

Vallon: côté JARDIN, côté cour



L'exposition temporaire «Vallon: côté JARDIN, côté cour» et le catalogue ont été réalisés en collaboration avec le



et financés par les institutions suivantes:

Musée Romain de Vallon (MRVa)
Service Archéologique de l'Etat de Fribourg (SAEF)
Loterie Romande
Association des Amis du Musée Romain de Vallon
Association des Amis de l'Archéologie
Une contribution du canton de Fribourg à la culture

Rédaction:

Clara Agustoni, Dominique Bugnon, Gabriele Graenert, Claus Wolf (SAEF)

Traductions françaises:

Françoise Cudré-Mauroux
Dominique Bugnon (SAEF)

Traductions allemandes:

Gabriele Graenert (SAEF)

Conception, réalisation et impression du catalogue:

Rolf Schwyter (SAEF)
Imprimerie Claraz, Fribourg

Traitement informatique des illustrations:

Cecilia Demarmels (SAEF)
Claude Zaugg (SAEF)

Concept et réalisation du jardin potager:

Karine Weber Cavin

Fleurs et plantes:

Jardin Botanique de l'Université de Fribourg

Concept graphique de l'exposition:

Stéphane Jaquenoud (jaquenouesign), Penthalaz

Tous droits réservés au Service Archéologique de l'Etat de Fribourg

© 2006 Service Archéologique de l'Etat de Fribourg

ISBN-13: 978-2-8399-0191-8

ISBN-10: 2-8399-0191-9

ISSN 1661-3023

Fribourg 2006

Clara Agustoni

Vallon: côté JARDIN, côté cour

Avec des contributions de
Susanne Bollinger-Kobelt

Préface de Claus Wolf

Préface

En 2005, pour marquer le 20^e anniversaire de la découverte de la mosaïque de la *venatio*, le Musée Romain de Vallon a présenté une exposition temporaire destinée à mettre en lumière les différents aspects de cette mosaïque romaine qui constitue la plus grande préservée *in situ* en Suisse. Le catalogue paru à cette occasion devait inaugurer une série de publications propres au Musée, mais il n'était toutefois pas garanti que cette série puisse être poursuivie ni quand elle le pourrait.

Je me réjouis donc d'autant d'être en mesure de vous en dévoiler, seulement une année après, le deuxième fascicule, «Vallon: côté JARDIN, côté cour». Il s'agit d'une publication qui accompagne l'exposition temporaire de cette année, consacrée aux jardins de l'établissement romain de Vallon. La représentation et la description du monde végétal réel y occupent, à côté de considérations purement archéologiques, une place considérable. Ceci concerne aussi bien les plantes comestibles, ornementales et médicinales effectivement cultivées à l'époque romaine que leur représentation et leur restitution sur les peintures murales et les mosaïques. Ce principe se maintient dans cette publication, ce qui explique pourquoi celle-ci ne constitue pas un véritable catalogue d'exposition, mais, dans une certaine mesure, un genre de manuel du monde végétal romain qui conservera toute son actualité et sa valeur, même une fois l'exposition terminée. Enfin, ce catalogue devrait également convenir comme publication accompagnant l'ambitieux projet que nous aimerions entreprendre dès 2007: l'aménagement d'un jardin romain sur la parcelle du Musée.

La réalisation ainsi que la conception de l'exposition et du catalogue n'auraient pas été possibles sans l'engagement de nombreuses personnes. En premier lieu, nous citerons Madame Clara Agustoni qui, en tant que conservatrice adjointe du Musée Romain de Vallon, a développé le concept de l'exposition et pris la responsabilité de la plus grande partie des textes de cette publication. Par ailleurs, je tiens à remercier la

directrice du Jardin Botanique de l'Université de Fribourg, Madame Susanne Bollinger, pour son excellente collaboration, Monsieur Stéphane Jaquenoud et son équipe pour la conception graphique de l'exposition, Madame Cecilia Demarmels (SAEF) pour la réalisation de l'affiche, Monsieur Rolf Schwyter (SAEF) pour la mise en pages du catalogue ainsi que toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs du Musée Romain de Vallon et du Service archéologique de l'Etat de Fribourg, sans lesquels ni l'exposition ni cette publication n'auraient pu être menées à terme. Nos sponsors, en l'occurrence la Loterie Romande, le Service de la culture du canton de Fribourg, l'Association des Amis du Musée Romain de Vallon et l'Association des Amis de l'Archéologie de Fribourg ont également apporté une contribution essentielle à la réussite de l'exposition.

Bien du plaisir à la lecture de ce petit livre! Puisse-t-il non seulement trouver son public parmi celles et ceux qui s'enthousiasment pour l'archéologie, mais aussi interpeller les personnes qui s'intéressent plus généralement aux jardins historiques ou simplement les amoureux des plantes et des fleurs.

Claus Wolf

Conservateur du Musée Romain de Vallon

Vorwort

Anlässlich des 20jährigen Jubiläums der Entdeckung des Venatio-Mosaiks veranstaltete das Musée Romain de Vallon im Jahre 2005 eine Sonderausstellung, die die verschiedenen Aspekte dieses grössten *in situ* erhaltenen römischen Mosaiks der Schweiz beleuchtete. Der dazu erschienene Ausstellungskatalog sollte eine eigene Publikationsreihe des Museum begründen, ohne dass allerdings schon klar war, ob und wann diese Reihe fortgesetzt werden könnte.

Umso mehr freue ich mich darüber, Ihnen bereits ein Jahr später mit «Vallon: côté JARDIN, côté cour» den zweiten Band präsentieren zu können. Dabei handelt es sich um den Begleitband zu unserer diesjährigen Sonderausstellung, die sich mit den Gärten des römischen Anwesens von Vallon befasst. Neben einer rein archäologischen Betrachtung nehmen auch die Darstellung und Beschreibung der realen Pflanzenwelt breiten Raum ein. Dies betrifft sowohl die in römischer Zeit tatsächlich angebauten und verwendeten Nutz-, Zier- und Heilpflanzen als auch ihre Darstellung und Wiedergabe auf den Wandmalereien und Mosaiken. Dieses Prinzip behält auch der vorliegende Begleitband bei, weshalb es sich nicht um einen reinen Ausstellungskatalog handelt, sondern gewissermassen als eine Art Handbuch der römischen Pflanzenwelt auch nach dem Ende der Ausstellung seine Aktualität und Gültigkeit behalten wird. Schliesslich darf dieser Katalog auch als begleitende Publikation für ein ehrgeiziges Projekt gelten, das wir ab 2007 in Angriff nehmen möchten: die Realisierung einer römischen Gartenanlage auf dem Museumsgelände.

Durchführung und Umsetzung von Ausstellung und Kataloge wären ohne das Engagement einer Vielzahl von Personen nicht möglich gewesen. An erster Stelle sei Frau Clara Agustoni genannt, die als stellvertretende Konservatorin am Musée Romain de Vallon das Konzept für die Ausstellung entwickelte und für einen Grossteil der Texte dieser Publikation verantwortlich zeichnet. Ausserdem danke ich der Leiterin

des Botanischen Gartens der Universität Freiburg, Frau Susanne Bollinger, für die ausgezeichnete Zusammenarbeit, Herrn Stéphane Jaquenoud und seinem Team für die grafische Gestaltung der Ausstellung, Frau Cecilia Demarmels (AAFR) für die Realisierung des Ausstellungsplakates, Herrn Rolf Schwyter (AAFR) für das Layout des Katalogs sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Musée Romain de Vallon und des Amtes für Archäologie des Kantons Freiburg, ohne die weder die Ausstellung noch diese Begleitpublikation zustande gekommen wären. Einen unerlässlichen Beitrag zum Gelingen der Ausstellung leisteten auch unsere Sponsoren, nämlich die Loterie Romande, das Amt für Kultur des Kantons Freiburg, die Association des Amis du Musée Romain de Vallon und die Vereinigung der Freunde der Freiburger Archäologie.

Viel Vergnügen bei der Lektüre dieses Büchleins! Es wäre schön, wenn es seine Leserschaft nicht nur unter denjenigen findet, die sich für Archäologie begeistern, sondern auch die anspricht, die sich ganz allgemein für historische Gärten interessieren oder einfach nur Freude an Pflanzen und Blumen haben.

Claus Wolf

Konservator des Musée Romain de Vallon

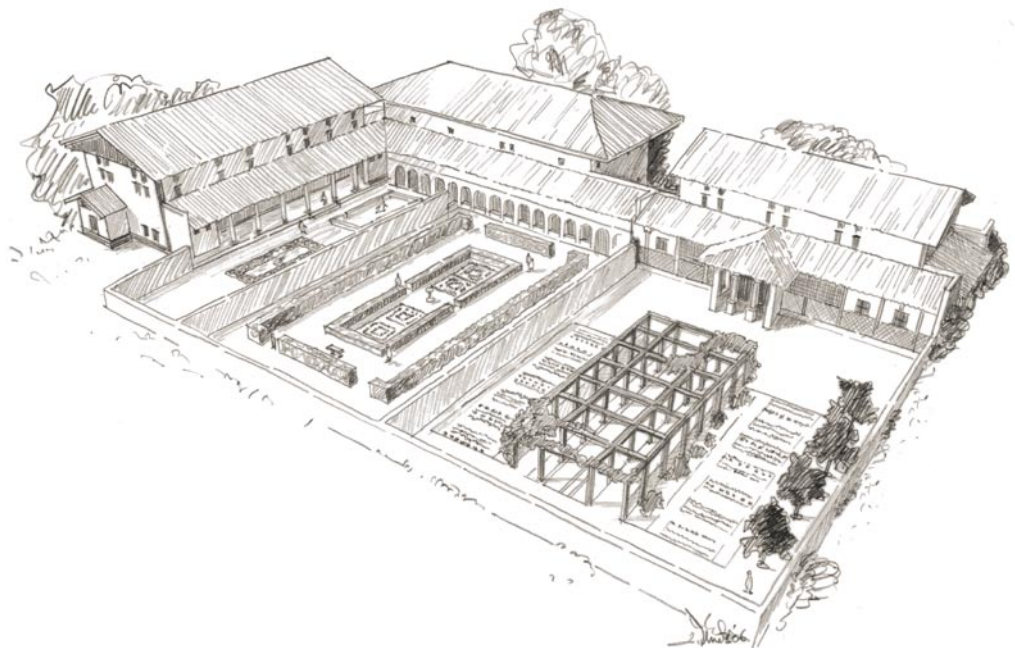
Les jardins de Vallon

Dix campagnes de fouille à Vallon/Sur Dompierre ont permis de dégager les vestiges d'une riche demeure dont le plan connu en forme de L mesure 160 m de longueur par 20 m de largeur.

L'analyse et l'élaboration d'une abondante documentation, l'intervention de différents spécialistes ont permis de restituer la période d'habitat la plus importante, celle au cours de laquelle les deux mosaïques à l'origine du musée étaient visibles.

Nous sommes dans la première moitié du III^e siècle après J.-C., à un moment de boom économique dans la région d'Avenches, la capitale romaine des Helvètes. L'un de ses notables, le maître des lieux de Vallon, décide de réaménager une bonne partie de l'édifice, pour offrir la vision d'un lieu correspondant à son rang.

La construction se compose de trois corps de bâtiment reliés entre eux par un long portique de façade à colonnades et arcades, qui distribue une quarantaine de pièces.



La partie centrale correspond à l'habitat réservé à l'intendant et à sa famille. C'est le régisseur de la maisonnée, qui administre les affaires du propriétaire et dont les archives sont probablement conservées dans la salle du laraire – le bureau-bibliothèque décoré par la mosaïque dite de Bacchus et Ariane.

La construction qui se développe au sud de cette partie centrale est destinée aux domestiques et aux esclaves, alors qu'au nord, la répartition des espaces évoque les installations publiques de type hôtellerie, avec des chambres pour les gens de passage et une immense salle de réception ornée d'une autre mosaïque.

Côté jardin, la tripartition réapparaît, suggérée par un mur qui le traverse sur toute sa longueur et par d'autres structures du même genre.

On croit reconnaître un jardin d'agrément «public» réservé aux hôtes, un autre à usage privé, destiné à la famille de l'intendant, et un jardin utilitaire qui réunit potager et verger. Nous ne les connaissons pas complètement, faute de fouilles exhaustives, mais les sondages effectués indiquent des aménagements qui leur sont propres: dallages, sols en gravier, fontaines, table de jardin, base de statue,...

Ces lieux aux multiples facettes ont été la source de notre inspiration. La maquette avec son triple jardin a suggéré la présentation tripartite de l'exposition, en particulier à l'étage, alors que le portique peint a été le point de départ de la mise en scène. Reconstitué grandeur nature à l'entrée du musée, il offre au visiteur un repère spatial, puisqu'il se trouve dans le même axe qu'autrefois.

Il a été reproduit d'une façon suggestive et théâtrale dans les deux salles d'exposition, où il évoque la limite entre l'intérieur – côté cour – et l'extérieur – côté jardin.

D'où le choix du titre qui symbolise cette ambivalence et met en lumière d'une part les aménagements propres au jardin et les plantes qui le caractérisent et, d'autre part, l'ornementation que cette végétation luxuriante a insufflée aux peintres, aux sculpteurs et aux mosaïstes romains, et cela à Vallon même.

Vallon, côté jardin – c'est le début de la réalisation, à l'extérieur, des trois jardins aux fonctions et aux installations différentes –, *côté cour* – c'est le regard que l'on invite à porter sur les décors végétaux qui embellissent cette demeure.

Die Gärten von Vallon

Das reiche Anwesen von Vallon besitzt einen L-förmigen Grundriss. Sein Modell zeigt es in der bedeutendsten Bauphase zu Beginn des 3. Jhs. n. Chr. Hinter einer Portikus-Fassade umfassen drei Bauteile etwa vierzig Zimmer. Der zentrale, um den Raum mit dem Bacchus und Ariadne-Mosaik

angeordnete Teil ist dem Verwalter mit seiner Familie vorbehalten. Im Südteil des Gebäudes wohnen und arbeiten Diener und Sklaven. Der Nordflügel dient wohl als eher öffentliche Einrichtung, nämlich als Herberge. Hier befinden sich Zimmer für Reisende und ein Empfangssaal, den ein weiteres Mosaik schmückt. Die Dreiteilung beherrscht auch die Aussenanlage: ein Ziergarten für die Gäste, ein zweiter für den Verwalter und seine Familie und ein Nutzgarten mit Obst- und Gemüseplantagen. Diese sind aber nur in Teilen bekannt, weil hier nicht flächig ausgegraben wurde. Zu Beginn der Ausstellung geben das Modell und der Portikus-Nachbau eine Vorstellung von Grösse und Gestaltung der Anlage. *Vallon, côté jardin* — das ist die Umsetzung dreier sich funktionell und gestalterisch unterscheidender Gärten im Aussenbereich — *côté cour* — das ist der Blick ins Innere, auf die floralen Verzierungen, die das Anwesen verschönern. Der in der Originalachse stehende Portikus-Bogen symbolisiert dabei den Durchgang von einem zum anderen...

Un monde fleuri

Clara Agustoni et Susanne Bollinger-Kobelt

Roses, lys, lotus, acanthes, feuilles de lierre et de vigne, palmettes, tiges et vrilles, rinceaux, boutons de fleurs, touffes de feuillages: le répertoire ornemental antique a abondamment puisé dans l'univers végétal.

Les artistes de tous temps se sont inspirés de la nature pour leurs créations, en la recopiant fidèlement ou en la reproduisant librement et par allusions.

Les Romains, en mosaïstes, peintres ou sculpteurs qu'ils étaient, ont repris, développé et transmis à leur tour un assortiment extrêmement varié.

Leur legs réside en un foisonnement de fleurs et de feuilles qu'ils dessinent par terre avec des pierres, peignent sur les enduits des murs et cisèlent en bas-reliefs dans le marbre.

La décoration des maisons en témoignent et Vallon se prête bien comme exemple. Que ce soit sur ses sols en mosaïques ou les fresques de ses parois, l'ornementation des lieux est aussi végétale que mythologique et spectaculaire. Nous découvrons fleurons et rosaces à côté de Bacchus et Ariane, ou entourant les médaillons de la chasse à l'amphithéâtre, alors que des touffes de verdure et des motifs élancés d'inspiration végétale embellissent le bas des parois et les entre-panneaux.

Ces libres interprétations de la flore (que les artistes savent par ailleurs reproduire aussi vraie qu'en nature) ont mérité un qualificatif évocateur, à défaut d'exister: «végétalisant». Le terme désigne dans le jargon des spécialistes de la peinture murale tout ornement qui a une apparence végétale, suggérée ou évidente.

D'une commodité certaine, ce néologisme n'a cependant pas empêché le développement d'un lexique riche et détaillé. Le vocabulaire du discours décoratif déjà particulièrement florissant est devenu littéralement luxuriant sous la plume de savants désireux de décrire et de nommer l'objet. Ainsi, l'interprétation artistique doublée du commentaire qui se veut précis et allusif, a donné naissance à des hybrides archéologiques: rosaces, fleurons simples ou composites, hampes et candélabres végétaux qui, mariés entre eux et aux motifs géométriques, ont accouché de tresses de feuillages et de fruits, d'entrelacs de rubans et de fleurs, de rinceaux de vrilles, s'enroulant sur des corolles et des feuilles...

Mais que l'exactitude des mots et l'analyse de l'ornement ne nous empêchent pas de contempler de près ce monde fleuri afin de reconnaître, entre curiosité et étonnement, les fleurs qui nous semblent familières.

Le décor végétal en mosaïque

Les deux mosaïques de Vallon comptent plus de quarante-cinq motifs floraux qui entourent les médaillons figuratifs et participent, avec d'autres éléments géométriques, à meubler élégamment les trames de fond.

Cela représente presque 40% de la surface du tapis principal de la mosaïque dite de Bacchus et Ariane et 20% de la surface du tapis principal de celle de la chasse (*venatio*)¹.

Il est question de fleurons inscrits dans des hexagones grands ou petits, parfois entourés de cercles (Bacchus et Ariane), et dans des demi-hexagones et des triangles (chasse).

Le répertoire est abondant et admet les répétitions, presque jamais les doublons puisque les artistes ont su tirer profit des variations.

