

ARCHÉOLOGIE DE L'ALIMENTATION



OCTOBRE

SAMEDI 16 OCT.
À 19H

CUISINE ET MÉDECINE, REMÈDE ET DIÉTÉTIQUE ANTIQUE !

Explorons les interactions entre la médecine et la cuisine ! La diététique antique s'intéresse de près au choix des aliments, à leur préparation et aux modalités de leur consommation. Un sujet vaste qui fera sans aucun doute écho à nos problématiques actuelles !

Conférence donnée par Dimitri Tilloi-d'Ambrosi, Chercheur/enseignant-chercheur associé au laboratoire HISOMA, UMR 5189, Université Jean Moulin Lyon III.

Gratuit - Réservation obligatoire - Tout public



DU 26 AU 29 OCT. ET DU 2 AU 5 NOV.
DE 10H30 À 12H30

ATELIER : CUISINONS ROMAIN !

À l'aide de reproductions d'ustensiles de cuisine romains et d'ingrédients connus ou moins connus, venez expérimenter une des recettes de cuisine attestée par les textes d'auteurs latins ! Au fil de la recette, il sera l'occasion d'échanger sur les types d'aliments consommés, l'évolution des techniques de cuisson ou encore les grandes étapes d'un repas à Rome !

5€ par participant - Adultes et enfants dès 6 ans accompagnés. - Réservation obligatoire



INFOS ET RÉSERVATIONS

04 67 02 22 33 - ambrussum@paysdelunel.fr

COMMENT VENIR ?

VILLETTELLE (34) - A9 - Sortie 27 (Lunel) - Oppidum d'Ambrussum
WWW.AMBRUSSUM.FR

**MUSÉE DE SITE
ARCHÉOLOGIQUE
D'AMBRUSSUM
VILLETTELLE**



www.paysdelunel.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

Conception graphique : Service communication - Communauté de Communes du Pays de Lunel
©Marie Guillard, Inrap ©Arkeofabrik ©AdobeStock - Mai 2021



MANGER ET BOIRE, C'EST TOUTE UNE HISTOIRE

**MUSÉE
D'AMBRUSSUM**

**DU 19 MAI
AU 30 NOV. 2021**



ARCHÉOLOGIE DE L'ALIMENTATION

UNE EXPOSITION DE L'INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHES ARCHÉOLOGIQUES PRÉVENTIVES

EN PARTENARIAT AVEC LE MUSÉE D'AMBRUSSUM

MAI

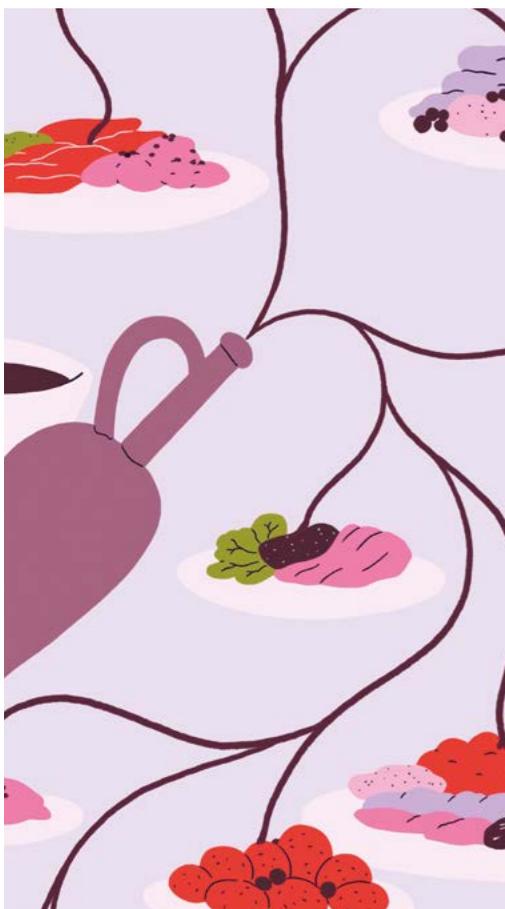
SAMEDI 22 MAI
À PARTIR DE 18H

INAUGURATION DE L'EXPOSITION
« ARCHÉOLOGIE DE L'ALIMENTATION »

Inauguration suivie d'une conférence donnée par Martine Quinot-Muracciole, spécialiste et auteure d'ouvrages sur la cuisine romaine, vous êtes conviés à une dégustation de mets concoctés d'après des recettes doublement millénaires.

