, avec sa «mosaïque de plats» (bouillabaisse, bien sûr, mais aussi les modestes panisses, chichi fregi (en anglais : Marseille-style funnel cakes) et soupe de pois cassés. Il n'oublie ni le pastis, ni l'anchoïade, ni les pieds et paquets. Et quand il s'efforce de traduire quelques-uns de ces mots et expressions idiomatiques, c'est un ravissement pour le linguiste et le simple lecteur, démontrant par là la forte créativité –souvent intraduisible– du parler marseillais (on ne trouve pas d'équivalent pour les «boules de pétanque» ou les «tomettes», mais cette plaisante proposition pour la «Maison du fada» : «house of the crackpot»). L'ouvrage comprend 120 recettes authentiques et l'index compte près de 800 références. Cette présentation de la «Babel de toutes les nations» est agrémentée par des dessins et des photos de Sébastien Boffredo.

Daniel Armogathe

Made in Marseille, Foods and Flavors from France's Mediterranean Seaport

par Daniel Young
HarperCollins Publishers, 2002.

MALGRÉ VENTS ET MARÉES



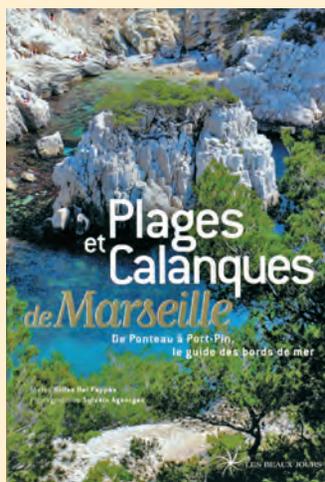
L'action exemplaire du journaliste américain Varian Fry à la tête d'un centre marseillais de secours aux intellectuels, artistes et hommes politiques antifascistes ou juifs, qui a permis en 1940-1941 à près de 2 000 personnes d'échapper aux nazis, a été maintes fois mise en lumière ces dernières années grâce à l'association Varian Fry France et la revue Marseille s'en est plusieurs fois fait l'écho. La nouvelle édition du passionnant témoignage de Varian Fry, *Surrender on demand*, sous le titre français de *Livrés sur demande...* est accompagnée d'une présentation historique replaçant les activités de Centre Américain de Secours, harcelé par les uns, lâché par les autres, dans le contexte politique complexe du moment (entre ce qui n'aurait été qu'une simple volonté de «récupération des cerveaux» de la part des USA et la collaboration française à la chasse européenne aux Juifs et aux représentants du mouvement ouvrier international). Le récit de Fry est accompagné d'un cahier photos, d'une série de notices biographiques, de plusieurs index et d'articles écrits par le journaliste avant et pendant la guerre (après son retour aux Etats-Unis), dénonçant les horreurs du nazisme et pressentant la réalité de la «solution finale» dès 1942.

P. E.

Livrés sur demande...

par Varian Fry
Agone, 2008, 356 pages, 23 euros.

MARSEILLE-SUR-PLAGES



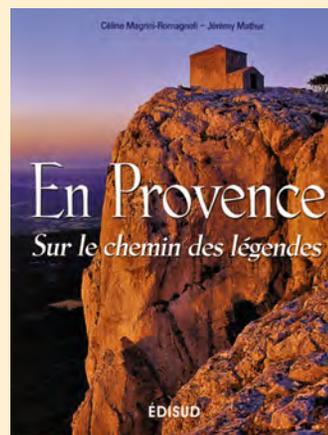
Abandonnant pour un instant le polar, le temps de s'adonner au plaisir de conduire le lecteur le long des plages et des calanques de la Côte bleue et de Marseille qu'il connaît comme sa poche, Gilles Del Pappas vient d'écrire pour les Editions Les Beaux jours, avec la complicité du photographe Sylvain Ageorges, un guide de nos bords de mer. Grands ou petits, sableux ou rocheux, tous les recoins sont méthodiquement décrits et explorés en trois parties ouvertes chacune par une carte de localisation : les plages de Marseille (24 sites du Vieux-Port à Callelongue), celles de la Côte bleue (23 sites), logiquement annexées à l'ensemble marseillais tant elles sont courues par nos citoyens, celles des calanques enfin (14 sites). Inutile d'insister, pour qui connaît Del Pappas, sur le caractère direct, vivant et sympathique du petit texte qui commente chaque station. On doit y ajouter, c'est une bonne habitude chez l'éditeur, une agréable mise en page accompagnée de nombreuses photos qui révèlent toute la beauté de ce littoral béni des Dieux. Enfin, détail pratique, chaque site est accompagné d'un très utile «Comment y aller».