La diversité des compositions est due à l'utilisation de différentes formes de pétales (arrondis, lancéolés, cordiformes, lotiformes, tournoyants) auxquels s'ajoutent d'autres éléments, utilisés en guise de sépales («pointes» ou dards triangulaires ou tripartites). Il en résulte des corolles riches, étoffées, qui rappellent certes des fleurs mais qui ne les reproduisent pas. D'où toute la difficulté de les mettre en parallèle avec la flore connue.

Mais nous avons répondu à la fantaisie des artistes par l'analyse des botanistes, posant un regard à la fois spontané et réfléchi sur les motifs en question.

Ainsi, les rosaces à six pétales de la mosaïque de la chasse semblent trouver leurs correspondants dans les fleurs de pommier, de poirier, de pêcher, d'amandier, dans celles du fraisier et les roses en général.

Les fleurons à six pétales tournoyants, visibles sur la mosaïque dite de Bacchus et Ariane, ne sont pas sans rappeler les corolles des lauriers roses ou des pervenches.

A un pétale près, puisque la nature n'en accorde normalement que cinq à chaque fleur, dans un cas comme dans l'autre.

Une collaboration étant faite de regards croisés, face à la perplexité de la botanique qui compte et recompte les organes foliacés des corolles, l'archéologie réplique par le goût des Romains pour la symétrie.

Les règles sont donc clairement définies: les créations fantaisistes des artistes anciens ont inspiré de libres interprétations qui se veulent des suggestions. Dans cette optique, et dans la mesure du possible, les motifs décoratifs ont été d'abord regroupés par «familles» aux caractéristiques botaniques semblables; ils ont ensuite été mis en parallèle

¹ Tableau résumant les rapports entre les différents décors (en pourcentage de surface):

<i>Décors</i>	<i>Bacchus et Ariane</i>	<i>Chasse</i>
motifs figuratifs	40%	40%
motifs végétaux	40%	20%
autres	20%	40%

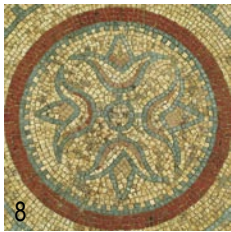


avec des fleurs répondant aux mêmes critères. Mais seule une partie de l'ensemble a pu bénéficier de cet exercice, l'extravagance de certaines compositions ne trouvant pas de pendants dans la réalité!

Les médaillons à fleurons de la mosaïque dite de Bacchus et Ariane

La mosaïque dite de Bacchus et Ariane compte huit médaillons hexagonaux représentant des motifs floraux inscrits dans des cercles dentés.

Ce sont en grande majorité des fleurons simples, reproduits à l'aide de deux ou trois couleurs, rehaussées de filets noirs.



Les éléments décoratifs sont reproduits deux fois, avec des variations parfois importantes, donnant lieu à des paires opposées en diagonale.

Six médaillons ont fait l'objet d'une réflexion botanique (*cf.* catalogue), les deux autres se présentant comme des compositions particulières².

Le premier est un fleuron à corolle unitaire formée de quatre éléments en calice bifide à *apex*, non contigus, centre en grand cercle (n° 8).

Quant au second, il s'agit d'un fleuron composite à six éléments liés, dont trois en calice bifide à *apex* et trois en *hedera* pointant vers le centre, qui est en cercle plein noir (n° 24).

Les motifs «végétalisants» de la mosaïque de la chasse

Trente-six motifs d'inspiration végétale ornent la mosaïque de la chasse, dont vingt-huit sont inscrits dans des petits hexagones, deux dans des demi-hexagones et six dans des triangles.

Il est question pour la plupart de fleurons simples ou composites, avec ou sans cœur au milieu, généralement polychromes (rouge, jaune, blanc, brun, rehaussés de noir).

Seuls six motifs ont été analysés de plus près, représentés une seule fois ou reproduits jusqu'à un maximum de quatre exemplaires, avec quelques petites variantes, soit au total quatorze petits médaillons hexagonaux (*cf.* catalogue).

Quant aux autres sujets, aucune relation botanique satisfaisante n'a pu être établie.

Il s'agit de fleurons en six-feuilles noires (n°s 36, 41) ou blanches (n° 30) et d'un demi-fleuron en six-feuilles noires (n° 45).

Il est également question d'une sorte de trèfle à quatre feuilles en forme de cœur (*hedera*), répétée quatre fois avec des variations de couleurs et de dimensions (n°s 7, 18, 29, 40).

Un fleuron unitaire à quatre éléments adjacents, pétales en *hedera* à *apex* pointant au centre, figure deux fois (n°s 9, 19).

Des fleurons composites tournoyants (n°s 4, 8, 14) à huit éléments



² Pour les descriptions, nous avons adopté le vocabulaire préconisé (*cf.* BALMELLE *et al.*, *Décor géométrique de la mosaïque romaine*, 2002).



adjacents, avec pétales fuselés incurvés, alternés de pétales trilobés et centre en cercle se proposent en trois différentes versions.

Un fleuron composite (n° 3) à douze éléments adjacents, dont six en pétale fuselé polychrome et six en pétale bi-convexe trifide bicolore, avec centre en cercles concentriques polychromes recouvrant, n'est pas sans rappeler d'autres motifs de l'ensemble.

Un dernier petit hexagone, fort endommagé (n° 25), reproduit un fleuron composite probablement à huit éléments alternant calices bifides à *apex* et pétales cordiformes pointant vers le centre en cercle.

Trois petits triangles renferment une feuille cordiforme (*hedera*) à tige (B) et à double



vrille (A, E), alors que différentes sortes de calice ornent les trois autres petits triangles et le demi-hexagone (n° 1 et C: calice bifide à *apex* et feuilles, sur tige; G: calice à feuilles, avec élément central en pointe de dard convexe; H: calice bifide à *apex*, sur tige à feuilles).

Eine blühende Welt

Die Römer hinterliessen uns ein überbordendes Zierrepertoire aus Blumen und Blättern – aus Steinen auf dem Boden verlegt, mit Farben auf den Wandverputz gemalt und als Reliefs in Marmor gemeisselt.

In Vallon schmücken mehr als fünfundvierzig Pflanzenmotive das Grundraster der beiden Mosaiken. Büschel von Grünpflanzen zieren die Mauern. Dieser reiche Motivschatz kennt zwar Wiederholungen, bedient sich aber kaum zweimal mit Demselben. Auch wenn die reichhaltige Blütenpracht an Pflanzen erinnern soll, ist sie kein echtes Abbild der Natur. Den Motiven lassen sich nur schwer Parallelen aus der realen Flora gegenüberstellen. Als Vorbilder für die Rosetten aus sechs Blumenblättern im Venatio-Mosaik kommen die Blüten von Apfel-, Birn- oder Pfirsichbaum, von der Erdbeere oder von Rosen in Frage. Die Wirbelblüten aus sechs Blättern im so genannten Bacchus- und Ariadne-Mosaik erinnern an die Blüten von Oleander oder Immergrün...

Es fällt auf, dass die Abbilder ein Blütenblatt zuviel zeigen: Eigentlich sieht die Natur für diese Blüten nur fünf Blütenblätter vor. Hier hält die Archäologie den Erkenntnissen der Botanik, welche die einzelnen Organe der Blüte exakt durchzählt, die Vorliebe der Römer für Symmetrie entgegen.



Damit ist das Vorgehen klar definiert: Die fremdartigen Schöpfungen der alten Künstler erfordern freie Interpretationen. Die Zierelemente werden anhand ähnlicher botanischer Charakteristika zu «Familien» zusammengefasst und den Blumen mit denselben Merkmalen gegenübergestellt. Dies liess sich aber nur für einen Teil des Zierbestands durchführen. Für die Besonderheiten bestimmter Kompositionen finden sich in der Wirklichkeit keine Entsprechungen!

Catalogue botanico-archéologique Botanisch-archäologischer Katalog

Susanne Bollinger-Kobelt et Clara Agustoni



Mosaïque de la chasse (n^{os} 10, 21, 32, 43)

Fleurons unitaires à six éléments adjacents, en pétale lobé polychrome, avec six ornements en pointe de dard bicolore, centre en cercles concentriques polychromes recouvrant les pétales.

Rosacée ou fleur adventice des champs?

La mosaïque montre des fleurs à six pétales ovales et six sépales. Le centre occupe une place importante, car il renferme le pistil et les étamines.

Les sépales, bien visibles entre les pétales, perdurent durant toute la floraison, ce qui est caractéristique des fleurs des rosacées.

À l'exception du nombre d'organes floraux, les fleurs de la mosaïque offrent une grande ressemblance avec celles des rosacées (p. ex.: rose et fleurs de pommier, de poirier, d'abricotier, de fraisier, etc.). Normalement, les fleurs de cette famille possèdent seulement cinq pétales et cinq sépales. Pourtant, l'on rencontre de temps en temps des fleurs avec un nombre plus élevé de pétales, comme sur la mosaïque.

Il existe dans la nature une autre fleur qui n'atteint qu'un centimètre de diamètre, ressemblant à celle de la mosaïque: la fleur du mouron.

Originaire du bassin méditerranéen, on la trouve dans nos régions depuis l'époque romaine. Dans ce cas aussi, la fleur est naturellement pentamère.



Jagdmosaik (Nr. 10, 21, 32, 43)

Einheitliche Blüte aus sechs angrenzenden lappigen, vielfarbigen Blättern und sechs zweifarbigen Spitzblättchen; die vielfarbige Mitte aus konzentrischen Kreisen überschneidet die Blütenblätter.

Rosengewächs oder Ackerbegleitpflanze?

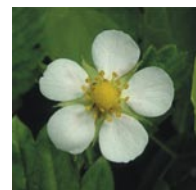
Die Blüten auf dem Mosaik bestehen aus sechs rundlich-ovalen Blütenblättern und sechs Kelchblättern sowie einer Blütenmitte, die offenbar einen wichtigen Teil der Blüte ausmacht. Dort befinden sich die Staubblätter und der Stempel.

Zwischen den Kronblättern gut sichtbare Kelchblätter sind typisch für Rosengewächse. Ihre Kelchblätter bleiben während der gesamten Blütezeit an der Blüte haften. Abgesehen von der Anzahl der Blütenorgane haben die Blüten des Mosaiks grosse Ähnlichkeit mit Rosengewächsen (z. B. Rose, Apfelbaum, Birnbaum, Aprikosenbaum, Erdbeere, etc.). Diese weisen meist fünf statt sechs Blüten- und Kelchblätter auf. Ab und zu gibt es jedoch auch Blüten mit mehr Blütenblättern, was dem Mosaik wiederum besser entsprechen würde.

Eine weitere, in der Natur allerdings nur bis zu einem Zentimeter grosse Blüte gleicht dem Motiv vom Mosaik ebenfalls sehr: Es handelt sich um eine Ackerbegleitpflanze, den Blauen Gauchheil.

Er stammt ursprünglich aus dem Mittelmeergebiet, war aber schon in römischer Zeit bei uns bekannt. Auch seine Blüte basiert in der Natur normalerweise auf der Fünffzahl der Organe.

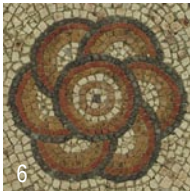
Beachten Sie die grosse Ähnlichkeit in der Form von Blüten- und Kelchblättern dieser Pflanze mit derjenigen auf dem Mosaik!



Fleur de fraisier/ Erdbeereblüte
(*Fragaria vesca* L.)



Mouron femelle/ Blauer Gauchheil
(*Anagallis foemina* Mill.)



Ranuncule bulbeuse /
Knieflügel Hahnenfuss
(*Ranunculus bulbosus* L.)



Ciste à feuilles de sauge / Zistrose
(*Cistus salvifolius* L.)

Mosaïque de la chasse (n^{os} 6, 24, 42)

Fleurons unitaires tournoyant à droite ou à gauche, polychromes, à six éléments adjacents en pétale lobé incurvé, centre en cercles concentriques recouvrant les pétales.

Renoncule ou ciste?

Les fleurs de la mosaïque sont composées de six pétales arrondis qui se chevauchent, sans sépales visibles, mais présentant un centre dans lequel pourraient se trouver le pistil et les étamines bien visibles.

On peut y voir une ressemblance avec des renoncules, dont les pétales se chevauchent dans la plupart des cas, surtout s'il s'agit de fleurs doubles.

Là aussi, le nombre de pétales n'est pas tout à fait conforme à la réalité, mais bien des sortes de renoncules, ou d'espèces parentes, présentent des fleurs à plus de cinq pétales. Ce nombre n'est donc pas incontournable chez les renonculacées.

Les fleurs des cistes, charmants buissons des côtes méditerranéennes, rappellent également celles représentées sur la mosaïque.

Leurs fleurs présentent aussi des pétales se chevauchant, avec des corolles pentamères toutefois!

Jagdmosaik (Nr. 6, 24, 42)

Einheitliche, nach rechts gerichtete vielfarbige Wirbelblüte aus sechs angrenzenden lappig-geschwungenen Blütenblättern; die Mitte aus konzentrischen Kreisen überschneidet die Blätter.

Hahnenfuss oder Zistrose?

Die Blüten des Mosaiks zeigen sechs rundliche Blütenblätter, die sich überlappen. Kelchblätter sind nicht erkennbar. Dafür ist die Pflanzenmitte gut ausgeprägt, wo sich eine grosse Zahl Staubblätter sowie der zentrale Stempel befinden könnten. Es besteht eine gewisse Ähnlichkeit mit Ranunkeln.

Aus botanischer Sicht wäre wiederum die Fünzfahl der Blütenblätter richtiger. Allerdings nimmt es auch hier die Natur nicht so genau: Bei Ranunkelgewächsen gibt es immer mal wieder Blüten mit mehr als fünf Kronblättern.

Die Blüten des hübschen, an den Küsten des Mittelmeergebietes verbreiteten Zistrosen-Strauches ähneln ebenfalls dem Blütenmotiv vom Mosaik. In beiden Fällen überlappen sich die Blütenblätter. Aber auch im Fall der Zistrose wäre die Fünzfahl der Blütenblätter richtiger!

Mosaïque dite de Bacchus et Ariane (n^{os} 6, 26)

Fleurons unitaires tournoyant à six éléments non contigus, en pétale bicolore fuse-lé, replié et incurvé à droite, centre en cercles concentriques.

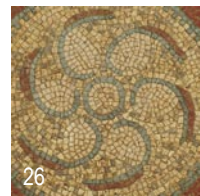
Pervenche ou laurier rose?

La représentation de ces fleurs semblables à de petites éoliennes est étonnante. Les pétales asymétriques font penser à la famille des apocynacées à laquelle appartiennent des espèces qui devaient être connues des Romains. Il s'agit de la petite pervenche et du laurier rose.

Au centre des fleurs apparaît une cavité qui abrite les étamines et le pistil. Dans ce cas encore, le nombre de pétales ne correspond pas à celui des fleurs réelles.

Les apocynacées sont caractérisées par des fleurs à cinq pétales (et non pas six). Du point de vue botanique, le système pentamère est de rigueur pour cette famille.

Les espèces appartenant à cette famille sont toutes toxiques. Le laurier rose n'a donc rien de commun avec le vrai laurier!



So genanntes Bacchus und Ariadne-Mosaik (Nr. 6, 26)

Einheitliche Wirbelblüte aus sechs sich nicht berührenden Elementen; zweifarbig, nach rechts umgebogene spindelförmige Blätter; Mitte aus konzentrischen Kreisen.

Immergrün oder Oleander?

Charakteristisch für dieses Motiv ist eine Blüte, die einem Windrädchen ähnelt. Solch asymmetrische Blütenblätter finden sich bei der Familie der Hundsgiftgewächse. Zwei Arten dieser Pflanzenfamilie waren den Römern sicherlich bekannt: das Immergrün und der Oleander. Wie beim Motiv vom Mosaik angedeutet, befinden sich Staubblätter und Stempel dieser Pflanzen in einem Hohlraum bzw. einer Vertiefung in der Mitte der Blüte.

Wieder stimmt die Zahl der Blütenblätter nicht mit den Vorbildern in der Natur überein: Die Blüten von Hundsgiftgewächsen charakterisieren exakt fünf, nicht sechs Blütenblätter.

Die Arten dieser Pflanzenfamilie sind alle ausgesprochen giftig. Die Blätter des Oleanders dürfen also nicht wie diejenigen des Lorbeerbaumes als Gewürz verwendet werden, obwohl sich die Blätter der beiden Pflanzenarten sehr ähnlich sind.



Petite pervenche / Immergrün
(*Vinca minor* L.)



Laurier rose / Oleander
(*Nerium oleander* L.)



Mosaïque de la chasse (n^{os} 26, 39)

Fleurons composites à douze éléments polychromes adjacents, six en pétale lancéolé galbé et six en dard, alternés, centre en cercles concentriques polychromes recouvrant les pétales.

Saxifragacées?

Les fleurs des saxifragacées ont souvent des sépales bien visibles. Les fleurons représentés sur la mosaïque rappellent une espèce sauvage à petites fleurs jaunes, même si la structure pentamère (organes floraux au nombre de cinq) caractéristique des saxifragacées n'est pas respectée.

Les sépales verts se trouvent, selon les cas, entre les pétales. Ils forment, d'un point de vue esthétique, une partie importante de l'ensemble de la fleur. Les pétales jaunes sont des organes plus longs.

Le centre de la fleur est aussi un élément important, puisque le fruit s'y développe.

Cette espèce fait partie de notre flore indigène – les artistes auraient pu la rencontrer facilement le long de ruisseaux, en montagne.



Saxifrage faux azidon / Bewimpeter Steinbrech
(*Saxifraga aizoides* L.)

Jagdmosaik (Nr. 26, 39)

Blüte aus zwölf angrenzenden, vielfarbigen Elementen: abwechselnd sechs bauchig-lanzettförmige Blätter und sechs Spitzblätter; die vielfarbige Mitte aus konzentrischen Kreisen überschneidet die Blätter.

Steinbrechgewächse?

Steinbrechgewächse besitzen zuweilen Blüten mit deutlich sichtbaren Kelchblättern – ein Charakterzug, der beim Mosaik-Motiv besonders ausgeprägt erscheint.

Viele Wildpflanzen dieser Pflanzenfamilie, oft mit kleinen Blüten, zeigen solche schön gezeichneten Blüten.

Auch wenn wieder einmal die charakteristische Fünzfzahl der Blütenblätter gefordert wäre, ähnelt die Blüte vom Mosaik derjenigen eines Steinbrechgewächses: Die grünen Kelchblätter sitzen jeweils zwischen den längeren Kronblättern und bilden gestalterisch einen wichtigen Teil der Blüte. Dominant ist ausserdem die Blütenmitte, aus der sich die Frucht entwickelt.

