

« On n'a rien inventé ! Produits, Commerce et Gastronomie
dans l'antiquité romaine »

Une exposition conçue par le Musée Départemental Arles Antique
en partenariat avec le musée d'Histoire de Marseille

Du 15 juin au 24 novembre 2019



Exposition présentée en salle d'exposition temporaire du musée
d'Histoire de Marseille
2, rue Henri Barbusse – Centre Bourse
13001 – Marseille

Sommaire

- **Le contexte : une année gastronomique**
- **Le concept de l'exposition**
- **Le parcours de l'exposition**
- **A table avec les Marseillais**
- **« *Délirium dolium* » au musée des Docks Romains**
- **Les textes de l'exposition**
- **Autour de l'exposition**
- **Visuels pour la presse**
- **Le musée d'Histoire de Marseille / Voie Historique**
- **Le Musée Départemental Arles Antique**
- **Marseille Provence Gastronomie 2019**
- **Références bibliographiques**
- **Contacts presse**

■ Le contexte : une année gastronomique

Dans le cadre de « Marseille-Provence-Gastronomie » (MPG2019), le Département des Bouches-du-Rhône propose de nombreuses manifestations mettant à l'honneur les produits, les acteurs du monde agricole (vignerons, meuniers, oléiculteurs) et de la mer (pêcheurs) ainsi que les restaurateurs. **À cette occasion, le Musée Départemental Arles Antique et le musée d'Histoire de Marseille se sont associés pour organiser l'exposition "On n'a rien inventé ! Produits, commerce et gastronomie dans l'Antiquité romaine" du 15 juin au 24 novembre 2019.**

Cette exposition audacieuse met en dialogue des objets antiques et contemporains autour de plusieurs thèmes liés à la gastronomie. Ainsi, des vitrines rassembleront aussi bien les contenants antiques que des boîtes de conserves actuelles d'olives, de poissons, de fruits, de viandes mais aussi des bouteilles d'huile d'olive, ou de vin.

L'exposition « On n'a rien inventé » a été développée avec les collections des deux musées partenaires et grâce aux prêts du musée du Louvre, du musée Calvet, du musée de Saint-Romain-en-Gal, du musée de Narbonne, du centre Camille-Jullian, du Département de recherches archéologiques subaquatiques (Drassm), du musée d'art et d'histoire de Genève, de l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap)...

Si les films *Peplum* et autres célèbres bandes dessinées ont fortement alimenté l'image d'une table romaine outrancière, cette exposition met à l'honneur une grande diversité de produits et de recettes et permet aux visiteurs de vivre une expérience originale, ludique et scientifiquement très élaborée.

Enfin le service archéologique municipal, désormais rattaché au musée d'Histoire de Marseille, est parti prenante du projet puisqu'il propose, en parallèle de l'exposition du musée d'Arles, de raconter (au moyen d'une grande table de réception rassemblant les trésors conservés dans nos réserves) l'évolution sur pas moins de 7000 ans des mœurs culinaires marseillaises ... !

■ Le concept de l'exposition

« On n'a rien inventé ! » L'expression populaire pour parler de gastronomie, ici à Marseille, et qui renvoie à la permanence de certains faits et gestes à travers l'Histoire n'est certes pas un quelconque désaveu vis à vis des chefs étoilés qui, à Marseille comme ailleurs, bousculent, réinterprètent les pratiques culinaires. Cette formule simple traduit en réalité toute l'ambition du projet scientifique de cette exposition comparatiste imaginée par David Djaoui, archéologue au musée départemental Arles antique qui en assure le commissariat scientifique.

Si l'on peut aisément résumer la gastronomie à l'ensemble des règles qui définissent l'art et la manière de faire bonne chère, la mise en valeur du sujet dans un musée s'avère chose plus difficile car les traces matérielles font souvent défaut. Pour illustrer le propos, le commissaire de l'exposition s'est donc livré, faute d'aliments bien conservés, à une étude approfondie des récipients et emballages des produits alimentaires de l'Antiquité. Les fouilles subaquatiques auxquelles il participe dans le Rhône à Arles depuis de nombreuses années lui ont permis d'étudier une collection exceptionnelle de céramiques si bien conservées que certaines portent encore leurs étiquettes commerciales rédigées en latin et peintes sur les parois des récipients !

Le déchiffrement de ces inscriptions complétées par des analyses de « macrorestes » alimentaires, a révélé tout un ensemble de produits et de recettes (coings, olives noires, sauces de poisson ; jeunes thons épicés, ...) qui sont très proches des produits, savoirs-faire et techniques de conditionnement de ce début du XXI^e siècle. Cette enquête s'est enrichie de l'apport des textes antiques (traités d'agronomie, recettes de cuisines antiques, descriptions littéraires, ...) qui donnent un autre éclairage du sujet, complémentaire de l'étude des objets.

L'idée audacieuse et didactique de l'exposition consiste donc à réunir objets antiques et objets contemporains dans de mêmes vitrines, les résultats des recherches en laboratoire, mais aussi de présenter sous forme de vidéos, des expérimentations destinées à faire revivre certains gestes ou ressusciter certaines recettes... Une œuvre contemporaine, le « Déjeuner sous l'herbe » née d'une rencontre entre un artiste, Daniel Spoerri, et un archéologue, Jean Paul Demoule, clôt le parcours de l'exposition.

« Il lui arrivait souvent de manger, en suivant les recettes d'Apicius, des sabots de chameau, de crêtes arrachées à des coqs vivants et des langues de paons et de rossignols dont la consommation passait pour immuniser de la peste. Il faisait servir d'énormes plats remplis d'entrailles de surmulets, de cervelles de flamants, d'œuf de perdrix, de cervelles de grives, de têtes de perroquet, de faisans et de paons. Les barbillons de surmulets qu'il offrait étaient d'une telle taille qu'on en remplissait le cresson alénois, la mélisse, les fèves confites au vinaigre et le fenugrec. Tout cela était proprement stupéfiant. Il nourrissait ses chiens de foies d'oies »

L'Histoire Auguste (par un auteur anonyme du IV^e siècle)

■ Le parcours de l'exposition

Si l'on peut aisément résumer la gastronomie à l'ensemble des règles qui définissent l'art et la manière de faire bonne chère, la mise en valeur du sujet dans un musée s'avère chose plus difficile car les traces matérielles font souvent défaut. Pour illustrer le propos, le commissaire de l'exposition David Djaoui propose donc un parcours découpé en 4 grandes sections.

Section 1 : L'image du banquet romain

Les films *Peplum* et de célèbres bandes dessinées ont fortement alimenté l'image d'une table romaine outrancière. Cette section présente le « cadre légal » dans lequel se situent ces repas et explique l'origine de cet imaginaire issu des traductions médiévales d'auteurs antiques (Suétone, Pétrone,...), qui évoquent surtout la vie des Césars et une certaine forme de décadence. L'approche que nous avons aujourd'hui de ce sujet, grâce aux travaux des archéologues et historiens renouvelle notre regard.

Section 2 : Les produits

Comment rendre compte des produits constitutifs de la gastronomie antique puisqu'ils laissent si peu de traces dans les fouilles archéologiques ? Les réponses sont données à travers la présentation d'un véritable catalogue de produits de la cuisine antique : vin, huile, poisson, coquillages, fruits, légumes, miel, céréales, viande, produits laitiers... En comparant systématiquement les inscriptions latines des amphores aux étiquettes actuelles, ou encore des pots antiques à de simples boîtes de sardines, tout un pan de l'Histoire alimentaire se dévoile et, bien souvent, une conclusion s'impose : On n'a rien inventé !

Section 3 : le commerce

Dès l'Antiquité, le commerce des denrées alimentaires repose sur un ensemble complexe de stratégies commerciales, de techniques de conditionnement et d'emballage ou encore d'arguments commerciaux portant sur la qualité, la rareté d'un produit voire son appartenance à une appellation géographique. Produits mystérieux, écritures sibyllines, typologies d'amphores ... dévoilent alors le commerce alimentaire des Romains.

Section 4 : la gastronomie

L'archéologie est une science de l'interprétation. Écrite, elle devient une Histoire. Histoire certes matérielle mais qui peut enrichir, voire quelques fois contredire, « l'Histoire officielle ». Cette section de l'exposition « met en scène » cette archéologie de la gastronomie à travers différents domaines de spécialités que sont l'ichtyologie (étude des arêtes de poisson), la carpologie (étude des graines), la malacologie (étude des ossements) ou encore, l'archéologie expérimentale qui vise à reproduire des gestes et des techniques.



DOSSIER DE PRESSE



**NOUS SOMMES
MARSEILLE**

Épilogue

En 1983, l'artiste Daniel Spoerri enterre les restes d'un banquet dans un parc près de Paris. En 2010, des archéologues fouillent le site et les découvertes des archéologues contredisent les différents témoignages des artistes qui ont assisté au déjeuner... Autrement dit, en l'espace de quelques dizaines d'années, les témoignages rapportés par ceux qui ont assisté au déjeuner ne sont déjà plus fiables !

Nous sommes  **arseille**

mail : presse@marseille.fr
tél. : 04 91 14 64 63 - fax : 04 91 14 65 07
portable : 06 32 28 93 71
54, rue Caisserie - 13002 Marseille
espace presse en ligne : www.marseille.fr



■ A table avec les Marseillais, 7000 ans de bonnes manières...

