



Albert d'Haenens **Un passé pour 10 millions de Belges**  
Bibliocassette 1 **Vies quotidiennes**

Albert d'Haenens **Een verleden voor 10 miljoen Belgen**  
Bibliocassette 1 **Dagelijks leven**

## Se nourrir, avant le 10<sup>e</sup> siècle

## Voeding en eten vóór de 10<sup>e</sup> eeuw 30

### Le couronnement au repas.

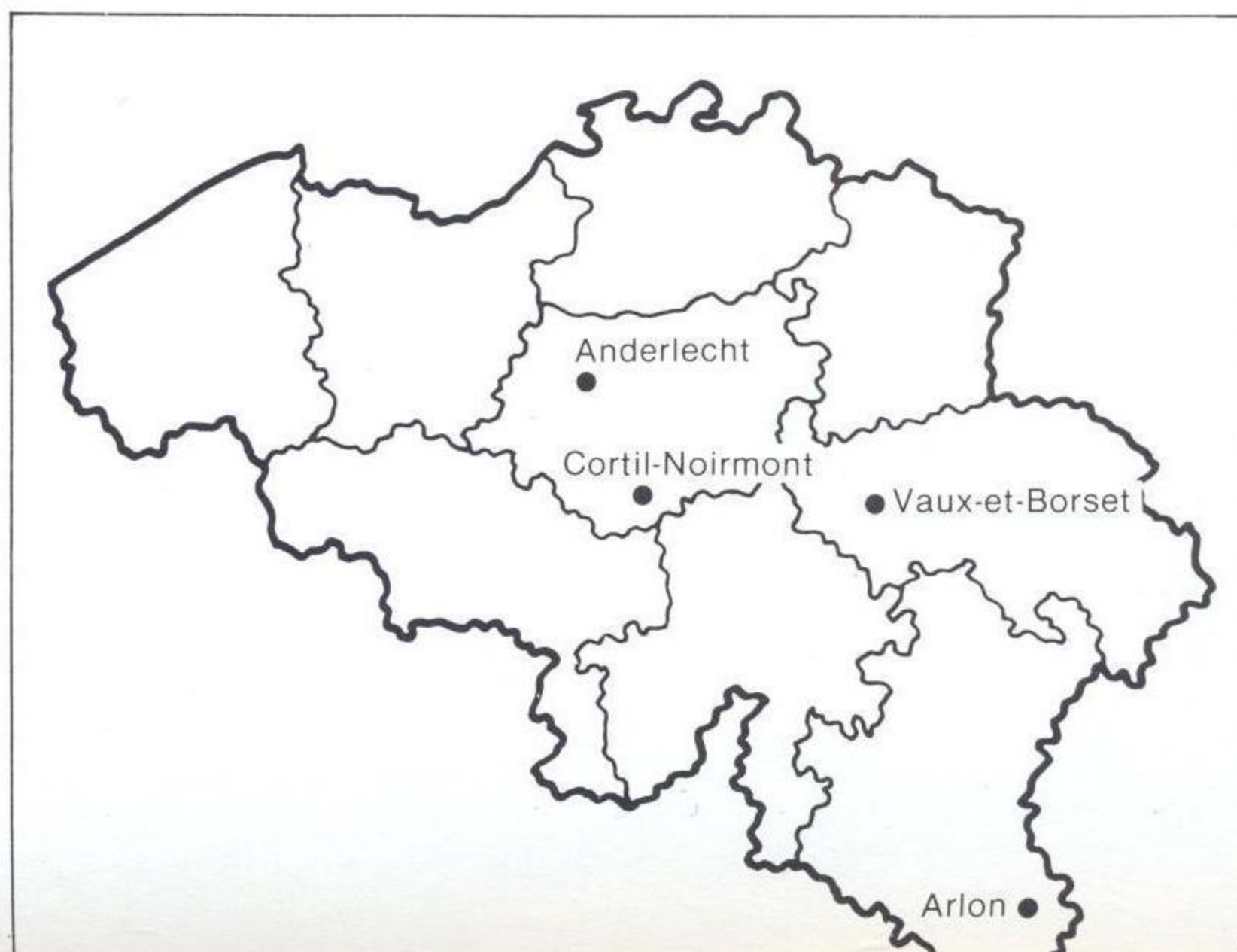
*Sculpture gallo-romaine du 2<sup>e</sup> siècle après  
Jésus-Christ, provenant d'Arlon.  
Musée Luxembourgeois, à Arlon.*

