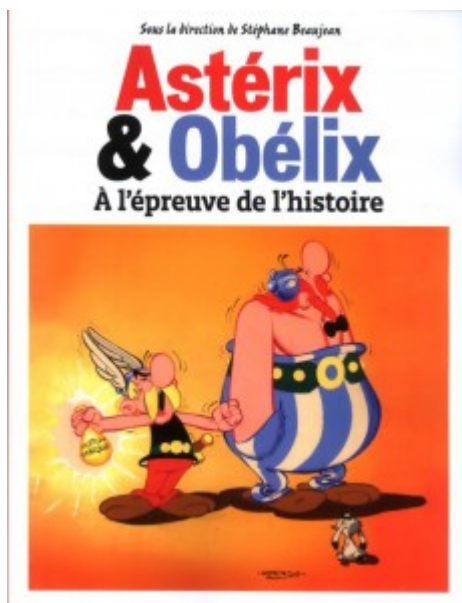
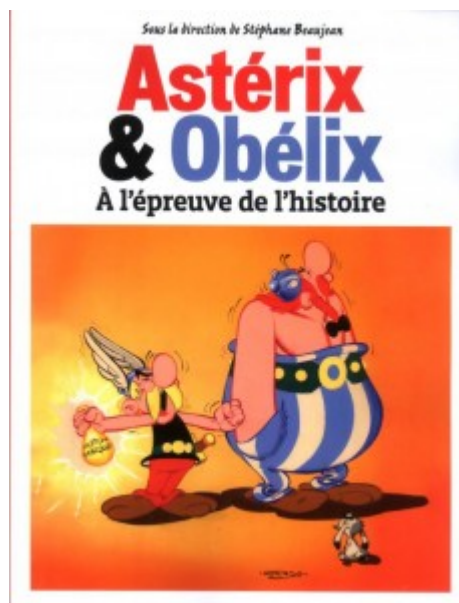


Mis en ligne par Arrête Ton Char !, le 16 décembre 2015 (dernière m.a.j. : 28 février 2018)



Magazines



Date de sortie : 16 décembre 2015

Auteur : collectif

Editeur : Monsieur Pop Corn Editions

Nombre de pages : 110 pages

Des spécialistes de l'archéologie française décryptent dans un ouvrage les aventures des fameux Gaulois.

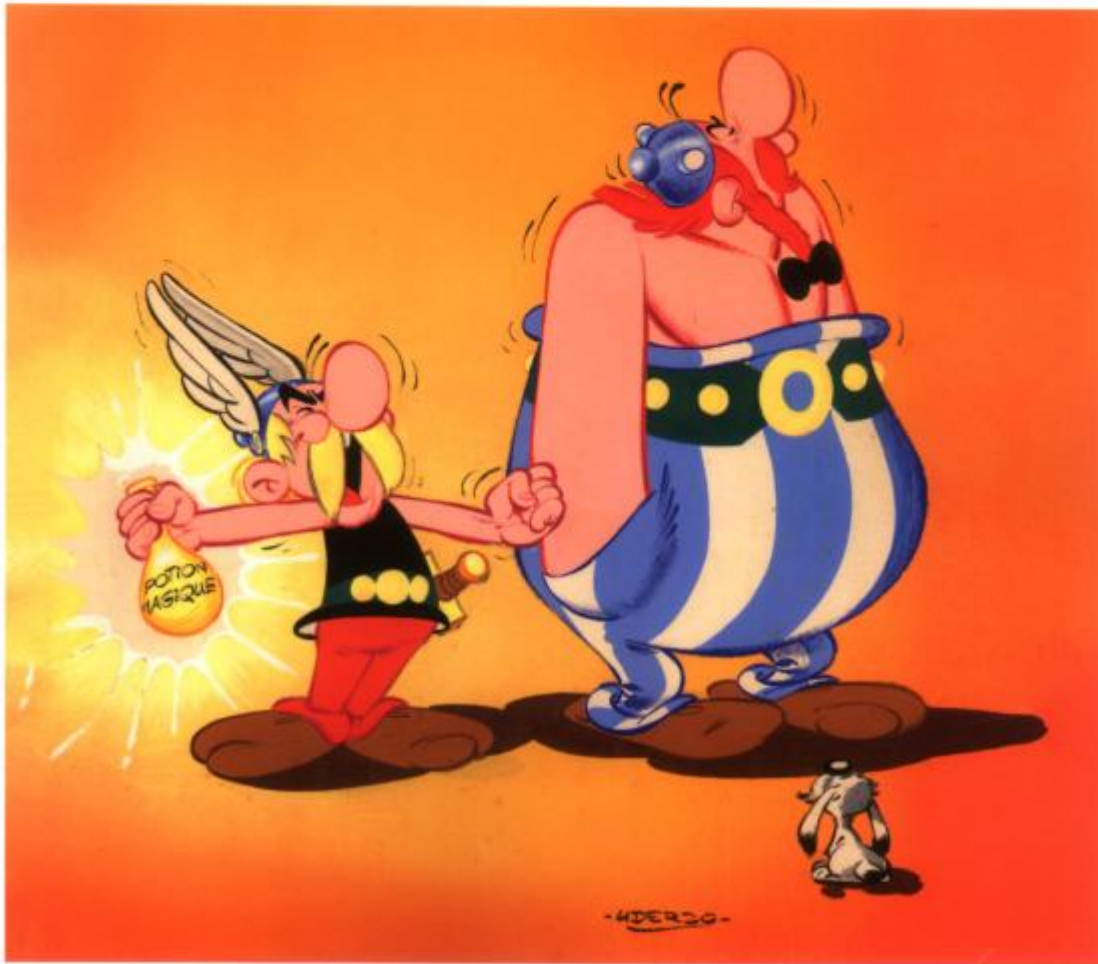
Rédition augmentée du Ka-Boom hors-série de cet été :

