

SÉRIE D'ÉTÉ
LES BOUCLES DU TEMPS

DATA STAMPA



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 870



Il y a deux mille ans, dans le fast-food de Pompéi

Un superbe thermopolium, restaurant de rue antique, vient d'être découvert.

STÉPHANE REYNAUD
sreynaud@lefigaro.fr
ENVOYÉ SPÉCIAL À POMPEÏ

Aujourd'hui, cela s'appelle un fast-food. Il y a deux mille ans, chacun était peut-être un peu moins pressé et ces établissements répondaient au nom de thermopolium (du grec *thermos*, chaud, et *póleōs*, vendre). Le principe était le même. Il s'agissait de commerces ouverts sur la rue qui servaient plats chauds et boissons.

En 79 après Jésus-Christ, la ville de Pompéi comptait environ 20 000 habitants - de riches familles, des commerçants et des artisans, des esclaves -, et à peu près quatre-vingts établissements de ce type. Si les plus aisés se faisaient préparer leur repas à domicile par leurs cuisiniers, une partie de la classe moyenne venait ici se sustenter. Pas de chaînes de restauration rapide à l'époque et pourtant la plupart des thermopoliums de la ville sont construits sur le même modèle avec un comptoir dans lequel sont insérés de grands vases

qui permettent de préserver les aliments et un brasero pour réchauffer les plats. Mais l'établissement découvert l'an passé dans le Regio V se démarque des autres commerces du même type.

Il est situé au rez-de-chaussée d'une maison dotée d'un étage avec balconnet, qui vient d'être reconstruit par l'équipe du site. L'échoppe, une pièce de 5 mètres sur 8, avec une grande hauteur sous plafond, est située à l'angle de deux rues - dont l'allée des balconnets récemment découverte -, et donne sur une placette où se trouvaient un puits et une fontaine. À quelques dizaines de mètres se trouve la maison des noces d'argent qui témoigne du faste des demeures aristocratiques de l'époque. Très inspirée de la culture hellénistique, elle dispose d'un immense atrium délimité par des colonnes corinthiennes, de bains chauffés, de neuf chambres et d'un jardin avec bassins et fontaines. L'ensemble est décoré de fresques et de statuettes zoomorphes. Un peu plus loin, découverte il y a cinq ans, la demeure des Dauphins, une autre maison de notable qui doit son nom à ses fresques représentant le monde aquatique, confirme le bon standing du quartier.

Les matériaux utilisés pour la construction du thermopolium sont sans commune mesure avec ceux des riches maisons du voisinage. Mais les volumes, les sols en *cocciopesto*, traduisent une forme

d'aisance. Surtout le raffinement de la décoration du commerce est exceptionnel. Sur la partie gauche de la devanture du comptoir en L, une néréide sur un cheval marin, dans une superbe scénographie et une explosion de couleurs. Sur l'autre volet, un bestiaire composé de deux canards tête en bas, d'un coq bien vivant et d'un chien assis. Sur la gauche du comptoir, on repère une publicité de l'établissement. Un autre point commun avec les pratiques contemporaines de ce type de restaurants.

Les lieux respirent la douceur de la vie. Plus loin, le Vésuve n'est un volcan pour personne, c'est une montagne comme une autre que les fresques représentent recouverte de forêts de vignobles. Si des animaux domestiques ou quelques bêtes sont retrouvées mortes près du sommet, c'est un message des fumées toxiques, sans doute annonciatrices d'une éruption, en sont la cause.

Une amphore sentait encore le vin

Au thermopolium, à défaut de frites et de hamburgers, les habitants commandaient des plats réalisés à base de volaille, de porc, d'anchois, de fèves et de haricots, comme en attestent les restes découverts dans les dolias, ces grands récipients découverts sur place. Huit amphores à vin ont été retrouvées. Pompéi disposait de plusieurs vignes plan-

tées dans des clos entourés de murs en pierre où les vigneronns cultivaient un ancêtre du cépage piediroscso. Les habitants appréciaient le vesuvinum local, les cuvées de Sorrente, les crus importés de Rhodes... Tous les vins étaient coupés à l'eau et filtrés avant d'être consommés. « Une des amphores sentait encore le vin quand on l'a dégagée », explique l'archéologue Teresa Virtuoso. Au fond du récipient, il y avait des vestes de fèves utilisés pour blanchir le vin. Une autre amphore renfermait du grain et un squelette de rat. D'autres plus petites contenaient sans doute de la nourriture cuite. Dans l'une d'entre elles, nous avons découvert des os de canard, de cochon et des arêtes de poisson. Il s'agissait peut-être d'une sorte de soupe. » Une dernière amphore renfermait une petite boîte plombée, contenant elle-même des dés et d'autres petits objets. Deux brocs à eau et une louche en bronze complétaient l'ensemble.

