

VINALIA

FESTIVAL DES CULTURES
GASTRONOMIQUES
2023

© Département du Rhône - Agence de communication - Illustration : Gofran Koles - Mars 2023. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



PROGRAMME

MUSÉE ET SITES GALLO-ROMAINS
DE SAINT-ROMAIN-EN-GAL

musee-site.rhone.fr/vinalia
+33 (0)4 74 53 74 01



SPECTACLES

1 SPECTACLE CONTÉ : DOUX COMME LE MIEL, BON COMME LE SEL

Avec la compagnie

Maintes et une fois

Du sucre, de la farine, du miel et une pincée de sel, c'est la recette de l'homme idéal ! Parce que l'on n'est jamais mieux servi que par soi-même, une jeune fille décide de façonner son fiancé de ses mains mais sa gourmandise n'est pas sans surprises et épreuves.

Deux cuisiniers racontent cette histoire bien assaisonnée tout en préparant de délicieux gâteaux à partager.

Dès 6 ans

**1h | Samedi à 15h30,
dimanche à 16h**

 *Domaine des Allobroges*

2 VISITES CONTÉES

Avec **Ludivine Machado**

Balade contée dans le jardin des Allobroges pour réveiller vos papilles en compagnie des dieux et des héros de la mythologie romaine.

Dès 6 ans

**1h | Samedi à 14h, 16h30,
dimanche à 11h, 14h, 16h30**

 *Domaine des Allobroges*



3 CONCERT HIP HOP DU GROUPE ASM

Pour un accord musique et vins régionaux, le trio de renommée internationale vous propose un format original combinant à la fois leur amour pour la musique, la gastronomie et le vin naturel.

• **Improvisation sur dégustation**
1h | Samedi et dimanche à 14h30

 *La tente*

• **Concert**
1h | Samedi à 18h30

 *La tente*



RECONSTITUTIONS AUTOUR DU VIN ROMAIN

Accompagné par **Dimitri Tilloi-d'Ambrosi**
et la compagnie **La douce**

4 VENDANGES À LA ROMAINE

La troupe de **Pax Augusta**, le **Domaine Pierre Gaillard** et les musiciens de **Galates** vous plongeront dans l'ambiance des vendanges à l'époque romaine. Revivez la cérémonie en l'honneur des dieux, la cueillette du raisin et son transport.

Dimanche à 11h

📍 **Domaine des Allobroges**

5 FOULAGE ET PRESSURAGE DU RAISIN

De la vigne au pressoir, le raisin récolté le matin est foulé et pressé selon les techniques antiques avec l'aide de l'équipe du domaine **Pierre Gaillard**, accompagné par les musiciens de **Galates**.

Dimanche à 15h30

📍 **Pressoirs**

6 BANQUET ROMAIN

Avec la troupe de **Pax Augusta**, le traditionnel cérémonial du banquet romain vous sera dévoilé. Pour savoir comment recevoir ses hôtes et mettre les petits plats dans les grands !

Dimanche à 16h

📍 **Pressoirs**



AUTOUR DE LA CUISINE ANTIQUE

7 CUISINE ET TRADITIONS CULINAIRES DES CIVILISATIONS ANTIQUES

8 Grecques, gauloises, romaines, découvrez les pratiques culinaires et les spécialités gastronomiques des grandes civilisations antiques avec les troupes de reconstitution historique : *Pax Augusta*, *Athenea Promakos*, *Teuta Arverni*.

Samedi et dimanche en continu

📍 Esplanade

10 LES SECRETS DE LA CUISINE ROMAINE

Avec **Mireille Chérubini**

Spécialiste de la cuisine antique, Mireille Chérubini vous emmène à la découverte d'une cuisine antique : ustensiles et ingrédients n'auront plus de secrets pour vous.

Samedi et dimanche en continu

📍 Esplanade

11 CUISINE ROMAINE ET ARCHÉOLOGIE

Avec **Cécile Batigne et Fred Valette**

Présentation et échanges autour de l'alimentation antique et réalisation d'une recette en public.

