

Mortarium – Les récipients à broyer des mondes antique et médiéval

Mortarium – Les récipients à broyer des mondes antique et médiéval

Responsable : S. Dubois, R. Symonds, S. Willems

***Mortarium* – Les récipients à broyer des mondes antique et médiéval** (coord. : S. Dubois, R. Symonds, S. Willems)

Apparu vers le Xe siècle avant notre ère au Proche-Orient, le mortier est un récipient culinaire destiné, pour sa fonction principale, à des préparations culinaires ou pharmaceutiques complexes (broyage de graines ou de plantes aromatiques, usage de condiments, préparation de sauces). Adopté rapidement par les Phéniciens et par les Grecs, il intègre la batterie culinaire de base de l'Orient méditerranéen archaïque et classique, et est véhiculé en Occident par la colonisation. Rome, qui l'a assimilé très tôt, en sera le principal vecteur de diffusion à partir du IIe siècle avant notre ère. Le mortier apparaît comme emblématique d'une véritable révolution alimentaire dans des territoires où la nourriture était pour l'essentiel restée sur le modèle protohistorique : il témoigne de l'intégration de modes alimentaires méditerranéens basés sur une véritable cuisine élaborée. Le projet *Mortarium* vise à mettre en évidence les rythmes d'adoption de ce récipient, en particulier dans les nouvelles provinces occidentales (Gaules, Germanies, provinces alpines et ibériques, Bretagne), à travers les importations dans un premier temps, puis en suivant l'émergence et le développement de productions régionales et locales. Il sera développé sous forme d'un PCR. Parallèlement est en cours de développement, au titre d'outil de la recherche, un *corpus* des estampilles apposées sur ce

type de réipients (K. Hartley, M. Vanderhoeven, S. Dubois).