

**Zeitschrift:** as. : Archäologie Schweiz : Mitteilungsblatt von Archäologie Schweiz = Archéologie Suisse : bulletin d'Archéologie Suisse = Archeologia Svizzera : bollettino di Archeologia Svizzera

**Herausgeber:** Archäologie Schweiz

**Band:** 39 (2016)

**Heft:** 2: Plat bernois : un menu archéologique

**Artikel:** Le bouillon, façon Apicius : luxe et plaisir dans les villae romaines

**Autor:** Bacher, René / Dénervaud, Sébastien / Mamin, Yann

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-632643>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.12.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



1

## Le bouillon, façon Apicius Luxe et plaisir dans les *villae* romaines

René Bacher, Sébastien Dénervaud, Yann Mamin, Urs Rohrbach,

avec une contribution de Barbara Chevallier

Dans les provinces gauloises, les domaines agricoles romains s'inscrivent souvent dans la continuité des fermes de la Tène finale. Ils sont organisés sur le modèle de la *villa rustica* et constituent la base du système économique. Ces dernières décennies, le Service archéologique est intervenu sur le périmètre de plusieurs *villae*. Même si ces fouilles ne concernaient souvent qu'une faible surface, elles ont livré un aperçu du mode de vie et des traditions culinaires gallo-romaines.

Fig. 1  
Worb, Sunnhalde. Restitution de la villa construite dans une pente, avec ses imposantes ailes saillantes.

Worb, Sunnhalde. Disegno ricostruttivo di una villa, edificata su di un pendio, con imponenti avancorpi.

Dans leurs écrits, les auteurs antiques font la distinction entre la maison urbaine (*aedes/domus*), la villa de «banlieue» ou villa périphérique (*villa suburbana*), la villa aménagée en bord de mer (*villa maritima*) et le domaine agricole (*villa rustica*). A part ce dernier, toutes ces unités sont avant tout des lieux de résidence sans production importante. Le territoire du canton de Berne n'a révélé jusqu'à présent que des *villae rusticae*. Elles se divisent en deux parties: la *pars urbana*, partie résidentielle à caractère représentatif que le propriétaire occupe de manière saisonnière ou pour ses vieux jours, et la *pars rustica*, partie souvent très vaste et liée à l'exploitation du domaine.

### La *villa rustica*, un centre de production agricole

Présentant une organisation variable, la *pars rustica* est la plupart du temps un vaste centre de production. Le domaine est ainsi autosuffisant et les surplus alimentent le marché grâce à une main d'oeuvre fixe et des méthodes rationalisées. Jusqu'à 200 personnes peuvent y vivre et la famille du propriétaire y côtoie des esclaves comme des travailleurs itinérants libres.

En principe, une *villa rustica* est établie en un lieu surélevé et orienté vers le sud ou vers l'ouest, pas trop loin d'une grande route. La présence de sources d'eau dans les environs est également un facteur déterminant.

Les mêmes constats ont été effectués au nord des Alpes, où les *villae* sont souvent établies en pente et bénéficient ainsi d'un bon dégagement. La répartition linéaire des établissements – généralement distants d'une lieue gauloise (2.2 km) sur le Plateau – suppose la proximité de voies de communication. Les sites sont actuellement fréquemment exposés à la Bise (vent froid du Nord-Est) qui les balaie surtout latéralement. Ses effets sont limités par des mesures architecturales, tels que de hauts murs protecteurs et des systèmes de chauffage. Enfin, des sources, des captages d'eaux de ruissellement ou des ruisseaux sont répertoriés dans les environs immédiats des édifices.

