

Editorial

www.AnticoPédie.fr**Où voir des monnaies antiques en France ?**

Plusieurs lecteurs nous l'ont demandé, car il n'existe pas de recueil des collections numismatiques ouvertes au public en France. Rares sont les musées qui exposent une collection digne de ce nom, et ils restent généralement très discrets sur ce qu'ils détiennent. Quelques monnaies, le plus souvent romaines, sont visibles de-ci de-là, mais les collections restent souvent dans les réserves, hors de la vue du public.

Vous trouverez en page 2 un tableau qui regroupe les informations que nous avons pu recueillir auprès de huit établissements que nous remercions bien vivement.

Bien sûr, vous pouvez aussi visiter:

- ◆ à Lyon, le musée des Beaux-Arts, Cabinet des médailles de Lyon,
- ◆ à Marseille, le Cabinet des monnaies et médailles,
- ◆ à Paris le département des Monnaies, médailles et antiques de la Bibliothèque Nationale,
- ◆ à Toulouse, le Musée Saint-Raymond,
- ◆ à Strasbourg, la collection de la bibliothèque nationale universitaire (visites guidées uniquement),

et puis peut-être (nous n'avons pas obtenu d'informations précises à leur sujet) :

- ◆ à Avignon, le musée Calvet
- ◆ à Bordeaux, le Médailleur municipal au Musée d'aquitaine
- ◆ à Perpignan, le Musée des monnaies et médailles Joseph Puig
- ◆ à Rennes, le Musée de Bretagne
- ◆ à Roanne, le musée Joseph Déchelette
- ◆ à Saintes et à Strasbourg, le Musée archéologique...

Notre conclusion: la numismatique n'est pas le point fort de nos musées, et c'est encore dans les vitrines des boutiques de numismatique que vous pourrez les voir le plus aisément.

Des monnaies en images...

La bibliographie est heureusement abondante et détaillée dans ce domaine.

Sur internet, la base Joconde, qui devrait servir de source documentaire officielle, est hélas peu alimentée par les musées en monnaies anciennes.

Deux exceptions: le musée archéologique de Dijon et le musée Alfred Danicourt de Péronne ont fait cet effort qui mérite notre reconnaissance!

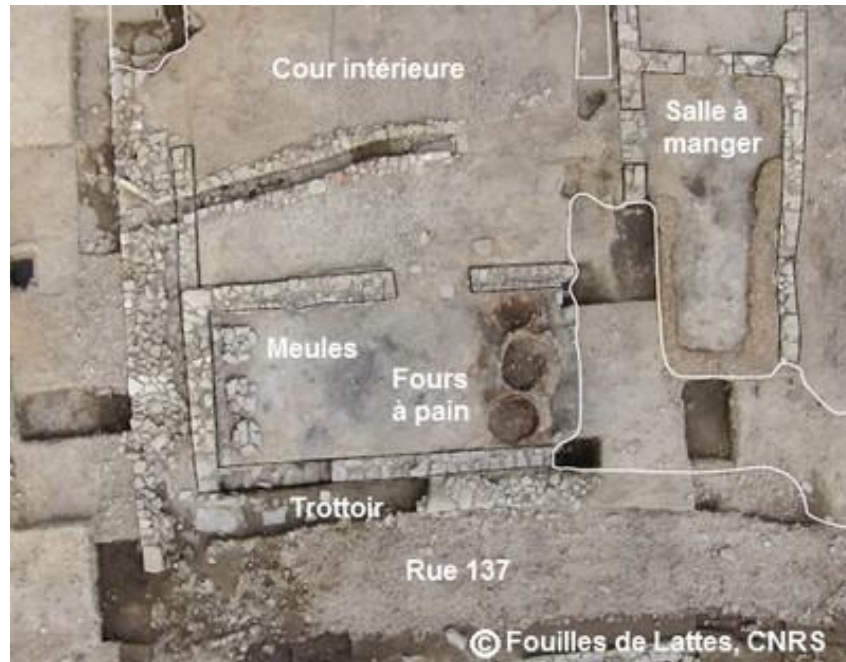
Là aussi, c'est sur les sites "marchands" que vous trouverez les informations les plus riches, et certains décrivent même les monnaies dans leur contexte historique. Celui de [CGB](#) constitue une référence dans ce domaine. Voyez aussi les sites collectifs comme [Wildwinds](#), [VCoins](#), les collectifs de ventes aux enchères comme [ACsearch](#), etc.

