



# Association R.E.M.P.ART. pour le Site de Thouzon

Siège social: Hameau de Thouzon - 84250 LE THOR - ☎ 90 33 90 67

Automne 1995 - Numéro 25

## BULLETIN D'INFORMATION

réservé aux adhérents



**E**ric, Cécile, Thérèse de Nantes;

Stéphanie de Lorraine;

Sophie de Haute-Loire;

Marion de la Garonne;

Bérengère, Cécile, Morgane, Aude de Paris;

Agathe, Cécile, Philippe, Coraline, Hardouin de la région parisienne;

Sophie de l'Ain;

Benoît de Brêt;

Juliette de Poitiers;

Daniela d'Italie;

Anne-Françoise de Belgique;

Mirek et Magdalena de Pologne;

Francis et Liliane Cargnino, Jean-Pierre et Christiane Seguin, Daniel Vignal, Pierre, Mathias, François Ocana-Dorado, Marie-Claude et Jean-Marie Tavemier, Geneviève Veluire, Geneviève Rhame, Mme Mourges et Mme Carli, Jeanine Péron, Joël Jayet, Edith Péron.

Comme chaque année, vous avez droit à une litanie de noms de bénévoles; mais je pense vraiment que toutes ces personnes qui ont activement participé aux chantiers de cet été méritent toutes nos félicitations et notre respect. Pour moi, ces jeunes étudiants qui viennent de France ou de l'étranger, qui ont décidé de passer des vacances utiles, qui ont transpiré sur les pierres de Thouzon, ne sont pas que des noms qui s'ajoutent à ceux des années précédentes: ils auront laissé leur marque sur le site, et dans nos coeurs. Ils auront fait revivre Thouzon, mais ils auront aussi tissé de nouveaux liens, entre eux et avec les "habitués" du Thor. De nombreux "anciens" nous écrivent toujours; certains passent nous voir. Nous avons toujours plaisir à recevoir de leurs nouvelles. Mon rêve serait que nous puissions un jour les rassembler tous, par exemple à l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire de l'Association...!

La réussite de nos deux chantiers de cet été est l'oeuvre de nos bénévoles, mais aussi celle de

- l'archéologue Christian MARKIEWICZ, comme à son habitude dynamique, compétent et plein d'humour;

- le maçon Georges MOLLARD, artisan au Thor, qui s'est occupé d'un groupe de jeunes sous la voûte;

- le tailleur de pierre Bernard LABEYRIE, qui a taillé les pierres dans son atelier au Thor;

- la municipalité du Thor, qui a hébergé les jeunes dans l'ancienne école Saint-Roch et qui a financé les matériaux;

- les services techniques municipaux (transports divers) et le service de cantine scolaire (prêt de matériel);

- le Conseil Régional, le Ministère de la Jeunesse et des Sports et le Ministère de la Culture qui nous ont bien aidés financièrement;

- les correspondants des journaux PROVENCAL-MERIDIONAL et VAUCLUSE-MATIN.

MERCI à TOUS!

Alain PERON

## DESCRIPTION DES TRAVAUX EFFECTUES AU COURS DU CHANTIER D'ETE 1995

*La première session (1 au 12 août inclus) fut essentiellement consacrée à des déblaiements sous surveillance archéologique:*

*- Décapage du chœur de l'église Sainte-Marie et d'une partie de la nef, découverte et nettoyage de la base de l'autel et des deux dallages successifs (dallage médiéval et dallage moderne), relevé graphique.*

*- Déblaiement de la petite salle au Sud-Ouest de la cour, découverte d'un escalier circulaire en pierre de taille et d'une porte donnant dans la salle Sud.*

*La deuxième session (16 au 29 août inclus), grâce à un effectif, à des moyens matériels et à un encadrement technique plus importants, permit de réaliser simultanément des travaux archéologiques et des travaux de*

*maçonnerie en plusieurs ateliers:*

### Archéologie:

*- Relevé graphique du secteur D déblayé au cours de la 1<sup>o</sup> session (escalier au Sud-Ouest de la cour).*