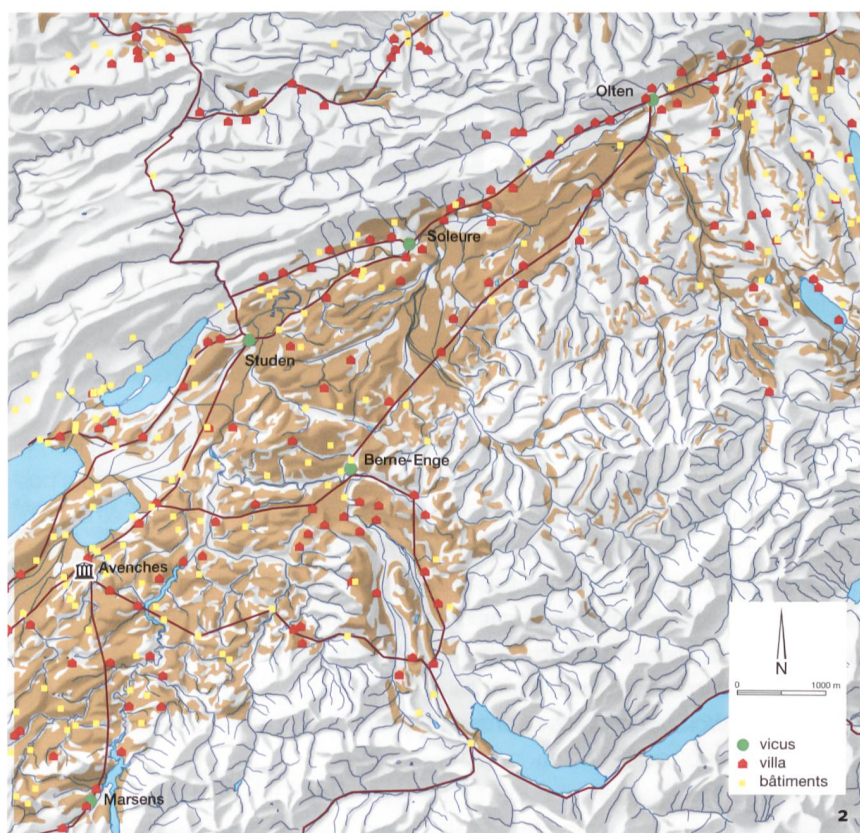


Fig. 2  
Répartition des *villae* romaines (rouge), des bâtiments indéterminés (jaune) et des principaux axes de communication en fonction de la qualité des sols (brun). Etat juin 2015.

*Carta di distribuzione delle ville romane (in rosso) e degli edifici ipotizzati (in giallo) in funzione dei terreni idonei alla coltivazione (in marrone) con le vie di comunicazione (stato luglio 2015).*

Fig. 3  
Köniz, Chlywabere. Lors des sondages de 2003, on a dégagé l'angle d'une mosaïque à motifs floraux colorés.

*Köniz, Chlywabere. Durante i sondaggi del 2003, è stato portato alla luce un angolo di mosaico policromo ornato da motivi floreali.*

La répartition des *villae* sur le Plateau indique clairement qu'elles se trouvent la plupart du temps dans des zones propices à l'agriculture; en revanche, aucune découverte ne permet d'attester l'existence de constructions romaines dans l'Emmental ou dans la région du Napf.

Au cours du 1<sup>er</sup> siècle, les bâtiments de la *pars urbana*, d'abord édifiés en matériaux légers, subissent de profondes transformations: désormais élevés en pierre, ils sont aussi agrandis et fastueusement aménagés. Des mosaïques et des peintures murales (fig. 5) ornent les pièces de représentation. Des systèmes de chauffage ingénieux sont également développés: il s'agit d'abord d'hypocaustes (chauffage par le sol) couvrant toute la surface de la pièce, peu à peu supplantés par des chauffages à canaux rayonnants, moins coûteux et plus efficaces (fig. 4). Les aménagements intérieurs bénéficient de l'usage de matériaux nobles et les mosaïques comme les peintures

murales sont réalisées selon des modèles italiens, mais avec un contenu et un discours indigènes (divinités locales par exemple).

### La «*villa rustica* bernoise» n'existe pas

Souvent, les *villae* sont occupées pendant de nombreuses générations et sont transformées à plusieurs reprises. La taille et les aménagements du bâtiment principal sont représentatifs de la valeur du domaine rural (*fundus*), sur lequel se fonde l'exploitation. Sur le Plateau, les plans des *partes urbanae* permettent de définir trois types: à péristyle, à ailes saillantes et à plan épars. Les *villae* à péristyle se caractérisent par une ou plusieurs cours entourées de portiques (couloir à colonnade). Le bâtiment principal, généralement centré et légèrement surélevé, est aménagé de manière luxueuse. Des façades monumentales et un environnement agricole fertile constituent d'autres signes distinctifs de cette catégorie. La *villa* d'Yvonand VD, Mordagne (fig. 6a) représente un bon exemple de cette architecture. En l'état de nos connaissances, les édifices de Port, Bellevue (fig. 6b) et de Bümpliz, Kirche, appartiennent également à ce type. Ces *villae* sont souvent entourées d'un mur d'enceinte définissant une grande surface et se rapprochent des établissements



Fig. 4  
Berne-Bümpliz, Kirche. Vue de l'hypocauste à canaux rayonnants. Le *prae-furnium* se situe probablement à l'une des extrémités des branches du Y. L'espace absidial (semi-circulaire avec sol en mortier) n'était pas chauffé.



