



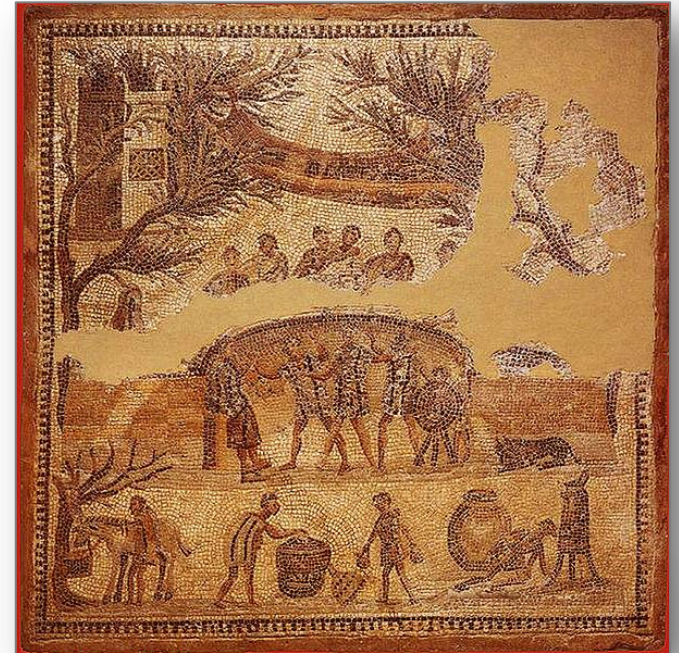
La cuisine romaine antique



Alimentation et repas au temps de la Rome antique

Alimentation de base

- ✎ Jusqu'au 1er siècle av. J.-C., la cuisine romaine restait rudimentaire. Elle était marquée par la frugalité et la modération. Les récoltes aléatoires contraignaient les hommes à manger pour vivre et non pas vivre pour manger.
- ✎ Le régime ordinaire se composait essentiellement de céréales (orge, blé) et le plat de base était alors la bouillie (*puls*) faite avec des légumes tels que les fèves, les pois chiches, le chou. Elle demeurera par la suite la nourriture traditionnelle dans les campagnes et pour les pauvres.



Evolution de l'alimentation

- ✎ C'est grâce aux conquêtes territoriales et à l'influence des peuples méditerranéens qu'un intérêt plus particulier est porté à l'art culinaire. Les Romains ont alors le souci de constituer des menus plus subtils et plus variés.
- ✎ Ils importent de nouveaux produits. Les fruits notamment sont très prisés : la pêche de Perse, la pastèque d'Afrique, l'abricot d'Arménie.



La cuisine gastronomique

- ✎ Le goût pour la gastronomie va s'amplifiant jusqu'à atteindre de véritables excès. On recherche l'originalité des menus, l'abondance des mets se fait parfois outrancière.
- ✎ Lucullus est peut-être davantage connu par sa réputation de fin gourmet et l'opulence de sa table que par ses actions politiques et militaires.
- ✎ Les orgies de l'empereur Néron sont légendaires.



Les Romains de la Décadence (1847)
Thomas Couture

Apicius

- ✎ Marcus Gavius Apicius est l'auteur du traité *De re coquinaria*. Il aurait inventé un procédé pour gaver les truites avec des figues sèches, afin d'engraisser leur foie, ainsi que des recettes de langues de flamands, de talons de chameaux ou de tétines de truies.
- ✎ Ce traité de cuisine est le premier manuel d'art culinaire de l'histoire de l'humanité. Il rassemble une collection de recettes classées par ingrédients et par plats.
- ✎ De nombreuses copies manuscrites sont rédigées à partir du IXe siècle. Il est imprimé pour la première fois en 1498 et connaît une diffusion ininterrompue jusqu'à nos jours.



Un goût pour les plats relevés

- ✎ Les Romains aiment les épices et les plantes aromatiques : le poivre en particulier est très employé.
- ✎ Le *garum* est un condiment essentiel. On l'obtient à partir d'abats de poissons macérés dans des pots remplis de saumure et exposés pendant plusieurs mois au soleil.



Une cuisine à l'huile

- ✎ La cuisine se fait à l'huile d'olive notamment pour les deux principaux plats romains : la *patina* et le *minutal*.
- ✎ La *patina* tire son nom du récipient dans lequel elle est cuite ; elle peut se faire autant avec du poisson que des légumes ou des fruits.
- ✎ Le *minutal* est une sorte de ragoût de poisson, d'abats ou de morceaux de viande ; on n'y trouve pas de légumes, mais parfois des fruits.



Les plaisirs du sucre

- ✎ Le miel, qui remplace le sucre, est un aliment de base. Le vin, les desserts, les sauces en contiennent très souvent. Pour ces dernières, il n'est pas rare qu'elles soient accompagnées de fruits macérés.
- ✎ Le mélange sucré-salé ou sucré-acide (miel-vinaigre) est courant.



Répartition des repas



- ✎ Les Romains prennent trois repas :
- ✎ Le *jentaculum* (petit déjeuner) et le *prandium* (déjeuner) se prennent sur le pouce et se composent simplement de pain, de fromage et de fruits.
- ✎ C'est aux environs de 15 heures qu'a lieu le repas important de la journée : la *cena*. Elle s'achève à la nuit tombée. Elle est parfois suivie d'une *commissatio* où l'on boit abondamment ; elle peut alors se prolonger très avant dans la nuit.

Organisation des repas

- ✎ Sous la royauté, lorsqu'il n'y avait qu'une pièce principale (*atrium*), le repas se prenait près du foyer.
- ✎ Plus tard, au temps de la République, on dînait dans le *triclinium*, la salle à manger. Trois lits de trois places chacun sont disposés autour d'une table dont un côté reste accessible pour le service.



Valeur sociale des repas

- ✎ Le repas gastronomique n'est pas seulement un moment où l'on se retrouve ; il se veut aussi un spectacle : musique, chants, danses, jeux accompagnent les plats. Parfums, fleurs, ornements sont de rigueur. Il convient d'étaler ses richesses en argenterie, en vaisselle, en objets de verre ou de cristal.
- ✎ La *cena* du *Satiricon* de Pétrone souligne à l'extrême cet aspect : le plafond s'ouvre, un sanglier est servi dans une véritable mise en scène de chasse ; un porc que l'on apporte non vidé renferme toutes sortes de saucisses, boudins et farces.



Dimension sacrée des repas

- ✎ Certains rites religieux sont scrupuleusement respectés :
 - on se purifie avant de manger,
 - on revêt une tunique d'intérieur ample et sans ceinture,
 - on prie et on fait des offrandes aux dieux,

- ✎ Tout un ensemble de superstitions accompagne le repas :
 - il ne faut pas entrer dans le triclinium du pied gauche,
 - le nombre des convives doit se situer entre trois et neuf,
 - il ne faut pas renverser la salière (présage de mort).



Un temps de partage

- ∞ « Ceux d'en bas » ne sont pas oubliés : ce qui tombe à terre leur est réservé et l'on jette ce dont on ne veut pas. Il y eut même une loi qui interdisait de balayer. Dans cet esprit, on réalise des mosaïques où figurent des débris réservés à « ceux d'en bas » avec qui le sol met en contact et qu'il faut se concilier. Reflet du monde au centre duquel se trouve la terre, le triclinium est un microcosme et, en son centre, la table est le lieu d'où proviennent en abondance les richesses.