<http://www.arretetonchar.fr/asterix-et-obelix-a-lepreuve-de-lhistoire-ka-boom-hs-1/>

Sous la direction de Stéphane Beaujean

Astérix & Obélix

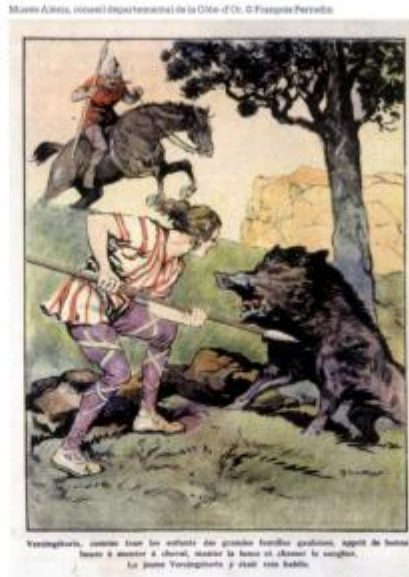
À l'épreuve de l'histoire



* Illustration de Georges Conrau extraits de l'album *Vercingétorix* (sans date), Musée Alsacia, fonds conseil départemental de la Côte-d'Or.

dire pas de sangliers, mais plutôt des cochons. Au sujet des traditions culinaires, le point de convergence entre l'histoire et la bande dessinée, c'est l'image où Obélix rejette des ossements et des plats en céramique : ces déchets vont composer un dépôt archéologique qui permettra de déduire la réalité. Les fouilles actuelles ont d'ailleurs mis au jour, ici et là en Gaule, de nombreux restes de consommation, de vaisselle, aussi bien dans des habitats, dans des sanctuaires que dans les nécropoles. Ce qui induit donc que les animaux étaient également très fortement impliqués dans les pratiques funéraires des Gaulois.

Cette image du Gaulois chasseur de sangliers, les auteurs de la bande dessinée ne l'ont pas inventée.



La préparation du cochon

Dans *Le Tour de Gaule* se trouvent la mention et le dessin d'une charcuterie à Lutèce. Dans cet endroit où sont débitées et vendues des préparations, des salaisons de porc principalement, on remarque très bien cette fois-ci la présence du cochon, figurée par une tête dans un plat. La couleur rose de sa peau le distingue clairement du sanglier. Malheureusement, à l'époque, les cochons n'étaient probablement pas roses mais

plutôt noirs, comme ils le sont restés jusqu'à une date récente pour les espèces rustiques. Ces images illustrent quelque chose d'effectivement très important dans le monde gaulois : leurs préparations à base de cochon et notamment les salaisons étaient extrêmement réputées. D'ailleurs, des auteurs grecs et latins indiquent que leur commerce était déjà international ; elles étaient ainsi acheminées jusqu'à Rome pour être consommées.

© Les Éditions Albert René / Guillaume L'Herminier

