

Exposition

# On n'a rien inventé!

PRODUITS, COMMERCE  
ET GASTRONOMIE  
DANS L'ANTIQUITÉ ROMAINE



L'imaginaire du repas romain. Salle d'introduction de l'exposition *On n'a rien inventé!* © D. Djaoui

Dans le cadre de « Marseille Provence Gastronomie 2019 », le musée départemental Arles Antique et le musée d'Histoire de la Ville de Marseille se sont associés pour concevoir une exposition audacieuse autour de la gastronomie romaine. En comparant systématiquement les inscriptions latines des amphores aux étiquettes actuelles, ou encore les pots antiques à de simples boîtes de sardines, tout un pan de l'histoire alimentaire se dévoile et une conclusion s'impose : nous n'avons rien inventé! Par David Djaoui, archéologue territorial au musée départemental Arles antique et commissaire de l'exposition

Évoquer la gastronomie antique dans un musée relève pratiquement d'une impossibilité matérielle. En effet, si la gastronomie se définit comme l'ensemble des règles qui définissent l'art et la manière de faire bonne chère, comment l'illustrer avec des objets? Les sources littéraires apportent, quant à elles, de précieuses informations qui restent toutefois difficiles à scénographier.

### Des recettes improbables

L'Antiquité nous a légué un célèbre ouvrage de recettes, le *De Re Coquinaria* (*L'art culinaire*), compilé vers la fin du IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère et attribué à Apicius. Ce dernier, contemporain de l'empereur Tibère, dans la première moitié du I<sup>er</sup> siècle, est le plus réputé des gastronomes, connu essentiellement par des sources indirectes, souvent très critiques à son encontre. Certains mets cuisinés, comme les talons de chameaux ou encore les langues de flamants roses, semblent aujourd'hui totalement extravagants et les recommandations culinaires sont parfois des plus cruelles. C'est notamment le cas des volailles pour lesquelles l'ouvrage préconise d'arracher les crêtes sur l'animal encore vivant! De la même façon, et toujours dans le but improbable d'en sublimer le goût, les porcs devaient être noyés dans du vin miellé et les mulets dans du *garum* (sauce de poisson). Quant à l'ouvrage lui-même, il ne contient pas de véritables recettes au sens où nous l'entendons aujourd'hui; son contenu est fréquemment réduit à une liste d'ingrédients sans indication de proportion ni de temps de cuisson.

**Amphore à sauces de poisson de type Dressel 12.**  
Production de Bétique (Espagne). Céramique, 78-80 de notre ère. H. 107 cm. Fouilles du Rhône, 1990. Musée départemental Arles antique, dépôt du Drassm. © Rémi Bénali, MDAA





### Des traités d'agronomie

Aussi, pour retrouver un certain goût d'« Antiquité », il faut également prendre en compte les différents traités d'agriculture d'agronomes latins tels Caton (234-149 avant notre ère), Varron (116-27 avant notre ère), Columelle (1<sup>er</sup> siècle) et Palladius (V<sup>e</sup> siècle); tous constituent une mine d'informations précieuses pour appréhender l'essence de la gastronomie. Conseils et instructions sont ainsi dispensés à propos de la culture des céréales, de la vigne, de l'huile, des arbres fruitiers, des légumes ou encore des différents modes de conservation des produits eux-mêmes. De façon assez singulière, ces ouvrages comportent des sujets traitant de la gastronomie ou encore de la médecine. Dans le *De Agricultura* par exemple, Caton le Censeur traite aussi bien de la confection de différentes pâtisseries que des usages médicaux du chou!

### Une gastronomie pour des élites

Pour appréhender cette thématique, les textes poétiques de Martial, encyclopédiques de Pliny l'Ancien, romanesques de Pétrone, ou même législatifs, avec l'édit de Dioclétien en 301, demeurent incontournables.

Fragment de peinture murale romaine représentant une scène de nature morte. Musée d'Art classique de Mougins.  
© Musée d'Art classique de Mougins

Patères en argent. II<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> siècles, H. 5,5 cm. Rhône, entre Arles et Tarascon (Bouches-du-Rhône), 1862.  
© Musée Calvet, Avignon

Pourtant, si ces derniers nous éclairent sur les arts de la table, le décor, les menus et le prix des produits, ils renvoient le plus souvent aux pratiques des élites et correspondent davantage à une critique de la société romaine qu'à une réalité gastronomique. Ces sources littéraires dressent en effet le plus souvent l'image d'une table romaine outrancière et nous renseignent sur les banquets d'apparat



destinés à la population très ciblée de la *nobilitas*. La reconstitution de ce décorum luxueux introduit notre propos en étant replacé dans son contexte historique, philosophique et sociétal.