*Bern-Bümpliz, Kirche. Foto del canale di riscaldamento. Il prae-furnium doveva trovarsi presso la parte a forma di Y. Il locale absidale (semicircolare e con pavimento in malta) non era riscaldato.*

Fig. 5  
Meikirch, Kirche. Restitution du cryptoportique. Les peintures murales présentent, en zone basse, des motifs figurés ainsi que des inscriptions peintes.

*Meikirch, Kirche. Ricostruzione del criptoportico. La parte inferiore delle pitture parietali presenta motivi figurativi e iscrizioni.*



luxueux du Latium. Des formes architecturales comparables seront reprises par la suite dans les plans d'atriums de basiliques paléochrétiennes ou de cloîtres de monastères.

Un bâtiment rectangulaire très allongé, délimité par deux ailes souvent proéminentes, constitue le type dit «à ailes saillantes». Une situation en pente est aussi caractéristique de ces établissements de taille moyenne, comme ceux de Worb, Sunnhalde

(fig. 1), Köniz, Chlywabere (fig. 6d), Köniz, Herzwil ou Wichtrach, Lerchenberg. Il est par ailleurs possible qu'il y ait là la signature d'un même architecte, actif dans la région.

Les *villae* à plan épars se définissent quant à elles par un ou plusieurs bâtiments sans orientation régulière, comme à Attiswil, Leimenstrasse, où un bâtiment fouillé en 2011 a révélé différentes phases (fig. 6c) et où plusieurs foyers suggèrent

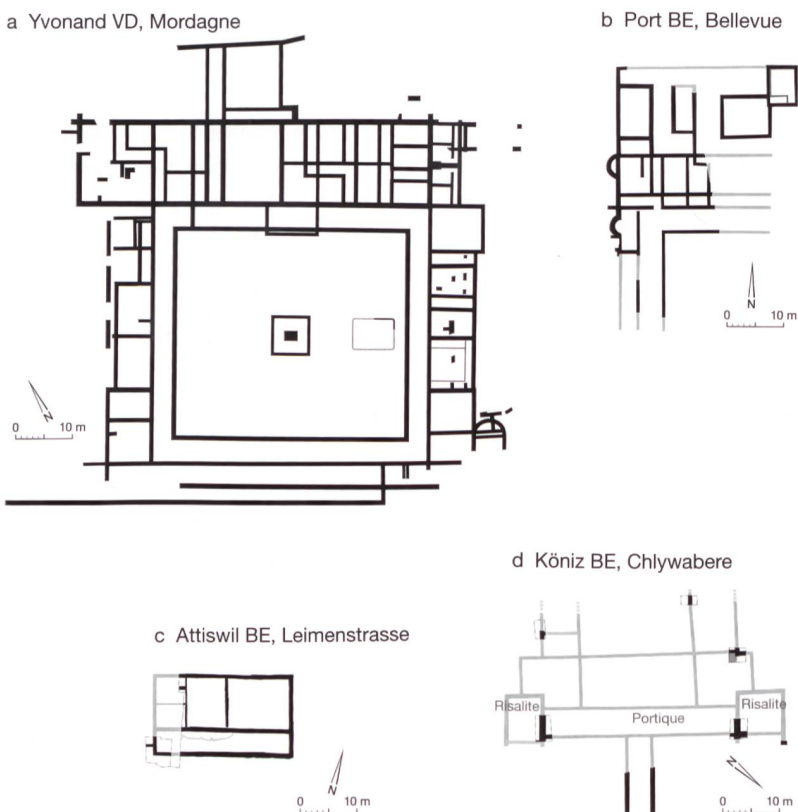


Fig. 6  
Exemples des types de *villae* du Plateau. a-b) Etablissements à péristyle (Yvonand VD, Mordagne; Port, Bellevue); c) *villa* à plan épars (Attiswil, Leimenstrasse); d) *villa* à ailes saillantes (Köniz, Chlywabere).

