

*Cuisines et espaces culinaires spécialisés à l'époque romaine  
dans les Gaules et en Italie : localisation, organisation et équipements*

*Études de cas et perspectives*

**Table ronde des jeudi et vendredi 13 et 14 octobre 2011  
Aspiran (Hérault)**



*Organisée par :*

Stéphane Mauné (CNRS, UMR5140 de Lattes, Équipe TP2C)  
Nicolas Monteix (Université de Rouen, GRHIS-EA 3831)  
Mathieu Poux (Université Lumière Lyon 2, UMR 5138-MOM)

# ***Cuisines et espaces culinaires spécialisés à l'époque romaine dans les Gaules et en Italie : localisation, organisation et équipements***

—  
*Études de cas et perspectives*

**Table ronde des jeudi et vendredi 13 et 14 octobre 2011  
Aspiran (Hérault)**

Organisée par :

Stéphane Mauné (CNRS, UMR5140 de Lattes, Équipe TP2C)  
Nicolas Monteix (Université de Rouen, GRHIS-EA 3831)  
Mathieu Poux (Université Lumière Lyon 2, UMR 5138-MOM)

La question de l'alimentation à l'époque romaine constitue un axe de recherche particulièrement fécond qui intéresse à la fois les anthropologues, les historiens et les archéologues. Au-delà des recettes bien connues d'Apicius ou Caton, les foyers domestiques, les rejets de faune issus de la pratique culinaire ou les marques peintes, qui nous renseignent sur les produits transportés en amphore ou en pot, sont le lot quotidien des archéologues. On connaît aussi, depuis la monographie que M. Bats a consacrée à Olbia de Provence au milieu des années 1980, l'importance des ustensiles de cuisine pour cerner les goûts et pratiques alimentaires des anciens. La nourriture et les façons de préparer, de cuire et de consommer, laissent des traces matérielles précieuses qu'il nous revient d'interroger. Cette problématique est essentielle pour aborder la difficile question de l'acculturation des populations intégrées à l'Empire, en distinguant les innovations culinaires des héritages locaux.

De récentes découvertes de cuisine ou d'espaces culinaires spécialisés réalisées aussi bien en Gaule Narbonnaise (Saint-Bézard) que Lyonnaise (Saint-Laurent-d'Agny) permettent de reprendre ce dossier sous un angle original et de le confronter avec celui des installations connues en Italie. Si les aliments et les récipients utilisés pour la cuisson sont désormais bien connus, à l'instar du service et la table, il n'en va pas de même pour les espaces où étaient préparés et confectionnés les mets consommés. Sont-ils caractérisés par des aménagements spécifiques et lesquels ? Où se placent-ils et comment s'articulent-ils avec les autres composantes des *domus* urbaines et suburbaines, des *villae*, des auberges et autres établissements ruraux ? Comment étaient-ils organisés ? Quels sont les mobiliers que l'on peut y trouver et sont-ils discriminants ? Par extension, on s'intéressera également aux espaces plus spécialisés, comme les fumoirs, les installations de transformation du poisson ou les boulangeries, qui constituent également des entités culinaires à part entière.

Dans cette perspective pluridisciplinaire, on privilégiera les études de cas bien documentées, pour lesquelles on dispose à la fois de données architecturales (fours, tables de cuisson, foyers construits, équipements de stockage, réserves), de mobiliers relatifs aux activités de cuisine et/ou de boulangerie (vaisselle spécifique, *instrumentum*, dispositifs de mouture, etc.) et éventuellement, de macro-restes animaux ou végétaux (études carpologique et/ou anthracologique). L'objectif de cette table ronde est de proposer à la communauté scientifique des dossiers solidement étayés, reposant sur une présentation détaillée des données matérielles, susceptibles d'alimenter une réflexion relative à l'organisation de ces espaces spécialisés et les mobiliers qu'ils mettent en œuvre.

## ***Programme***

La durée des communications est d'environ 45 minutes et chaque intervention sera suivie d'une discussion.

### **Jeudi 13 octobre (de 10 à 12H et de 14H à 17H)**

S. Mauné, N. Monteix, M. Poux : introduction à la table ronde

#### *Italie*

N. Monteix (Université de Rouen) : Cuisiner pour les autres. Les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompéi.

S. Ellis (University of Cincinnati) : La découverte d'une industrie urbaine de *garum* à Pompéi: Chronologie, caractéristiques et contexte.

#### *Gaule Narbonnaise*

S. Mauné, Ch. Carrato, V. Mathieu et al. (CNRS, Université de Montpellier) : Une cuisine-boulangerie du Haut-Empire à Saint-Bézard (Aspiran, Hérault).

P. Stephenson, S. Mauné, S. Longepierre (Oxford Archéologie Méditerranée, CNRS) : Installations culinaires spécialisées et moulin hydraulique de la *villa* de la Garanne à Berre-L'Étang (B.-du-Rh.) : données préliminaires.

17 h 30 à 19 h : **visite de la *villa* de Saint-Bézard**

19 h 30 : **apéritif** offert par la municipalité et repas

### **Vendredi 14 octobre (de 9H30 à 12H et de 14H à 16H)**

#### *Gaules Aquitaine et Lyonnaise*

A. Desbat (CNRS) : Les installations culinaires du « pseudo-sanctuaire de Cybèle » et la question des cuisines à Lugdunum.

M. Poux, Th. Argant et al. (Université Lumière Lyon 2) : La cuisine de la *villa* de Goiffieux à Saint-Laurent-d'Agny (Rhône). Caractéristiques architecturales, archéozoologiques et carpologiques.

G. Alfonso (INRAP) : La cuisine de l'édifice monumental du « Carré Jaude » à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme).

A. Ferdière (Université François Rabelais, Tours), A. Trintignac (Cg48) : Manger et cuisiner à *Anderitum*. La cuisine de Javols (Lozère).

J. Vial (Hadès) : Un établissement antique et son four à pain à Naucelles (Aveyron)

### **Synthèse et conclusion**

## ***Organisation pratique***

### **Accès**

Accès voiture par l'A75, en arrivant du sud, sortir Paulhan, puis dir. Paulhan et dans Paulhan, deuxième à gauche dir. Aspiran. En arrivant du nord (Montpellier et Massif-Central), sortie Clermont-L'Hérault, dir Clermont-Centre/Salagou puis à l'entrée de ville au rond-point à gauche dir. Nébian, Paulhan. Après Nébian, faire 3 km puis au premier carrefour, à droite dir. Aspiran. Fléchage dans le village pour se rendre au lieu de réunion.

Par bus : ligne Montpellier-Clermont puis Clermont-Aspiran.

**Contact** pour inscription et renseignements : [claire.leger@wanadoo.fr](mailto:claire.leger@wanadoo.fr)

### **Hébergement et repas**

La Maison de l'Archéologie d'Aspiran peut accueillir, en plus des participants, une trentaine de personnes pour le gîte. La priorité est donnée aux étudiants mais en fonction des places disponibles, les collègues CNRS, Université ou Culture non intervenants pourront également être hébergés. Dans tous les cas, merci de vous munir d'un sac de couchage.

Les repas des intervenants et le petit déjeuner du vendredi matin sont pris en charge ; pour les non intervenants, le prix du repas (jeudi midi, jeudi soir et vendredi midi) est de 12 Euros et le petit déjeuner du vendredi matin est offert. Possibilité de repas froid sur place (repas tiré du sac).