



**HAL**  
open science

## Cuisiner, manger et boire à la mode romaine

Laetitia Cavassa

► **To cite this version:**

Laetitia Cavassa. Cuisiner, manger et boire à la mode romaine. Emmanuel Botte; Yvon Lemoine. Villae: villas romaines en Gaule du Sud [exposition, abbaye de La Celle, du 19 mai au 31 octobre 2021], Errance, pp.172-177, 2021, 978-2-87772-970-3. halshs-03511750

**HAL Id: halshs-03511750**

**<https://shs.hal.science/halshs-03511750>**

Submitted on 5 Jan 2022

**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.



## CUISINER, MANGER ET BOIRE À LA MODE ROMAINE

Laetitia Cavassa

Parmi les nombreux écrits antiques qui nous sont parvenus se trouve un recueil de textes composé de dix livres et réunissant plus de quatre cents recettes de cuisine, intitulé *De re coquinaria*, vraisemblablement composé durant le IV<sup>e</sup> siècle. apr. J.-C. Ce traité culinaire a été attribué à un certain M. Gavius Apicius, personnage qui a vécu entre la deuxième moitié du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. et la première moitié du siècle suivant, connu pour ses goûts et extravagances en matière de cuisine. Pline l'Ancien le mentionne sous différents surnoms comme le "plus grand gourmand de tous les prodiges" (*Histoire naturelle*, X, 133) ou encore "ingénieur inventeur de multiples raffinements" (*Histoire naturelle*, IX, 66).

Ce riche ouvrage, dans lequel se retrouve une variété de recettes de viandes, poissons, bouillies, mets sucrés ou encore sauces... nous donne une image assez précise des goûts des Romains.

Manger comme les Romains, certes, mais dans quoi mangeaient-ils ?

C'est une question que l'on peut se poser et les découvertes archéologiques nous permettent d'en savoir un peu plus sur leurs pratiques alimentaires à travers l'étude des nombreux objets trouvés dans les habitations antiques comme les vases en céramique ou en métal par exemple, mais également grâce aux peintures murales et autres bas-reliefs...

### LA CUISINE

La cuisine elle-même en tant qu'espace dans la maison, appelée la *culina*, est bien identifiée par les découvertes archéologiques. Parmi les exemples les plus parlants, ceux mis au jour dans les cités ensevelies par l'éruption du Vésuve, à Pompéi et Herculaneum, restituent l'image d'une pièce identifiée par la présence d'un comptoir maçonné doté d'un rebord, et sur lequel étaient disposés les braises et les vases et ustensiles nécessaires.

En parallèle de ce système fixe, des dispositifs portatifs étaient également utilisés. Plusieurs exemples de four, fourneaux, grills et cloches à pain sont identifiés et utilisés pour la cuisson des aliments.

« Planche illustrant un vaisselier en métal, composé à partir d'objets découverts à Pompéi, d'après R. Cassanelli *et al.*, *Le case e i monumenti di Pompei nell'opera di Fausto e Felice Niccolini*, 1997, tav. 138.



1 •



2 •



3 •



4 •



5 •

Tout comme notre cuisine actuelle, les Romains possédaient un vaisselier assez complet. On retrouve ainsi tout le nécessaire dans une cuisine pour la préparation, la cuisson, la consommation et la conservation des denrées liquides et solides. Outre les indices sur les pratiques alimentaires, ces objets fournissent également de précieux renseignements quant aux échanges commerciaux. L'étude de la vaisselle, couplée à des observations et des analyses chimiques et pétrographiques, nous permet d'identifier l'origine et les lieux de fabrication des objets, et ainsi de comprendre d'où arrivaient les objets retrouvés dans les demeures.

Les objets en terre cuite sont souvent les mieux conservés, du fait de la matière première, l'argile, plus résistante au temps. Mais la vaisselle pouvait être de différente nature. Outre celle en terre cuite, on connaît la vaisselle en métal comme le bronze ou l'argent, en verre ou encore en bois. Les objets en verre ou en métal résistent moins bien aux dégradations du temps et sont de ce fait moins bien représentés dans les contextes fouillés. Cela est également dû à leurs matières premières. En effet, les objets en verre ou en métal étaient susceptibles d'être recyclés une fois hors d'usage, le verre et le métal pouvant être refondus pour donner naissance à de nouveaux objets.

L'étude précise d'un vaisselier nous permet de connaître les pratiques alimentaires et les modes de cuisson (bouillies, cuisson à l'étouffée, fritures...).

#### LA PRÉPARATION

La préparation des mets culinaires se fait dans un mortier en céramique ou en marbre. Ces plats sont caractérisés par une vasque assez large, peu profonde et dotée de gros grains sableux ou de roches dures permettant le broyage des aliments. Associé au mortier, on retrouve également des pilons en céramique ou marbre également.

