

## LE GARUM DE FRÉJUS

par Alfred BERTINI

Le garum était un condiment utilisé à Rome dès la période étrusque, soit dès le VIII<sup>e</sup> siècle avant notre ère, puisque les trois premiers rois de Rome étaient originaires d'Étrurie, région qui constitue actuellement la Toscane.

L'expansion de l'usage du garum est due à deux facteurs :

- Le premier provient de l'alimentation romaine. Les Romains ne connaissant aucun mode de conservation des aliments – à part le sel – avaient une nourriture dont la qualité de fraîcheur laissait à désirer, notamment en ce qui concerne la viande et les poissons. Aussi, pour faire “passer” ces produits, il était nécessaire de camoufler leur goût et leur odeur avec une sauce au parfum assez rude.
- Le second, qui a provoqué sa propagation, est la conséquence directe de l'expansion territoriale de ce qui est devenu l'empire romain.

Mais comment se fabriquait le garum?

Diverses préparations existaient, mais la plus réputée était réalisée à partir de thon rouge pêché en Méditerranée. On prélevait le sang, les œufs et les entrailles de cette espèce de poisson, que l'on mélangeait à un fort pourcentage de sel, en général au moins 50 % en volume. Il en résultait une longue macération de l'ensemble, l'importante quantité de sel empêchant la putréfaction du mélange. Puis, à l'issue de cette macération, le mélange était filtré.

Les divers vestiges retrouvés, non seulement autour de la Méditerranée, le *Mare Nostrum* des Romains, mais également le long des rivages atlantiques témoignent du succès de ce condiment. On retrouve des cuves à garum, en Andalousie dont le condiment était considéré comme le meilleur, d'où son prix très élevé, comparable à celui des parfums<sup>1</sup>. Il était conditionné en petites amphores, ce qui démontre la valeur donnée à ce produit.

Mais les recherches archéologiques nous ont livré de nombreux sites de production du garum : Tipasa en Algérie, Carthagène dans le sud de l'Espagne, la côte ligure en Italie, les côtes varoises notamment à Fréjus (Pline l'Ancien, dans son *Histoire Naturelle* précise que les gens de Fréjus font le garum avec un poisson qu'ils appellent loup).

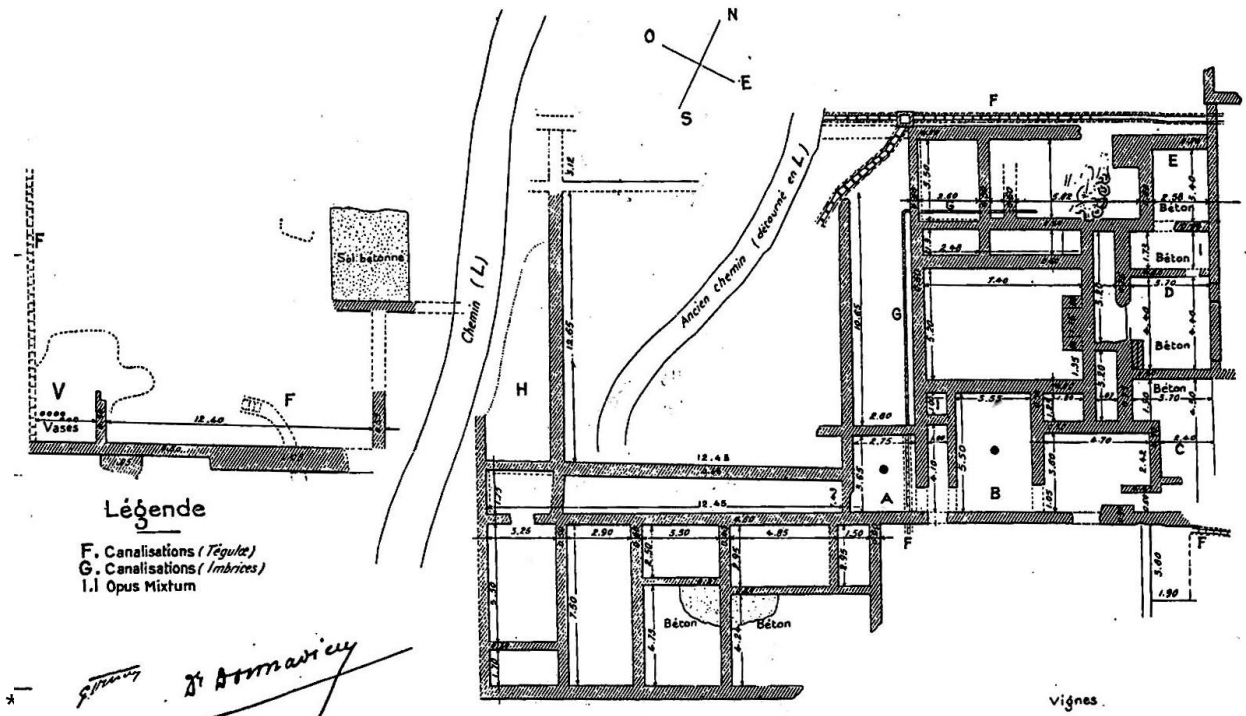
Des fouilles effectuées entre 1925 et 1930 sur le site de Villepey par le docteur Donnadiou et M.G. Brun semblent apporter une confirmation de ce qu'écrivait Pline vingt siècles auparavant. En effet, dans une étude parue en 1931<sup>2</sup>, ces deux auteurs décrivent « *une villa Rustica, véritable ferme destinée à l'exploitation agricole et peut-être industrielle, située dans le quartier de Villepey...* » Ces deux chercheurs, « *en raison de l'abondance des canalisations et de la présence de cinq réservoirs à caractéristiques un peu particulières* », émettent l'hypothèse que « *tout en conservant ses attributions agricoles, la villa Rustica était peut-être également un des centres où se fabriquait le garum, sorte de sauce de poissons dont les romains étaient particulièrement friands. Celui de Forum Julii était des plus estimés* ». Les auteurs signalent, en passant, « *le voisinage d'un important vivier maritime à la Gaillarde, près de Saint Aygulf.* »

