

Solutions

Découvrir l'Antiquité par les arts de la table

Irene Languin

ls viennent d'horizons divers mais ont en partage une passion: l'Antiquité. Mais par l'envie de rendre accessible au public la culture gréco-romaine, six Genevois ont fondé en juillet Nunc est bibendum - soit «c'est maintenant qu'il faut boire», expression tirée d'un vers du poète latin Horace qui le tenait de l'Hélène Alcée de Mytilène. Pour immerger petits et grands dans la vie quotidienne d'il y a deux mille ans, l'association a choisi une voie originale, puisqu'elle aborde ces temps lointains à travers les arts de la table.

«Il s'agit évidemment de cuisiner et de déguster des plats d'après des recettes de la Rome et la Grèce antiques, explique Manuel Grandjean, président du comité. Mais d'évoquer aussi tout ce qui était lié aux repas, comme la conversation, le mobilier ou les jeux de table.» Une façon d'expérimenter concrètement ce qui se déroulait dans les tavernes ou les salles à manger patriciennes, d'apprendre comment on demandait l'addition ainsi que de découvrir ce qu'était le *garum*, une sauce composée de poissons fermentés et de sel à rapprocher du nuoc-mâm vietnamien et principal condiment à l'époque.

«Lenticula de castaneis»

Afin de déployer son projet, Nunc est bibendum a conclu un partenariat avec le restaurant homonyme établi au 45 de la rue des Bains. Les curieux peuvent y savourer, entre autres, des *lenticula de castaneis* (lentilles aux châtaignes), du *pullus vardanus* (poulet à la sauce blanche) ou une *tiropatina bacchi* (flan au vin moelleux) mitonnés par Sevdail Kolgeci et arrosés d'un vin rouge épicé et miellé confectionné tout exprès. Le chef, qui ne connaît rien aux us culinaires des Romains, confesse avoir trouvé ça «un peu bizarre» au début, avant de s'enthousiasmer.

Plusieurs fresques antiques parent désormais les murs et une alcôve a été transformée en coquet *triclinium* - salle à manger comportant trois lits où l'on s'allonge



Dans le restaurant Nunc est bibendum, Nahid Azzam, Manuel Grandjean et Marco Gregori trinquent au vin épicé et miellé dans une alcôve reconvertis en «triclinium», la salle à manger des Romains. LAURENT GUIRAUD

Le problème

Aujourd'hui, l'évocation du latin et du grec peut intimider. Si elles sont encore enseignées au cycle et au collège, ces langues qu'en qualifie parfois de «mortes» ont perdu du terrain au profit des branches scientifiques. L'association Nunc est bibendum vise à rendre vivante auprès du public l'Antiquité dans toute sa modernité, en proposant des activités concrètes autour des arts de la table. **ILA**

geait pour manger -, dont les éléments de décors s'inspirent de ceux découverts à Pompéi. Quant aux recettes, elles proviennent surtout des écrits d'Apicius, dont la légende dit qu'il fut le cuisinier de l'empereur Tibère. «Il existe toutefois d'autres sources, comme Caton l'Ancien, précise Marco Gregori, membre du comité et fin gastronome. Nous nous basons sur les textes originaux, mais également sur des ouvrages traitant de l'alimentation dans l'Antiquité.»

D'ailleurs, une petite bibliographie appelée à s'enrichir est disponible sur

le site de Nunc est bibendum, tout comme un amusant lexique proposant quelques expressions latines pour parler du temps qu'il fait, commander le menu ou insulter son compagnon de banquet, qu'on peut agonir d'une *caepa cirrata* (oignon frisé) ou d'un *bufo* (crapaud) bien sentis. «L'idée est de faire le lien entre le passé et le présent, souligne Nahid Azzam, la trésorière. Les gens considèrent la culture antique comme élitiste. Or, c'est une clé de compréhension pour notre monde contemporain.»

L'association espère donc développer ses activités de médiation culturelle. Lesquelles ont débuté, en octobre, avec la tenue de deux jours d'atelier de découverte de la cuisine antique pour des enfants de primaire, durant lesquels les bambins se sont essayés à identifier les ingrédients et les intrus, réaliser des plats et s'en régaler. Et, ce 14 novembre, un repas de dégustation au restaurant sera l'occasion d'une présentation du Festival européen latin grec, dont une délégation comptant quelques sommités de l'histoire de l'Antiquité viendra de Lyon (sur inscription).