

ANR GEPRICO (Gallic, Etruscan, Phocaeen Rites of COmmensality)
Site archéologique Lattara – musée Henri Prades, 03-05 octobre 2025

**L'archéologie expérimentale des produits alimentaires
des mondes celte, grec et romain
(fabrication, consommation, conservation)**



Terre cuite grecque du V^{ème} s. av. J.-C. Museum of Fine Arts, Boston



SITE ARCHÉOLOGIQUE
— **LATTARA** —
MUSÉE HENRI PRADES
Montpellier 3M

Vendredi 3 octobre
Séminaire
Auditorium

8h30-9h10 : Accueil et café

9h10-9h30 : **Introduction**, Diane Dusseaux, Vincent Jolivet et Dominique Frère

- 9h30-10h : **Les pains gaulois et romains**, Véronique Matteredne et Nicolas Monteix
- 10h-10h30 : **Faire des fromages gaulois et romains à partir de l'étude du matériel archéologique et ethnographique**, Dominique Frère
- 10h30-11h : **Les produits de la ruche**, Emmanuel Botte
- 11h-11h30 : **Le vin du chaudron de Lavau. Propositions de reconstitution**, Elodie Pechard, Dominique Frère, Delphine Barbier-Pain, Bastien Dubuis

11h30-12h : Discussions

- 13h30-14h : **Analyses chimiques et expérimentations. Les recettes de cuisine romaine**, Cécile Batigne, Nicolas Garnier et Frédéric Valette
- 14h-14h30 : **La gastronomie romaine en actes : bilan sur une collaboration entre praticien et archéologues**, Frédéric Valette
- 14h30-15h : **Sauces et salaisons de poissons d'époque romaine à travers l'étude archéo-ichtyologique de contenus de pots et d'amphores**, Gaël Piquès
- 15h-15h30 : Discussions, pause
- 15h30-16h : **Les goudrons végétaux, le brai de bouleau**, Maxime Rageot

16h-16h30 : **Production et usages de la poix dans l'Antiquité : apports croisés des textes, des données archéologiques et de l'expérimentation archéologique**, Christophe Caillaud

- 16h30-17h : **Goudrons antiques dans les Landes de Gascogne : des expérimentations au secours de la recherche archéologique**, Arnaud Durlach
- 17h-17h30 : **Impact de la poix sur la fermentation du vin en dolia : évaluation par microvinifications expérimentales**, Jean-Luc Legras, Christophe Caillaud, Laurent Bouby et Philippe Marinval

17h30-18h : Discussions

Samedi 4 octobre (14h-18h) - dimanche 5 octobre (10h-16h)
Ateliers de reconstitution

Fabrication de goudrons végétaux :

- Christophe Caillaud (poix)
- Arnaud Durlach (résine et poix)
- Maxime Rageot (brai de bouleau)

Banquet celtique, cuisine romaine et produits alimentaires :

- Elodie Pechard (le vin de Lavau)
- Dominique Frère (fromages gaulois et romains)
- Frédéric Valette (recettes romaines)
- Cécile Batigne (recettes romaines)