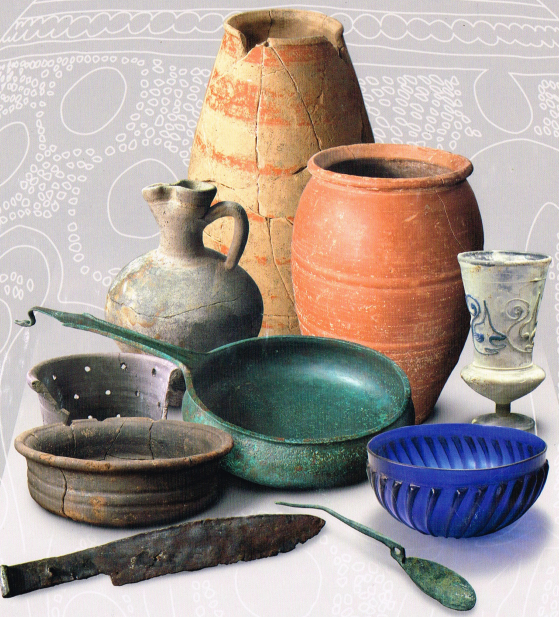


Amiens | Musée de Picardie



À TABLE !

BOIRE & MANGER EN GAULE DU NORD

COMMISSARIAT DE L'EXPOSITION

Noël Mahéo, conservateur en chef
aux musées d'Amiens

Stéphane Dubois, Inrap, UMR 7041 ArScAn

COMMISSARIAT SCIENTIFIQUE DE**L'EXPOSITION ET DU CATALOGUE**

Cyrille Chaidron, Inrap, UMR 7041 ArScAn

Stéphane Dubois, Inrap, UMR 7041 ArScAn

Sonja Willems, Inrap, UMR 7041 ArScAn

SUIVI ÉDITORIAL**ET COORDINATION**

Elisabeth Justome, Inrap

Noël Mahéo, conservateur en chef

aux musées d'Amiens

GESTIONNAIRE DU MOBILIER,**REGIE DES OEUVRES**

Annick Thuet, Inrap

Bénédicte Rochet, musées d'Amiens

GRAPHISME

Caroline Bonhomme

RELECTURES

Les commissaires et Elisabeth Justome,

Lydie Joan, Julie Flahaut, Alexia Morel (Inrap)

FINANCEMENT

Musée de Picardie, Amiens/Métropole

Institut national de recherches

archéologiques préventives (Inrap)

ORGANISMES PRÊTEURS

Musée Boucher de Perthes d'Abbeville, musée

de la Côte d'Opale de Berck-sur-Mer, musée

municipal de Soissons, musée archéologique

de l'Oise à Vendeuil-Caply, musée du

Vermandois à Vermand, Conseil général de la

Somme, centre archéologique départemental

de Ribemont-sur-Ancre.

Direction régionale des Affaires culturelles

Nord Pas-de Calais, Service régional de

l'archéologie ; Direction régionale des affaires

culturelles de Picardie, Service régional

de l'archéologie ; Service Archéologique

Municipal de la ville d'Arras.

Collection François Vasselle, Amiens,

Institut ARVALIS (Laurent Aubry), Adevia,

Communauté d'agglomération de Cambrai ,

Proteram, Maizy Marie-Pierre, Baillet Lucie,

Baillet Emilie, Baillet Justine , Evrad Monique,

Doisy Jean-Pierre

Cet ouvrage a été publié
à l'occasion de l'exposition :

À TABLE !
BOIRE ET MANGER
EN GAULE DU NORD

présentée au musée
de Picardie à Amiens

du 11 mai au 1^{er} décembre 2013.

Que soient ici remerciés tous ceux qui ont pris part à la mise en œuvre de cette exposition et du catalogue : la direction et les personnels du Musée de Picardie, l'Inrap, les collaborations de la DRAC de Picardie, de la DRAC du Nord Pas-de-Calais, Service régional de l'archéologie, les différents organismes et personnes prêteurs et les responsables d'opération qui ont accepté de mettre à disposition des objets de fouilles encore à l'étude ainsi que des documents iconographiques.

Un exemple de cuisine romaine à Tongres



Cuisine aménagée de Tongres associant un four et un plan de travail © P. Reygel.

Entre juin et octobre 2010, l'entreprise ARON bvba a mené une fouille sur le *Vrijthof* à Tongres (Belgique), située à l'intérieur des enceintes du I^{er} et du IV^e siècle. Les vestiges de maisons romaines très luxueuses ont été mis au jour. Contre le mur d'une des maisons, une partie d'une cuisine romaine était en place. Elle fait partie du premier état en pierre du bâtiment qui date de la fin du I^{er}-début du II^e siècle et qui se trouve actuellement à 2,5 m sous le niveau de la rue. La structure comprenait un four et un plateau avec des niches, tous deux construits avec des tuiles assemblées avec du limon.

Après son abandon, la structure avait été rebouchée par des blocs de silex et du limon. Le foyer même était de forme rectangulaire, mesurant 1,2 m par 1,4 m, avec une ouverture de 40 cm côté est. La base était constituée d'une à deux couches de tuiles, portant une chambre de chauffe circulaire de 40 cm de hauteur et 72 cm de diamètre. Une partie de la paroi nord du four manquait. Les tuiles et le limon dans l'aire de chauffe montraient des fortes traces de feu. La partie rectangulaire se trouvait sur la même hauteur, construite par une ou deux couches de tuiles. Ces dernières ne portaient pas de traces de chauffe. Il s'agit probablement d'un plan de travail ou un four domestique avec des ouvertures pour le stockage de bois ou le rangement d'ustensiles de cuisine.

Cette cuisine romaine n'a malheureusement pas pu être totalement fouillée, car elle était coupée par la paroi de l'emprise fouillée, et parce que la profondeur maximale autorisée de la fouille était atteinte.

Patrick Reygel
ARON bvba

Éléments métalliques liés au foyer domestique

Suspendus à des crémaillères, les chaudrons servaient à la cuisson d'aliments dans un liquide que l'on puisait à l'aide de louches ou de grandes fourchettes à crocs recourbés afin de ne pas endommager la cuve en fine tôle de bronze. Les découvertes démontrent que le chaudron bimétallique (fer et bronze) continue d'être utilisé au début de l'époque romaine. Attiser le foyer, racler les braises ou déplacer les bûches se fait au moyen de pelles à feu. La cuisson se fait au-dessus du foyer sur des grils, trépieds ou chenets dont les variations de taille donnent un indice des quantités de nourritures préparées. Des poêles à manche pliant du type de Jumel permettent de saisir les aliments solides. Liés aux banquets funéraires et au culte du foyer, ces ustensiles sont déposés dans les tombes gauloises de prestige et réapparaissent sous formes miniaturisées dans les tombes romaines.

Alexia Moret
Inrap



Trépied d'Arras, "Artoipédie", Alain Jacques, Service archéologique municipal d'Arras. Il permettait la suspension du récipient à cuire au dessus des braises © M. Redouane, SAM Arras.



Firre les aliments: une poêle à manche pliant trouvée à Jumel (Somme), Musée de Picardie © S. Lancelot, Inrap.