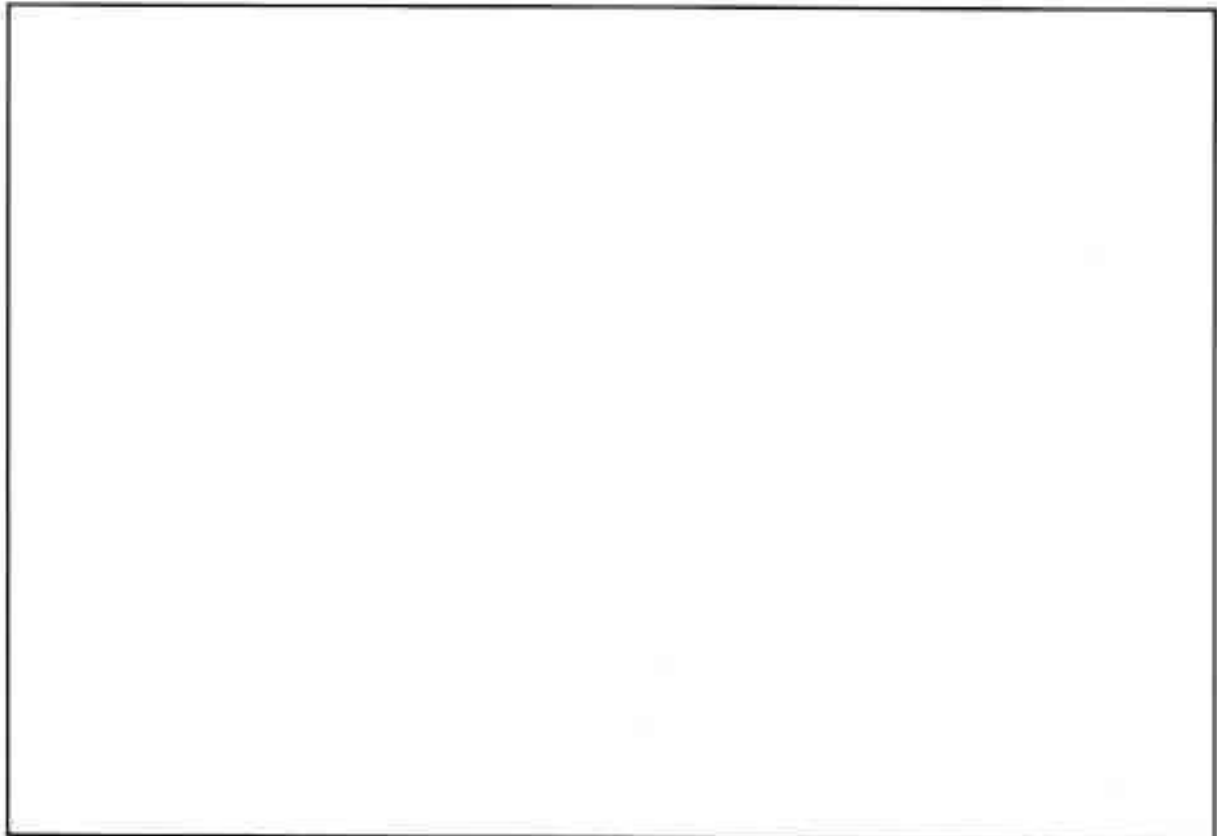
*- Déblaiement de la salle Est (secteur J) et du secteur U, découverte du mur d'enceinte entre ces deux secteurs et d'une tour méconnue jusqu'à ce jour.*

### Maçonnerie:

*- Reprise au mortier de chaux des joints de la voûte de l'église Ste Marie (travée Ouest).*

*- Rejointoiement du parement extérieur du mur d'enceinte Sud.*

*- Restauration en pierre de taille de la porte Sud-Ouest de l'église: reprise des piédroits, du linteau et de l'arc de décharge.*



## LES CUISINIER(E)S BENEVOLES DU 2° CHANTIER

Mme Liliane CARGNINO      Mme CARLI  
Mme MOURGES              M. Pierre OCANA-DORADO  
Mme Edith PERON           Mme Jeanine PERON  
Mme Geneviève RHAME Mme M.-Claude TAVERNIER  
Mme Geneviève VELUIRE

Nous les remercions chaleureusement.

