

# UN REPAS GAULOIS AU CHAUDRON DE BIBRACTE

Les fouilles archéologiques ont mis au jour des vestiges de plantes, le plus souvent sous forme de graines carbonisées ou de pollens, et des ossements d'animaux. Tous ceux-ci confirment la présence à l'époque gauloise des ingrédients qui composent ce menu.

La campagne gauloise était ouverte sur de nombreux champs de **céréales**. Pline souligne que la farine gauloise était très recherchée pour sa blancheur et donnait « quatre livres de plus par boisseau que toutes les autres farines »; il parle ici probablement du froment. L'**orge** était largement cultivée. Ecrasée avec une meule rotative en pierre, elle donnait des semoules et était indispensable pour brasser la **cervoise**.

Les **lentilles**, riches en protéines, complément indispensable aux céréales, étaient parmi les légumineuses les plus fréquemment consommées par les Gaulois.

L'élevage fournissait l'essentiel des viandes; moins de 10 % des restes consommés sont des restes d'animaux sauvages. Le lait de vache, de brebis ou de chèvre donnait des **fromages frais ou secs**, égouttés dans des faisselles en terre cuite.

Les légumes, cultivés ou cueillis sur le bord des chemins, jouaient un grand rôle dans l'alimentation des Gaulois. **Les choux** étaient la base de soupes ou de préparations fermentées, la fermentation étant très utile pour conserver les aliments.

Le **poirier**, le **pommier** mais également le **prunier** et le **noisetier** sont des arbres endémiques communs des lisières des forêts de la Gaule. Et les **myrtilles** poussaient déjà sur les pentes granitiques du Morvan.

L'élevage des abeilles en Gaule est décrit par Diodore de Sicile dans sa Bibliothèque historique. Le **miel** donnait une boisson fermentée, l'hydromel.

Pour relever les plats, cumin des prés, menthe, ail des ours, estragon ou ciboulette étaient à disposition dans la nature et la cuisine gauloise ne manquait pas de sel. Le premier âge du Fer porte d'ailleurs le nom d'une mine de sel exploitée en Autriche, Hallstatt.

La plupart des ingrédients de ce menu proviennent de producteurs locaux et/ou sont issus de l'agriculture biologique.

Most of the ingredients in this menu come from local producers and/or are from organic farming.

- choux verts et navets bio du Jardin des 4 saisons à Autun (71)
- vinaigre de cidre de la cave cidricole du Morvan à Millay (58)
- bœuf charolais de Dompierre-sur-Nièvre (58)
- fromage de chèvre du GAEC Bazot à Monthelon (71) ou de l'abbaye de la Pierre-qui-Vire à St-Léger-Vauban (89), fromage blanc de l'abbaye de la Pierre-qui-Vire.
- poires du Verger du Grillet à St-Pierre-le-Moutier (58) ou de la cave cidricole du Morvan à Millay (58)
- orge bio du Moulin des Moines (67)
- petits pois bio, lentilles bio et huile de noisette bio origine France



Musée de Bibracte - Mont Beuvray - 71 990 Saint-Léger-sous-Beuvray  
MORVAN - BOURGOGNE  
Tel +33 (0)3 85 86 52 35 • Fax +33 (0)3 85 82 58 00 • info@bibracte.fr  
Siège social: Centre archéologique européen - 58 370 Glux-en-Glenne

## Braou ("meule", en langue gauloise)

Salade fraîche de semoule d'orge aux petits pois et navets,  
relevée au vinaigre de cidre, à l'huile de noisette et à la menthe

