

À TABLE !

BOIRE & MANGER
EN GAULE DU NORD



À TABLE !

BOIRE & MANGER
EN GAULE DU NORD

COMMISSARIAT DE L'EXPOSITION

Noël Mahéo, conservateur en chef
aux musées d'Amiens
Stéphane Dubois, Inrap, UMR 7041 ArScAn

**COMMISSARIAT SCIENTIFIQUE DE
L'EXPOSITION ET DU CATALOGUE**

Cyrille Chaidron, Inrap, UMR 7041 ArScAn,
Stéphane Dubois, Inrap, UMR 7041 ArScAn
Sonja Willems, Inrap, UMR 7041 ArScAn,

**SUIVI ÉDITORIAL
ET COORDINATION**

Elisabeth Justome, Inrap
Noël Mahéo, conservateur en chef
aux musées d'Amiens

**GESTIONNAIRE DU MOBILIER,
REGIE DES OEUVRES**

Annick Thuet, Inrap
Bénédicte Rochet, musées d'Amiens

**GRAPHISME
RELECTURES**

Les commissaires et Elisabeth Justome,
Lydie Joan, Julie Flahaut, Alexia Morel (Inrap)

FINANCEMENT
Musée de Picardie, Amiens/Métropole
Institut National de Recherches
Archéologiques Préventives, Inrap

ORGANISMES PRÊTEURS
Musée Boucher de Perthes d'Abbeville, musée
de la Cote d'Opale de Berck-sur-Mer, musée
municipal de Soissons, musée archéologique
de l'Oise à Vendeuil-Caply, musée du
Vermandois à Vermand, Conseil général de la
Somme, centre archéologique départemental
de Ribemont-sur-Ancre.
Direction régionale des Affaires culturelles
Nord Pas-de Calais, Service régional de
l'archéologie ; Direction régionale des affaires
culturelles de Picardie, Service régional
de l'archéologie ; Service Archéologique
Municipal de la ville d'Arras.
Collection François Vasselle, Amiens,
Institut ARVALIS (Laurent Aubry), Adevia,
Communauté d'agglomération de Cambrai ,
Proteram, Maizy Marie-Pierre, Baillet Lucie,
Baillet Emilie, Baillet Justine , Evrard Monique,
Doisy Jean-Pierre

**Cet ouvrage a été publié
à l'occasion de l'exposition :**

**À TABLE !
BOIRE ET MANGER
EN GAULE DU NORD**

**présentée au musée
de Picardie à Amiens**

du 11 mai au 1^{er} décembre 2013.

Que soient ici remerciés tous ceux qui ont pris part à la mise
en œuvre de cette exposition : la direction et les personnels
du Musée de Picardie, l'Inrap, la DRAC de Picardie, Service régional
de l'archéologie, la DRAC Nord Pas-de-Calais, Service régional de
l'archéologie les différents organismes prêteurs et les responsables
d'opération qui ont accepté de mettre à disposition des objets
de fouilles encore à l'étude et des documents iconographiques :
A. Gapenne, D. Lamotte, D. Gaillard, F. Lemaire, D. Maréchal,
M. de Muylder, S. Sarrazin.

Sommaire

Dans les cuisines gauloises...	12
RECONSTITUER LA CUISINE DES GAULOIS / Anne Flouest	12
LES ALIMENTS	16
Céréales et légumineuses cultivées, l'émergence de la panification / Véronique Zech-Matterne	16
• Elevage et viande en Gaule du Nord / Stéphane Dubois	21
• Conserver la viande: les sels du Nord / Cyrille Chaidron / Gilles Prilaux	22
MODES ET INSTRUMENTS DE CUISSON / François Malrain	24
• Les vases peints d'Eterpigny / Didier Lamotte	30
• Le poêlon d'Eterpigny / Alexia Morel	32
DE TIMIDES INFLUENCES MÉDITERRANÉENNES EN GAULE SEPTENTRIONALE /Cyrille Chaidron / Stéphane Dubois	33
• Quelques recettes potentielles tirées de la cuisine gauloise reconstituée / Anne Flouest et J.-P. Romac, 2006	36
Vers la cuisine gallo-romaine	38
LE MODÈLE ROMAIN: HÉRITAGE ET CREUSET DE TOUTES LES CIVILISATIONS DE L'EMPIRE ROMAIN / Nicole Blanc et Anne Nercessian	38
L'OUVERTURE DE LA GAULE AU NORD À DE NOUVELLES PRODUCTIONS VIVRIÈRES / Véronique Zech-Matterne	41
Des changements fondamentaux dans l'agriculture céréalière	41
Essor de l'arboriculture et développement sans précédent des cultures légumières	44
• L'importation d'aliments exotiques méditerranéens en Gaule du Nord / Stéphane Dubois	48
UN CHEPTTEL RENOUVELÉ ET L'ACCÈS À DE NOUVELLES RESSOURCES AQUATIQUES - CONCHYLICULTURE, PÊCHE DE MER/ Stéphane Dubois	50
NOUVELLES MANIÈRES DE TABLE, NOUVELLES FAÇONS DE CUISINER / Sonja Willems, Cyrille Chaidron, Stéphane Dubois	54
Préparer les aliments à la mode gallo-romaine	
• Un exemple de cuisine romaine à Tongres / Patrick Reygel	56
• Eléments métalliques liés au foyer domestique / Alexia Morel	57
• Faisselles à fromage en Gaule du Nord / Stéphane Dubois / Sonja Willems	58
• Ustensiles métalliques pour la préparation des aliments / Alexia Morel	59
• Préserver et stocker les denrées alimentaires / Stéphane Dubois / Sonja Willems	62
• Des ablutions avant le repas / Stéphane Dubois	64
La préparation des aliments : le service de table	65
• La vaisselle métallique: un service de table d'exception / Alexia Morel	70
• La vaisselle en verre / Jennifer Clerget	72
• Quelques recettes tirées de la cuisine romaine antique / Nicole Blanc / Anne Nercessian	74
MISE EN PERSPECTIVE / Stéphane Dubois	76
ALLER PLUS LOIN	77
BIBLIOGRAPHIE	78

Introduction

Boire et manger sont des nécessités vitales, qui imposent quotidiennement leurs besoins à assouvir. Chaque civilisation humaine a développé ses propres traditions en matière d'alimentation. Elles définissent la manière d'acquérir la nourriture, soit par prélèvement direct dans la nature (par le biais de la chasse, de la pêche et de la cueillette), soit par divers degrés de domestication de la nature (élevage, mise en culture), soit par des systèmes mixtes.

Ces traditions concernent également la manière de préparer et d'accommoder les aliments. Les recettes de cuisine sont ainsi transmises de génération en génération et la fabrication des récipients de cuisson s'adapte aux pratiques retenues parmi un choix assez limité. Selon les périodes et les régions seront ainsi privilégiés le cru ou le cuit et, parmi le cuit, des cuissons bouillies, rôties, grillées, mijotées, étouffées, au four ou encore à la vapeur.

Sont enfin déterminées par ces traditions la ou les façons acceptables de consommer les aliments, depuis le stade informel (manger sur le pouce) jusqu'à des pratiques extrêmement ritualisées, en lien avec les conventions sociales (les « bonnes manières ») ou avec des moments particuliers de la vie religieuse (par exemple la consommation des animaux de sacrifice, les banquets culturels ou funéraires).

Ces codes alimentaires qui caractérisent chaque civilisation ne sont cependant pas hermétiques. À l'occasion de voyages, de contacts commerciaux ou de conquêtes militaires se produisent fréquemment des échanges culturels, tantôt mineurs, tantôt rapides et assez radicaux.

C'est l'une de ces mutations profondes et rapides que décrivent cette exposition et ce catalogue. La conquête de la Gaule par César, entre 58 et 52/51 avant notre ère, met en contact, par la force des armes, les tribus belges qui occupaient le nord-ouest de la Gaule avec un empire en cours d'expansion à l'échelle du monde méditerranéen. Ces petits peuples – les Bellovaques (centrés sur le Beauvaisis), les Ambiens (Amiénois), les Viromanduens (Vermandois), les Atrébates (Artois), les Nerviens (du Cambrésis et de l'Avesnois), les Morins et les Ménapiens des côtes de la Manche et de la Mer du Nord – étaient de culture celtique. Ils se rattachent à une civilisation de l'Âge du Fer que les archéologues appellent « culture de La Tène », qui s'étend depuis l'Europe centrale jusqu'aux Îles Britanniques.

Cette civilisation dite laténienne résulte d'une évolution sur le long terme – émaillée de mouvements humains qui nous échappent largement – des sociétés d'agriculteurs installés en Europe centrale et occidentale depuis le Néolithique (au VI^e millénaire avant notre ère). Dirigée par une aristocratie guerrière, elle repose sur une agriculture très développée pratiquée au sein de fermes isolées, disposées selon un semis assez dense sur les plateaux comme dans les vallées et dont les plus imposantes servent sans doute également de résidences à l'aristocratie. En outre, on ne connaît pas dans ce secteur de la Gaule de villages ouverts et les sites fortifiés

(du type oppidum décrit par César) sont ici à la fois rares et très tardifs. L'agriculture s'est progressivement adaptée aux conditions climatiques locales, à partir d'espèces apportées du Moyen-Orient (blés et orges, animaux domestiques), auxquelles se sont ponctuellement ajoutées – on le verra ci-dessous – quelques espèces nouvelles animales et végétales domestiquées sur place.

Très éloignés de la Méditerranée, ces Belges n'avaient avec Rome que des rapports limités (et sans doute indirects) que l'on perçoit à travers quelques objets « de prestige ». Il s'agit essentiellement de rares pièces de vaisselle métallique, comme le bassin en bronze de Bucy-le-Long ou le poêlon d'Eterpigny, et de petites quantités de vin diffusé dans des amphores. Le contraste n'en est que plus flagrant avec la civilisation romaine qui s'implante brusquement et durablement en Gaule du Nord. Rome, au milieu du I^{er} siècle avant notre ère, est une ville tentaculaire et cosmopolite qui avoisine probablement un million d'habitants. Suite à son expansion en Méditerranée orientale et en Afrique du Nord depuis un siècle et demi, elle a intégré nombre de pratiques et de traditions héritées des empires plus anciens, donnant naissance à une culture mixte dite gréco-romaine.

L'alimentation est l'un des aspects les plus remarquables de ce melting-pot à l'échelle du pourtour méditerranéen. Raffinement et gastronomie remplacent sur les tables de l'aristocratie romaine le menu frugal traditionnel et le repas devient l'occasion de mettre en scène son opulence. Un goût parfois immodéré pour l'exotisme conduit à la recherche d'une variété extraordinaire d'aliments et de condiments. Pour ce faire, les ressources disponibles dans l'ensemble des provinces romaines sont mises à contribution, et des échanges commerciaux avec l'Inde et les ports d'Arabie (notamment pour les épices) sont mis en place.

C'est donc un véritable choc culturel qui frappe la Gaule du Nord dans la seconde moitié du I^{er} siècle avant notre ère, entre une société rurale traditionnelle et une vision multiculturelle et productiviste. Le choc est pourtant atténué, on le verra, par une introduction assez progressive des innovations mises à disposition par les conquérants. Si des changements rapides sont évidemment perceptibles grâce aux découvertes archéologiques, la génération qui a connu la Guerre des Gaules semble avoir largement continué à s'alimenter selon les principes traditionnels. C'est la génération suivante, née après le conflit, qui paraît intégrer rapidement et massivement de nouvelles pratiques à la tradition indigène.

Les dernières décennies du I^{er} siècle avant notre ère marquent donc un tournant de civilisation très net et correspondent à l'émergence d'une culture mixte dite gallo-romaine. Avant de toucher l'architecture (avec l'introduction de la pierre et de la tuile), c'est par la nourriture que se traduisent les changements les plus perceptibles.

Tous les aspects de l'alimentation sont touchés : la production, par l'introduction de nouvelles races animales, de nouvelles espèces domestiques, de nouvelles ressources animales (les produits de la mer), de nouvelles variétés de plantes (notamment de légumes et d'aromatiques), de nouvelles techniques de culture et d'élevage ; la cuisine avec la découverte de multiples condiments et aromates jusqu'alors inconnus, l'arrivée de nouvelles façons de cuire, notamment avec des sauces préparées à part dans des mortiers ; la manière même de boire et de manger enfin est modifiée, ce qui entraîne un renouvellement radical de la vaisselle avec le remplacement des écuelles gauloises par un véritable service de table. Le goût de l'aristocratie gauloise pour les objets de prestige rejoint une pratique romaine similaire, et s'exprime à travers de très belles pièces de vaisselle en métal ou en verre : le service à ablutions en bronze de Trinquies, les plats de Villers-Vicomte ou les gobelets en verre de Croixrault, Urvillers et Amiens en témoignent.

Ces changements alimentaires sont d'une ampleur telle qu'ils ont sans nul doute changé la vie quotidienne des populations locales, et peut-être contribué, par les plaisirs du palais, à cimenter leur intégration au monde romain.

Stéphane Dubois
Inrap, UMR 7041

Dans les cuisines gauloises...

Reconstituer la cuisine des gaulois

Les bonnes recettes gauloises ont été oubliées depuis longtemps ; aucune n’a été consignée dans quelque carnet de cuisine ou ménagier ancien, peu de passages de textes grecs ou latins concernent les repas et la nourriture des Gaulois et seuls quelques mots en langue gauloise ont gardé la mémoire des aliments, des boissons ou ustensiles de la cuisine. Les possibles préparations alimentaires que l’archéologie s’autorise à proposer (et à expérimenter) ne peuvent donc que combiner deux ensembles de données archéologiques, celles concernant les ressources alimentaires retrouvées sur les sites archéologiques et celles relatives aux ustensiles de cuisine auxquelles s’ajoutent parfois des traces de préparation ou de consommation.

Témoignages écrits

Les témoignages écrits sont dus à des voyageurs de l’Antiquité en contrées étrangères, frappés par des us et coutumes qu’ils jugeaient étranges ; ils n’ont relaté que les différences les plus évidentes entre l’alimentation gauloise et celles des populations méditerranéennes. C’est ainsi qu’ils s’étonnent que les Gaulois puissent se nourrir « dans un pays qui ne produit ni huile ni vin »¹ ; « dans la partie de la Gaule transalpine [...] je [Varon] vis[t] certaines régions dans lesquelles ne croissent ni la vigne, ni l’olivier, ni les arbres fruitiers »². Pourtant, « La Gaule était fertile en blés et en fourrage »³ ; « La Gaule produit une grande quantité de froment, de millet, de glands et nourrit toute espèce de troupeaux »⁴. Ils notent l’importance de l’élevage en Gaule qui explique la grande consommation de viandes et de laitages : « Leur nourriture consiste en un petit nombre de pains et en de nombreuses viandes bouillies ou cuites sur des charbons et des broches [...] ils servent des poissons vivant soit dans les rivières, soit dans les deux mers intérieure et extérieure, cuits avec du sel et du vinaigre et du cumin qu’ils mettent également dans la boisson. Mais ils ne servent pas d’huile à cause de sa rareté et parce que le manque d’habitude la leur fait paraître désagréable »⁵ ; « chez les Gaulois [...] beaucoup de morceaux de pain découpés et de viandes sorties du chaudron sont disposés en abondance sur les tables [...] [Ariamnès] avait disposé d’énormes chaudrons remplis de toutes sortes de viandes »⁶ ; « près d’eux (les Gaulois), sont disposés des foyers où le feu est intense et qui sont garnis de chaudrons et de broches pleins de beaux quartiers de viandes »⁷ ; « Leur nourriture est très abondante ; elle comporte du lait et des viandes variées »⁸ ; « les vaches des Alpes, qui sont les plus petites, sont aussi celles qui donnent le plus de lait »⁹ ; « La nourriture des Gaulois se compose surtout de lait et de chairs de toutes sortes mais surtout de la chair de porc soit fraîche, soit salée »¹⁰ ; « Le jambon gaulois est le meilleur »¹¹. Ces notes de voyages¹² directes ou indirectes, incomplètes ou anecdotiques n’en restent pas moins de savoureux fragments sur les usages de la table et le repas gaulois.

Mémoire de mots

Dans le *Dictionnaire de la langue gauloise* (2003), l’auteur, Xavier Delamarre, a regroupé le vocabulaire gaulois par groupes sémantiques. Le groupe des mots relatifs aux aliments et aux boissons comporte une liste de treize mots, liste que l’on peut rallonger d’une quinzaine de noms de plantes comestibles ou aromatiques et d’une quarantaine d’animaux chassés ou élevés pour la consommation ; les mots relatifs aux ustensiles de cuisine ou au service ne sont qu’au nombre de cinq. Les Gaulois cultivaient des céréales (le blé : *arinca*) et l’orge et avec le malt (*bracis*) ils élaboraient dans le mythique chaudron (*pario*) une boisson (*linda*), la bière (*ceruesa* ou *curma*) enivrante (*meduo-*), bien plus coupe-soif (*onobia*) que l’hydromel (*medu*) élaboré avec le miel des abeilles (*becos*). La meule (*brauon*) était indispensable pour moudre le blé et faire une fine fleur de farine (*blàto*) qui pouvait servir à faire des bouillies (*iutta*),

Ces quelques éléments sont de précieux indices qui laissent présager de la présence ou de l’usage d’un aliment, d’un ingrédient, d’un ustensile. Il reste à les comparer aux vestiges archéologiques pour apporter des preuves tangibles à cette enquête de reconstitution sur l’alimentation.

Des preuves matérielles : les vestiges archéologiques

Datés de l’époque gauloise, des vestiges sont identifiés par les archéologues comme plantes comestibles - pollens, graines ou fruits carbonisés ou minéralisés-, comme restes d’animaux consommés (ossements portant parfois des traces de découpe ou de cuisson, rejetés à proximité des habitats, déposés dans les tombes pour les repas des défunts...), comme ustensiles de cuisine ou modes de préparation (pots de cuisson, chaudrons, broches, meules, couteaux, racloirs, faisselles...) ; ces vestiges sont suffisamment abondants et bien documentés pour que l’on puisse approcher les pratiques culinaires gauloises déjà nourries d’une longue histoire au quotidien.

La cuisine gauloise héritée d’une longue histoire

La cuisine gauloise se positionne dans une période relativement récente de la longue histoire de l’alimentation. D’abord crue, l’alimentation a connu sa première innovation avec la domestication du feu, il y a 750 000 ans environ ; au cru, s’ajoutaient alors les premières cuissons pour l’essentiel des grillades, cuissons encore pratiquées et appréciées à l’époque gauloise comme aujourd’hui. La deuxième innovation de l’histoire de la gastronomie est celle de la cuisson à l’eau qui a été possible grâce à l’invention de la céramique généralisée au Néolithique. Cette première matière artificielle a permis de fabriquer des récipients en terre cuite, résistants



Cuisine gauloise réalisée par les Ambiani
© Yann Kervan - Les Ambiani

¹ Diodore, *Bibliothèque historique*, V,25-26
² Varon, *De re rustica*, I,7
³ Pomponius Mela, *De chorographia*, III,2,1
⁴ Strabon, *Géographie universelle*, IV,1,2
⁵ Athénée, *les Deipnosophistes*, IV,151-152
⁶ Idem 150,d-f
⁷ Diodore, *Bibliothèque historique*, V,28
⁸ Strabon, *Géographie universelle*, IV,4,3
⁹ Pline, *Histoire naturelle*, VIII, 70,179
¹⁰ Strabon, *Géographie universelle*, IV,4,3
¹¹ Athénée, *les Deipnosophistes*, XIV,657^e

¹² Les auteurs de ces courts extraits compilent les informations antérieures de sources disparues, Athénée se nourrit de l’œuvre du géographe Posidonios d’Apamée (II^e siècle avant notre ère), ou de Phylarque (I^{er} siècle avant notre ère) tandis que Strabon exploite les données d’Artémidore (vers 100 avant notre ère).

Préparation d'un ragout gaulois

© Yann Kervan - Les Ambiani



au feu ; la cuisine à l'eau devenait dès lors si familière qu'on oublierait qu'elle est très récente, à peine plus de 4 000 ans avant la période gauloise ; elle devenait essentielle et elle prit encore plus d'importance avec la généralisation du grand chaudron métallique, devenu le symbole de la cuisine gauloise. La cuisine à l'eau évoque une cuisine ordinaire, peu goûteuse voire une cuisine de régime, celle du « bouilli » (remarquée par les auteurs antiques); pourtant c'est la cuisine des pots au feu, des ragoûts, des potages, des soupes, des bouillons, des pochages, des blanquettes, des bouillabaisse... riches des saveurs mêlées de viandes et de légumes longuement mijotés, autant de préparations que la tradition a retenues.