Aux côtés de l'exposition « On n'a rien inventé ! », le service archéologique du musée d'Histoire de Marseille propose de dresser le couvert et de faire découvrir les us et coutumes liés à l'art de la table, à Marseille, de ses plus lointaines origines à nos jours. Cette présentation, en forme de clin d'œil, est l'occasion de mettre en exergue quelques trésors cachés du musée d'Histoire et du dépôt de fouilles archéologiques de la ville. Chaque période a ses savoir-faire, ses savoir-vivre, ses ustensiles et sa vaisselle de cuisine et de table. Provenant pour la plupart de fouilles archéologiques, les objets sélectionnés, assiettes, pichets, écuelles, marmites..., témoignent de l'évolution des mœurs culinaires.

Le choix d'une longue chronologie, du VI^e millénaire av. J.-C. à l'aube du XXI^e siècle, et le caractère « mondialisé » des contacts marseillais, est aussi l'occasion d'évoquer une histoire de l'alimentation méditerranéenne à travers quelques produits phares, introduits progressivement à la table des Marseillais. Grains de blé, noyaux d'olives et de pêches, pépins de raisins et de figues, graines de courges, pommes de pins, vertèbres de thons, fleurs de tomates, sont autant de témoignages archéologiques et historiques qui attestent l'arrivée de produits qui vont transformer durablement le régime alimentaire des Marseillais. Certains contenants certifient aussi de façon indirecte la consommation de nouveaux produits. L'apparition de la « tasse » à Marseille, à la fin du XVII^e siècle, par exemple, révélerait la vulgarisation de la consommation du sucre, du café et du chocolat.

En matière de gastronomie, les Marseillais n'ont pas été en reste. « Soupe de poissons », « pieds et paquets », « bouillabaisse », « coquillages » ont constitué entre autres les spécialités de la ville. La « bouillabaisse », aujourd'hui célèbre dans le monde entier, était à l'origine un plat de pauvre dont on se régala au cabanon. En s'embourgeoisant, elle est maintenant servie dans des plats de qualité. Il n'y a guerre que la pizza, introduite à Marseille par les Napolitains, qui garde son usage populaire et que l'on mange avec les doigts après en avoir acheté une part au camion-pizza... inventé à Marseille par Louis Méritan en 1962 !



Une exposition-dossier conçue en partenariat avec l'INRAP



DOSSIER DE PRESSE



NOUS SOMMES
MARSEILLE

Commissariat :

Manuel Moliner et Ingrid Sénépart,
Service archéologique du Musée d'Histoire de Marseille

Collaboration scientifique :

Lucien-François Gantès
Anne-Marie D'Ovidio
Karima Torai
Service archéologique du Musée d'Histoire de Marseille

Véronique Abel

Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap)

Nous sommes  marseille

mail : presse@marseille.fr
tél. : 04 91 14 64 63 - fax : 04 91 14 65 07
portable : 06 32 28 93 71
54, rue Caisserie - 13002 Marseille
espace presse en ligne : www.marseille.fr



■ « *Délirium dolium* » au musée des Docks Romains

Du 15 juin au 22 septembre 2019, le musée des Docks romains présente une installation vidéo de Samuel ROUSSEAU. Ce projet, porté en partenariat avec le festival Paréidolie (Château de Servières) s'inscrit pleinement dans la manifestation "Marseille Provence Gastronomie" et dans le prolongement de l'exposition "On n'a rien inventé !"

Créé in situ pour le Musée des Docks Romains de Marseille, "*Délirium dolium*" est une brèche intemporelle ouverte dans le travail vidéo de l'artiste Samuel Rousseau. Samuel Rousseau se fait ici archéologue. La dolium (grande jarre en céramique) devient une passerelle reliant les époques par le biais d'animations et de projections faisant resurgir le passé.

Samuel Rousseau soumet au spectateur dans cette forme singulière de remix visuel aux allures de bacchanale épurée que "*Délirium dolium*" donne à observer. Comme un DJ, Samuel Rousseau pioche dans le travail des créateurs du passé. Il sélectionne les motifs qui lui paraissent les plus propices, les découpe, les retaille et les transpose dans une nouvelle dimension créant des lignes de fuite entre le présent et le passé. Une façon pour Samuel Rousseau de se réinventer en suivant sa propre ligne universelle.

Samuel Rousseau - <http://www.samuelrousseau.com/>

Samuel Rousseau est un artiste plasticien contemporain français. Il exploite principalement la vidéo et les ressources de l'informatique mais ses moyens d'expression sont très variés : sculpture, photo, installation, dessin, arts plastiques, art numérique. Samuel Rousseau interroge l'humanité, le monde contemporain et les médias de masse. La technologie employée de façon très discrète dans son travail, est strictement au service d'une poésie où le virtuel et le réel s'entrecroisent. Dans ses boucles vidéo fictionnelles et souvent poétiques, les objets du quotidien, recyclés ou transformés, prennent vie et provoquent des questions nouvelles.

Julie miguirditchian, commissaire de l'exposition - www.juliemiguirditchian.com

En 2004, Julie Miguirditchian découvre le foisonnement des artistes numériques et crée de ce constat « Numeriscausa », une société de production et galerie dédiée aux arts numériques. Depuis elle s'est spécialisée dans la conception et la production d'expositions clé en main orientées vers les institutions culturelles, le mécénat et les fondations. En 2015, elle est nommée directrice artistique du fonds de dotations Edis pour l'art numérique puis en février 2017 et jusqu'à ce jour elle est directrice artistique du Label arlésien "ON" anciennement "Octobre Numérique" dédié à la création contemporaine digitale et à l'économie numérique, manifestation communautaire qui s'étend sur les villes d'Arles, Tarascon et Saint Martin de Crau.

PAREIDOLIE, salon international du dessin contemporain - www.pareidolie.net

Paréidolie* est le temps fort autour du dessin contemporain pendant la rentrée de l'art contemporain à Marseille, le dernier week-end d'août. Rendez-vous convivial, intimiste et exigeant, Paréidolie s'adresse à les amateurs du dessin contemporain, à qui il propose une découverte stimulante de ce médium.

PAREIDOLIE est un projet produit par l'association Château de Servières, association créée en 1988 dans les quartiers nord et identifiée dans la région avec des actions effectives sur le terrain pour amener la connaissance de l'art contemporain auprès de populations diversifiées, l'association Château de Servières travaille à la promotion d'artistes jeunes ou confirmés. Elle a ainsi coproduit et accompagné le travail de plus de 400 artistes et organisé des échanges avec une quinzaine de pays du pourtour méditerranéen.

* Paréidolie vient du grec ancien « para » à côté de et « eidos » apparence, forme. Une paréidolie consiste à associer un stimulus visuel informe à un élément identifiable, souvent de forme humaine ou animale.



Delirium Dolium Samuel Rousseau. 2019.
Courtesy Galerie Claire Gastaud et Galerie RX.Â
Copyright Samuel Rousseau

■ Les textes de l'exposition

Partie introductive : Rome et la décadence

À partir de la fin de la République, les différents tributs et indemnités de guerre menées en Asie et en Grèce entraînent sur Rome et ses régions un afflux de richesses absolument considérable. Après la victoire de Pydna en Macédoine (168 av. J.-C.), le *tributum* (impôts) sera même supprimé sur le sol italien ! Alimenté par les pillages d'œuvres d'art grecques et par la littérature, un vaste courant hellénique va contribuer à donner plus de place à l'*otium* (loisir). Les vertus traditionnelles romaines, basées sur le *mos maiorum* (la tradition des Anciens), vont être remplacées par une quête effrénée de possession et de démesure. Les descriptions outrancières des sources anciennes constituent alors un rempart contre les excès qui conduisent à la mollesse du corps. C'est dans ce contexte que les lieux communs du banquet romain vont se forger au sein de notre culture moderne. Associant au luxe des repas, la cruauté et la débauche, ces clichés vont être largement relayés par différents supports, tels que la peinture, la sculpture, le cinéma, ou encore les bandes dessinées.

Le *triclinium* : la salle à manger de l'élite romaine

Les riches maisons romaines possèdent des salles à manger dotées de deux ou trois couchettes (*biclinium* ou *triclinium*) pour recevoir les convives. Ces derniers, selon une tradition grecque, sont allongés sur des matelas en prenant appui sur le coude gauche reposant sur un coussin. Les jeunes enfants mangent assis sur une banquette placée à l'extrémité des couchettes. Une convention rigoureuse désigne l'emplacement de chaque invité. Le lit de gauche accueille le maître de maison et sa famille, au centre se trouvent les hôtes de marque, et à droite les autres participants au repas. Les plats sont déposés par les domestiques sur une table basse située au milieu de l'ensemble.

Les auteurs anciens, tels Diodore de Sicile (I^{er} s. av. J.-C.), Philon d'Alexandrie (I^{er} s. av. J.-C.) ou encore Apulée (II^e s. apr. J.-C.), livrent le cadre « légal » qu'impose le luxe des *conuiuia* romains : *triclinium* parfumé d'odeurs merveilleuses, équipé de coussins polychromes et d'étoffes entrelacées de fils d'or, des lits et des tables travaillés d'ivoire et de bois précieux, des vases ciselés d'argent et d'or, œuvres savantes de la toreutique, ou encore des verres décorés et des cristaux. Ces textes dénoncent parfois les dépenses folles effectuées pour garnir la table. C'est ce qui est moqué dans le célèbre banquet de Trimalcion mis en scène dans le Satiricon par Pétrone. Le caractère gargantuesque de ce banquet empêche toutefois de le considérer comme un témoignage réaliste des pratiques de la table romaine.