Conférence donnée par Martine Quinot-Muracciole, professeure de Lettres Classiques.

Tout public – Gratuit - Réservation obligatoire



JUIN

SAMEDI 5 JUIN
À PARTIR DE 18H

L'ARCHÉOLOGIE DE LA CUISINE EN DEUX
CONFÉRENCES !

À 18h, Vianney Forest, archéozoologue à l'INRAP, vous dévoile comment l'archéologie révèle les habitudes alimentaires anciennes concernant la viande : des techniques d'élevage aux modes de consommation des produits carnés.

À 19h15, le céramologue Adrien Malignas, présente ses recherches sur les céramiques culinaires et l'évolution de la cuisine en Gaule méridionale à l'époque romaine avec l'exemple du Languedoc, de la fin du II^e s. av. au II^e s. ap. J.-C.

Conférences données par Vianney Forest, archéozoologue à l'INRAP- Centre archéologique de Nîmes (Gard) et Adrien Malignas, docteur en Archéologie et qualifié Maître de Conférence Université Paul-Valéry Montpellier 3.

Tout public - Gratuit - Réservation obligatoire

SAMEDI 19 JUIN
À 19H

JOURNÉES EUROPÉENNES DE
L'ARCHÉOLOGIE

Céréales, fruits, poissons et coquillages, comment les archéologues spécialistes du paléoenvironnement nous font connaître les régimes et les pratiques alimentaires d'il y a 2000 ans ? Deux spécialistes de ces questions vous expliquent tout !

Conférences données par Núria Rovira, archéobotaniste, Maître de Conférence, Université Paul Valéry-Montpellier 3 et Aude-Marie Perrone, archéologue spécialiste des ressources halieutiques.

Tout public - Gratuit - Réservation obligatoire

JUILLET/ AOÛT

TOUS LES JEUDIS
(À PARTIR DU 08/07 JUSQU'AU 26/08)
DE 10H30 À 12H

ARCHÉOLOGIE ET ALIMENTATION : VISITE
LUDIQUE ET PRATIQUE DE L'EXPOSITION

Quand l'archéologie s'intéresse à ce que mangeaient nos ancêtres, on découvre des choses surprenantes ! L'être humain a dû apprendre à digérer la viande, ou encore le fromage... Saviez-vous que les Gaulois mangeaient du chien ? Ou encore que les Romains consommaient une sauce à base de poisson fermenté ? Au travers d'une exposition temporaire, voyagez dans l'histoire de l'alimentation en touchant, en sentant et en observant. En souvenir, confectionnez un petit sachet de sel aromatisé en vous servant d'ustensiles et d'aliments utilisés dans l'Antiquité !

5€ par participant - Adultes et enfants à partir de 6 ans - Réservation obligatoire



AOÛT

SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8 AOÛT
À PARTIR DE 11H

L'HUILE D'OLIVE DANS TOUS SES ÉTATS !

La culture de l'olive avec celle de la vigne est sans aucun doute le savoir-faire majeur importé par la civilisation grecque, puis romaine en Gaule. Découvrez sa production et celle de ses dérivés dans l'Antiquité au travers de multiples animations et dégustations.

Animation proposée par Oléo-Archéo, Christel et Laurent Savarese.

En continu - Tout public - Gratuit



RÉSERVATION au 04 67 02 22 33
ou ambrussum@paysdelunel.fr

SEPTEMBRE

SAMEDI 18 ET DIMANCHE 19 SEPT.
DE 11H À 18H

LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU
PATRIMOINE : DU MIEL ET DES ABEILLES !

Intervenant dans l'alimentation et la santé depuis des millénaires, le miel était au cœur de la cuisine antique. Découvrez comment les hommes ont mis au point l'apiculture à travers l'histoire. Les techniques de collecte du miel, la gestion des abeilles... Avant de déguster !

Animation proposée par Les Memini

En continu - Tout public - Gratuit



OCTOBRE

SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 OCT.
DE 11H À 17H30

BRASSER ET GOÛTER DE LA BIÈRE ANTIQUE !

Tout au long du weekend, l'archéologue Noémie Ledouble, expérimentera devant vous le brassage de la bière en céramique, au feu de bois, d'après les techniques pratiquées dans le sud de la Gaule il y a 2400 ans ! Empâtage, filtration, gestion des températures, ébullition, la spécialiste vous démontre pas à pas comment obtenir une bière en remontant le temps ! Viendra ensuite le temps de déguster !

En continu - Tout public - Gratuit