Samedi et dimanche en continu

Recette et dégustation **samedi à 16h et dimanche à 11h30**

📍 Esplanade

12 L'OLIVE EN CUISINE

Avec **Oléo-archéo**

Un atelier pédagogique avec dégustation d'huile pour aborder le monde de l'olivier dans l'Antiquité.

Samedi et dimanche en continu

📍 Esplanade

13 LA DIÉTÉTIQUE ANTIQUE

Avec **les médiateurs du musée**

Pour découvrir les aliments connus, les modes de conservation et les odeurs des recettes antiques réalisées devant vous.

Samedi et dimanche en continu

📍 Esplanade

Retrouver les recettes romaines sur musee-site.rhone.fr/vinalia



AUTOUR DU VIN ANTIQUE

14 LE VIN, BOISSON DES HOMMES ET DES DIEUX

Avec l'association **Ēnarrō**

Pour découvrir les recettes, les usages, les croyances et les modes de consommation du vin dans l'antiquité.

Samedi et dimanche en continu

 **Pressoirs**

15 TAVERNE ROMAINE

Avec **les médiateurs du musée**

Le musée propose des dégustations des précédents millésimes de vins élaborés à partir de recettes romaines.

Samedi et dimanche en continu

 **Pressoirs**

16 ÉLEVER, CONSERVER ET SERVIR LE VIN

Avec **Mathias Fernandes, potier**

Préparation en temps réel de deux recettes de vins antique (*mulsum* et *carenum*) avec présentation des ingrédients et des récipients associés.

Samedi et dimanche en continu

 **Pressoirs**



17 MASTER CLASS ŒNOLOGIQUE

En partenariat avec **Vienne Condrieu Tourisme**

Venez percer les secrets des vins des prestigieux vignobles de la région !

Hervé Baligand, chef sommelier de La Pyramide**, restaurant étoilé de Vienne, en duo avec **Florian Marcelin**, référent œnotourisme de Vienne Condrieu Tourisme, présentent nos terroirs viticoles et initient le public à une dégustation de vins.

Samedi à 16h et dimanche à 16h30

 **Domaine des Allobroges**

Gratuit. Limité à 30 personnes.

Inscription obligatoire : www.vienne-condrieu.com/agenda





RENCONTRES LITTÉRAIRES

18 RENCONTRE

Frédéric Boyer, auteur de *Souci de la terre*, 2019.
Frédéric Boyer a su mettre en lumière la modernité des *Géorgiques* de Virgile qui résonne avec nos préoccupations actuelles sur le vivant et notre lien à la nature.

Rencontre animée
par Sylvie Toucheboeuf

1h | Samedi à 16h
📍 La tente

DÉDICACES

19 • **François Gilbert**, auteur de la trilogie *L'affranchi : Sparteolus, La tragédie de Scaurus, Le Sphinx et la chimère*, 2018-2022.
Historien spécialiste de l'armée et de la gladiature et fondateur de Pax Augusta (association de reconstitution).

20 • **Dimitri Tilloi-d'Ambrosi**, auteur de *L'Empire romain par le menu*, 2017, de *24 heures de la vie sous Néron*, 2022 et de *La Rome antique, vérités et légendes*, août 2023.
Docteur en histoire ancienne. Il dépeint la vie quotidienne dans la Rome antique avec précision et réalisme.

Samedi 15h30 - 17h
📍 Librairie éphémère

21 • **Jean-Benoît Meybeck**, auteur de la bande-dessinée *Cosmobacchus* et d'une toute nouvelle bande dessinée : *Epistemè*, Tome 1 : *Eurêka*, 2023.

Dimanche à 17h30
📍 Librairie éphémère

CONFÉRENCES ET TABLE RONDE

22 **Dominique Hutin**, chroniqueur de l'émission « On va déguster » sur France Inter et auteur de *Grand cru déClassé*, 2018 et de *Pop ! Une autre encyclopédie du cidre*, 2023 (à paraître).

