

Fromage, miel et vin font le menu des historiens

Un fromage vieux de 340 ans a été retrouvé dans une épave de navire suédois. Un contenant étanche ou des conditions continuellement très sèches ou très humides permettent de conserver certains aliments sur plusieurs millénaires.

On peut honnêtement l'imaginer plus odorant qu'un Herve coulant. Parmi les découvertes faites par des plongeurs sur l'épave Kronan, fier navire de guerre coulé en 1676 au large de l'île d'Öland, en mer Baltique suédoise : un fromage. A pâte molle. Fort en caractère. Et d'un âge respectable de 340 ans.

Pas de quoi étonner le Pr Eugène Warmenbol, archéologue protohistorien à l'ULB. « Pour qu'un aliment se conserve, il faut qu'il se trouve dans un milieu clos : une bouteille ou une amphore, fermées par un bouchon. »

Et c'est bien dans un pot étanche, perdu entre diamants et statuettes, à 26 mètres de profondeur, sous une couche de sédiments formant une gangue protectrice contre la corrosion, que la mystérieuse pâte fut découverte.

Son parfum rappellerait levures et roquefort, selon les plongeurs. Ils étaient aux premières loges pour renifler l'effluve dégazé après l'explosion du couvercle causée par la chute de pression lors de la remontée. Quant à sa texture flasque, elle se rapproche de celle du foie gras. On peut dès lors s'interroger : s'agit-il réellement de fromage ? Si les archéologues de cette expédition en sont convaincus, il faudra attendre les résultats des analyses chimiques de l'Université de Uppsala. Pour ce faire, on passera la pâte au crible et traquera les molécules typiques des produits laitiers fermentés.

Ce probable fromage à l'affinage extrême ferait presque oublier les 30.000 pièces d'ores et déjà arrachées à l'épave longue de 53 mètres et ramenées à l'air libre depuis 1980. Plus d'une centaine de canons de bronze (de 300 à 5.000 kg), des meubles et coffres, de la vaisselle, des sabliers et autres instruments de mesure et de navigation, une trompette de facture allemande, des diamants et des dizaines de kilos de pièces d'or et d'argent. Mais aussi de la farine, des os d'animaux, des bouteilles de spiritueux, de vin et plus d'une centaine de bouteilles de champagne.

Le vin, aussi

Le Pr Warmenbol se remémore un cas similaire. « Dans des épaves retrouvées dans le sud de la France, des archéologues ont mis au jour des centaines d'amphores contenant toujours du vin venu d'Etrurie (région correspondant à l'actuelle Toscane, NDLR). En ouvrant l'une ou l'autre bouteille, ils ont dû se rendre à l'évidence : le vin n'était plus consommable, poursuit-il. Cela montre néanmoins qu'une chose qui n'est pas censée durer peut demeurer longtemps si son contenant est bien fermé. »

Si un aliment vieux de plusieurs centaines d'années peut surprendre, d'autres exemples jalonnent l'Histoire. Cet exploit de conservation se rencontre dans d'autres conditions très propices : lorsqu'un aliment demeure sans discontinuer dans une ambiance soit très humide - comme c'est le cas des pains du néolithique retrouvés dans les lacs suisses, voir encadré - soit très sèche - comme les fruits dans les sépultures de l'Égypte antique -, il peut perdurer plusieurs milliers d'années. Bon appétit. ■

LÉTITIA THEUNIS



C'est dans un pot étanche, perdu entre diamants et statuettes, à 26 mètres de profondeur, sous une couche de sédiments formant une gangue protectrice contre la corrosion, que le mystérieux fromage a été découvert. © DR.

D'AUTRES MYSTÉRIEUSES DÉCOUVERTES ALIMENTAIRES



Sous l'eau, des pains du néolithique

Des temps anciens où nos ancêtres ont cessé le nomadisme pour pratiquer l'agriculture, il nous reste des pains en souvenir. « Dans des lacs suisses, des sites sont ensevelis depuis plusieurs milliers d'années sans interruption. Le bois y est bien conservé. Aussi, à l'abri des attaques par l'oxygène, des pains et des mies y ont été retrouvés dans un état de conservation extraordinaire. S'ils sont loin d'être toujours consommables, ils sont riches en informations pour le spécialiste », explique le Pr Warmenbol (ULB). Aussi, le contenu des bouches et estomacs des nombreux cadavres de mammouths retrouvés en Sibérie a mis en évidence de la nourriture non digérée (lait, herbes, plantes) et conservée par le gel durant plusieurs millénaires. Ces indices donnent des infos sur l'environnement d'alors.

L.T.H.



