Zeitschrift: Die Sammlung : Geschenke, Erwerbungen, Konservierungen /

Schweizerische Nationalmuseen = Les collections : dons, acquisitions, conservations / Musées Nationaux Suisses = Le collezioni : donazioni,

acquisizioni, conservazioni / Musei Nazionali Svizzeri

Herausgeber: Schweizerisches Landesmuseum

Band: - (2006-2007)

Artikel: Conservation-restauration d'une poêle à escargots de l'époque romaine

Autor: Cevey, Christian

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-382033

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: 20.11.2025

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

CONSERVATION-RESTAURATION D'UNE POÊLE À ESCARGOTS DE L'ÉPOQUE ROMAINE

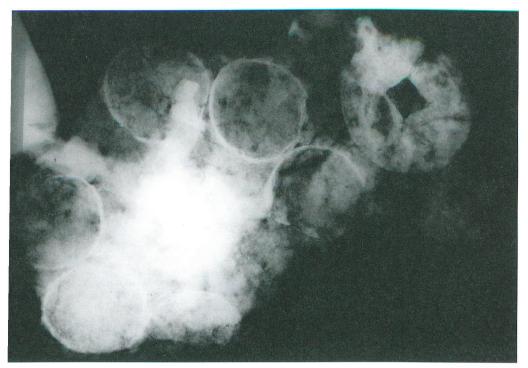
En mars 2006, des fouilles effectuées à Dietikon par le service archéologique du canton de Zurich, ont permis de mettre au jour un objet en fer, identifié comme une poêle à escargots. Celui-ci se trouvait dans une fosse datée de la fin du 2e ou du début du 3e siècle apr. J.-C., située à l'entrée d'un bâtiment en pierre dans la partie rurale (pars rustica) d'une villa romaine. Cet objet singulier se compose d'un long manche et d'un disque central autour duquel se répartissaient à l'origine huit coupelles, dont six seulement nous sont parvenues.

Après avoir partiellement dégagé l'objet in situ, les archéologues ont finalement décidé, en raison de sa grande fragilité, de le prélever en un seul bloc, c'est-à-dire avec la terre qui l'entourait. Ils ont ensuite fait un support en plâtre de l'ensemble |I|, qu'ils ont amené au laboratoire de conservation-restauration du Centre des collections des Musées nationaux suisses à Affoltern am Albis.



I

- 1 Prélèvement en bloc.
- 2 | Radiographie du prélèvement en bloc.
- 3| Revers du bloc avant le dégagement de la terre.
- 4| **Revers du bloc** après le dégagement de la terre.
- 5| Avers de la poêle après le dégagement de la terre.
- 6| Dégagement par microsablage de la corrosion d'un élément de la poêle.
- 7| Ponts de Technovit®5071 sur l'élément D2 servant à maintenir les différents fragments ensemble pendant le traitement de dessalaison.
- 8| Différents fragments de coupelles emballés et numérotés pour le traitement de dessalaison.
- 9| Fragments de la poêle dans le bain de dessalaison.

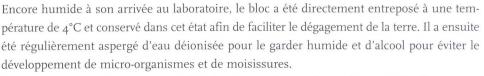


2





«Premiers soins»



Pour en apprendre davantage sur l'objet à restaurer, deux radiographies ont été effectuées au Laboratoire fédéral d'essai des matériaux et de recherche (EMPA) de Dübendorf. Sur l'une d'entre elles |2|, nous pouvons observer le disque central et six coupelles très fragmentaires. Le début du manche est visible à gauche, entre les deux groupes de coupelles. En revanche, le second disque muni d'une perforation rectangulaire ne fait pas partie de la poêle.



Dégagement

Le dégagement de la terre a d'abord été effectué sur le revers du bloc à l'aide d'un outillage fin pour accéder progressivement à l'objet |3 et 4|. Une fois cette opération terminée, un plâtrage de consolidation a été confectionné pour permettre de le retourner et de dégager ainsi la terre sur l'avers [5]. Comme l'objet était très fragmenté, ses deux faces ont été minutieusement documentées par le biais de photographies et de dessins. Les fragments ont ensuite été numérotés afin de faciliter le remontage, puis placés dans des boîtes hermétiques munies de gel de silice2 dans le but de les maintenir dans un milieu sec.



Chaque fragment a ensuite été microsablé à l'aide de fines particules d'oxyde d'aluminium pour éliminer la corrosion se trouvant sur la surface originale de l'objet [6]. De petits ponts provisoires de collage à l'adhésif Technovit®5071 ont permis de maintenir provisoirement certains fragments en place et de conserver ainsi de précieuses informations sur leur positionnement en vue du travail de remontage [7].