Steinbrechgewächse gehören zur heimischen Vegetation – der Künstler könnte seine Vorlage an einem Bach in höheren Lagen gefunden haben.

Mosaïque dite de Bacchus et Ariane (n^{os} 10, 22)

Fleurons unitaires tricolores à six éléments non contigus, en pétale lancéolé galbé, centre en cercles concentriques.

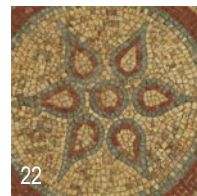
Millepertuis?

La fleur du millepertuis possède des pétales acuminés. Son centre recèle de nombreuses étamines. Dans la nature, elle présente une structure pentamère, ce qui n'est pas le cas du fleuron de la mosaïque. En revanche, les pétales libres, non soudés l'un à l'autre, sont typiques de cette fleur.

Dans la nature comme dans la mosaïque, les pétales sont librement disposés autour du centre.

Le millepertuis est une plante des prairies maigres, des lisières de forêts et des clairières, mais on la trouve également comme plante pionnière sur les remblais, le long des chemins, à des emplacements graveleux et ouverts.

C'est une plante aussi fréquente à l'époque romaine qu'aujourd'hui.

**So genanntes Bacchus und Ariadne-Mosaik** (Nr. 10, 22)

Einheitliche, dreifarbige Blüte aus sechs sich nicht berührenden bauchig-lanzettförmigen Blättern; Mitte aus konzentrischen Kreisen.

Gemeines Johanniskraut?

Zugespitzte Blütenblätter sind typisch für das Johanniskraut. Die Mitte kennzeichnen zahlreiche Staubblätter.

Im Gegensatz zur Mosaik-Blüte kennt das Vorbild aus der Natur wieder nur die Fünffzahl der Blütenorgane. Dafür entsprechen sich Original und Abbildung in den frei angeordneten, nicht miteinander verwachsenen Kronblättern.

Das Johanniskraut ist eine Pflanze der Trockenwiesen, der Waldränder und Gebüsche, wächst aber oft auch als Pionierpflanze an Wegrändern, auf unbefestigten Plätzen und auf Brachflächen.

In römischer Zeit war es bestimmt genauso häufig wie heute.



Millepertuis perforé / Johanniskraut
(*Hypericum perforatum* L.)



Mosaïque de la chasse (n° 28)

Fleuron unitaire à douze éléments adjacents, en pétale lobé polychrome, avec six ornements en pointe de dard bicolore, centre en cercles concentriques polychromes recouvrant les pétales.

Fleurs de la famille des composées?

Les espèces appartenant à cette famille (comme la marguerite, la pâquerette, etc.) se caractérisent souvent par de nombreux pétales ovales ou lancéolés entourant le capitule.

Les éléments visibles sous les fleurs de la mosaïque pourraient représenter les bractées de l'involucre (dans le cas du salsifis) ou tout simplement les feuilles de la plante (dans le cas du souci).

Il en existe de très nombreux exemples dans la nature.

Jagdmosaik (Nr. 28)

Einheitliche Blüte aus zwölf angrenzenden vielfarbigem, lap-pigen Blütenblätter und sechs zweifarbigem Spitzblättern; die mehrfarbige Mitte aus konzentrischen Kreisen überschneidet die Blätter.

Blüten der Körbchenblütler?

Die Blüten der Körbchenblütler, zu denen etwa die Margerite oder das Gänseblümchen gehören, besitzen oft einen Kranz aus ovalen bis länglichen Blütenblättern am Rand des «Körbchens». Die beim Mosaik-Motiv unter der Blüte sichtbaren Blätter könnten Hüllblätter des Körbchens sein, wie wir sie von der Haferwurzel kennen. Sie könnten aber auch ganz simpel die Blätter der Pflanze darstellen, wie etwa bei der Ringelblume. Für dieses Motiv gibt es zahlreiche Vorbilder in der Natur.

Salsifis à feuilles de paille / Haferwurzel
(*Tragopogon porrifolius* L.)



Souci des jardins / Ringelblume
(*Calendula officinalis* L.)



Mosaïque de la chasse (n^{os} 17, 34)

Fleurons unitaires à six éléments polychromes non contigus, en pétale lancéolé galbé ou fuselé, centre en cercles concentriques polychromes recouvrant les pétales.

Plantes à bulbe?

Quand on cherche à comparer la fleur de cette mosaïque à une plante à bulbe, on constate que le nombre d'organes floraux est enfin correct. Les plantes à bulbe sont le plus souvent des monocotylédones. Elles possèdent une structure trimère. Leurs organes sont généralement au nombre de six (deux fois trois).

Narcisse sauvage ou dame d'onze heures?

La mosaïque représente un fleuron, à pétales longs et effilés, plus larges en leur milieu, qui fait penser à un narcisse sauvage. Le centre de la fleur est formé d'une couronne interne d'où émergent six tépales disposés en étoile.

Les narcisses sont des plantes à bulbe, qui étaient courantes en Europe centrale et méridionale; ils devaient être bien connus des Romains.

La dame d'onze heures appartient à la famille des liliacées. Sa fleur possède six pétales; à quelques détails près, celle de la mosaïque correspond à la véritable dame d'onze heures.

Cette espèce pousse le long des chemins, dans les prairies, à des endroits ensoleillés et chauds. Elle est répandue dans nos régions ainsi que dans le bassin méditerranéen.

Jagdmosaik (Nr. 17, 34)

Einheitliche Blüte aus sechs sich nicht berührenden bauchigen oder spindelförmigen Lanzettblättern; die Mitte aus vielfarbigem konzentrischen Kreisen überschneidet die Blütenblätter.

Zwiebelpflanzen?

Aufgrund der Zahl der Blütenorgane könnte das Mosaik-Motiv einer Zwiebelpflanze zugeordnet werden. Die meisten Zwiebelgewächsarten sind so genannte einkeimblättrige Pflanzen; ihre Blüten bauen auf der Dreizahl auf. Sehr häufig kommt die verdoppelte Dreizahl, also die Sechs vor.

Wilde Narzisse oder Doldiger Milchstern?

Das Mosaik-Motiv mit den zugespitzten, aber in der Mitte etwas verbreiterten langen Blütenblättern erinnert an eine wilde Narzisse. Eine innere Kronröhre bildet die prägnante Mitte; die sechs Blütenblätter sitzen gleichmässig verteilt um das Zentrum herum.

Als in Süd- und Mitteleuropa häufige Zwiebelpflanzen müssten Narzissen den Römern gut bekannt gewesen sein.

Der Doldige Milchstern ist ein Vertreter der Liliengewächse mit sechs Blütenblättern. Seine Blütenform entspricht weitgehend dem Blütenmotiv des Mosaiks. Die Pflanze wächst entlang von Wegen, in Wiesen, an sonnigen, warmen Stellen und ist sowohl bei uns als auch im Mittelmeergebiet verbreitet.



Dame d'onze heures /
Doldiger Milchstern
(Ornithogalum umbellatum L.)

Narzisse à fleurs rayonnantes /
Weisse Berg-Narzisse
(Narcissus radiiflorus Salisb.)



Mosaïque dite de Bacchus et Ariane (nos 13, 19)

Motif circulaire avec bordure simple noire et rouge, centre en cercle plein rouge, partagé par six rayons noirs.
Variation de fleuron polychrome unitaire à douze éléments adjacents, en pétale lobé, centre en cercles concentriques recouvrant les pétales.

Capsules de pavot?

Les fleurs ne sont pas l'unique source d'inspiration, les fruits auxquels elles donnent naissance le sont aussi. A première vue, les sujets représentés sur la mosaïque n'ont rien en commun avec des fleurs réelles. Ils rappellent néanmoins l'opercule de la capsule de pavot.
Le pavot était déjà utilisé chez les Romains comme plante aussi bien utilitaire que décorative. Ses graines comestibles et riches en graisse amélioraient leurs menus.

So genanntes Bacchus und Ariadne-Mosaik (Nr. 13, 19)

Variation einer einheitlich mehrfarbigen Blüte aus zwölf angrenzenden lappigen Blättern; die Mitte aus konzentrischen Kreisen überschneidet die Blütenblätter.

Mohnkapseln?

Nicht nur die Blüten, sondern auch die aus ihnen entstehenden Früchte dienten den Künstlern als Vorlage, denn das Motiv vom Mosaik hat auf den ersten Blick nichts mit einer Blume gemein. Seine Struktur erinnert aber an die Deckel von Mohnkapseln.
Der Mohn war als Nutz- und Zierpflanze schon in römischer Zeit von grosser Bedeutung. Seine essbaren, fettreichen Samen bereicherten den Speisezettel.



Opercule d'une capsule de pavot / Aufsicht auf eine Mohnkapsel (Papaver orientale L.)

Mosaïque de la chasse (n^{os} 22, 27)

Fleuron composite à six éléments adjacents, trois en pétale lancéolé galbé polychrome et trois en pétale biconvexe trifide, alternés, centre en cercles concentriques polychromes recouvrant les pétales lancéolés.

Fleuron composite à huit éléments adjacents, quatre en pétale lancéolé galbé polychrome et quatre en dard bicolore, alternés, centre en cercles concentriques polychromes recouvrant les dards.



L'ellébore et ses fruits?

Les fruits de l'ellébore fétide sont d'étonnantes capsules à bec prononcé. Il est possible que les mosaïstes s'en soient inspiré.

Chaque fleur fécondée donne naissance à trois, voire cinq fruits. Il se pourrait qu'entre les fruits les artistes aient représenté les sépales de la fleur ou les feuilles de la tige.

Cette espèce est très fréquente à l'orée des bois et dans les forêts clairsemées. Elle appartient à la flore indigène et devait être connue des Romains.

Jagdmosaik (Nr. 22, 27)

Blüte aus acht angrenzenden Elementen: abwechselnd vier vielfarbige, bauchig-lanzettförmige Blätter und vier zweifarbige Spitzblätter; die Mitte aus konzentrischen Kreisen bedeckt die Spitzblätter.

Blüte aus sechs Elementen: abwechselnd drei vielfarbig, bauchig-lanzettförmige und drei bikonvex-dreizackige Blätter; die mehrfarbige Mitte aus konzentrischen Kreisen überschneidet die Lanzettblätter.

Nieswurz mit Früchten?

Die Früchte der stinkenden Nieswurz sind reizvoll geformte Kapseln mit ausgeprägter Spitze.

Möglicherweise inspirierten solche Pflanzenteile die Künstler zu ihren Motiven. Aus jeder bestäubten Blüte entwickeln sich drei bis fünf Früchte. Dazwischen könnten die Kelchblätter der Blüte oder auch die Stängelblätter dargestellt sein. Die Pflanzenart ist an Waldrändern und in lichten Wäldern sehr verbreitet. Sie gehört zur einheimischen Vegetation und muss den Römern bekannt gewesen sein.



Ellébore fétide, fruits (en haut) et toute la plante en fleur et avec ses feuilles (Stinkende Nieswurz, Früchte (oben) und ganze Pflanze in Blüte, mit Blättern (Helleborus foetidus L.))

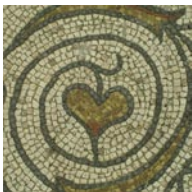


Mosaïque de la chasse (bordure)

La bordure autour du tapis principal se compose d'un rinceau d'acanthé avec volutes à virgule, naissant des gaines qui les entourent. Polychrome (rouge, jaune, blanc et noir), il prend naissance d'un culot d'acanthé à trois tiges foliacées, qui se trouve au milieu du petit côté en face de l'abside.

Le centre des volutes est décoré en alternance soit d'une feuille cordiforme (*hedera*) pointant à l'extérieur de la composition, soit d'un fleuron à quatre, cinq, six ou sept pétales fuselés autour d'un centre en cercle.

Sur le petit côté près de l'abside, le même motif est présenté en noir, orné au centre exclusivement de feuilles cordiformes polychromes.



Feuilles d'acanthé

L'acanthé molle est une plante vivace dont les feuilles très découpées sont munies d'épines. Son inflorescence est longue et droite. Sous nos climats, elle résiste pendant l'hiver sans protection particulière. Son nom de genre *acanthus* vient du grec *akanthos*, épine, chardon; en effet, la plupart des espèces appartenant à ce genre ont des feuilles épineuses.

Dans l'Antiquité, la feuille d'acanthé a joué un rôle très important en architecture. Sous sa forme stylisée, elle décore notamment les chapiteaux corinthiens.

L'acanthé n'est pas représentée dans notre flore indigène. C'est une plante originaire des régions méditerranéennes.



Les plantes rampantes

Les plantes rampantes ou grimpantes ont la capacité de se fixer grâce à leurs vrilles et de grimper le long de perches grâce à leurs crampons ou à l'aide de leur tige. En ce qui concerne les plantes rampantes de la mosaïque, il s'agit de représentations fantaisistes. Pourtant, elles présentent certains caractères de notre clématite blanche indigène (*Clematis vitalba* L.): longs pétales et vrilles pour se fixer. Les feuilles des plantes rampantes de la mosaïque sont sagittées et ne ressemblent pas aux feuilles composées de la clématite.

Une autre plante grimpante indigène présente une certaine similitude avec celle de la bordure de la mosaïque, le tamier commun (*Tamus communis* L.). C'est une plante vénéneuse dont les petites fleurs à six pétales sont insignifiantes. Ses feuilles sont légèrement sagittées et ressemblent à celles de la mosaïque.

Les fleurs des plantes rampantes de la mosaïque sont représentées avec quatre, cinq, six et même sept pétales. Elles sont disposées alternativement avec une feuille. Les feuilles cordiformes symbolisent une feuille de lierre. Ce motif se retrouve finalement aussi dans d'autres représentations florales des mosaïques de Vallon.



Jagdmosaik (Rahmen)

Der Hauptteil des Mosaiks wird eingerahmt durch eine Akanthusranke mit Voluten, die aus den sie umgebenden Blättern wachsen. Die mehrfarbige Ranke (rot, gelb, weiss und schwarz) wurzelt in einem Akanthuskelch aus drei Blattbüscheln in der Mitte der Schmalseite gegenüber der Apside.

Als Mittelzier der Voluten wechseln sich herzförmige Blätter (*hedera*), deren Spitzen von der Bildkomposition weg zeigen, und Blüten aus vier, fünf, sechs oder sieben spindelförmigen, um eine kreisförmige Mitte gesetzten Blättern ab. An der Schmalseite bei der Apside findet sich dasselbe Motiv in schwarz ausgeführt und nur mit herzförmigen Blättern ausgestattet.



Akanthusblätter

Der Akanthus oder Bärenklau ist eine Staude mit stacheligen, tief gezähnten Blättern und einem länglichen, aufrechten Blütenstand. Sie wächst auch ohne Winterschutz in unserem Klima. Die meisten Akanthus-Arten besitzen dornige Blätter, woraus sich der vom griechischen Wort *akanthos* (= Stachel, Distel) abgeleitete Name erklärt. Das Akanthusblatt spielte als Ornament im Altertum eine grosse Rolle und findet sich in stilisierter Form beispielsweise an korinthischen Kapitellen.

Die Gattung gehört vor allem zur Flora der Mittelmeergebiete; bei uns ist sie nicht heimisch



Acanthe molle / Akanthus, Bärenklau
(*Acanthus mollis* L.)

Die rankenden Pflanzen

Rank- oder Kletterpflanzen haben die Eigenschaft, mit Ranken, Haftscheiben oder mit dem Stängel selbst klettern zu können. Bei den rankenden Pflanzen im Mosaik handelt es sich um Fantasiepflanzen.

Sie zeigen Merkmale unserer heimischen Waldrebe (*Clematis vitalba* L.): längliche Blütenblätter und Ranken, um sich festzuhalten. Die pfeilförmigen Blätter der Pflanzen vom Mosaik ähneln aber den zusammengesetzten Blättern der Waldrebe kaum.

Dagegen besitzt die einheimische, giftige Schmerzwurz (*Tamus communis* L.) mit ihren kleinen, eher unauffälligen Blüten mit sechs Blütenblättern pfeilförmige Blätter und kommt in diesem Detail besser dem Mosaik-Motiv gleich.

Die Blüten der Kletterpflanze im Mosaik bestehen aus vier, fünf, sechs und sieben Blütenblättern. Sie ist alternierend einmal mit Blatt, einmal mit Blüte dargestellt. Das herzförmige Blatt soll ein Efeublatt darstellen – ein Motiv, das sich auch in anderen Blütenmotiven der Mosaiken von Vallon wieder findet.



Clematis blanche / Gemeine Waldrebe
(*Clematis vitalba* L.)



Fresque ornant une pièce chauffée (local 16)

Touffes de feuillages vert clair et vert foncé sur fond blanc, avec fleurs rouges ou sans fleur, inscrites dans des compartiments bordés de filets jaunes et fermés par des bandes marron.

Iris, élément de décoration

Les fleurs étaient déjà fort appréciées dans les jardins de l'époque romaine. L'une des préférées des Romains était sans doute l'iris que l'on retrouve dans maintes représentations de leurs jardins. À cette époque, c'est l'iris de Florence (ou iris florentin) qui est le plus souvent reproduit, avec ses feuilles bleu-gris et ses fleurs blanches. C'est un proche parent de notre iris d'Allemagne actuel.

Il est encore cultivé en Toscane pour son rhizome. Séché, celui-ci est vendu en pharmacie sous le nom de «*Iridis Rhizoma*» ou de «racine de violette», car il exhale une odeur de violette. Il facilite l'apparition des dents chez les jeunes enfants et entre dans la composition de nombreux produits cosmétiques.

Les peintures romaines montrent un iris à fleurs rouges, couleur rare au nord des Alpes. Par ce choix, le peintre a pris la liberté d'insuffler à son œuvre un vent d'exclusivité.



Fresko aus einem beheizten Raum (local 16)

Grüne, zum Teil mit roten Blüten besetzte Blätterbüschel aufweissem Grund in mit gelben Linien gerahmten und mit braunen Bändern abgeschlossenen Feldern.

Die Iris als Gestaltungselement

Blumen waren in römischen Gärten sehr beliebt. Eine der Favoritinnen unter ihnen war zweifellos die Iris oder Schwertlilie, welche immer wieder abgebildet wird. Dabei handelt es sich um die Florentinische Schwertlilie mit ihrem blau-grauen Laub und ihren weissen Blüten. Sie ist verwandt mit unserer Deutschen Schwertlilie.

