

## Gastronomie

## Les chemins du garum romain

La cuisine antique fascine, au point d'être actuellement partout: conférences, expositions, restaurant, ateliers, associations, blogs... Grâce aux progrès récents de la recherche, on en connaît mieux, désormais, les recettes

Véronique Zbinden

**V**ous y avez peut-être goûté sans le savoir. Quelques gouttes pour rehausser un bouillon ou un pot-au-feu, et les saveurs gagnent en intensité. C'est pour Nicolas Darnauguilhem un formidable exhausteur de goûts. Le garum, ou liquamen des Romains. Plus radical, Walter el Nagar n'utilise jamais de sel, mais juste quelques gouttes de garum pour la finition d'un plat. Pour l'umami, la complexité aromatique. Parce qu'il est passionné par l'Antiquité romaine et qu'il a tout essayé ou à peu près, dans ce registre: «Poissons du lac, viandes, petit-lait, champignons, koji, presque toutes les protéines permettent d'en produire», relève le chef du Refettorio, à Genève.

Issu d'une longue fermentation, de trois à six mois au moins, ce condiment est totalement dans l'air du temps, puisqu'il permet d'utiliser l'entier d'un produit: par exemple les viscères, la queue, les arêtes des poissons, mises à macérer en saumure.

On le compare parfois au nuoc-mâm vietnamien ou au nam pla thaïlandais, mais c'est oublier que la tradition de ce condiment puissant s'est perpétuée en Europe – à Cetara, notamment, pas très loin de Pompéi, réputée pour sa *colatura di alici* (colature d'anchois de Cetara) – avant d'être remise en lumière par certains chefs fameux ces dernières années, de René Redzepi à Angel Leon. Mais surtout, le garum témoigne de la fascination actuelle pour la cuisine romaine.

## Nunc est bibendum

En plein cœur de Genève, face au Mamco, une étonnante adresse vous sert désormais *moretum* et *boletos*, voire un alléchant *ciceronam* en entrée (autrement dit, du fromage de chèvre frais aux herbes, des champignons grillés au miel ou une salade de pois chiches au cumin). Et pour suivre, la carte du Nunc affiche entre autres un poulet à la numide, avec dattes et amandes, *lenticulamexporris*, *agnumparthicum* (salade de lentilles aux poireaux, gigot d'agneau à la parthe, rehausse de pruneaux), voire un *piscom coriandratum* (poisson en croûte de coriandre). Passée presque inaperçue, cette table originale a ouvert au lendemain de la pandémie, dans le prolongement de l'association Nunc est bibendum («C'est maintenant qu'il faut boire!», comme y invitait Horace).

Ponctué de scènes antiques reproduisant des fresques et autres mosaïques de Pompéi et de Paestum, le décor est simple et charmant avec, un peu en retrait, le rituel *triclinium* – l'alcôve aménagée pour y banqueter confortablement allongés sur des banquettes rembourrées. On a poussé le soin jusqu'à installer un petit autel dédié au culte des ancêtres et des divinités du foyer, comme jadis – où le serpent du premier plan est un symbole de paix et de prospérité. Touchant souci du détail, le petit coin est orné de graffiti qui ne dépareraient pas à Herculanium et que chacun est libre d'enrichir à sa guise...

*Cepuros, Tropetes, Tetrapus, Thalassa* (soit le jardinier, les volailles, les quadrupèdes ou la mer): la carte du restaurant est structurée à la façon d'Apicius – «les Grecs sont la référence et le modèle dont on s'inspire», explique Manuel Grandjean, un des passionnés à l'origine de l'association Nunc est bibendum. Figure de la haute société romaine, gastronomierichissime à l'époque de l'empereur Tibère, au I<sup>er</sup> siècle, Marcus Gavius Apicius est à l'origine du plus ancien livre de cuisine qui nous soit parvenu. *De re coquinaria* est «la source la plus complète dont on dispose, avec près de 500 recettes puisant aux multiples sources de cet immense empire, à commencer par le monde grec», souligne l'ancien journaliste férù d'Antiquité.

## Affinage... de connaissances

Le hic? Ces recettes mentionnent les ingrédients et les modes de cuisson, sans indication de quantité ou de durée de cuisson, d'où un important travail de recherche et d'expérimentation mené par les membres de l'association, en collaboration avec le chef Sevdail Kolgeci. L'archéologue Marc Duret, également membre de l'association, souligne toutefois que la recherche récente a permis d'affiner considérablement nos connaissances depuis une quinzaine d'années. «De nouvelles méthodes de chimie organique appliquées à des micro-restes ou à des résidus prélevés sur des jarres ou autres amphores ont ainsi apporté de nouveaux éclairages sur le goût des Romains et leur quotidien, les cultures, les mets et les vins, dont certains probablement exceptionnels tels ceux de Falerne, sur leur terroir volcanique proche du Vésuve.»

Les plats défilent ainsi à la table de Nunc, évoquant les tajines d'Afrique du Nord avec leurs viandes mijotées fondantes et aigres-douces et le répertoire du pourtour méditerranéen. Autre constat frappant, le garde-manger du chef ne comporte ni pommes de terre, ni tomates, ni maïs et pas davantage de courges ou d'aubergines – autant d'immigrés surgis voici quelques siècles seulement dans nos potagers européens...

