

Au sommaire

Du repas gaulois à la table d'hôte.....	p. 1
Découvertes en relation avec la cuisine	p. 2
S'essayer à la cuisine gauloise	
Souvenirs	
Quid Caligae	
A agender	p. 3

Vox Caligae



Lettre d'information du Groupe de recherche sur la région de Sainte-Croix durant l'Antiquité

n°1 - mars 2010

Du repas gaulois à la table d'hôte ou comment le petit salé aux lentilles a traversé les âges

La campagne est recouverte d'une épaisse couche de neige, les étables fument dans l'air froid... Un repas robotif a toujours su apporter du réconfort à l'humain depuis la nuit des temps. Et il en fut ainsi des Gaulois et des Romains pour perdurer jusqu'à nos jours...

Anne Flouest - paléoclimatologue initiée à l'archéologie culinaire - et Jean-Paul Romac - passionné de cuisine gauloise et néolithique -, confirment dans leur ouvrage *La Cuisine gauloise continue*, aux Éditions Bibracte et Bleu autour: «*Je pense que la cuisine gauloise continue aujourd'hui par exemple lorsque vous mangez un petit salé aux lentilles...*»

Et avec cet ouvrage, c'est tout un pan de nos traditions culinaires qui nous est révélé où des viandes très variées (porc, bœuf, chèvre, mouton, volaille), du poisson ainsi que des légumes, céréales, lentilles et haricots, oignons et herbes aromatiques, cervoise ou hydromel, garnissaient le panier de la ménagère gauloise. La viande de porc était également salée ou fumée pour la conserver et pour l'exporter. D'ailleurs, Strabon vante la qualité des salaisons de la Gaule, acheminées jusqu'à Rome «*...les Séquanes du Jura fournissent la meilleure viande de porc fumé... (IV, 3,2).*» Les céréales tiennent aussi une place importante dans la nourriture de nos ancêtres: à l'Age du Bronze, l'épeautre est déjà présent, puis plus tard l'orge, enfin le seigle et le blé. L'avoine apportée par les conquérants romains était prisée des légionnaires ainsi que des jeunes Spartiates qui lui reconnaissaient un effet dopant. Les Gaulois étaient des céréaliers réputés et durant les deux siècles de la *Pax Romana*, la culture céréalière connaîtra un grand essor. Encore égyptien, point de chat pour garder les greniers, mais les os fréquemment présents sur des sites gaulois laissent penser que, grande carnassière, la belette domestiquée, faisait la vie dure aux rongeurs.



Une table gauloise bien garnie (Photo: Denis Maréchal, archéologue, *Histoire Antique HS n°17*).

Quant la poubelle gauloise livre ses secrets...

C'est en quelque sorte en fouillant les poubelles antiques qu'il a été possible de reconstituer le quotidien alimentaire de nos ancêtres. Tandis que le céramologue fera parler des tessons enfouis dans le sol et recelant des macro restes carbonisés (déjà à l'époque on oubliait la casserole sur le feu), que l'archéozoologue analysera les débris osseux mis au jour dans les foyers, la palynologie étudiant pollens et la carpologie les graines et noyaux, toutes les informations recueillies par ce panel de scientifiques donneront de précieuses indications sur les espèces animales et végétales consommées il y a plus de deux mille ans. Et si l'on sait que le saindoux était déjà utilisé à l'époque, il faut juste, à défaut de la poêle à frire, introuvable dans la cuisine gauloise, sortir le chaudron pour mitonner la recette. Tandis que la cuillère en bois a traversé les siècles, «*le petit bois branchu*» a laissé la place deux millénaires plus tard au batteur électrique et les pots de terre cuite se

sont convertis en rumtopf. Quant à l'écuelle en grès, elle est devenue faïence rustique sur nos tables dans la grande mouvance écologique contemporaine.

En fait, vingt siècles plus tard, notre ancêtre ne serait pas tant dépaycé à la table vaudoise; si la cuisine est plus raffinée, les ingrédients sont quasiment restés les mêmes.