Une lager embouteillée voilà près de 200 ans

A l'été 2010, une épave est découverte par 50 m de fond au large des îles finlandaises d'Åland, en mer Baltique. A son bord, plus de 150 bouteilles de champagne et 5 de bière. Le naufrage étant daté à 1840, les boissons ont dès lors près de 200 ans. En 2015, le *Journal of agricultural and food chemistry* expose les résultats de l'analyse chimique de la bière : houblon, potassium en quantité similaire aux bières actuelles mais bien plus de sodium, sans doute à cause des infiltrations d'eau de mer. Quid de la teneur en alcool ? Entre 2,8 et 3,2°, certainement sous-estimée à cause de la dilution par l'eau de mer. Côté saveurs : un goût de pomme voire de rose. Des chercheurs en technologie brassicole à la KUL ont reconstitué cette bière du XIX^e siècle. Ils ont produit 2.000 exemplaires de la « Stallhagen Historic Beer 1842 ».

L.T.H.



Un cellier à vins vieux de 4.000 ans

Millésime -2000. Si, au fil du temps, les fissures creusant les jarres ont laissé s'échapper les vapeurs de la phase aqueuse, des résidus de vin vieux de quelque 4.000 ans ont été retrouvés parmi les ruines du palais cananéen de Tel Kabri (dans le nord d'Israël). Des archéologues américains et israéliens y ont détecté, outre des traces d'acides organiques, des molécules révélant des parfums de miel, de menthe et de cannelle ; mais aussi de résines utilisées comme conservateur. Le cellier mis au jour jouxtait la salle de banquet où l'on avait l'habitude de festoyer. 40 grandes jarres à vin en céramique y étaient entreposées. « Cette cave à vin n'a pas d'équivalent en termes d'ancienneté et de taille », expliquait Eric Cline (Université de Washington) dans un communiqué de presse en 2013.

L.T.H.



Fruits séchés dans la sépulture des pharaons

La sécheresse est une alliée pour conserver les aliments sur le long terme. On a ainsi découvert dans les sépultures de l'Égypte antique (de 3.150 ans av. J.-C. à 30 ans av. J.-C.) des aliments déposés jadis en offrande aux défunts. « Ils sont bien reconnaissables. Les fruits, par exemple, sont à l'état de fruits séchés, explique le Pr Eugène Warmenbol, spécialiste de la protohistoire (ULB). On y a également retrouvé des plats de préparations de volaille, notamment de canard. » Outre éclairer sur les pratiques alimentaires, ces vestiges - dont les ossements présentent des traces de boucherie - éclairent les archéozoologues sur les morceaux d'animaux (volailles, moutons, chèvres) qui étaient alors consommés du temps des pharaons. Ces indices sont recoupés par les nombreuses peintures hiéroglyphiques.

L.T.H.

ENTRETIEN

« Chez nous aussi, les vestiges de boissons et aliments font remonter le temps »

Le Pr Eugène Warmenbol (ULB) est spécialiste de l'archéologie protohistorique. Autrement dit, des trois derniers millénaires. Particulièrement dans le nord-ouest de l'Europe.



Sous quelle forme sont les vestiges d'aliments retrouvés lors de fouilles dans nos régions ?

Ils ne sont pas dans leur état premier. Loin de là. Dans le climat de nos régions, la première chose à se dissoudre est la matière organique. On doit dès lors souvent se contenter de résidus séchés de vin ou d'hydromel dans le fond d'amphores retrouvées dans des sépultures ou de fond carbonisé dans une casserole. Non reconnaissables à l'œil, c'est via des analyses chimiques et physiques que l'on identifie la boisson ou la famille d'aliments consommés.

Qu'éclairent ces données ? Les archéobotanistes les utilisent pour compléter le savoir sur l'évolution de notre alimentation, mais aussi pour déterminer l'introduction de telle plante dans nos régions. Ces données peuvent être recoupées par la palynologie, l'étude des graines et pollens. Ces derniers se conservent très bien et leur analyse indique l'environnement végétal dans lequel évoluait l'Homme d'alors. 5.000 ans avant notre ère, on constate qu'il y a davantage de pollens de céréales mais moins de pollens d'arbres : l'Homme défriche pour cultiver. Cela renseigne sur le contenu de son agriculture, mais aussi sur ce qu'on consomme à cette époque.

Quid de la présence ancestrale de vin dans nos contrées ?

Cela apporte une réflexion sur ce qui est important à une époque donnée. Par exemple, on a retrouvé du vin chez les Celtes, vers 200 ans avant notre ère. Or, ils n'en produisaient pas. Le vin qu'ils consommaient, ils le faisaient venir de loin. Cela ouvre la discussion sur l'import-export de matière alimentaire.

On dit que les tourbières permettent une meilleure conservation que la momification égyptienne...

C'est exact. Dans les tourbières de certaines régions d'Angleterre, des Pays-Bas, du Danemark et d'Allemagne, l'humidité permanente conserve extraordinairement bien les corps humains. Souvent, ils ont été victimes de sacrifices sanglants. Par l'analyse des aliments conservés dans leur estomac, on a pu déterminer leur dernier repas. A noter qu'il n'est certainement pas typique de ce qu'on mangeait alors tous les jours.

PROPOS RECUEILLIS PAR

LÉTITIA THEUNIS