À mettre au pot...

La culture gauloise enracinée dans les modes de productions caractéristiques du Néolithique se nourrissait essentiellement des produits de la ferme : vaches, chèvres, moutons, cochons, volailles. L'élevage fournissait l'essentiel des viandes ; moins de 10% des restes consommés sont des restes d'animaux sauvages affirme l'archéozoologue Patrice Ménériel, et le sanglier à peine 1%. Si les Gaulois chassent peu, ils restent pêcheurs ; bien qu'il n'y ait pas encore eu l'introduction de certaines espèces (la carpe, la truite arc en ciel...), les rivières gauloises étaient très poissonneuses ; les grands poissons migrants (saumons, aloses, esturgeons, lamproies de rivière, anguilles...) n'avaient pas encore disparu (ou presque) et sur les façades maritimes, la pêche littorale était pratiquée.

Les Gaulois, comme leurs ancêtres, se nourrissaient d'aliments très protéinés, de viandes, de poissons et de laitages ; mais grâce aux progrès des pratiques agraires (araires au soc de fer, amendements, sélection de variétés plus productives...), la part des autres catégories est beaucoup plus abondante, notamment les glucides apportés par les céréales – blé, orge et secondairement le millet, transformées en pains, brouets, gruaux, galettes et autres farinades ; les

légumineuses cultivées (lentilles, pois, ers...) et les légumes sauvages (légumes racines – panais, salsifis...) apportent aussi les sucres tandis que les « légumes-épinards » (l'ortie, les chénopodes...) et les champignons apportent vitamines et sels minéraux ; l'arboriculture n'étant pas encore développée, les fruits indigènes (noisettes, pommes, poires, mures, prunelles, framboises, fraises des bois...) complètent la corbeille de vitamines. Depuis l'Âge du Bronze, environ deux millénaires avant l'époque gauloise, dont l'artisanat nécessitait de la cire d'abeille pour le modelage des objets avant qu'ils ne soient coulés, le miel produit par l'égouttage des alvéoles de cire servait à sucrer les possibles pâtisseries et donnait une boisson fermentée, l'hydromel ; pour autant, la principale boisson fermentée était déjà la traditionnelle cervoise élaborée avec du malt d'orge et/ou de blé plus ou moins grillé, déjà connu dès l'aube de l'agriculture.

Malgré la variété de viandes, de poissons, de légumes, de farines dont disposaient les Gaulois, les plats seraient restés bien fades si on ne pouvait les assaisonner : le sel, dont la production est avérée depuis la fin du Néolithique, provenait de l'eau de mer, des rivières salées, des plantes halophiles ou de l'exploitation de roches salines. Les plantes aromatiques et condimentaires (menthe, ail des ours, cumin, sarriette...) en l'absence de poivre relevaient les préparations.

À côté des grils, des broches, des pots, des chaudrons il manquera dans la batterie de cuisine la poêle métallique d'origine méditerranéenne ; dans la cuisine gauloise, pas de friture, pas de rissole, pas de crêpe non plus ! Pour autant la cuisine gauloise n'était pas « maigre » ni allégée de toutes matières grasses, les analyses physico-chimiques (spectrographie infrarouge, chromatographie...) des résidus alimentaires - coulées de débordement, caramels de cuisson laissés sur la vaisselle ou incrustés dans la pâte des céramiques - prouvent, à côté de glucides, de protéines, et de minéraux, la présence de lipides, d'acides gras saturés ou non provenant pour l'essentiel du lait et des viandes.

En guise de conclusion, une Gauloise pouvait offrir à sa famille une écuelle de petits pois à la menthe sauvage (*albolon* en langue gauloise), un jarret de cochon (*succos*) cuit au foin dans son pot accompagné de lentilles et d'une brioche de chénopodes (épinards qui ne pouvaient qu'être appréciés par les petits Gaulois de l'Âge du Fer) cuite à même la sole du foyer, puis, au choix, un vieux fromage sec de brebis, de chèvre ou de vache ou une jatte de fromage frais égoutté dans sa faisselle et, pour finir, un petit pot de compote de pommes (*abalo*) et de poires au miel, le tout avec de belles tranches de pain et un gobelet - au moins - de cervoise blonde, rousse ou brune...

Anne Flouest

Centre Archéologique Européen de Bibracte



Graines de blé carbonisées retrouvées en fouilles archéologiques.
© V. Zech-Matterne, CNRS.

Les aliments

Céréales et légumineuses cultivées, vers l'émergence de la panification

L'évolution des pratiques agricoles durant l'Âge du Fer est désormais mieux connue grâce au résultat d'une enquête menée conjointement par dix carpologues, à l'échelle nationale. À cette occasion, les données de 161 sites ont été compilées et analysées¹³. 67% des études répertoriées se concentraient au nord de la Loire, sachant que seuls les sites ruraux avaient été pris en compte dans le cadre de l'enquête ; par ailleurs certaines régions accusaient un déficit de données, en particulier dans le Massif central et sur la façade atlantique. Cette synthèse poursuivait un double objectif : proposer de nouvelles problématiques et rendre compte de la variété des agricultures régionales, des réseaux d'échanges et des processus de diffusion ou de domestication de nouvelles espèces. Le statut de certaines plantes ou groupes de plantes, a été par ailleurs reconsidéré.

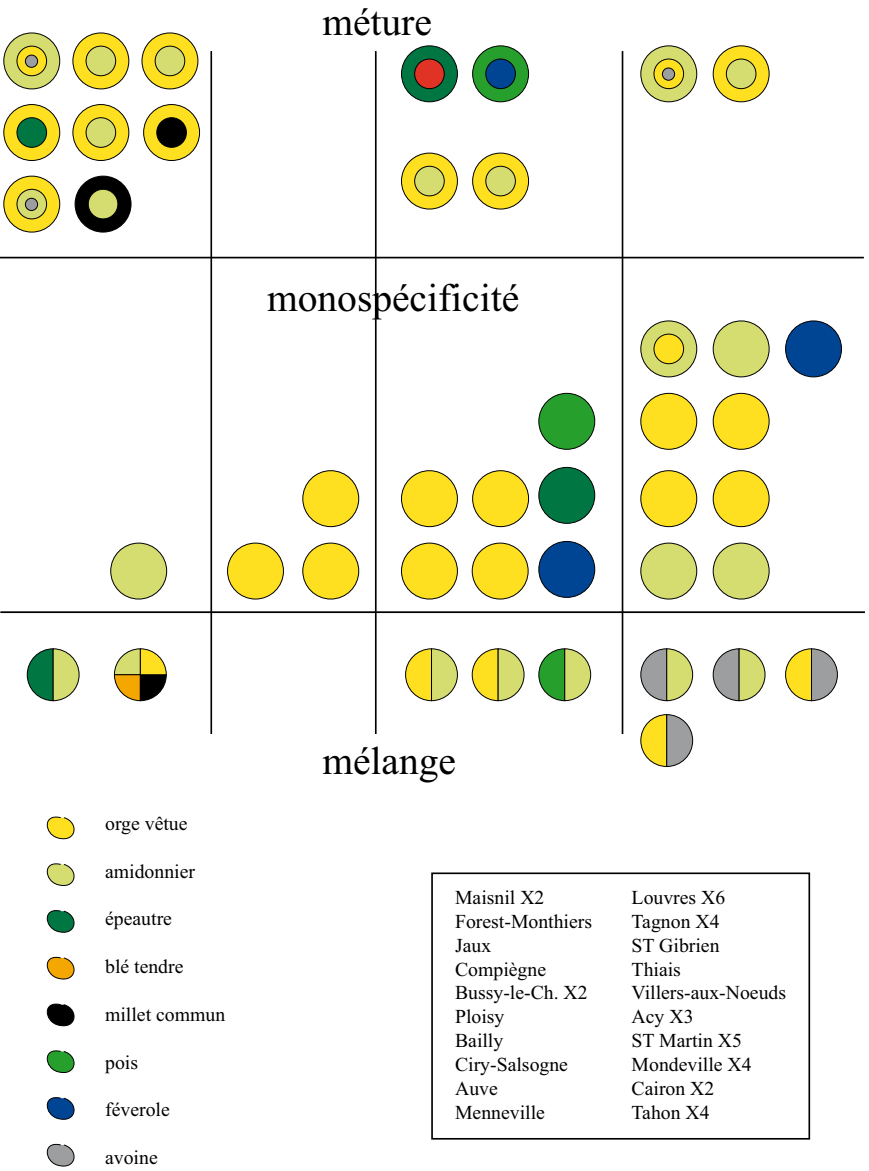
Au début de l'Âge du Fer, l'éventail des plantes exploitées pour l'alimentation et l'artisanat est déjà très proche de notre répertoire actuel, voire plus riche. Il comprend un certain nombre d'espèces céréalières originaires du Croissant fertile, introduites dès l'apparition de l'agriculture en Europe (plusieurs espèces de blés et d'orges). Quelques autres, comme le pavot, résultent d'une domestication européenne, à partir d'un ancêtre sauvage autochtone et absent du Proche-Orient, ou de plantes introduites à l'état sauvage et domestiquées dans un second temps.

Plusieurs espèces nouvelles sont néanmoins apparues, ou se sont répandues, durant l'Âge du Fer. C'est le cas du seigle (*Secale cereale*), dont les premiers indices de domestication sont localisés aux Pays-Bas et en Allemagne, des avoines cultivées (*Avena sativa*) attestées dès l'Âge du Bronze final mais qui connaissent un premier pic aux alentours du IV^e siècle avant notre ère, du chanvre (*Cannabis sativa*) dont les premières traces retrouvées en France datent du V^e siècle, de l'olivier (*Olea europaea*), du figuier (*Ficus carica*), du noyer (*Juglans regia*), de la vigne (*Vitis vinifera*), du prunier (*Prunus domestica*) et de la coriandre (*Coriandrum sativum*). Ces plantes peuvent être regardées comme des domestications tardives ou secondaires pour certaines (tel le seigle), ou comme des importations d'influence méditerranéenne à la fin de la période gauloise (en particulier pour les fruitiers et plantes aromatiques).

Les situations régionales en matière d'agriculture apparaissent très diversifiées, mais aussi bien adaptées aux conditions locales. Des évolutions significatives dans la conduite des espèces de grande culture sont perçues, pour les III^e-II^e siècles avant notre ère.

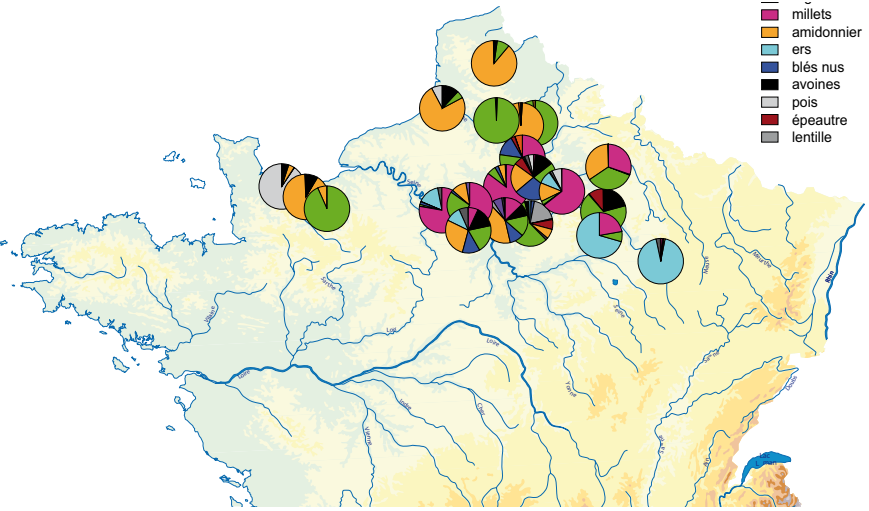
¹³ Zech-Matterne et al. 2009

Ha f.-LT A LT B-C1 LT C2 LT D1



4 : Le recul progressif des cultures mixtes au profit de système de monoculture (chaque symbole représente un assemblage carpologique témoignant de stocks ou de résidus de stocks, qui nous donnent une image directe de la composition des récoltes).

Ha f.-LT A: Hallstatt final et La Tène phase A (autour des VI^e-V^e siècles avant notre ère)
LT B-C1: La Tène phases B et C1 (IV^e et une grande partie du III^e siècle avant notre ère)
LT C2: La Tène, phase C2 (fin III^e-milieu II^e siècle avant notre ère)
LT D1: La Tène, phase D1 (milieu II^e-début I^{er} siècle avant notre ère).



1 : La Tène ancienne (V^e-IV^e siècles avant notre ère): une cohabitation bien perceptible de systèmes de polyculture et de monoculture



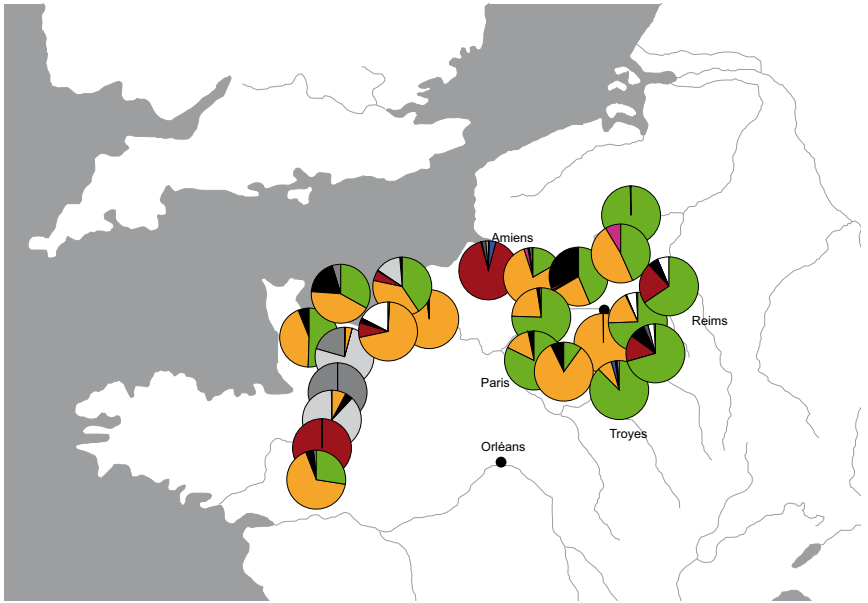
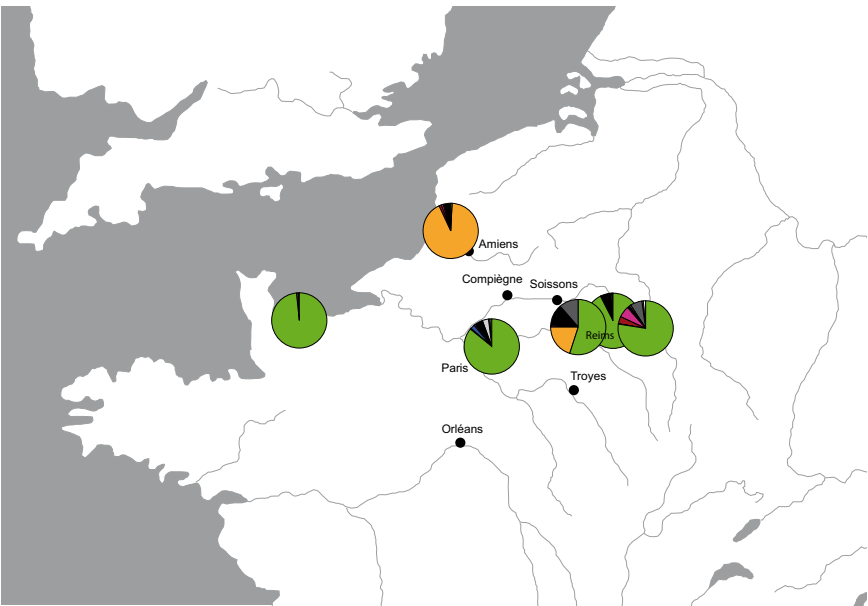
Les principales céréales cultivées :
orge vêtue en haut et blé amidonnier en bas.
© V. Zech-Matterne, CNRS.

Elles comportent l'apparition de phénomènes de spécialisation sur certaines céréales à haut rendement, et l'abandon de formes de gestion plus prudentes, basées sur un grand nombre d'espèces (polyculture et métures, cultures mixtes dans une même parcelle). Les cultures mixtes disparaissent progressivement dans le courant de La Tène moyenne (autour du IV^e siècle avant notre ère) (fig. 1).

Durant La Tène ancienne, dans les vallées de l'Aisne, de l'Oise et de la Seine, on observe un regroupement de sites qui favorisent une grande diversité d'espèces (trois à sept) et un rôle important des millets, tandis qu'à la périphérie s'amorcent des agricultures plus spécialisées qui s'appuient sur l'orge vêtue, le blé amidonnier ou des légumineuses. Dans la mesure où les graphes expriment les résultats combinés de dizaines de contextes, il ne peut s'agir d'occurrences événementielles ; ces situations traduisent des choix de culture. Cette prédominance d'orge et de blés vêtus est probablement le fait d'agricultures extensives où alternent cultures céréalières et jachères travaillées. La farine de ces deux céréales, utilisée seule, n'est pas panifiable, et on les prépare sous forme de galettes ou de gruaux. La diversité observée dans les sites du Bassin parisien renverrait plutôt à des agricultures privilégiant une mosaïque d'espèces, reflétant des modes de cultures plus intensifs.

À partir du IV^e siècle avant notre ère, ces polycultures ont disparu et les sites où prédomine l'orge se généralisent. Les sites de La Tène B ne comportent pas énormément d'ensembles, mais la quasi disparition des millets (en rose) peut être notée (fig. 2) et la diversité des cultures ne sera pas retrouvée dans les ensembles de la Tène moyenne (III^e siècle) (fig. 3). Ce sont désormais les cultures d'orge (en vert), d'amidonnier (en jaune) et maintenant d'épeautre (en rouge) qui prédominent. Ce dernier blé présente les mêmes contraintes de décorticage mais il peut être utilisé en boulangerie.

2 : Sites de la Tène B (IV^e siècle avant notre ère)



3 : Sites de la Tène moyenne
(III^e-milieu II^e siècle avant notre ère)

Si l'on met en perspective ces résultats avec les données archéologiques, palynologiques et carpologiques collectées, on s'aperçoit que les évolutions observées dans les modes d'exploitation agricoles coïncident avec des changements dans les modes d'occupation du territoire qui ont entraînés des transformations majeures dans les paysages et fait chuter les taux de boisements¹⁴.

Deux grandes vagues de créations d'établissements s'observent, la première vers 500 avant notre ère et la seconde vers le milieu du II^e siècle avant notre ère. Le deuxième pic est deux fois plus élevé en effectifs que le premier. Il présente une simultanéité pour toutes les régions documentées et implique donc, pour le milieu du II^e siècle avant notre ère, un impact sur l'environnement sans commune mesure avec une situation antérieure¹⁵. Cette étape correspond pour la France septentrionale à une évolution des ensembles carpologiques qui traduit l'abandon des métures et des polycultures et la généralisation de systèmes extensifs orientés vers les céréales d'hiver alternant avec des jachères travaillées. Une spécialisation des sites sur les principales céréales, amidonnier, orge vêtue et épeautre, est alors notée. Les transformations observées dans les systèmes agricoles accompagnent de nouveaux modes d'occupation des territoires.

À une prédilection pour les vallées, aux V^e et IV^e siècles avant notre ère, succède une appropriation des plateaux, puis d'espaces plus marginaux, comme les cordons littoraux. Les données palynologiques mettent en évidence une importante reprise des défrichements au I^{er} siècle avant notre ère, et une hausse des activités agropastorales, qui apparaissent beaucoup plus marquées que celles du V^e siècle¹⁶ avant notre ère.

¹⁴ Blancquaert et al. 2011

¹⁵ Données issues de l'enquête relative à l'Âge du Fer, sous la direction de F. Malrain et G. Blancquaert, Inrap.

