



La ville de Fréjus, en partenariat avec Vikings Casino de jeu de Fréjus, présente, pour sa deuxième édition à la Villa Aurélienne, une exposition du service Archéologie et Patrimoine consacrée à l'art culinaire à l'époque romaine.

Le déroulé de l'exposition se découpe en quatre thèmes : produire, transformer, préparer, déguster. L'exposition met en lumière des exemples de production alimentaire (agriculture, élevage, pêche, etc.) mais aussi de transformation (moulins, pressoirs, etc.) avant d'aborder la question de la préparation culinaire dans les cuisines romaines de *Forum Iulii*. Enfin, on passera à table, ou plutôt au *triclinium*, où s'enchaînaient mets variés et vins aux goûts particuliers...

Chacun des thèmes est illustré par des fouilles anciennes et récentes effectuées à Fréjus. Ainsi, est notamment présenté du mobilier issu des fouilles de la place Formigé, de l'ancienne École des Poiriers, de l'Îlot Camelin, du quartier Mangin/Aubenas ou encore du moulin à blé découvert au stade Pourcin. Se mêlent également à cela des pièces prêtées par des musées partenaires, Cimiez, Antibes ou encore Saint-Raphaël. Certains objets et trésors inédits sont présentés à cette occasion.

L'exposition propose une immersion avec de nombreuses reconstitutions (*culina*, *thermopolium*, *triclinium*) et sera ponctuée de plusieurs manifestations autour de la gastronomie à l'époque romaine.

Alors, bon appétit !

BANQUET ROMAIN

Vendredi 20 septembre, à partir de 19 h

Partagez un moment privilégié à la Villa Aurélienne... Au cours de cette soirée nous vous proposons une immersion au cœur d'un banquet donné dans une *domus* de *Forum Iulii*. Il s'agira alors de laisser vibrer vos papilles et de vous laisser surprendre par ces saveurs oubliées, en dégustant les recettes à la romaine préparées et servies par les élèves de la section Restauration du lycée Camus de Fréjus. Vins, élaborés et vinifiés à la romaine et bières brassées selon les usages de l'Antiquité, accompagneront les plats, sans oublier l'élément incontournable qu'est le pain, dont la fabrication et la cuisson seront proposées sur place.

En prévente à la Villa Aurélienne et les sites du Patrimoine
Tarif : 12 € (places limitées)

Possibilité de participer en journée au pétrin et à la cuisson du pain à la romaine, information et réservation au 06 37 67 73 73

JOURNÉES DU PATRIMOINE

Samedi 21 et dimanche 22 septembre

Des visites guidées seront proposées dans l'exposition. Vous pourrez également vous initier gratuitement au pétrissage et à la cuisson du pain, grâce à la mise en scène et démonstration « Le pain des romains ».

Information et réservation au 06 37 67 73 73

RENCONTRE-DÉGUSTATION

Jeudi 17 octobre à 18 h

Vous faire découvrir les saveurs et les secrets de la gastronomie romaine antique, voici la passion de Mireille Chérubini et le métier qu'elle s'est inventé ! C'est en 1991, à Glanum que lui vient l'idée de s'intéresser aux goûts et pratiques culinaires de l'époque. Désormais Mireille développe son savoir-faire lors de dégustations, banquets et ateliers pédagogiques. Les recherches se sont faites autour du livre d'Apicius « *De Re Coquinaria* », mais aussi de Plinius l'ancien, Caton, Columelle, Palladius... Elle vous fera partager sa passion et déguster ses recettes !
En prévente à la Villa Aurélienne (40 personnes maximum)
Tarif : 10 € (places limitées)

LES CONFÉRENCES DU PATRIMOINE

Ce cycle de conférences organisé durant l'exposition fait intervenir différents spécialistes et chercheurs sur des thématiques liées aux usages culinaires de l'époque romaine.

Entrée gratuite

Chaque conférence sera précédée d'une « visite éclair » de l'exposition à 17 h

Mardi 17 septembre à 18 h

De la mer à la table des Romains

Emmanuel BOTTE, chargé de recherche au CNRS, Centre Camille Jullian, Aix Marseille Université

Jeudi 26 septembre à 18 h

L'art du banquet : représentations textuelles et imagées

Jacques CARLE, professeur émérite de Lettres au lycée Camus, membre des Amis de la Langue française

Lundi 30 septembre à 18 h

Fabrication de la bière durant l'Antiquité

Noémie LEDOUBLE, médiatrice culturelle à Vorgium, Centre d'interprétation de l'Armorique romaine

Jeudi 10 octobre à 18 h

Les lieux de préparation culinaire et de consommation à Forum Iulii

Pierre EXCOFFON, archéologue, directeur du service Archéologie et Patrimoine

Mardi 22 octobre à 18 h

La consommation de viande durant l'Antiquité

Martine LEGUILLOUX, archéozoologue, Centre archéologique du Var et Centre Camille Jullian, Aix Marseille Université

VISITES EN SCÈNE

Samedis 5, 19 et 26 octobre

2 séances : à 18h30 et à 20h

Sur le seuil de la *domus* palatiale de Iulius Nessus, Lucius l'Intendant, vous accueille pour la grande fête donnée en l'honneur du Consul de passage à *Forum Iulii*. Ce soir, les aliments et les mets produits localement seront mis à l'honneur. Des entrepôts à la *culina*, des caves au *thermopolium*, du vivier au *triclinium*, musique, danse, tout le personnel s'affaire pour rendre cette fête inoubliable. Le Consul doit être ébloui par tant de mets exceptionnels. Pourtant la soirée ne va pas se passer comme prévu...

