



HAL
open science

Vieille-Toulouse (Haute-Garonne) : des vestiges de préparations culinaires ?

Julien Vial, Laëtitia Pédoussaut, Nicolas B. Garnier

► To cite this version:

Julien Vial, Laëtitia Pédoussaut, Nicolas B. Garnier. Vieille-Toulouse (Haute-Garonne) : des vestiges de préparations culinaires ?. Archéologie biomoléculaire : les apports des analyses chimiques à la connaissance des pratiques et des modes de vie, 2014, Toulouse, France. hal-02321284

HAL Id: hal-02321284

<https://hal.science/hal-02321284>

Submitted on 21 Oct 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

VIEILLE-TOULOUSE (Haute-Garonne)

Des vestiges de préparations culinaires gauloises ?

Le contexte archéologique



À la fin de l'année 2013, le projet de construction d'une habitation sur le rebord occidental du plateau de la Planho a motivé la réalisation d'une fouille d'archéologie préventive. Le secteur de la Planho constitue le cœur de l'oppidum de Vieille-Toulouse (Haute-Garonne), la métropole des Volques Tectosages à la fin du second âge du Fer.

Cette opération, conduite par la société Hadès, a permis de mettre au jour sur près de 800 m² de nombreuses structures, principalement datées des II^e et I^{er} siècles av. J.-C., dont deux puits gaulois.

Ces puits, caractéristiques de la fin de l'âge du Fer dans le Toulousain, ont fait couler beaucoup d'encre et la question de leur vocation n'a pas encore été réglée. Selon les auteurs, ils sont présentés comme des structures funéraires, des structures rituelles ou plus prosaïquement comme de simples puits à eau.

L'un de ces puits (PT1048), de section rectangulaire (1,40 x 1,15 m) est profond de 6,83 m. Au fond, se trouvait un dépôt constitué de sept vases en céramique et d'un casque en bronze. Le puits connaît une période d'utilisation en tant que structure d'alimentation en eau puis il est désaffecté et comblé au moyen de rejets domestiques au tout début du I^{er} siècle av. J.-C.