Dans sa vie quotidienne, le Gaulois n'était point porté sur l'écriture, mais quelques bribes éparses issues du fond des âges ont cependant permis d'affirmer que leur *ceruesa* était bonne, que l'*iutto* était goûteuse et que le *calaco* était *pocto* dans la *souxto*, autrement dit que la bière était bonne, que la bouillie était goûteuse et que le coq était cuit à point dans la marmite. Au vu des découvertes dans les foyers des abris de Covatanne et des fragments d'ustensiles également au Col des Étroits, il se pourrait bien que ces lieux aient résonné, dans des temps très anciens, du bruit des agapes de nos ancêtres. Avec peut-être au menu un petit salé aux lentilles... ■

Il y a très longtemps, on a cuisiné au Col des Étroits et dans les Gorges de Covatanne...

Applique de récipient zoomorphe à tête de bovidé et crochet de crémaillère découverts au Col des Étroits

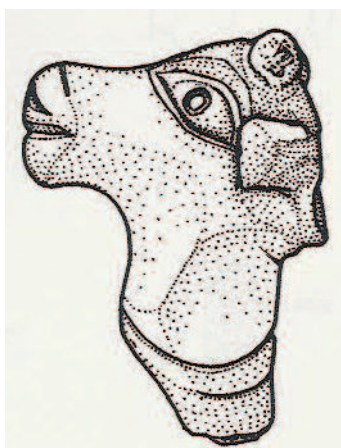
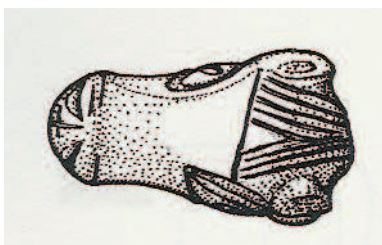
« Cette applique de bovidé est marquée par un style de ronde-bosse avec un volume bien maîtrisé qui permet de la rattacher aux dernières productions artistiques de La Tène datées entre le II^{ème} et le I^{er} siècle avant J.-C. La tête de l'animal est dépourvue de ses cornes - cassées anciennement ou absentes sur l'original - mais la présence d'écoutes sur les côtés permet de trancher entre le bovidé et le cheval. De même, le traitement des poils sur le front est caractéristique de celui observé pour les bovidés. Cet objet comporte en outre un décrochement formant un angle droit à l'arrière de la tête qui laisse supposer qu'il était posé ainsi par brasure sur un récipient. Un trou en forme d'entrée de serrure au-dessus de l'angle droit permet de supputer



la fixation d'une anse à cet endroit... »

« ...Les comparaisons stylistiques les plus proches sont illustrées par des statuettes complètes comme celle de Jasseines ou de Weltenburg. Leurs écoutes repliées, les yeux en amande initialement ornés et le traitement de la chevelure ressemblent en effet beaucoup à celui de notre exemplaire. Enfin, le torse en argent sur âme en fer de Trichtingen à terminaison de bovidés affrontés

constitue le parallèle le plus probant notamment sur le plan du traitement des yeux, de l'absence de corne et de l'aspect rectangulaire de la forme de la tête. Ces exemplaires tous datés entre le II^{ème} et le I^{er} siècle avant notre ère permettent de rattacher l'individu du Col des Étroits à la période de la Tène finale... » ■



Gorges de Covatanne: une lame de couteau



« Le crochet de crémaillère servait à soutenir un chaudron par ses poignées. Cet élément caractérisé par une torsade utilisée pour ses qualités thermiques était initialement fixé à l'extrémité d'une des chaînes de la crémaillère. Il n'est malheureusement pas possible de proposer une datation fine pour cet artefact de forme standard. De même, préciser son attribution culturelle - celtique ou romaine - serait arbitraire puisque ces artefacts sont attestés tant dans les camps militaires romains que dans des contextes laténiens. » ■

Ces objets sont exposés à la salle d'archéologie du Musée des Arts et des Sciences (MAS) de Sainte-Croix.

Et si vous cuisiniez gaulois?

Poule en terrine

Ingrédients pour 4 personnes

- ❖ 1 poule bien dodue
- ❖ 1 farci
- ❖ 1 tranche de lard
- ❖ Bouillon de poule
- ❖ Quelques oignons
- ❖ Un bouquet garni

Recette

Remplissez le ventre de la poule avec un farci. Bardez la poule.

Foncez une terrine avec de fines tranches de lard. Placez-y la poule, fermez et placez au coin du feu. Laissez la poule suer ainsi pendant un moment; elle ne doit pas roussir. Versez ensuite un bouillon brûlant et les tranches de lard. Ajoutez les oignons pelés, le bouquet garni, rectifiez l'assaisonnement.