*Alcuni esempi di tipi di ville attestate sull'Altopiano a-b) villa a peristilio (Yvonand VD, Mordagne; Port, Bellevue); c) fattoria (Attiswil, Leimenstrasse); d) villa con avancorpi (Köniz, Chlywabere).*

une activité artisanale au sein même de l'habitat. Ce site n'est éloigné que de 600 mètres des *villae* voisines, soit environ le quart de la distance habituelle entre deux domaines. De nombreux établissements de ce type sont connus au pied du Jura, évoquant des exploitations relativement modestes ou dirigées par des gérants.

### Du champ à la cuisine

La table est un vecteur de romanisation: symbole et affirmation de luxe pour les élites locales, mais aussi débouché commercial pour des produits méditerranéens. Les cuisines des *villae* de Meikirch et Worb ont livré des structures clairement dédiées à la préparation de mets.

Deux aménagements culinaires se succèdent à Meikirch. Deux trous de poteaux situés de part et d'autre d'un double soubassement en tuf constitueraient les calages de potences associées à des foyers dont ne subsistent que des rubéfections sur le sol. Le dispositif est ensuite remplacé par une structure surélevée en dalles de terre cuite. Alors que le premier aménagement, à même le sol, se rapporte à une tradition indigène, le second traduit une influence méditerranéenne. A Worb, la cuisine est contiguë à la salle de récep-

tion. Elle accueille le *praefurnium* alimentant l'hypocauste et optimise ainsi les activités liées aux foyers. Un imposant foyer, dont on a identifié quatre états, est aménagé dans le sol en terre battue. Constitué d'éléments en terre cuite, il est ensuite complété par un *catillus* (partie supérieure d'une meule) servant d'axe de potence. La pièce est aussi reliée à un local muni de deux étagères avec un abondant mobilier céramique. Un foyer y est délimité par une maçonnerie semi-circulaire. Ces trois types de structures à vocation culinaire témoignent de traditions diverses dans l'aménagement des cuisines.

### Des produits exotiques

En l'absence d'études de caramels alimentaires (restes de nourriture carbonisés), les objets retrouvés permettent difficilement de déterminer l'origine des denrées consommées dans les *villae*. Les amphores, destinées au transport de liquides importés (vin, *garum*, huile d'olive), sont présentes sur tous les sites. La préparation de sauces est attestée par de nombreux mortiers, ustensile typiquement méditerranéen.

Les données archéobotaniques suggèrent une grande consommation de produits céréaliers, alors que des noyaux de pêches ou des pignons

Fig. 7  
Meikirch, Kirche. Premiers aménagements à vocation culinaire. Au premier plan, les foyers sont attestés par les rubéfections sur le sol en *terrazzo*.

*Meikirch, Kirche. Prima fase delle cucine. I focolari si riconoscono dalle colorazioni rossastre lasciate dal fuoco sul pavimento in malta.*

Fig. 8  
Worb, Sunnhalde. Restitution de l'aile nord de la *pars urbana*. De gauche droite: *triclinium*, cuisine, cage d'escalier, local de stockage.

*Worb, Sunnhalde. Lato nord della pars urbana. Ricostruzione del triclinium, della cucina, della scala e della dispensa.*

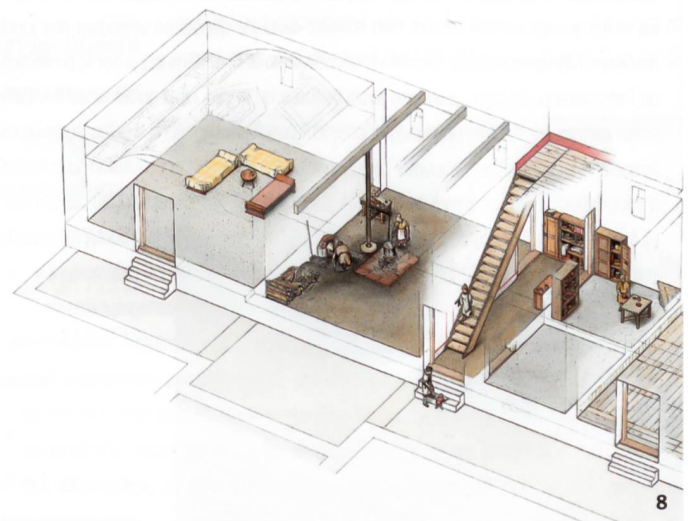


Fig. 9  
Berne-Bümpliz, Kirche. A Bümpliz,  
les huîtres étaient au menu...