Au final, tout ceci donne une cuisine d'une richesse incroyable, avec une

inspiration et des produits des quatre coins du monde, note Manuel Grandjean. «On a retrouvé des huîtres à Avenches, des dattes en Ecosse; on importe des blés d'Égypte ou de l'Ukraine actuelle. Les épices viennent d'Inde, les vins de partout: on peut parler d'une première grande mondialisation.» C'est une des raisons de la fascination actuelle pour le monde romain, véritable éponge qui absorbe toutes les idées, les influences, les goûts. Mais surtout, la Rome antique est, aux yeux du Genevois, «à l'origine de l'invention du plaisir de manger».

## Loin des clichés des orgies culinaires

La postérité a retenu l'image des orgies romaines, le luxe et les excès en tout genre, les oies gavées de figues ou des mets improbables tels les langues de flamants roses et autres cous de girafes farcis... «Le raffinement et les excès ont certes existé mais ils étaient le fait de rares élites; Apicius a été critiqué pour ses excès par Pline et de nombreux contemporains. De même, Pétrone se moque de ces fêtes et de ce luxe dans le *Satyricon* – qui ne représentent en rien le quotidien des Romains», souligne Marc Duret. Pour qui les valeurs de l'époque sont résolument à la convivialité et à la gastronomie.

Les bases de la cuisine romaine sont celles que l'on retient aujourd'hui encore dans le bassin méditerranéen: le pain et les céréales, l'huile d'olive, le vin, les légumineuses et les légumes, les mêmes herbes qu'aujourd'hui, à peu de chose près. Une vision abondamment explorée et relâchée par de nombreuses institutions ces dernières années: blé des Romains au Musée de Nyon, initiation à la cuisine gallo-romaine au Musée de Vidy; gastronomie romaine, de la cuisine au banquet à Lugdunum, à Lyon; *Dernier repas à Pompéi* au Musée de l'homme à Paris; expo itinérante *Ils sont, food ces Romains...*

## Une expérience sensorielle et ludique

Capitale de l'Helvétie romaine, Avenches-Aventicum est également le théâtre de multiples animations: «Nous avons commencé par proposer deux ou trois ateliers et balades culinaires en 2018 et, l'an dernier, nous en avons fait une vingtaine», explique Christine Lauener, guide et archéologue. Visite du site avec une dégustation à chaque étape, en rapport avec le monument visité: galette de *libum* au temple, évoquant l'offrande aux dieux, petits plats, olives, figues et autres dattes sur la place du marché qu'était le forum, etc. La guide et sa collègue latiniste constatent une grande curiosité pour la redécouverte du passé sur un mode ludique: «Les gens ont envie de sortir des chiffres et des dates pour une expérience sensorielle, ils veulent comprendre qui étaient les Romains à travers leurs joies et leurs tristesses.»

Nunc est bibendum a pour vocation d'explorer et de faire connaître cet âge d'or des arts de la table, y compris la conversation et les usages, les jeux, les cultes et les croyances... À l'origine d'un blog passionnant, l'association est aussi sollicitée pour de nombreux événements – repas thématiques, conférences ou ateliers dans les écoles, notamment dans le cadre de l'Initiation à la langue et à la civilisation latines dispensée aux classes de 9<sup>e</sup>. Après le festival Histoire et Cité, elle sera présente lors de La Nuit antique, fin avril à Genève, puis à l'occasion de La Nuit des musées, le 13 mai. Et planche en ce moment avec le département des langues anciennes du DIP sur la réalisation d'un *escape game* situé dans une maison romaine de Pompéi. ■

Où manger romain en Suisse romande? Rendez-vous à Genève les 26 et 29 avril pour La Nuit antique, «un événement grand public et gratuit consacré à la transmission de l'Antiquité». Chez Nunc, rue des Bains 43, 1203 Genève. Lors d'un des événements gourmands organisés à Avenches. Renseignements sur [www.avenches.ch](http://www.avenches.ch)

## RECETTES

AGNVS PARTHICVS  
(chevreau ou agneau  
à la parthe)

Mettez votre viande au four. Pilez du poivre, de la rue, de l'oignon, de la sarriette, des pruneaux de Damas dénoyautés, ajoutez un peu de laser\*, du vin, du garum et de l'huile. On en arrose le chevreau bouillant dans un plat rond et on prend avec du vinaigre.

DOLMATE IN MELLE  
(dolmates au miel)

En VO: *Dulcia domestica: palmulas vel dactylos excepto semine, nuce vel nuculis vel pipere trito infercies. Sale foris contingis, frigus in melle cocto, et inferes.*

Dans la langue de Molière: Sucerettes faites maison. Dénoyotez de petites dattes ou des dactyles que vous frourez de noix ou de pignons de pin ou de poivre en poudre. Salez à l'extérieur, faites frire dans du miel et servez.

\* Le silphium ou laser est une des plantes miraculeuses des Romains, aromatiques et médicinales, disparues par surexploitation: elle appartient à la famille des apiacées. On pourrait la remplacer par des herbes aromatiques de son goût...

Ces recettes et tant d'autres sont tirées de «De re coquinaria», d'Apicius. Elles sont reproduites sur le blog de l'association Nunc est bibendum.