• Conférence sur le cidre
1h | Samedi à 17h

• Conférence sur les vins en amphore
1h | Dimanche à 12h

23 • **Animation d'une table ronde sur les vins et la gastronomie avec :**
- **Mireille Chérubini**, autrice de *Latin de cuisine*, 2018
- **Alain Ferdière** auteur de *Fromage en Gaule. Origines, production et consommation dans le monde antique*, 2022
- **Jean-Benoît Meybeck** auteur de la bande-dessinée *Cosmobacchus*.
Actu BD : *Epistemè*, Tome 1 : *Eurêka*, 2023
- **Stéphane Mauné**, archéologue

1h | Dimanche à 16h
📍 La Tente

24 Les libraires de *Lucioles à Vienne* vous proposent une sélection d'ouvrages sur l'antiquité, l'archéologie, le vin, l'alimentation, les plantes mais aussi des séances de dédicace.

📍 Librairie éphémère



ARCHÉOLOGIE EXPÉRIMENTALE

Suivez les expérimentations des archéologues autour de l'artisanat et de la cuisine romaine.

- 25 • Four du verrier avec les **Artisans d'histoire**
- 26 • Four du potier avec le **musée de Saint-Romain-en-Gal** et le **Laboratoire ArAr**
- 27 • Four à pain avec **Nicolas Monteix** (Université de Rouen)
- 28 • Fabrication du fromage dans l'Antiquité avec **Dominique Frère** (Université Bretagne-Sud)
- 29 • Fabrication d'une meule de boulangerie avec **Fabri Tignuarii**
- 30 • Forge antique avec **West Side Team**
- 31 • Fabrication de céramique avec l'atelier **Figulina et ArsFictilis**

Samedi et dimanche en continu

📍 **Domaine des Allobroges
et Esplanade centrale**



32 MOSAÏQUE DE BACCHUS

Retrouvée en 2009 lors des fouilles de la villa viticole de Saint-Laurent-d'Agnay, cette mosaïque a été entièrement remise en état par l'Atelier de restauration du musée. Il s'agit de la plus ancienne représentation de Bacchus connue sur une mosaïque en Gaule !

Découvrez ce pavement qui célèbre le dieu du vin et les plaisirs du banquet et du spectacle.

**Visites flash : samedi à 14h30 et 15h30,
dimanche à 10h30, 11h30, 14h30,
15h30 et 16h30**

📍 **Musée**



ATELIERS FAMILLES

33 LES SECRETS DU POTIER

Avec **Jean-Jacques Dubernard**
Ce potier viennois vous fera découvrir et expérimenter le travail de l'argile et vous initiera au tour de potier.

Dès 6 ans

Samedi et dimanche en continu

 **Domaine des Allobroges**

34 LES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES : DE L'ANTIQUITÉ À NOS JOURS

Marie-Christine Lemayeur-Alunni,
illustratrice et autrice d'ouvrages sur
les plantes comestibles.
Venez apprendre à les reconnaître
et pourquoi pas, les utiliser dans vos
plats.

Bernard Alunni, illustrateur et auteur.
Les plantes dessinées : atelier dessin pour
représenter les plantes comestibles.

Dès 8 ans

**1h | Samedi à 15h30
et dimanche à 11h, 15h**

 **Domaine des Allobroges**

35 L'AFFAIRE DES PETITS PAINS : JEU DE PISTE

Avec **les médiateurs du musée**
Venez mener l'enquête en famille.
Panique en cuisine ! Galla et Musca
ont besoin de votre aide pour
retrouver les ingrédients de la recette
des petits pains. Parcourez le site
archéologique, résolvez les énigmes
et rejoignez vite les deux cuisinières.
Une dégustation surprise vous attend.

Dès 7 ans

Samedi et dimanche en continu

 **Esplanade**

36 LES SECRETS DU VANNIER

Avec **Hervé Brisot**
Vannier dans le Beaujolais, il vous
initiera à l'art du tressage et vous
révélera les différentes étapes du
travail de l'osier.

Dès 6 ans

Samedi et dimanche en continu

 **Esplanade**

37 LES SECRETS DES JEUX ROMAINS

Avec **les médiateurs du musée**
Venez relever le défi et tentez de
gagner aux jeux pratiqués à l'époque
romaine. Votre dextérité et votre
stratégie seront mises à l'épreuve !