Apports et limites de l'Archéologie

C'est par une approche pluridisciplinaire que l'archéologie peut dépasser le stade des sources littéraires pour appréhender l'étude des groupes humains. Depuis une trentaine d'années, les archéologues collaborent ainsi avec de nombreux spécialistes. Les archéobotanistes étudient les macro-restes végétaux pour mettre en lumière les espèces consommées comme les céréales, les légumineuses ou encore les fruits à coque. L'étude de la faune relève, quant à elle, du domaine des archéozoologues qui identifient les ossements, déterminent les traces de découpe et nous renseignent sur les pratiques de boucherie et le choix des morceaux. La malacologie, branche de la zoologie consacrée à l'étude des mollusques, et l'ichtyologie, étude des restes de poissons, sont également essentielles lorsqu'on souhaite interpréter l'accumulation de milliers de coquilles de crustacés ou le contenu des amphores halieutiques.

Concernant la gastronomie, et plus généralement les produits alimentaires, certaines ressources resteront pourtant bien pauvres par rapport aux richesses offertes par l'étude des sources textuelles. Autour du V^e s., Vinidarius dresse ainsi à la fin du recueil d'Apicius, la liste des ingrédients qui doivent être présents dans une cuisine : les épices comme le safran, le poivre, le gingembre et le laser ; puis les graines, comme celles de pavot ou de la rue ; les substances sèches tels la menthe, la sauge, l'origan, l'oignon... ; ou bien encore les liqueurs et les fruits secs, à savoir des noix ou des pignons de pin ; etc. En croisant l'ensemble de ces données littéraires sur l'alimentation avec celles issues de l'archéologie, les modes alimentaires des Anciens se dévoilent.

Partie 1 : Les produits

Pour aborder le thème de la gastronomie en archéologie, il convenait d'être pragmatique en s'intéressant aux produits et plus particulièrement à ce qui nous en reste le plus souvent aujourd'hui, leur conteneur. Pour y parvenir, le musée départemental Arles antique dispose de ressources archéologiques presque inépuisables. Depuis plus de vingt-cinq ans, le Rhône est devenu l'un des fonds d'enrichissement des collections antiques parmi les plus prolifiques au monde. En 2011, la fouille et le levage du chaland gallo-romain Arles-Rhône 3 ont permis de découvrir des centaines de milliers de céramiques dont certaines portaient encore leur étiquette commerciale. Inscriptions peintes sur amphores, marques gravées sur les céramiques, graines carbonisées et autres artefacts déclinent, par section, les différents produits du monde romain.

Le vin

À l'époque romaine, un bon vin est un vin vieux. La plupart des vins antiques ne résistent pas aux chaleurs de l'été, les très longs vieillissements étaient l'apanage des plus grands crus. Athénée de Naucratis livre l'âge optimal de toute une série de crus : le vin de Nomentum se fait vite, on peut le boire à partir de 5 ans ; celui de

Sabine est au mieux entre 7 et 10 ans ; et enfin, le falerne est buvable à partir de 10 ans mais il atteint son apogée entre 15 et 20 ans. Comme aujourd'hui, c'est le nombre d'années d'un vin qui en fixait le prix : « Aucune denrée [vin] ne prend plus de valeur jusqu'à la vingtième année ni devient ensuite plus coûteuse » indique Pline l'Ancien. Les plus aisés disposent même de cave de vieillissement, dont les excès ont quelquefois suscité la moquerie : « Pourquoi boit-on chez toi un vin dont l'âge dépasse le tien ? » assène Sénèque à son hôte qui, précise-t-il, emmagasine « des vins de tant de millésimes et de tant de pays différents ». En dehors de certaines piquettes qui n'ont laissé aucun témoignage archéologique, le commerce des vins ordinaires non millésimés portent seulement sur l'amphore « l'étiquette » VET(us) ou « vieux ».

Des amphores millésimées

Pour apposer les millésimes sur les amphores, les Romains inscrivaient à la peinture le nom des consuls, dont le renouvellement était annuel. L'amphore portait alors la mention peinte COS, ou « consul », et les noms des deux magistrats en poste cette année-là. À l'exception du millésime, les premiers grands crus de l'Italie romaine n'étaient toutefois désignés par aucun nom. Aussi, lorsqu'un millésime se distinguait des autres par ses qualités, il fallait trouver une astuce pour le nommer. En 121 av. J.-C., les sources textuelles mentionnent ainsi une production exceptionnelle que les poètes ont baptisé le vin « opimien » en référence au consulat d'Opimius.

Le rôle du bouchon

Si différentes techniques d'obturation des bouteilles de vin existent aujourd'hui, l'usage du bouchon en liège emporte l'adhésion de la plupart des producteurs. À l'époque romaine, et plus précisément sous la République, les amphores d'Italie étaient obturées à l'aide d'un bouchon en pouzzolane (roche volcanique) qui permettait, si l'on se réfère à Plutarque, d'assurer les échanges gazeux nécessaires à la bonne évolution du goût du vin. Ils permettaient à l'eau de s'échapper de l'amphore ce qui renforçait le degré d'alcool du vin tout en diminuant son volume. Les fouilles réalisées en 2011 dans le Rhône à Arles ont mis au jour cent-onze bouchons en liège associés à des amphores gauloises. Certains étaient recouverts d'une épaisse couche de résine ce qui devait rendre les échanges gazeux pratiquement impossibles. Il est donc probable que le vin conservé dans ces conditions d'obturation devait se boire assez vite.

La couleur du vin en Gaule

Contrairement aux Romains qui buvaient du vin blanc mélangé à de l'eau, Diodore de Sicile nous apprend que les Gaulois se gorgeaient de vin pur à l'excès. Parmi les découvertes archéologiques qui ont pu en préciser la couleur, la fouille de l'épave de la Madrague de Giens, bateau romain coulé aux environs de 70 avant notre ère au large des côtes varoises, a livré des amphores italiennes encore bouchées dont le contenu de couleur s'est répandu sur le pont du navire d'État L'Archéonaute. Cette information signifie que, pour satisfaire la demande gauloise, les Romains se sont

adaptés au marché en produisant et en exportant un vin qu'ils n'appréciaient guère eux-mêmes.

Le goût des autres

En juillet 2010, une épave gisant au fond de la mer Baltique a été retrouvée avec, à son bord, plus d'une centaine de bouteilles de champagne datant du début du XIX^e siècle. Une poignée de privilégiés ont pu le goûter et constater qu'il était extrêmement sucré. Des recherches en archives et des analyses chimiques ont permis d'en connaître la raison. À cette période, le champagne se consommait avec 150 g de sucre par litre, c'est-à-dire l'équivalent de sept grains de sucre par coupe ! Les Russes consommant le champagne avec une teneur en sucre deux fois plus importante, les historiens en ont déduit que la cargaison ne leur était sans doute pas destinée. Cet exemple illustre le fait que le jugement d'un bon ou mauvais vin n'a de sens que dans le cadre d'une société et d'une époque. À l'instar des Romains, qui s'étaient adaptés au marché gaulois en exportant du vin rouge, les Champenois doublaient la teneur en sucre de leurs bouteilles pour répondre au marché russe.

La conservation des vins dans l'Antiquité

Les Anciens n'avaient pas associé l'adjonction de soufre à la conservation du vin. Ils utilisaient la résine ou poix pour tapisser l'intérieur des amphores afin de les rendre imperméable. Ce goudron végétal, obtenu par chauffage des branches de résineux, permettait d'éviter que le vin ne se transforme en vinaigre. Aujourd'hui, les vignerons ont tendance à produire des vins de plus en plus « naturels » qui pourraient être rapprochés des productions antiques. Cependant, et même si quelques viticulteurs s'inspirent des techniques antiques en vinifiant leur production dans des dolia (grande jarres en terre cuite), l'absence de résine anéantit toute comparaison avec les vins antiques auxquels la poix donnait un goût de térébenthine et de fumé. D'autres techniques antiques de conservation du vin se rapprochent toutefois des nôtres. C'est le cas de la chaptalisation au moût réduit. L'ajout de sucre au moût augmente le degré d'alcool du vin après la fermentation. Les Anciens connaissaient également le salage et le plâtrage, encore très utilisés au XIX^e siècle.

Les attestations de vins gaulois

Si l'on fait abstraction des découvertes de pépins de raisin, présents en Gaule depuis la période du Néolithique et qui relèvent davantage de la présence de vignes sauvages que d'une véritable viticulture, la première production exportatrice de vin gauloise est marseillaise avec le massalitanum ! Dès le milieu du VI^e s. av. J.-C., ce sont bien évidemment les amphores qui dévoilent tant la production que la capacité exportatrice des colons grecs de Marseille. Ce monopole s'achève à partir du III^e s. av. J.-C. avec l'introduction, par les Marseillais eux-mêmes, du vin de Sicile et d'Italie. Il faut attendre la chute de Marseille en 49 av. J.-C., dans la guerre qui l'opposa à César, pour renverser le monopole italien. C'est alors l'apparition et le développement en Gaule du sud de l'amphore dite « gauloise » sur pratiquement quatre siècles. Quelques inscriptions exceptionnelles peintes sur ces amphores ont

pu fournir aux archéologues des informations précieuses sur les différents cépages cultivés en Gaule.