Die Pflanze wird noch heute in der Toskana wegen ihrer Rhizome angebaut, die getrocknet in Apotheken als «*Iridis Rhizoma*» oder Veilchenwurzel vertrieben werden. Der getrocknete Wurzelstock, Rhizom genannt, duftet nach Veilchen, hilft Kindern beim Zahnen und wird auch heute vielen Kosmetika zugesetzt. Die römischen Malereien zeigen rot blühende Iris. Rot blühende Pflanzen sind nördlich der Alpen selten. Der Künstler nahm sich offenbar mit der Wahl der Farbe die Freiheit heraus, seinem Werk Exklusivität zu verleihen.



Du potager au... pot-au-feu

L'utilité du jardin

Ancré dans les traditions populaires et célébré à maintes reprises dans la littérature latine, le jardin romain (*hortus*) se doit d'être productif, même modeste. Celui du «vieillard de Tarente» chanté par Virgile offrait légumes, fruits et fleurs dignes des richesses d'un roi chargeant «sa table de mets qu'il n'avait point achetés» (*Géorgiques*, IV, 130-133). Pline l'Ancien rappelle que «à Rome du moins le jardin était le champ du pauvre. C'est du jardin que le peuple tirait ses provisions» (*Histoire naturelle*, XIX, 52), alors que, dans la préface de son œuvre, Columelle dit que la culture d'un jardin est conseillée et profitable. Un jardinet est pour lui un garde-manger, surtout à une époque où le coût de la vie monte par goût du luxe, interdisant à la plèbe des nourritures trop chères.

En ville comme à la campagne, sa vocation première d'utilité lui confère un rôle important dans l'économie familiale, puisque c'est grâce à lui que l'on peut toujours faire bouillir la marmite.

En ville, le jardin de la maison romaine, la *domus*, correspond à une portion de terrain entourée de murs et accolée à la construction, le plus souvent à l'arrière de l'habitation qui donne en règle générale sur la rue.



Ceux qui ne disposent pas d'un lopin de terre s'en accommodent différemment, en utilisant des pots de fleurs sur les fenêtres pour faire pousser salades et légumes¹.

Dans les domaines à la campagne, les *villae*, la situation est différente. Le jardin occupe une surface qui, tout comme la construction, s'ouvre le plus souvent sur les terres et les champs environnants. Son agencement peut changer selon l'époque et d'une propriété à l'autre, mais il garde sa fonction utilitaire directement liée aux besoins de la maisonnée. «Jardins et vergers devront être tout près de la maison» suggère Palladius (*Traité d'agriculture*, I, XXXIV. 1), un auteur latin du Bas-Empire qui dans son ouvrage énumère bâtiments et infrastructures nécessaires au bon fonctionnement d'un domaine: citernes, cellier, grenier, pressoir à huile, écuries et étables, cour, volières et pigeonnier, bassins pour abreuver le bétail et les oiseaux aquatiques, et pour faire tremper «tout ce qui à la campagne se met communément dans l'eau» (*Traité d'agriculture*, I, XXXI), tas de fumier, jardin et verger, enclos, aire, rucher, bains pour le maître et sa famille, moulin à eau.

L'attention portée aux règles de la nature et la succession des travaux ruraux dans le respect des saisons représentent de véritables soucis. Nombreux sont ceux qui ont écrit à ce sujet, prodiguant conseils et consignes à leurs contemporains, nous transmettant indications précieuses et curiosités ponctuelles. Au-delà des traités en prose et en poésie consacrés à l'agriculture, la littérature antique est ponctuée de renseignements pratiques visant au bon fonctionnement de l'économie domestique qui se fonde sur les ressources naturelles. Observations du ciel et des étoiles, savoir-faire et bon sens sont les composantes de ces calendriers ruraux d'une utilité indéniable, qui ne sont pas sans rappeler nos almanachs.

«Bien que nous indiquions à chaque mois la date à laquelle il convient de semer chaque espèce, il faut dans ce domaine tenir compte de la nature du pays et du climat: dans les pays froids, il faut semer plus tôt en automne et plus tard au printemps; dans les régions chaudes, on peut retarder les semis d'automne et avancer ceux de printemps. Tout ce qui est objet d'ensemencement doit être mis en terre lorsque la lune croît; c'est quand elle décroît que l'on doit couper et cueillir» (PALLADIUS, *Traité d'agriculture*, I, XXXIV. 8).

Le potager

Le potager est aménagé de sorte à pouvoir disposer d'une source ou, à défaut, de puits ou de citernes pour l'eau. Palladius prescrit qu'il «soit situé juste en dessous du tas de fumier, dont le purin aura une action fertilisante, mais loin de l'aire, car la poussière de paille lui ferait du mal» (*Traité d'agriculture*, I, XXXIV. 1). Le même auteur préconise des

1 Cf. PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, XIX, 59 et aussi MARTIAL, *Épigrammes*, XI, 18, 2.

clôtures (murs maçonnés, en pierres sèches ou en pisé, voire des haies de ronces ou de plantes épineuses), mais il déconseille les fossés car ils «attirent à eux l'humidité du jardin, ce qui n'est souhaitable que si l'on cultive un terrain marécageux» (PALLADIUS, *Traité d'agriculture*, I, XXXIV. 4). Il recommande également de le diviser en deux parties, l'une orientée au sud et qu'il faudra cultiver en hiver, l'autre au nord, pour les cultures d'été. Ce précepte lui tient particulièrement à cœur puisqu'il le répète plus loin: «Le jardin doit être divisé en deux parties:



celle qu'onensemencera en automne doit être piochée au printemps; celle où nous déposerons les semences printanières, il faudra la bêcher en automne; dans l'un et dans l'autre cas, le terrain ainsi travaillé bénéficiera d'une véritable cuisson, due soit au froid soit au soleil. Il faut faire des plates-bandes longues et assez étroites, c'est-à-dire ayant douze pieds de long sur six de large, ce qui permet d'enlever les mauvaises herbes des deux côtés. Si le terrain est humide ou arrosé, il faut en exhausser les bords à la hauteur de deux pieds; mais dans les pays secs un seul pied suffira. Si entre les plates-bandes il coule de l'eau d'une manière habituelle, il faudra que le niveau des allées soit plus élevé que celui des plates-bandes, afin que l'eau puisse être dirigée de haut en bas sur chacune de celles-ci; lorsqu'elle a bien abreuvé la terre assoiffée d'une plate-bande, on peut alors arrêter son écoulement pour la diriger sur les autres» (PALLADIUS, *Traité d'agriculture*, I, XXXIV. 7).

Les cultures du jardin sont variées et réfléchies: en plus des légumes et des herbes aromatiques, on y trouve des herbes médicinales et des fleurs, des plantes pour les liens et les vanneries. Souvent le verger le côtoie ou empiète sur lui.

Cet enclos soigneusement structuré peut accueillir également les animaux de la basse-cour (poules pondeuses, oies, canards, faisans, paons).

Chicorées, laitues, rues et salades en tout genre, citées par les agronomes ou chantées par les poètes, sont courantes dans les jardins, puisqu'on les apprécie à table, cuites ou crues.

Le chou, vanté pour ses multiples qualités, doit forcément régner au potager, où il est présent du printemps à l'automne grâce à ses nombreuses variétés.

Le poireau, la bette, la carotte, le panais, le radis, le navet, l'ail, l'oignon poussent dans des plates-bandes les uns à côté des autres.

Fèves, lentilles et pois se cultivent dans les jardins, pour un usage domestique, aussi bien que dans les champs, à plus grande échelle.

La production particulièrement opulente et variée des cucurbitacées a su prendre racine tant en pleine terre que sous serre: concombres, cornichons, courges², melons et pastèques grimpent ou rampent, selon leur nature, parmi les fruits et les légumes.

Les herbes aromatiques embaument l'air et parfument les plats, pour le plus grand plaisir du nez et du palais.

Menthe, livèche, origan et marjolaine, cresson de fontaine, ache et céleri, persil, sauge, romarin, oseille, thym sont des ingrédients communs dans les recettes de la cuisine romaine. Parfois vantés pour leurs vertus médicinales, ils sont prescrits comme remèdes. On connaît les effets diurétiques du céleri et le soulagement que procure l'armoise commune sur les pieds endoloris par de longues marches. Le persil est utilisé comme tonique nerveux et pour soigner l'épilepsie, et le persicaire âcre (ou poivre d'eau) comme révulsif. Les vertus médicinales du sureau et du pissenlit sont estimées à leur juste valeur. Pline l'Ancien considère le second comme un bon remède contre les calculs biliaires et recommande de respirer les fleurs de violette odorante pour soulager les migraines.

Le verger

Le verger doit être ceint d'un mur ou d'un fossé pour garder à l'écart tant les animaux que les hommes, afin d'éviter les dégâts accidentels.

Il est conseillé «de planter par catégorie, surtout pour que le faible ne soit pas étouffé par le plus fort, car les arbres n'ont pas tous la même vigueur ni la même grandeur, et ne croissent pas également» (COLUMELLE, *De l'agriculture. Les arbres*, XVIII).

Tout d'abord, il faut creuser des trous, assez larges pour que les racines puissent s'y étaler, et suffisamment espacés «pour qu'au cours de leur développement, leurs branches aient de la place pour s'étendre, car si vous les plantez serrés, vous ne pourrez rien semer dessous, et ainsi eux-mêmes ne seront pas productifs, si vous n'éclaircissez pas le verger (...)» (COLUMELLE, *De l'agriculture. Les arbres*, XIX).

Et de conseiller aussi sur le choix des plants – grands et droits, l'écorce intacte et sans plaies; sur l'attention à accorder au terrain et à l'exposition aux vents; sur le moment favorable à la mise en terre de chaque espèce (cf. COLUMELLE, *De l'agriculture. Les arbres*, XX).

Les fruits sont fort appréciés et apportent, à un régime équilibré, une précieuse contribution en vitamines.

Martial les propose à ses invités en fin de repas et Horace nous apprend l'expression

2 Il s'agirait d'une plante du genre *Lagenaria*, la courge connue des Romains et mentionnée par Pline l'Ancien et Columelle (BRESSION/CAPTANI, *L'encyclopédie du potager*, 2003, 704). Dans l'un de ses poèmes, Martial mentionne les *cucurbitae*, les courges que son hôte lui fait servir à toutes les sauces, des hors-d'œuvres au dessert! (cf. MARTIAL, *Épigrammes*, XI, 31).



consacrée: *ab ovo usque ad mala*, de l'œuf aux fruits, qui se dit d'un menu complet comportant hors-d'œuvres, entrées, plats principaux et desserts³.

Le choix des fruits, cultivés ou sauvages, de production locale ou importés, est varié: pommes, poires, pruneaux, pêches, grenades, cerises, fraises, framboises, mûres. A ceux-là viennent s'ajouter les fruits secs et à coque, tels les figues, les dattes, les noix, les noisettes et les amandes.



Un arbre greffé étant plus productif, les Romains ont su améliorer les différentes espèces de fruits grâce à cette technique.

Columelle explique que «tout rameau peut être greffé si son écorce n'est pas différente de celle de l'arbre sur lequel il est greffé; s'il fructifie aussi à la même

époque, on le greffe dans les meilleures conditions sans avoir rien à craindre. Les anciens nous ont transmis trois sortes de greffes: l'une, par laquelle l'arbre coupé et fendu reçoit

³ MARTIAL, *Epigrammes*, X, 48 et HORACE, *Satires*, I, 3, 6-7.



les rameaux que l'on y insère; la seconde, par laquelle, coupé, il reçoit les greffons entre l'écorce et le bois: ces deux sortes sont des greffes de printemps; la troisième, quand il reçoit les yeux eux-mêmes avec un peu d'écorce sur une partie écorcée de sa tige, les agriculteurs l'appellent greffe en emplâtre; cette dernière sorte est une greffe d'été» (*De l'agriculture. Les arbres, XXVI*).

Nous savons, par ailleurs, que la greffe est également utilisée pour implanter sur le même tronc d'autres variétés: prunier et pêcher (qui donnent brugnon et nectarines), cerisier

et peuplier, châtaignier et saule, olivier et figuier⁴. L'art est tel que Palladius lui consacre un livre entier, le quatorzième de son traité d'agriculture, dans lequel il explique en vers que la vigne se marie avec elle-même, l'olivier embellit et ennoblit les chênes, le poirier s'unit amoureusement à d'autres bois – frênes, pruneliers, ormes, cognassiers, châtaigniers, néfliers – auxquels il confère sa douceur. Le grenadier, le pommier, le pêcher, le citronnier, le figuier se greffent et se laissent greffer et les mélanges nous étonnent, tel le cerisier qui épouse le laurier pour donner des fruits de couleur virginale...

La Terre nourricière

Les «restes»

Légumes, senteurs et fruits n'ont guère laissé de traces.

Lors de fouilles, il arrive parfois de découvrir des pépins de pommes ou de poires, plus rarement ceux de raisin, un noyau de cerise ou de pêche, la coque d'une noisette. Mais rien qui ne nous permette de savoir si le rôti était aromatisé au romarin ou servi avec des poireaux et des carottes, des bettes peut-être; si l'on avait ajouté du persil dans la soupe aux choux (en fait, est-ce qu'elle était vraiment aux choux?) ou si l'on avait préféré mélanger une branche de céleri aux lentilles mijotées.

Pourtant, nous connaissons diverses espèces d'herbes et de légumes, de fruits également, que mangeaient les Gallo-Romains de nos régions. Les analyses archéobotaniques de

4 Cf. PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, XVII, 137-138 et COLUMELLE, *De l'agriculture. Les arbres*, XXVII.

macrorestes (semences et grains retrouvés carbonisés, résidus de nourriture dans les récipients de cuissons), ou palynologiques de pollens piégés dans le sol (couches humides par exemple), nous dévoilent les dessous de l'agriculture de l'époque, et par là même les dessous de la table.

Rarement conservés, et seulement dans des circonstances particulières, les macrorestes végétaux (graines, fruits, balles de céréales, d'au moins 0,1 mm) sont préservés dans des conditions climatiques «extrêmes», à savoir en milieu humide ou à l'opposé sec, et par le processus de la carbonisation qui transforme la matière organique en charbon.

Les chercheurs guettent les dépôts, volontaires ou non, dans les couches humides des fonds de puits, citernes et latrines, dans celles embrasées par le feu accidentel d'un incendie (d'une habitation, d'une ville), ainsi que les restes consumés par les flammes d'un foyer culinaire ou d'un bûcher funéraire. On apprend alors que les griottes, les pêches, les amandes et les olives sont connues sous nos latitudes et offertes à des défunts de Biberist (Soleure), Windisch (Argovie) et Arconciel (Fribourg)⁵; lentilles, haricots, ail et figes figurent au riche menu d'une famille aisée d'*Augusta Raurica* (Bâle-Campagne)⁶.

Les jardins potagers de la bourgade romaine (*vicus*) de *Vitudurum* (Oberwinterthur, Zurich), situés derrière les maisons, ont fourni selon toute vraisemblance les légumes, herbes aromatiques, plantes oléagineuses et médicinales nécessaires aux besoins des habitants, alors que pommes, poires, noix, pruneaux et pêches ont poussé dans les vergers, peut-être également des fraises, des framboises et des mûres, que l'on trouve en tout cas à l'état sauvage de même que les noisettes, le sureau, les prunelles et les merises (cerises sauvages)⁷.

Mise en bouche

Les Romains des temps anciens sont des mangeurs de bouillies, *puls* et *polenta* dans les textes latins.

Ces peuplades de paysans et de guerriers se nourrissent de céréales, en particulier d'épeautre (*far*), le premier à être cultivé dans le Latium et le préféré parmi toutes les autres céréales. Il est cuit à l'eau avec du sel et un peu de lait, dans un chaudron en terre cuite, le



5 Cf. PETRUCCI-BAVAUD/VESZELI, *Archéologie Suisse* 22, 1999, 31-34.

6 HÜSTER-PLOGMANN *et al.*, *Archéologie Suisse* 22, 1999, 39-43.

7 FÜNFSCILLING *et al.*, *Archéologie Suisse* 8, 1985, 160-167.



pultarium, suspendu au bout d'une chaîne au-dessus du feu pour que le contenu n'attache pas.

Souvent fèves et lentilles s'ajoutent à la bouillie de base (*puls favata*), garantissant l'apport de protéines végétales; la saveur typée du chou et des oignons remédie à celle fade des céréales; le fromage, sec ou râpé, en renforce le goût et la valeur nutritionnelle

(*puls caseata*). Une recette d'Apicius nous la présente servie avec, entre autres ingrédients, de la viande hachée en petits morceaux et cuite dans du vin, sous le nom de *puls oenococta*. Caton nous a transmis une version douce de celle de Carthage (*puls Punica*), préparée avec des œufs, du fromage frais ou sec et du miel (*De l'agriculture*, XCIV).

Le pain apparaît plus tard sur la table des Romains, lorsque le blé et le froment arrivent en abondance sur le marché, importés des provinces conquises plus ou moins lointaines, aux sols particulièrement fertiles, terres de Sicile et d'Égypte que l'on surnomme les greniers de Rome.

L'État romain est chargé de l'approvisionnement en céréales, qu'il faut proposer à des prix abordables même aux bourses les plus modestes.

En fait, la capitale a vu son premier boulanger, le *pistor*, défourner ses pains en l'an 171 avant J.-C., aux dires de Pline l'Ancien. Auparavant, explique-t-il, «les vieux Romains faisaient leur pain eux-mêmes; c'était surtout la besogne des femmes, comme ce l'est encore chez la plupart des nations» (*Histoire naturelle*, XVIII, 107, trad. Littré).

Quoi qu'il en soit, le pain ne supplanta jamais la bonne vieille bouillie.

Les Helvètes, de même que les Celtes (Gaulois ou Germains), se sont alimentés de pareille façon: céréales à toutes les sauces, surtout cuites à l'eau, peut-être parfois au lait, le temps nécessaire pour les transformer en ce que l'on appelle chez nous «papet».

On aime particulièrement l'orge et le millet commun, ingrédients de base de soupes et bouillies riches en hydrates de carbone. Parmi les céréales cultivées à l'âge du Fer figurent également diverses sortes de blé le plus souvent vêtu – dont l'épeautre – et l'avoine.

