

# VINALIA

FESTIVAL DES CULTURES  
GASTRONOMIQUES  
2023

@ Département du Rhône - Service communication - Illustration : Giusah Keles - Mars 2023. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



23-24 SEPT

MUSÉE ET SITES GALLO-ROMAINS  
DE SAINT-ROMAIN-EN-GAL

[musee-site.rhone.fr/vinalia](http://musee-site.rhone.fr/vinalia)  
+33 (0)4 74 53 74 01



MOM'ART

EXARC

PIERRE GAILLARD

Vallée du Rhône

Vienne Condrieu Agglomération

ITER VITIS

Cultural route of the Council of Europe

Réserve culturelle du Conseil de l'Europe

COUNCIL OF EUROPE

CONSEIL DE L'EUROPE



# SOMMAIRE

☒ PAGE 4 ☒

**Festival Vinalia : trinquez et dégustez à la mode antique**

---

☒ PAGE 6 ☒

**Quelles sont les nouveautés de cette édition 2023 ?**

---

☒ PAGE 8 ☒

**Au programme les 23 et 24 septembre**

---

☒ PAGE 10 ☒

**Depuis 1983, l'archéologie expérimentale fait partie  
des fondamentaux du musée**



# FESTIVAL VINALIA

## TRINQUEZ ET DÉGUSTEZ À LA MODE ANTIQUE !

Le samedi 23 et le dimanche 24 septembre, le musée et sites gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal organise *Vinalia*, son festival des cultures gastronomiques. Programmé en biennal, l'événement n'avait pas eu lieu depuis 2019.

Organisé au musée et sites gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal, le festival *Vinalia* fait le lien entre la gastronomie antique et nos pratiques contemporaines. Le samedi 23 et le dimanche 24 septembre, le site archéologique va accueillir de nombreuses animations autour du vin et de la gastronomie : dégustations, village gourmand, concerts, rencontres littéraires, ateliers, jeux, visites contées, reconstitutions historiques, etc. Le temps d'un week-end, les visiteurs se retrouveront immergés au cœur de *Vienna* antique, au rythme des traditions culinaires d'hier et d'aujourd'hui.

Depuis 2004, année de sa première édition, le festival *Vinalia* a su se réinventer pour ouvrir l'appétit du public. A l'origine, l'événement avait pour objectif de reconstituer des vendanges romaines sur le Domaine des Allobroges et de présenter les méthodes de vinifications antiques à travers le foulage et le pressurage du raisin. Si cette tradition perdue encore pour cette 17<sup>e</sup> édition, d'autres temps forts sont désormais proposés aux visiteurs :



reconstitutions historiques et expérimentations archéologiques avec plus de 150 intervenants, rencontres littéraires et dédicaces, ateliers participatifs pour toute la famille, etc. Des propositions culturelles et artistiques inédites qui constituent l'ADN des grandes manifestations proposées par le musée.

Le festival *Vinalia* met à l'honneur des traditions viticoles ancestrales, dans un département profondément ancré dans la culture du vin. De nombreux textes antiques attestent de la qualité et des caractéristiques singulières des vins produits à *Vienna* depuis plus de 2000 ans. De nos jours, du Beaujolais au Côte-Rôtie jusqu'à Condrieu, en passant par les Coteaux du Lyonnais, le Rhône est riche de ses vignobles et de ses vigneron qui perpétuent une tradition deux fois millénaire.

Les 23 et 24 septembre, le festival *Vinalia* est donc l'occasion de faire bonne chère le temps d'un week-end en immersion dans la culture gastronomique antique.



# LES NOUVEAU

**Vinalia** fait la part belle à la gastronomie sous toutes ses formes : à travers la musique, la littérature ou tout simplement en dégustant de bons produits du terroir, le musée a concocté un programme qui donne l'eau à la bouche.



## IMPROVISATIONS ET CONCERT HIP-HOP DU GROUPE ASM

C'est l'événement du festival ! Le trio international ASM, l'un des groupes référence du hip-hop en Europe, va donner de la voix au musée. Leur présence ne doit rien au hasard : leur EP *Origin & Juice* sorti en avril 2022, a été composé à partir d'expériences culinaires et œnologiques, le fruit de leur amour pour la musique, la gastronomie et le vin.

Leur concept est simple : choisir un pays, un vin naturel et un plat traditionnel originaire de celui-ci, déguster pour composer un sample et un morceau. Le trio ASM, issu des rangs de Chinese Man Records, interviendra trois fois au festival *Vinalia*. **Le samedi et le dimanche, à 14h30**, ils proposeront une improvisation à partir de dégustations. **Le samedi soir, à partir de 18h30**, ils interpréteront les morceaux de leur EP *Origin & Juice* sous la tente installée sur le site archéologique. La recette fonctionne, les morceaux sont enivrants : c'est à consommer sans modération.