Le lait

Contrairement à notre époque où le lait est fréquemment commercialisé et consommé sous sa forme liquide, la civilisation romaine privilégie ses versions transformées. Ce choix est motivé par la propension du lait à cailler que redoutent les médecins, surtout en ce qui concerne les nourrissons. Le lait n'en reste pas moins l'alimentation du jeune enfant, dispensé par le sein de la mère ou d'une nourrice. Faut-il en avoir accès, ou en cas de maladie de l'enfant, un petit vase en céramique muni d'un bec servait de biberon. Néanmoins, l'analyse du contenu de plusieurs exemplaires de ce type de récipient a révélé davantage de jus de fruits fermentés que de lait. Et dans ce dernier cas, il était cuit, ce qui coïncide avec l'appréhension des Anciens vis-à-vis de ce produit et de leur volonté de maîtriser sa conservation par cuisson.

L'huile d'olive

De la fin de la République romaine jusqu'au III^e s. de notre ère, l'huile de Bétique (actuelle Andalousie) a inondé le marché méditerranéen avant d'être concurrencé par l'huile africaine. Cette production « industrielle » est parfaitement illustrée à Rome par le « mont des tessons » où les rejets d'amphores en provenance d'Hispanie atteignent 30 m de hauteur avec une emprise au sol de 22 000 m². Dans la province de Bétique, une centaine d'ateliers étaient installés sur les rives du fleuve Baetis (actuel Guadalquivir) et de son affluent le Singilis (Genil), à l'intérieur d'un triangle formé par les villes d'Hispalis (Séville), Corduba (Cordoue) et Astigis (Ecija). Aujourd'hui, l'importance de l'huile d'olive et de sa commercialisation dans l'Antiquité romaine peut se mesurer à la hiérarchisation et la diversité des inscriptions peintes que ces amphores ont conservées.

Les poissons

Poissons, coquillages et crustacés sont des denrées riches en protéines qui peuvent s'obtenir pratiquement à profusion tout au long de l'année. Dans l'Antiquité, l'exploitation des ressources halieutiques est spectaculaire. Avec l'arrivée des Phéniciens à Gadir (actuelle Cadix), la côte de la péninsule ibérique s'initie à la confection des salaisons et, dès le V^e s. av. J.-C., les premières amphores à poissons sont exportées en direction de Carthage. Après les trois guerres puniques qui se succèdent en l'espace d'un siècle (264 à 241 av. J.-C. ; 218 à 201 av. J.-C. et 149 à 146 av. J.-C. qui voit la destruction de Carthage) la côte de l'Hispanie romaine tire parti de son héritage phénicien pour faire du poisson un enjeu économique de premier ordre. Dès lors, des millions d'amphores à sauces et salaisons de poisson, essentiellement de Bétique (actuelle Andalousie) et dans une moindre mesure de Lusitanie (Portugal), sont exportées dans l'ensemble du bassin méditerranéen.

Aujourd'hui, seuls subsistent quelques macro-restes composés d'écaillés et de squelettes, ou encore des noms de poissons inscrits sur des amphores et des pots.

Le décodage des inscriptions peintes

Les amphores d'Hispanie portent des étiquettes commerciales avec plusieurs niveaux d'informations rédigés de manière très conventionnelle. La nature du produit contenu dans l'amphore est indiqué en premier, suivi d'une ou plusieurs « étiquettes » sur la qualité du produit, sa conservation avec le nombre d'années de maturation, ou encore son poids en livres romaines... La dernière mention précise le nom du négociant.

Les salaisons et les sauces de poisson

Les salaisons exportées en amphores de Bétique (actuelle Andalousie) se limitent le plus souvent aux thons, aux sardines et aux maquereaux avec de rares exemples isolés de produits plus raffinés comme la langouste, ou l'*hallex* (sorte de purée de poisson). En plus du nom du poisson, les étiquettes commerciales précisent la qualité du produit, quelquefois l'assaisonnement ou encore le degré de maturité du produit avec le terme *vetus* (ancien ou vieux). Cette information est le plus souvent associée au nombre d'années de vieillissement du produit indiqué par une succession de « A ». Pour les sauces de poisson, les inscriptions peintes mentionnent essentiellement le *liquamen*, la *muria* et enfin le célèbre *garum*. Pour obtenir du *garum*, dont les sources antiques permettent d'appréhender la composition et le mode de préparation, il fallait laisser macérer des viscères de poisson dans du sel et remuer fréquemment. Cette recette constitue une base, qui pouvait être complétée d'herbes, d'épices ou encore de vin. Le *garum* se rapprocherait donc du nuoc-mâm vietnamien actuel.

Les coquillages

Les différentes études menées sur les coquillages par les archéoconchyliologues ont permis d'obtenir des données précieuses sur les habitudes alimentaires dans l'Antiquité. En observant les traces d'encoches, d'entailles et même les éraflures sur les coquilles, ces spécialistes parviennent à isoler les stigmates laissés par un couteau afin de mettre en évidence les techniques mécaniques mises en œuvre pour les ouvrir.

Un label pour les huîtres

Dans l'Antiquité, un personnage singulier a véritablement donné aux huîtres leurs lettres de noblesse. Caius Sergius Orata, industriel richissime qui a vécu entre la fin du II^e et le début du I^{er} siècle av. J.-C., est l'inventeur du parc à huître (*ostriaria*), dont le premier fut installé dans sa villa maritime de Baïes (Naples). Il fut également le premier à décerner la palme de la meilleure saveur aux huîtres du lac Lucrin, et ce même si la remise d'un label de qualité pour un produit, rappelant celui des différents labels ou appellations modernes, était déjà pratiquée par les Grecs.

Les différentes études menées sur les coquillages par les archéoconchyliologues ont permis d'obtenir des données précieuses sur les habitudes alimentaires dans l'Antiquité. En observant les traces d'encoches, d'entailles et même les éraflures sur les coquilles, ces spécialistes parviennent à isoler les stigmates laissés par un couteau afin de mettre en évidence l'ouverture mécanique des coquilles. Leur étude révèle la diversité des usages de ces restes dans l'Antiquité. Certains sont liés aux pratiques alimentaires comme avec les huîtres plates, les peignes glabres et les rochers épineux. D'autres témoignent de leur rôle dans la vie domestique quotidienne à travers la série des valves épaves, c'est-à-dire des coquilles vides sélectionnées par les Anciens pour servir d'objets utilitaires ou décoratifs.

Les fruits et légumes

Au début de la République, l'image traditionnelle du Romain cultivant sa terre représente le modèle idéal d'une vie exemplaire. Les plus hauts personnages de l'État romain n'ont pas hésité à se servir de cette image pour redorer leur blason. Après avoir remporté la guerre contre Carthage, Scipion l'Africain se retira dans sa villa près de Cumae pour retourner à ses activités agraires. Longtemps après, Sénèque dressera de « la terreur de Carthage » un tableau désolé du cadre de vie misérable dans lequel il s'était réfugié. Mais, dans cette quête d'austérité, cultiver les « fruits de la terre », terme renvoyant à *fruges* (la frugalité), constituait une preuve de vertu, en référence à la coutume des Anciens (*mos maiorum*). Pour en savoir plus sur la nature des fruits et légumes consommés dans l'Antiquité, trois types de sources archéologiques sont aujourd'hui étudiés par les spécialistes :

- les enduits peints, en particulier ceux représentant des natures mortes, qui renseignent sur les cultures fruitières d'un territoire ;
- les inscriptions peintes sur les amphores qui documentent la nature des fruits exportés dans l'empire romain ;
- et enfin, les graines (carpologie) qui permet de mieux cerner, fouilles après fouilles, l'environnement agricole des populations.

Le miel

Avant de cultiver la canne puis la betterave pour leur sucre, les hommes utilisaient le miel dont le pouvoir sucrant était particulièrement apprécié dans l'Antiquité. Si les témoignages littéraires nous renseignent sur son utilisation comme offrandes ou pour ses propriétés médicinales (laxatives, détersives et pectorales), le miel jouait également un rôle important sur le plan culinaire, d'autant plus que la gastronomie romaine compte beaucoup de plats sucrés-salés. L'oxymel (mélange de miel, vinaigre, sel et eau) servait, par exemple, à assaisonner les légumes. Le miel constituait aussi un agent de conservation pour les fruits, les légumes ou la viande.

Les pâtisseries

Dans l'Antiquité, les gâteaux étaient composés de miel, de farine, et d'huile assaisonnés de poivre, d'anis, de laurier, etc. Le goût de ces préparations devait se rapprocher de celui des pains d'épices ou d'anis actuels. À l'instar des pâtisseries d'aujourd'hui, les *placentarii* romains, ou fabricants de *placentae* (gâteaux), se servaient de gaufriers ou de moules à empreintes en creux dont la base pouvaient être gravée de motifs décoratifs. Parmi les gâteaux très sucrés avec du miel, on trouve le *crustum* ou *crustulum* de la pâtisserie de fête (*dulcia*).

