



HAL
open science

Le goût de la mer

Emmanuel Botte

► **To cite this version:**

Emmanuel Botte. Le goût de la mer. Dossiers d'Archéologie. Hors-Série, 2020, La gastronomie romaine. De la cuisine au banquet, 39, pp.16-17. halshs-03092148

HAL Id: halshs-03092148

<https://shs.hal.science/halshs-03092148>

Submitted on 1 Jan 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Un atelier de salais  Levanzo (Sicile)
en cours de fouille. Photo E. Botte.

LE GOÛT DE LA MER

Dans l'Antiquité, les salaisons et sauces de poissons font partie intégrante des pratiques alimentaires des Romains. Cependant, ils n'en sont pas les inventeurs. Nous les devons aux Phéniciens, qui ont vraisemblablement importé cette technique de conservation des aliments dans leurs colonies implantées en Méditerranée occidentale, avant qu'elle ne soit adoptée par les Grecs puis les Romains.

Emmanuel BOTTE, chargé de recherche, Aix-Marseille Université, CNRS, CCJ, Aix-en-Provence

De l'art de conserver le poisson

Il faut dire que jusqu'à l'invention du réfrigérateur et du congélateur, les techniques de préservation des aliments n'étaient pas infinies. Hormis le séchage et le fumage, pratiqués aussi bien sur la viande que sur le poisson, seule la technique du salage était envisageable. Les deux premières techniques sont malheureusement très difficiles à repérer en archéologie. En effet, le séchage ne nécessite qu'une installation en extérieur qui bien souvent était en bois, sur laquelle étaient disposés les poissons, laissant le vent et le soleil ôter l'eau des tissus des animaux. Dans le cas du fumage, cela peut laisser plus de traces matérielles, notamment en Gaule où l'on a pu identifier des structures bâties dédiées vraisemblablement au séchage et au fumage de

jambons. Mais pour le poisson, une simple fosse dans laquelle on le suspendait au-dessus d'un feu maîtrisé suffisait, laissant ainsi des structures très difficiles à mettre en évidence.

La situation est en revanche différente avec les salaisons. On va placer, dans un bassin ou autre conteneur, des couches de poissons (en tranches ou entiers en fonction de leur taille) et de sel en alternance, et laisser ainsi quelques jours jusqu'à ce que l'eau dans les tissus du poisson ait été remplacée par du sel. Ce procédé va permettre de conserver le poisson pendant plusieurs mois et il va ainsi pouvoir être commercialisé dans l'ensemble du Bas  méditerranéen. La seule contrainte à respecter est de vider le poisson pour que les viscères n'altèrent pas le processus.

Des condiments très appréciés

L'autre produit à base de poisson qui est omniprésent dans la cuisine romaine est la sauce de poisson. La plus connue est celle dénommée *garum*, mais nous savons qu'il en existait plusieurs variétés (notamment le *liquamen*, la *muria* et l'*allec*). Pour la produire, on plaçait dans un bassin des couches de poissons et de sel, mais cette fois-ci en y laissant les viscères, car ces dernières permettaient d'assurer la décomposition des chairs des poissons. Au bout de plusieurs semaines ou mois, le produit pouvait être filtré pour récupérer la sauce.

Si on ne peut être sûr de l'aspect qu'avaient les sauces de poissons durant l'Antiquité, les recoupements entre l'archéologie expérimentale et l'ethnographie nous indiquent qu'elles devaient être assez proches du nuoc-mam que l'on produit aujourd'hui au Vietnam. Tout comme cette dernière l'est dans la cuisine asiatique, les sauces de poissons étaient omniprésentes dans la cuisine des Romains. Elles étaient utilisées comme condiment afin de relever le goût des plats. Il est en revanche bien difficile de

savoir le goût que pouvaient avoir ces différentes sauces. Celui-ci est en effet totalement dépendant des poissons utilisés, des quantités de sel employées dans la préparation et, bien entendu, des ingrédients qui ont pu y être ajoutés. Nous savons notamment par les sources littéraires antiques qu'il existait du *garum* à l'huile, au vinaigre, ou encore aux huîtres !

En ce qui concerne la géographie de la production. Si aux premiers temps de cet artisanat les installations se trouvent essentiellement en Espagne et en mer Noire, on assiste à une véritable explosion du nombre d'ateliers à partir du 1^{er} siècle avant J.-C., signe d'un accroissement de la demande, à laquelle les Romains ont répondu par une échelle de production que l'on pourrait qualifier d'industrielle. On voit ainsi apparaître des ateliers sur tout le littoral de la Méditerranée mais également de l'océan Atlantique.

Reconstitution d'un atelier romain de fabrication de salaisons et sauces de poissons à Cotta (Maroc). Aquarelle de Jean-Claude Golvin. Musée départemental Arles Antique.

© J.-Cl. Golvin/ Éditions Errance