¹⁶ Données de Leroyer et al. in Blancquaert et al. 2011



Aperçu de l'outillage agricole gaulois, émondoir, faux, serpette, pelle à feu, Ribemont-sur Ancre (Somme), Conseil général de la Somme, cuillère à miel, Musée de Picardie © S. Lancelot, Inrap

Vase de stockage de grande taille, fouilles de Villeneuve-Saint-Germain (Aisne) © Musée de Soissons M. Minetto

Moulin rotatif en pierre (poudingue) trouvé sur une ferme gauloise à Illois (Seine-Maritime). © S. Lancelot, Inrap.

Le I^{er} siècle avant notre ère correspond de fait à la mise en place de zones de culture spécialisée sur des productions bien particulières, à savoir des blés panifiables faciles à nettoyer, destinés à un commerce céréalier qui approvisionne les villes et les armées.

Véronique Zech-Matterne
CNRS, UMR 7209



Élevage et viande en Gaule du Nord

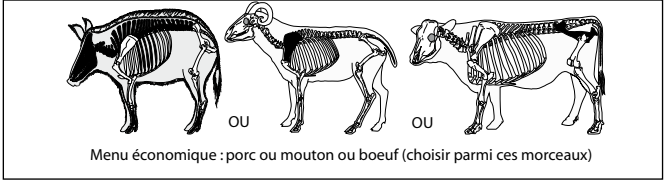
Les principales espèces domestiques (porcs, bœufs, moutons, chèvres, chiens et chevaux) ont été apportées dans la région au début du Néolithique (plus récemment pour les chevaux), par des populations venues de l'extérieur. Ces animaux issus de sources proche-orientales se sont peu à peu adaptés physiologiquement au climat plus froid et plus humide de la région, ce qui s'est traduit par une diminution progressive de leur stature, diminution qui culmine à l'époque gauloise avec des animaux de très petite taille. Les hauteurs moyennes au garot sont ainsi d'environ 55 cm pour les moutons, 105 cm pour les vaches et 115 cm pour les bœufs au début de la période gauloise.

Ces espèces domestiques élevées sur place depuis plusieurs millénaires constituent la base de l'alimentation carnée, y compris le cheval et le chien. La viande de porc – animal de boucherie par excellence – est privilégiée de façon générale, bien que dans certains contextes (aristocratiques ou religieux), les jeunes bovidés semblent particulièrement appréciés. Des domestications plus récentes apportent des compléments assez modestes : c'est le cas du coq, et la question se pose pour le canard et l'oie sans certitude définitive pour l'instant. La chasse quant à elle est tout à fait marginale (environ 5 % de la viande consommée). Elle concerne principalement les cervidés et les lièvres, beaucoup moins le sanglier dont la chasse est rendue dangereuse par son naturel agressif. Il est probable que cette activité cynégétique soit réservée à l'aristocratie guerrière, au moins pour le gros gibier.

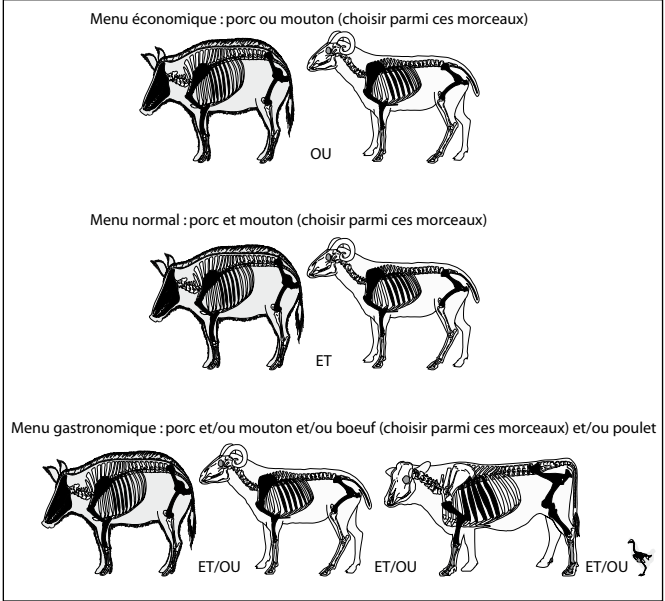
L'élevage tient donc une part importante dans l'agriculture gauloise ; des parcs à bestiaux sont d'ailleurs fréquemment observés aux abords des fermes indigènes. La petite taille des espèces locales, l'absence de concentrations humaines importantes dans la région pouvant fournir un débouché aux surplus, suggèrent que cet élevage reste destiné pour l'essentiel à une consommation sur place, dans les établissements agricoles, ou sur les sanctuaires lors de banquets regroupant tout ou partie de la communauté.

Stéphane Dubois
Inrap, UMR 7041 ArScAn

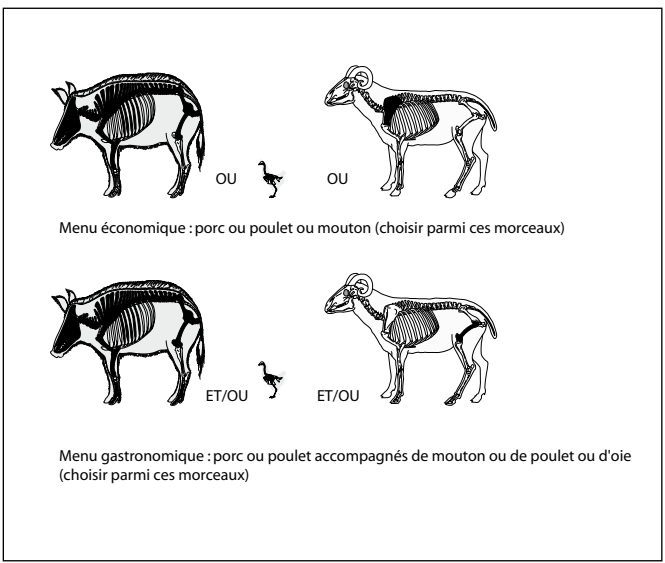
Autour de -350/-200 avant notre ère



Autour de -500/-350 avant notre ère



Autour de -200/-50 avant notre ère



Principales pièces de viande d'élevage consommées en Gaule du Nord. Dessin. G. Auxiette, Inrap. extrait du catalogue d'exposition « Celtes et Gaulois, deux chemins vers l'au-delà », musée de Soissons, 2011

Conserver les aliments : les sels du Nord



Reconstitution du four à sel de Pont-Rémy en cours de fonctionnement. © D. Bossut, Inrap.

L’histoire du sel est étroitement liée à l’expansion des grandes civilisations. De l’Egypte à la Chine, de l’Afrique noire à l’Amérique précolombienne, le sel constituait, pour le peuple qui le contrôlait, un des garants du pouvoir et de la stabilité d’une nation. Mais avant tout, il est un condiment indissociable de la cuisine, moderne mais aussi antique, période où la cuisine telle qu’on la pratique aujourd’hui a vu le jour.

L’alimentation de l’homme préhistorique, riche en protéines (viande et laitage), fournissait une ration de chlorure de sodium suffisante pour les besoins physiologiques, mais l’entrée de l’humanité dans le Néolithique a changé les choses. Les évolutions alimentaires débouchant vers la fabrication de bouillies et la consommation de céréales ont entraîné

un déséquilibre physiologique. L’excès de potasse amené par les végétaux devait être compensé par un apport en chlorure de sodium.

Dans l’Antiquité, le sel (natif ou produit par l’homme) présentait des caractères différents qui variaient selon les pays d’origine et les techniques de préparation : couleur, aspect, degré de sécheresse et de solubilité, goût.

Tout comme aujourd’hui, les Anciens appréciaient le sel blanc, sec, friable et piquant qui se prêtait mieux aux besoins de la cuisine et de la médecine. Pline l’Ancien nous dit que les hommes ne peuvent vivre sans sel, c’est un élément nécessaire à leur existence. Son importance revêtait aussi un caractère divin, les Romains ne faisaient aucune offrande à leurs dieux sans qu’y figurât un gâteau salé, *mola salsa*. Grecs et Romains utilisaient le sel, dans leur alimentation, de différentes manières : d’abord comme condiment, ils en saupoudraient leurs plats pour leur donner plus de saveur. Aussi, ils fabriquaient des sauces avec les intestins de certains poissons, maquereaux et thons, marinés dans une saumure, procédé identique à celui de la célèbre sauce vietnamienne nuoc-mâm. Ces sauces, *garum* et *muria*, étaient très prisées comme le montre les quantités impressionnantes de leurs emballages, des amphores, découverts lors de fouilles archéologiques. Enfin, le sel était aussi employé pour la préparation des conserves de viandes et de poissons.

D’après un vieux proverbe latin, il n’y a rien de plus utile à la santé que le sel et le soleil. Le sel était un élément fondamental de la médecine antique, et était ainsi prescrit par les médecins, soit seul, soit associé à d’autres substances. Ses propriétés, pour les médecins antiques, sont nombreuses : il donne de l’appétit, guérit des morsures de serpents, de scorpions, de guêpes, soigne les verrues, les abcès, les brûlures, les maux de dents, les coliques, la goutte, la fièvre, la toux...

Le sel dans le nord de la Gaule

En France, les témoignages les plus anciens liés à la production de sel, à Gouhenans (Haute-Saône¹⁷), se placent dans des contextes datés du V^e millénaire avant notre ère. Le procédé consistait alors à verser

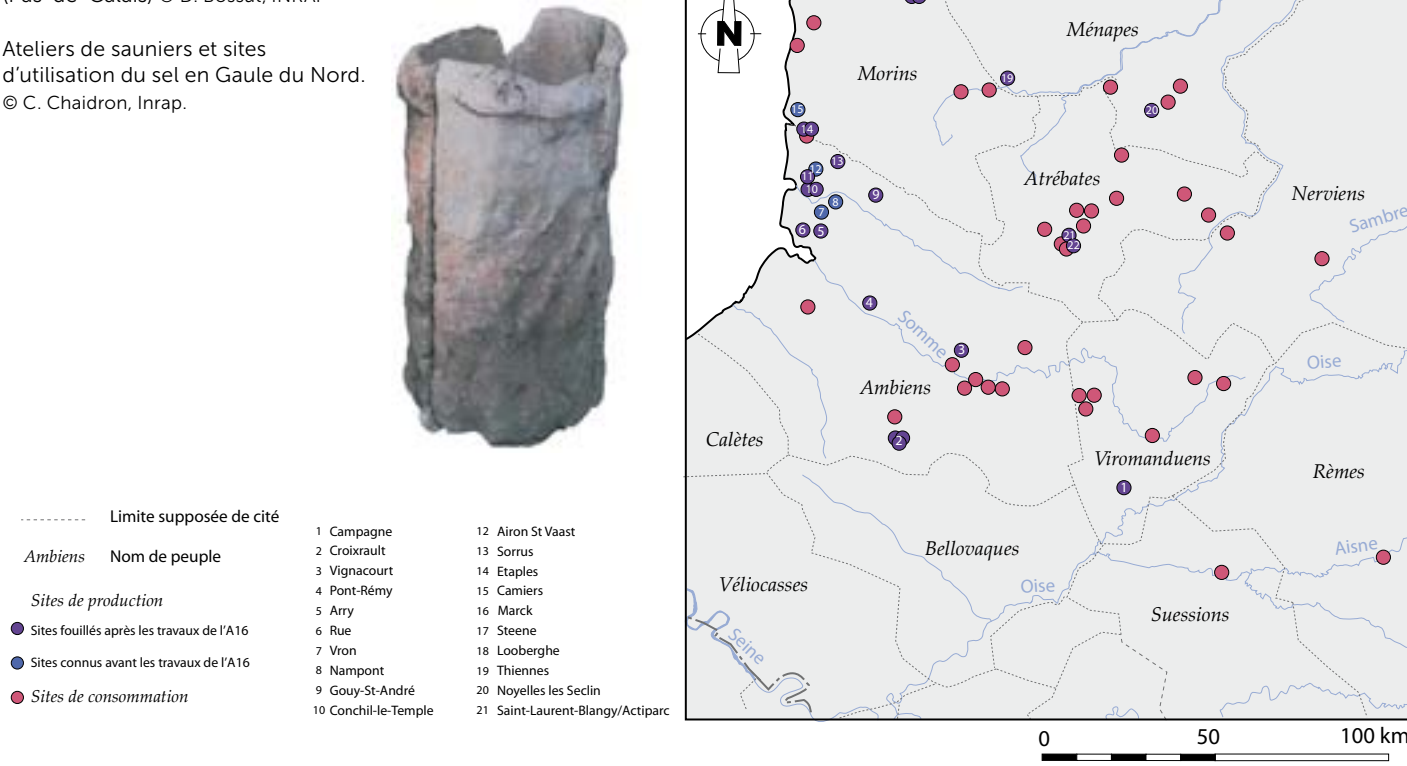
des saumures (eaux saturées en sel) directement sur des foyers afin d’en extraire du sel cristallisé mais aussi des cendres salées. Cette technique avait été décrite par Pline l’Ancien pour décrire une pratique des Celtes. La technique a évolué jusqu’à la mise en place de véritables ateliers de production de sel, sur la façade littorale nord et atlantique, à la période gauloise. Des ateliers ont été découverts très loin des côtes. C’est le cas de celui mis au jour lors de la fouille de la ZAC d’Actiparc, à Saint-Laurent-Blangy, près d’Arras par A. Jacques et G. Prilaux, à 80 km du rivage actuel. L’atelier était intégré dans un vaste domaine aristocratique gaulois, témoignant de l’importance politique et sociale de cet élément, véritable baromètre sociétal. Une fouille récente illustre plus particulièrement ce phénomène d’éloignement du rivage marin, avec le cas de la ferme gauloise de Campagne (Oise), découverte par Sabrina Sarrazin dans le cadre des travaux de percement du canal Seine-Nord Europe. Cette fouille a révélé des indices importants de la production de pains de sel sur un site distant de plus de 130 km de la Manche.

La multiplication des fouilles archéologiques et la spécialisation de quelques chercheurs sur ce sujet ont permis de comprendre plus précisément la chaîne opératoire. L’obtention de sel, ici, se fait par le feu, et non, comme c’est le cas sur les marais salants, par le soleil et le vent. Le sel était fabriqué en pain dans des godets (en céramique), permettant de calibrer parfaitement la quantité de sel. Ces pains étaient obtenus après cristallisation d’une saumure versée dans ces récipients, posés sur une grille en terre cuite. La grille reposait sur une fosse dans laquelle se trouvaient les cendres permettant l’accélération du phénomène de solidification. Ces fourneaux sont caractéristiques du Nord de la France, certains ont des dimensions telles qu’ils sont les plus grands découverts en France (fouilles de l’autoroute A16/Nord, entre Amiens et Boulogne-sur-Mer).

Gilles Prilaux et Cyrille Chaidron
Inrap

Godet à sel en terre cuite, atelier de saunier de Conchil-le-Temple (Pas-de-Calais) © D. Bossut, INRAP

Ateliers de sauniers et sites d’utilisation du sel en Gaule du Nord. © C. Chaidron, Inrap.



¹⁷ Grassias et al. 2006

Modes et instruments de cuisson

Elégants vases à panse moulurée destinés à la consommation des aliments, Amiens site «Inter-campus» DRAC de Picardie, service régional de l'archéologie. © S. Lancelot, Inrap.



Lors de la fouille de sites gaulois, que ce soit des fermes, des hameaux, des villages, des villes, des lieux sacrés ou des nécropoles, parmi les vestiges qui se sont conservés jusqu'à nos jours, la céramique est le mobilier le plus souvent découvert car c'est un matériau qui résiste bien aux affres du temps. Mais son omniprésence résulte également des différents usages qui étaient alors en vigueur.

Dans les tombes, des vases en terre cuite sont déposés en offrande auprès des défunts, dans les sanctuaires les récipients font l'objet de bris volontaires après des cérémonies puis sont enfouis dans le sol, dans les habitats les débris de vaisselles cassées sont rejetés dans les fossés ou dans des fosses à proximité des maisons lors de leurs nettoyages. Selon ces contextes de découvertes, les récipients céramiques sont soit entiers, soit fracturés ou cassés en de mul-

Vaisselle gauloise en terre cuite : écuelles et pots à cuire du site de Marcelcave (Somme), DRAC de Picardie, Service régional de l'archéologie. © S. Lancelot, Inrap.



Récipients du service à boire : à gauche vase-tonnelet en céramique peinte découvert à Ercheu (Somme), à droite vase balustre en céramique fine tournée d'Arras (Pas-de-Calais). © S. Lancelot, Inrap et M.Redouane (service archéologique de la ville d'Arras).



tiples fragments, des tessons, constituant autant d'éléments d'un puzzle en 3D que l'archéologue devra patiemment remonter. Cette persévérance est bénéfique car elle lui permettra au fur et à mesure de l'assemblage des morceaux de relever de multiples traces, indices scrupuleusement relevés, qui à termes permettent de relater l'histoire et l'usage du récipient. Outre la collecte de l'argile et les différentes opérations nécessaires à son utilisation comme la décantation et/ou l'ajout de particules de natures variées (végétaux, calcaire, grains de sable, chamotte...) qui lui permettent une meilleure résistance lors de la cuisson, l'histoire du récipient commence à sa confection. La qualité de l'argile utilisée, fine ou grossière, que l'on peut observer en coupe dans la tranche des tessons, permet une première classification. La forme de la céramique que le potier réalise répond à l'usage auquel elle est destinée, une forme basse et ouverte est plutôt dévolue aux aliments, tandis qu'un vase, haut et fermé est plus adapté aux liquides. L'utilisation d'un tour ou le modelage, laissent des stig-

Une partie de la vaisselle était en bois ; elle a en général totalement disparu, sauf conditions de conservation exceptionnelles : écuelle en bois (érable) et cuillère (frêne ?) de Sorrus (Pas-de-Calais), Musée d'Opale sud, Berck-sur-Mer ©. G. Dilly.



mates caractéristiques du mode opératoire choisi par le potier, de fines stries et des formes relativement standardisées signent ainsi l'usage du tour. La gamme créée par les artisans, dont certains sont de véritables spécialistes, est étendue. Elle répond à la demande des consommateurs et recouvre de multiples usages dont les ustensiles de cuisines et le service de table occupent une place prépondérante, mais d'autres fonctions comme des brûles parfum, des pots à onguents ou à pigments, des lampes à huiles ... ne sont pas à négliger. Pas plus qu'une utilisation agropastorale ou artisanale des produits obtenus à partir d'argile ne peut être exclue. Les conteneurs permettant la confection de pain de sel calibré, produits à grande échelle, à la fin de la période gauloise, en attestent clairement.

La batterie de cuisine qui équipe les ménages gaulois compte une grande variété de formes et de styles. Par analogie avec la notre, il est possible de les classer en trois grandes catégories : consommer, préparer/présenter et stocker, mais l'usage de certains récipients pouvait certainement être polyvalent, ainsi une écuelle pouvait être utilisée en couvercle, tout comme un bol pouvait contenir des aliments ou des boissons.

Les pots, de forme trapue et à l'ouverture resserrée, devaient être utilisés pour la préparation des repas. Leur volumes de plusieurs litres, permettait de faire cuire des bouillies de céréales, des ragoûts mijotés ou encore des quartiers de viande bouillis. Les marques de passages au feu répétés sont parfois visibles sur leurs parois externes, tandis que leur intérieur peut contenir des restes de nourritures carbonisés qui se sont conservés jusqu'à nos jours. Ces caramels alimentaires se localisent préférentiellement à l'intérieur des vases et constituent une source d'information, par leur analyse chimique, pour distinguer si les aliments cuisinés étaient d'origine animale ou végétale.

Les écuelles, de diamètres variés, ont pu être utilisées comme assiette individuelle ou, pour les plus grandes, de plats de présentation lors du service des mets. Elles sont accompagnées de récipients de petits volumes destinés à la consommation de boisson, des gobelets. Des récipients élancés au col refermé, contenaient des liquides, tandis que d'autres un peu plus ouverts ont été utilisés pour bouillir de l'eau comme nous l'enseigne les dépôts calcaires

qui se sont déposés, à l'intérieur, au niveau de leur col. Des céramiques dans le fond desquelles ont été ménagées des petites perforations ont pu servir à égoutter des aliments, à filtrer ou encore à des préparations fromagères, à l'instar des faisselles actuelles. Cet équipement se complète de récipients aux capacités volumétriques importantes de 90 à 100 litres, dans lesquels les aliments étaient conservés au sein des maisons avant leurs utilisations. Là encore, l'observation attentive des surfaces permet de caractériser leur usage, c'est ainsi que l'altération des parois sous formes d'importantes vacuoles à l'intérieur des vases, atteste de saumure ou de salaison. Cet équipement en céramique devait s'accompagner de vaisselles en bois, en lignite et de vanneries dont il ne subsiste que de rares traces.

