

Les arts de la table

.. Les arts du « foyer », à l'époque de Lascaux, hommes se réunissent autour de braises pour se restaurer. Quels sont les outils qui constituent les arts du « foyer » à l'époque mésolithique (vers 8500 avant J. C.). Les hommes de cette époque se sédentarisent, de grandes cités naissent, les foyers s'équipent des dernières innovations pour le plus grand confort des convives.

La batterie de cuisine et les articles de foyer s'étoffent, voici une liste non exhaustive présentée au « Salon culinaire de Lascaux » :

- le **gril** fait de lianes et d'argile,
- d'**étroits paniers** de jonc où des pierres surchauffées sont placés avec les aliments ;
- **la maîtrise de la cuisson à la broche**, viande saisie à l'extérieur est saignante à l'intérieur ;
- **cuvette de peau** sur un trépied souple et son assortiment de galets brûlants ;
- pierres creuses utilisées comme **mortier** pour l'élaboration de bouillis, purées, pommades ;
- **pierres plates** pour confectionner les galettes, marquer de fines tranches de viandes ;
- **faisselles** en jonc ou en terre pour réaliser de petits fromages.

.. Au mésolithique, de nombreuses boissons sont présentes dans les cornes et lesalebasses.

Pouvez-vous en citer quelques-unes ?

L'**eau** de source est la boisson qui domine, mais elle est souvent agrémentée de miel, de sang frais d'animaux, de jus de fruits, de sève. La **bière** est la boisson des jours de fête ou des cérémonies. La consommation du vin est très confidentielle connue seulement dans les régions de Géorgie et du Caucase.

.. Quels exhausteurs de goût les convives apprécient-ils pour leur repas ?

Les gastronomes de cette époque apprécient la saveur qu'apportent le **séchage et le fumage** des viandes, le salage des mets, le **saurissage** des poissons. Les condiments les plus courants sont la **moelle des os**, les **huiles végétales** (graines de lin, graines de colza), **miel**, **herbes aromatiques**.

.. Quels sont les éléments des arts de la table des Gaulois ?

Le chaudron est le centre de la cuisine celte, il sert à faire cuire, bouillir, sauter. Mais la base de l'alimentation gauloise est le pain, il est d'autant plus savoureux que les boulangers le confectionnent avec un levain à base de cervoise.

Contrairement aux autres peuples de la méditerranée les Gaulois mangent assis autour d'une table, et toutes les occasions sont utilisées pour s'assembler autour de la table, anniversaires, fêtes familiales, naissances ou morts, départ en voyage ou retour tout est prétexte à partage.

.. Dans le monde antique, les Gaulois sont réputé pour quelles préparations culinaires ?

La Gaule est célèbre pour sa **charcuterie**, sa production de porc est réputée, les charcutiers excellent dans l'élaboration des boudins, saucissons, têtes et hures de porc, rillettes, lard, saindoux et surtout les jambons, déjà des régions se démarquent les Flandre, la Franche Comté, la Provence et les Pyrénées.

Bien souvent lors des banquets les Gaulois agrémentent le repas de **chiens dodus et rôtis**.

.. Quelles sont les boissons offertes par les Gaulois à leurs invités ?

Les Gaulois consomment au quotidien de la **cervoise** (c'est un même un aliment liquide), mais pour les manifestations importantes le vin est la boisson par excellence.

Les Gaulois achètent de grandes quantités de **vin** au Grec de Marseille, Etrusque, et Romain. De grandes quantités de vin circulent par la vallée du Rhône jusqu'au dans le Nord de la France et de là vers la Belgique et l'Allemagne. Dans certaines régions l'**hydromel** est très apprécié.

Pour les peuples méditerranéens, les celtes sont des barbares car ils consomment le vin pur et non coupé.