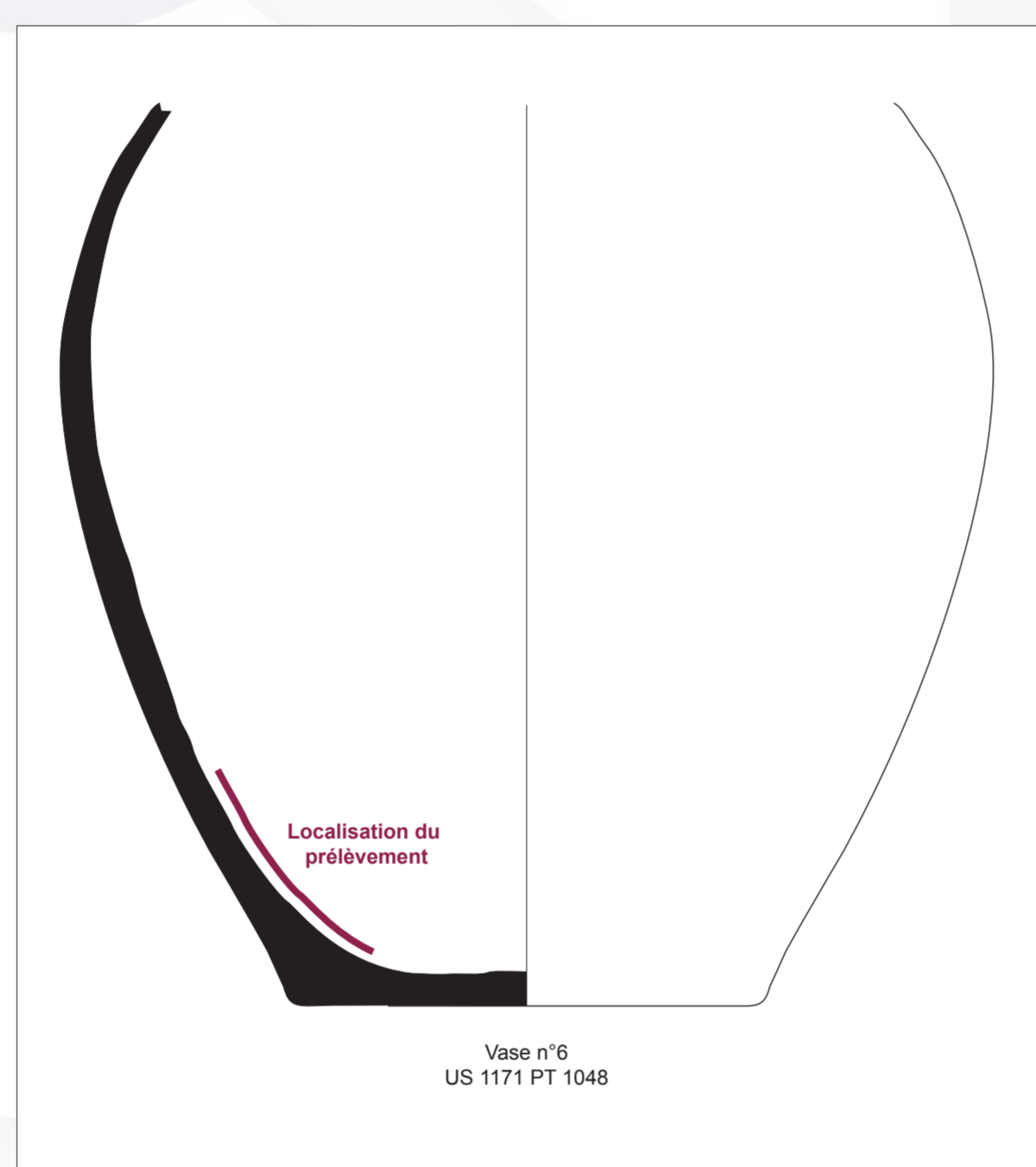


Le dépôt de vases en céramique et casque en bronze mis au jour au fond du puits

Le vase analysé



Photo et dessin du vase (hauteur conservée 19 cm) avec l'emplacement du prélèvement effectué pour l'analyse



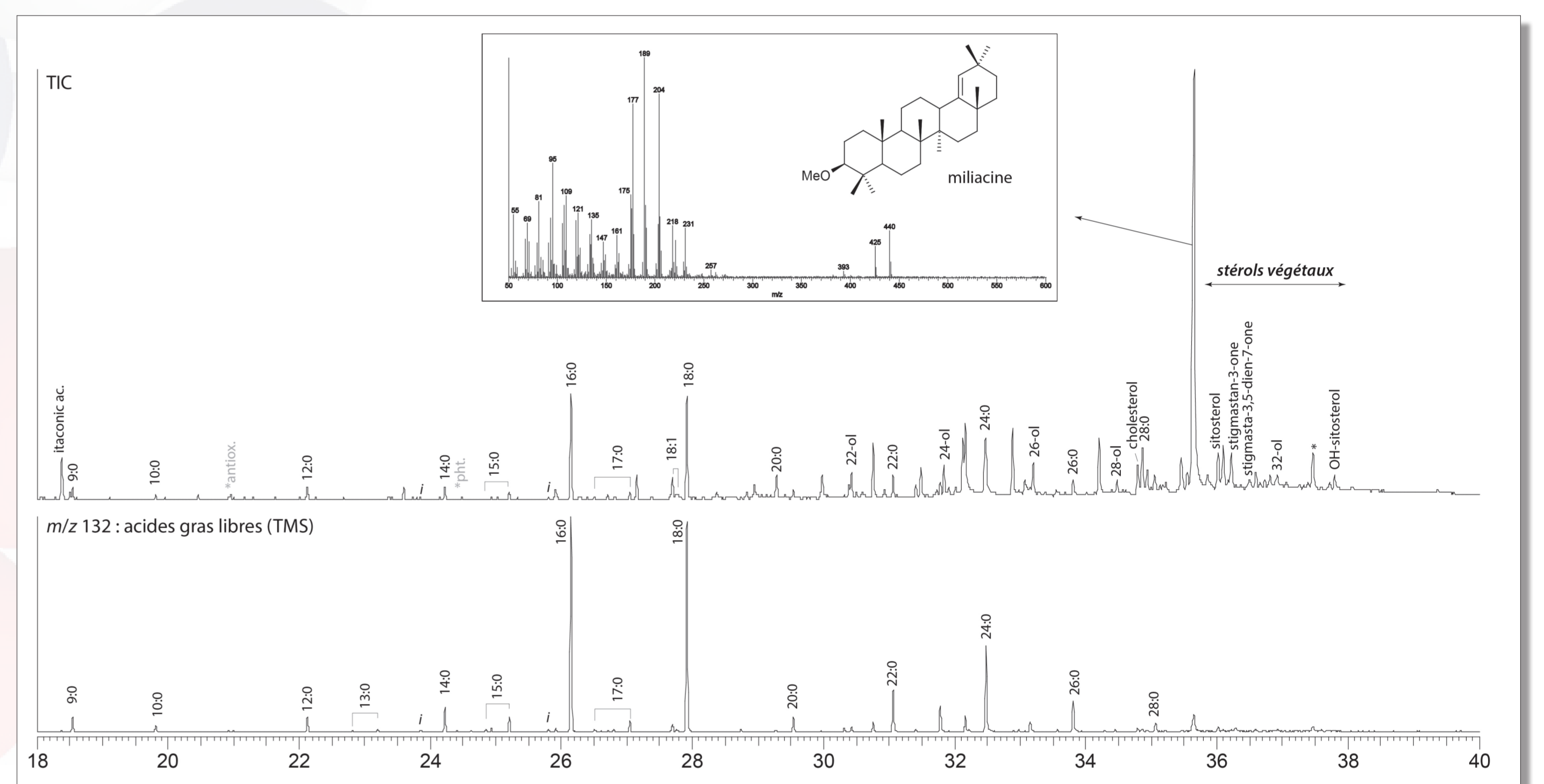
Découvert au fond du puits (PT1048), il s'agit d'un pot ovoïde à fond plat dont la majeure partie inférieure est conservée. La pâte renferme de nombreuses inclusions (sable et mica) qui lui confèrent une bonne résistance aux chocs thermiques et le rendent propre à une utilisation pour la cuisson des aliments. De surcroît, des traces noirâtres en surface viennent renforcer cette hypothèse.