Les enseignements que livrent les vestiges des récipients céramiques ne se limitent pas à leur utilisation dans la sphère domestique, ils attestent aussi de rangs sociaux nettement marqués. La combinaison de plusieurs facteurs comme le pourcentage d'exemplaires tournés, de vases importés, la qualité du façonnage, de la finition et la richesse du répertoire décoratif témoigne d'une vaisselle de qualité réservée aux plus aisés. À l'inverse, des récipients plus frustes, peu décorés, réparés et utilisés plus longtemps appartiennent à la plèbe. Dans les milieux les plus riches, à la céramique d'apparat sont associés des objets en bronze ou en fer destinés à la préparation ou à la cuisson du repas comme les chaudrons et leur fourchette, des landiers, des crémaillères, des grils, des couteaux, de la vaisselle métallique ainsi que des céramiques copiées sur des formes méditerranéennes importées ou inspirées de la vaisselle métallique. C'est aussi dans ces habitats que l'on trouve des amphores vinaires, emballage perdu du précieux nectar qu'elles ont contenu. À cette période, les amphores cheminent à un rythme soutenu de la Méditerranée jusqu'aux contrées septentrionales où elles sont réglées en numéraire ou échangées contre un esclave... Liées à des banquets, leur nombre se trouve encore avec plus de profusion dans les sanctuaires. Là, à la suite de repas sacrés durant lesquels le vin était consommé et versé en libation, certaines amphores étaient brisées rituellement, leur col sabré d'un coup de lame et leur panse brisée avant d'être enfouis dans des fosses accompagnées d'autres mobiliers utilisés lors des cérémonies.

François Malrain,
Inrap, UMR 8215 Trajectoire ArScAn

Équipement de banquet de l'aristocratie gauloise. Instruments destinés à la cuisson grillée :

A : Chenets en fer de Poulainville (Somme), DRAC de Picardie, Service régional de l'archéologie © S. Lancelot, Inrap

B : Chenets en terre cuite, et crémaillère d'Arras, grill de Saint-Laurent-Blangy, fouilles Alain Jacques (Service archéologique d'Arras), © G. Prilaux, Inrap, M. Redouane, SAM Arras

C : Chaudron reconstitué de la sépulture aristocratique de Cizancourt/Licourt, Somme : reconstitution Jean-Marc Gillet, © D. Roussel musée de Soissons

D : Fourchette à chaudron de Bucy-Le-Long, © Musée de Soissons, cl. M. Minetto



A



C



B



D

Les vases peints d’Eterpigny

Deux vases à décor zoomorphe ont été mis au jour lors de la fouille d’Eterpigny-Barleux (Somme). Ils sont issus d’une tombe monumentale de la fin de l’époque gauloise.

Le vase mesure une trentaine de centimètres de hauteur. Il est recouvert d’un engobe blanchâtre. Le décor est réalisé « en réserve », par l’application d’une peinture noire. Ainsi les motifs apparaissent en négatif : blancs sur fond noir. Sous le col et à la base de la panse, des bandes parallèles constituées de lignes blanches et de cercles délimitent une frise où trois chevaux regardent à droite. Le contour de chaque animal est souligné par un trait noir et l’espace entre chaque cheval est rempli de cercles et de points blancs. Les proportions des animaux ne sont pas respectées. Les dimensions du poitrail et de l’arrière train sont exagérées, le dos et le ventre sont resserrés, la tête est fine et les oreilles pointent en avant, les pattes sont élancées et filiformes. La taille de la queue est démesurée et revient au dessus du dos sous l’aspect d’une volute.

Dans cette partie de la Gaule Belgique, cette découverte est exceptionnelle car à peine dix vases à décors zoomorphes sont connus à ce jour, principalement mis au jour sur le territoire du peuple des Rèmes. Plusieurs de ces vases ont malheureusement été détruits au cours de la première guerre mondiale. Les deux vases trouvés sur le territoire des communes d’Eterpigny et de Barleux appartiennent à un style « Champenois » défini par comparaison aux trouvailles plus anciennes dans cette région. Essentiellement issus du contexte funéraire, les vases peints participeraient, selon de nombreux auteurs, au service du vin, associés à de la vaisselle en bronze, des amphores, des seaux... Les deux vases d’Eterpigny-Barleux peuvent être datés dans une période couvrant la fin du II^e siècle et le tout début du I^{er} siècle avant notre ère.

Didier Lamotte
Inrap, URM Arthehis 6298



Vases peints aux chevaux d’Eterpigny (Somme),
DRAC de Picardie, Service régional de l’archéologie,
© S. Lancelot, Inrap

Le poêlon d’Eterpigny

Le poêlon découvert dans une tombe de la nécropole d’Eterpigny (Somme) est de type Aylesford par son bord plat et large, son décor en arêtes de poisson et son manche zoomorphe. À l’époque tardo-républicaine (vers le milieu du I^{er} siècle avant notre ère) ce type a été largement diffusé à partir des centres de production d’Italie du nord, témoignage d’échanges commerciaux et culturels. De grande valeur, la vaisselle en bronze importée voit sa durée de circulation prolongée hors des aires de productions. Majoritairement découverte en contexte funéraire, l’objet utilitaire devient marque de prestige et est généralement interprété par les archéologues comme un ustensile destiné au mélange du vin et /ou aux ablutions, à l’instar de ce poêlon. Cependant, tout porte à croire que l’usage premier de l’ustensile dans un cadre domestique était la cuisson des aliments : avec l’emploi d’un support en fer (gril, trépied,...) limitant la température de chauffe, les poêlons sont tout aussi adaptés à saisir les aliments comme le permet leur panse bombée. Pour exemple, une tombe de Goebblange-Nospelt (Rhénanie) a livré un poêlon plongé dans un chaudron qui contenait à l’origine des morceaux de viande

Alexia Morel
Inrap



Poêlon en bronze à tête de cygne d’Eterpigny, DRAC de Picardie, Service régional de l’archéologie, © S. Lancelot, Inrap.

De timides influences méditerranéennes en Gaule septentrionale

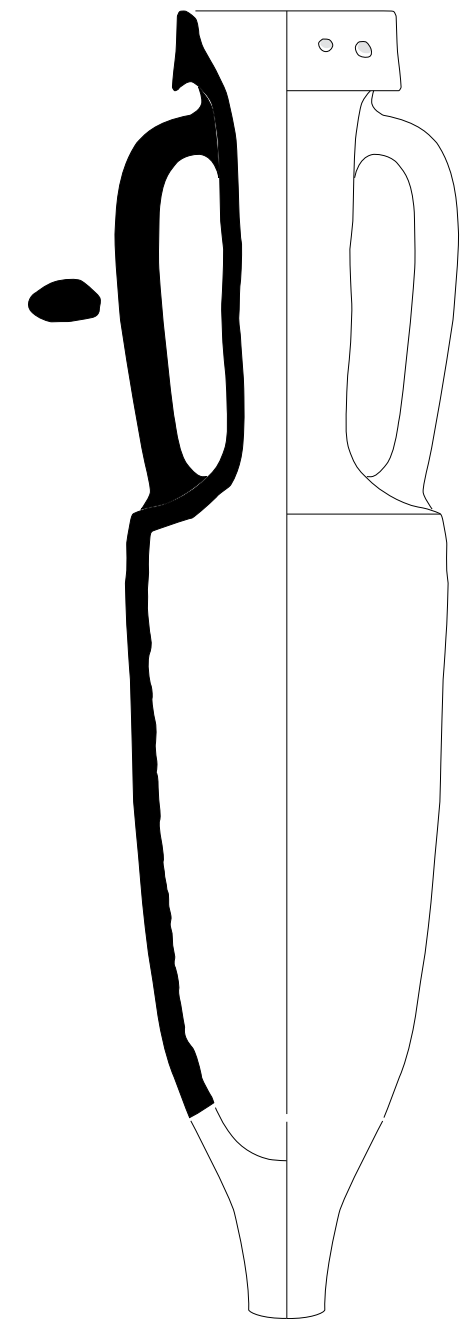
La Gaule méditerranéenne (Provence et Languedoc) a connu dès le VII^e siècle avant notre ère des influences marquées des civilisations voisines (étrusque, grecque et punique). Ce phénomène s’est amplifié vers 600 avant notre ère, avec la fondation de Marseille par des colons grecs venus de Phocée. L’influence marseillaise s’est alors étendue rapidement le long de l’axe Rhône-Saône et jusqu’au Rhin via la vallée du Doubs.

À partir du II^e siècle avant notre ère, l’influence romaine se substitue à celle de Marseille. En effet, plusieurs générations avant la Conquête romaine, les importations de produits italiens ou de tradition italique sont fréquentes chez les peuples gaulois de la vallée du Rhône, du plateau suisse, des bassins de la Saône et du Doubs. Il s’agit principalement de vin de la côte tyrrhénienne de l’Italie (Etrurie, Latium et Campanie), transporté en amphores, mais aussi de vaisselle de table destinée à la consommation des aliments et à la boisson : coupes et coupelles, plats, gobelets, cruches, passoires à vin.

Ces influences méditerranéennes se traduisent également par la diffusion de l’usage du tour de potier. Cette nouvelle technique de fabrication céramique permet d’obtenir des récipients plus fins et plus élégants que le modelage pratiqué traditionnellement depuis le Néolithique. Les poteries tournées représentent déjà 10 % de la vaisselle en Alsace vers 500 avant notre ère, une proportion qui monte progressivement jusqu’à 70 %, en Gaule du Centre et de l’Est, au moment de la Conquête de la Gaule par César, vers 60-50 avant notre ère.



Bassin en bronze d’origine méditerranéenne, Bucy-le-Long (Aisne), II^e siècle avant notre ère. © M. Minetto, Musée de Soissons

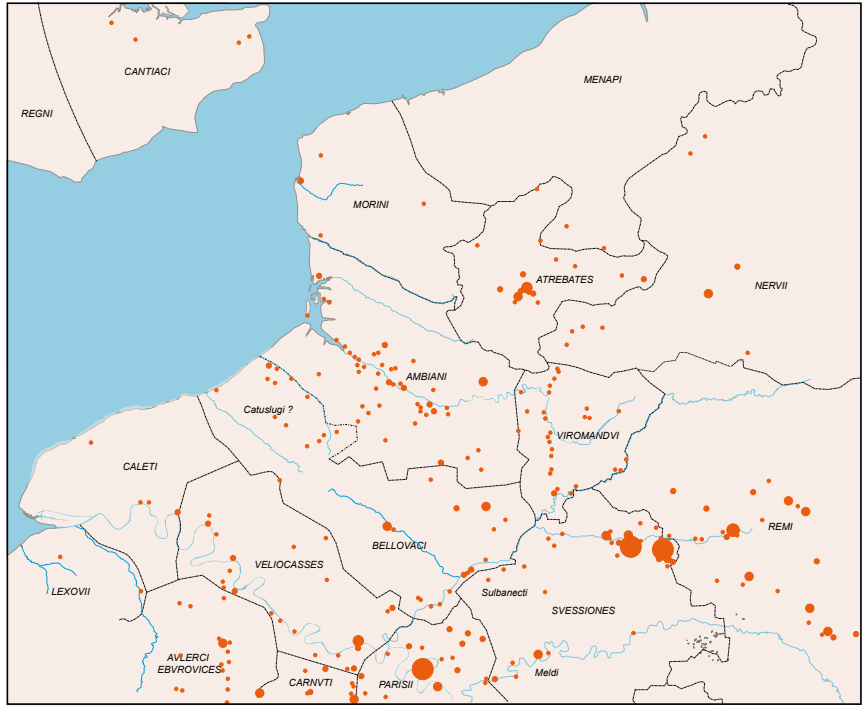


Importations des amphore à vin italien de type Dressel 1 dans le nord-ouest de la Gaule (à gauche: exemplaire complet découvert sur la ferme gauloise de Glisy, Somme). Dessin B. Béthune..

Le nord-ouest de la Gaule est resté très en retrait par rapport à ces influences marseillaises puis romaines. La vaisselle tournée n'apparaît que tardivement, sans doute vers la fin du III^e siècle sinon la première moitié du II^e siècle avant notre ère, et ce phénomène demeure assez limité : la vaisselle tournée atteint rarement 10 % de la céramique sur les habitats ruraux de nos contrées septentrionales, proportion qui tend à augmenter à mesure que l'on approche de la Champagne et de l'Ile-de-France. La céramique modelée reste encore très largement majoritaire dans les deux ou trois décennies qui suivent la Conquête romaine du *Belgium* par César en 57 avant notre ère ; elle disparaît ensuite brutalement, en l'espace d'une ou deux décennies, sur la grande majorité du territoire, avec l'émergence de multiples ateliers généralisant l'usage du tour de potier.

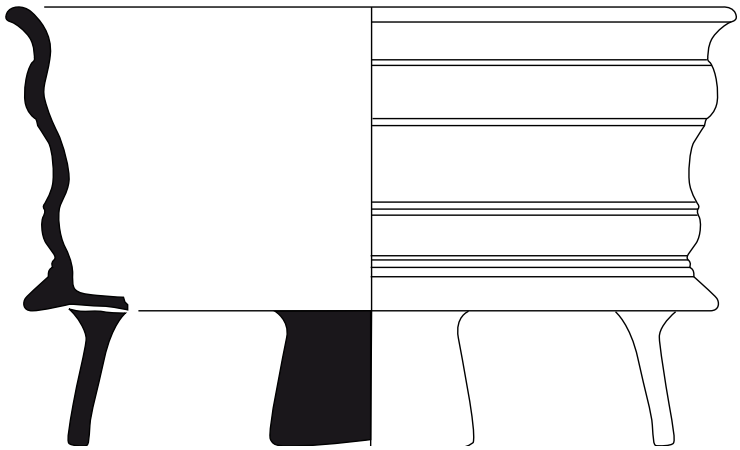
De même, l'intégration des pratiques alimentaires méditerranéennes témoigne d'un rythme beaucoup plus lent que ce qui peut être observé en Gaule centrale. Avant la Conquête romaine, les apports italiques se limitent à quelques exceptionnels récipients métalliques, et de petites quantités d'amphores à vin, que l'on relève à raison d'un ou deux exemplaires sur la plupart des établissements agricoles. La vallée de l'Aisne fait exception avec des quantités nettement plus élevées, notamment sur les centres de pouvoir des Suessions (région de Soissons) et des Rèmes (région de Reims), avec les *oppida* de Pommiers et Variscourt, le sanctuaire de Braine et quelques fermes aristocratiques).

La Conquête césarienne ne modifie guère le caractère limité de ces contacts commerciaux. Durant une génération (trente à quarante ans), la situation reste inchangée, en dehors de quelques sites très



Diffusion des amphores à vin italiques (forme Dressel 1) dans le nord-ouest de la Gaule
Carte C. Chaidron, S. Dubois

singuliers où l'influence romaine se fait plus particulièrement sentir : des sites à caractère militaire (La Chaussée-Tirancourt dans la Somme, Saint-Laurent-Blangy sur le site d'Actiparc dans le Pas-de-Calais), des centres politiques et économiques (*oppida* de la vallée de l'Aisne), ou à vocation religieuse (Ribemont-sur-Ancre dans la Somme, Braine dans l'Aisne), ainsi que dans une moindre mesure quelques résidences aristocratiques rurales. Ces apports se traduisent souvent par des amphores vinaires et quelques premiers témoignages - rarissimes - de l'importation d'huile d'olive et de sauces de poisson espagnoles. Outre ces produits alimentaires, on voit apparaître en très petites quantités de la vaisselle de table et de cuisine. Le service de table italien, à vernis noir (plats, coupes et coupelles) n'est connu dans le nord de la France que par une poignée d'exemplaires, tout comme les céramiques à parois fines, les premières cruches, les mortiers de cuisine, les faitouts et les plats à four. Ces éléments tout à fait exceptionnels ne semblent pas être arrivés dans la région par voie commerciale, mais ont plus vraisemblablement fait partie des bagages de populations venues de zones déjà romanisées.



Parallèlement se mettent en place dès cette époque de petites productions régionales de vaisselle de table, la *terra nigra*, imitant la vaisselle campanienne. Le fait est avéré en Champagne, mais des indices relevés notamment autour d'Arras et de Cambrai suggèrent une fabrication dans le nord-ouest de la Gaule, à plus petite échelle.

Les occupations rurales plus traditionnelles, qui constituent la très grande majorité des sites de cette période en Gaule du nord-ouest, montrent en revanche une continuité très marquée de la tradition gauloise. Les influences méditerranéennes n'y font une percée significative que bien après la conquête romaine, vers 20/10 avant notre ère.

Cyrille Chaidron, Stéphane Dubois
Inrap, UMR 7041 ArScAn



Vase culinaire tripode dans la tradition méditerranéenne, mais en céramique modelée régionale; sanctuaire de Ribemont-sur-Ancre (Somme), © G. Fercoq du Leslay, CG Somme et S. Lancelot, Inrap.
A : Photo d'un fragment
B : Dessin

Quelques recettes

potentielles proposées par

Anne Flouest et Jean-Paul Romac

d’après A. Flouest et J.-P. Romac,
La cuisine gauloise continue,
Saint-Pourçain-Sur-Sioule :
Bibracte et Bleu autour

Bouillie de Gauloise débutante

Bluter de l’épeautre et de l’orge, moudre un bol de céréales (la mouture est déterminante pour la suite), mélanger la farine à de l’eau et cuire doucement, est à la portée de toute jeune Gauloise, même débutante.

Elle obtient une bouillie tout juste bonne à nourrir ses petits frères ou à éconduire un soupirant. En réalité, cette bouillie est à la base de nombreuses préparations, à condition de bien choisir les céréales, la mouture et les accommodements.

La bouillie cuite peut être grillée ou rissolée le lendemain, ou être pochée dans un bouillon. Remplacer l’eau par du lait donne aussi de bons résultats.

Lentilles au lait et aux pissenlits

Faire bouillir du lait, le refroidir en le coupant avec autant d’eau fraîche.

Mettre les lentilles dans un pot avec l’oignon grossièrement coupé, les carottes en rondelles et la poitrine demi-sel ou fumée en morceaux, couvrir à hauteur avec le lait coupé tiède, saler, ajouter deux rondelles de raifort, quelques herbes.

Couvrir avec un bouchon de pissenlits, les pissenlits cuiront à la vapeur (délicieux, faut-il rappeler qu’ils seraient les ancêtres des endives ?) et éviteront que les lentilles ne sèchent. Dans une certaine mesure, le bouchon évitera au lait bouillant de déborder.

Mettre le pot avec son couvercle au coin du feu et laisser cuire une heure.

Crème Mont-Beuvray

Ceci n’est pas une crème Mont-Blanc !

Faire bouillir le lait avec les baies séchées d’argousier, laisser infuser, filtrer selon les goûts, ajouter une pincée de sel, refaire bouillir, ajouter le miel.

Mélanger les œufs avec la fleur d’avoine et la farine, étendre avec un peu de lait froid.

Verser progressivement le lait bouillant en remuant, faire cuire jusqu’à épaississement.

Verser dans une terrine graissée et placer au coin du feu. La préparation doit devenir presque solide (le doigt ne doit pas enfoncer) C’est chaud.

Laisser refroidir et servir. L’intérieur est juste à la consistance d’une gelée épaisse. Variantes : on peut changer de parfum en remplaçant les baies par des fleurs de sureau séchées, des myrtilles séchées, de l’angélique râpée, un peu de tanin de chêne...