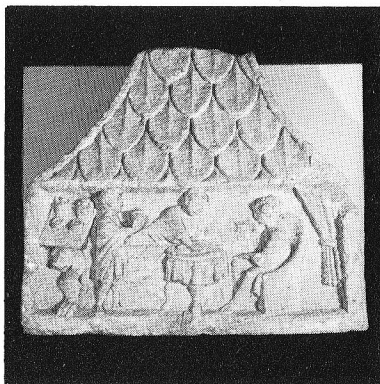
### Kroning met maaltijd.

*Gallo-romeins beeld uit de 2<sup>e</sup> eeuw na Christus,  
gevonden in Arlon.  
Musée Luxembourgeois, te Arlon.*

© C.R.C.H. Louvain.

© C.R.C.H. Louvain.





Dans les familles gallo-romaines aisées, on avait l'habitude de perpétuer la mémoire des défunts en leur élevant un monument. Le couronnement au repas est un fragment de ce type de construction. Il en constitue le sommet, d'où l'appellation « couronnement ».

La représentation de festins était un des sujets favoris de la sculpture funéraire. Les Gallo-Romains voulaient illustrer ainsi un des éléments essentiels que l'on espère encore goûter dans l'au-delà.

### Aliments et pratiques alimentaires

Les hommes de la Préhistoire se nourrissent uniquement des produits qu'ils trouvent dans leur environnement: gibier, poissons, fruits, plantes sauvages.

La découverte des pratiques agricoles, — culture et élevage —, modifie sensiblement le mode d'alimentation. Ainsi, le pain, certains légumes, les viandes de bœuf, porc et volaille, sont des composantes essentielles du repas des Gallo-Romains. C'est à cette époque que l'on commence à attacher de l'importance à l'art de la table.

Les hommes de la **Préhistoire** vivent du **produit de la chasse, de la pêche et de la cueillette** des fruits et racines. A une époque plus récente, ils se mettent à cultiver des céréales: la Hesbaye notamment était productrice de céréales, comme en témoignent les nombreuses meules à grain retrouvées dans cette région.

**La Gaule romaine** était renommée pour ses troupeaux, principalement de porcs. La grande spécialité gauloise était la **charcuterie**, ainsi que les oies, recherchées jusqu'en Italie.

**Les légumes** tels que les oignons, les pois, les carottes et les haricots sont typiquement gaulois. Le chou, qui plus tard figure en bonne place dans de nombreux plats, fut importé par les Romains. **Le pain constituait la base de tous les repas.** Les plats étaient souvent assaisonnés d'oignons, d'anis, de cumin, et de miel qui remplaçait le sucre inconnu à cette époque.

**Les Mérovingiens** épiceront davantage leurs plats, tendance qui se renforcera encore au moyen âge. C'est également aux Mérovingiens qu'on doit une innovation qui en Belgique perdure encore: l'absorption d'un **potage en début de repas.** Les Gallo-Romains boivent de l'eau et de la cervoise, bière sans houblon. Le

vin est encore un produit de luxe importé. Ce n'est que sous les Mérovingiens qu'on verra apparaître en Belgique **les premières traces de viticulture**, notamment dans la région hutoise.

### Le repas occupe une grande place dans l'hospitalité gallo-romaine.

L'écrivain latin Strabon rapporte que la première parole qu'un Gaulois adresse à l'étranger rencontré est une invitation à manger. Ce sont les Romains qui ont introduit chez nous une série de coutumes et de pratiques relatives au repas, qui seront adoptées et perdureront sous une forme de plus en plus codifiée jusqu'à la fin du moyen âge. Ainsi, avant le repas, il est habituel de se laver les mains et d'invoquer les dieux, tradition que le moyen âge christianisera et solennisera. Le repas principal se situe le soir; c'est le seul repas de la journée pris en commun autour d'une table. Les convives mangent assis sur des fauteuils ou des tabourets ou, privilège du père de famille, étendu sur le divan. Ce n'est que progressivement, avec le recul de l'influence latine, que cette coutume de **manger étendu** sera abandonnée pour disparaître totalement au moyen âge.

