UNE JOURNÉE À MARSEILLE

Mercredi 9 novembre 2022

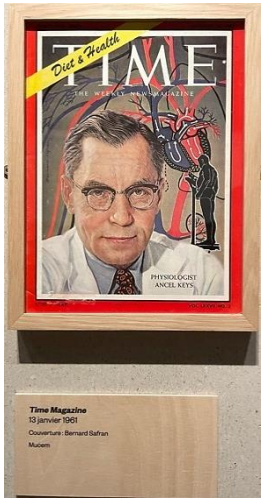
Notre journée à Marseille s'est déroulée en 3 temps, 3 espaces.

Le matin, 2 groupes ont alterné, entre le MUCEM et la réplique de la Grotte COSQUER

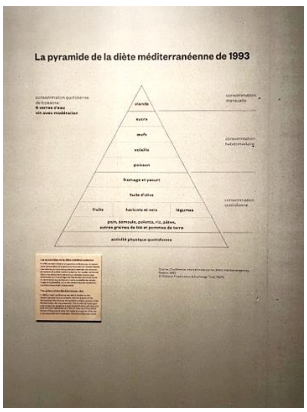
Le MUCEM

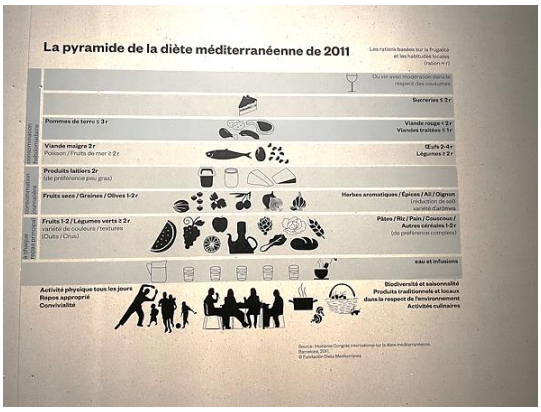
45 000 m^2 répartis sur 3 sites : sur l'ancien môle portuaire du J4, le Fort St Jean et le Centre de Conservation et de Ressources.
Sa fonction est de présenter au public le comportement des civilisations du pourtour méditerranéen, autrefois et maintenant, de montrer que les circulations étaient libres entre les cultures et ce depuis le XVIè.

L'exposition que nous visitons, **Le Grand Mezzé** nous fait voyager à travers les époques. Nous apprenons ainsi comment tout cela s'est construit et ce que c'est devenu.
La première œuvre de Nicolas BOULARD est des persiennes, telles un nuancier, composées de flacons contenant 87 variétés d'huile d'olive extra vierge.
Elles nous rappellent que ce produit fait partie de la triade méditerranéenne, à côté du blé et de la vigne.



Nous faisons ensuite la connaissance de Bernard SAFRAN « Monsieur cholestérol » qui s'est penché sur les cas de mort précoce. Il a fait une étude, qui n'a rien de scientifique, puisque réalisée dans le monde entier, mais sur un échantillon restreint.
Cette étude a abouti à un schéma des aliments, des meilleurs aux moins bons pour la santé.





Un schéma date de 1993, l'autre de 2011 ; le slogan « 5 fruits et légumes par jour » vient de là. Au choix des aliments s'ajoute le mode de vie : le partage du repas en famille ou entre amis, la pratique d'exercices physiques ont aussi leur rôle à jouer.

Le dernier schéma a été déposé au Patrimoine Immatériel de l'UNESCO.

Nous entrons ensuite dans l'espace dédié aux aliments, leur récolte, leur préparation, dans les différentes régions de ce pourtour méditerranéen. Nous découvrons notamment comment les châtaignes étaient ramassées avec des chaussures spéciales. Elles étaient ensuite stockées au 1er étage, au-dessus d'un feu sans flamme au rez-de-chaussée pour les sécher.

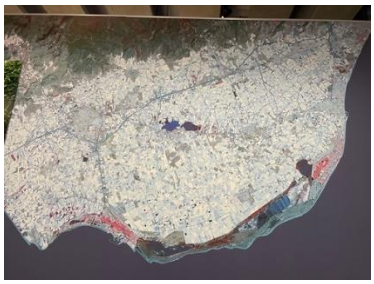
Des vidéos permettent de découvrir comment étaient, ou sont encore, cultivés et traités les produits.

En Crète, le blé permet de préparer la pâte phyllo avec laquelle on réalise les baklavas
Au Maroc, son pays d'origine, se cuisine le couscous, un des 3 plats préférés des français derrière le magret et les moules frites.
En Sicile, nous retrouvons les inévitables pâtes fraîches à la sauce tomate.
En Tunisie, nous sommes plutôt dans le pain et les feuilles de brick.
Toute cette cuisine est faite à la main, grâce à un savoir-faire qui se transmet de génération en génération, avec des instruments traditionnels dont certains sont exposés dans les vitrines, autour du pain, de l'huile d'olive et du couscous.

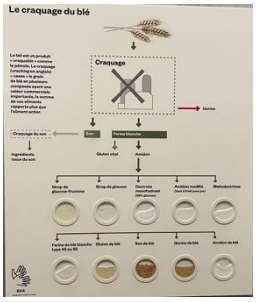
Quelques recettes sont mises à la disposition des visiteurs.

Dans la salle réservée à la cuisine industrielle, nous découvrons « Marguerite », œuvre de Michel BLAZY (colle à papier peint, polystyrène extrudé, eau, colorants alimentaires, arômes artificiels saveur pizza et fromage fondu).