Vers la cuisine gallo-romaine



Rome, columbarium de la villa Doria Pamphili. Peinture murale, vers 20 avant notre ère. Cliché N. Blanc, A. Nercessian
© Extrait de *La cuisine romaine antique*



Asarotos oecos «salle à manger non balayée» Mosaïque, époque d'Hadrien. Musée du Vatican.Cliché N. Blanc, A. Nercessian
© Extrait de *La cuisine romaine antique*

Le modèle romain : héritage et creuset de toutes les civilisations de l'empire romain

Un Âge d'or : le jardin et le saloir

La vision traditionnelle du vieux romain, mangeur de bouillie et de raves, est une construction symbolique, élaborée par les philosophes et moralistes du I^{er} siècle, nostalgiques d'un âge d'or mythique où chacun pouvait se nourrir des produits de son jardin. La frugalité propre à toute société paysanne sera rétrospectivement érigée en modèle de vertu politique et privée, illustrée par l'image de Cincinnatus quittant la charrue pour aller défendre la patrie. Mais il est vrai que le régime alimentaire de l'Italie romaine fait la part belle aux légumes traditionnels (choux, poireaux, bettes, pois et raves), qui, avec les céréales et les légumineuses, forment la base de l'alimentation, à laquelle s'ajoute une quantité de légumes sauvages consommées fraîches « en vinaigrette », cuites, séchées ou conservées en saumure, certaines servant de condiment aux autres : laitues, chicorées, roquette, mauve, maceron, carotte, arroche, tamier, céleri, pouliot, rue, livèche.

Caton, dans *De agricultura*, (vers 180 avant notre ère) présente des gâteaux rituels sucrés au miel et mêlés ou garnis de fromage frais, qui célèbrent l'abondance mais pas la gastronomie. La consommation de la viande se borne à celle des animaux sacrifiés aux dieux les jours de fête et au porc, le seul animal élevé pour la boucherie, le plus souvent salé ou salé/fumé. Les morceaux de choix ne sont pas toujours les nôtres : «C'est aujourd'hui mon anniversaire, [dit un personnage de Plaute], tu auras soin de mettre dans l'eau un jambon, une couenne, des ris de porc, une tétine» (Pseud., I 165-166). Mais le plus prisé, et le plus cher, est la matrice d'une femelle stérile ou qui n'a pas encore porté : elle figure dans trois préparations différentes dans le banquet de prise de fonction de Lentulus comme Flamine de Mars au début du I^{er} siècle avant notre ère (Macrobe, *Sat.* II, 9).

L'intégration du modèle hellénistique

Au contact du monde hellénistique, les modes de vie changent. Avec les conquêtes, le luxe de la table est devenu un indice du statut social et culturel, au même titre que les vastes propriétés et les collections d'œuvres d'art. Nombreux sont les traités culinaires dont le plus célèbre, et le seul conservé, est attribué au légendaire Apicius, un proche de l'empereur Tibère. C'est un gros recueil de 468 recettes que la langue assez homogène permet de dater, du IV^e siècle de notre ère. De fait, le texte qui nous est parvenu est une compilation constituée d'apports successifs dont il est difficile de déchiffrer la stratigraphie et qui forme, autour d'un noyau sans doute daté du I^{er} siècle, une synthèse de ce que fut la cuisine de l'Empire.

La mode agit comme un ressort économique pour les Romains qui ont exploité très tôt leurs domaines avec un sens aigu du profit. Ainsi Caton recommande la culture de l'asperge car elle est d'un très bon rapport si la *villa* est proche d'un marché citadin, conseil entendu jusque dans les Gaules où des aspergeraies ont été fouillées en Bourgogne, à Gevrey-Chambertin. Les *Res rusticae* de Varro (116-27 avant notre ère) se font l'écho des mutations profondes introduites dans la *villa rustica*, avec ces nouvelles installations. Le plus emblématique est le développement des viviers qui marque l'introduction du poisson, un goût importé du monde grec dans un régime paysan et terrien. Des entrepreneurs avisés établissent des réserves piscicoles où le poisson de roche est à disposition même par mauvais temps, tandis que d'autres élèvent des huîtres dans des *ostrearia* : les réserves de chasse (*leporaria*) fournissent des lièvres, mais aussi de grosses pièces, cerfs, chevreuils, et surtout des sangliers, le mets indispensable des tables raffinées : sa vogue donne lieu à de tels excès que des Lois Somptuaires tenteront à plusieurs reprises d'en limiter la consommation. Pintades, faisans, paons sont engraisés dans des volières, avec le gibier à plume local. Parallèlement, les jardiniers acclimatent la cerise venue du Pont et améliorent les fruits par la greffe et la sélection. Parmi les produits nouveaux, les deux plus luxueux sont le poivre et le *garum*, une sauce de poisson proche du *nuoc mam* asiatique, qui sale toutes les recettes d'Apicius ; c'est l'indice par excellence du niveau de cuisine, même s'il se décline dans toutes les qualités, et il demeure un marqueur de la civilisation romaine jusqu'à la fin de l'Antiquité.



Comestibles de luxe. Mosaïque (très restaurée). De Rome (Tor de Marancia). Musée du Vatican. Cliché N. Blanc, A. Nercessian
© Extrait de *La cuisine romaine antique*



Volaille bridée. Mosaïque d'El Jem (Tunisie). Deuxième moitié du II^e siècle de notre ère. Centre H. Stern de recherche sur la mosaïque CNRS, UMR 8546

Fruits frais dans une coupe de verre. Pompéi. Peinture murale, détail. Vers 70 de notre ère. Naples, Musée national archéologique. Cliché N. Blanc, A. Nercessian
© Extrait de *La cuisine romaine antique*



Service à boire en argent. Peinture murale. Pompéi. Tombe de Vestorius Priscus, édile en 75-76 de notre ère. Cliché N. Blanc, A. Nercessian © Extrait de *La cuisine romaine antique*



Scène de banquet. Peinture murale. Pompéi, maison des Chastes amants. Triclinium [9], mur est. Troisième quart du I^{er} siècle de notre ère. Cliché N. Blanc, A. Nercessian © Extrait de *La cuisine romaine antique*

«World food» et Empire

Rome, au centre d'un vaste empire, voit converger tous les produits du bassin méditerranéen, voire au-delà. On importe les épices - le poivre d'Inde, le *silphium* de Cyrénaïque remplacé au I^{er} siècle par le laser Parthe - ou certains fruits exotiques, comme les dattes d'Afrique du Nord, mais aussi des denrées qui, bien que devenues indigènes sont réputées supérieures dans leur pays d'origine: le cumin d'Espagne et d'Éthiopie (Pline 19,161), les conserves de poissons du Pont (Athénée, 275a; Stace, Silv. 4, 9,13) et les célèbres prunes, *damascena*, offertes en cadeau de Saturnales (Martial, 13,29).

On sélectionne les variétés et les espèces pour une élite qui se flatte de distinguer au goût la provenance des denrées. On privilégie pour l'élevage les escargots venus d'Illyrie ou d'Afrique, plus gros et plus féconds. En Italie même, le Picenum produit les meilleures olives (Martial 5, 78,19-20) et l'huile de Liburnie jouit d'une telle faveur qu'on cherche à l'imiter en « corrigeant » de l'huile d'Espagne (Apicius, I 4). Des villes sont célèbres pour un produit auquel leur nom est attaché : les asperges de Ravenne (Pline 19, 52-58), l'oignon d'Ascalon en Syrie (sans doute l'ancêtre de l'échalote), le miel du mont Hymette à Athènes et le *garum* de la Compagnie, produit à Carthagène (Espagne), réputé le meilleur (Pline 31,94; Martial 13,102) et dont des amphores ont été retrouvées dans tout l'Empire. Plusieurs spécialités font la renommée de la Gaule, comme les poissons salés d'Antibes (Pline 31,94) ou les quartiers de porc séquanes, déjà mentionnés par Strabon (IV 3,2).

Nicole Blanc
Ecole Normale Supérieure, UMR 8546 AOROC
Anne Nercessian
CNRS, UMR 7041 ArScAn

Textes

Apicius: Apicius, *De Re Coquinaria*

Athénée: Athénée, *Deipnosophistes*

Macrobie, Sat: Macrobe, *Saturnales*

Martial: Martial, *Épigrammes*

Pline: *Histoire Naturelle*

Pseud.: Plaute, *Pseudolus*

Stace, Silv.: Stace, *Silves*

Strabon: (*Géographie*)

L'ouverture de la Gaule du Nord à de nouvelles productions vivrières

Des changements fondamentaux dans l'agriculture céréalière

Les analyses de restes archéologiques de fruits et graines découverts dans les dépotoirs, les réserves, les fours et les structures d'habitat de sites du nord de la Gaule, datés du tout début de la période romaine, nous apportent des informations quant aux nouvelles habitudes alimentaires qui se mettent en place durant cette période.

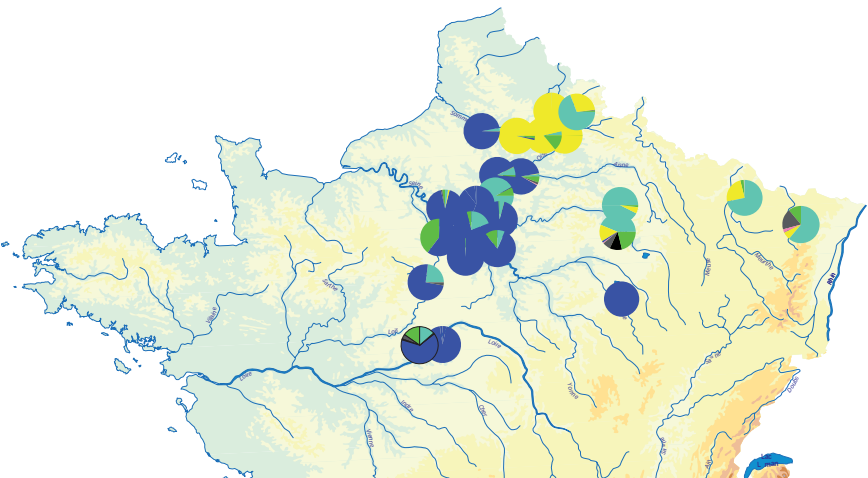
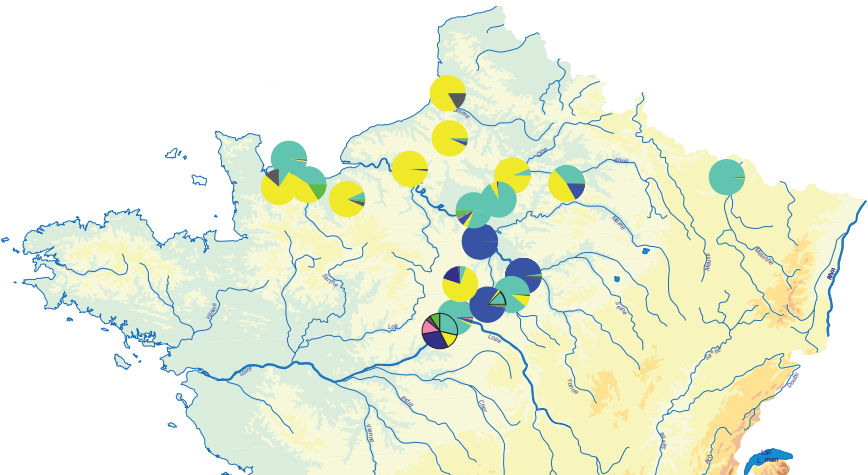
Les agricultures protohistoriques privilégiaient, en France septentrionale, le blé amidonnier et l'orge vêtue, deux espèces dont les enveloppes sont difficiles à éliminer, de sorte que les traitements post-culturels impliquent de nombreuses étapes de nettoyage des grains. La farine de ces deux céréales, utilisée seule, n'est pas panifiable, et on les prépare sous forme de galettes ou de gruaux. Des cultures de blé épeautre les accompagnent sur substrat secondaire, en particulier dans le quart Nord-Est de la Gaule. Ce dernier blé présente les mêmes contraintes de décorticage mais il peut être utilisé en boulangerie. La part de l'épeautre est cependant fortement surpassée par celle de l'orge vêtue, qui reste la céréale de prédilection dans le nord-est de la Gaule.

Le changement le plus spectaculaire réside dans l'essor de nouvelles céréales, plus faciles à nettoyer et dont la farine est panifiable. Ces nouvelles céréales sélectionnées sont des blés à grains nus. Ils regroupent trois espèces qui ne peuvent être distinguées sur la base de leurs grains, d'aspect très similaires, et que l'on identifie à partir de leurs déchets de battage, essentiellement les rachis (axe central de l'épi). Sont concernés le blé dur, le blé poulard et le froment. Contrairement aux blés amidonnier et épeautre, ces « blés nus » sont faciles à décortiquer. Les froments fournissent une farine de très bonne qualité et sont généralement consommés sous forme de pains levés. L'avènement du froment, qui devient la principale céréale de consommation au tournant de l'ère, marque donc une rupture dans les habitudes alimentaires et s'accompagne d'un essor de la meunerie et de la boulangerie, qui se dissocient en ville de la sphère domestique. Le fait de disposer de céréales faciles à nettoyer, panifiables et de bonne tenue durant le stockage répond aux exigences d'un commerce des semences et des denrées de consommation courante sur de longues distances. Ces stocks céréaliers constituent des réserves alimentaires pour les agglomérations et les infrastructures militaires.

Importance relative des blés nus (en bleu) au sein des espèces végétales cultivées, au I^{er} siècle avant notre ère (La Tène D1), en haut, et au premier siècle de notre ère, en bas, en France du Nord.

En jaune, les blés vêtus (amidonnié et épeautre) et en turquoise l'orge vêtue. Étude réalisée sur des sites de plus de 100 restes et sur des ensembles carbonisés uniquement.

Données V. Zech, J. Wiethold et B. Pradat; cartes V. Zech.-Matterne.



36 : À droite, occurrences de myagre (étoiles rouges) au sein des ensembles carpologiques de France du Nord, pour 164 sites et 2200 contextes. Ci-dessous, silicules actuelles de myagre, correspondant aux types de restes carpologiques retrouvés.

Données V. Zech, J. Wiethold et B. Pradat; carte et © V. Zech-Matterne.



L'essor du froment s'amorce dès le I^{er} siècle avant notre ère, en Ile-de-France, et il va rapidement prendre de l'ampleur en conservant une cohérence régionale. Les régions de Picardie et d'Ile-de-France se spécialisent ainsi dans la culture des blés nus durant la période romaine et elles répondent massivement à cette demande spécifique en blés panifiables. L'épeautre conserve son importance aux marges de cette zone, sur des sols plus contraignants. Dans les régions du Nord - Pas-de-Calais, il représente le blé le mieux représenté. Dans le quart nord-est de la Gaule, c'est toujours l'orge qui prédomine¹².

Parallèlement au développement des cultures locales de blés nus, des importations de blés de même nature sont mises en évidence par le renouvellement des flores adventices, compagnes des moissons. La présence d'une espèce en particulier, le myagre (*Myagrum perfoliatum*), est révélatrice d'importation de stocks de céréales ou de semences depuis les zones méridionales. L'espèce n'a en effet pas la capacité de se naturaliser au sein de la végétation spontanée du nord de la France et sa présence résulte de réintroductions successives, favorisées par ce commerce céréalier. Les mentions de myagre sont très liées au réseau fluvial et elles se superposent aux régions du nord-est où prédominent les cultures d'orge. Ces régions, et notamment la capitale de province, Reims (l'antique *Durocortorum*) sont ainsi alimentées en blés nus par un commerce de longue distance. Il en va peut-être de même pour les armées cantonnées sur le *limes* rhénan. Des mentions de myagre datées des III^e-IV^e siècles signalent la persistance de ces échanges. Durant toute la période romaine continueront de cohabiter ces deux systèmes d'approvisionnement en blés nus, l'un issu d'une spécialisation locale des productions, l'autre s'appuyant sur des échanges commerciaux.

¹² Zech-Matterne, Wiethold et Pradat à paraître



Vues latérales d'un endocarpe (noyau) d'amande, préservé par imbibition, découvert dans les niveaux antiques du site de Reims «Boulevard Henrot», (fouilles Ph. Rollet, Inrap) © V. Zech-Matterne, CNRS.

Essor de l'arboriculture et développement sans précédent des cultures légumières

D'autres changements, plus discrets parmi les graines qui nous sont parvenues, mais tout aussi porteurs de sens, adviennent dans les habitudes alimentaires après la conquête césarienne. De nouveaux goûts alimentaires et de nouvelles manières de cuisiner se développent, accélérant la demande axée vers des produits exogènes. Les importations et l'acclimatation de nouvelles espèces, essentiellement fruitières et aromatiques, se multiplient. Ces importations sont surtout visibles en contexte urbain, où la gestion des déchets concentre de grandes quantités de restes de fruits et graines dans des structures propices à leur bonne conservation, comme des fosses d'aisance, des dépotoirs et des fonds de puits.

Parmi ces « arrivées » précoces figurent différentes variétés de prunes, l'olive, la pêche, la figue et le mûrier noir, qui peuvent voyager sous forme de conserves ou de fruits secs, avant d'être pour certains cultivés localement. Le noyer est présent dans un grand nombre de sites, y compris ruraux. Toutes sortes d'épices agrémentent désormais les plats, parmi lesquelles figurent en bonne place l'aneth, le céleri, le fenouil et la coriandre. Il suffit de considérer la liste d'espèces présentes sur un quartier urbain de l'antique ville de Reims pour prendre la mesure de la variété des espèces végétales désormais sollicitées, et ce dès le I^{er} siècle : aux denrées de consommation de base comme les millets, le lin, le pavot, les blés et l'orge, l'ers et la lentille, s'ajoutent des fruitiers : noisetier, noyer, pin pignon, olivier, pêcher, pommier, poirier, grenadier, figuier, mûrier noir, merisier, cerisier, divers pruniers, prunellier, néflier, vigne, amandier, fraisier sauvage, framboisier, églantier, deux espèces de mûriers-ronce, le melon/concombre ainsi que des plantes aromatiques et des légumes : cumin, coriandre, céleri, aneth, fenouil, sarriette, moutarde noire, chénopode bon-henri, mauve, pourpier, bette, carotte sauvage.

La viticulture se développe, y compris dans les provinces du nord. Si les mentions de pépins de raisin restent très dispersées, avant de connaître un accroissement considérable au cours de la période romaine¹⁹, des fosses de plantation de vignes ont été identifiées dans la basse vallée de l'Oise et des vignobles y ont peut-être été implantés dès le I^{er} siècle de notre ère²⁰. La production d'amphores vinaïres attestée à Noyon au milieu du I^{er} siècle pourrait également témoigner de la mise en place d'une activité viticole dans ce secteur.

Ces nouvelles cultures suscitent une réorganisation des espaces de culture et nécessitent l'acquisition de savoir-faire inédits, entraînant des changements profonds et visibles dans les domaines agricoles. Les agglomérations jouent un rôle majeur dans la production, le stockage, la transformation et l'écoulement des fruits. Elles réservent à leur périphérie des surfaces converties en ver-

gers et jardins. En contrepartie, les campagnes assurent une partie importante de la production céréalière et approvisionnent ces agglomérations via un circuit complexe, comme cela a été observé à propos des blés nus.

Véronique Zech-Matterne
CNRS, UMR 7209



Graines de cucurbitacées: la gourde calebasse, graines actuelles (en haut) et exemplaires archéologiques (en bas). © V. Zech-Matterne.

Graines de coriandre, une plante aromatique introduite en Gaule du nord au début de l'époque gallo-romaine, © V. Zech-Matterne, CNRS.

¹⁹ Zech-Matterne et Bouby 2011

²⁰ Toupet et Lemaitre 2003



Plan d'un village spécialisé dans les cultures arboricoles et maraîchères, à Longueil-Sainte-Marie (Oise). Quelques chemins organisent un réseau dense de très petites parcelles, où étaient édifiées de petites habitations et où étaient pratiquées les cultures. Sont attestés par des graines²¹ la production de légumes (concombre, gourde calabasse, amarante blette, betterave, épinard sous forme de chénopode, pourpier), de fruits (pignons de pin, prunes, raisin, framboises, mûres), de plantes oléagineuses (pavot) et aromatiques (céleri, coriandre, fenouil, moutarde noire), de légumineuses (féveroles, lentilles, pois), et de céréales diverses

© D. Maréchal, Inrap.

²¹ Études A.De Hing, P. Marinval, V. Zech-Matterne

L'importation d'aliments exotiques méditerranéens en Gaule du Nord

Si nombre de plantes ont pu être apportées en Gaule septentrionale sous forme de graines ou de plants, et adaptées pour une culture locale, il en est d'autres que les contraintes climatiques n'ont pas permis de cultiver : l'olivier, le figuier, le dattier en particulier. Le commerce à longue distance entre les provinces de l'Empire a permis de remédier à cet obstacle, et des types d'amphores très spécifiques témoignent de l'importation de denrées exotiques venues pour certaines de l'autre extrémité de l'Empire. C'est le sud de l'Espagne qui a fourni l'huile d'olive, répandue rapidement jusque dans les campagnes les plus reculées ; des olives confites de même provenance ne sont pas rares dans la région au I^{er} siècle ; dattes et/ou figues confites sont attestées vers le milieu du I^{er} siècle, issues probablement de la côte syro-palestinienne, et restent un produit de luxe de diffusion limitée.