Le pot est le récipient de cuisson le plus fréquent à Vieille-Toulouse. Il s'agit en général de pots modelés, mais des pots tournés – comme celui-ci – ont aussi été employés.

Les analyses de chimie organique

Afin de déterminer le contenu de ce vase qui ne présentait aucun résidu visible, un prélèvement a été effectué sur ses parois. Ce prélèvement a été extrait par des solvants au laboratoire suivant deux protocoles successifs, puis analysé en chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (GC-MS).

© Laboratoire Nicolas Garnier



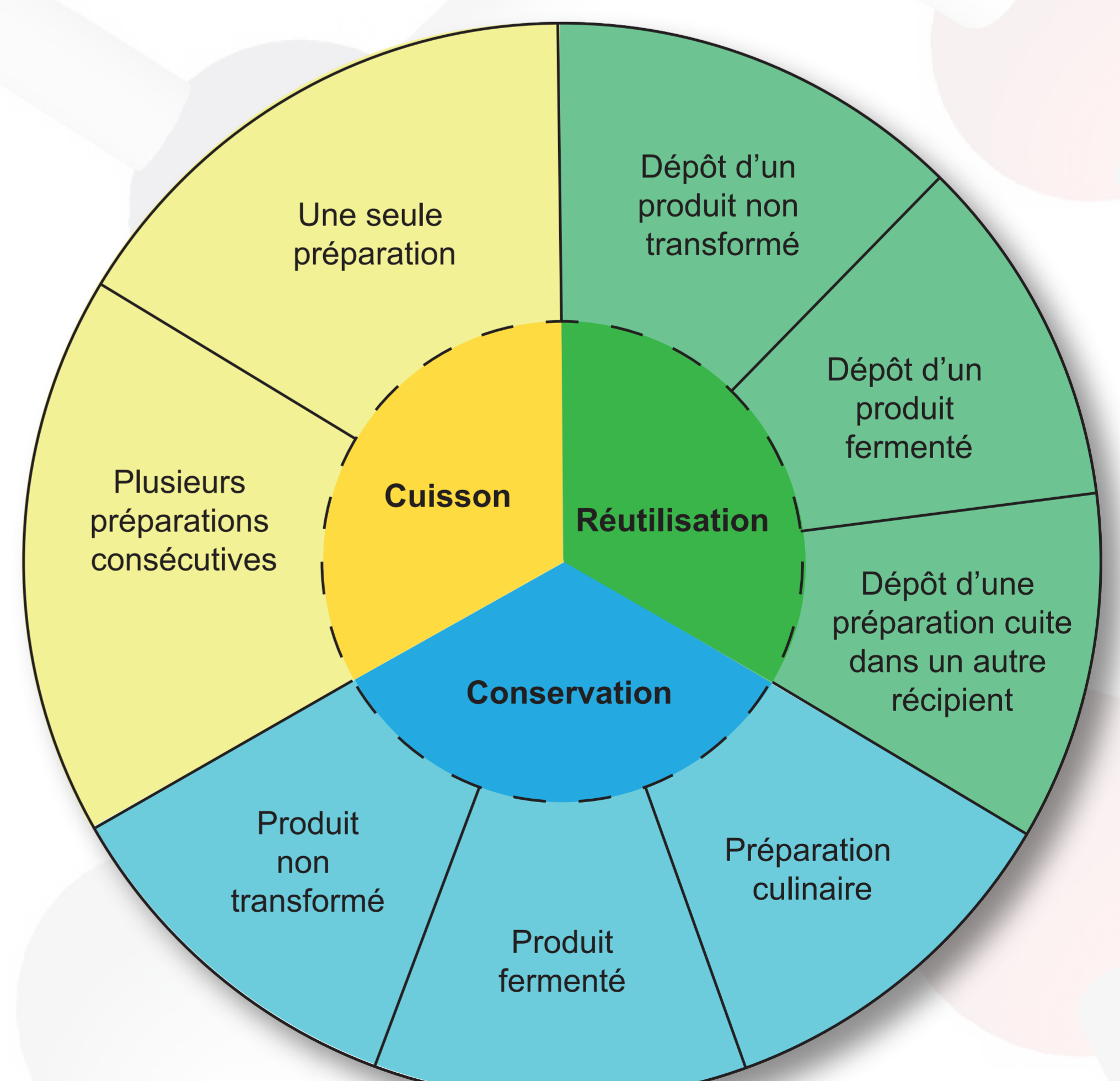
Les préparations culinaires

Les produits révélés par l'analyse peuvent correspondre à quelques préparations mentionnées dans les textes antiques.

Préparation	Millet	Produit laitier	Vin / raisins	Sources antiques
Bouillie (<i>puls</i>)	Semoule / graines	Lait ou fromage		Caton, Sénèque, Pline
Levain préparé pendant les vendanges	Farine		Moût	Pline
Galette / pain levé	Farine			Columelle, Pline, Celse
Boisson fermentée	Semoule	Ferments (?)		
Pain du <i>Picenum</i>	Semoule (plutôt blé)	Lait	Jus de raisins secs	Pline, Martial, Apicius
Fromage sec mariné		Fromage sec	Vin ou moût	Pline, Columelle
<i>Libum</i> (gâteau) au fromage	Farine	Lait ou fromage	Raisins secs	Ovide
<i>Montianum</i>		Fromage sec	Vin	Athénée
<i>Globi</i> (beignets)	Farine	Lait ou fromage		Caton
<i>Placenta</i>	Farine	Fromage sec		Caton

Composant révélé par l'analyse	Produit d'origine probable
Miliacine	Millet
Acides gras à large distribution / cholestérol	Produits laitiers
Marqueurs de la fermentation	Fromage, crème ou beurre
Sitostérol, sitotanol, stigmastadiénone	Préparation cuite d'un végétal
Acides tartrique et malique	Vin / jus de raisin rouge

Les résidus identifiés peuvent résulter de plusieurs utilisations du récipient : conservation, cuisson(s), réutilisation...



Responsable de l'opération archéologique, Julien Vial (Hadès) ; études préliminaires de la céramique, Laëticia Pédoussaut (Hadès) ; analyses et études de chimie organique, Nicolas Garnier (LNG).