L'origine des ingrédients est variée et sans rapport avec leur saisonnalité ; leur traitement est fortement automatisé.
Si nous nous penchons sur la tomate, originaire du Pérou, elle est aujourd'hui principalement produite par la Chine, toute l'année, alors que sa croissance naturelle se situe entre juin et octobre



En Espagne, à Almeria, se trouvent d'immenses serres qui consomment des quantités d'électricité, d'eau, de plastique et n'emploient que du personnel immigré, dont on sait comment ils sont traités.
C'est une véritable catastrophe écologique et humaine. S'y ajoute une grande quantité de déchets, notamment les fruits et légumes « hors normes ».



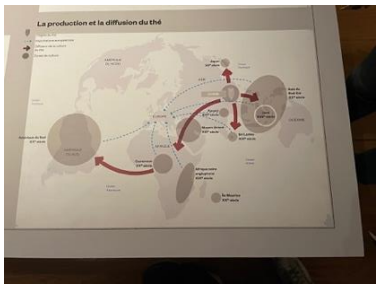
Le craquage de blé est également automatisé, permettant de fabriquer 10 plats avec un seul épi. Sans oublier, dans les plats préparés, tous les conservateurs et arômes artificiels.
Les apparences sont parfois trompeuses, comme en témoigne ces photos d'étalages standardisés à Damas.

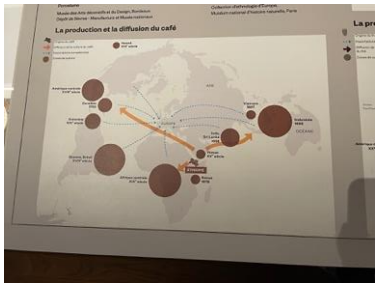
Puis nous découvrons de nombreuses plantes aromatiques, ou tout au moins leurs pots, dont certaines sont réputées pour avoir des vertus médicinales.

La fabrication du Loukoum est réalisée à partir du mastique de pistachier, à l'origine travaillé à la main, principalement sur l'île de Chios, en Grèce. On y ajoute des amandes et des pétales de roses. Il était réputé pour procurer le repos de la gorge.

Une vitrine complète est consacrée aux figurines en sucre, que l'on offrait plus qu'on les mangeait. C'était une occasion de se retrouver.

Au cours des ans, se sont développées les voies commerciales, d'abord autour de la Méditerranée puis avec l'Extrême-Orient et les Amériques. Les denrées, principalement liquides, étaient transportées dans des amphores sur le plancher des bateaux où des trous permettaient de les caler.





Le café venait d'Amérique Centrale et Sud, le Thé d'Asie, etc...
La Tomate ne se consommait pas auparavant car on pensait qu'elle était nocive.
L'exposition insiste sur l'intérêt de la consommation locale à travers les AMAP ; elle explique ce qu'est la permaculture.
En PACA, la majorité des terres cultivées est en bio. La Drôme est le 1er département bio de France.
Cette exposition voit beaucoup de scolaires « Je ne savais pas, ça m'intéresse, je vais en parler à mes parents »

LA RÉPLIQUE DE LA GROTTE COSQUER

Après la conférence de Monsieur Jacques COLLINA-GIRARD qui nous a exposé la découverte et l'origine de la grotte COSQUER, classée au titre des monuments historiques et d'importance scientifique mondiale, nous nous promenons dans la réplique qui a été ouverte en juin dernier.

Depuis un peu plus de deux ans, les équipes techniques se sont relayées dans un planning serré pour mener de front les études de la grotte (344 scans pour créer un modèle en 3D) et la restitution concrète au niveau inférieur de la Villa Méditerranée.
Le squelette de la cavité rocheuse a été pré-modélisé avec une structure métallique, sur laquelle on a projeté du béton puis apposé un enduit de modelage pour recréer les failles, stalactites et concrétions géologiques que l'on trouve dans la grotte.
Des peintres ont ensuite apporté la couleur à la roche, et une résine permet de reproduire la sensation d'humidité naturelle de la grotte.
Après une descente en ascenseur qui simule la descente dans la mer à 30m de profondeur, nous nous installons dans de petites nacelles dans lesquelles nous nous laissons porter à travers les méandres de la grotte.

Tout au long du voyage, un audio guide attire notre attention sur les détails les plus exceptionnels et nous explique la vie dans la grotte « dans les temps anciens ».

LA MAISON EMPEREUR

L'après-midi, nous nous retrouvons à la Maison Empereur qui existe depuis 1827. La famille était des artisans avant d'être des commerçants. La 8ème génération est en train d'être formée.

De quincaillerie, la boutique s'est transformée en magasin général, chaque génération ayant apporté ses passions sans supprimer les précédentes. Cela a entrainé une imbrication de plusieurs magasins : quincaillerie, cadeau décoration, bricolage, tissus d'intérieur, jouets, …

Quoi que vous cherchiez, il serait étonnant que vous ne le trouviez pas chez Empereur.
La famille fait toujours appel aux mêmes producteurs français, essentiellement des manufactures historiques, ce qui est un gage de qualité. Le catalogue augmente régulièrement, par les propositions des artisans ou les demandes des clients.
L'entreprise familiale n'a aucun objectif de rentabilité. On prend son temps pour servir les clients.

Elle compte désormais dans le Patrimoine de la ville.

Sur la façade, on peut admirer 3 loups, qui existaient sur le bâtiment lors de l'installation de l'entreprise, laquelle les a pris à son compte, comme symboles de prospérité, longévité et esprit de famille
Un livre est en cours d'écriture sur ces 200 ans d'histoire.