Un autre élément fondamental de la cuisine « à la romaine » réside dans l'usage de sauces à base de poisson, le célèbre *garum* et d'autres produits dérivés, obtenus à partir de jus de décomposition du poisson. C'est la côte andalouse, autour de Cadix, qui a alimenté la Gaule septentrionale en produits de ce type, avec un succès assez marqué en ville et dans les agglomérations secondaires, et un accueil qui semble plus réservé dans les campagnes. On soupçonne également un type d'amphore, très rare dans la région, d'avoir transporté du thon mariné depuis la côte nord-ouest de la Sicile.

Des vins fins sont également attestés par les amphores, pour certains en quantités non négligeables, surtout dans des contextes privilégiés urbains ou sur des sites de l'aristocratie rurale. On note ainsi régulièrement la présence de vins de Marseille, d'Italie centrale ou d'Espagne, mais aussi de vins grecs de Cos, de Rhodes.

Stéphane Dubois
Inrap, UMR 7041 ArScAn



A



B



C



Noyaux d'olives trouvés à Faulquemont (Moselle), © Sidonie Preiss.

A : Amphores trouvées à Amiens: vin de Rhodes
B : Salaisons de poisson conditionnées à Lyon portant une mention peinte : *co(r)d(ula) port(uensis) vet(us) penuar(ia) IIII a(nnorum) LXXX (librae) L(ucii) Testi Titulli* (jeune thon de Portus vieilli en conserve pendant quatre ans, 80 livres, commercialisé par L. Testius Titullus).
C : Huile d'olive espagnole de Bétique, Musée de Picardie .
© M. Jeanneteau.

Un cheptel renouvelé et l'accès à de nouvelles ressources aquatiques - conchyliculture, pêche de mer

Les bases de l'alimentation carnée restent les mêmes après la Conquête de la Gaule par les Romains : elles reposent toujours sur la triade porc-bœuf-caprinés. Les données de l'archéozoologie mettent toutefois en évidence une modification de fond des troupeaux dans la région.

Ce phénomène, qui connaît de fortes variations régionales, se traduit de façon générale par une augmentation sensible de la taille des espèces domestiques. Ces variations, selon les secteurs, sont pour la plupart progressives, et relèvent sans doute de l'évolution sur place des espèces locales (grâce à des reproducteurs importés, ou par des phénomènes de sélection, des changements alimentaires, etc.). Mais il semble que dans certains secteurs de Gaule septentrionale, et notamment dans une partie de la Picardie, des races issues de souches méditerranéennes aient remplacé en quelques décennies une partie des animaux domestiques indigènes (en particulier les bovins et les chevaux). La taille et la morphologie de nouveaux venus ciblent des élevages à vocation productiviste (produire davantage de viande et de lait, augmenter la force de travail, etc.) qui peuvent être mis en relation avec l'émergence d'un « marché » de la viande lié au développement d'agglomérations urbaines et d'une filière bouchère spécialisée. Une véritable chaîne artisanale se développe en milieu urbain autour de ces boucheries, autour du traitement des restes animaliers : fabrication de produits transformés (salaisons, viandes fumées, charcuterie), exploitation du cuir, et jusqu'aux os et cornes qui sont réutilisés pour la fabrication de menus objets divers ou de colle à bois.

Comparaison des bovins gaulois et gallo-romains © G. Tosello.



Ces changements sont particulièrement patents pour les bovins, dont la taille au garrot passe de 1,12 m en moyenne à l'époque gauloise à 1,32 m au I^{er} siècle de notre ère, avec des individus atteignant jusqu'à 1,52 m. Une estimation invite à attribuer aux bovins gaulois un poids moyen de 370 kg contre environ 600 kg en moyenne à la fin de la période gallo-romaine, avec certaines bêtes avoisinant 900 kg. Les différences touchent également à la morphologie des bêtes : les bovidés romains présentent un développement plus important des cuisses et des épaules, zones privilégiées pour les viandes de premier choix. Ces changements restent sujets à des variations micro-régionales, qui peuvent être liés à des choix d'élevage privilégiant tantôt la viande (taureaux ou bœufs), tantôt le lait (vaches prédominantes). Des différences de taille moyenne sont également apparues entre villes et campagnes, les plus grands bovidés étant attestés en milieu rural : il s'agirait ici d'une spécialisation fonctionnelle, avec des animaux robustes (castrés ?) utilisés pour des travaux agricoles (trait ou bât), tandis que les autres, plus graciles, étaient destinés aux boucheries urbaines.

Des modifications du même ordre sont également avérées pour les autres espèces domestiques autour du changement d'ère, et touchent les porcs et les ovins, mais aussi le cheval et jusqu'aux animaux de basse-cour comme les gallinacés. Des pratiques d'élevage comme la castration des coqs font leur apparition, en vue d'optimiser la quantité et la qualité de la viande, en l'occurrence par l'émergence du chapon (87 % des mâles observés à Amiens au début du II^e siècle). Les modifications semblent relever dans ces différents cas davantage d'une amélioration des techniques de sélection et d'élevage que de l'introduction sur place de races issues du monde méditerranéen.

Une autre nouveauté importante réside dans l'apparition de nouvelles espèces domestiques, originaires du monde méditerranéen. C'est le cas d'animaux à vocation alimentaire, comme le pigeon, le canard et l'oie, qui auparavant n'étaient connus que sous leur forme sauvage. C'est le cas également d'animaux de bât comme l'âne et son hybride, la mule, qui restent toutefois très discrets en Gaule septentrionale. La diversification des types de chiens est sans doute également liée à un usage comme auxiliaire de l'homme, par exemple pour la chasse, la surveillance des troupeaux, la garde ; on constate parallèlement que la viande de chien n'est plus que très rarement consommée, tandis que le cheval, régulièrement consommé par les Gaulois, fait désormais l'objet d'un tabou alimentaire.

Le cas du lapin de garenne, domestiqué en Espagne par les Ibères et adopté par les Romains, est plus discutable, dans la mesure où ses restes n'ont pas été mis en évidence en Gaule du Nord avant l'époque carolingienne. Il est toutefois attesté au début de notre ère



Traces de découpe sur des ossements animaux provenant d'une boucherie gallo-romaine de Famars (Nord) © S. Lancelot, Inrap.



Hameçon en fer de Sainy-Laurent-Blangy/Actiparc (Pas-de-Calais), fouilles A. Jacques, SAM Arras et G. Prilaux, Inrap et test de fil à pêche en terre cuite d'Arras, fouilles A. Jacques (Service archéologique municipal d'Arras) © M. Redouane.

Fruits de mer (huîtres et coques) découverts à Famars © S. Lancelot, Inrap.

sur les côtes méditerranéennes (Lattes, Hérault), et son élevage en « garennes » (*leporaria*) est recommandé en Italie par Varron au I^{er} siècle avant notre ère.

Le chat domestique apparaît également dans nos régions avec l'époque romaine, adopté probablement surtout en raison de ses aptitudes à la chasse des rongeurs nuisibles, y compris le rat noir dont l'apparition en Gaule romaine est le revers de cette ouverture au monde méditerranéen.

Cette accès à de nouvelles denrées consommables s'étend très vite aux produits de la mer. L'organisation sur les côtes gauloises d'activités spécialisées de pêche (sinon d'élevage) des mollusques a généré, à partir du I^{er} siècle de notre ère, une consommation massive d'huîtres, de moules et de coques, tout particulièrement en milieu urbain et jusque sur les rives du Rhin, témoignant ainsi de la mise en place d'un réseau commercial rapide et performant de la côte vers l'intérieur des terres. Si l'on en juge d'après les textes des auteurs latins, il s'agit de produits de luxe prisés dans les milieux aristocratiques (en particulier les huîtres).

A un degré qui semble moindre (mais la fragilité des restes rend l'appréciation difficile), ces mêmes réseaux depuis les zones côtières ont véhiculé des poissons de mer vers les villes relativement proches de la côte. Ainsi sont attestés à Amiens, au début du II^e siècle, des carrelets, des turbots et des grondins ; à Senlis, des restes de bars et de carrelets ; à Arras, carrelets et plies, harengs, grondins, dorades, mullets, et même des os de seiche. Dans les villes d'avantage situées à l'intérieur des terres, c'est le poisson de rivière qui semble prédominer, marquant ainsi les limites aux possibilités de transport de poisson frais depuis la côte. L'exemple des restes de poissons relevés dans des niveaux parisiens du début de l'époque romaine montre la présence d'anguilles, perches et brochets, barbeaux et brèmes. On peut envisager que cette pêche de rivière, occasionnelle à l'époque gauloise, ait pris un essor jusqu'alors inédit avec l'émergence des agglomérations qui concentraient une clientèle potentielle. Il est même possible que des élevages de poisson d'eau douce aient été mis en place en lien avec des *villae* rurales de fond de vallée, comme celle de Famechon (Somme) où a été déga-



gé, dans la cour principale, un grand bassin de 60 m sur 6 ; peut-être faut-il envisager une même interprétation pour le bassin de 40 m sur 4 de la villa de Mercin-et-Vaux (Aisne). Il y aurait là les traces de la mise en place, dans certains grands établissements agricoles de Gaule du Nord, d'une filière piscicole destinée à un commerce vers les marchés urbains.

Les Romains – en particulier l'aristocratie – étaient de gros consommateurs de poissons, et ont manifestement transmis en Gaule ce goût pour les produits de la mer et des rivières.



Figurines en terre cuite représentant les principales espèces chassées: cerf, sanglier et lièvre, Amiens boulevard de Saint-Quentin. Musée de Picardie © J.-L. Boutillier.

La chasse, comme à l'époque gauloise, reste très limitée d'après le témoignage des restes osseux sur les sites de consommation. L'iconographie associe volontiers la chasse aux cervidés et au sanglier avec des pratiques aristocratiques ; du petit gibier est également présent, tantôt pour être consommé (particulièrement le lièvre, mais aussi quelques oiseaux sauvages), tantôt plutôt pour le prélèvement des peaux (loup, renard, blaireau, mustélidés et même castor). La faune sauvage ne couvre en tout état de cause jamais plus de 1 % de l'alimentation carnée, et reste donc un phénomène anecdotique lié à des pratiques sociales ou à la protection des récoltes.

L'ensemble de ces observations montre une grande diversification de l'alimentation carnée. Celle-ci profite avant tout à la population des agglomérations où se concentrent les activités bouchères et qui servent de débouché principal aux surplus dégagés en milieu rural et maritime par des stratégies productivistes. Le témoignage de Pliny l'Ancien évoquant des oies élevées chez les Morins pour être vendues à Rome, ou critiquant la qualité médiocre du jambon des Ménapiens, montre que cette intégration à l'économie impériale a entraîné, en retour, des échanges dans les deux sens.

Stéphane Dubois
Inrap, UMR 7041 ArScAn

Nouvelles manières de table, nouvelles façons de cuisiner

Cette accumulation de nouveaux produits alimentaires accessibles a conduit inévitablement à une évolution sensible et rapide de la batterie de cuisine, du service de table, et même, pour partie, de la pièce aménagée pour préparer et cuire les aliments.

Ces changements dans la façon de cuisiner et d’apprécier les aliments apparaissent selon des rythmes différents : plus rapide en ville et en milieu aisé, plus lentement sur les petits établissements agricoles. Le goût des notables pour l’affichage ostentatoire de leur richesse se traduit volontiers par la présence sur la table de vases métalliques et de verreries, alors que des copies en terre cuite ou en bois prennent place sur les tables plébéiennes.

Du foyer domestique à la cuisine aménagée de type italique : traces archéologiques des cuisines en Gaule du Nord

La taille et la forme de la cuisine dépendaient du statut de son propriétaire, mais il faut s’imaginer que dans la plupart des maisons, le four consistait, dans la tradition gauloise, en un simple foyer au sol, aménagé avec des tuiles, des pierres maçonnées ou non, ou encore le fond d’un vase de stockage découpés pour servir de foyer. On en connaît des exemplaires dans la plupart des villes du nord de la Gaule. On pouvait aussi utiliser une cloche à braises en terre cuite ou un braséro en métal. L’équipement métallique du foyer, de tradition gauloise, se perpétue donc sans grands changements. Peu d’exemples de vraies cuisines construites sur le modèle méditerranéen sont connus dans le nord de la Gaule, sans doute en raison de l’arasement fréquent de ces structures construites au-dessus du sol. C’est tout l’intérêt de la récente découverte à Tongres d’un four équipé d’un plan de travail, tout à fait comparable aux cuisines de Pompéi ou d’*Herculaneum*.



50 : Détail de la décoration du pilier funéraire d'Igel: préparation du repas. Rheinisches Landesmuseum Trier (Allemagne), © Thomas Zühmer.



Détail de la décoration du pilier funéraire d'Igel. Rheinisches Landesmuseum Trier (Allemagne), © Thomas Zühmer.

Un exemple de cuisine romaine
à Tongres



Cuisine aménagée de Tongres associant un four et un plan de travail, © P. Reygel.

Entre juin et octobre 2010, l'entreprise ARON bvba a mené une fouille sur le *Vrijthof* à Tongres (Belgique), située à l'intérieur des enceintes du II^e et du IV^e siècle. Les vestiges de maisons romaines très luxueuses ont été mis au jour. Contre le mur d'une des maisons, une partie d'une cuisine romaine était en place. Elle fait partie du premier état en pierre du bâtiment qui date de la fin du I^{er}-début du II^e siècle et qui se trouve actuellement à 2,5 m sous le niveau de la rue. La structure comprenait un four et un plateau avec des niches, tous deux construits avec des tuiles assemblées avec du limon.

Après son abandon, la structure avait été rebouchée par des blocs de silex et du limon. Le foyer même était de forme rectangulaire, mesurant 1,2 m par 1,4 m, avec une ouverture de 40 cm côté est. La base était constituée d'une à deux couches de tuiles, portant une chambre de chauffe circulaire de 40 cm de hauteur et 72 cm de diamètre. Une partie de la paroi nord du four manquait. Les tuiles et le limon dans l'aire de chauffe montraient des fortes traces de feu. La partie rectangulaire se trouvait sur la même hauteur, construite par une ou deux couches de tuiles. Ces dernières ne portaient pas de traces de chauffe. Il s'agit probablement d'un plan de travail ou un four domestique avec des ouvertures pour le stockage de bois ou le rangement d'ustensiles de cuisine.

Cette cuisine romaine n'a malheureusement pas pu être totalement fouillée, car elle était coupée par la paroi de l'emprise fouillée, et parce que la profondeur maximale autorisée de la fouille était atteinte.

Patrick Reygel
ARON bvba

Éléments métalliques
liés au foyer domestique

Suspendus à des crémaillères, les chaudrons servaient à la cuisson d'aliments dans un liquide que l'on puisait à l'aide de louches ou de grandes fourchettes à crocs recourbés afin de ne pas endommager la cuve en fine tôle de bronze. Les découvertes démontrent que le chaudron bimétallique (fer et bronze) continue d'être utilisé au début de l'époque romaine. Attiser le foyer, racler les braises ou déplacer les bûches se fait au moyen de pelles à feu. La cuisson se fait au-dessus du foyer sur des grils, trépieds ou chenets dont les variations de taille donnent un indice des quantités de nourritures préparées. Des poêles à manche pliant du type de Jumel permettent de saisir les aliments solides. Liés aux banquets funéraires et au culte du foyer, ces ustensiles sont déposés dans les tombes gauloises de prestige et réapparaissent sous formes miniaturisées dans les tombes romaines.

Alexia Morel
Inrap



Trépied d'Arras, "Artoipôle", Hôpital, Alain Jacques, SAM Arras, Service archéologique municipal d'Arras. Il permettait la suspension du récipient à cuire au dessus des braises. © M. Redouane.



Frir les aliments: une poêle à manche pliant trouvée à Jumel (Somme), © S. Lancelot, Inrap.

Faisselles à fromage
de Gaule du Nord

La faisselle en terre cuite, un instrument qui sert de moule à fromages, est connue dans le sud et le centre-est de la France dès le Néolithique. Le lait est placé à cailler dans une jatte avec des résidus d’une précédente préparation, qui le transforme rapidement en une masse blanche fluide (le caillé) qu’on récupère à la louche pour remplir les faisselles ; il termine de s’égoutter avant d’être consommé frais ou séché. En Gaule du Nord pourtant, ce mode de confection du fromage n’apparaît, sauf très rares exceptions, qu’assez tardivement au cours de la période romaine – à moins que des récipients en bois ou en vannerie aient été utilisés auparavant, et qu’ils aient disparu sans laisser de traces. Les faisselles en céramiques sont connues en petite quantité sur des sites ruraux et des agglomérations secondaires, à partir de la fin du I^e siècle et ont sans doute servi sur place à fabriquer des fromages frais. Les faibles quantités reconnues ne permettent pas d’envisager des productions spécialisées destinées à la vente en série. On en connaît très ponctuellement chez les Viromanduels, les Ambiens, les Atrébates ou les Bellovaques, rarement plus d’un exemplaire à la fois – mais la très grande majorité des sites fouillés dans le nord-ouest de la France n’en a pas livré le moindre fragment. Il s’agit donc soit de fabrications isolées destinées à la consommation sur place, soit de très petites productions pour une revente à échelle locale. Seul le site de Menneville (Aisne), aux III^e-IV^e siècles, témoigne d’une production plus conséquente avec cinq exemplaires recensés.

Stéphane Dubois, Sonja Willems
Inrap, UMR 7041 ArScAn



Faisselle à fromages en terre cuite, Musée Archéologique de l’Oise, Vendeuil-Caply, © S. Lancelot, Inrap.

Ustensiles métalliques
pour la préparation des aliments

Divers ustensiles en fer pourvus d’un unique tranchant servent aux découpes de préparation bouchère ou de consommation dans un cadre domestique. Outre leurs caractéristiques morphologiques intrinsèques, des stèles funéraires permettent de définir les formes utilisées pour les activités spécifiques de boucherie. Les artisans antiques spécialisés dans la préparation et le commerce de la viande bénéficiaient d’une panoplie variée de couteaux comparable à nos ustensiles modernes. Parmi les types caractéristiques, le couperet à large lame et à tranchant courbe est utile pour le débitage des os au contraire du long couteau à tranchant rectiligne et lame étroite qui permet de découper la viande et de dresser les filets. La diversité des formes attestées, variant par la longueur, la largeur, la forme du tranchant et du dos, l’orientation de la pointe ainsi que le mode d’emmanchement, est telle qu’elle laisse supposer des usages multiples pour un même ustensile. Le couteau d’Arras, caractérisé par sa douille et son tranchant droit, a été indifféremment utilisé pour découper les pièces de viandes crues ou comme hachoir. Des observations complémentaires peuvent être faites sur les restes osseux concernant, certes la préparation de coupe, mais pas uniquement. Ainsi, une omoplate de bœuf découverte à Saint-Quentin présente la marque d’un crochet d’usage domestique ou artisanal, indice d’une pièce de viande suspendue en attente d’être consommée.

Alexia Morel
Inrap



Outils de boucherie gallo-romaine en fer © S. Lancelot, Inrap.



© Christophe Hosdez, Inrap



Mortier en terre cuite de l'atelier de Noyon (Oise), trouvé à Amiens, Musée de Picardie
© S. Lancelot, Inrap.

Préparer les aliments à la mode gallo-romaine

La batterie de cuisine du nord de la Gaule voit peu à peu se côtoyer des ustensiles de tradition gauloise et de nouveaux récipients qui relèvent de pratiques culinaires d'origine méditerranéenne.