Dès 5 ans

Samedi et dimanche en continu

 **Vers l'aire de pique-nique**

38 IL EST TEMPS D'ALLER FAIRE LES COURSES

Avec **l'équipe des médiateurs
du musée Lugdunum**
Jeux d'association pour découvrir les
produits et le coût de l'alimentation
en fonction du budget de chaque
catégorie sociale.

Dès 8 ans

Samedi et dimanche en continu

 **Esplanade**

39 CUISINE ROMAINE

Avec **l'association festival
Européen Latin Grec**
Atelier jeux de découverte de la
cuisine romaine.

Dès 8 ans

Samedi et dimanche en continu

 **Esplanade**

SOIRÉE VIN, HIP-HOP ET PRESSAILLES

3 CONCERT DU GROUPE DE HIP-HOP ASM

Le trio ASM présente leur EP « *Origin & Juice* », 2022, composé à partir d'expériences culinaires et œnologiques. Découvrez cette approche impertinente qui allie hip-hop, gastronomie et vins.

Samedi à 18h30

📍 *La tente*

40 REPAS DE FIN DE VENDANGES

Régalez vos papilles, avec un repas de fin de vendanges par **Ceps et Pots** concocté à partir des étals des producteurs présents sur le village gourmand. À savourer dans une ambiance « *Bistro du village* » avec possibilité d'assortir avec les vins de nos terroirs ou autres boissons locales.

Samedi à 19h30 après le concert

📍 *Village gourmand*

*Capacité limitée, réservation obligatoire : www.vienne-condrieu.com/agenda
Évènement maintenu en cas de météo défavorable*

Tarif unique 17€ (hors boissons)

41 VILLAGE GOURMAND

En partenariat avec **Vienne Condrieu Tourisme**

Rencontres avec les producteurs régionaux, présentation et dégustation de produits locaux : bières artisanales, vins AOP des vignobles de la vallée du Rhône, noix, champignons, miel, charcuterie, jus de fruits,...

Samedi et dimanche en continu

📍 *Village gourmand*

- **Restauration et boissons par Ceps et Pots** : dégustez tartines et planches élaborées à partir de produits régionaux.