1 Pline l'Ancien, dans son *Histoire naturelle*, précise que le garum de Bétique (l'actuelle Andalousie) se vendait 1000 sesterces les 2 congés soit 6,56 litres.

2 Bulletin de la Société d'études scientifiques et archéologiques de Draguignan, Draguignan, XXXVIII, 1930-1931, p. 23-26.



Fabrique de garum à Tipasa, en Algérie (document Wikipedia)



Plan des ruines gallo-romaines de Villepey-le-Reydissart, près Fréjus

Plan de la villa Rustica, dessiné par le Docteur DONNADIEU

On peut rapprocher de cette étude, le texte consacré au garum par Albert Grenier qui, dans son monumental *Manuel d'archéologie gallo-romaine*<sup>3</sup> en 7 volumes, cite lui aussi Fréjus comme producteur de garum et consacre le développement suivant à ce condiment :

« Le garum était une spécialité espagnole, mais il s'en fabriquait également en d'autres côtes et notamment sur la côte ligure, à Antibes et autour de Fréjus. C'était un condiment très relevé et aromatisé, préparé avec les intérieurs de petits poissons salés et exposés pendant plusieurs jours au soleil. Filtré, le liquide qui s'en écoulait était le garum; on y mélangeait de petits poissons entiers, anchois et sardines en particulier et aussi des huîtres et des crevettes. Cette sauce, très prisée, était employée avec toute sorte de mets ».



Une des 15 cuves à garum de Douarnenez<sup>4</sup>

Sur les côtes atlantiques, on dénombre également le Maroc, le Portugal et la France. Il semblerait que Douarnenez, dans le Finistère, recèle le site de production le plus important du monde romain. En effet, cette usine bretonne était constituée d'un bâtiment de 30 mètres de long sur 18 mètres de large et comprenait une quinzaine de cuves profondes de 4 mètres et larges de 2 à 3 mètres.

Le garum de Douarnenez était confectionné à base de sardines, dont les bancs étaient nombreux au large des côtes bretonnes.

Enfin, des travaux de terrassement ont permis, en 1984, de mettre à jour des bassins pour la salaison des poissons et la fabrication du garum sur la côte basque, à Guétary, l'ancienne Cetara des romains.

Deux produits se rapprochent du garum :

Le premier et le plus connu, le nuoc mam, originaire du sud-est asiatique a fait le tour du monde et, s'il s'apparente au garum, est réalisé avec plus de raffinement.

Le second, le pissalat, préparé à base de chair d'anchois, a une aire de répartition assez étroite, puisque circonscrite à la région de Nice. Toutefois, ce condiment a pratiquement disparu, remplacé par des anchois salés qui agrémentent la pissaladière, elle aussi spécialité niçoise.

Le garum, il faut le rappeler, a fait l'objet, en 2007, d'une exposition au musée archéologique d'Antibes. À cette occasion, un catalogue illustré a été édité. On peut se le procurer auprès du Musée archéologique de cette ville.

Mais la plus belle collection d'ouvrages traitant de ce sujet, se trouve au Canada, à l'université du Québec dont le Centre de recherche sur l'environnement naturel dans l'Empire romain recense une liste d'une quarantaine d'ouvrages traitant en partie ou en totalité du garum. Ces ouvrages ont été écrits par des auteurs français, anglais, allemands, espagnols. Y figure même une étude datée de 1930, intitulée *Le garum de Fréjus* par Albert Grenier. Il s'agit en fait d'une communication de cet auteur dans la Revue des Etudes Anciennes<sup>5</sup> où Albert Grenier fait référence au texte du Docteur Donnadiou et de M.G. Brun, cité plus haut.

3 Albert Grenier, *Manuel d'archéologie gallo-romaine*, 2<sup>e</sup> partie, p. 616.

4 Document J. P. Bardel, de la Société de l'archéologie de Bretagne

5 Revue des Études anciennes, Université Michel de Montaigne, Bordeaux, tome 32, 1930, p. 291-292.