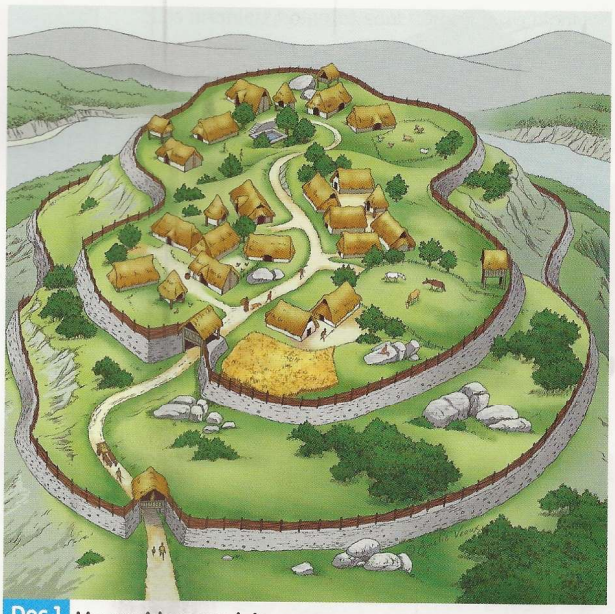
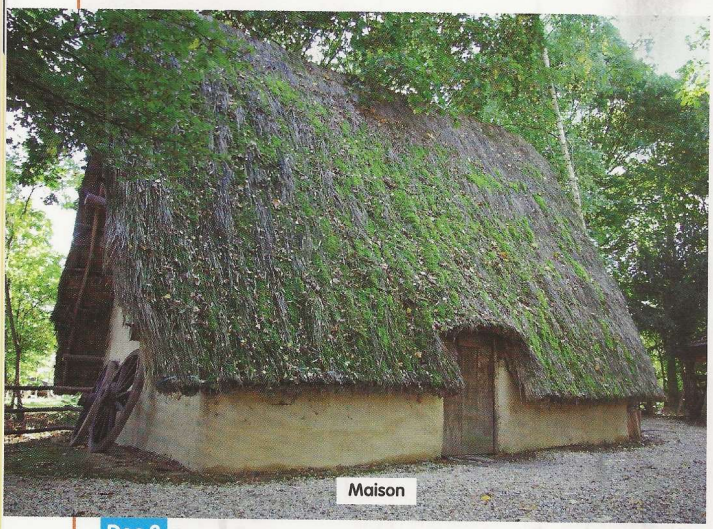
L'oppidum gaulois

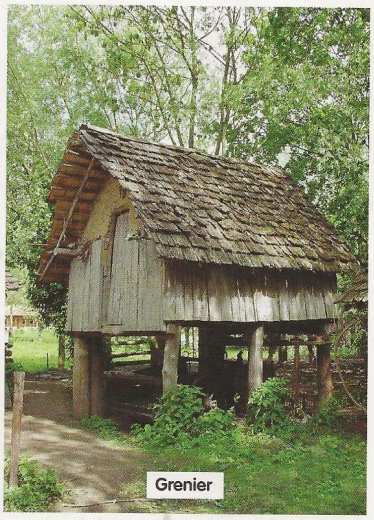
Les Gaulois habitent des villages. Certains, plus grands, ressemblent à de petites villes entourées de murailles : ce sont des oppidums. Ils peuvent compter plusieurs centaines d'habitants. On y trouve des habitations, des bâtiments publics comme des temples, des quartiers commerçants et des quartiers regroupant les activités artisanales.

Les maisons gauloises sont souvent constituées d'une seule pièce. Elles abritent chacune une famille. Les murs sont construits en branches fines recouvertes de torchis. Le toit peut être fait de chaume ou de petites plaques de bois.



Doc 1 Un oppidum gaulois





Doc 2 Reconstitution d'une maison gauloise et de son grenier, archéosite d'Aubechies-Belœil (Belgique)

La villa gallo-romaine

Après la conquête de la Gaule par les Romains, les villes se développent mais les Gaulois vivent essentiellement dans les campagnes. Les riches Gallo-Romains y font construire de vastes domaines agricoles : les villas. Leur intérieur, copié sur celui des villas romaines, est souvent richement décoré de fresques et de mosaïques.

Doc 3 Une villa gallo-romaine

Doc 4 Reconstitution de l'intérieur d'une villa gallo-romaine, archéosite d'Aubechies-Belœil (Belgique)

Doc 5 L'intérieur d'une villa romaine à Pompéi (Italie)

Questions

Doc 1. À quoi voit-on que cet oppidum est bien protégé ?