FRESH BARLEY SEMOLINA SALAD WITH PEAS AND TURNIPS,  
FLAVOURED WITH CIDER VINEGAR, HAZELNUT OIL AND MINT

## Bou- ("bœuf" en langue gauloise)

Mitonné de bœuf au cidre et au miel, chou braisé et lentilles

BEEF STEW WITH CIDER AND HONEY, BRAISED CABBAGE AND LENTILS

## Uindus ("blanc" en langue gauloise)

Fromage sec ou frais, au miel

DRY OR FRESH CHEESE, HONEY

## Meliddos ("doux" en langue gauloise)

Poire pochée aux myrtilles,  
accompagnée d'un biscuit aux noisettes

PEAR POACHED IN LIGHT BLUEBERRY SYRUP, HAZELNUT COOKIE

## Petit pain aux céréales

CEREAL BREAD ROLL



Relevé d'un décor figurant sur une situle (seau pour service à boisson) du v<sup>e</sup> siècle av. J.-C., retrouvée à Kuffern (Autriche).

Le musée est ouvert tous les jours de mi-mars à mi-novembre de 10h à 18h et jusqu'à 19h en juillet et août.

Le restaurant est ouvert le midi:

les dimanches 24 et 31 mars

. du 7 avril au 5 mai (vacances de printemps) tous les jours

. du 6 mai au 30 juin, les dimanches et jours fériés

. du 1<sup>er</sup> juillet au 15 septembre tous les jours

. du 16 septembre au 19 octobre, les dimanches

. du 20 octobre au 3 novembre (vacances de la Toussaint)

tous les jours

. le 11 novembre

Et les mercredis soirs en juillet et août.

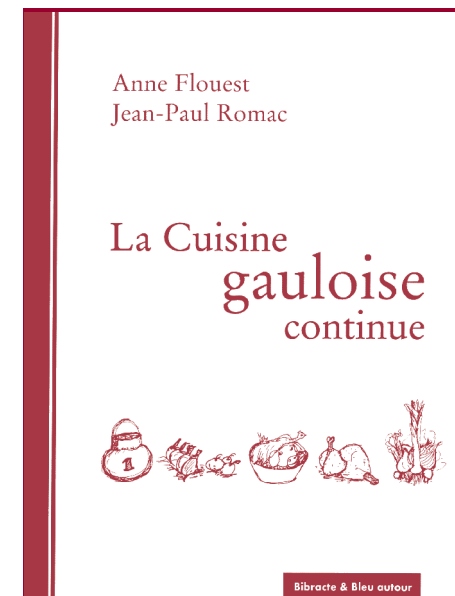
Réservation recommandée: 03 85 86 52 40

Tarifs

- Journée gauloise (entrée au musée + visite guidée du site + repas hors boisson) : 27 € / TR 25 € / moins de 12 ans 12,50 €
- Repas gaulois seul (hors boisson) : 19 € / moins de 12 ans 12,50 €



En vente à la boutique du musée.



297 recettes de plats gaulois.

Bibracte est le nom de l'ancienne capitale des Éduens, l'un des peuples gaulois les plus puissants à l'époque de la guerre des Gaules. Cette ville fortifiée (*oppidum*) s'étend sur 200 ha sur le Mt Beuvray, un des plus hauts sommets de la Bourgogne, dans le cadre privilégié du Parc naturel du Morvan, à la limite des départements de la Nièvre et de la Saône-et-Loire.

D'un intérêt exceptionnel pour la connaissance de la civilisation gauloise (celtique) des II<sup>e</sup> et I<sup>er</sup> siècles avant notre ère, Bibracte fut un des hauts lieux de la Guerre des Gaules. Vercingétorix y fit l'unité gauloise contre les Romains en 52 avant J.-C.; à la fin de cette même année, César, vainqueur à Alésia, y acheva la rédaction de la Guerre des Gaules. Fouillé depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, Bibracte est devenu un des principaux sites de référence de l'archéologie celtique.

Reconnu site national en 1985, classé au titre des Monuments historiques et des Sites et labellisé Grand Site de France, Bibracte, site et chantier archéologique, est aussi un centre de recherche et un musée, implanté au pied de l'*oppidum* en lisière de la forêt.