Le mortier (*mortarium*), muni d'un bec verseur et d'une surface interne râpeuse, était utilisé pour broyer et malaxer des feuilles, des graines et des épices : il servait en particulier à réaliser des sauces, emblématiques de la cuisine méditerranéenne. Condiments importés en amphores et plantes aromatiques nouvelles attestées par l'archéobotanique y étaient mêlés selon des recettes complexes, dont le traité d'Apicius donne de multiples exemples. En Gaule du Nord, les premiers exemples connus sont importés d'Italie (site d'Actiparc à Arras) ou des ateliers lyonnais dont les mortiers se retrouvent dans la plupart des centres urbains et sur des sites ruraux aristocratiques comme celui de Noyon. La généralisation de son usage a ensuite conduit, dès la première moitié du I^{er} siècle de notre ère, à l'émergence de grosses officines régionales spécialisées, autour de Noyon et de Bavay.

L'usage régulier de sauces entraîne un développement progressif de la cuisson mijotée ou à l'étouffée, au détriment de la cuisson bouillie (qui reste toutefois en usage durant toute la période romaine). Mijoter en sauce nécessite des récipients assez bas, et suffisamment larges à l'ouverture pour pouvoir mélanger en cours de cuisson : ce sont les marmites ou cocottes (*caccabus*), dont l'usage se généralise après le milieu du I^{er} siècle. Ces récipients paraissent avoir été posés sur un trépied en fer au-dessus du feu, ou directement dans les braises, ou encore dans le four à pain, selon le type de cuisson demandé. Les modèles italiques présentent un bord adapté pour recevoir un couvercle (*operculum*), qui ne se retrouve pas toujours sur les copies de Gaule du Nord.

L'apparition de la cuisson au four est une autre nouveauté significative. Le plat à four (*patina*) est un récipient de faible hauteur, à large fond plat et parois obliques ou arrondies. L'intérieur est en général recouvert d'un engobe rouge sombre (dit « rouge pompéien »), qui sert de surface anti-adhérente. Ces plats servent semble-t-il surtout à cuire des galettes, comme le montrent les découvertes de Pompéi. Ils peuvent également avoir servi à cuire des « tourtes », ce que suggère la présence, à l'intérieur de certains exemplaires pompéiens, de noyaux d'olives. Le traité d'Apicius consacre également tout un chapitre à des préparations à base d'œufs cuites au four, particulièrement appréciées en Italie. Ces recettes de *patinae* mêlent aux œufs une grande variété d'ingrédients : légumes et fruits, poissons et oursins, fromage, jusqu'aux cervelles et pies.

Attestés en Gaule du Centre-Est bien avant la conquête romaine, ils n'apparaissent en Gaule septentrionale qu'au milieu de l'époque

augustéenne, vers 20-10 avant notre ère. Il s'agit alors, pendant plus d'un demi-siècle, d'importations originaires de Campanie et probablement d'ateliers encore mal connus du centre de la Gaule (Lyon ?). La Gaule du Nord reste dépendante de ces apports extérieurs jusque dans les années 60/70 de notre ère, période qui voit l'émergence d'une production spécialisée dans le Cambrésis, aux Rues-des-Vignes, près de Cambrai. Ce centre de production inonde alors de ses produits de vastes territoires de la Gaule du Nord, de la région dieppoise et de la vallée de l'Oise jusqu'en Belgique, aux Pays-Bas et sur le Rhin. On en connaît jusque dans le nord de la Grande-Bretagne, à York, témoignant de la généralisation de l'usage du four à cette période.

Un autre mode de cuisson de tradition méditerranéenne semble avoir eu moins de succès en Gaule du Nord : la friture. On connaît en Italie des poêles métalliques ou poêlons en céramique (*sartago*), destinés à frire ou sauter les aliments dans la graisse. Ce type de cuisson n'est pas attesté dans la région avant la fin du II^e ou le début du III^e siècle, et même à cette époque, alors que des poêlons sont fabriqués dans la plupart des officines de potiers de la région, ils restent un récipient assez peu répandu, et toujours très minoritaire dans les batteries de cuisine.

Les modes de cuisson traditionnels gaulois demeurent également bien présents à l'époque romaine – ils rejoignent en fait des traditions parallèles du monde méditerranéen où ils étaient également pratiqués. Ainsi subsiste en bonne position l'usage de rôtir ou griller la viande au-dessus de la braise, pratique attestée par la découverte de grils et de broches en fer.

De même le pot à cuire (*olla*), pour bouillir seuls ou mêlés viandes, légumes et céréales, reste l'un des récipients de base de la cuisine en Gaule du Nord. On peut envisager que les recettes traditionnelles se voient améliorées par de nouveaux ingrédients et de nouveaux aromates. Dans les milieux aisés, ou pour les grandes occasions de repas collectif, ce pot en céramique pouvait laisser place à un chaudron métallique, ou à sa copie en céramique attestée dans la région parmi les productions de Beuvraignes (Somme) et du Cambrésis (Nord). À ces récipients à bouillir peuvent être associées la louche métallique (*trulla*) et des passeroies en terre cuite ou en métal (*colum*), destinées à récupérer les aliments sans se brûler.

Les quantités énormes de pots de type *olla* mis au jour lors des fouilles archéologiques pose question : est-ce là le témoignage d'un type de cuisson resté largement prédominant, ou une partie de ces pots servait-elle au stockage des aliments, voire à leur commercialisation « en conserve » ?



Récipients en terre cuite pour la préparation et la cuisson des aliments : plat à cuire, marmites et pots, Amiens, Musée de Picardie
© S. Lancelot, Inrap.



Chaudron en céramique commune trouvé dans un caveau funéraire du début du II^e siècle à Saultain (Nord), DRAC Nord-Pas-de-Calais, Service régional de l'archéologie
© S. Lancelot, Inrap.

Préserver et stocker les denrées alimentaires

La préservation des denrées à court ou moyen terme est un enjeu vital pour les sociétés anciennes, notamment pour boucler la jonction des mois d’hiver, entre les récoltes et les abattages de la fin de l’été ou de l’automne, et les premières cueillettes de mars-avril. Céréales et légumineuses se conservaient sous forme de grains et graines décortiqués et séchés.

On rencontre fréquemment sur les sites ruraux les vestiges de greniers surélevés sur poteaux, permettant de préserver les réserves de l’humidité et des rongeurs. La plupart des sites antiques livrent également des fragments de grandes jarres (*dolia*), hautes d’environ 1 mètre, et qui ont sans doute servi tantôt au stockage du grain dans la maison, tantôt à saler des viandes (traces interne de corrosion de la surface). Ils sont fabriqués en série, au sein d’ateliers plus ou moins spécialisés, dont les principaux pour le nord-ouest de la Gaule sont situés dans le Cambrésis et le Noyonnais, et de façon plus ponctuelle dans le Beauvaisis.

Les importations (vin, huile, salaisons de poisson) étaient sans doute conservées dans leurs amphores, outres ou tonneaux. Il en allait sans doute de même pour d’autres produits diffusés dans leurs pots de conserve (olives, miel, charcuterie, plats préparés, etc.). Ces pots étaient soit des récipients « standards » identiques à ceux utilisés en cuisine, soit des vases aux formes spécifiques, qui peut-être correspondaient à un code identifiable par les clients. On connaît par exemple à Nimègue des pots dits *Kurkurne* retrouvés avec leur contenu, des grives en sauce, qui paraissent avoir été achetées sous forme de « plats cuisinés ». De même à Beaumont-sur-Oise (Val-d’Oise), l’atelier de potiers qui produisait massivement des pots côtoie une activité artisanale de charcuterie : un lien entre les deux est donc envisagé.

Légumes, baies, champignons et viandes pouvaient être préservés de diverses manières : fumés, salés, séchés, confits dans le miel, dans la graisse, dans l’alcool ou dans le vin, et peut-être lacto-fermentés comme la choucroute (mais la date d’apparition de cette méthode de conservation reste inconnue). Des pots ont sans doute accueilli ces conserves diverses, sans que l’on puisse aujourd’hui déceler les traces de leur contenu. Les indices de ce type de conserves sont

en effet très indirects. Quelques fumoirs à viandes ont été fouillés au nord de la Seine (Authesvernes, Callengeville en Seine-Maritime), mais il s’agit d’exemples isolés. La viande ne semble donc avoir été fumée que de façon marginale ; l’autre méthode pour la conserver consiste à la plonger dans la saumure, dans des saloirs. L’industrie gallo-romaine du sel commence à être mieux connue grâce à plusieurs fouilles récentes sur le littoral ménapien : des salines du IIe siècle ont en effet été découvertes à Looberghe, à Steene et Pitgam (Nord), avec les restes de fours à grille, et des centaines de fragments de piliers et de godets en terre cuite utilisés pour l’évaporation de l’eau de mer. Des inscriptions antiques de Tongres et de Rimini témoignent de la vitalité des salines des Morins et des Ménapiens, qui alimentaient jusqu’aux troupes stationnées sur le Rhin.

Des excavations creusées dans le sol, simples celliers ou caves aménagées, sont très courantes sur les sites antiques, tant en ville qu’à la campagne. Elles accueillait ces divers récipients de stockage, ainsi que les denrées périssables (lait, œufs, beurre,...) en les maintenant au frais et à l’abri

Sonja Willems , Stéphane Dubois
Inrap, UMR 7041 ArScAn



Ensemble de pots et cruches de stockage découverts à Amiens, Musée de Picardie © S. Lancelot, Inrap.



Grand récipient de stockage (*dolum*) trouvé à Attilly (Aisne). Hauteur 71 cm, largeur 73 cm. DRAC de Picardie, Service régional de l’archéologie © D. Bossut, Inrap.

Des ablutions avant le repas

L'usage méditerranéen de se laver les mains avant, voire entre les plats, à l'aide d'eau versée d'une cruche dans un bassin apparaît en Gaule du Nord au tout début de notre ère. Des « services à ablutions » sont alors produits spécifiquement pour cet usage, en Champagne (à Reims même ?), sous forme de cruches à bec tréflé dotées d'un poucier décoré de têtes stylisées et de patères à manche rainuré terminé par un anneau.

La diffusion de ces récipients couvre un vaste secteur entre Seine et Rhin, avec une concentration toute particulière autour d'Arras.

Dans un second temps, après le milieu du I^{er} siècle, d'autres ateliers plus régionaux semblent s'impliquer dans ce type de production, et trouvent une faveur plus marquée chez les Nerviens, autour de Cambrai et de Bavay. L'aristocratie privilégie toutefois l'usage d'un service à ablutions en bronze, comme celui découvert à Trinquies (Somme) dans une tombe de la fin du I^{er} siècle.

Stéphane Dubois
Inrap, UMR 7041 ArScAn



Service à abutions en bronze de Trinquies (Somme), musée Boucher de Perthes à Abbeville, © S. Lancelot, Inrap.; et services à ablutions en céramique dorée au mica (Arras), Alain Jacques, Service archéologique municipal d'Arras © M. Jeanneteau.

La présentation des aliments : le service de table

Un changement fondamental se généralise en Gaule du Nord vers 20/10 avant notre ère, après des débuts très timides les décennies précédentes : la mise en place d'un service spécialisé dans la présentation des aliments sur la table, avec des séries de plats, assiettes, bols, coupes et coupelles à sauces, ainsi que quelques grands bols ou « calices » décorés au moule.

Le marqueur emblématique de cette nouvelle pratique est une belle vaisselle de couleur rouge-orangé, dite sigillée italique (du latin *signum* car elle porte fréquemment un poinçon au nom du potier), dont une grande part provient des ateliers d'Arezzo, mais aussi de quelques autres officines d'Italie centrale et de succursales lyonnaises. La carte de diffusion de ces importations en Gaule du nord-ouest montre des concentrations en milieu urbain (surtout Paris, Amiens et Bavay), et une présence bien établie sur les bourgs secondaires et les sanctuaires ; les découvertes rurales en revanche se limitent à des établissements de haut rang.



Il semble exister en Italie un code de couleurs pour le service de table. Le rouge de la sigillée semble ainsi être réservé aux aliments solides. Le service à boire s'en démarque totalement : la mode italique veut en effet que les gobelets soient de teinte beige à brune et

Service de table augustéen (vers 20/10 av. J.-C.) en sigillée italique et vases à parois fines, Musée de Picardie © M. Jeanneteau,



Un vase prestigieux pour la présentation des aliments : calice en sigillée italique trouvé à Amiens (Somme). Collection François Vasselle © M. Jeanneteau.

Aperçu des récipients du service à boire du I^{er} siècle: vase-tonnelet en *terra rubra* et bouteilles en *terra nigra* de Marquion (Pas-de-Calais), DRAC Nord Pas-de-Calais, Service régional de l'archéologie © S. Lancelot, Inrap.



souvent décorés de diverses manières ; que les cruches soient de teinte beige ou jaune ; ou encore qu'à l'imitation de la verrerie les vases à boire présentent une couverte vert-jaune obtenue par une glaçure à base d'oxyde de plomb. La tradition gauloise d'un service à boire (coupes et bouteilles) de teinte noire se perpétue en parallèle.

Très vite, ces nouveaux types céramiques font l'objet d'imitations dans le nord de la Gaule, d'abord en très petites quantités (dès 50/30 avant notre ère), puis de façon massive à partir du dernier quart du I^{er} siècle avant notre ère. La Champagne semble être le principal centre de production pour le nord-ouest de la Gaule, mais d'autres ateliers apparaissent dès cette époque notamment dans le Cambrésis, l'Artois, le Noyonnais et connaissent une diffusion assez étendue. Ces imitations régionales, réalisées en *terra nigra* et *terra rubra* (terre noire et terre rouge, selon la cuisson) présentent un large répertoire, et touchent plus volontiers les zones rurales où la sigillée ne pénètre guère.

De même les cruches (*olpe* ou *lagoena*), un temps importées de la région lyonnaise ou de Gaule du Centre, sont elles aussi copiées dans des ateliers du Nord-Ouest de la Gaule, dès les premières décennies du I^{er} siècle. Des ateliers apparaissent ainsi très tôt à Bavay et Noyon et sans doute également dans le Cambrésis. Ils deviennent rapidement des pôles à l'échelle de la province et exportent même au-delà, en Ile-de-France, Haute-Normandie, voire en Grande-Bretagne.

Enfin, une partie des fruits et légumes, ou encore du poisson, étaient probablement présentés dans des corbeilles ou des mannes en vannerie, comme celle trouvée à Châlon-sur-Saône²². Il s'agit d'une corbeille circulaire plate, composée de différentes sortes de plantes et branches provenant du saule, de la clématite et du cornouiller. Ces corbeilles sont aussi connues par des stèles funéraires dans le Nord, où on les voit sur les genoux des déesses mères, remplies de fruits. Avec toutes ces innovations survenues sur quelques décennies,



on peut parler de la mise en place graduelle d'un nouveau mode de consommation. Les habitants de Gaule du Nord mangeaient-ils couchés « à la romaine » ou assis « à la gauloise » ? Mangeaient-ils en se servant dans des plats collectifs ou avaient-ils leurs propres couverts individuels ? La discussion reste d'actualité. Si les descriptions et les images qui nous sont parvenues des repas de l'aristocratie italienne privilégient l'image de plats collectifs où chacun pioche à sa guise depuis sa couche sur le *triclinium*, divers indices suggèrent qu'au moins pour certains types d'aliments existaient en Gaule du Nord des assiettes et coupes à usage individuel. On note ainsi des traces de découpe au couteau à l'intérieur de séries d'assiettes (il est évident que couper sa viande requiert plus volontiers un récipient personnel posé devant soi qu'un plat de service), ou des marques gravées à la pointe servant de marque de propriété : citons par exemple *Lucan(us)*, *Catil(lus)* ou *Alba(nus)* à Amiens, *Eko* et *Muran(us)* à Moislains, *Rustica* à Noyon. Peut-être faut-il voir là l'indice d'une distinction entre la simplicité du quotidien et le complexe rituel de banquet à la table des notables.

À la table des riches

Les banquets, appréciés par les chefs gaulois du temps de l'Indépendance, rencontrent une tradition identique dans les milieux aristocratiques romains. L'ostentation y tient une large part, les largesses alimentaires permettant d'afficher sa richesse et son pou-

Entonnoir de Noyon, probablement utilisé pour transvaser le contenu des amphores dans des cruches, DRAC de Picardie, Service régional de l'archéologie © S. Lancelot, Inrap.



Graffites nominaux sur assiette et plat de Moislains (Somme): *Eko* (IIKO) et *Muranus* (MVRAN), DRAC de Picardie, Service régional de l'archéologie © S. Lancelot, Inrap.

²² Gury, Blanc, Montel 2000

voir : c'est dans ce cadre que trouvent tous leurs sens les pièces de vaisselle luxueuses, l'adoption de nouveaux mets, l'usage des nouvelles épices et condiments, l'importation de produits exotiques.

Ces banquets sont présumés se tenir, comme dans le monde méditerranéen, dans des pièces spécialement conçues pour apprécier le repas : le *triclinium* ou salle à manger, disposant de trois lits, est situé généralement à côté de l'*atrium* (la pièce ouverte centrale d'une maison romaine), mais parfois une deuxième salle d'été est établie hors de la maison. Les trois lits en pente sont installés autour d'une table au centre, où sont disposés les plats. Mosaïques et peintures murales montrent les hommes allongés sur les lits, autour des tables basses sur lesquelles sont disposés les mets, tandis que les femmes et les enfants sont assis sur des chaises aux pieds de leurs maris. Cette différence entre homme et femme est plus tard abandonnée et seuls les enfants s'assoient sur des tabourets. Si ce type de pièce a vraisemblablement existé en Gaule septentrionale, il est bien difficile de l'identifier lors des fouilles archéologiques.

Le banquet suit le rythme d'un repas ordinaire. Après les ablutions d'usage se succédaient entrée (*gustatio*), plat principal (*prima mensa*) qui pouvait être constitué de plusieurs services et où l'on servait surtout la viande, dessert (*secundae mensae*) et finalement commensatio où l'on buvait du vin coupé à l'eau. Les Romains ne disposent pas de fourchettes : la règle est de manger avec les doigts, et qui sont ensuite essuyés sur les nappes (*mappa*), ou rincés dans des coupelles remplies d'eau parfumée. Des cuillères sont toutefois disponibles pour des aliments liquides ou fluides, notamment les œufs.

A Rome, une forme de surenchère donnait lieu à des excès dénoncés par exemple par Pétrone, dans le *Satiricon*. Un soin particulier semble avoir été apporté à l'apparence des plats en vue de provoquer la surprise visuelle, mais aussi olfactive ou gustative, en mêlant des ingrédients sucrés aux épices fortes : ainsi les *dulcia* (sucreries) peuvent-elles être parsemées de poivre et le *filiatum* (un vin parfumé) aromatisé par la myrrhe, le cinnamome ou encore le safran. Le développement de ces excès dans les provinces gauloises nouvellement conquises n'est toutefois pas attesté. On peut envisager que des notables locaux y aient été confrontés à la table des gouverneurs de la province, à Reims (*Durocortorum*), ou chez des marchands et militaires cantonnés dans la Province ; les principes de bases du banquet « à la romaine » se sont sans doute rapidement substitués aux pratiques traditionnelles.

Cette recherche du luxe se reflète dans le vaisselier qui accompagne le repas : service à ablutions en bronze (bassin et cruche), gobelets à boire en verre ou en argent, plats en argent, en laiton ou en bronze.

Sonja Willems, Cyrille Chaidron, Stéphane Dubois,
Inrap, UMR 7041 ArScAn



Service de table en *terra rubra* essentiellement champenoise, mobilier provenant d'une nécropole gallo-romaine fouillée à Méaulte (Somme), DRAC de Picardie, Service régional de l'archéologie © S. Lancelot, Inrap.

La vaisselle métallique : un service de table d’exception ou privilégié

Plats et coupes en bronze, parfois étamés ou argentés, restent limités au service de table d’une population aisée. La découverte de vaisselle en argent demeure un fait encore plus exceptionnel. Le site de Villers-Vicomte (Oise) a livré cinq vases en bronze « cachés » autour des années 250 à 280 de notre ère, durant une période d’insécurité : un geste révélateur de la valeur de ces biens, produits dans des ateliers provinciaux spécialisés. À table, œufs, escargots et coquillages étaient consommés à l’aide de cuillères – seuls « couverts » – de formes diverses. Le long manche effilé de la cuillère de Vermand (Aisne) pouvait servir à extraire des escargots de leur coquille.