À la suite des victoires de Rome en Asie et en Grèce, un vaste courant hellénique contribue à donner plus de place à l'*otium* (loisir); les vertus traditionnelles romaines, basées sur le *mos maiorum* (la tradition des Anciens), sont remplacées par une quête effrénée de possession et de démesure dont les sources littéraires dressent, parfois avec excès, un triste portrait. En reconstituant un *triclinium* (salle à manger comportant une table et des lits de banquet), l'exposition évoque cette réalité historique; puis le parcours, basé sur les produits et l'expérimentation, se poursuit avec la réalité archéologique.

### Les précieux témoignages des inscriptions peintes

Dans ce domaine, le musée départemental Arles antique dispose de ressources archéologiques presque inépuisables. En effet, depuis plus de vingt-cinq ans, le Rhône est devenu l'un des fonds d'enrichissement des collections parmi les plus prolifiques au monde. En 2011, les fouilles et le levage du chaland gallo-romain Arles-Rhône 3 ont ainsi permis de mettre au jour des centaines de milliers de céramiques dont certaines portaient encore leur étiquette commerciale! Quelques-unes, présentées dans l'exposition, conservent les mentions peintes de coings (*mala cotonia*), d'olives noires (*oliva nigra*) conservées dans une réduction de moût de raisin (*defrutum*), ou de jeunes thons épécés (*cordula arguta*). D'autres encore portent la mention de sauces de poissons, dont le *liquamen* du Portugal (Lusitanie), la *muria* d'Antibes, et bien évidemment, le fameux *garum* (l'une de ces étiquettes précise d'ailleurs qu'il s'agit d'un *garum* de maquereaux conservé pendant deux ans en amphore avant d'être commercialisé). Évoquer ces produits à partir des seules traces peintes inscrites en latin pourrait s'avérer rébarbatif... Alors, le parcours a fait le choix fort et amusant d'établir des parallèles avec des étiquettes commerciales actuelles. Boîtes de sardines et autres conserves sont ainsi exposées, au même titre que les objets antiques, pour servir la compréhension des inscriptions latines.

## DE L'ART DE CONCASSER LES OLIVES



Pot avec inscription peinte mentionnant des olives cassées. Musée départemental Arles antique, dépôt du Drassm. © Rémi Bénali, MDA

Si la recette provençale « ancestrale » des olives cassées se trouve dans le fameux *Reboul* (ouvrage culinaire provençal), force est de constater qu'elle était déjà recommandée par les auteurs latins tels que Caton, Plinius l'Ancien ou encore Columelle. L'un des pots trouvés dans le Rhône en apporte une preuve incontestable. Un

pot de Bétique (actuelle Andalousie), du 1<sup>er</sup> siècle, présente une inscription peinte, identique à celle de nos conserves modernes : OLIVA FRACTA pour « olive cassée ». Cette inscription inédite correspond aux recommandations des différents agronomes latins. Dans le livre XVI, chapitre 6 de l'*Histoire naturelle*, Plinius l'Ancien indique en effet que les olives vertes peuvent être concassées dans de l'huile de lentisque, Columelle préconise de les écraser (XII 49.1 et 49.2) et Caton de les concasser avant qu'elles ne noircissent (*De l'agriculture*, CXXVI). D. D.



ConsERVE moderne d'olives cassées. © Château Virant



**Amphore à sauce de poisson de type Lyon 3B.** Production lyonnaise. Céramique, 70-100 de notre ère. H. 56 cm. Inscription peinte : *MUR(ia)/FLOS/ANTIPOL(itanum)/EXC(ellens)/Q(uinti) SURI CARI*. Cette amphore contenait de la fleur (*flos*) de *muria* d'Antibes qui est qualifiée d'excellente et dont le négociant porte le nom de Quintus Surus Carus. L'inscription permet de supposer que la *muria* d'Antibes arrivait en vrac jusqu'à Lyon avant d'être reconditionnée dans des amphores locales pour en assurer la vente. Fouilles du Rhône, 2011. Arles, Musée départemental Arles antique, dépôt du Drassm. © Rémi Bénéli, MDA

### L'exportation des denrées les plus prisées

De l'Antiquité à nos jours, certains produits sont empreints d'une certaine géographie : des calissons d'Aix-en-Provence à la rouille sétoise, le terroir et le savoir-faire local sont intimement associés et font la réputation des artisans. Dans ses *Épigrammes* (livres XIII et XIV), le poète Martial liste deux cent vingt-trois produits dont la plupart sont associés à une entité géographique. Si leurs mérites sont souvent vantés, comme ceux des huîtres du lac Lucrin, des figues

