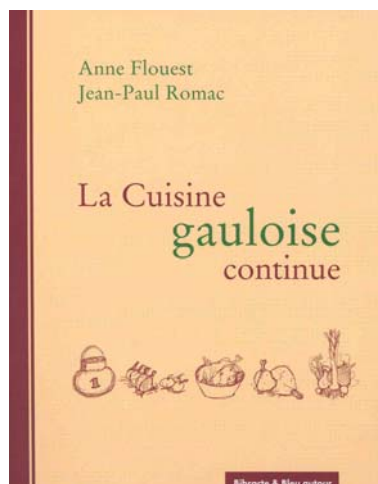


# B I B R A C T E



## La cuisine gauloise continue

Anne Flouest et Jean-Paul Romac,

Edition Bibracte et Bleu Autour, 2006, 253 pages, 300 recettes, 175 illustrations , 18€

L'oppidum gaulois de Bibracte, dans la Nièvre et aux confins de la Saône et Loire, site majeur de l'archéologie celtique, abrite un musée, un Centre de Recherche Européen et, un restaurant. Gaulois, bien sûr.

Mais Vercingétorix, familier des lieux, n'a pas laissé de carnet de cuisine gauloise. Une lacune jamais comblée depuis, jusqu'à la parution de cet ouvrage, qui est aussi un carnet de voyage dans ce temps-là.

En entrée, Anne Flouest mixe les savoirs des archéobotanistes, archéozoologues et archéologues pour nous renseigner, photos à l'appui, sur les plantes, les animaux, les ustensiles et les moyens de cuisson disponibles à l'époque du deuxième âge du fer, juste avant l'arrivée la culture romaine.

En plat de résistance, près de 300 recettes, réparties par saison et dues à l'imagination du chef Jean-Paul Romac qui s'aventure dans un exercice d'archéologie expérimentale débridée sous le contrôle de l'archéologue qui n'hésite pas à mettre son grain de sel. Il propose, avec des ingrédients d'alors, plus nombreux qu'on ne le croit et toujours à portée de nos mains, une cuisine simple, souvent surprenante. Eprouvés, testés, tous ces plats sont savoureux de même que les mots et les dessins pour les décrire.