

FELIX CONVIVIUM!

Le week-end des 24 et 25 novembre, au MuséoParc Alésia, l'Arlésienne Mireille Chérubini (Taberna romana) vous donne la recette pour manger à la romaine. Au menu, des ateliers de cuisine ouverts à tous et un banquet antique inspirés du célèbre maître-queue romain Apicius. *Felix convivium* (« Bon repas ») !

Par Geoffroy Morhain
Photos : Taberna romana,
sauf mention contraire

Sur la cuisine romaine, peu de sources fiables existent, puisque qu'un seul ouvrage complet a été conservé, le *De re coquinaria* de Marcus Gavius Apicius, figure de la haute société romaine et grand gourmet qui vécut sous le règne de Tibère au tournant de notre ère. D'autres informations sur les pratiques culinaires romaines nous sont parvenues, notamment à travers les livres de Pline l'Ancien. « *La cuisine romaine antique est une cuisine méditerranéenne, donc à base d'huile d'olive, de miel, de vinaigre, de vin et de plantes aromatiques. À l'Orient, elle a emprunté deux principes, le sucré-salé et l'aigre-doux, ainsi que l'usage systématique des épices* », dicit le latiniste Jacques André. Au-delà de ces grandes lignes, la reconstitution précise de recettes romaines constitue une autre paire de manche : les textes antiques se réduisent souvent à une liste d'ingrédients, sans indication de proportions ni temps de cuisson, et avec beaucoup imprécision sur les quantités d'épices, d'herbes et d'aromates à utiliser.



BIENVENUE À LA TABERNA ROMANA

Sur ce constat, voilà plus de 20 ans que Mireille Chérubini s'est spécialisée dans la cuisine romaine. Arrivée pour tenir une buvette sur le site archéologique de Glanum, à Saint-Rémy-de-Provence, elle s'est rapidement orientée vers la restauration antique, au sens alimentaire du terme. « *C'est avec les Romains que la cuisine est devenue la gastronomie* », assure cette cuisinière très spécialisée qui, à force d'expérimentation et avec l'aide d'archéologues, a su faire revivre les plats de la Rome ancienne avec sa société Taberna romana (la « taverne romaine »), notamment à travers un service traiteur et des ateliers de cuisine. Forte de cette expérience, l'Arlésienne sera l'animatrice en chef des journées d'animation autour de la cuisine romaine organisées les 24 et 25 novembre au MuséoFab d'Alésia (lire encadré) : le samedi, un premier atelier culinaire gratuit est prévu pour apprendre à préparer un condiment inspiré du célèbre cuisinier romain Apicius, « *une sauce froide préparée dans des copies de mortiers romains retrouvés dans le Rhône, avec 11 ingrédients dont des dattes, de l'huile d'olive, ainsi que différentes herbes et épices* ». D'une capacité d'une dizaine de personnes, cet atelier familial tournera en boucle toute la journée, chaque participant repartant avec sa préparation en pot pour la déguster ensuite à la maison, avec une viande blanche par exemple. Un second atelier gratuit est prévu le lendemain, qui visera à confectionner une « galette des athlètes », à savoir une galette de pain genre pita, fourrée avec une garniture de fromage frais, noix, figes et miel. Cette nourriture énergétique de base était notamment dispensée aux gladiateurs.

PORC MARINÉ AU VIN ET ÉPEAUTRE AU ROMARIN

Entre les deux, les plus gourmands pourront venir partager le samedi soir un vrai repas romain mijoté par Mireille Chérubini (25 €, réservation obligatoire). Au menu : quatuor de pois chiches, puis minutal (genre de ragoût) de porc mariné au vin, aux épices grillées et aux abricots avec de l'épeautre au romarin, pour finir par un assortiment de douceurs. Le tout arrosé de *mirtites* (vin rouge aromatisé aux baies de myrtes), d'*absintites* (vin blanc aromatisé aux feuilles d'absinthe) et de *valetudi potio* (jus de fruits à la cannelle). Apicius lui-même s'en serait léché les babines.

Plus d'infos sur www.alesia.com ou au 03.80.96.96.23



TRAVAUX PRATIQUES AU MUSÉOFAB

Le MuséoParc Alésia a créé cette année le MuséoFab, un lieu d'initiation et de formation aux techniques artisanales antiques, installé dans le centre d'interprétation et ouvert à tous : cuisine, vannerie, céramique, tissage, travail du cuir, tabletterie... quelle que soit l'activité proposée, médiateurs culturels et artisans mettent à la disposition du public des compétences, des outils et des matières premières afin de partager des savoir-faire et de les mettre en œuvre. Chacun est libre de rejoindre l'atelier à sa guise et de rester le temps qu'il le souhaite, de tester simplement quelques gestes ou de créer un objet en quelques heures.

Ateliers de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h, sans supplément au droit d'entrée, dans la limite des places disponibles.



© C. Jachymak