Pois, fèves et lentilles constituent les sources principales de protéines, qui peuvent être également d'origine animale. Dans ce cas, la viande est essentiellement celle d'animaux domestiques, en particulier de bœufs et de porcs, de moutons et chèvres en quantité moindre.

Epaisses bouillies ou soupes de gruau liquides, les céréales cuisent en grains entiers ou concassés, voire moulus; qu'elles aient mijoté lentement ou bouillonné à feu vif, elles ont irrémédiablement incrusté casseroles et marmites, et même les plats à soufflés. Ces restes alimentaires brûlés nous sont parvenus, malgré les lavages des casseroles de l'époque.



Cuisinées avec légumes, légumineuses et herbes aromatiques, elles s'enrichissent également de la saveur et de l'onctuosité de matières grasses, végétales ou animales (grains de lin ou beurre, par exemple). Rien à voir donc avec ce que l'on appelle aujourd'hui le *pot-au-feu*, recette composée d'autres ingrédients, qui a juste gardé, du temps passé, le nom du pot que l'on mettait à cuire sur le feu.

Néanmoins, ces bouillies sont nourrissantes, puisqu'elles représentent un apport quotidien d'au moins 1400 kilocalories. Traduit en langage courant nutritionniste, cela correspond à un régime relativement correct et équilibré: sucres lents, protéines, matières grasses, vitamines, tout y est.

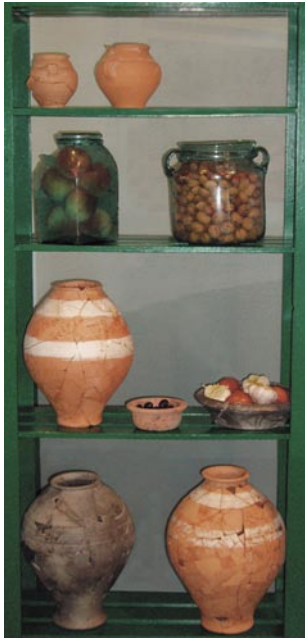
La cuisine de saison

Le rythme des saisons règle la vie quotidienne. Le travail agricole et artisanal, l'alimentation, les matières premières destinées à la construction, à l'habillement, à la fabrication d'outils et d'ustensiles, dépendent du cycle de la nature. Pour nous, qui pouvons nous chauffer ou nous éclairer en tournant une poignée ou en appuyant sur un bouton, nous nourrir ou nous habiller en achetant selon nos besoins et nos envies, cette notion est totalement étrangère, l'ayant tout simplement perdue.

La coupe du bois, la cueillette des fruits, des légumes et des herbes médicinales, la préparation des conserves font partie de l'économie domestique d'un passé qui n'est pas si éloigné.

La conservation de certains aliments, en particulier des produits du jardin potager, est de première importance pour la survie de la maisonnée, qui doit pouvoir affronter les mois improductifs avec des provisions en suffisance.

Une bonne ménagère – l'intendante du domaine, la *villica* – sait comment conserver les légumineuses et les céréales, et connaît le temps de garde des fruits à coque, tels les noix, les noisettes et les amandes.



A l'époque romaine, on conserve les aliments – viandes, poissons, œufs et fromages, fruits et légumes – grâce à des procédés de fumage, de salaison, de séchage; on utilise le vinaigre, la saumure, le moût, le miel et les épices, de même que la cendre et l'argile.

Les recettes, les conseils et le savoir-faire se transmettent d'une génération à l'autre, de bouche à oreille et par écrit grâce à la plume d'auteurs incontournables: Caton, Varron, Columelle, Pline l'Ancien, Palladius... Ils expliquent les procédés, les ingrédients, les quantités, les temps.

Le plus scrupuleux, Columelle, décide d'y consacrer tout un livre, le dernier de son traité (*De l'agriculture*, XII). Il le dédie à la femme, car c'est elle qui s'occupe des tâches à l'intérieur de la maison, alors que l'homme se charge des travaux à l'extérieur, leurs activités s'exerçant dans un esprit de collaboration et de respect réciproque.

Les activités sont nombreuses, réparties au long du livre par ordre chronologique des saisons et de leurs produits.

On commence avec la préparation des locaux d'entreposage et des récipients, celle du vinaigre et de la saumure. La récolte des «herbes» (condiments et légumes), les conserves de laitue, chicorée, oignons, poires, pommes, fromage caractérisent le printemps et l'été. Les vendanges et la vinification précèdent les travaux d'arrière-saison, consacrés aux conserves de grenades, coings, pommes, olives, raves et navets, à la fabrication de l'huile et à la salaison des porcs. En hiver, il faut confire les racines de maceron et de panais. Les pots à provisions et les bocaux à conserves sont entreposés au fur à mesure sur des étagères, dans des locaux de stockage prévus à cet effet, sous l'œil attentif de l'intendante et sous la protection des Pénates⁸!

⁸ Les *Penates*, dieux de la maison et de l'Etat, tirent en effet leur nom de *penus* qui en latin signifie les «provisions de la bouche, comestibles».

Aus dem Gemüsegarten... in den Topf

Vom Nutzen des Gartens

Im Wirtschaften der Familie spielt der Garten eine wichtige Rolle. Dank ihm war die Küche nie kalt. In den Landgütern wird er meistens in Richtung der umliegenden Felder und Bodenflächen angelegt.

Der Obst- und Gemüsegarten

Der Gemüsegarten muss eingezäunt sein. Seine Bepflanzung ist abwechslungsreich und durchdacht: Gemüse und Kräuter, Heilpflanzen, Blumen und Obstbäume. Er kann auch Kleinvieh vom Geflügelhof aufnehmen.

Hier findet man Salat, Kohl, Lauch, Mangold, Karotten, Pastinaken, Rettich, Rüben, Gurken, Knoblauch, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen und Linsen. In der Kräuterecke wachsen Petersilie, Minze, Majoran, Sellerie, Salbei, Rosmarin oder Sauerampfer – kurz gesagt, die für römische Kochrezepte nötigen Würzzutaten, die manchmal auch als Heilmittel dienen. Im Obstgarten stehen Apfel-, Birn-, Pflaumen-, Pfirsich- und Nussbäume. Obwohl es sie auch als Wildformen gibt, sind Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren nicht selten. Dasselbe gilt für Haselnuss, Holunder, Sauer- und Süßkirsche.

Nährende Erde

– «Reste»

Obst und Gemüse hinterlassen kaum Spuren. Manchmal findet man bei Ausgrabungen die Kerne von Äpfeln oder Birnen, seltener die von Weintrauben, Kirschen oder Pfirsichen, vereinzelt auch mal eine Nussschale. Ob aber der Braten mit Rosmarin gewürzt oder mit Lauch und Karotten serviert wurde, darüber verraten diese Reste nichts. Archäobotanische Untersuchungen verkohlter Sämereien und Körner enthüllen, was der Ackerbau dieser Zeit der Erde entlockte und auf den Tisch brachte. Wir wissen, dass man den Verstorbenen in Biberist (Solothurn), Windisch (Aargau) und Arconciel (Freiburg) Sauerkirschen, Pfirsiche, Mandeln und Oliven mitgab und dass in *Augusta Raurica* (Basellandschaft) Linsen, Bohnen, Knoblauch und Feigen zum reichhaltigen Mal einer wohlhabenden Familie gehörten.

– Von der Hand in den Mund

Die Römer essen ihr Getreide gekocht. Als pflanzliche Proteinlieferanten fügt man dem Grundrezept Bohnen und Linsen bei. Das fade schmeckende Getreide peppt man mit Kohl und Zwiebeln auf. Käse, zerbröselt oder gerieben, verbessert zusätzlich Geschmack und Nährwert. Erst später, als das Getreide aus den eroberten Provinzen reichlich auf den Markt gelangte, erscheint Brot auf dem römischen Speisezettel.

– Die Küche der Helvetier

Die Speisen der Helvetier ähneln denen der Römer: Getreide aller Art, in Wasser so lange zu dem zerkocht, was wir Grütze nennen. Der Brei wird mit Gemüse, Hülsenfrüchten und Kräutern zubereitet und mit pflanzlichen Ölen oder tierischen Fetten wie Leinsamen oder Butter angereichert. Als Grundbestandteil von Suppen und Grützen verwendet man besonders gerne Graupen und Hirse.

Erbsen, Bohnen und Linsen sind die Hauptlieferanten von Proteinen, die aber auch tierischer Herkunft sein können. Die ganzen oder zerkleinerten Getreidekörner zerkochen zu dickem Brei und flüssiger Grützesuppe. Sie köcheln langsam oder kochen wallend im offenen Feuer und hinterlassen eingebackene Krusten in Töpfen, Pfannen und Auflaufformen, die jedem Geschirrspülen Stand halten und deshalb bis heute erhalten blieben.

Auch wenn das, was man heute Eintopf nennt, nichts mit diesen Speisen zu tun hat, so hielt sich

durch die Zeiten im französischen Wort für Eintopf, «*pot-au-feu*», die Erinnerung an den Topf wach, den man zum Einkochen ins offene Feuer stellte. Diese Breie sind nahrhaft, liefern sie doch einen durchschnittlichen Brennwert von vermutlich 1400 Kalorien täglich. Ernährungswissenschaftlich gesehen handelt es sich um eine ausgewogene Kost: Glukose, Proteine, Fette, Vitamine – alles ist ausreichend enthalten.

– Saisonküche

Die Ernte von Obst, Gemüse und Heilpflanzen sowie die Zubereitung von Konserven gehören zum häuslichen Wirtschaften und hängen vom Rhythmus der Jahreszeiten ab.

Das Konservieren bestimmter Nahrungsmittel, vor allem aus dem Gemüsegarten, ist für das Überleben des Haushalts von vorrangiger Bedeutung. Den unproduktiven Monaten musste man mit ausreichenden Vorräten begegnen. In römischer Zeit macht man Nahrungsmittel durch Räuchern, Salzen und Trocknen haltbar. Ausserdem benutzt man dazu Essig, Sole, Most, Honig, Gewürze sowie Asche und Lehm. Rezepte, Tipps und Know-how werden über Generationen hinweg mündlich oder schriftlich überliefert. Detailreiche Texte beschreiben Verfahren, Zutaten, Mengen und Zubereitungszeiten.

Die Tätigkeiten sind vielfältig und folgen dem Lauf der Jahreszeiten und ihrer Erzeugnisse.

Man beginnt mit der Vorbereitung der Lagerräume und der Besorgung von Vorrats- und Einmachtopfen. Die Kräuternernte, das Einmachen von Endivien, Chicoree, Zwiebeln, Birnen und Äpfeln sowie das Käsen sind Frühlings- und Sommerarbeiten.

Dans les secrets du jardin

Le jardin: entre l'utile et l'agréable

Au début de l'Empire, on assiste à une grande expansion des terres cultivées dont l'étendue va souvent doubler de surface, faisant croître l'importance de l'économie agricole. L'une des conséquences directes de ce développement est l'augmentation considérable des productions et des produits qui arrivent en abondance et plus facilement qu'au paravant sur les marchés des villes et des agglomérations urbaines.

Si le sol fertile de certaines provinces conquises les voue à une production de céréales, d'huile et de vin à grande échelle, la campagne repoussée dans la ceinture périphérique des centres d'habitation se spécialise de plus en plus en productions maraîchères et approvisionne cités et bourgades en fruits et en produits du terroir.

Libéré de cette tâche, le jardin potager perd petit à petit sa prérogative de productivité nourricière devenant de plus en plus un jardin d'agrément, orné de haies savamment taillées et de plates-bandes de fleurs, ponctué d'arbrisseaux offrant ombre et fraîcheur. Joignant l'utile à l'agréable, le jardin romain accueille des plantes belles à voir et bonnes





à prendre pour leurs fleurs, leurs feuillages, leurs fruits et leurs racines. On les emploie pour tresser des couronnes et des guirlandes, pour teindre les tissus et divers matériaux, pour parfumer des huiles et des plats, pour extraire des sucs et des essences, pour préparer des décoctions, des emplâtres, des remèdes en tout genre.

Le jardin d'agrément, une question de plaisir et de repos

Le jardin est source de calme et de tranquillité, à la ville comme à la campagne.

Les murs qui l'entourent assurent l'intimité, protègent de l'indiscrétion, lui conférant le statut privilégié d'un havre de paix.

On aime y aller pour se promener, se détendre, lire.

Ce sont des activités que l'on pratique typiquement à l'extérieur, l'*otium*, puisque le *negotium*, les affaires, s'exercent souvent à

l'intérieur: ici, à Vallon, dans la salle décorée par la mosaïque dite de Bacchus et Ariane.

Méconnu des archéologues – ses éléments très éphémères ne laissant que trop rarement des indices à l'intention des fouilleurs –, il transparait dans les écrits, poèmes et lettres pour la plupart, et se laisse souvent brosser avec minutie sur les enduits qui embellissent parois et plafonds.

Là, on en aperçoit la sensualité car, s'il favorise la détente de l'esprit, il éveille aussi la vue, l'odorat et l'ouïe grâce à la beauté et à l'harmonie de ses agencements, à l'éclat de ses fleurs et à la variété de leurs couleurs, à l'intensité de leurs parfums, au chant des oiseaux et au gargouillement des fontaines.

Mais, puisqu'aucune trace matérielle n'est parvenue jusqu'à nous, ces sensations demeurent fugaces...

Lorsque l'on découvre pour la première fois les jardins fleuris des peintures murales de Rome ou de Pompéi (Maison de Livie, Maison du Bracelet d'or), on en a le souffle coupé. D'abord, parce qu'ils nous paraissent impossibles, ensuite, parce que nous les percevons comme extraordinaires.

Le réalisme, la fraîcheur, l'abondance des détails en font des témoins uniques que nous

admirons pour leur beauté et apprécions pour leur exactitude.

Loin d'être exclusivement décoratives, ces peintures reproduisent des jardins romains qui, à défaut d'être vrais, doivent se rapprocher sensiblement de ceux de l'époque.

Il s'agit de véritables triomphes de végétation exubérante, composés de touffes de feuillages, de boutons aux couleurs infinies, de pousses tendres, de fleurs aux pétales en grappe, en épis, en ombrelle, d'arbustes, d'arbrisseaux et d'arbres, entourés de colonnes, retenus pas des treilles, habités par des oiseaux en liberté ou en volière.

Les fleurs: entre réalité et imagination

Les fleurs de l'époque romaine ne nous sont pas parvenues, la terre qui les voit naître ne les conservant que trop mal.

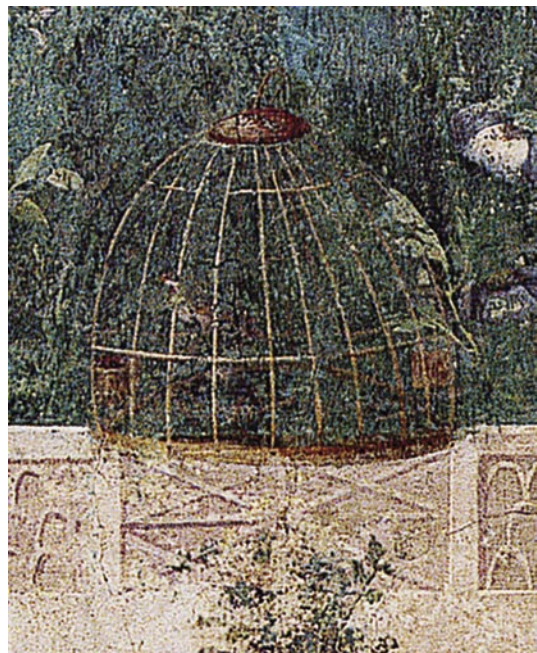
En revanche, celles gravées dans la pierre et peintes sur les fresques ont survécu aux injures du temps.

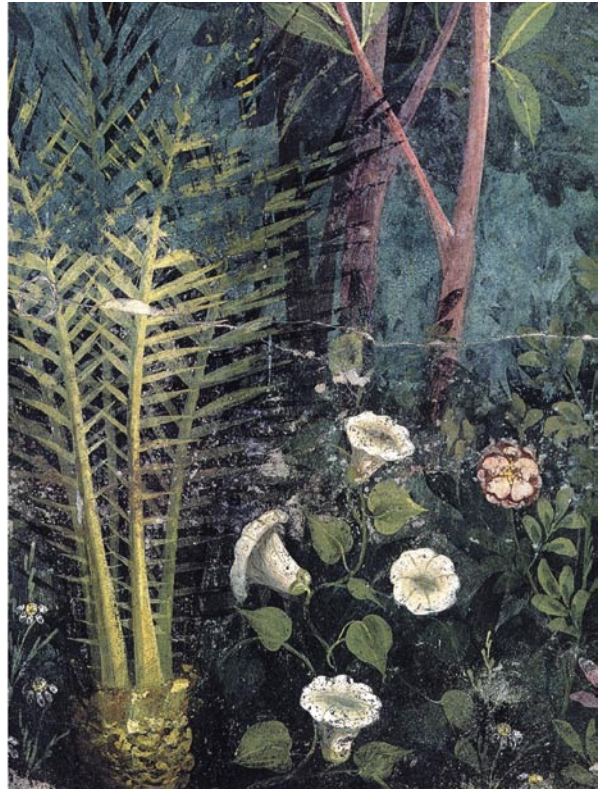
Les bas-reliefs se prêtent bien aux reproductions de feuillages et de rosaces, alors que sur les peintures murales, même délabrées ou ternies, les fleurs ont gardé les couleurs qui les caractérisent.

Les artistes les ont peintes avec précision, n'oubliant aucun pétale, sépale, étamine, pistil, afin que ces fleurs nous paraissent aussi vraies que dans la nature.

Elles représentent souvent des espèces spontanées, qui poussent facilement en terre italienne.

Nous reconnaissons la pervenche, la marguerite des champs, la violette, le seau de Salomon, le pavot, le laurier-rose, la viorne, la rose





gallique, l'hélichryse, le liseron des haies, le lys, la giroflée, l'anémone, le myosotis, le narcisse, l'œillet, le souci...

Le lierre, la fougère les entourent de leurs feuillages.

Guirlandes et couronnes

Au-delà du plaisir des yeux, les fleurs sont destinées à la préparation de guirlandes et couronnes, les unes étant utilisées pour orner les autels, les espaces entre les colonnes des temples et des demeures privées, les autres pour célébrer le vainqueur d'une bataille ou d'un exploit sportif, pour s'acquitter d'un vœu, voire même pour des raisons thérapeutiques. L'honneur d'une couronne est accordé aux dieux, aux Lares publics et privés, aux tombeaux et aux Mânes.