Samedi de 11h à 18h30

Dimanche de 11h à 17h30

Tarif unique 8€



ARCHÉOLOGIE EXPÉRIMENTALE

25 26 27 28 29 30 31

MASTER CLASS ŒNOLOGIQUE

17

AUTOUR DE LA CUISINE ANTIQUE

7 8 9 10 11 12 13



MOSAÏQUE DE BACCHUS

32

RENCONTRES LITTÉRAIRES

18 19 20 21 22 23 24

SOIRÉE VIN,

3 40

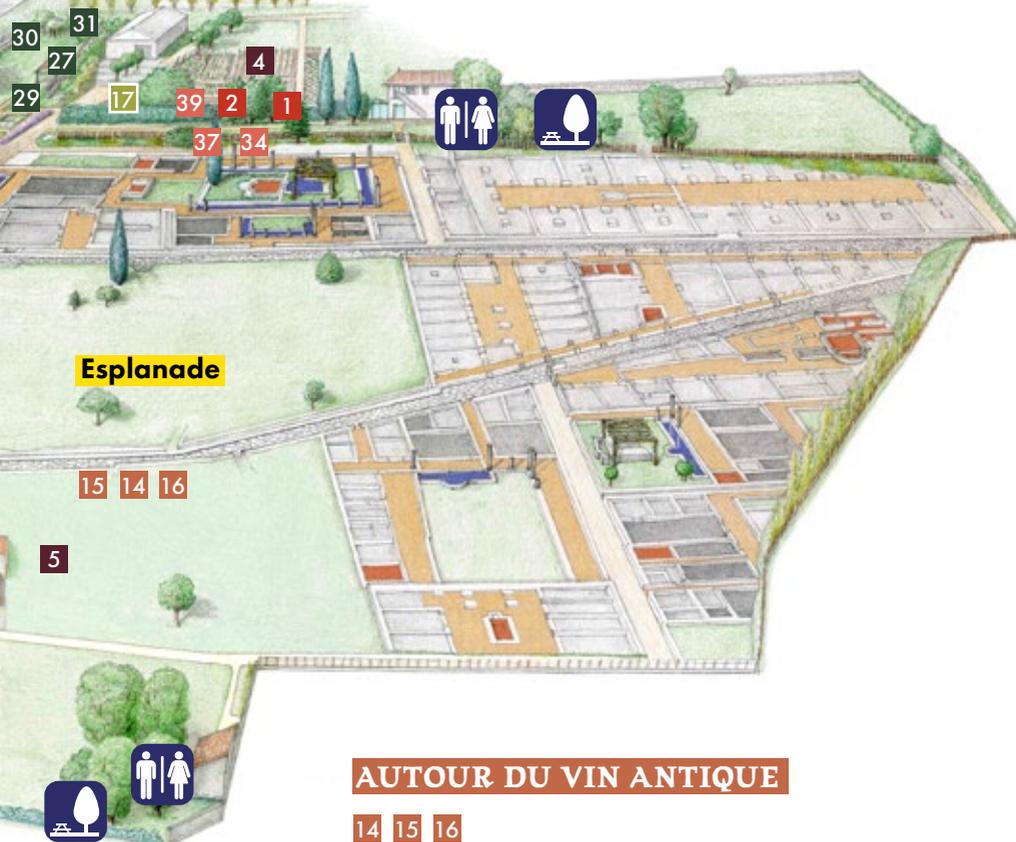
SPECTACLES

1 2 3

ATELIERS FAMILLES

33 34 35 36 37 38 39

Domaine des Allobroges



AUTOUR DU VIN ANTIQUE

14 15 16

RECONSTITUTIONS AUTOUR DU VIN ROMAIN

4 5 6

HIP HOP ET PRESSAILLES

En un coup d'œil

Samedi 23 septembre

10h : ouverture

Musée

- 14h30, 15h30, 16h30
visite flash mosaïque de Bacchus

Domaine des Allobroges

- en continu : archéologie expérimentale démonstrations et ateliers en continu
- 14h : visite contée
- 15h30 : atelier famille : plantes dessinées
- 15h30 : spectacle conté
- 16h : master class œnologique*
- 16h30 : visite contée

Esplanade

- en continu : démonstrations et ateliers

Pressoirs

- en continu : démonstrations et ateliers

La tente

- 14h30 : ASM, improvisation hip-hop sur dégustation
- 16h : rencontre Frédéric Boyer
- 17h : conférence sur le cidre par Dominique Hutin
- 18h30 : concert de hip-hop avec ASM

Librairie éphémère

- en continu : librairie éphémère
- 15h30-17h : dédicaces avec Dimitri Tilloi-d'Ambrosi et François Gilbert

Village gourmand

- en continu : découverte des produits locaux
- dès 11h : restauration et boissons
- 19h30 : repas de fin de vendanges*

18h : fermeture partielle du site et arrêt des animations
22h : fermeture du site

Dimanche 24 septembre

10h : ouverture

Musée

- 10h30, 11h30, 14h30, 15h30, 16h30
visite flash mosaïque de Bacchus

Domaine des Allobroges

- en continu : archéologie expérimentale démonstrations et ateliers en continu
- 11h : vendanges
- 11h : visite contée
- 11h : atelier famille : plantes dessinées
- 14h : visite contée
- 15h : atelier famille : plantes dessinées
- 16h : spectacle conté
- 16h30 : master class œnologique*
- 16h30 : visite contée

Esplanade

- en continu : démonstrations et ateliers

Pressoirs

- en continu : démonstrations et ateliers
- 15h30 : foulage et pressurage du raisin
- 16h : banquet romain

La tente

- 12h : conférence sur les vins en amphore avec Dominique Hutin
- 14h30 : ASM, improvisation hip-hop sur dégustation
- 16h : table ronde sur les vins et la gastronomie

Librairie éphémère

- en continu : librairie éphémère
- 17h30 : dédicaces des BD de Jean-Benoît Meybeck

Village gourmand

- en continu : découverte des produits locaux
- dès 11h : restauration et boissons

18h : fermeture du site

*Capacité limitée, réservation obligatoire : www.vienne-condrieu.com/agenda