#### LA CUISSON

La phase de la cuisson est illustrée par une vaste gamme de plats, utilisés en fonction de la recette choisie par le cuisinier : le pot, à fond plat, panse arrondie assez haute et bord déversé, appelé *olla*, utilisé pour la cuisson des bouillies de légumes et céréales ; la marmite, appelée *caccabus*, moins profonde, à fond généralement arrondi pour les mijotées de légumes, céréales, poissons ou viandes ; le plat, appelé *patina*, à panse relativement basse, rectiligne, généralement utilisé pour la cuisson dans un four. La *patina* est également le nom d'un mets cuisiné. Une innovation que nous pouvons attribuer aux Romains et typique de la péninsule italique est illustrée par une *patina* très simple, peu profonde, caractérisée

1 •  
Pot à cuire produit en Campanie, remployé comme urne cinéraire, fouilles de Cumes, Italie, 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C.

2 •  
Mortier en marbre découvert à Fréjus, 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. Fréjus, Musée archéologique, inv. n° 43.176a-b.

3 •  
Plat à cuire en céramique dite à vernis rouge pompéien, 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C., Centre archéologique du Var, inv. n°20.013. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie / ville de Toulon.

4 •  
Gobelet en céramique à paroi fine découvert dans le port antique de Toulon, 1<sup>er</sup>-11<sup>es</sup> siècle apr. J.-C. Centre archéologique du Var, inv. n°TL 87 5. 642. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie / ville de Toulon.

5 •  
Marmite en céramique découverte dans le Rhône, 1<sup>er</sup>-11<sup>es</sup> siècle apr. J.-C. Musée départemental Arles antique, RHO.2006.A3.602.

par un revêtement rouge vif sur la paroi interne, que l'on appelle communément de la céramique à vernis rouge pompéien, la couleur rappelant les fresques de la cité de Pompéi. Le revêtement interne servait d'anti-adhérent lors de la cuisson des aliments.

La poêle à frire existait également, appelée *sartago*, à panse rectiligne et peu profonde et munie d'un manche.

Ces vases peuvent être recouverts de couvercles lorsque la cuisson le nécessite. On trouve également plusieurs "outils" : des grills (en métal ou en céramique), des trépieds en métal pour déposer les marmites à fond arrondi au-dessus des braises, des fours mobiles en forme de cloches en céramique (appelés *clibani*) permettant des cuissons à l'étouffée, des passoirs, des louches... ou encore des fours à pain tels que nous les connaissons aujourd'hui sous le nom de *tabouna* en Tunisie, permettant la cuisson de galettes de pains collées à la paroi du four, chauffée par les braises.

#### LA CONSOMMATION ET LE STOCKAGE

Le repas se déroulait autour de divers mets présentés dans différents services. Ce service de table se décline en diverses coupes, assiettes, ou encore bols, gobelets à boire et cruches pour le service du vin.

Cette partie du vaisselier permet également d'illustrer les différents marchés d'approvisionnement. Des produits de l'ensemble de l'Empire romain ont été découverts dans les *villae*. On y retrouve par exemple de la vaisselle de table comme les céramiques sigillées issues d'ateliers italiens ou du Sud de la Gaule, dont la paroi est recouverte d'un vernis rouge et quelquefois de décors racontant l'histoire de combats de gladiateurs ou de scènes de la vie quotidienne.

Les gobelets à l'époque romaine sont produits en céramique très fine. Le décor et la très faible épaisseur de la panse permettent d'avoir des objets d'une extrême finesse. Bien évidemment, la vaisselle de table en céramique trouve son équivalent en verre et en métal : coupes, assiettes, gobelets et bouteilles. Plusieurs découvertes archéologiques attestent de la richesse de certaines demeures. Les exemples pompéiens sont parmi les plus célèbres avec le trésor de vaisselle en argent découvert dans une *villa* de Boscoreale dans laquelle on produisait du vin et de l'huile. Ce trésor est composé d'une centaine d'objets en argent illustrant tout un service dédié à la boisson (gobelets) et au repas (coupes, plats) et illustrant une très grande finesse dans la décoration.

La cuisine romaine est également documentée par la présence de cruches et bouteilles en céramique, permettant le service et le stockage des denrées liquides comme le vin.

#### LES AMPHORES

Parmi le mobilier mis au jour dans une habitation romaine, on retrouve également les amphores, témoignages de courants commerciaux mais également des pratiques alimentaires. Ces amphores arrivaient de divers points de la Méditerranée et étaient commercialisées pour le produit qu'elles transportaient : vin, huile, salaisons et sauces de poissons...

Enfin, les pratiques alimentaires des populations passées sont bien connues à travers l'étude des objets et des textes mais également grâce aux restes alimentaires eux-mêmes. Et à défaut de retrouver tout un repas conservé, les analyses biochimiques de restes organiques imprégnés dans la paroi d'un vase permettent également de comprendre ce que les vases contenaient.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

N. Blanc, A. Necessian, *La Cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992.  
A. D'Anna, A. Desbat, D. Garcia, A. Schmitt, F. Verhaeghe, *La Céramique. La poterie, du Néolithique aux temps modernes*, Paris, coll. Archéologiques, Errance, 2017.