L'importance des couronnes est telle que tout jardin recèle des plantes à cet effet et que l'on consacre du temps à les confectionner, comme en témoignent la littérature antique «spécialisée» et la fresque des Amours coronaires à Pompéi.



Dans son livre XXI, entièrement consacré au sujet, Pline l'Ancien explique qu'il faut prévoir des «fleurs remarquables surtout pour une délicatesse qu'on ne saurait exprimer; car nul ne peut en parler avec la même facilité que la nature peut les colorer; elle qui s'égaie et se joue dans la joie infinie d'une fécondité si variée» (*Histoire naturelle*, XXI, 1, trad. Littré). Et au même auteur d'ajouter que la nature a créé les autres végétaux pour les besoins et la nourriture, en leur accordant des années, alors qu'elle n'a engendré les fleurs et leurs parfums pour ne durer qu'un jour, pour enseigner aux hommes que ce qui fleurit avec le plus d'éclat, se fane avec la plus grande rapidité. Force est de constater – dit-il – l'incapacité de la peinture à reproduire les couleurs et la variété de leurs combinaisons [*sic*], soit que l'on tresse entre elles différentes sortes de fleurs, soit que des cordons d'une fleur spéciale, disposés en cercle ou en spirale, forment des couronnes dans les couronnes elles-mêmes (cf. PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, XXI, 2).

Nous savons qu'autrefois l'on utilisait des couronnes minces et que le nom de couronne était réservé exclusivement à celle des sacrifices et des récompenses militaires. Tout d'abord, selon la coutume, on couronnait les vainqueurs aux jeux sacrés avec des

branches d'arbres; par la suite, l'on varie les nuances en combinant les fleurs selon leurs couleurs et leurs parfums.

Il existe des couronnes de fleurs du printemps à l'automne, et des couronnes d'hiver faites de lamelles de corne colorées. A Rome, elles sont nommées corolles à cause de leur délicatesse, mais on parle de corollaires pour celles constituées de lamelles de bronze dorées ou argentées.

L'honneur de gagner une couronne est si important que l'ancienne Loi des XII Tables accordait le droit aux vainqueurs, et à leurs parents, de pouvoir être couronnés, une fois décédés, pendant l'exposition du corps avant les funérailles.

On en déduit qu'il existe des règles concernant les couronnes et qu'il n'est pas permis de les porter en toutes circonstances.

Pline l'Ancien dresse une classification des couronnes, mettant à la première place celles de fleurs piquées¹ sur un support, suivies de celles de roses. Le luxe poussé à l'extrême porte au goût du jour celles faites seulement de pétales cousus, puis avec des matériaux venus d'Inde et de plus loin encore, «car la suprême élégance est d'offrir des couronnes de feuilles de nard ou de tissu de soie multicolore et inondé de parfums» (PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, XXI, 11).

Les fleurs et plantes coronaires

Aux dires de Pline l'Ancien, les Romains n'avaient, dans leurs jardins, qu'un nombre infime de fleurs à couronnes, presque uniquement des roses et des violettes, ce dernier terme désignant également les giroflées et les cocardeaux.

Il mentionne néanmoins le lys et le narcisse, le souci, le baccard, le combrétum, le nard et le safran², sauvage ou cultivé, et explique les caractéristiques principales de chaque fleur, leurs origines, formes, ressemblances, odeurs et utilisations en parfumerie.

A ce propos, il signale que beaucoup de plantes odorantes ne sont pas employées pour les couronnes.

Il ajoute au lot des fleurs coronaires celles du genêt, du laurier-rose, du jujubier ou arbre de Cappadoce, et du cyclamen des buissons ou du chèvrefeuille des bois.

Il existe à vrai dire deux sortes de couronnes, celles de fleurs et celles de feuillage. Ce deuxième groupe se compose principalement de salsepareille et de lierre, et encore de bryone, troène, origan, trèfle, fêrulle et de tant d'autres feuillages connus sous leur seul nom grec.

1 Ou tressées, les traductions et les interprétations du passage divergent.

2 A propos du safran et de son utilisation dans les couronnes, Pline affirme d'abord qu'il n'est nullement employé à cet effet (*Histoire naturelle*, XXI, 33), mais signale plus loin que ses couronnes adoucissent l'ivresse (*Histoire naturelle*, XXI, 138).

Les couronnes de l'ovation sont en myrte; les civiques, décernées à un citoyen qui en a sauvé un autre, se composent de chêne (PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, XV, 125 et XVI, 7). Le laurier est offert aux triomphateurs à Rome, alors qu'à Delphes il est réservé aux vainqueurs (PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, XV, 127). Pendant la République, les soldats octroyaient au général qui les avait tirés d'une situation désespérée la couronne d'herbe faite «avec du gazon vert, pris à l'endroit même où les troupes assiégées avaient été sauvées» (PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, XXII, 8, trad. Littré).



Et il arrive parfois que l'on couronne les vainqueurs des courses avec des diadèmes de persil.

Im eigenen Garten

Der Ziergarten

Der römische Garten verbindet das Angenehme mit dem Nützlichen: Neben Gemüse, Kräutern und Heilpflanzen tragen Bäume Früchte und spenden Schatten, finden sich Blumenbeete und gekonnt geschnittene Hecken. Ob in der Stadt oder auf dem Land, er ist eine Quelle der Ruhe und Gelassenheit.

Die Seele baumeln lassen...

Man geht dorthin, um zu lustwandeln, sich zu entspannen, zu lesen. Es sind dies die typischen Tätigkeiten für draussen; drinnen erledigt man die Geschäfte – etwa in Vallon im Raum mit dem so genannten Bacchus und Ariadne-Mosaik. Die Mauern um den Ziergarten gewährleiten Intimität, schützen vor neugierigen Blicken, garantieren, dass er ein echter Rückzugsraum ist.

Es ist ein sinnlicher Ort, der, wenn man die Seele baumeln lässt, alle Sinne anspricht. Man riecht, hört und sieht: die Schönheit und Harmonie seiner Anlagen, der Farbenrausch und der Duft seiner Blüten, der Gesang der Vögel und das Plätschern des Brunnens. Von diesen Empfindungen hat sich nichts erhalten – sie bleiben flüchtig..

Blumen: zwischen Wirklichkeit und Fantasie

Blumen sind uns aus römischer Zeit nicht überliefert: Die Erde, die sie einst nährte, bewahrt sie zu schlecht. Dafür haben sie in Stein gemeißelt und auf Fresken gemalt die Zeiten überdauert.

Flachreliefs eignen sich gut, um Blattwerk und Rosetten abzubilden. Die beiden Kapitelle von Avenches tragen Schmuck aus Akanthus-Blättern, fünfblättrigen Rosetten, sich zu Voluten einrollenden Stängeln mit Blütenkelchen und Knospen. Selbst auf den zerfallenen oder matt gewordenen Wandmalereien behielten die Blumen ihre typischen Farben, so etwa die Rosenknospen in der Malerei von Bösinghen.

Die Künstler zeichneten sie mit Präzision: Sie vergassen kein Kron- und Kelchblatt, weder Staubblatt noch Blütenstempel, damit sie uns so natürlich wie möglich erscheinen. Häufig handelt es sich um Pflanzensorten die in Italien natürlich vorkommen: Immergrün, Feldmargerite, Veilchen. Salomonssiegel, Mohn, Oleander, Schneeball, Gallica-Rose, Currykraut, Zaunwinde, Lilie, Weissveilchen, Anemone, Vergissmeinnicht, Narzisse, Nelke, Ringelblume... alle eingerahmt mit dem Blattwerk von Efeu und Farn.

Ein Augenschmaus

Wer die blühenden Gärten auf den Wandmalereien von Rom und Pompeji (Haus der Livia, Haus des Goldenen Armreifs) das erste Mal sieht, dem rauben sie den Atem. Auf den ersten Blick erscheinen sie uns undenkbar, zumindest nehmen wir sie als aussergewöhnlich war. Ihre Wirklichkeitstreue, Frische und die vielen Details machen sie zu einzigartigen Zeugnissen bemerkenswerter Schönheit und Genauigkeit.

Weit davon entfernt nur dekorativ zu sein, bilden diese Malereien fiktive römische Gartenanlagen ab. Gleichwohl dürften sie den damals existierenden Gärten sehr nahe kommen. Sie zeigen einen regelrechten Triumphzug überbordender Vegetation aus dicken Blattbüscheln, Knospen, Trieben, Dolden, Blütentrauben- und ständen, Sträuchern, Büschen und Bäumen, durchsetzt von Säulen, zurückgehalten von Lauben und bewohnt von frei fliegenden oder in Käfigen gehaltenen Vögeln. Jede Blume, jede Pflanze hat ihre Eigenheiten: Die eine dient als Essenz für Parfüm, als Schmuck für Kränze oder als Arznei für die Hausapotheke, die andere liefert köstliche Früchte.

Girlanden und Kränze

Über die reine Ästhetik hinaus sind Blumen zum Winden von Girlanden und Kränzen bestimmt. Erstere schmücken Altäre und Säulen in Tempeln und in privaten Gemächern. Kränze zeichnen Götter und Sieger von Schlachten und sportlichen Wettkämpfen aus. Sie dienen als Grabschmuck und sogar therapeutischen Zwecken.

Der Herstellung von Kränzen widmet man viel Zeit und in jedem Garten werden die für Kränze benötigten Pflanzen gezogen. Die Bedeutung von Kränzen bezeugen die antike «Fachliteratur» oder Malereien, wie das Fresko mit den bekränzenden Erosen aus Pompeji. Plinius d. Ä. liefert eine Klassifizierung der Kränze: zunächst solche mit aufgesteckten oder eingeflochtenen Blumen, gefolgt von Kränzen aus Rosen. Purer Luxus sind je nach Vorliebe ausgewählte Kränze aus zusammengenähten und parfümierten Blütenblättern.

Blumen und Pflanzen für Kränze

Am liebsten verwendet man Rosen und Veilchen für Kränze. Es folgen Lilie und Narzisse, Ringelblume, Narde und Safran, ausserdem die Blüten von Ginster, Oleander und Zizackdorn. Stark duftende Blüten meidet man. Neben Kronblättern von Blüten verwendet man Laubblätter, gerne zusammen mit Stechwinde und Efeu.

La nature construite

Le jardin aménagé

Structuré selon une logique qui lui est propre, où rien n'est laissé au hasard, le jardin romain s'organise de sorte à obtenir un équilibre entre la végétation cultivée, riche et variée, et les éléments décoratifs construits qu'il accueille.

Si le choix des plantes s'effectue en raison de leurs caractéristiques productrices, selon leur vocation première de fleurs, fruits, arômes ou parfums et de leurs vertus médicinales, leur disposition est soumise à des règles dictées par la botanique et par amour de la géométrie et de la symétrie.

Dans cette organisation harmonieuse réunissant plusieurs fonctions, trouvent place des aménagements bâtis à vocation religieuse (autels, petits temples, laraires), artistique



(œuvres d'art sculptées ou peintes), culturelle (petits théâtres, bibliothèques), sportive (bains, gymnases, stades, hippodromes). Plus modestement, le jardin présente des espaces de détente et des endroits réservés aux repas pris à l'extérieur.

Les grands domaines comportent également des tours et des belvédères, souvent juxtaposés au bâtiment principal de la *villa*, offrant une vue imprenable sur l'ensemble du parc et du paysage environnant.

L'architecture du jardin

Au sein des jardins, des installations se développent proposant avant tout ombre et fraîcheur.

Des grottes naturelles ou artificielles, dans ce cas construites en pierres brutes, rocailles et coquillages, servent de refuge contre la chaleur. Habitées selon la croyance par des divinités «mineures» des bois et des sources, les nymphes, elles en prennent d'abord le nom, nymphée, pour se transformer petit à petit et plus simplement en niches aménagées dans les murs.

Des berceaux de verdure – treillis soutenus par des piliers en bois, plus rarement en pierre ou maçonnés, et recouverts de vigne, de roses ou de lierre – protègent du soleil les convives réunis pour un dîner sous une charmille et les promeneurs se baladant sur les allées ombragées de pergolas.



L'agencement du jardin d'agrément est rythmé par des plates-bandes, des haies, des tonnelles, des petites promenades servant de canevas à une broderie végétale que les textes et l'iconographie peignent généreusement.

Des balustrades ornementales et des barrières divisent, répartissent et ordonnent les espaces secondaires. En pierre ou en brique, elles s'interrompent à intervalles réguliers pour accueillir des vasques pour l'eau ou pour les fleurs.

L'architecture du jardin abonde en pavillons maçonnés ou en bois, en fontaines, bassins, tables et bancs en marbre sculpté, en banquettes pour le repos ou les repas (*triclinium*).

Des murs à la structure parfois décorative l'entourent, alternant matériaux de couleurs ou de formes différentes, voire peints en trompe-l'œil, de sorte à donner l'illusion d'un espace plus ample. Leur maçonnerie peut comporter des niches pour les statues et des embrasures destinées aux lampes à huile pour éclairer la nuit.

Des colonnades, agencées en portiques ou en péristyles, rythment le jardin et le gratifient, elles aussi, de leur ombre.

Au sol, des pavages ou des dallages en briques ou en pierres le revêtent par endroits, là où il n'est pas recouvert de gravier, sable ou pelouse.

Le jardin fantôme

Les arbres, les arbustes, les buissons et les fleurs n'appartiennent pas à la catégorie des trouvailles archéologiques, leurs racines même importantes et profondes ne laissant que trop rarement le souvenir matériel de leur existence.

Il arrive que le hasard d'un terrain humide en garde la trace ou qu'une catastrophe en fige à jamais l'empreinte dans le sol, mais ce sont là des exceptions.

Les techniques de fouille s'étant affinées et enrichies de nouvelles méthodes d'analyses, il est désormais possible d'identifier les structures et les plantes disparues.

Dans la région vésuvienne ensevelie par l'éruption de 79 après J.-C., on applique une méthode mise au point dans la seconde moitié du XIX^e siècle par Giuseppe Fiorelli, qui consiste à couler du plâtre dans les cavités laissées par des corps. La technique, améliorée et adaptée aux nouvelles exigences – on a notamment remplacé le plâtre par de la résine –, permet d'obtenir le moulage des racines disparues, dont l'étude détermine les espèces botaniques.

L'attention portée aux petits trous cylindriques, qui bordaient certaines surfaces du jardin de la Maison des Chastes amants à Pompéi, a mis en lumière leurs différents diamètres ainsi que leurs axes inclinés et, à distance régulière, verticaux. On a reconnu dans ces «négatifs» les empreintes d'un treillage destiné à border un parterre, rappelant ceux qui apparaissent sur les représentations peintes de jardins.



Ailleurs, ce sont les tranchées de plantation de haies qui ont pu être mises en évidence lors de fouilles archéologiques.

Dans la *villa* romaine de Fishbourne, en Angleterre, deux longs parterres aux contours alternativement curvilignes et rectilignes longeaient le chemin central du jardin. La cour d'une autre importante *villa* à Dietikon, près de Zurich, comprenait vers le milieu du I^{er} siècle après J.-C. un jardin d'agrément, dont les fossés d'implantation d'arbustes sont apparus aux yeux des fouilleurs. Ils étaient disposés symétriquement autour d'un bassin en bois qui se trouvait dans l'axe central de la cour¹.

Mobilier et équipements de jardin

L'aménagement du jardin romain se compose de meubles, ainsi que d'ornements sculptés ou peints.

Essentiellement destiné à la détente, le mobilier comporte des tables en pierre ou en marbre finement taillé, simples plateaux rectangulaires ou circulaires posés sur un ou plusieurs pieds.

Des banquettes maçonnées, souvent inclinées et certainement recouvertes de coussins, permettent de s'allonger pour manger, lire ou dormir.

Il existait également des meubles en bois ou en vannerie, plus légers et faciles à déplacer, mais qui n'ont malheureusement laissé aucune trace matérielle.

Des sculptures, statues à ronde bosse représentant des divinités et des portraits, ornent

¹ Cf. EBNÖTHER, *Der römische Gutshof in Dietikon*, 1995.

les lieux. A l'occasion, il s'agit même de véritables œuvres d'art. En pierre, terre cuite, bois ou bronze, grandes ou petites, elles créent des ambiances différentes selon le sujet représenté: faunes, nymphes, animaux sauvages, scènes mythologiques, portraits de philosophes, d'écrivains fameux, d'hommes politiques, représentations d'athlètes, d'enfants...

Des bas-reliefs, parfois peints, figurent parmi les objets qui décorent les jardins, auxquels il faut ajouter les *oscilla*. Petits panneaux de marbre, le plus souvent en forme de disque, plus rarement de pelte, ils sont sculptés sur les deux faces et généralement suspendus entre deux colonnes.

L'eau rafraîchissante et fort appréciée pour son agréable et apaisant gargouillement s'impose dans les jardins romains qui regorgent d'une multitude de vasques aux formes géométriques simples ou complexes, de fontaines circulaires et semi-circulaires, rectangulaires, en forme de coquillage marin, ornées de masques de théâtre, de têtes de lions, de dauphins, d'animaux et de divinités.

Le cadran solaire trouve également sa place parmi les aménagements du jardin. Erigé en haut d'un pilier ou encastré dans un mur, il peut être hémisphérique ou présenter une surface plate ou conique, mais il doit impérativement être exposé au soleil!

La nature agencée

Le jardin romain s'intègre complètement dans l'ensemble architectural auquel il appartient et il arrive que l'on veuille traduire cette architecture dans la nature.

C'est du moins ce que nous laissent entendre certains passages de Pline le Jeune qui décrit longuement dans ses lettres deux de ses *villae* préférées, ainsi que les parcs qui





les entourent. En particulier, à propos de celle de Toscane, il fournit moult détails qui abondent dans le sens d'une nature construite, voire taillée sur mesure.

Il explique en effet que, dans sa propriété, il a une terrasse en pente douce, bordée de buis *taillés en forme de bêtes féroces qui s'affrontent*.

Le souple feuillage d'acanthé, qu'il dit lui rappeler la mer, fait certainement partie d'une subtile mise en scène.

Il précise que des arbustes longeant un chemin sont *coupés et taillés de différentes façons*, et il attire à nouveau l'attention du lecteur sur cette taille diversifiée, lorsqu'il parle de buis.

Les arbres nains qu'il mentionne et que *l'on empêche artificiellement de grandir*, ne sont pas sans rappeler les bonsaïs.