Les céréales

Le blé constitue la base de l'alimentation des Romains, qu'il soit consommé sous forme de bouillie, de galette ou encore de pain. À côté du blé, d'autres céréales étaient connus des Anciens. Théophraste, philosophe grec et botaniste, en fournit une liste où il mentionne l'orge, le froment, l'engrain, l'amidonnier et « les autres espèces qui ressemblent au froment ou ressemblent à l'orge ». Si les Anciens avaient une bonne connaissance des différentes variétés de céréales, le blé constituait celle qui rentrait dans la consommation courante, et revêtait par conséquent le plus d'importance. En cas de pénurie, c'était la famine assurée. Pour Rome, la création de structures administratives comme la préfecture de l'annone, ou encore l'implantation d'infrastructures commerciales (ports et hangars), protégeaient, en partie, les habitants des risques de disette. En revanche, l'éloignement des campagnes aggravait la situation des populations les plus reculées. Si un peu moins de la moitié des besoins était alimenté par les contributions fiscales des deux plus importantes provinces frumentaires de l'empire, l'Égypte et l'Afrique, d'autres solutions d'approvisionnement devaient être trouvées. Aux tributs en nature d'autres provinces, telles que l'Italie elle-même, la Sicile et très probablement ceux des colonies comme Arles, une part importante du marché libre devait également servir les intérêts de Rome. En dehors du pain, des galettes et des bouillies ou gruaux, le blé et l'orge rentrent également dans la constitution de la bière. Entre la fin de la République et le Haut-Empire, ce sont essentiellement les sources littéraires qui vont livrer les informations les plus précieuses sur les céréales. Denys d'Halicarnasse, historien grec du I^{er} s. av. J.-C., indique qu'à cette époque les Gaulois ne connaissaient pas le vin mais usaient d'une liqueur nauséabonde faite à partir d'orge ayant pourri dans l'eau.

La viande et la volaille

L'étude des produits et de la gastronomie antique fut longtemps portée par des disciplines comme les sources textuelles et l'iconographie. Dans une démarche visant à restituer la nourriture du quotidien, l'apport des sources archéologiques est essentiel. Dans le domaine de la consommation carnée, c'est l'archéozoologie qui nous aide à restituer au mieux l'exploitation des ressources animales dans tous les aspects de la vie quotidienne. L'analyse des restes de faune terrestre et marine est également une source documentaire de « première main » pour observer la sélection

des produits, restituer les pratiques alimentaires ou les techniques culinaires en usage dans les différents milieux socio-culturels.

Pour extraire ces informations, l'archéozoologue s'appuie sur un travail d'identification du matériel ; il obtient ainsi un nombre de restes déterminés en fonction d'une espèce et d'un segment anatomique. C'est à partir de ces indications et d'une confrontation avec d'autres sources comme les écrits antiques et l'iconographie (mosaïques, bas-reliefs, sculptures) que certaines hypothèses pourront être avancées ou validées. Ces indices matériels vont nous aider également à restituer les modes de ravitaillement qui précèdent toutes préparations culinaires. Selon les conditions de vie des consommateurs, leur lieu de résidence, leur niveau de vie, ils pouvaient faire appel, comme de nos jours, à des artisans-commerçants, bouchers et charcutiers, ou se fournir en plats préparés auprès d'estaminets et de tavernes.

Partie 2 : le commerce

Il existe des produits empreints d'une certaine géographie. Des calissons d'Aix-en-Provence à la rouille sétoise, le terroir et le savoir-faire local sont souvent intimement associés et font la réputation des hommes qui le constituent. Dans l'Antiquité, il n'en était pas autrement. Dans les épigrammes des livres XIII et XIV, le poète Martial liste deux cent-vingt-trois produits dont la plupart sont associés à une entité géographique. Si, le plus souvent, les mérites en sont vantés comme les huîtres du lac Lucrin, les figues de Syrie ou encore les fromages de *Luna*, dont il précise même que ces derniers portent une estampille renseignant sur sa provenance, d'autres en revanche sont déconseillés : « Les fibres du poireau de Tarente ont une odeur redoutable : si tu en manges, donne toujours des baisers à lèvres closes. »

La réputation de certains mets pouvait dépasser les frontières et induire des exportations. 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 sur bien des aspects, présentait les caractéristiques idéales pour identifier les produits, résister aux aléas du transport maritime et optimiser le stockage à l'intérieur des bateaux. En parallèle de ce transport « unitaire », le vrac permettait de commercialiser des volumes beaucoup plus importants à destination d'un intermédiaire, le grossiste. Et contrairement à aujourd'hui, les grands crus de l'Italie romaine pouvaient être diffusés que ce soit dans d'immenses jarres en terre cuite (*dolia*) ou encore dans des tonneaux. Évoquer la gastronomie conduisait assez naturellement à s'intéresser aux deux modes de transport qui permettaient d'acheminer les mets les plus prisés de l'Antiquité sur toutes les tables de l'Empire.

L'amphore en tant que packaging

À l'instar des amphores dans l'Antiquité, les formes actuelles des bouteilles de vin correspondent bien souvent à leur région d'origine. Pourtant, à l'exception de la flûte alsacienne et du clavelin du Jura dont la forme est protégée, ces bouteilles ne font

l'objet d'aucune réglementation sur le sujet. Force est de constater que la tradition pousse les producteurs à embouteiller leur vin dans des bouteilles qui reprennent les codes morphologiques de leur territoire. De gauche à droite, on reconnaît ainsi la bourguignonne, la ligérienne, la rhodanienne, la provençale, la flute alsacienne, le clavelin du Jura et la champenoise.

La forme des amphores

La forme étonnante des amphores a toujours suscité beaucoup d'interrogations, notamment la présence d'un fond pointu instable. Leur morphologie répond toutefois de manière très précise aux contraintes mécaniques et commerciales du transport maritime. En tant que simple emballage, l'amphore doit, avant tout, assurer la protection de son contenu pour en assurer la livraison en l'état et dans les meilleures conditions. Pour y parvenir, les Romains ont adopté la courbe qui n'offre aucune ligne de fracture sur l'amphore et assure une meilleure répartition des charges en cas de chocs. On trouve ainsi des amphores ovoïdes, sphériques, ou encore cylindriques. Quant au fond pointu, il joue un rôle de renfort comparable à la clef de voûte des édifices médiévaux. L'aspect effilé, quelquefois fuselé, et façonné avec une argile épaisse, permet de les imbriquer les unes au-dessus des autres. À partir d'une première rangée d'amphores, très probablement ancrée dans du sable à l'intérieur du fond concave des bateaux, les amphores s'empilaient en quinconces les unes au-dessus des autres. Protégées entre elles par des sarments de vignes pour amortir les chocs, elles étaient stockées sur cinq, voire six niveaux, pour atteindre pratiquement quatre mètres de hauteur. De la même façon que les amphores, le développement commercial du vin conduit à adapter la bouteille. Dans l'exemple de la bouteille bordelaise, trapue et peu diffusée à l'origine, elle évolue au fil du temps avec un verre plus épais et une forme cylindrique, idéal pour un transport en quinconce dans une caisse en bois.

Partie 3 : la gastronomie dans l'antiquité

Les données de la céramologie – discipline de l'archéologie qui étudie les récipients en terre cuite – croisées avec les textes, l'iconographie et les sources ethnographiques indiquent que chaque poterie peut être associée à une fonction générique, à l'instar des ustensiles, batteries de cuisine et autres appareils ménagers actuels.

Archéologie expérimentale autour de la viande

Ces recettes sont des reconstitutions. Elles tentent de se rapprocher le plus possible des préparations antiques.

Plusieurs spécialités participent à cette redécouverte : l'archéologue qui met au jour les déchets des restes de repas (caramel alimentaire), l'archéozoologue qui identifie les morceaux de viande, le carpologue qui travaille sur les graines et les épices, l'historien et le philologue qui traduisent les textes latins ou grecs sur la vie

quotidienne des populations antiques, ou ceux sur les recettes de cuisine dont le plus connu est le recueil d'Apicius, gastronome du I^{er} siècle de notre ère.

Enfin, la préparation par un boucher, puis la cuisson des aliments dans une cuisine moderne, concerne le domaine de l'archéologie expérimentale. Cela nous permet de constater des similitudes avec les déchets culinaires, ou encore avec ceux abandonnés dans les décharges, et de confirmer ainsi nos hypothèses.

Epilogue

La fouille du *Déjeuner sous l'herbe* de Daniel Spoerri

En avril 1983, Daniel Spoerri clôt sa série de « tableaux pièges » en invitant une centaine de ses amis, plutôt issus de milieux aisés et appartenant au cercle fermé de l'*intelligentsia* culturelle de l'époque, à un *Déjeuner sous l'herbe*. Un seul impératif pour ses hôtes : amener son assiette, son verre, ses couverts et un objet personnel. Au cours du repas et au signal de Spoerri, les plateaux servant de table aux convives sont enterrés dans une tranchée avec l'ensemble des couverts, bouteilles, plats et objets personnels. Vingt-sept ans plus tard, l'archéologue Jean-Paul Demoule met en place la première fouille archéologique du site. À partir de là, une succession de témoignages oraux totalement contradictoires s'enchaînent : personne ne se souvient de l'emplacement de la tranchée, certains invités affirment ne pas avoir assisté au repas alors qu'ils figurent sur les photos... et la fouille elle-même recense 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 ne sont déjà plus fiables.

Quelles leçons à retenir pour notre propos ?

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 été probablement 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. En exposant en introduction de cette exposition, le point de vue « historique » du repas romain et en dévoilant par la suite une certaine réalité archéologique, il semblait évident de conclure avec une œuvre qui puisse associer les deux.

■ Autour de l'exposition

De juin à novembre 2019, de nombreux rendez-vous gourmands sont au programme : balades urbaines, projections, conférences, visites commentées, visites coup de cœur, ateliers-dégustation viennent compléter les thématiques abordées dans l'exposition.