Durant son long séjour dans le sol, le métal s'est tout d'abord corrodé puis, par manque d'oxygène, ce processus s'est ralenti. Pendant ce laps de temps, des sels provenant du sol et véhiculés par l'eau se sont déposés à l'intérieur de l'objet. Lors de la découverte, la corrosion a été réactivée car le métal est entré en contact avec l'oxygène contenu dans l'atmosphère. La présence de sels à l'intérieur de l'objet amplifie ce phénomène de corrosion qui peut mener rapidement à sa destruction complète. En conséquence, afin de lutter contre ce processus irréversible, nous avons décidé d'effectuer un traitement de dessalaison au sulfite alcalin qui vise à éliminer les chlorures (sels) présents dans l'objet.



En vue de la dessalaison, les éléments de la poêle ont été mis dans de petits sachets perméables et numérotés 8. Cette étape est importante car elle permet non seulement de les identifier, mais aussi de conserver leur intégrité au cas où ils se fragmenteraient dans le bain de dessalaison. Une fois les préparatifs terminés, les fragments ont été immergés dans une solution de sulfite alcalin pendant neuf semaines à une température de 45°C [9]. Le traitement a comporté trois bains différents. En fin de traitement, nous avons procédé à une titration des chlorures. Cette opération consiste à mesurer la quantité de sels contenue dans les bains de dessalaison. Comme il n'y avait plus de chlorures dans le dernier bain, le traitement a été arrêté.



Les éléments ont ensuite été rincés pendant trois jours dans de l'eau déionisée pour extraire les restes de sulfite alcalin. Ils ont ensuite été séchés dans une étuve à vide pendant huit heures à 60°C afin d'éliminer l'eau résiduelle.

Remontage

Après un dernier microsablage destiné à les libérer de leurs restes de corrosion, les fragments ont été recollés sur la base des informations fournies par les dessins, photographies et radiographies effectués préalablement |10 et 11|. Les coupelles étant plus fines que le reste de la poêle, leurs fragments étaient d'autant plus fragiles et corrodés, donc plus difficiles à recoller. Leur circonférence a pu être reconstituée grâce aux dessins et aux radiographies. Elles ont été recollées avec du Paraloid®B44 dilué à 40% dans l'acétone, un adhésif qui sèche lentement. Celui-ci a permis de remonter chaque coupelle en une seule fois car c'était le seul moyen de retrouver la courbure initiale de leur panse. En revanche, les plus gros éléments ont été assemblés avec de la Technovit®5071 qui a l'avantage de sécher plus rapidement.

Une partie du manche de la poêle à escargots |12| n'a pas été recollée car elle n'était pas jointive. En l'observant de plus près, nous pouvons remarquer que ses deux extrémités ne présentent pas de cassure. Selon Daniel Käch responsable de la fouille, le manche se composait de deux parties assemblées par des rivets. Ce système aurait permis de réduire la diffusion de la chaleur dans le manche, évitant ainsi à l'utilisateur de la poêle de se brûler.

Pour terminer, un film protecteur de Paraloid®B44 dilué à 10% dans le toluène a été appliqué sur toute la surface. Enfin, l'objet a été stocké dans un endroit sec où la température est stable.

La poêle à escargots de Dietikon est un objet rare. Sa conservation est le fruit d'une étroite collaboration entre les archéologues et les conservateurs-restaurateurs: sans leur intervention, sa grande fragilité et son instabilité au moment de la découverte auraient immanquablement mené à sa destruction. Les archéologues peuvent désormais non seulement manipuler et étudier cet objet insolite, mais également le présenter au public dans le cadre d'une exposition.

Remerciements

Je remercie chaleureusement le service archéologique du canton de Zurich et plus particulièrement Daniel Käch, archéologue responsable de la fouille de Dietikon, pour sa collaboration.

Recettes d'escargots à la romaine

Pour vous mettre en appétit, Apicius, célèbre cuisinier romain, vous propose quelques recettes pour apprêter les escargots.

ESCARGOTS ENGRAISSÉS AU LAIT³: Prenez des escargots, nettoyez-les et enlevez la membrane pour qu'ils puissent sortir. Mettez dans un récipient du lait avec du sel pendant un jour, et seulement du lait les jours suivants, et nettoyez leurs saletés toutes les heures. Quand ils auront engraissé au point de ne pouvoir rentrer dans leur coquille, [...] faites-les frire à l'huile. Arrosez de garum⁴ au vin. De la même façon, on peut aussi les engraisser à la bouillie.

ESCARGOTS: Faites rôtir les escargots avec du sel purifié et de l'huile ; arrosez-les de laser, 5 de garum, de poivre et d'huile.

ESCARGOTS RÔTIS: Arrosez copieusement de garum, de poivre et de cumin.



IO



11

- 10| Fragments numérotés d'une coupelle avant le remontage.
- 11 Coupelle après le remontage.
- 12 Poêle à escargots après restauration.

- 2 Le gel de silice est un matériau tampon servant à adsorber l'humidité ambiante.
- APICIUS, *L'Art culinaire*. Texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris: Les Belles Lettres, 1974, p. 86–87, n° 323–325.
- 4 Saumure de poisson voisine du nuoc man servant à saler les plats.
- Herbe aromatique de la famille des ombellifères.