Enfin, il décrit des platanes qui semblent former une verte colonnade, puisque *le lierre a entièrement revêtu leurs troncs et tressé leurs branches entre elles avec les liens de son feuillage*. Du buis, planté entre chaque arbre, contribue à l'illusion et complète la structure (cf. PLINE LE JEUNE, *Lettres*, V, 6).

Durchkonstruierte Natur

Die Gestaltung

Der römische Garten vereinigt mehrere Funktionen: Neben dem reinen Nutzen bietet er Ruhe und Vergnügen. Ausserdem finden sich religiöse (Altäre, Hausheiligtümer), kulturelle (Kunstwerke, kleine Theater, Bibliotheken) und sportliche (Bäder, Stadien) Einrichtungen und Elemente. Die Rückzugsbereiche zur Entspannung und die Essensplätze unter freiem Himmel sind weniger auffällig.

Die Architektur

Blumenbeete, Hecken, Lauben und kleine Alleen gliedern den Ziergarten in verschiedene Bereiche. Sie sind gleichsam das Raster für eine vielfältige und luxuriöse vegetabile Ornamentik.

Es gibt gemauerte Pavillons, einfache mit Kletterpflanzen bewachsene Holzlauben, Kühle spendende, meist künstlich angelegte Grotten, sowie Zierbalustraden und -geländer, die die nachrangigen Gartenflächen säumen. Dekorative Bauelemente können Einfassungsmauern strukturieren – etwa

mittels unterschiedlich gefärbter oder geformter Werkstoffe. Säulengänge oder Peristyle rahmen Flächen ein und spenden Schatten. Zwischen den Grasflächen liegen Plätze mit Platten- und Pflasterböden aus Ziegeln oder Steinen.

Vergängliche Gärten

Bäume, Sträucher, Büsche und Blüten gehören nicht zum normalen archäologischen Fundspektrum. Selbst tiefe und starke Wurzeln bleiben nur äusserst selten erhalten. Dank verbesserter Grabungstechniken und neuer Analysemethoden ist es immerhin möglich, verlorene Gartenstrukturen und Pflanzen zu identifizieren.

In den Fundstellen um den Vesuv füllt man die von Wurzeln hinterlassenen Hohlräume mit Gips oder Harz aus. Botanische Untersuchungen ermöglichen die Artenbestimmung der Abgüsse. Im Haus der Liebenden in Pompeji identifizierte man eine Reihe kleiner Löcher als Reste eines Gitterwerks, das ein Beet einfasste – ganz so, wie es Gärten in Wandmalereien zeigen. Anderswo wiesen archäologische Ausgrabungen Pflanzgräben von Hecken nach. Im englischen Fishbourne erkannte man noch den Umriss von zwei Langbeeten, die ein Band aus Bögen und Winkeln bilden. Zur Gartenanlage der *villa* von Dietikon bei Zürich gehörten baumbestandene Gräben.

Möbel und Ausstattung

Im römischen Garten stehen Möbel und Skulpturen.

Steintische aus rechteckigen oder runden Tablett, die auf einem oder mehreren Füßen ruhen, bilden das wichtigste, vor allem zum Ausruhen und beim Speisen genutzte Mobiliar. Auf gemauerten, oft gebogenen Bänken liegen Polster, auf die man sich zum Essen, zum Lesen und zum Schlafen legt. Daneben gibt es leichtere, mobilere Möbel aus Holz oder Weidengeflecht.

Kleine Götterstatuen und Portraits schmücken den Ort. Gelegentlich handelt es sich um richtige Kunstwerke aus Marmor und Bronze. Zum Gartenschmuck gehören zum Teil bemalte Reliefs und *oscilla*, beidseitig behauene Marmorscheiben, die zwischen Säulen aufgehängt werden. Wasser, das in runde, halbrunde oder muschelförmige Brunnenschalen fliesst, ist aus römischen Gärten nicht wegzudenken. Man schätzt es für sein angenehmes und beruhigendes Plätschern. Schliesslich sitzt eine Sonnenuhr auf einem Pfeiler oder eingelassen in einer Mauer.

Geordnete Natur

Der römische Garten passt sich perfekt in das architektonische Ensemble ein, dem er angehört. Manch einer hätte diese Architektur gerne in die Natur übertragen. Zumindest meint man dies aus einigen Passagen bei Plinius d. J. herauszuhören. In einem berühmten Brief, in dem er seine *villa* samt Park in der Toskana beschreibt, spielt er immer wieder auf den Garten als gestaltete oder auch massgeschneiderte Natur an.

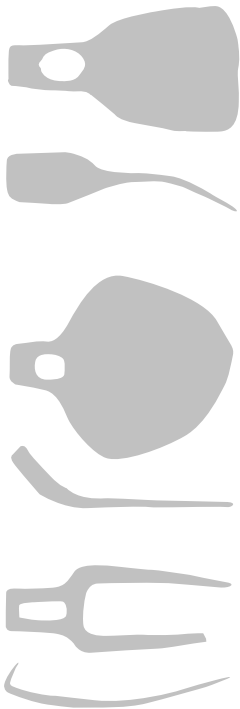
Zu seinem Besitz gehört eine leicht abfallende Terrasse, eingerahmt von Buchsbäumchen *in Form von wilden, aneinander geratenden Tieren*. Die Sträucher entlang eines Weges sind *auf unterschiedliche Weisen geschnitten und gestutzt*, was Plinius in seinen Bemerkungen zum Buchs noch einmal hervorhebt. Er beschreibt Zwergbäume, die *man künstlich am Wachsen hindert* und uns deshalb an Bonsais denken lassen. Schliesslich bilden Platanen einen grünen Säulengang, nachdem *der Efeu mit der Verbindung seiner Blätter ihre Stämme vollständig umwachsen und ihre Äste miteinander verflochten hat*.

L'outillage jardinier

Le travail de la terre

L'une des toutes premières opérations à effectuer lorsque l'on veut cultiver un terrain consiste à fendre la surface de la terre et à la retourner. Il s'agit du labour, accompli par le jardinier ou le paysan à l'aide d'outils aussi divers que spécifiques. Leur forme et utilisation varient selon les régions et les époques.

Le Musée Romain d'Avenches possède toute une collection d'outils en fer d'époque romaine, parmi lesquels figurent des exemplaires destinés au labourage à main (houes, serfouettes), à la coupe et à la taille (serpettes, couteaux à émonder), ainsi qu'à des travaux aussi variés que spécifiques (dolabres, fourches).



La houe

La houe est un outil aratoire à manche long et aux multiples fonctions.

Elle est généralement utilisée pour labourer manuellement la terre, pour écraser les mottes après le labourage, voire sarcler le terrain.

Sa partie travaillante dessine un angle droit avec le manche et peut comporter une lame ou des dents.

Les formes trapézoïdales, rectangulaires ou ovoïdes des houes à lame s'expliqueraient par la nature du terrain auquel elles sont destinées, plus ou moins lourd et caillouteux.

Dans la seconde catégorie, l'on distingue des houes le plus souvent à deux ou à trois dents.

La forme de cet outil n'a guère changé à travers les siècles.

La houe est également connue chez nous sous la dénomination de «piochard».

La serfouette

La serfouette est utilisée pour aérer le sol et enlever les mauvaises herbes. Elle se prête bien au travail autour des plantes cultivées et à certaines tâches agricoles «délicates», qui requièrent des gestes fins et précis.

Sa partie travaillante se compose d'une lame, de forme rectangulaire, ovoïde ou trapézoïdale, et d'une ou deux dents, avec un œil d'emmanchement au centre. D'un point de vue fonctionnel, elle convient aux sols durs et aux terrains meubles.

Elle est utilisée encore de nos jours pour jardiner.



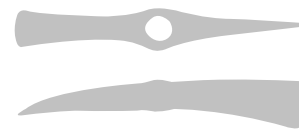
Le dolabre

Outil hybride, issu du croisement d'une hache et d'un pic, le dolabre sert à presque tout faire: il coupe le bois, casse les pierres, enlève les racines, démolit des murs...

Sa multifonctionnalité le rend attrayant pour les paysans qui l'utilisent pour préparer les champs aux cultures, déraciner, creuser, ou même pour abattre les arbres.

Toutes ces qualités font de lui l'outil indispensable au soldat du génie civil romain.

Ce nom dérivé du latin semble avoir disparu des dictionnaires modernes, mais on reconnaît l'outil dans la pioche double.



La serpette

La serpette, composée d'une lame et d'un système d'emmanchement à soie ou à douille, appartient à la famille des couteaux agricoles.

Elle permet de couper les branchages, le feuillage destiné au fourrage ou l'osier nécessaire à la vannerie.

L'extrémité pointue de sa lame se termine parfois par une sorte de bouton dont on ignore la fonction exacte, mais qui aurait pu servir à écarter l'entaille des greffes.

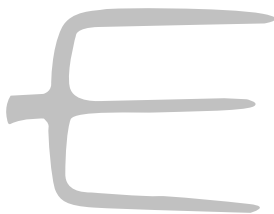




Le couteau à émonder

Proche de la serpette et d'utilisation semblable, le couteau à émonder s'en différencierait par une lame plus droite et plus large, et par un décrochement entre la lame et la soie.

Son identification demeure souvent incertaine.



La fourche

Divers travaux agricoles s'effectuent à l'aide d'une fourche.

Formée d'un long manche muni de deux ou plusieurs dents, elle est utilisée pour étaler ou retourner le foin, pour nettoyer les litières.

Il en existe de trois sortes: légère à deux dents, large à trois dents et en bois avec l'extrémité des dents recouverte de fer.

Gartengeräte

Das Beackern der Erde

Das Aufbrechen und Umgraben der Erdoberfläche ist eine der ersten Arbeiten, um Boden zu kultivieren. Diese Arbeit wird von Bauern und Gärtnern mit verschiedenen, spezialisierten Gerätschaften ausgeführt. Je nach Region und Zeiten unterscheiden sich ihre Formen und Funktionen.

Die Hacke

Die Hacke ist ein multifunktionelles Ackergerät mit langem Stiel. Sie dient dazu, in Handarbeit die Erde aufzubrechen, die Erdschollen zu zerkleinern und Unkraut zu jäten. Ihre Arbeitsfläche steht im rechten Winkel zum Stiel und besteht aus einer Klinge oder Zinken. Je nach Bodenbeschaffenheit benötigt man unterschiedliche Klingformen; deshalb gibt es rechteckige, trapezförmige und ovale Klingen. Unter den Hacken mit Zinken gibt es vor allem solche mit zwei oder drei Zinken. Die Form von Hacken hat sich über Jahrhunderte hinweg nicht verändert.

Die Kreuzhacke

Die Kreuzhacke dient zum Auflockern der Erde und Unkrautjäten. Sie eignet sich gut für das Bearbeiten der Erde zwischen Nutzpflanzen und für heikle, Genauigkeit erfordernde Gartenarbeiten. Die Werkzeugfläche besteht aus einer rechteckigen, ovalen oder trapezförmigen Klinge und zwei

Zinken mit einem Loch für den Stiel in der Mitte. Sie eignet sich sowohl für harte als auch für lockere Böden. Die Kreuzhacke kommt auch heute noch bei der Gartenarbeit zum Einsatz.

Das dolabrum

Das *dolabrum*, eine Kreuzung aus Hacke und Pickel, ist multifunktional: Es schneidet Holz, bricht Steine, entfernt Wurzeln, zerstört Mauern... Der Bauer nutzt dieses Vielzweckgerät zum Vorbereiten der Felder, zum Entfernen von Wurzeln oder sogar zum Fällen von Bäumen. Alle diese Eigenschaften machen es auch zum unentbehrlichen Werkzeug des römischen Soldaten. Zwar hat sich der Name *dolabrum* über die Jahrhunderte verloren, das Werkzeug selbst gibt es aber noch heute: Es ist die Spitzhacke!

Das Gartenmesser

Das Gartenmesser ist ein Messer für die Gartenarbeit mit Klinge und einer Vorrichtung für die Handhabe aus Griffangel oder Griffülle. Mit ihm schneidet man Äste, zum Beispiel als Laub für Tierfutter oder Weiden fürs Korbflechten. Die Klingenspitze endet manchmal in einer Art Knopf, dessen genaue Funktion unbekannt ist. Er könnte zum Spreizen der Schnitte beim Veredeln von Pflanzen dienen.

Ein Messer zum Auslichten

Das Auslichtmesser unterscheidet sich vom dem funktional nahe stehenden Gartenmesser durch eine geradere und breitere Schneide sowie durch einen Absatz zwischen Klinge und Griffangel. Seine Zweckbestimmung ist aber unklar.

Die Forke

Die Forke braucht man bei vielen landwirtschaftlichen Tätigkeiten. Sie besitzt zwei oder mehr Zinken an einem langen Stiel und dient zum Verteilen oder Umdrehen von Heu und Einstreu. Es gibt drei Arten von Forken: eine leichte mit zwei und eine schwere mit drei Zinken sowie die Holzforke mit eisenbeschlagenen Zinken.

Curiosités et astuces...

Côté jardin, les Anciens possèdent de grandes connaissances, doublées d'un savoir-faire hors pair.

Instruits en techniques agricoles, ils pratiquent avec succès le marcottage, le provin et les greffes les plus hasardeuses.

Ils introduisent et acclimatent de nouvelles espèces de plantes, parmi lesquelles le platane originaire de Grèce, le cerisier provenant du Pont, le pêcher importé de Perse, le melon qui, d'Afrique, aurait été introduit en Italie par les Grecs comme son nom le laisse entendre (*melopepo*, translittération du grec *μηλοπέπων*), probablement le citronnier, dont Pline l'Ancien mentionne le transport dans des vases de terre cuite avec des ouvertures pour l'aération des racines (cf. *Histoire naturelle*, XII, 16).

Les vases perforés

Il s'agit de pots en terre cuite de moyenne grandeur, dont le fond et la panse sont percés d'un ou plusieurs petits trous, avant la cuisson.

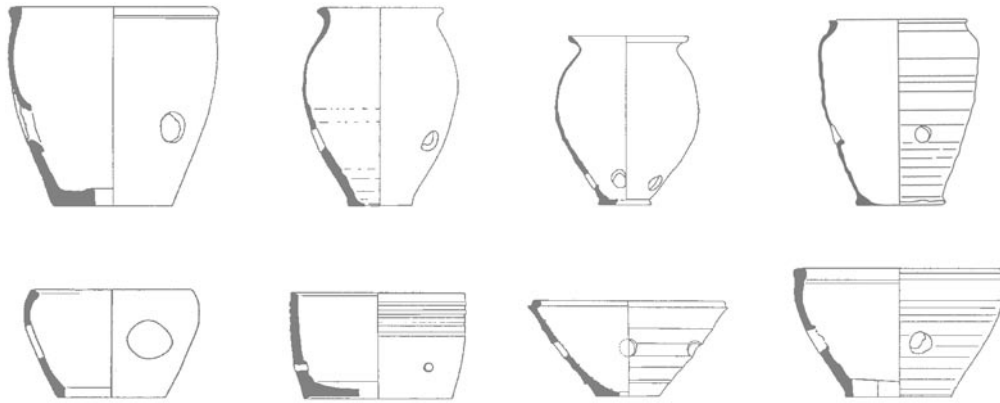
Nommés en latin *aula perforata*, *calix pertusus*, *olla perforata*, ils sont mentionnés par certains auteurs anciens qui signalent leur utilisation en horticulture, pour le marcottage, le semis et le provin, de même que pour le transport et la transplantation de plants¹.

L'archéologue les retrouve disposés régulièrement dans les jardins où ils pourraient dessiner des aménagements particuliers. Des exemples sont connus, notamment à Rome sur le Palatin (Vigna Barberini; *Domus Tiberiana*) ou à Prima Porta (*villa* de Livie), dans divers jardins privés de Pompéi (Maison du Bateau Europa, par exemple), ainsi qu'en Grèce (temple d'Héphaïstos à Athènes), en Palestine (palais d'hiver d'Hérode I à Jericho) et en France (sanctuaire de la Bauve à Meaux; habitation périurbaine de Nîmes; *villa* de Richebourg)².

D'autres récipients sont utilisés à cet effet. Des alignements de demi-amphores, coupées

1 Théophraste, auteur grec du IV^e siècle avant J.-C. (*Histoire des plantes*), Caton (*De l'agriculture*) et Pline l'Ancien (*Histoire naturelle*) parlent explicitement de vases perforés, alors que Palladius (*Traité d'agriculture*) évoque des vases en terre sans spécifier s'ils sont percés.

2 BARAT/MORIZE, *Congrès de la SFECAG 1999*, 213-236.



et implantées avec l'ouverture vers le bas, ont été également observés lors de fouilles (par exemple à Rome, sur le Palatin, dans le jardin dallé du temple d'Elagabal, et à Tivoli, le long du bassin du Canope de la *Villa Hadriana*)³.

La serre à concombres

Certaines inventions sont le fruit du hasard. Elles sont surtout la réponse pratique à une question donnée, à laquelle elles apportent souvent des solutions ingénieuses.

Pline l'Ancien, infatigable compilateur au savoir encyclopédique, nous a transmis une astuce mise au point pour pallier une situation... délicate!



L'empereur Tibère – nous dit-il – aimait passionnément les concombres⁴. Afin de lui en procurer tous les jours, ses jardiniers les cultivaient dans des caisses munies de roues, qu'ils exposaient au soleil et qu'ils protégeaient, en hiver, par des «pierres spéculaires» ou vitres⁵.

Nous avons imaginé ces caissons à roues comme des serres-brouettes.

3 Cf. VILLEDIEU, *Il giardino dei Cesari*, 2001, 94-98 et BARAT/MORIZE, *Congrès de la SFEACAG 1999*, 213-236.

4 Le mot latin *cucumis* est aussi bien traduit par concombre, cornichon ou melon.

5 Cf. PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, XIX, 64. L'expression latine *specularium munimenta* est généralement interprétée comme des carreaux de «pierre spéculaire» (*lapis specularis*), probablement mica ou sélénite.

Besonderheiten und Erstaunliches...

Die Altvorderen besitzen umfassende Kenntnisse, ein ausserordentliches Know-how was Gärten angeht. Zu den agrarischen Techniken gehören die Vermehrung mit Absenkern und Stecklingen oder komplizierte Veredelungen. Sie führen neue Sorten ein und akklimatisieren sie, darunter die aus Griechenland stammende Platane, die pontische Kirsche, den Pfirsich aus Persien, die vermutlich von den Griechen nach Italien eingeführte Melone und vielleicht auch den Zitronenbaum, von dem Plinius d. Ä. erzählt, dass man ihn in Tonamphoren mit Öffnungen zur Belüftung der Wurzeln transportiert.