Informations détaillées sur : musee-histoire.marseille.fr

VISITES COMMENTÉES

Juin

Samedi 15 juin de 10h30 à 12h

Vendredis 21 et 28 juin de 12h à 13h

Dimanches 16 et 23 juin de 10h30 à 12h

Juillet / Août

Mercredis 3 et 24 juillet, 28 août de 14h30 à 16h

Septembre

Dimanches 1^{er} et 22 de 10h30 à 12h

Vendredis 6, 13, 20, 27 de 12h30 à 13h30

Octobre

Vendredis 4, 11, 18, 25 de 12h30 à 13h30

Dimanches 6 et 20 de 10h30 à 12h

Novembre

Vendredis 1^{er}, 8, 15, 22 de 12h30 à 13h30

Dimanches 3 et 17 de 10h30 à 12h

Tarifs : 9€/5€ + 3 euros / De 12 à 18 ans : 1,50 € / Moins de 12 ans : gratuit.

Sur réservation au 04 91 55 36 00 / musee-histoire@marseille.fr

VISITES THEMATIQUES : A TABLE AVEC LES MARSEILLAIS

Mardis 2 et 23 juillet, 20 et 27 août de 14h30 à 16h

Tarifs : 9€/5€ + 3 euros / De 12 à 18 ans : 1,50 € / Moins de 12 ans : gratuit.

Sur réservation au 04 91 55 36 00 / musee-histoire@marseille.fr

ATELIERS DEGUSTATION : A LA DECOUVERTE DE LA GASTRONOMIE ROMAINE

Dimanches 7 juillet et 18 août 2019 de 10h30 à 12h

Mercredis 10 juillet et 21 août de 14h30 à 16h

Mercredi 30 octobre de 10h30 à 12h

Ateliers animés par Mireille Chérubini de Taberna Romana.

Tarifs : 9€/5€ / de 6 à 18 ans : 4 €

SUR RESERVATION AU 04 91 55 36 00 / MUSEE-HISTOIREMARSEILLE.FR

BALADES URBAINES

► *Le vin, nectar des marseillais*

Par Nathalie Cazals, anthropologue.

Samedi 15 juin de 16h à 18h30

Jeudi 18 juillet de 10h à 12h30



DOSSIER DE PRESSE



NOUS SOMMES
MARSEILLE

Mercredi 28 août de 10h à 12h30

Samedi 28 septembre 10h à 12h30

Samedis 19 octobre et 16 novembre de 15h30 à 18h

Gratuit. Sur réservation au 04 91 55 36 00 / musee-histoire@marseille.fr

► ***Balade gustative dans le quartier du Panier : On n'a rien inventé depuis l'Antiquité !***

Par Bénédicte Sire, Image Son et Compagnie-Balades Urbaines

Samedis 6 juillet, 10 août, 7 septembre, 5 octobre, 9 novembre de 11h à 14h

Tarif : visite offerte par le musée - participation aux frais du repas : 18€

Réservations indispensables (jauge limitée) : www.baladesurbaines.eu ou Guichet Billetterie Office de tourisme Marseille.

Contacts musée histoire de Marseille : 04 91 55 36 00 / imagesonetcompagnie@gmail.com - Tel 06 98 21 08 29

VISITES COUP DE CŒUR

Les mardis de 12h30 à 13h30

Sur réservation au 04 91 55 36 00 / musee-histoire@marseille.fr

18 juin « *On n'a rien inventé ! Produits, commerce et gastronomie dans l'Antiquité romaine* » par David Djaoui, archéologue au Musée départemental Arles Antique, commissaire de l'exposition

10 septembre : « L'énigme des patelles et des bigorneaux » par Ingrid Senepart, service archéologique du MHM

24 septembre : « À quoi sert un pot de moutarde quand il n'en contient plus ? » par Véronique Abel, céramologue, Inrap

15 octobre : *Le vin antique* par David Djaoui, archéologue au Musée départemental Arles Antique, commissaire de l'exposition

5 novembre : « La vaisselle de banquet » par Lucien François Gantès, service archéologique du MHM

19 novembre : « Des pots et des plats pourquoi faire ? » par Manuel Moliner, service archéologique du MHM

CONFERENCES / TABLE-RONDE

Auditorium du musée, en libre accès dans la limite des 200 places disponibles.

► **Mardi 18 juin à 18h**

« *On n'a rien inventé ! Produits, commerce et gastronomie dans l'Antiquité romaine* »

Conférence inaugurale par David Djaoui, commissaire de l'exposition et archéologue au Musée départemental Arles Antique

. En présence de Christian Qui, restaurateur.

Nous sommes  marseille

mail : presse@marseille.fr
tél. : 04 91 14 64 63 - fax : 04 91 14 65 07
portable : 06 32 28 93 71
54, rue Caisserie - 13002 Marseille
espace presse en ligne : www.marseille.fr



► **Vendredi 5 juillet de 15h à 18h**

Gastronomie au féminin : elles inventent et innovent ! Femmes chefs et femmes chefs d'entreprise – En partenariat avec la Direction des relations internationales et européennes de la Ville de Marseille

Cette table-ronde réunira des femmes chef(fes) marseillaises et internationales, des femmes de nationalité étrangère cuisinant à Marseille, ainsi que des femmes chefs d'entreprise dans le food.

Le propos sera conclu par un buffet /dégustation.

► **Mercredi 11 septembre à 18h**

L'Empire romain par le menu

par Dimitri Tilloi-D'Ambrosi, agrégé d'histoire, doctorant en histoire romaine, auteur de *L'Empire romain par le menu* (Prix Anthony Rowley 2017).

► **Mardi 15 octobre à 18h**

Les animaux dans l'alimentation des Massaliètes et dans l'iconographie des vases grecs du VI^e siècle av. J.-C.

Par Lucien François Gantès, service archéologique du MHM

PROJECTIONS

► **SAMEDI 21 SEPTEMBRE A 20H30**

CINE PLEIN-AIR : SATYRICON DE FEDERICO FELLINI, FICTION, 1969, 135 MN

Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine et de la 24^{ème} édition du Ciné plein-air Marseille

LIEU : SITE ARCHEOLOGIQUE DU PORT ANTIQUE

GRATUIT SUR RESERVATION OBLIGATOIRE : SEANCES-SPECIALES.FR

► **MARDI 19 NOVEMBRE A 18H**

LE DEJEUNER SOUS L'HERBE (DOCUMENTAIRE DE LAURENT VEDRINE, 52', 2011). DANS LE CADRE DU MOIS DU FILM DOCUMENTAIRE

Une rencontre entre la science, la création, la mémoire et l'absurde, à l'occasion des premières fouilles archéologiques de l'art contemporain. En présence du réalisateur et de Jean-Paul Demoule, Professeur émérite de protohistoire européenne à l'université Paris-1 Panthéon-Sorbonne et responsable de la fouille archéologique.

AUDITORIUM DU MUSEE, EN LIBRE ACCES DANS LA LIMITE DES 200 PLACES DISPONIBLES

EVENEMENT CULINAIRE

En partenariat avec les Grandes Tables – I.C.I

Une proposition originale de gastronomie romaine à déguster sur le Port antique juste après sa réouverture au public, sous la direction artistique du cuisinier Emmanuel Perrodin, avec la complicité de Mireille Chérubini, cuisinière et auteur du « Latin de cuisine ».

- 21 et 22 septembre 2019

En continu de 9h30 à 23h le samedi / de 9h30 à 18h le dimanche durant le week-end des Journées européennes du patrimoine et à l'occasion de la réouverture du site du Port antique, actuellement en travaux, une proposition culinaire « à emporter » sera proposée aux visiteurs et aux publics.

Tarifs : Offre à emporter de 5 à 11€

- Dimanche 22 septembre de 19h à 22h, mardi 24 et mercredi 25 septembre à 12h et à 19h

Des buffets singuliers "gréco-romains" seront préparés à 4 mains et accessibles sur réservation.

Tarifs : 40€ (billetterie digitick à partir du 20 août)

Au musée des Docks romains

Poétique de la métamorphose

Installation video mapping, en partenariat avec le festival Pareidolie Samuel Rousseau (prix Marcel Duchamp en 2011) nous plonge dans une rêverie inspirée du passé antique de Marseille, grand port de commerce du vin en Gaule et en Méditerranéenne...

Commissariat : Julie Miguirditchian et le comité de pilotage de Pareidolie Jusqu'au au 22 septembre 2019

Informations pratiques

Musée d'Histoire de Marseille

2, rue Henri-Barbusse – Centre Bourse

13001 Marseille

Tél. : 04 91 55 36 00

musee-histoire@marseille.fr



DOSSIER DE PRESSE



NOUS SOMMES
MARSEILLE

Exposition « On n'a rien inventé ! *Produits, Commerce et Gastronomie dans l'Antiquité romaine* »

Du 15 juin au 24 novembre 2019

Exposition ouverte du mardi au dimanche de 9h30 à 18h

Plein tarif : 9 euros/ réduit : 5 euros

ENTRÉE GRATUITE POUR TOUS LES PREMIERS DIMANCHES DU MOIS

Accès

Métro ligne 1, station Vieux-Port

Métro ligne 2, station Noailles

Tramway ligne 2, station Belsunce Alcazar

Nous sommes  marseille

mail : presse@marseille.fr
tél. : 04 91 14 64 63 - fax : 04 91 14 65 07
portable : 06 32 28 93 71
54, rue Caisserie - 13002 Marseille
espace presse en ligne : www.marseille.fr



■ Visuels pour la presse



MMoCA306

Skyphos grec à vin Musée d'Art classique de Mougins© Musée d'Art classique de Mougins



Olives noires dans du sirop.jpg

RHO.90.00.83

Olives noires dans du sirop

Musée départemental Arles antique,
dépôt du Drassm, dépôt du Drassm
[Musée départemental Arles antique
© Rémi Bénali]



RHO.2005.Z99.349

Conserve de sardines (avec
inscription SARDI)

Musée départemental Arles antique,
dépôt du Drassm

[Musée départemental Arles antique ©
Jean-Luc Maby/Lionel Roux]

Conserve de sardines avec l'inscription SARDI.JPC



FAN.1992.3600

Amphore à huile d'olive.

