

Manger les bêtes

Grâce aux textes de Caton, Pline, Apicius on connaît assez bien comment Rome cuisinait les bêtes, mais rares sont les témoignages concernant la Gaule. Nul doute, qu'en ce domaine comme en d'autres, les traditions celtiques se sont incorporées aux innovations romaines après la Conquête et de toutes façons on ne mange pas la même chose dans toutes les classes sociales. L'alimentation carnée n'est pas majoritaire chez les Gallo-romains, la plupart se contente de pain, de légumes et de bouillie. Le peuple ne mangeait de viande qu'à l'occasion des sacrifices.

Le Gibier, chassé ou élevé en parcs ne représentait que 1% de la nourriture. C'est le **lièvre** qui est le plus consommé (le lapin n'existait pas en Gaule). Seule l'aristocratie a le droit de chasser le **chevreuil**, le **cerf** et le fameux **sanglier** d'Obelix dont la consommation ne doit rien à la tradition celtique, régie comme pour le cerf, par des tabous religieux. Ce sont les Romains qui ont plébiscité le sanglier au point qu'au début de l'Empire, dans les festins, on en dressait 2 ou 3 en simple entrée.

La Boucherie provient principalement de l'élevage, surtout du **porc**, seul animal élevé et engraisé pour sa viande autant par les Romains que par les Gaulois. Pline précise : « *Aucun animal ne fournit plus d'aliments à la gourmandise : sa viande présente environ 50 saveurs tandis que celle des autres n'en a qu'une* ». Les fouilles archéologiques des *villae* gallo-romaines y confirment la présence d'os de porc à plus de 50%. Comme de nos jours, tout était bon dans le cochon, à bouillir et/ou à rôtir, saler ou fumer (on a trouvé des fumeries en Franche-Comté). Les Romains aimaient les truies plus encore que le porc lui-même. Ils consommaient leur vulve avec délectation mais aussi les tétines, Pline assure que les meilleures sont celles de la truie tuée le lendemain du jour où elle a mis bas, si les petits n'ont pas encore tété car, explique Galien : « *les glandes des mamelles of-frent, quand elles contiennent du lait, quelque chose de la douceur de ce liquide* ». Quant à la vulve... On confectionnait aussi les plus classiques saucisses, andouilles et autres pâtés. « *La charcuterie des Gaules*, affirme Varron au I^{er} siècle av. J.C. *a toujours été renommée pour l'excellence et la quantité de ses produits* ». L'exportation vers Rome et

l'Italie était régulière et encore plus importante après la Conquête.

A part celle de l'**agneau** et du **chevreau**, la chair des autres animaux, **boeuf**, **vache**, **mouton**, était de mauvaise qualité car issue de bêtes trop vieilles, si bien qu'on la faisait bouillir pour l'attendrir avant de la rôtir au four, au grill ou à la cloche à braise, salée et nappée de miel.

En Gaule romaine les **volailles** sont plus rares sur les tables qu'à Rome où l'on appréciait **pigeon**, **tourterelle**, **palombe**, **grue**, **canard**, **grive** et **poulet**. Pour compléter la basse-cour on chassait la **perdrix** et le **faisan**. La **pintade**, originaire d'Afrique, était appelée poule numidique ou « *faraona* », poule des pharaons ou poule du Nil. Comme les autres volailles, l'**oie**, très anciennement domestiquée, était engraisée avec des aliments trempés dans du lait et gavée de « *figues sèches broyées avec soin et mêlées de fleur de farine* ». On obtenait un foie énorme et tendre qu'on faisait encore gonfler dans du lait miellé, l'ancêtre de notre foie gras.

Les **œufs** étaient mangés avec des sauces savantes, souvent en entrées (*gustatio*) avec la même cuillère qui servait aux escargots et aux coquillages.

La mer et les rivages fournissaient **coquillages** et **poissons**. On aimait surtout les **huîtres** mais aussi les **moules** et sur la villa du Quiou le plateau de fruits de mer (*maris poma*) est complet : **ormeaux**, **palourdes**, **bulots**, **pétoncles**, **bigorneaux**, **coques**. Les mosaïques représentent des **coquilles St Jacques**, **oursins**, **crevettes**, **langoustes**, **poulpes**. Parmi les 74 espèces de poissons recensées par Pline, la plus consommée était le **thon**, frais ou en salaison, on appréciait, outre les poissons de rivière, **mulet**, **dorade**, **sole**, **plie**, **turbot** et surtout la célèbre **murène**. Une légende tenace prétend qu'elles étaient nourries d'esclaves. A l'origine, une anecdote exceptionnelle racontée par Sénèque : un certain Vedius Pollion, un jour qu'il recevait Auguste, condamna un esclave coupable d'avoir brisé une coupe de cristal à être déchiqueté par les murènes. Le malheureux se jeta aux pieds de l'empereur qui, indigné, le fit relâcher, briser toutes les coupes et combler le vivier. Selon Pline, Pollion était coutumier de ce spectacle auquel il prenait un plaisir sadique, mais ce n'était pas le fait de tous les Romains. Pour finir il faut souligner l'importance gastronomi-

que d'un condiment obtenu à base d'entrailles de poissons marinés dans la saumure et qui tenait lieu de sel au goût particulièrement relevé. C'est le fameux **Garum** apparenté au nuoc-nam vietnamien ; son résidu solide, le **hallec**, était servi à l'apéritif sur les meilleures tables et son alliance avec le miel dans la préparation de tous les plats, des sauces, et même des desserts contribua à donner à la cuisine romaine sa saveur singulièrement exotique.

Bene sapiat (bon appétit) !

Poisson frit (4 personnes)

- 4 filets de poisson
- 3 oignons émincés
- 2 cuillères à soupe de nuoc-nam
- 1 cuiller à soupe de vinaigre
- 1 pincée de sarriette, thym ou basilic

Faire frire l'oignon émincé à la poêle dans l'huile d'olive. Placer les filets sur le lit d'oignons et cuire à feu doux. Saler au *garum*, verser le vinaigre en fin de cuisson et ajouter les herbes ou le basilic frais selon la saison.



Poulet, mosaïque romaine de Tunisie

Pintade braisée aux figues :

- une pintade
- 200 gr de figues sèches
- 100gr de pignons de pin
- 2 oignons
- une échalote
- une pomme
- 20 cl de « *defritum* » (vin cuit à remplacer par du Porto ou du Marsala)
- poivre, cumin, coriandre

Faire rissoler la pintade dans l'huile chaude, ajouter oignons et échalote émincés, puis les figues et une pomme coupée en morceaux. Mouiller de 20 cl de *defritum* et de 2 verres d'eau, ajouter graines de cumin, poivre, coriandre puis les pignons. Cuire 1 h à feu doux. Découper la volaille et déglacer la sauce avec un demi-verre d'eau. Servir avec du blé concassé (boulgour) ou des lentilles.