B. Hallet et M. Stessel

## Se nourrir, avant le 10<sup>e</sup> siècle

30

### La vaisselle du repas

La vaisselle du repas est un des éléments les plus stables de l'histoire de la vie matérielle des hommes. Dès les premiers temps, les ustensiles de base ainsi que le matériau utilisés, — céramiques, verre, métal, — sont mis au point et progressivement utilisés: chaudrons, carafes, bols, coupes, plats, couteau, fourchette, cuiller existent déjà à l'époque gallo-romaine.

**Fourchettes** et **cuillers** sont inconnus aux hommes de la **Préhistoire**. Le **couteau** dont l'usage n'est pas limité au repas, sert à découper les viandes et l'on mange avec les doigts. Quant à la **vaisselle** elle est déjà très **variée** en ses formes et son utilisation: chaudrons en bronze, gobelets, plats, bols, tous ustensiles qui jusqu'à nos jours se retrouveront sous des formes variant au gré des modes mais fondamentalement identiques. Les ustensiles **les plus anciens** sont

**en céramique**. Puis apparaissent les **métaux**, tels le bronze ou le fer. Sous l'Empire romain, au 2<sup>e</sup> siècle, les Belges étaient réputés comme fabricants de vaisselle en métal. Cette production intensive d'objets métalliques restera d'ailleurs une spécialité de nos régions. La **vaisselle en verre**, produite surtout en Germanie, apparaît en Belgique sous la domination romaine. Les Gallo-Romains connaissent la cuiller; elle est cependant encore très peu utilisée; la fourchette apparaît

également mais elle est employée uniquement pour la cuisine, comme le couteau d'ailleurs. Lors du repas, en Gaule, les mets étaient présentés dans une série de **petits récipients**, disposés sur un grand plateau que l'on posait sur la table. Chaque convive puisait dans les plats. La boisson était servie dans **des coupes** ou **des gobelets**.

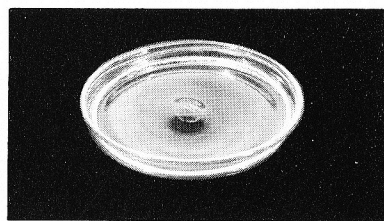
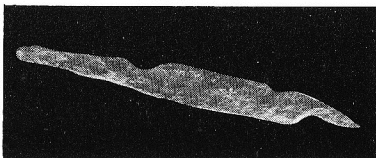
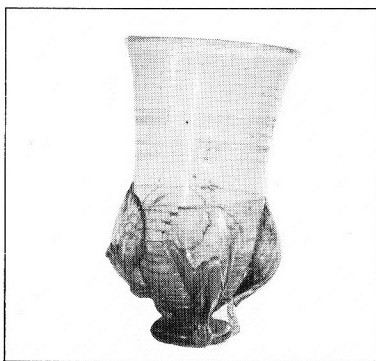
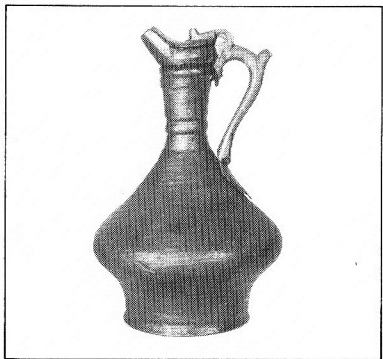
*B. Hallet et M. Stessel*

### A lire:

P.-M. Duval,  
**La Vie Quotidienne en Gaule pendant la Paix romaine**,  
Paris 1952.

### A voir:

Bruxelles, Musées Royaux d'Art et d'Histoire;  
Arlon, Musée Luxembourgeois.



*Bruxelles, Musées Royaux d'Art et d'Histoire:  
pot en terre cuite (3000 ans avant J.-C.) trouvé à Vaux-et-Borset;  
buire en bronze (2<sup>e</sup> siècle) trouvé à Cortil-Noirmont;  
gobelet en verre (7<sup>e</sup> siècle) trouvé à Anderlecht.  
Musée de Mariemont:  
couteau en fer (2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>) avant J.-C. trouvé à Ciplep.  
Liège, Musée Curtius:  
plat en verre (1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> siècle) provenant de Vervoz.*

Albert d'Haenens

# Un passé pour 10 millions de Belges



Bibliocassette 1  
Vies quotidiennes

**artis**  
HISTORIA