P. E.

Plages et calanques de Marseille

par Gilles Del Pappas, Sylvain Ageorges
Ed. Les Beaux Jours, 2008, 192 pages, 19 euros.

L'ÂME DE LA PROVENCE



36 légendes provençales ! Autant de façons de retrouver les traces de notre passé ancrées dans la tradition populaire et accompagnées des plus beaux sites de notre Provence. C'est ainsi que Céline Magrini-Romagnoli, spécialiste de la littérature provençale, et le photographe Jérémy Mathur nous proposent un voyage par mer, terre et fleuve interposés à travers les temps antiques, médiévaux ou plus récents, qui ont si bien su parler chacun de nos plus beaux paysages et de nos plus célèbres monuments de la légende rose ou noire qui leur convenait le mieux. L'itinéraire prend logiquement sa source à Marseille, puis serpente, tour à tour, à travers la Provence littorale, intérieure et rhodanienne, à la recherche des fées, des diables, des saints et saintes, des princes et des bergers qui ont marqué la tradition de leur empreinte symbolique. Recueillies avec un soin évident, illustrées avec art, ces histoires, mille fois racontées, reprises, adaptées de génération en génération, partie intégrante de notre identité, de notre patrimoine culturel, viennent encore réveiller en nous les attaches culturelles profondes qui nous lient à notre Provence éternelle.

P. E.

En Provence sur le chemin des légendes

par Céline Magrini-Romagnoli et Jérémy Mathur
Edisud, 2008, 172 pages, 34 euros.

L'ÂME DES MEUBLES



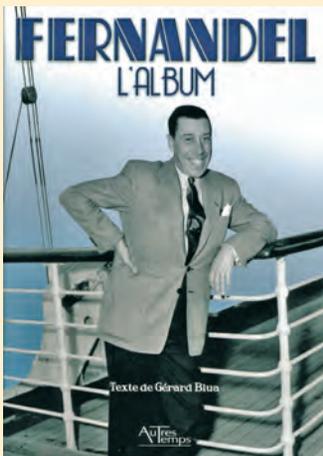
Meubles de Provence ou Meubles en Provence ? L'un et l'autre sans doute, car outre quelques spécificités comme la radassière marseillaise ou l'armoire arlésienne, combien d'influences extérieures partagées, interprétées, adaptées au fil des décennies ou des siècles ! Le propos est plus vaste, restituer, à partir du mobilier (étendu à ses accessoires), l'atmosphère, l'art de vivre, le travail, le savoir-faire des différents « coins » de notre Provence, en tenant compte aussi des diversités sociales. Les belles photographies en sont témoin, il y a bien sûr des meubles luxueux dignes d'un antiquaire, mais plus souvent il s'agit d'un mobilier du quotidien que l'on retrouve dans les musées d'art populaire ou mieux encore dans ce qui reste des bastides, des mas ou des modestes maisons paysannes d'antan. Bernard Duplessy, spécialiste de notre patrimoine régional et le photographe Franck Rozet nous convient à une découverte méthodique, pièce par pièce et siècle après siècle, des demeures provençales, depuis la cuisine ou salle commune jusqu'à la chambre ; puis ils reviennent sur les spécificités des trois villes phares Arles, Aix et Marseille, avant de faire le tour des musées provençaux d'art et traditions populaires, des plus petits aux plus riches. Ils nous présentent, enfin, une poignée d'artistes-artisans d'aujourd'hui, mainteneurs du savoir-faire ancestral.

P. E.

Meubles de Provence

par Bernard Duplessy et Franck Rozet
Edisud 2007, 229 pages, 35 euros.

