

À la table des Romains

Ateliers, expositions, conférences: l'Antiquité est à la mode et, avec elle, sa cuisine. La preuve par une série d'événements invitant à découvrir ses recettes...

TEXTE VÉRONIQUE ZBINDEN ILLUSTRATIONS ELENA MASPOLI

On en sait beaucoup aujourd'hui sur le goût des Romains, les aliments et les saveurs à disposition voici 2000 ans, les techniques de cuisson d'alors, les pratiques de culture, l'élevage, le commerce et les échanges, l'artisanat et les arts de la table dans leur ensemble. La cuisine romaine est en vogue: plusieurs expositions sont consacrées à ce thème. S'y ajoutent de nombreuses publications, reflétant les avancées considérables des recherches sur le sujet, mais également des festivals, conférences et ateliers, ainsi que des associations.

À Genève, des élèves du cycle d'orientation ont participé en avril à une dizaine d'ateliers de découverte de la cuisine romaine antique, dans le cadre du festival Histoire et Cité. À Avenches (VD), tout au long de l'année, l'office du tourisme met sur pied des ateliers et balades sur ce thème. Les participants se bousculent pour se mettre dans la peau des esclaves d'alors apprêtant le *moretum* (fromage de chèvre frais aux herbes), la *patina* (manière de clafoutis aux fruits) ou le *garum* (condiment omniprésent à base de poisson fermenté).

Qu'est-ce qui justifie un tel engouement? «On y couvre une cuisine d'une richesse incroyable, avec une inspiration et des produits des quatre coins du

monde, à la mesure de l'Empire», selon Manuel Grandjean, l'un des passionnés à l'origine de l'association genevoise Nunc est bibendum. «On importe des blés d'Égypte ou de l'Ukraine actuelle. Les épices viennent d'Inde, les vins de partout. On a retrouvé des huîtres à Avenches, des dattes en Écosse: on peut parler d'une première grande mondialisation.» C'est une des raisons, selon l'ancien journaliste, de la fascination actuelle pour le monde romain, véritable éponge qui absorbe toutes les idées, influences, goûts. Mais surtout, la Rome antique est, aux yeux du Genevois, «à l'origine de l'invention du plaisir de manger».

Restaurant ouvert à Genève

Astérix et la culture populaire aidant, on en a souvent gardé l'image des excès, la théâtralité et les orgies romaines, la volonté d'épater avec des plats improbables telles les langues de flamants roses servies lors de banquets interminables. «Le raffinement et les excès, qui étaient le fait des élites, ont certes existé mais ça ne se limite évidemment pas à cela», souligne Manuel Grandjean, pour qui les bases de cette cuisine, au quotidien, sont celles que l'on retient aujourd'hui encore

dans le bassin méditerranéen, héritées du monde grec: le pain et les céréales, l'huile d'olive, le vin, les légumineuses et les légumes, beaucoup de nos herbes aromatiques aussi.

L'association Nunc est bibendum (autrement dit, c'est maintenant qu'il faut boire) est aussi à l'origine d'un étonnant restaurant baptisé Nunc, ouvert au lendemain de la pandémie face au MAMCO. La table est autonome mais contribue aux activités de l'association: on y déguste une cuisine simple, mais fraîche

et généreuse, à des prix très doux. Loin de l'image élitiste qu'a parfois la cuisine de l'Antiquité, selon le souhait de l'association. Elle a pour vocation d'explorer et 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. Elle est ainsi à l'origine d'un blog passionnant et de nombreux événements – repas thématiques, conférences et ateliers dans les écoles. ●

Plus d'infos sur www.nunc.ch



Les saveurs romaines de l'Antiquité se caractérisent par leur grande variété.

Lenticvla de castaneis (lentilles aux châtaignes)

Prenez une casserole et mettez-y les châtaignes soigneusement épluchées. Ajoutez de l'eau et un peu de bicarbonate de soude et faites cuire. Durant la cuisson, mettez dans un mortier du poivre, du cumin, de la graine de coriandre, de la menthe, de la rue, de la racine de laser (plante aromatique évoquant le persil), du pouliot (cousin de la menthe), triturez, mouillez de vinaigre, de miel, de garum, travaillez avec du vinaigre et versez sur les châtaignes cuites. Ajoutez de l'huile et faites bouillir. Quand cela aura bien bouilli, écrasez au pilon. Goûtez et, s'il manque quelque chose, ajoutez-le. Quand vous aurez versé dans un plat, ajoutez de l'huile verte.

Piscis coriandratvs (poisson en croûte de coriandre)

Préparez soigneusement le poisson. Mettez du sel et des graines de coriandre dans un mortier, écrasez finement, roulez le poisson dedans, déposez dans un plat, couvrez, scellez, cuisez au four. Une fois cuit, retirez-le, assaisonnez-le avec du vinaigre très fort et servez.

Pvllvs nvmdicvvs (poulet à la numide)

Videz le poulet, faites-le bouillir, retirez-le, saupoudrez de laser et de poivre et faites rôtir. Pilez du poivre, du cumin, de la graine de coriandre, de la racine de laser, de la rue, des dattes, des pignons, mouillez de vinaigre, de miel, de garum et d'huile, et amalgamez. Après avoir fait bouillir, liez avec de la fécule, arrosez le poulet, saupoudrez de poivre et servez.

Recettes tirées d'Apicius, «De re coquinaria», évoquées par le blog de l'association Nunc est bibendum.