Musée départemental Arles antique
[Musée départemental Arles antique

© Lionel Roux]

Amphore à huile d'olive.tif



Amphore à vin.jpg

AR3.1020.3

Amphore à vin avec graffiti

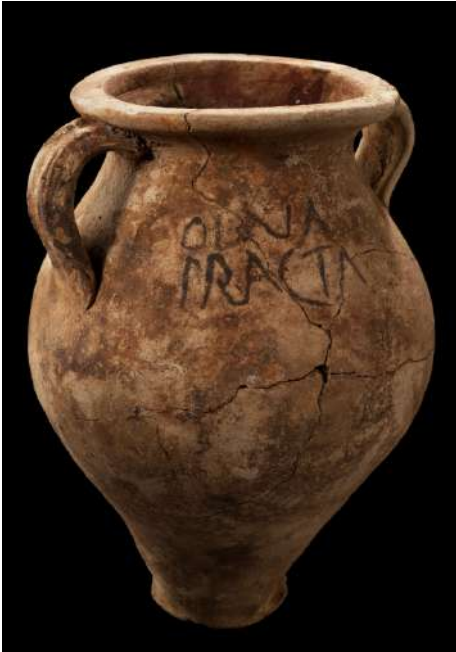
Musée départemental Arles antique,
dépôt du Drassm [Musée
départemental Arles antique © Rémi
Bénali]



AR3.2029.6

Conserve de poisson aux olives

Musée départemental Arles
antique, dépôt du Drassm
[Musée départemental Arles
antique © Rémi Bénali]



AR3.3007.84.

**Pot avec inscription peinte
contenant des olives cassées**

Musée départemental Arles antique,
dépôt du Drassm [Musée
départemental Arles antique © Rémi
Bénali]



AR3.3025.5

Conserve de poisson aux oignons

Musée départemental Arles antique,
dépôt du Drassm [Musée
départemental Arles antique © Rémi
Bénali]

Conserve de poisson aux oignons.jpg



RHO.90.00.74

Amphore à sauces de poisson

Type : Dressel 12

Provenance : Bétique (Espagne)

Céramique - 78-80 apr. J.-C.

H. 107 ; Ø 25 cm

Fouilles du Rhône, 1990

Arles Musée départemental Arles antique

© Rémi Bénali



MMoCA89MA

Huile sur toile Figues, Reine-Claude et abricot

Henri Fantin Latour, 1864

Musée d'Art classique de

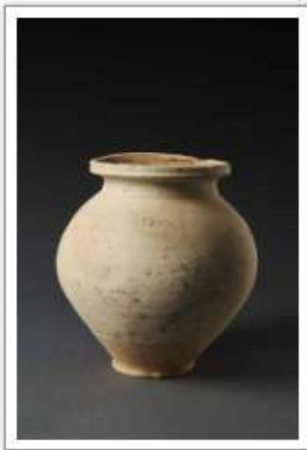
Mougins© Musée d'Art

classique de Mougins



MMoCA273

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



Conserve de viande avec l'inscription peinte TAUR (taurus).jpg

X-16241

Conserve de viande (avec inscription peinte TAUR)

Musée départemental Arles antique
[Musée départemental Arles antique © Jean-Luc Maby/Lionel Roux]



inv. VER.2016.995.4.

Enduit peint du poète Fin II e s.

H. 140 ; l. 82 cm

Fouilles de la Verrerie de Trinquetaille, 2016

Arles, Musée départemental Arles antique



inv. J 420 B – J 420 C

Patères avec décor mythologique

Argent Ile-IIIe s.

H. 5,5 ; L. (manches) 8,4 et 8,2 ;
Ø 10 et 9,5 cm

Rhône, entre Arles et Tarascon
(Bouches-du-Rhône), 1862
Avignon, musée Calvet,



RHO.2005.00.1008

Détail d'un vase en forme d'amphore - Bronze

Première moitié du Ier s.

Lieu de production : Campanie
(Italie)

H. 44,5 ; Ø 25,5 cm

Fouilles du Rhône, 2005

Arles, Musée départemental
Arles antique, dépôt du Drassm,
inv.

Les anses, fixées en appliques,
portent un décor raffiné
d'animaux hybrides à queue de
dauphin et tête de canidé aux
yeux incrustés d'argent.



RHO.2016.Z6.

Cruche - Alliage cuivreux

Ier s. av. J.-C. - IIe s. apr. J.-C.

H. 15,2 ; Ø 14,2 cm

Fouilles du Rhône, 2016

Arles, Musée départemental
Arles antique,
dépôt du Drassm,



AR3.3001.328

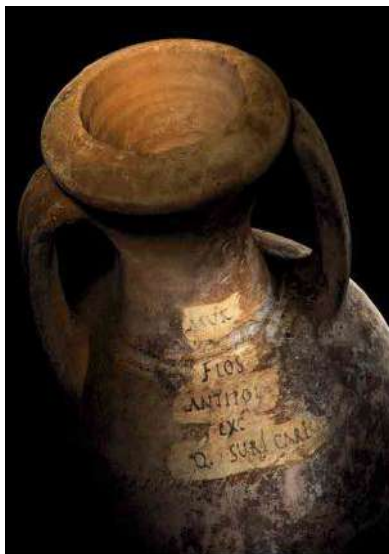
Cratère - Céramique

70-120/130

H. 45 ; L. 48,5 ; l. 41 cm

Fouilles du Rhône, 2011

Arles, Musée départemental Arles antique,
dépôt du Drassm,



RHO.2011.2007.128

Amphore à sauce de poisson

Type : Lyon 3B

Provenance : Lyon

Céramique

70-100

H. 56 ; L. 37 ; l. 36 cm

Inscription peinte : MUR(ia)/FLOS/
ANTIPOL(itanum)/EXC(ellens)/Q(uinti)
SURI CARI

Fouilles du Rhône, 2011

Arles, Musée départemental Arles
antique, dépôt du Drassm, inv.

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.



Déjeuner sous l'herbe 1

la tranchée de fouille, fouille de 2010. Photo Anne Foures



Déjeuner sous l'herbe 2

Le Déjeuner sous l'herbe: : moulage en bronze, fouille de 2010 . Photo Anne Foures



Une bouteille de garum du XXI^e siècle

Collection personnelle



Boite de conserve de Sardines à l'huile

Collection personnelle

■ Le musée d'Histoire de Marseille / Voie Historique

À deux pas du Vieux-Port et tout autour du site archéologique du port antique, le musée d'histoire de Marseille, entièrement rénové en 2013, permet de découvrir les 26 siècles d'existence de la plus ancienne ville de France.

Le bâtiment abrite une exposition de référence de 3 500 m² riche de près de 3000 œuvres. Le parcours est organisé en 13 séquences chronologiques, des premières occupations préhistoriques aux développements urbains contemporains, ponctuées de nombreux dispositifs audiovisuels et multimédia et des "Escales de l'histoire" spécialement conçues pour le jeune public.

Le musée dispose également d'un espace d'exposition temporaire, d'un atelier pour le public scolaire, d'un auditorium de 200 places et d'un centre de documentation ouvert à tous.

Hors les murs, « l'extension numérique » du musée vous accompagne sur un itinéraire interactif reliant le musée d'Histoire au Mucem en 17 escales, 15 vues en 3D de la Marseille antique, médiévale et moderne et 130 courtes vidéos de spécialistes.

Application téléchargeable gratuitement sur musee-histoire.marseille.fr

Les autres sites du musée d'Histoire de Marseille :

- Mémorial de la Marseillaise, 23-25 rue Thubaneau, 13001 Marseille
- Musée des Docks romains, 10 place Vivaux, 13002 Marseille
- Mémorial des déportations, Esplanade de la Tourette, 13002 Marseille (ouverture fin 2019)

Informations pratiques

Musée d'Histoire de Marseille

2, rue Henri-Barbusse – Centre Bourse

13001 Marseille

Tél. : 04 91 55 36 00

musee-histoire@marseille.fr

Exposition « On n'a rien inventé ! *Produits, Commerce et Gastronomie dans l'Antiquité romaine* »

Du 15 juin au 24 novembre 2019

Exposition ouverte du mardi au dimanche de 9h30 à 18h

Plein tarif : 9 euros/ réduit : 5 euros

ENTRÉE GRATUITE POUR TOUS LES PREMIERS DIMANCHES DU MOIS

Accès

Métro ligne 1, station Vieux-Port

Métro ligne 2, station Noailles

Tramway ligne 2, station Belsunce Alcazar.

■ Le Musée Départemental Arles Antique

Arelate, la “petite Rome des Gaules”

À la fin du 1er siècle avant J.-C., l'empereur Auguste donne à Arelate une impulsion économique et architecturale sans précédent. Pendant plusieurs siècles, parce qu'elle est à la convergence des routes commerciales et des enjeux politiques du Haut Empire et de l'Antiquité tardive, Arles va générer un patrimoine culturel d'exception dont le musée exprime aujourd'hui encore toute l'intensité, mêlant beauté et histoire.