*Berna-Bümpliz, Kirche. Le ostriche  
facevano parte del menu gastro-  
nomico di Bümpliz.*

témoignent de l'importation – directe ou indirecte – de produits méditerranéens.

La nourriture carnée est en grande majorité issue de l'élevage (bœuf et porc surtout). Les espèces sauvages, de même que les poissons, sont très faiblement représentées. Enfin, à Bümpliz notamment, des coquilles d'huîtres et de moules confirment l'importation de fruits de mer.

Les denrées exotiques attestées par les fouilles de *villae*, complétées par les aliments et les traditions culinaires évoqués dans le *De re coquinaria*, le livre de recettes d'Apicius, contribuent à restituer la table des élites locales.



9

**Qui doit payer les pots cassés?** L'augmentation croissante des activités de fouilles dans le canton de Berne génère une accumulation du mobilier dont l'unité de conservation du Service archéologique a la garde. Pour faire face aux quelque 700 caisses (2500 kg) de trouvailles livrées annuellement, assurer leur stabilité à long terme, les rendre lisibles pour l'archéologue et accessibles au public, pas d'autre choix que de définir des traitements de conservation minimaux par catégorie de matériaux. Nettoyage et marquage pour la céramique, stockage en atmosphère sèche et radiographie pour les métaux, nettoyage, dessalaison et séchage contrôlé ou traitement de conservation spécifique pour les matériaux organiques dévoilent l'essentiel des informations que livrent les objets. Ces principes de conservation préventive et curative sont dorénavant ancrés dans la nouvelle Stratégie culturelle du canton de Berne.

Mais comment parer aux 240 caisses de squelettes issus des fouilles du cimetière médiéval de Schüpfen ou aux 200 caisses de fragments de peintures murales de la villa romaine de Kallnach qui, sans un dégagement de surface minutieux, demeurent illisibles pour le spécialiste? Devant l'ampleur de la tâche et le manque de ressources, les matériaux de ce type restent bien souvent dans les dépôts en attendant des jours meilleurs. Manquement à la mission de conservation définie dans la Loi sur la protection du Patrimoine ou épargne d'un luxe aussi fastueux qu'inutile, ainsi qu'aimeraient le faire croire certaines instances politiques? Comment concilier obligations légales, ressources financières et acquisition de savoir? La réponse se trouve dans l'appréciation du potentiel d'information recelé par le mobilier associé aux structures dont il est issu, au cas par cas. La fouille d'une villa romaine à Berne, Bümpliz (107 caisses de mobilier, dont 78 d'enduits peints) a donné l'occasion d'appliquer cette stratégie de sélection. Le prélèvement *in situ* d'un pan de peinture murale effondré face contre sol, par unités cartographiées de 25 x 25 cm, a permis de cibler en laboratoire, sur la base de la documentation de fouille, celles susceptibles de présenter un décor. Le nettoyage de ces premiers ensembles sélectionnés, à l'aide d'eau propulsée par un aérographe, a révélé un fragment d'inscription peinte ainsi que l'existence d'un motif figuré de qualité remarquable. L'importance de ces vestiges pour l'étude des peintures murales romaines en Suisse a dès lors

été clairement reconnue par les milieux scientifiques. Le défi demeure de trouver les ressources financières nécessaires au nettoyage, au remontage et à l'étude de l'ensemble des fragments.

Devant la quantité de mobilier archéologique exhumé chaque année, le risque de thésaurisation des vestiges dans les dépôts sans qu'ils aient livré leurs informations est réel. Conservation préventive, conservation curative et restauration ciblées sont les garantes de la sauvegarde des biens culturels mobiliers. Mais seule une approche sélective courageuse, selon des critères définis, permet de révéler l'essentiel de l'information, sans perte ni zèle excessifs. *\_BC*

**Représentation de deux canthares sur les fragments d'un tableautin provenant de la villa romaine de Kallnach, Hinterfeld.**

*Kallnach, Hinterfeld. Su di un frammento di un affresco della villa romana di Kallnach erano raffigurati due kantharoi.*

**Nettoyage à l'aérographe de la surface d'un fragment d'enduit peint de Berne-Bümpliz, Kirche.**

*Pulizia con aerografo della superficie di un frammento di affresco di Berna-Bümpliz, Kirche.*