Attention: Le jus étant salé et devant réduire, il ne faut pas trop saler. Fermez et laissez cuire au coin du feu. Servez la poule entière et découpez-la sur la table. Accompagnez de carottes et des pois chiches cuits dans le bouillon de la première terrine, aromatisez avec quelques feuilles d'aneth. Il vous restera en sus un délicieux bouillon à dégraisser!

Pommes sous la cendre

Ingrédients pour 4 personnes

- ❖ 4 pommes
- ❖ ... et une cheminée!

Recette

Ranguez quelques pommes sur le côté de la sole. Couvrir de cendres chaudes puis d'un peu de braise. Laissez les pommes cuire ainsi dans leur jus pendant ½ h. Extraire ensuite les pommes en les piquant avec une baguette pointue et dégustez.

Petit raffinement: enveloppez les pommes dans des feuilles de figuier, histoire de les protéger et de délivrer un parfum délicat.

En savoir plus...

Les recettes gauloises que nous vous présentons ici résultent des travaux de fouilles et de documentation conduits sur le site gaulois de Bibracte (Bourgogne) et sur d'autres sites gaulois, par Anne Flouest, géologue et paléoclimatologue, et Jean-Paul Romac, consultant, artiste plasticien. Tous deux sont passionnés de cuisine gauloise et néolithique. Ils sont auteurs de *La cuisine gauloise continue* et de *La cuisine néolithique et la grotte de la Molle Pierre*.



Frappe: Alain Besse

Souvenirs de nos découvertes...

Réplique en étain d'une monnaie gauloise Carnutes rare en bronze, trouvée par Caligae au Col des Étroits en 2006.

Prix: 15.- + port

Pour commander, envoyez un mail en indiquant l'adresse de livraison et les quantités à:

vox.caligae@gmail.com

Si vous souhaitez nous aider à poursuivre nos activités:

**Caligae - 1454 L'Auberson
CCP 10-151508-9**

A agender

VISITE DE TERRAIN AVEC REPAS

Caligae organisera ce printemps une visite de terrain dans les Gorges de Covatanne avec, à la clé, un menu de dégustation historique.

Les informations pratiques seront publiées ultérieurement dans le Journal de Sainte-Croix.

Quid Caligae?

CALIGAE: sandales cloutées que portaient les militaires romains. Quoi de plus évocateur que des clous de souliers pour marquer le passage, le cheminement la fréquentation d'une région au cours des siècles, ou plutôt... des millénaires? Caligae est aussi le nom de notre groupe de recherche qui, sous l'autorisation de l'Archéologie cantonale vaudoise, effectue des repérages liés à la fréquentation de la région de Ste-Croix durant l'antiquité, plus particulièrement dans la compréhension de sites antiques et protohistoriques. Le groupe de recherche est à l'origine d'intéressantes découvertes sur des lieux qui parlent en faveur d'une large fréquentation de notre région au cours des âges. En 2008, une salle a été créée au MAS – Musée des Arts et

des Sciences – de Ste-Croix, exposant les découvertes archéologiques faites sur les sites du Col des Étroits, des Gorges de Covatanne et du sommet du Chasseron.

Membres (de gauche à droite):

Murielle Montandon, Josette Joseph, Marianne Reymond, Paul-André Joseph et Robert Jaccard.



Textes: p. 1 Marianne Reymond (article paru dans le JSCE du 27 janvier 2010), p. 2 Matthieu Demierre, Université de Lausanne, Institut d'archéologie et des sciences de l'antiquité (IASA), p. 3 Extrait de *La Cuisine Gauloise continue*, Ed. Bibracte et Bleu autour. - **Crédits photos:** p. 1 Denis Maréchal, archéologue, Histoire Antique HS n°17, p. 2 Josette Joseph, p. 3 Journal *La Région* 8 octobre 2008. - **Dessins** p. 2 Matthieu Demierre, Université de Lausanne, Institut d'archéologie et des sciences de l'antiquité (IASA). - **Concept et réalisation:** Anne-Lise Reymond.

Pour recevoir notre lettre d'information, envoyez un mail à: vox.caligae@gmail.com