Vous avez d'autres informations ? Dites-le nous, nous compléterons la page consacrée à ce sujet sur internet !

René Kauffmann**Voici la plus ancienne taverne romaine connue !**

La ville antique de Lattara, fondée vers la fin du VI^e siècle av. J.-C., était un petit port à l'embouchure du Lez (à 5 km au sud de l'actuelle Montpellier), peuplé de Gaulois et fréquenté par les Etrusques. Elle connut ensuite une urbanisation dense, avec de nombreuses rues et une solide muraille d'enceinte, sous l'influence des Grecs de Massilia (Marseille) jusqu'à l'arrivée des Romains, en 175 av.J.-C.

Le site est fouillé depuis 1983 et s'est doté d'un musée en 1986... et puis tout récemment, on y a découvert, à l'intersection de rues fort fréquentées, ce qui pourrait bien être le plus ancien restaurant connu du monde romain: une taverne (*taberna*) datée entre 125 et 75 av. J.-C. (publication dans *Antiquity* n°346 de février 2016, par Gaël Piquès, CNRS et Benjamin Luley, Gettysburg College).



Un bâtiment muni de trois fours et de supports de meules à blé a d'abord fait croire à une boulangerie, mais on a trouvé à côté, entourant un foyer, trois bancs de terre disposés en U adossés à un mur, ce qui n'est pas sans évoquer le *triclinium* des Romains où l'on s'allongeait pour prendre son repas. On a aussi trouvé, en trop grande quantité pour qu'il puisse s'agir d'une salle privée, des déchets alimentaires (arêtes de poissons, os de bovins et d'ovins), des débris de vaisselles et de récipients importés d'Italie, des amphores et quelques pièces de monnaies marseillaises. Les Romains auraient ainsi importé leur mode de vie en Narbonnaise.

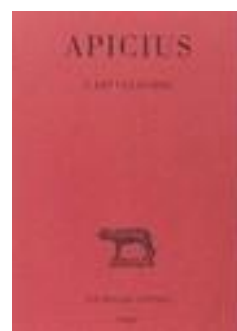
Quelques auteurs l'ont contesté en l'absence de monnaies romaines sur le site, suggérant qu'il s'agissait peut-être d'une cantine... Mais les convives ont pu aussi payer par échanges (troc), ou simplement prendre soin de leur escarcelle !

Les tavernes romaines

Les Romains n'invitaient pas leurs amis au restaurant : ils organisaient plutôt les banquets dans leur propre maison. Même s'il l'on a trouvé un établissement proche de nos restaurants à Ostie, la *Taverna* était généralement un lieu de restauration rapide que l'on appellerait aujourd'hui *Fast-food*.



Beaucoup d'établissements (les *Popinae*, souvent des lieux de mauvaise réputation) possédaient cependant une arrière-salle où l'on pouvait dîner, jouer ou se divertir en compagnie plus ou moins recommandable.

Manger comme les Romains aujourd'hui ?

La gastronomie romaine a fait l'objet de très nombreux documents, et l'on trouvera sans peine sur internet des quantités de recettes antiques, la plupart issues du célèbre *De re coquinaria* (L'Art culinaire), une compilation de recettes romaines attribuées à Marcus Gavius Apicius, que vous trouverez encore aujourd'hui, selon l'expression consacrée, "dans toutes les bonnes librairies et pour un prix modique".

Si cela vous rebute, bien des manifestations historiques locales sont l'occasion de déjeuner à la romaine, et les établissements scolaires terminent souvent leur année sur un "repas romain", avec la participation de leurs élèves latinistes (tant qu'il en reste, vu les réformes en cours dans l'enseignement...).

Et puis il existe aussi quelques restaurants, majoritairement dans le midi de la France, dont le chef est passionné d'histoire antique, et qui proposent des menus aussi proches que possible de la cuisine antique. Nous mentionnons ci-après en page 2 ceux que nous avons identifiés. Certains diffusent leurs produits *via* différents points de vente, et parfois sur internet.

Cékoistruc ?