Doc 2. Pourquoi le grenier est-il bâti en hauteur ?

Doc 3. Quelles activités agricoles identifies-tu sur le dessin ?
Repère la partie habitation de la villa.

Doc 4. Décris l'intérieur de cette villa.
Vois-tu des éléments communs avec celui de la villa romaine du doc 5 ?

Doc 5. Qu'est-ce qui montre que cette villa appartenait à une personne aisée ?

Pour aller plus loin

Compare la maison gauloise avec l'habitat préhistorique de la page 9.
Cherche dans quelle région française on trouve encore des maisons avec un toit en chaume.

Les mots à retenir

Temple : bâtiment construit en l'honneur d'un dieu.

Dans ton cahier de traces

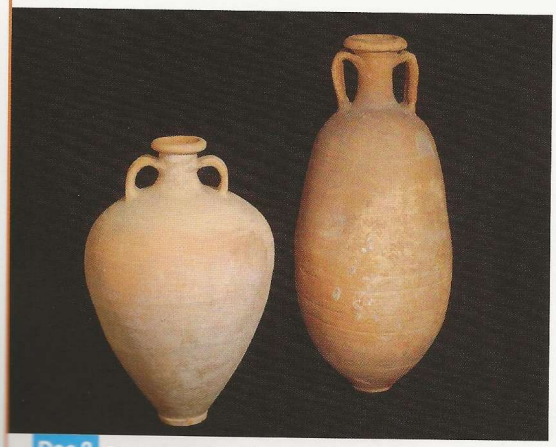
Retrouve la villa gallo-romaine page 9 et réponds à la question.

Les repas des Romains

Les Romains ont une alimentation variée. Ils consomment surtout des céréales, des fruits et des légumes. Ils mangent aussi de la viande et du poisson, accompagnés de sauces. Ils utilisent beaucoup d'huile d'olive et de condiments, en particulier le garum à base de poisson fermenté. Le poivre et de nombreuses herbes entrent aussi dans la composition des plats. Les Romains boivent principalement du vin.

Les plus riches organisent des banquets au cours desquels ils mangent en position allongée.

Doc 1 Le repas des Romains



Doc 2 Des amphores à garum

Douceur poivrée

« Mélange le poivre au miel, le jus de raisin, la rue*, le vin paillé**. Incorpores-y les pignons de pin, les noix, le blé bouilli. Ajoutes-y les avelines*** grillées et hachées, et sers. »

* Rue : herbe aromatique.
** Paillé : doux et sucré.
*** Avelines : grosses noisettes.

Apicius (cuisinier romain), *L'Art culinaire*, livre VII, fin du IVe siècle.

Doc 3 Une recette de cuisine romaine

La cuisine gauloise

Les Gaulois consomment des légumes et de la viande bouillie ou rôtie, essentiellement du porc ou du mouton. Ils préparent aussi des galettes de céréales. En plus du lait, ils boivent principalement du cidre et de la cervoise, une sorte de bière. Ils les transportent dans des tonneaux, qui sont une invention gauloise. L'ustensile de cuisine le plus répandu est le chaudron.

« Quand ils prennent leurs repas, [les Gaulois] sont tous assis, non pas sur des chaises mais sur le sol, utilisant pour cela des litières couvertes de peaux de loup ou de chien.
Près d'eux sont disposés des foyers où le feu est intense et qui sont garnis de chaudrons et de broches pleins de beaux quartiers de viandes. »

Diodore de Sicile (historien romain), *Bibliothèque historique*, livre V, 1er siècle avant J.-C.

Doc 4 Le déroulement d'un repas gaulois d'après un historien romain

Doc 5 L'utilisation du chaudron dans une cuisine gauloise

Questions

Doc 1. Comment les riches Romains sont-ils installés pour manger ?
Quelle sorte de vaisselle utilisent-ils ?

Doc 2. À ton avis, quels liquides autres que le vin étaient transportés dans les amphores ?
Dans quel récipient inventé par les Gaulois le vin est-il transporté aujourd'hui ?

Doc 3. Quels ingrédients de cette recette connais-tu ? Pourrais-tu réaliser cette recette aujourd'hui ?

Doc 5. Comment le chaudron est-il maintenu au-dessus du feu ? En quoi est-ce utile ?
Quels aliments reconnais-tu ?

Les mots à retenir

Banquet : repas de fête regroupant de nombreux invités.
Condiment : substance ajoutée à la nourriture pour en relever le gout (comme le sel, les épices ou les herbes).

Dans ton cahier de traces
Dessine une amphore page 9.