### À CHAQUE PRODUIT SON CONTENANT

Dans l'Antiquité romaine, il existait des centaines de formes différentes d'amphores. Chacune d'elles était affectée à un produit précis et à une provenance. Le premier archéologue à avoir associé la forme des amphores à leur contenu est Heinrich Dressel. Dès 1872, ce grand savant parvient à confirmer son hypothèse en déchiffrant les inscriptions peintes sur les amphores qui précisaient la nature du produit qu'elles transportaient. Ayant observé que des produits similaires étaient systématiquement mentionnés sur des amphores identiques, il a mis en place une typologie structurant toutes les études actuelles sur le commerce dans l'Antiquité. Actuellement, tout comme les amphores, les



formes des bouteilles de vin correspondent souvent à leur région d'origine. Pourtant, à l'exception de la flûte alsacienne et du clavelin du Jura dont la forme est protégée, les autres bouteilles ne font l'objet d'aucune réglementation sur le sujet. Force est de constater que la tradition pousse les producteurs à

Bouteilles de vin modernes dont chaque forme correspond à un produit et une provenance (coll. privée). De gauche à droite, on reconnaît ainsi la bourguignonne, la ligérienne, la rhodanienne, la provençale, la flûte alsacienne, le clavelin du Jura et la champenoise. CCJ. © Lionel Roux

embouteiller leur vin dans des bouteilles qui reprennent les codes morphologiques de leur territoire. D. D.

de Syrie ou encore des fromages de *Luna*, d'autres produits sont en revanche déconseillés : « Les fibres du poireau de Tarente ont une odeur redoutable : si tu en manges, donne toujours des baisers à lèvres closes. » (*Ép.* XIV, 18).

La réputation de certains mets pouvait dépasser les frontières et induire des exportations. C'est le cas notamment des sauces de poisson d'Hispanie mais aussi d'Antibes et de Fréjus, plébiscitées dans les textes et dont les noms se retrouvent inscrits sur les amphores. Une anecdote, racontée par Athénée de Naucratis, indique qu'Apicius n'hésita pas à se rendre sur les côtes libyennes pour goûter leurs fameuses crevettes. Déçu, il ne prit même pas la peine de débarquer. Si aujourd'hui la gastronomie privilégie les circuits courts, ces préoccupations sociétales ne concernaient pas les Anciens. L'exotisme des produits était non seulement un gage de qualité mais également une façon de se différencier de ceux qui ne pouvaient pas se les offrir. « C'est d'être recherché qui fait le prix des choses », peut-on lire dans le *Satiricon* de Pétrone. Ce clivage économique alimenta un vaste marché à l'échelle d'un empire enrichi par de nouvelles conquêtes. L'importance de ces échanges commerciaux fut rendue possible grâce à un conteneur en terre cuite spécialement conçu pour le transport maritime, l'amphore. Sa conception, étonnante à bien des égards, présentait les caractéristiques idéales pour identifier les produits, résister aux chocs du transport maritime et optimiser le stockage à l'intérieur des bateaux.

### D'hier à aujourd'hui : le *Déjeuner sous l'herbe* de Spoerri

L'exposition se clôt sur le geste artistique de Daniel Spoerri, baptisé *Le déjeuner sous l'herbe*, et l'intervention archéologique de Jean-Paul Demoule. Membre fondateur du Nouveau Réalisme et connu pour ses tableaux-pièges où il « verticalise » des plateaux de table, Spoerri clôtura cette série en invitant à manger, en avril 1983, une centaine de ses amis. Après avoir creusé une tranchée, tous déposèrent les reliefs de leur repas sous terre. Vingt-sept ans plus tard, l'archéologue Jean-Paul Demoule (Inrap) mit en place une fouille archéologique qui, confrontée aux témoignages



*Le déjeuner sous l'herbe* :  
fouille de 2010.  
© Denis Gliksman / Inrap

oraux des participants au déjeuner, apporta de nouveaux éléments de conclusion : personne ne se souvenait de l'emplacement de la tranchée, certains invités affirmaient même ne pas avoir assisté au repas alors qu'ils figuraient sur les photos... et la fouille elle-même recensait une majorité d'assiettes bas de gamme, alors que les convives étaient persuadés d'avoir mangé dans de la belle porcelaine ! Autrement dit, à seulement quelques dizaines d'années d'écart, les sources directes n'étaient déjà plus fiables. Sans avoir connaissance de ce *happening*, l'interprétation de l'archéologue aurait été vaine, et comme souvent face à l'incompréhension des vestiges, un acte rituel aurait probablement été décrété. Mais de la même façon, un journaliste interviewant les différents protagonistes n'aurait pas pu en extraire un exposé fidèle. Pour approcher la vérité, l'histoire et l'archéologie doivent se recouper, s'alimenter, voire se critiquer. Dans les deux cas, la prise en compte du contexte, qu'il soit historique, archéologique, ou encore ici, artistique, demeure fondamentale.

#### INFOS PRATIQUES

*On n'a rien inventé ! Produits, commerce et gastronomie dans l'Antiquité romaine*, jusqu'au 24 novembre 2019 au musée d'histoire de Marseille, 2 rue Henri-Barbusse, 13001 Marseille.  
Tél. : 04 91 55 36 00 et [musee-histoire-marseille.fr](http://musee-histoire-marseille.fr)  
Catalogue, musée d'histoire de Marseille, 330 p., 30 €