L'entretien du site de Pompéi s'est amélioré depuis la mise en place du Grand Projet Pompéi (GPP) - démarré en 2014 à l'initia-



Duemila anni fa, nel fast-food di Pompei

tive du gouvernement italien avec un financement de 105 millions d'euros dont 75 % de fonds européens. Récemment, les découvertes de première importance se sont multipliées, comme cette inscription au charbon retrouvée sur un mur où étaient répertoriées les entrées alimentaires d'une maison. On y lit la date du 17 octobre 79: l'information remet en question la date du jour de l'éruption que les sources écrites situent le 24 août 79.

« Nous voulons montrer aux visiteurs les nouvelles découvertes (sur 44 hectares de fouilles, 32 sont accessibles à la visite, NDLR), mais aussi expliquer les nouvelles techniques de l'archéologie contemporaine, avec son volet technologique, comme le système de représentation en 3D qui nous permet de recueillir plus d'informations sur l'époque », explique Gabriel Zuchtriegel, le directeur du centre archéologique de Pompéi. Le grand public pourra découvrir le thermopolium dès la fin du mois d'août. Reste à souhaiter que le site trouve des solutions pour réguler le flux de visiteurs. Avant la crise sanitaire, la billetterie enregistrait jusqu'à 30 000 entrées quotidiennes. Deux mille ans après son ouverture, le thermopolium risque de connaître la plus grande affluence de son histoire. ■



LUIGI SPINA

De grandes fresques ornent la devanture du thermopolium (ici, un coq).

+ CARNET DE ROUTE

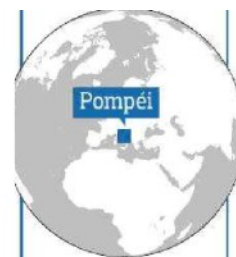
Y ALLER

Paris-Naples avec Air France à partir de 150 €.

SÉJOURS CULTURELS

Intermedes propose des séjours et randonnées culturels à Naples, Capri, Herculaneum et dans sa région en groupes de 6 à 18 personnes. Huit jours à partir de 2 000 € par personne avec le vol au départ de Paris. intermedes.com

Clio invite à réaliser un circuit en groupe (de 14 à 23 voyageurs) qui part de Cumes et permet de visiter Pouzzoles, Naples, Herculaneum et la côte amalfitaine. Le séjour se termine par une visite du site archéologique de Pompéi. Sept jours à partir de 2 000 € par personne, vol compris. clio.fr



2/6

■ L'archéologie fascine. Les vieilles pierres, mais aussi les épaves gisant sur les fonds marins sont source d'un tourisme romantique, où le morbide le dispute au miracle de vies ressuscitées dans les ruines, les trésors exhumés. À partir d'une découverte récente, accessible aux seuls scientifiques, nous vous proposons chaque jour un voyage sur le même thème, qui met une destination en lumière. Cap sur l'Égypte, l'Italie, l'Écosse, le Pérou, la Micronésie et l'Alberta pour un périple du jurassique à nos jours.



ET AUSSI...

En 1976, le coup de pelle d'un bulldozer utilisé pour la construction de silos à grain dans le canton de Joya de Cerén, dans le département de La Libertad, au Salvador, révèle la présence d'un village agricole préhispanique. Dix-huit structures (bâtiment communautaire, maisons, lieux de culte) sont excavées. Aux alentours de l'an 500, c'est l'éruption du Loma Caldera qui avait figé les lieux, des habitations jusqu'aux outils de jardinage et aux pots remplis de haricots.

Joya de Cerén, surnommée la « Pompéi d'Amérique », Salvador, Amérique centrale.

MIŁOSZ MASŁANKA - STOCK.ADOBE.COM