Visites en scène originales, conçues et jouées par Les Estérelles.

Surréservation au 06 37 67 73 73 ou à la Villa Aurélienne

Tarif : 8 €/6 € pour les moins de 12 ans

ARCHIMÔMES

Activités jeune public de 6 à 12 ans

Les 1^{er}, 8, 14 et 22 août, de 14h30 à 16h30

Le 24 octobre, de 14h30 à 16h30

Invités dans la *domus* palatiale de Iulius Nessus, les enfants découvriront les aliments, produits et recettes de l'Antiquité.

Sur réservation au 06 37 67 73 73

Tarif : 4 €

ACTIONS ÉDUCATIVES

À travers les objets et matériels découverts lors des fouilles récentes à Fréjus, les élèves pourront découvrir un aspect incontournable de la vie des Romains de *Forum Iulii*. Quels aliments utilisaient-ils? Certains légumes leur étaient-ils inconnus? Comment les préparaient-ils? Quel goût avaient tous ces plats? Et comment se déroulaient les repas?

Des visites animées sont proposées en temps scolaire, du lundi au vendredi

Sur réservation au 06 37 67 73 73

Service Archéologie et Patrimoine de la ville de Fréjus

Le service Archéologie et Patrimoine a la particularité de mettre en relation à la fois la recherche historique, la gestion et la valorisation de son patrimoine et sa transmission aux différents publics. Cette complémentarité est rendue possible grâce à l'habilitation donnée par le ministère de la Culture pour mener des opérations d'archéologie préventive, au pilotage des dossiers sur les Monuments historiques, à l'ouverture des musées et monuments et aux actions menées sous le label « Villes et Pays d'Art et d'Histoire ».

Fréjus appartient au réseau national des Villes et Pays d'art et d'histoire

Le ministère de la Culture, direction de l'Architecture et du Patrimoine, attribue l'appellation Villes et Pays d'art et d'histoire aux collectivités territoriales qui animent leur patrimoine.

Il garantit la compétence des guides conférenciers et des animateurs de l'architecture et du patrimoine et la qualité de leurs actions. Des vestiges antiques à l'architecture du XXI^e siècle, les villes et pays mettent en scène le patrimoine dans sa diversité.

Aujourd'hui, un réseau de 190 villes et pays vous offre son savoir-faire sur toute la France.

À proximité

Arles, Martigues, le Ventoux-Comtat Venaissin, Briançon, le Pays SUD, la Provence Verte, Hyères, Grasse, Menton et la Roya-Bevera bénéficient de l'appellation « Villes et Pays d'art et d'histoire ».

RENSEIGNEMENTS

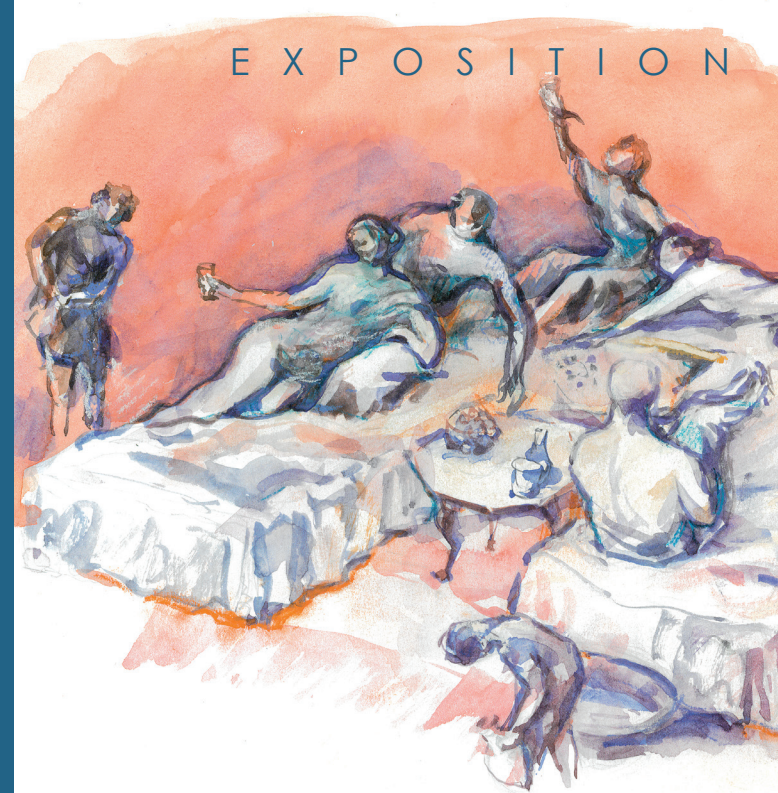
Service Archéologie et Patrimoine

Direction de l'Action Culturelle et du Patrimoine

702 avenue du XV^e corps 83600 Fréjus

Tél. 04 94 53 82 47 et 06 37 67 73 73

patrimoine@ville-frejus.fr et www.ville-frejus.fr



BON APPÉTIT À FORUM IULII

DU CHAMP À LA TABLE
D'APRÈS LES FOUILLES ARCHÉOLOGIQUES MENÉES À FRÉJUS

20 JUILLET - 27 OCTOBRE 2019

VILLA AURÉLIENNE

ENTRÉE LIBRE
OUVERT TOUS LES JOURS
10 H-12 H / 15 H-18 H