Des récipients sont adaptés à la consommation du vin, bien de prestige avant la généralisation de sa consommation sous l’Empire, ainsi que des boissons fermentées indigènes qui ne cesseront d’être appréciées. On retrouve dans les tombes laténiennes élitaires des seaux à cerclage en métal et douelles de bois, des *simpuli* (louches), des passoirs associés à des casseroles pour puiser, filtrer et chauffer les liquides. À l’époque romaine, les seaux serviront essentiellement au transport de l’eau. Les situles, seaux entièrement en métal, sont indifféremment utilisées pour la consommation de vin, pour les libations du foyer ou pour les ablutions corporelles. On attribuera les mêmes usages aux bassins identiques à celui de Vermand (Aisne). Ces bassins à bord perlé, produits dans les ateliers provinciaux de Germanie (vallée de la Meuse et du Rhin Moyen), sont déposés dans les sépultures tardo-romaines et mérovingiennes

Alexia More
Inrap



B



C

Aperçu de la vaisselle métallique de Gaule du Nord (III^e et IV^e siècles):

A : Récipients en bronze de Villers-Vicomte (Oise), Musée archéologique de l’Oise, Vendeuil-Caply, © S. Lancelot, Inrap.

B et C: Cuillère en argent et bassin godronné en bronze de Vermand (Aisne), Musée du Vermandois, © D. Bossut, Inrap.



A

La vaisselle en verre

Le vaisselier connaît au I^{er} siècle avant notre ère un grand bouleversement lié à l’invention, provenant sans doute de Syrie, d’une nouvelle technique de fabrication de verreries et à l’importation de matière première sous forme de blocs de verre brut ou de fragments à recycler dans des ateliers secondaires, situés d’abord en Italie puis en Gaule. Les verriers ont dès lors recours au soufflage à la canne et l’on passe d’une production quasi exclusive de parure ou de petits vases dédiés aux produits cosmétiques, à une production destinée à toutes les activités domestiques (de la vaisselle et du stockage), en ville comme à la campagne. Cette technique succède à celle du « coulage, pressage et formage sur moule²³ » qui facilitait déjà la production de formes ouvertes tels que les bols ou les coupes (côtelées). L’innovation technique du soufflage, à la volée ou dans des moules, a favorisé l’industrialisation du verre, et la mise sur le marché d’une plus grande quantité de récipients. Ce nouveau type de façonnage à la canne à souffler a permis la diversification des formes offrant ainsi un éventail plus important de fonctionnalités : cruches (pour le service), plats, coupes et coupelles (pour la présentation), gobelets, bols, assiettes (pour la consommation). Les propriétés du verre qui en font un matériau parfait pour la conservation des aliments (utilisation de bouchons et bouteilles aux formes variées), son absence de porosité, sa mise en valeur des aliments, lui ont permis de gagner sa place aux côtés de la céramique. Ce matériau, très apprécié pour sa légèreté et son élégance, a pris une place prépondérante dans le vaisselier romain quotidien

Jennifer Clerget
Inrap



A



C, D et E



Service à boire en verre :
A : Carchesium trouvé à Amiens (Somme, fin II^e siècle), musée de Picardie, © Claude Gheerbrant.
B. Gobelet caréné noir d’Urvillers (Aisne, II^e siècle), DRAC de Picardie, Service régional de l’archéologie.
C : Bol en verre avec feuille d’or sur la lèvre, I^{er} siècle après J.C., Cauvins (Pas-de-Calais), Drac Nord Pas-de-Calais.
D : Coupe côtelée bleue de Croixrault (Somme, I^{er} siècle), DRAC de Picardie, Service régional de l’archéologie.
E : Coupe à cabochons d’Eterpigny (Somme, IV^e siècle), DRAC de Picardie, Service régional de l’archéologie

© S. Lancelot, Inrap.

B

²³ Verre et merveilles, 1993

Quelques recettes antiques

tirées de *La cuisine romaine antique*
d’Anne Blanc et Anne Nercessian,
Lyon, Glénat, 1992.

Patina d’asperges ou de concombre
Apicius, 133 et 134

Mettez dans un mortier les bouts d’asperges qu’on retranche d’ordinaire, pilez, versez du vin et passez au tamis.

Pilez du poivre, de la livèche, de la coriandre verte, de la sarriette, de l’oignon, du vin, du garum et de l’huile.

Transvasez la purée dans un plat graissé et, si vous voulez, délayez-y des œufs sur le feu pour lier.

Saupoudrez de poivre fin. Patina de concombre : préparez les de la même façon ; si vous le désirez disposez les sur un lit de chair de poisson ou de poulet.

Crépinettes **Apicius, 48**

Pilez de la viande hachée avec de la mie d’un pain de blé tendre détrempée dans du vin.

Pilez ensemble du poivre, du garum et, si vous voulez, des baies de myrte épépinées.

Formez de petites quenelles fourrées de pignons de pin et de poivre.

Enveloppez les de crépine et faites les grillez légèrement avec du carénum (moût de raisin cuit).

Minutal à la Matius **Apicius, 168**

Mettez dans une cocotte de l’huile, du garum, du bouillon, du poireau et de la coriandre émincée, et de petites boulettes de viande.

Coupez en dés de la palette de porc cuite avec sa couenne. Faites cuire le tout ensemble.

À mi-cuisson, jetez des pommes coupées en morceaux dont vous aurez enlevé le cœur.

Pendant ce temps, pilez du poivre, du cumin, de la coriandre verte ou sa graine, de la menthe et de la racine de laser, mouillez de vinaigre, de miel, d’un peu de defritum (moût de raisin cuit épais) et de jus de cuisson.

Travaillez avec un peu de vinaigre.

Faites bouillir.

Après ébullition, liez avec de la pâte émiettée, saupoudrez de poivre et servez.

Poisson salé sans poisson salé **Apicius, 430**

Faites cuire du foie, pilez le, mettez du poivre ou du garum ou du sel et ajoutez de l’huile – prenez du foie de lièvre, de chevreau ou de volaille – et, si vous voulez, donnez lui dans un moule la forme d’un poisson.

Versez de l’huile verte par-dessus.

La surenchère gastronomique à Rome : l’exemple de Vitellius Suetone, Vitellius, XIII

Lui-même surpassa encore cette somptuosité en inaugurant un plat qu’il se plaisait à nommer, à cause de ses dimensions extraordinaires, « le bouclier de Minerve protectrice de la Ville ». Il fit mêler dans ce plat des foies de scares [poisson], des cervelles de faisans et de paons, des langues de flamants, des laitances de murènes, que ses capitaines de navire et ses trirèmes étaient allés lui chercher jusque dans le pays des Parthes et jusqu’au détroit de Gadès.]

Mise en perspective

L'alimentation humaine en Europe occidentale a connu une série de paliers plus ou moins brutaux qui sont autant d'étapes vers une intégration mondialisée de la nourriture, un processus encore en cours aujourd'hui. Le premier stade remonte à la Préhistoire, avec les groupes de chasseurs-cueilleurs paléolithiques et mésolithiques. Ce mode d'alimentation basé sur la chasse, la pêche et la cueillette des plantes, graines et baies sauvages, a constitué le quotidien des hommes dans la région pendant des centaines de milliers d'années. La découverte du feu, il y a 400 000 ans environ, peut déjà marquer une césure au sein de cette période très longue, et constituer le premier pas vers cette particularité culturelle propre à l'espèce humaine : la cuisine des aliments.

Le phénomène que l'on appelle parfois la « révolution néolithique » a conduit, vers 5000 avant notre ère, à un changement assez radical des pratiques alimentaires. Des populations arrivées d'Europe de l'Est et du monde méditerranéen ont apporté avec elles un nouveau mode de vie sédentaire, basé sur l'élevage de troupeaux de bovins, de moutons, de cochons, et sur l'agriculture céréalière. Les récipients en terre cuite pour cuire ces nouveaux aliments apparaissent au même moment dans la région. La « romanisation » constitue alors une seconde mutation profonde des traditions locales. Sur ce fond néolithique, qui avait évolué localement, vient se greffer par l'intermédiaire des Romains un mélange des traditions alimentaires de l'ensemble du pourtour méditerranéen, combinant une multitude de nouveaux aliments et nouvelles façons de cuisiner.

Mais d'autres étapes ont marqué depuis notre alimentation. La colonisation de l'Amérique conduira ainsi aux XVI^e-XVII^e siècles à l'introduction d'une nouvelle vague d'aliments nouveaux dont certains voués à jouer un rôle majeur (pommes de terre, tomates, courges, maïs, haricot, café, etc.). Le XIX^e siècle, toujours par le biais du colonialisme, verra ensuite une ouverture sur les mondes maghrébin et asiatique. La fin du XX^e et le début du XXI^e siècle marque sans doute une des ultimes étapes de ce phénomène, avec l'accès à des aliments et des cuisines du monde entier, qui se traduit par le succès des restaurants japonais, turcs ou mexicains, par le développement de viandes exotiques (kangourou, antilope, bison) et par des rayons spécialisés « cuisine du monde » et « fruits exotiques » jusque dans les grandes surfaces de distribution.

On peut ainsi envisager l'alimentation comme l'un des marqueurs culturels et l'un des indicateurs des métissages culturels les plus pertinents. On considère ainsi de plus en plus la « romanisation », dont cette exposition rend compte à travers la nourriture, comme une créolisation, l'émergence d'une culture nouvelle gallo-romaine mixte, à partir d'éléments puisés dans la tradition locale et dans des pratiques issues de toutes les civilisations du pourtour méditerranéen, fusionnées dans le creuset romain.

Stéphane Dubois
Inrap, UMR 7041 ArScAn

Époque gauloise

MALRAIN (F.), MATTERNE (V.), MENIEL (P.).
- *Les paysans gaulois*. Paris : Errance, 2002.

MENIEL (P.).- *Chasse et élevage chez les Gaulois*.
Paris : Errance, 1987.

FLOUEST (A.), ROMAC (J.-P.).- *La cuisine gauloise continue*.
Saint-Pourçain-sur-Sioule : Bibracte et Bleu autour, 2006.

Époque romaine

ANDRE (J.).- *L'alimentation et la cuisine à Rome*.
Paris : Klincksieck, 1961.

APICIUS.- *De re coquinaria*, traduction et commentaires
de Jacques ANDRE. Paris : Les Belles-Lettres, 1974.

BLANC (A.), NERCESSIAN (N.).- *La cuisine romaine antique*.
Lyon : Glénat, 1992.

LAUBENHEIMER (F.), MARLIERE (E.).- *Echanges et vie
économique dans le nord-ouest des Gaules (Nord/Pas-de-Calais,
Picardie, Haute-Normandie) : le témoignage des amphores
du II^e siècle avant J.-C. au IV^e siècle après J.-C.*
Besançon : Presses Universitaires de Franche-Comté, 2 vol., 2010.

LEPETZ (S.).- *L'animal dans la société gallo-romaine de la France
du Nord*. Amiens : SAP, 1996 (Revue Archéologique de Picardie,
n° spécial 12).

ZECH-MATTERNE (V.).- Le développement de la fructiculture en
Gaule du Nord à l'époque romaine, in : OUZOULIAS (P.), TRANOY
(L.). dir. — *Comment les Gaules devinrent romaines*, actes du
colloque international de Paris (Grand Auditorium du Louvre,
septembre 2007). Paris : éd. La Découverte/Inrap, 2009 : 255-266.

ZECH-MATTERNE (V.).- *Agriculture et alimentation végétale
durant l'Âge du Fer et l'époque gallo-romaine en France
septentrionale*. Montagnac : éd. M. Mergoïl, 2000.

Aller plus loin...

Bibliographie

Blancquaert et al 2011 : BLANCQUAERT (G.), LEROYER (C.), LORHO (T.), MALRAIN (F.), ZECH-MATTERNE (V.).- Rythmes de créations et d’abandons des établissements ruraux laténiens du second Âge du Fer et interactions environnementales, in : BERTONCELLO (F.), BRAEMER (F.) dir.- *Variabilités environnementales, mutations sociales : Nature, Intensités, Echelles et Temporalités des changements*, actes des XXXIe rencontres internationales d’archéologie et d’histoire d’Antibes (Fort Carré d’Antibes, 20-22 octobre 2011). Antibes : éd. APDCA, 2011 : 233-246.

Chaidron 2002 : CHAIDRON (C.).- Essai de reconstitution d’un fourneau à sel protohistorique au parc de Samara (Somme, France), in : WELLER (O.) éd. – *Archéologie du sel. Techniques et sociétés dans la Pré- et Protohistoire européenne*, actes du colloque 12.2 du XIVe Congrès de UISPP (Liège, 4 septembre 2001) et de la Table Ronde du Comité des Salines de France (Paris, 18 mai 1998). Rahden : Internationale Archäologie. Arbeitsgemeinschaft, Symposium, Tagung, Kongress, Band 3), 2002 : 217-222.

Daire 2003 : DAIRE (M.-Y.). – *Le sel des gaulois*. Paris : Editions Errance, 2003.

Grassias et al. 2006 : GRASSIAS (I.), MARKARIAN (P.), PETREQUIN (P.), WELLER (O.).- *De pierre et de sel. Les Salines de Salins-les-Bains*. Salins : Musées des techniques et cultures comtoises, 2006.

Jacques, Prilaux 2008. JACQUES (A.), PRILAUX (G.).- Arras, Les Fouilles Actiparc (62).

Le mobilier à caractère militaire découvert dans un vaste complexe césaro-tibérien, in : POUX (M.) dir.- *Sur les traces de César. Militaria tardo-républicains en contexte gaulois* (Bibracte ; 14).

Prilaux 2000 : PRILAUX (G.).- La production du sel à l’Âge du Fer. Contribution à l’établissement d’une typologie à partir des exemples de l’autoroute A16. Montagnac : Editions M. Mergoïl, 2000 (*Protohistoire Européenne* ; Monographie n°5).

Prilaux 2007. PRILAUX (G.).- *Le sel de la terre. Une archéologie du sel gaulois*. Amiens : Co-édité par l’Inrap et Samara, 2007.

Thoen 1984: THOEN (H.).- L’activité des sauniers dans la plaine maritime flamande de l’Âge du Fer à l’époque romaine : Le sel des Morins et des Ménapiens, actes du colloque de Boulogne-sur-Mer (15/17 juin 1984), *Revue du Nord, n° spécial*. Villeneuve-d’Ascq : Université de Lille III, 1984.

Toupet, Lemaître 2003 : TOUPET (C.), LEMAITRE (P.).- Vignobles et modes d’exploitation viticoles antiques dans le Nord de la Gaule : L’exemple de Bruyères-sur-Oise (Val d’Oise), une relecture , in : LEPETZ (S.), MATTERNE (V.) éd.- *Cultivateurs, éleveurs et artisans dans les campagnes de Gaule romaine. Matières premières et produits transformés*, actes du VIe colloque AGER (Compiègne, 5-7 juin 2002), *Revue Archéologique de Picardie 1/2*, 2003. Amiens : SAP, 2003 : 209-226.

Zech-Matterne et al. 2009 : ZECH-MATTERNE (V.), BOUBY (L.), BOUCHETTE (A.), CABANIS (M.), DERREUMAUX (M.), DURAND (F.), MARINVAL (P.), PRADAT (B.), SELLAMI (M.-F.), WIETHOLD (J.).— L’agriculture du VIe au Ier siècle avant J.-C. en France : état des recherches carpologiques sur les établissements ruraux, in : BERTRAND (I.), DUVAL (A.), GOMEZ DE SOTO (J.), MAGUER (P.) dir. — *Habitats et paysages ruraux en Gaule et regards sur d’autres régions du monde celtique*, actes du XXXIe colloque de l’AFEAF (Chauvigny, 17-20 mai 2007), tome II. Chauvigny : Association des Publications Chauvinoises, 2009 : 383-416. (*Mémoire* ; XXXV).

Zech-Matterne, Bouby 2011 : ZECH-MATTERNE (V.), BOUBY (L.), avec la collaboration de COUBRAY (S.), BOULEN (M.), LEMAITRE (S.).- Viticulture et viniculture dans le nord du Bassin parisien, d’après les données archéobotaniques. In : POUX (M.), BRUN (J.-P.), HERVE-MONTEIL (M.-L.) dir.- *La vigne et le vin dans les trois Gaules*, dossier *Gallia* 68-1. Paris : CNRS éditions, 2011 : 257-262.

Zech-Matterne et al. à paraître : ZECH-MATTERNE (V.), WIETHOLD (J.), PRADAT (B.), avec la collaboration de TOULEMONDE (F.).- L’essor des blés nus en France septentrionale : émergence d’une spécialisation, circuits de distribution des denrées céréalières et transformation des pratiques alimentaires autour de la conquête romaine, in : « **Consommer dans les campagnes de la Gaule romaine**», actes du colloque AGER X (Lille, 4-6 avril 2012), *Revue du Nord* à paraître.

Liste de sites mentionnés dans cet ouvrage ou figurant dans l'exposition et nom du responsable de la fouille

Amiens (Somme) « Intercampus », 2010, fouille Lydie Blondiau, Inrap
Amiens (Somme), « ZAC cathédrale », 2006-2007, fouille Dominique Gemehl, Inrap
Atilly (Aisne), 1998, fouille Annick Thuet, Inrap
Boves (Somme), « La Forêt de Boves », 2007, fouille Lydie Blondiau, Inrap
Carvin (Pas-de-Calais), « La Gare d’Eau », 2007, fouille Philippe Lefèvre, Inrap
Conchil-le-Temple (Pas-de-Calais), « Fond de la Commanderie, 1995, fouille Frédéric Lemaire, Afan
Croixrault (Somme), « ZAC du Sud-Ouest amiénois », 2008, diagnostic Nicolas Cayol, Inrap
Ercheu (Somme, canal Seine-Nord Europe), 2010, fouille Amandine Gapenne, Inrap
Eterpigny (Somme, canal Seine-Nord Europe), 2010-2011, fouille Didier Lamotte, Inrap
Etricourt-Manacourt (Somme, canal Seine-Nord Europe), 2010, fouille Philippe Lefevre, Inrap
Famars (Nord), « La Rhonelle », 2009, fouille Raphaël Clotuche, Inrap
Fontaine-Notre-Dame (Pas de Calais), « Le petit Fontaine », 2005, fouille Thierry Marcy, Inrap
Holnon (Aisne), « Derrière les jardins du château », fouille Patrick Lemaire, Inrap
Illoy (Seine-Maritime), fouille A29, fouille E. Mantel, SRA Haute-Normandie
Marcelcave (Somme), « Le chemin d’Ignaucourt », fouille Nathalie Buchez, Inrap
Marquion (Nord, canal Seine-Nord Europe), 2010, fouille Denis Gaillard, Inrap
Méaulte (Somme), « plateforme aéro-industrielle de Haute-Picardie », 2004-2005, fouille Laurent Duvette, Inrap
Méaulte (Somme), « plateforme aéro-industrielle de Haute-Picardie », 2004-2005, fouille Nathalie Soupart, Inrap
Moislains (Somme, canal Seine-Nord Europe), 2010, fouille Sabrina Sarrazin, Inrap
Noyon (Oise, canal Seine-Nord Europe), « La mare aux canards », 2011, fouille Marjolaine de Muylder, Inrap
Oisy-le-Verger (Pas-de-Calais, canal Seine-Nord Europe), « Le Pont l’Epinoy », 2010, fouille Thierry Marcy, Inrap
Poulainville (Somme), « Les Motelettes », 2005, fouille François Malrain, Inrap
Renancourt (Somme), « ZAC Boréalia », 2010-2011, fouille Nicolas Cayol, Inrap
Rainvillers (Oise), 2005, fouille Géraldine Faupin, Inrap
Saint-Christ-Briost (Somme), 2010, fouille Claire Barbet, Inrap
Saint-Quentin (Aisne), « boulevard Victor-Hugo », 2005, fouille Christophe Hosdez, Inrap
Saint-Quentin (Aisne), « Bois de Cambronne », fouille Patrick Lemaire, Inrap
Saint-Quentin (Aisne), « Voie de Francilly », fouille Patrick Lemaire, Inrap
Saleux (Somme), « La vallée du Bois de Guignémicourt », 2002, fouille Stéphane Gaudefroy, Inrap
Saultain (Nord), « Rue Henri Barbusse », 2011, fouille Alain Henton, Inrap
Urvillers (Aisne), « échangeur dénivelé RD1-VC3 », 2002, fouille Patrick Lemaire, Inrap



Inrap⁺

Gobelet à devise: BIBITE ! (buvez en latin)
Amiens, musée de Picardie
© J.-L. Boutillier



ISBN 978-2-908095-45-6
EAN 9782908095456
12 €