DU RIRE AUX LARMES



Fidèles à la mémoire de celui qui fut pendant plus de quarante ans l'amuseur public n°1, les éditions Autres Temps proposent un bel «Album» souvenir de Fernandel. Après un précieux rappel détaillé de sa vie et de sa carrière par Gérard Blua, ce sont plus de 120 pages de photographies souvent inédites, sorties des collections personnelles de la famille Contandin, qui viennent illustrer ce que fut la vie familiale, amicale et professionnelle d'un des rares acteurs marseillais ayant atteint à la dimension internationale, tant était grand son génie de faire rire ou pleurer à la scène comme à l'écran. De page en page, on redécouvre à quel point son sourire «chevalin», accompagné d'un regard qui disait tout, était en vérité profondément humain, qu'il s'agisse de souligner le bonheur d'être parmi les siens, le plaisir d'amuser les autres ou la fierté de compter parmi ses pairs les plus grandes vedettes du monde. L'Album se termine par la filmographie des 150 films que Fernandel a interprétés pour le grand écran.

P. E.

Fernandel - l'Album

par Gérard Blua
Autres Temps, 2008, 30 euros.

ABONNEMENT

Marseille

Abonnez-vous
à la Revue



BULLETIN D'ABONNEMENT

4 numéros
26 euros

1 numéro
8 euros n° _____

Je m'abonne
à compter
du numéro _____

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

Code Postal :

Ville :

Ce bulletin, à l'usage des seuls nouveaux abonnés, est à retourner accompagné de votre règlement par chèque (libellé "Trésor public") à :

Revue Marseille

Direction Générale
de la Communication
et des Relations Extérieures

Palais du Pharo
13007 Marseille
revuemarseille@mairie-marseille.fr

AS BEN PARLA !

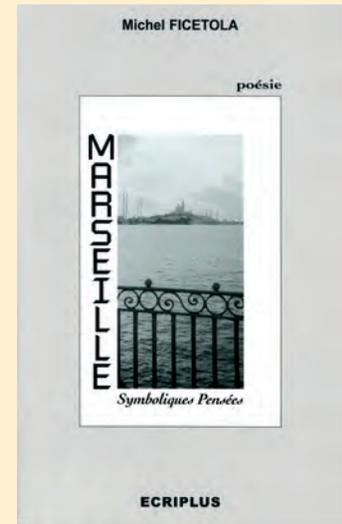


Le Dictionnaire sérieux et drolatique du parler de Provence et de Marseille d'Yves Honorat paru fin 2007 s'inspire de toute évidence du Dictionnaire du Marseillais publié par l'Académie de Marseille l'année précédente, dans la forme comme dans l'esprit. Bien écrit (Honorat est «prof» de français), abondamment et spirituellement illustré par Duverdier (une centaine de dessins humoristiques), il propose globalement une version plus «provençale» du parler marseillais en matière de locutions et de tournures. Ne reprenant pas systématiquement tous les mots sélectionnés par l'Académie (notamment ceux largement consacrés par la langue française), mais offrant en revanche de nouvelles entrées qui viennent heureusement combler quelques «oublis», il fait incontestablement avancer le travail de connaissance et de reconnaissance de notre identité linguistique à travers le dialogue à distance entrepris par dictionnaires interposés. Et c'est très certainement loin d'être terminé... : Au suivant !

P. E.

Dictionnaire sérieux et drolatique du parler de Provence et de Marseille
par Yves Honorat
Aubéron, 2007, 330 pages, 25 euros.

VOULEZ-VOUS JOUER AVEC LUI ?



Si vous aimez à la fois Marseille et jouer avec les mots, leur signification, leur symbolique, leur poésie, leur image aussi au sens propre du mot, quitte à les aligner, les étirer ou les tordre littéralement et esthétiquement, Michel Ficotola, déjà auteur à la fois sérieux et facétieux de deux ouvrages sur la Tchatche de Marseille, vous invite à le suivre à travers une succession d'impressions soudaines, de pensées fugitives, de tableaux furtifs qui forment comme l'inventaire «à la Prévert» des sentiments, des sensations qui peuvent courir dans la tête d'un Marseillais fasciné par sa ville. Pas de psychanalyse pourtant ! Loin de là ! Les mots et les idées, volontairement simples et populaires, font penser aux comptines enfantines qui ont la fraîcheur poétique des vérités premières. Grincheux s'abstenir !

P. E.

Marseille symboliques pensées
par Michel Ficotola
Ecriplus, 2008, 129 pages, 10 euros.