Pour le 1° chantier, ce sont les jeunes bénévoles eux-mêmes qui, à tour de rôle, ont préparé les repas. Ils s'en sont bien sortis: Bravo!

Nous voudrions remercier publiquement nos fidèles financeurs:

Vous, adhérents, êtes les premiers à nous soutenir financièrement

(56 adhérents individuels et 41 couples: total 138 adhérents). Merci!

Conseil Régional - Ministère de la Culture - Ministère de la Jeunesse et des Sports - Mairie du Thor (Avantages matériels, matériaux...). Merci!

## LES DECOUVERTES ARCHEOLOGIQUES

De nombreux tessons de céramiques d'époque moderne (XVII° s.) confirment que la cour et probablement toutes les salles entourant la cour ont été remblayées au XVII° siècle. (Rappelons que les moines ont vendu Thouzon en 1696.)

Quelques céramiques ont pu être partiellement reconstituées par collage: toupins, assiettes, plats...

Au niveau des découvertes lapidaires, un fragment important de ce qui pourrait être un bénitier a été trouvé dans la salle Est.

Trois pièces de monnaie ont été trouvées au cours du 1° chantier (patards pontificaux du début du XVII° s.).

A l'extérieur de la muraille Est, l'arrivée sur un sol médiéval nous a obligés à suspendre les déblaiements (autorisation spéciale nécessaire).

La plus importante découverte a été bien évidemment une tour creuse inconnue jusqu'à ce jour (la première tour creuse de Thouzon!) et sa porte d'accès dans la muraille Est.

Les objets découverts sont numérotés, étiquetés et stockés en espérant que nous aurons un jour l'occasion de faire une grande exposition.

Dans le précédent bulletin d'information, Corinne et Pierre Ocana-Dorado avaient commencé une rubrique sur l'histoire de la Cuisine.

Après la Préhistoire, voici la suite de cette rubrique avec l'époque antique.

# Parlons un peu cuisine

*La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.*

BRILLAT-SAVARIN *Aphorismes*



## L'ANTIQUITE



*La gastronomie Française est l'héritière de trois principales traditions antiques: Les Celtes, Les Grecs, Les Romains. Alimentation et cuisine, dans l'antiquité, sont structurées autour de critères mythologiques précis et ne voir que les débauches dans les grandes fêtes grecques ou romaines serait oublier leur dimension mystique et religieuse.*

Les peuples Celtiques occupent le nord de la Méditerranée, en un vaste arc de cercle, de l'Espagne à l'Europe de l'Est. Orgueilleux, querelleurs, bons vivants, passionnés d'armes et de parures, ces hommes organisés en hordes, sont aussi des forgerons habiles et des fermiers hors pairs qui emploient la charrue à socle de fer au lieu du soc de bois qui ne faisait qu'effleurer un sol appauvri par les précédentes cultures. Ils savent aussi travailler le bois et bâtissent les premières enceintes fortifiées. Les Celtes ont une réputation de mangeurs et de buveurs prodigieux. Ils apprécient surtout la viande de porc et de sanglier et ils passent maîtres dans l'art de la charcuterie. Fêtes et banquets obéissaient à un protocole très strict.