Voici le n° 20!

**C'est quoi, ce truc ?**

Facile, direz-vous ? Peut-être... mais que savez-vous à son sujet ? A vous de jouer !

La réponse est ici

— 0000 —

L'aviez-vous vu ?**Quiz n°9: 29 statues antiques TRÈS célèbres**

Si je vous dis "statues antiques", vous penserez sûrement à certaines des images que nous avons choisies pour ce quiz n°9. Et pourtant... que savez-vous d'elles ?

Saurez-vous répondre ?

— 0000 —

À bientôt sur nos pages!

Toutes vos remarques et suggestions sont bienvenues!

[Contactez-nous,](#)

suivez-nous sur les réseaux sociaux



et retrouvez tous nos éditos et articles précédents sur

Le Blog de l'AnticoPédie

Où manger comme les Romains ?

Quelques adresses à noter:

Mas des Tourelles, à Beaucaire (Gard)

Vins romains. Une villa gallo-romaine partiellement fouillée et des ateliers de fabrication d'amphores sont enfouis dans nos vignes et ont révélé d'intéressants vestiges témoignant de la présence d'une activité importante de commerce des vins et huiles. Fort de ce patrimoine et de notre expérience de vigneron, nous avons entrepris un travail important, avec des archéologues, pour approcher le goût des vins romains...

Le Lugdunum, à Valcabrière - Saint-Bertrand de Comminges (Haute-Garonne)

Restaurant de gastronomie antique romaine, "le seul en France à disposer du label du CNRS pour la cuisine antique romaine". Le chef, Renzo Pedrazzini, est l'auteur du livre *Gastronomie d'Apicius, cuisiner romain aujourd'hui*.

Taberna Romana, Saint-Rémy de Provence, site archéologique de Glanum (Bouches-du-Rhône)

Restaurateur et traiteur, diffusant ses produits dans 25 points de vente et jusque dans les boutiques des musées, Taberna Romana développe des ateliers pédagogiques destinés aux scolaires et en animations lors de fêtes romaines. Apprenez à réaliser un repas romain grâce aux ateliers cuisine.

Le Cemaloun, Montmaurin (Haute-Garonne)

Un menu gallo-romain à définir selon la saison dans le pur respect des recettes d'Apicius.

Domaine la Croix du Battut, à Queyssac-les-vignes (Corrèze)

Producteur de Vin paillé de Corrèze, déjà utilisé à l'époque gallo-romaine

La Cuisine Antique, Pierrerue (Alpes de Haute-Provence)

Traiteur. Les saveurs de la Rome Antique d'après Apicius 1er.ap.J.C. Une gamme de conserves en vente via le site web, lors de foires et marchés à thèmes et dans plusieurs musées et épicerie fines.

Et la cuisine de la Grèce antique alors?

Vous ne la rencontrerez pas en France – Pour cela, il vous faudra visiter, à Athènes, le restaurant **Archeon Gefseis**, spécialisé dans la cuisine antique. Viandes, miel, amandes produits de l'époque sont à la base des plats, pas de fourchette non plus car le couvert est également servi à l'ancienne.

Quelques plats romains

Vous en trouverez les recettes (et bien d'autres) sur le site de [Legion VIII Augusta](#)



Epityrum



Moretum



Patina de poires
© Legion VIII Augusta

tableau: Les collections numismatiques dans les musées de France (résultats d'enquête, 26 mars 2016... à suivre!)

Etablissement	Grecques	Romaines	Gauloises et diverses (Egypte...)
Amiens : musée de Picardie	3 (10)	250 (*6000 env.)	25 (50)
Dijon : musée archéologique	0 (20)	2 (8000)	0 (1000)
Eauze : Musée archéologique / Le trésor	0	* 3000 (28800)	9 (12)
Jublains : musée archéologique	0	Env. * 4000 (?)	21 (?)
La Roche sur Yon : musée municipal	0 (3)	0 (541)	0 (16)
Nantes : Musée Dobrée	0 (50)	0 (45000)	0 (500)
Péronne : musée Alfred Danicourt	0 (134)	185 (185)	402 (402)
Strasbourg : Bibliothèque universitaire (BNU)	12 (2500)	15 (2000)	4 (35) gauloises 4 (250) autres