

Même si le ciel leur est (un peu) tombé sur la tête, les Romains ont fêté les Vinalia en grande pompe, hier, au musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal. La 14^e édition a débuté à 11 heures avec le lancement des vendanges : « Il y avait deux "Vinalia" par an. Le vin a toujours eu une forte symbolique pour les Romains. »

En témoigne la grappe pressée sur un autel installé près des vignes qui donnait le top départ de la journée. Une dizaine de jeunes bénévoles ont ramassé le raisin à la romaine. « Cette année, on va avoir une belle récolte, le raisin est très sucré », fait remarquer Pierre-Antoine Gaillard en déposant les grappes dans les paniers des ânes de Bernard Moulin. « Ces animaux étaient utilisés pour transporter les récoltes. On en a amené deux et après ils transporteront plutôt des enfants. »

Le public a pu goûter le raisin sous une légère bruine. « On est venu en famille car mon père est vigneron. On voulait découvrir les vendanges antiques et c'est super pour les enfants », explique Virginie. La troupe Galates a assuré l'animation en musique : « Les Vinalia étaient de grandes fêtes populaires, il y avait des défilés dans les rues. »

« Les Romains ne faisaient pas vraiment d'orgies »

Le vin était aussi à l'honneur du côté des stands de dégustation. Le personnel du musée et des producteurs locaux ont informé les visiteurs qui s'entassaient sous les petits chapiteaux, un verre à la main : « Vienne était une ville importante de l'Antiquité, notamment grâce à la viticulture. Le vin d'ici était exporté », a expliqué Florian Marcelin, responsable oenotourisme de Vienne Condrive Tourisme. Et comme un bon vin se savoure mieux le ventre plein, une mul-

Les troupes de Bacchus au musée



Une grappe a été pressée sur un autel installé près des vignes pour donner le top départ de la journée. Photos Le DL/Hervé COSTE

titude de stands proposaient de découvrir la gastronomie romaine avant de passer à table, à midi, pour profiter du repas préparé par Mireille Chérubini.

Pour l'association Pax Augusta, BD et films américains véhiculent beaucoup de clichés à ce sujet. « Contrairement à ce qu'on pourrait penser, les Romains ne faisaient pas vraiment d'orgies. Ils mangeaient de la viande seulement pour de grands événements et voulaient paraître bien éduqués », affirme Matthieu Vacheron, bénévole de l'association.

Après le repas, de nombreux stands offraient la possibilité de se détendre autour de jeux romains, de découvrir la fabrication des armes et bijoux, bref la vie quotidienne des Romains. Et les visiteurs pouvaient mettre la

main à la pâte, ou plutôt à la tapenade, sur le stand de l'association Legio LXXXIV Arausica : « On propose de goûter ou de faire soi-même, une tapenade romaine à base d'olives, de fenouil, d'huile et de coriandre. On est la seule association de reconstitution avec des enfants », détaille Karl. France et François, un couple de Bron, étaient sous le charme : « C'est super de voir des enfants investis comme ça. On vient très souvent au musée, notre petit-fils est fan des Romains. »

La directrice du musée, Émilie Alonso, était satisfaite de la journée, la fréquentation ayant été égale à l'an dernier : « Notre but est de faire vivre le musée et c'est ce que nous avons réussi à faire aujourd'hui. »

Lucie PUYJALINET



Les vendanges ont été menées par une dizaine de bénévoles et en musique.



Le pressurage du raisin avant le banquet impérial

L'après-midi a été marqué par le foulage et le pressurage du raisin ramassé le matin. Hervé Durand, vigneron et grand connaisseur de l'histoire du vin, était à l'animation : « Le vin date de 5000 avant J.-C., donc les Romains n'ont rien inventé. Ils se sont inspirés des Grecs et des Égyptiens. »

Les vendangeurs, habillés en esclaves, ont écrasé le fruit, d'abord en marchant dessus, puis en le passant dans un pressoir. « Il fallait beaucoup de précautions pour les manipuler, certaines poutres pouvant atteindre les deux tonnes. »

Le jus obtenu devait ensuite être mis à la fermentation. L'animation qui a attiré les visiteurs a été menée dans une ambiance de franche rigolade, les vendangeurs assurant le spectacle en musique avec même la lecture d'un poème autour de



Les esclaves assuraient le service des banquets.

Bacchus. Suivait un banquet impérial joué par les membres de l'association Pax Augusta et présenté par Dimitri Tillioi d'Ambrosi, auteur, spécialiste de l'époque romaine. Le repas se déroulait à Calvi, en l'an 30 après J.-C. L'hôte n'était autre que l'empereur Tibère, « connu aussi pour être un grand amateur de boissons. Ces banquets avaient un enjeu politi-

que avec des sénateurs invités mais il ne s'agissait pas d'en faire trop, les Romains n'aimaient pas les gens qui étalaient leurs richesses », a révélé Dimitri Tillioi d'Ambrosi. Et d'ajouter : « Les repas étaient assez simples et on mangeait avec les doigts, tout était déjà découpé par les esclaves qui assuraient le service. »



Une approche scientifique

Sur le Domaine des Allobroges, tout un espace était consacré à l'archéologie expérimentale. « C'est une façon de retrouver des informations historiques par les gestes, en faisant », expliquait Stéphane Kielbasa, chargé de l'archéologie expérimentale pour le musée gallo-romain. Samedi, toute la journée, avec des élèves céramistes, ils ont préparé les fours de potiers pour présenter des pots aux visiteurs des Vinalia. « Les fours mettent une dizaine d'heures à chauffer, on a veillé jusqu'à deux heures du matin. » Les cuissons terminées, les fours ont été défournés dans l'après-midi pour révéler leurs trésors. Un atelier de moulage avec de l'argile était aussi proposé aux enfants.

De la cuisine expérimentale

Plus loin, le four à pain était lui aussi allumé et la construction du four de verrier, commencé dans la semaine, approchait de la fin. Mais l'archéologie expérimentale se marie aussi à la cuisine. « On a suivi la recette d'un recueil romain, "Apicius", et on va la tester avec de la céramique antique », dévoilait Sandrine Élaïgne du laboratoire ARAR. Elle était aidée dans sa tâche par un cuisinier et un chimiste : « Les recettes sont transcrites très simplement, donc il a fallu le décortiquer et là on est à l'étape de l'expérimentation. » Les analyses permettront de savoir comment les Romains cuisinaient, avec quels plats, pour quelles recettes.



LP. Le foulage et le pressurage ont eu lieu l'après-midi.