Un musée ancré dans la modernité

Situé près des vestiges du cirque romain, au bord du Rhône, le musée offre à ses visiteurs une large vision de l'archéologie d'Arles et de ses environs, du Néolithique à l'Antiquité tardive.

L'architecture triangulaire et novatrice du bâtiment conçu par Henri Ciriani dans les années 1980 et inauguré en 1995 permet un dialogue inédit entre passé et présent. Construit en béton revêtu de verre bleu, ce qui lui a valu son surnom de musée bleu, il se distingue par d'élégantes cimaises et de merveilleux éclairages naturels. La circulation dans les espaces d'exposition - à la fois chronologique et thématique - a été soigneusement pensée pour répondre à ces questions. Des maquettes saisissantes de vérité restituent les monuments romains dans leur état originel et incitent à leur découverte dans le centre historique d'Arles.

Sur plus de 10 000 m², l'ensemble de la discipline archéologique est prise en compte par une équipe de spécialistes : archéologues, restaurateurs, conservateurs, médiateurs, agents d'accueil, chargés de communication... Les activités organisées par le musée offrent au plus grand nombre une vision vivante de l'archéologie, favorisant les échanges entre le public et les professionnels. Ces derniers mettent en valeur les collections du musée qui s'enrichissent chaque année grâce aux fouilles. Après les trésors trouvés au fond du Rhône, d'exceptionnelles peintures romaines ont été mises au jour depuis 2014 sur le site de la Verrerie de Trinquette.

Des collections exceptionnelles

Des sculptures antiques classiques, parmi lesquelles un buste identifié à Jules César, côtoient une collection de plus de 1700 objets de la vie quotidienne et un impressionnant chaland romain de

31 mètres de long sorti des eaux du Rhône en 2011.

Autour de ce chaland (nommé Arles-Rhône 3), plus de 450 objets découverts sur le territoire maritime, fluvial et terrestre d'Arles évoquent la navigation, le commerce et le port ; ils sont des témoignages inestimables de l'activité économique de la cité durant l'époque romaine.



Un musée accessible à tous

Un effort particulier a été fait en matière d'accessibilité. Différentes propositions de visites adaptées à chacun facilitent l'accès de tous au musée : visites guidées des collections permanentes et expositions temporaires, conférences, ateliers, stages, spectacles... permettent une découverte du musée propre à chacun. Une place importante est notamment donnée aux publics peu familiers des musées et aux personnes en situation de handicap.

Le jardin Hortus

Côtoyant les vestiges antiques du cirque romain et le musée, le jardin public Hortus ("jardin" en latin) se veut autant un espace de jeux et de fêtes qu'un lieu de perception du monde romain. Le parcours de visite alterne des lieux de découverte thématiques, des zones de détente et de repos et des espaces de jeux basés sur des modèles antiques.

Plusieurs tables de pique-nique sont disponibles.

Informations pratiques

Musée départemental Arles antique

Presqu'île du cirque romain

BP 205 13635 Arles Cedex

Tel 04 13 31 51 03

info.mdaa@departement13.fr

Musée ouvert tous les jours sauf le mardi de 10h à 18h

Fermeture : 1er janvier, 1er mai, 1er novembre, 25 et 26 décembre

ENTRÉE GRATUITE POUR TOUS LES PREMIERS DIMANCHES DU MOIS

TARIFS : Collections permanentes + exposition : 8 € - 5 €

TARIF RÉDUIT : Groupes (+10 personnes), + de 65 ans, détenteurs des cartes : Entraide solidarité 13 – familles nombreuses - adulte accompagnant le titulaire de la carte "Collégien de Provence" - détenteurs du billet Provence Prestige pendant la durée du salon.

GRATUITÉ : Moins de 18 ans, demandeurs d'emploi, bénéficiaires du RSA, personnes en situation de handicap, personnes invalides, étudiants, enseignants Pass éducation, journalistes, conservateurs de musées, carte ICOM, personnel du ministère de la Culture, guides de la Caisse Nationale des Monuments Historiques, ambassadeur Pass my Provence, Adhérents "Les Amis du Vieil Arles".

VISITES GUIDÉES POUR INDIVIDUELS :

Toute l'année : tous les dimanches à 15h

Du 1^{er} juillet au 31 août : tous les jours à 15h, sauf le mardi

Tarif : 3€ en plus du billet d'entrée, sans réservation

Visites thématiques : tous les dimanches à 11h

3 € en plus du billet d'entrée

GROUPES : réservation obligatoire au 04 13 31 51 48



DOSSIER DE PRESSE



NOUS SOMMES
MARSEILLE

■ Marseille Provence Gastronomie 2019 (MPG2019)

À l'initiative du Département des Bouches-du-Rhône et porté par Provence Tourisme, Marseille Provence Gastronomie 2019 se déploie sur l'ensemble des Bouches-du-Rhône pour célébrer l'art populaire de la gastronomie.

C'est aussi une année pour célébrer les savoir-faire de l'ensemble des acteurs d'une filière transversale et emblématique de ce territoire. De la production à la transformation, de la réalisation au service, chacun apporte sa pierre à l'édifice d'une destination gastronomique de référence.

Rencontres de chefs, marchés gourmands, pique-niques avec vue, potagers urbains... C'est tout un voyage gastronomique au détour de paysages et de produits d'exception qui se dessine sur la carte du territoire de mars à décembre. À travers des manifestations prestigieuses ou des rendez-vous de proximité, les communes des Bouches-du-Rhône vont mettre à l'honneur les saveurs, recettes et produits traditionnels du terroir, issus des filières agricoles et viticoles locales. Une mise en lumière également des chefs et des meilleures tables, des artisans des métiers de bouche et des arts de la table et au-delà, de tous ceux qui œuvrent à l'image d'une Provence gastronomique.

Cette nouvelle aventure, associant talent, passion et créativité, est destinée à dynamiser le *made in Provence* et à valoriser la destination auprès des visiteurs en quête de qualité et d'authenticité. Parrainée par le chef triplement étoilé Gérald Passadat, Marseille Provence Gastronomie 2019 est une année gourmande et populaire, une année généreuse et festive, une grande et belle année !

Provence Tourisme

13 rue Roux de Brignoles
13006 Marseille
04 91 13 84 13
mpg2019@myprovence.fr
www.mpg2019.com

Nous sommes  **arseille**

mail : presse@marseille.fr
tél. : 04 91 14 64 63 - fax : 04 91 14 65 07
portable : 06 32 28 93 71
54, rue Caisserie - 13002 Marseille
espace presse en ligne : www.marseille.fr



■ Références bibliographiques

Disponibles au centre de documentation du musée d'Histoire de Marseille
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 17h uniquement sur rendez-vous
Tel 04 91 55 36 08 - documentation-mhm@marseille.fr
Catalogue du fonds d'ouvrages en ligne : www.bmvr.marseille.fr

André 1981 : André (J.), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 1981.

Botte 2009 : Botte (E.), *Salaisons et sauces de poissons en Italie du sud et en Sicile durant l'Antiquité*, Naples, coll. Centre Jean Bérard, 31, 2009

Brun 2004 : Brun (J.-P.), *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris, Errance, 2004.

Chérubini 2018 : Chérubini (M.), *Latin de Cuisine, Saveurs & Savoirs*, 2018.

Demoule 2012 : Demoule (J.-P.), *Archéologie, art contemporain et recyclage des déchets*, Technique & Culture, 58, p. 160-177.

Djaoui 2016 : Djaoui (D.), *Les amphores de type Haltern 70 : olives ou defrutum ? Et que faire des tituli picti concernant la sapa, le mulsum, la muria et l'hallex ?*, dans **Djaoui (dir.) 2016** : Djaoui (D.), *Histoires matérielles : terre cuite, bois, métal et autres objets*, Archéologie et Histoire romaine, 33, p. 489-512.

Liou 1987 : Liou (B.), *Inscriptions peintes sur amphores : Fos, Marseille, Toulon, Port-La-Nautique, Arles, Saint-Blaise, Saint-Martin-de-Crau, Mâcon, Calvi*, Archæonautica, 7, p. 55-139.

Tchernia 1986 : Tchernia (A.), *Le vin de l'Italie Romaine, essai d'histoire économique d'après les amphores*, BEFAR, 261

Tchernia 2013 : Tchernia (A.), *Archéologie expérimentale et goût du vin romain : la valorisation du goût de madéré*, dans Salviat, Tchernia (dir.) 2013 : Salviat (F.), Tchernia A.), *Vins, Vignerons et buveurs de l'Antiquité*, Saggi di Storia Antica, 31, p. 195-216.

Tilloi d'Ambrosi 2017 : Tilloi d'Ambrosi (D.), *L'Empire Romain par le menu*, Arkhe.

Contacts

Attachée de presse de la Ville de Marseille

Sylvie BENAROUS
sbenarous@marseille.fr
04 91 14 65 97

Responsable Adjoint du Service de Presse de la Ville de Marseille

Anthony GIORDANO
agiordano@marseille.fr
04 91 14 64 37

Responsable du Service de Presse de la Ville de Marseille

Charlène GRIMAUD
cgrimaud@marseille.fr

Attachés de presse au Conseil départemental des Bouches-du-Rhône

Jacky HIRTZIG
jacky.hirtzig@departement13.fr
04 13 31 31 74

Sarah CHAHINIAN
Sarah.chahinian@departement13.fr
04 13 31 34 35