*Sur le plan des modes de cuisson, on peut noter trois grandes techniques: le rôti, le bouilli, et les ragôts. "L'ordre qui va du rôti au bouilli est à la fois temporel et culturel, c'est celui d'une humanité engagée sur la voie qui va du mal au mieux et qui rappelle ainsi qu'elle a d'abord mangé des grillades avant d'apprendre l'art des plats mijotés."*

*Marcel Detienne (spécialiste du monde grec)*



## Les Celtes

Selon l'historien grec Athenaeus, la place d'honneur au centre est réservé à l'invité le plus illustre, l'hôte est assis à ses côtés et les autres convives dans un ordre d'importance décroissant. Ils mangent avec leurs doigts "...proprement mais d'une manière bestiale, prenant à deux mains le quartier de viande et y mordant à pleines dents". Ils s'aident d'un poignard et boivent à une même coupe qui passe de main en main.

Souvent les convives "s'émeuvent de réflexions anodines au point de se prendre de querelle". Les combats singuliers finissent souvent avec mort d'homme.



A la fin du dîner, les invités s'allongent à terre pour dormir "vautrés au milieu de leurs compagnons de ripaille".

Gros mangeurs, les Celtes sont tout de même ennemis de l'embonpoint. "Ils s'efforcent de ne pas grossir et tout jeune homme qui engraisse et dépasse le tour de taille prescrit, se voit infliger une amende." Ils se lavent au savon et s'ils ne combattent pas, ils aiment à porter des chemises de lin propres. Mais la guerre reste leur grande affaire. Ils y déploient une totale frénésie et grecs et romains en parlent avec terreur.

Les femmes celtes tressent leurs longs cheveux en nattes et aiment à se parer de colliers et de bracelets. Des clochettes sont cousues à leurs tuniques et elles se couvrent de grands manteaux aux couleurs vives et brodés d'or et d'argent. Elles vernissent leurs ongles et se poudrent les joues d'un colorant nommé "le ruan". Elles teignent leurs sourcils d'un jus de baies. Mais cela ne les empêche pas d'être de farouches guerrières. Un romain écrit à ce sujet: " Un contingent entier d'étrangers ne saurait résister à un seul et unique Gaulois, si ce dernier appelle sa femme à la rescousse."



L'année celtique se divisait en quatre saisons et de grands banquets préludaient à chacune d'elles. La première se situait à peu près vers le 1 Février, c'était la fête d'Imbale placée sous la protection de la déesse Brigantia, déesse des troupeaux. On y célébrait la naissance des agneaux et la lactation des brebis.

La seconde fête était celle de Belterre en l'honneur du Dieu Belenus. On y honorait le feu, les semailles et le bétail. Sous la direction des druides les troupeaux passaient par dessus de grands feux de joie. Cette fête se situait autour du 1 Mai.

Vers la mi-juillet, c'était la fête des moissons, la Lugnasad, placée elle aussi sous la protection de Belenus.

La quatrième et dernière fête débutait vers le 1 Novembre. Elle célébrait la création du monde quand le chaos s'effaça devant l'ordre. C'est la fête de Samhain.

Peu de renseignements nous sont parvenus sur la cuisine gauloise. Le lait mélangé de sang aurait été un de leurs mets de prédilection. La cueillette était source de profit et la forêt était vénérée car c'était un immense réservoir de nourriture ainsi que les rivières. Ce culte de la nature était transmis par les druides qui obéissaient à une transmission orale de leurs savoirs. Cette tradition a été rigoureusement maintenue ce qui fait que peu de renseignements sont venus à nos jours.

Les menus de ces fêtes se composaient certainement de gros quartiers de viandes bouillies et rôties, petits gibiers, poissons, beurre, fromages, lait caillé et miel le tout arrosé de vin, d'hydromel ou de cervoise. Le menu peuple buvait une bière additionnée de miel nommée Corma.

On mangeait également des soupes aux herbes faites avec de l'ortie ou de l'oseille et épaissies avec les lentilles et des choux. La cuisine se faisait beaucoup au lard et au saindoux. Les celtes des montagnes connaissaient l'huile de noix mais les celtes des plaines consommaient de l'huile d'olive et du vin importés de Grèce et qu'ils achetaient aux négociants remontant la vallée du Rhône via Massilia la grecque.