Vasen mit Löchern

Es handelt sich um mittelgrosse Töpfe, in deren Boden und Bauch man vor dem Brand eines oder mehrere kleine Löcher sticht. Antike Schriftsteller berichten von ihrem Gebrauch im Gartenbau für Absenker, Setzlinge und Sämlinge. Der Archäologe findet sie nach gewissen Regeln in Gärten aufgestellt, wo sie einen bestimmten Zweck in der Raumnutzung erfüllten.

Ein Gewächshaus für Gurken

Laut Plinius d. Ä. liebte Kaiser Tiberius Gurken. Damit man ihm jeden Tag Gurken servieren konnte, bauten seine Gärtner diese in Kästen mit Rädern an, die sie in die Sonne stellten und im Winter mit «Sichtsteinen» oder Gläsern schützten. Wir haben uns diese Kästen für unseren Nachbau als eine Art Schubkarren vorgestellt.

Bibliographie

Sources antiques

(sauf indication contraire, les citations latines dans le texte sont tirées des collections Les Belles Lettres)

CATON, *De l'agriculture*, Paris (Les Belles Lettres) 1975

COLUMELLE, *De l'agriculture*, Paris (Les Belles Lettres) 1969-2001

HORACE, *Satires*, Paris (Les Belles Lettres) 1969

MARTIAL, *Epigrammes*, Paris (Les Belles Lettres) 1930-1973

PALLADIUS, *Traité d'agriculture*, Paris (Les Belles Lettres) 1976

PALLADIUS, *De l'agriculture, Traité d'agronomie antique*, [traduction de Jean-Pierre VALLAT], Paris 1999

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, Paris (Les Belles Lettres) 1947-1985

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, traduction d'Emile LITTRÉ, éd. Hubert ZEHNACKER, Paris 1999

PLINE LE JEUNE, *Lettres. Livres I à X*, présentation et traduction par Annette FLOBERT, [Paris] 2002

VARRON, *Economie rurale*, Paris (Les Belles Lettres) 1978-1997

VIRGILE, *Géorgiques*, Paris (Les Belles Lettres) 1968

Orientation bibliographique

Bernard ANDREAE, «*Am Birnbaum*». *Gärten und Parks im antiken Rom, in den Vesuvstädten und in Ostia*, Mainz 1996

Jacques ANDRÉ, *Lexique des termes de botanique en latin*, Paris 1956

Xavier AQUILUÉ (dir.), *Jardins d'Empúries. La jardineria en època romana*, Ajuntament de l'Escala. Museu d'Arqueologia de Catalunya-Empúries, [catalogue d'exposition], 2005

Catherine BALMELLE *et al.*, *Le décor géométrique de la mosaïque romaine, II. Répertoire graphique et descriptif des décors centrés*, Paris 2002

Yvan BARAT, Dominique MORIZE, «Les pots d'horticulture dans le monde antique et les jardins de la villa gallo-romaine de Richebourg (Yvelines)», *Actes du Congrès de la SFECAG 1999*, Marseille 1999, 213-236

Nicole BLANC, Anne NERCESSIAN, *La cuisine romaine antique*, Grenoble 1992

Mariarosaria BORRIELLO *et al.* (a c. di), *Cibi e sapori dell'area vesuviana*, Napoli 2005

Patrick BOWE, *Jardins du monde romain*, Paris 2004

Aïté BRESSON, Jean-Paul CAPITANI (dir.), *L'encyclopédie du potager*, Arles 2003

Eric CHEVALLEY, «Une promenade dans les jardins de Pline le Jeune, à propos des Lettres II, 17 et V, 6», *Nova studia Latina Lausannensia, de Rome à nos jours. Etudes de Lettres*, 2004, 93-110

Annamaria CIARALLO, Ernesto DE CAROLIS (a c. di), *Homo faber. Natura, scienza e tecnica nell'antica Pompei*, Milano 1999

— Annamaria CIARALLO, «L'osservazione della natura», 37-41

— Annamaria CIARALLO, «La flora», 46-47

— Marta MARIOTTI LIPPI, «Il verde urbano nell'antica Pompei», 87-88

— Michele BORGONGINO, «Le colture extraurbane», 89-91

Annamaria CIARALLO, *Orti e giardini della antica Pompei*, Napoli 1992

Annamaria CIARALLO, *Verde pompeiano*, Roma (2000) 2000¹

Annamaria CIARALLO, *Il giardino pompeiano. Le piante, l'orto, i segreti della cucina*, Napoli 2002

Annamaria CIARALLO (a c. di), *Le stagioni nell'antica Pompei. Ricette farmaci e conserve*, Napoli 2005

Baldassare CONTICELLO, «I trompe-l'œil dell'imperatrice», *FMR* (ed. italiana) 132 (febr./marzo), 1999, 83-105

Barry CUNLIFFE, *Fishbourne. Roman palace*, Stroud 1999

Anika DUVAUCHELLE, *Les outils en fer du Musée Romain d'Avenches*, Avenches 2005

Christa EBNÖTHER, *Der römische Gutsbof in Dietikon*, Zürich 1995

- Laurent FLUTSCH, Urs NIFFELER, Frédéric ROSSI (dir.), *Époque romaine*, Bâle 2002
- Stefanie JACOMET *et al.*, «L'homme et l'environnement», 21-39
 - Christa EBNÖTHER, Jacques MONNIER *et al.*, «Les campagnes et l'agriculture», 135-177
 - Marie-France MEYLAN KRAUSE, Caty SCHUCANY *et al.*, «Vivre au quotidien», 217-266
- Luisa FRANCHI DELL'ORTO, Antonio VARONE (Hrsg.), *Pompeji wiederentdeckt*, Roma 1994
- Luisa FRANCHI DELL'ORTO, «I giardini», 302
 - Annamaria CIARALLO, «L'impianto a verde delle case pompeiane», 304
- Edmond FRÉZOULS, «La vie rurale au Bas-Empire d'après l'œuvre de Palladius», *Ktema* 5, 1980, 193-210
- Silvia FÜNFSCHILLING *et al.*, «Pflanzenbau, Nahrungsmittel und Essgewohnheiten im römischen Vitodurum-Oberwinterthur», *Archéologie Suisse* 8, 1985, 160-167
- Alex R. FURGER, «Vom Essen und Trinken im römischen August. Kochen, Essen und Trinken im Spiegel einiger Funde», *Archéologie Suisse* 8, 1985, 168-187
- Pierre GRIMAL, *I giardini di Roma antica*, Milano 1990
- Pier Giovanni GUZZO, Lorenzo FERGOLA, *La villa d'Oplontis: la demeure de Poppée*, Arles 2000
- Gustave HENTZ, «Terre et paysans de l'Italie du I^{er} siècle après J.-C. vus par un grand propriétaire-exploitant: Columelle», *Ktema* 5, 1980, 151-160
- Werner HÜRBIN, *Le pain romain: la mouture, la cuisson, recettes*, Augst 1982
- Heide HÜSTER-PLOGMANN, Guido BREUER, Marianne PETRUCCI-BAVAUD, «Was essen wir heute? Analyse von Tier- und Pflanzenresten einer Herdstelle aus dem 2. Jahrhundert n. Chr. in Augusta Raurica», *Archéologie Suisse* 22, 1999, 39-43
- Wilhelmina F. JASHEMSKI, *The gardens of Pompeii, Herculaneum and the villas destroyed by Vesuvius*, New York 1979
- Gilbert KAENEL, «Boire et manger à la fin de la Tène en Suisse occidentale», *Archéologie Suisse* 8, 1985, 150-159
- Rudolf LAUR-BELART, «Gallische Schinken und Würste», *La Suisse primitive* 17, 1953, 33-40
- C[] LECARPENTIER *et al.*, «Analyse des matières grasses extraites des céramiques antiques», *Revue d'Archéométrie* 11, 1987, 11-16

Elisabeth LEMOINE, *Les plantes aromatiques et médicinales*, Paris 2001

Paolo LIVERANI, Giandomenico SPINOLA, *Vatican, les mosaïques antiques*, Milano 2003

Thierry LUGINBÜHL, Jacques MONNIER, Yves DUBOIS (réd.), *Vie de palais et travail d'esclave. La villa romaine d'Orbe-Boscéaz*, Lausanne 2001

Stefanie MARTIN-KILCHER, «Fischsaucen und Fischkonserven aus dem römischen Gallien», *Archéologie Suisse* 13, 1990, 37-44

Marie-France MEYLAN KRAUSE, *Des goûts et des couleurs. Céramiques gallo-romaines, modes d'emploi*, Catalogue d'exposition, [Avenches 1999]

Renzo PEDRAZZINI, *Senteurs et saveurs de la Rome antique*, Toulouse (1996) 2000²

Marianne PETRUCCI-BAVAUD, Marcel VESZELI, «Ein Essen für die Toten. Fleisch, Brot, Früchte und andere Nahrungsmittel in römischen Brandbestattungen», *Archéologie Suisse* 22, 1999, 31-34

Giovanna QUATTROCCHI, «Retrouver les délices des jardins», *L'Archéologue* 1993 (Pompéi – Les jardins antiques – L'or d'Herculanum), 12-35

Giovanna QUATTROCCHI, «La flore reprend ses droits», *L'Archéologue* 1993 (Pompéi – Les jardins antiques – L'or d'Herculanum), 36-43

Serge REBETEZ, «Les deux mosaïques figurées et le laraire de Vallon (Fribourg, Suisse)», *Antike Welt* 23, 1, 1992, 3-29

Eugenia SALZA PRINA RICOTTI, *Ricette della cucina romana a Pompei e come eseguirle*, Roma 2000

Salvatore SETTIS, *Le pareti ingannevoli. La villa di Livia e la pittura di giardino*, Milano (2002) 2005²

Romolo A. STACCIOLI, *La vita quotidiana nel mondo romano*, Milano 2003

Marie TURCAN, «L'eau dans l'alimentation et la cuisine à l'époque romaine», in: Pierre LOUIS, *L'Homme et l'eau en Méditerranée et au Proche Orient*, Lyon 1986, 21-28

Françoise VILLEDIEU (a. c. di), *Il giardino dei Cesari. Dai palazzi antichi alla Vigna Barberini, sul Monte Palatino: Scavi dell'Ecole française de Rome*, 1985-1999, Guida alla mostra, Roma 2001

Max WÄHREN, Christoph SCHNEIDER, *Die Puls. Römischer Getreidebrei*, Augst 1995

Gabrielle VAN ZUYLEN, *Tous les jardins du monde*, Paris 1994

Crédit des illustrations

- Couverture: *Flora vallonensis*. Médaillons floraux des mosaïques de Vallon et fleurs de souci des jardins et de petite pervenche (concept: C. Demarmels, SAEF)
- p. 8: Les jardins de l'établissement romain de Vallon/Sur Dompierre (dessin, d'après la maquette: C. Demarmels, SAEF)
- p. 13: - Le tapis principal de la mosaïque dite de Bacchus et Ariane à Vallon (photo: F. Roulet, SAEF)
 - Schéma du tapis principal de la mosaïque dite de Bacchus et Ariane à Vallon (tiré de: REBETEZ, *Antike Welt* 1992, fig. 12, p. 8)
- pp. 14-17, 19-29: médaillons des mosaïques dite de Bacchus et Ariane et de la chasse à Vallon (photos: C. Zaugg, SAEF)
- p. 15: - Le tapis principal de la mosaïque de la chasse à Vallon (photo: J. Mühlhauser)
 - Schéma du tapis principal de la mosaïque de la chasse à Vallon (tiré de: REBETEZ, *Antike Welt* 1992, fig. 26, p. 16)
- p. 30: Touffe de feuillage et fleurs rouges. Détail d'une peinture murale de bas de parois à Vallon, local 16 (dessin: S. Garnerie-Peyrollaz et M. Humbert, SAEF)
- p. 31: Restitution graphique du jardin (*bortus*) d'une maison de Neapolis d'Empuries (tiré de: AQUILUÉ, *Jardins d'Empuries*, 2005, p. 20)
- p. 33: Corbeille avec des produits du potager «romain»: fenouils, carottes, choux, radis (photo: C. Agustoni, MRVa)
- p. 35: - Corbeille avec figues. Fresque de la *villa* de Poppée à Oplontis (tiré de: CONTICELLO, «I trompe-l'œil dell'imperatrice», *FMR* 132, 1999, p. 97)
 - Coupe en verre avec fruits, peut-être grenades et coins (tiré de: GUZZO/FERGOLA, *La villa d'Oplontis*, 2000, p. 60)
- p. 36: Cerisier et citronnier. Fresques de la Maison du Verger à Pompéi (tiré de: BOWE, *Jardins du monde romain*, 2004, ill. 102, p. 93 et ill. 52, p. 49)
- p. 37: Coupe remplie de pommes, corbeille en osier avec poires, grappes de raisin, poires et fèves ou caroubes. Mosaïques aux *xenia* à Rome (tiré de: LIVERANI/SPINOLA, *Vatican, les mosaïques antiques*, 2003, pp. 96-97)
- p. 38: Plat de bouillie et pain. Fresque de Pompéi (tiré de: BLANC/NERCESSIAN, *La cuisine romaine antique*, 1992, ill. 116, p. 90)
- p. 39: Richesse et variété des mets dans une cuisine gallo-romaine (photo: F. Roulet, SAEF)
- p. 40: Etagère à conserves (photo: C. Agustoni, MRVa)
- p. 43: Maison de campagne entourée de son parc, avec fleurs, arbres et oiseaux. Mosaïque de Tabarka (tiré de: BOWE, *Jardins du monde romain*, 2004, ill. 152, p. 132)

- p. 44: Jardin romain. Fresque de la Maison du Bracelet d'or à Pompéi (tiré de: CIARALLO, *Il giardino pompeiano*, 2002, p. 6)
- p. 45: - Paon sur une barrière de treillis. Fresque du Musée archéologique national de Naples (tiré de: SETTIS, *Le pareti ingannevoli*, 2005², p. 67)
 - Petite volière de jardin. Fresque de la Maison de Livie à Prima Porta (tiré de: SETTIS, *Le pareti ingannevoli*, 2005², p. 13)
- p. 46: Fleurs et feuillages de jardin: lys blanc, pavot, camomille, liseron, rosier et dattier. Fresque de la Maison du Bracelet d'or à Pompéi (tiré de: BOWE, *Jardins du monde romain*, 2004, ill. 48, pp. 44-45)
- p. 47: Guirlande de fleurs et feuillage. Fresque de la Maison d'Apollon à Pompéi (tiré de: JASHEMSKI, *The gardens of Pompeii...*, 1979, ill. 463, p. 302)
- p. 49: Choix de fleurs de jardin. Fresque de la Maison de Livie à Prima Porta (tiré de: SETTIS, *Le pareti ingannevoli*, 2005², pp. 13 et 44)
- p. 51: Aménagements d'un jardin romain. Reconstitution de la *Villa des Papyrus* d'Herculanum à Malibu, Musée J. Paul Guetty (tiré de: BOWE, *Jardins du monde romain*, 2004, ill. 179, p. 158)
- p. 52: Aménagements de jardin de la Maison des Vettii à Pompéi (tiré de: BOWE, *Jardins du monde romain*, 2004, ill. 90, p. 85)
- p. 54: - Tranchées de plantation de haies. Fouilles du palais de Fishbourne (tiré de: CUNLIFFE, *Fishbourne*, 1999, pl. 14)
 - Restitution des haies de buis à Fishbourne, selon le plan des tranchées (tiré de: BOWE, *Jardins du monde romain*, 2004, ill. 161, p. 139)
- p. 55: - Mobilier et sculptures de jardin de la Maison des Cerfs à Herculanum (tiré de: BOWE, *Jardins du monde romain*, 2004, ill. 98, p. 90)
 - Fontaine de jardin à vasque circulaire avec petit jet d'eau. Fresque de la *villa* de Poppée à Oplontis (tiré de: JASHEMSKI, *The gardens of Pompeii...*, 1979, ill. 475, p. 309)
- p. 56: Buissons, haies et arbres, rigoureusement agencés et taillés «à la romaine». Reconstitution de la *Villa des Papyrus* d'Herculanum à Malibu, Musée J. Paul Guetty (tiré de: BOWE, *Jardins du monde romain*, 2004, ill. 180, p. 159)
- pp. 58-60: Outillage jardinier en fer d'époque romaine: houes (à lame trapézoïdale, à lame ovoïde, à deux dents), serfouettes (à lame rectangulaire, à lame en forme de pelle), dolabre (à deux lames), serpette, couteau à émonder (?), fourche (à trois dents), Musée Romain Avenches (tiré de: DUVAUCHELLE, *Les outils en fer...*, 2005, pl. 44.244-245, pl. 46.250, pl. 47.252, pl. 48.255 et 257, pl. 50.267, pl. 52.275 et 277)
- p. 63: - Choix de vases perforés de différentes tailles, origines et datations (tiré de: BARAT/MO- RIZE, *Congrès de la SFECAG* 1999, fig. 4-7, n^{os} 8, 10, 15, 22, 27, 30, 33 et 52)
 - Reconstitution de la «serre-brouette» à concombres (photo: C. Agustoni, MRVa)

Table des matières

Préface	4
<i>Vorwort</i>	6
Les jardins de Vallon	8
<i>Die Gärten von Vallon</i>	9
Un monde fleuri	11
<i>Eine blühende Welt</i>	16
Catalogue botanico-archéologique	
<i>Botanisch-archäologischer Katalog</i>	18
Du potager au... pot-au-feu	31
<i>Aus dem Gemüsegarten... in den Topf</i>	41
Dans les secrets du jardin	43
<i>Im eigenen Garten</i>	49
La nature construite	51
<i>Durchkonstruierte Natur</i>	56
L'outillage jardinier	58
<i>Gartengeräte</i>	60
Curiosités et astuces...	62
<i>Besonderheiten und Erstaunliches...</i>	64
Bibliographie	65
Crédit des illustrations	69



Association des Amis du
Musée Romain de Vallon



ASSOCIATION DES
AMIS DE L'ARCHEOLOGIE

Avec le soutien de la



Canton de Fribourg
Encouragement à la culture

Service archéologique
de l'Etat de Fribourg
Amt für Archäologie des Kantons Fribourg