Après le concert du samedi soir, à 19h30, un repas de type fin de vendanges sera organisé sur la pelouse du site archéologique. Cette revole, comme on l'appelle dans le Beaujolais ou fête des Pressailles telle qu'elle est nommée vers Condrieu, marque traditionnellement la fin des vendanges : une occasion unique de se retrouver autour d'un bon repas, dans une ambiance festive et conviviale. C'est un cuisinier de Loire-sur-Rhône (restaurant le 774) qui a été choisi pour réaliser le repas. Le midi, il proposera également des tartines et des planches élaborées à partir de produits régionaux.

## REPAS DE FIN DE VENDANGES

**SAMEDI**

# TIES 2023

## FRÉDÉRIC BOYER ET DOMINIQUE HUTIN

SAMEDI  
&  
DIMANCHE



## DÉVOILEMENT D'UNE NOUVELLE MOSAÏQUE

SAMEDI

Retrouvée dans une villa viticole à Saint-Laurent-d'Agnay en 2009, la mosaïque de Bacchus a été restaurée par l'Atelier de restauration du musée. **Samedi à 11h**, elle va officiellement intégrer la collection et le parcours permanent. Il s'agit de la plus ancienne représentation de Bacchus connue sur une mosaïque en Gaule. Découvert dans une salle de réception, elle honore le dieu du vin, du banquet et du théâtre. Cette œuvre exceptionnelle par le traitement de la thématique de Bacchus et sa précocité sera présentée en avant première au public au cours de visites flash, organisées tout au long du week-end.

Deux rencontres avec des intervenants de prestige seront organisées tout au long du festival.

**À 16h le samedi**, l'écrivain Frédéric Boyer présentera son ouvrage *Le souci de la terre*, traduction de l'œuvre majeure de Virgile, les *Géorgiques*. Ce recueil, consacré à l'agriculture et à l'élevage, est à la fois une ode à la nature et une réflexion sur la beauté fragile du monde. C'est une rencontre et un dialogue exceptionnel avec cet auteur, traducteur et éditeur spécialiste des textes antiques. **Le dimanche, à 16h**, Dominique Hutin animera une table ronde autour des vins et de la gastronomie. Chroniqueur sur France Inter dans l'émission *On va déguster*, spécialiste du vin et du cidre, il tentera de créer des ponts entre l'antique et le moderne avec des intervenants spécialisés dans leurs domaines : Mireille Chérubini (*Latin de cuisine*, ouvrage sur la gastronomie antique), Stéphane Mauné (archéologue), Alain Ferdière (*Le fromage en Gaule. Origines, production et consommation dans le monde antique*) et Jean-Benoît Meybeck, auteur de bandes dessinées (*Cosmobacchus*, trilogie de BD autour de la viticulture et de la biodynamie). Ces rencontres, ainsi que d'autres temps d'échanges autour du cidre et du vin vont certainement nourrir l'esprit et la curiosité du public.

DIMANCHE

## RECONSTITUTION DES VENDANGES

Dimanche, les traditionnelles vendanges de la vigne du Domaine des Allobroges seront proposées au public. Le matin, à 11h, des comédiens et reconstituteurs en costumes récolteront les raisins avant de les amener aux pressoirs à 15h. Les baies seront comme le veut la tradition, foulées avec les pieds. Puis à 15h30, place au banquet antique où les acteurs réservent de vraies surprises au public. Avec ces différentes saynètes, l'immersion est garantie !

# DEMANDEZ LE

## AUTOUR DU VIN ET DE LA CUISINE ANTIQUE

### CUISINE ET TRADITIONS CULINAIRES DES CIVILISATIONS ANTIQUES

Grecques, gauloises, romaines, découvrez les pratiques culinaires et les spécialités gastronomiques des grandes civilisations antiques avec les troupes de reconstitution historique : **Pax Augusta**, **Athéna Promakos**, **Teuta Arverni**.

*Samedi et dimanche en continu*

### LES SECRETS DE LA CUISINE ROMAINE

**Mireille Chérubini** vous emmène à la découverte d'une cuisine antique : ustensiles et ingrédients n'auront plus de secrets pour vous.

*Samedi et dimanche en continu*

### CUISINE ROMAINE ET ARCHÉOLOGIE

Avec **Cécile Batigne et Fred Valette**, présentation et dégustation d'une recette romaine et de fromage (*moretum*).

*Le samedi à 16h et le dimanche à 11h30*

### LE VIN, BOISSON DES HOMMES ET DES DIEUX

Avec **l'association Ēnarrō**, pour découvrir les recettes, les usages, les croyances et les modes de consommation du vin dans l'Antiquité.

*Samedi et dimanche en continu*

### TAVERNE ROMAINE

**Le service des publics du musée** vous propose, le musée propose des dégustations des précédents millésimes de vins élaborés à partir de recettes romaines.

*Samedi et dimanche en continu*

Retrouver toutes les recettes romaines sur  
<https://musee-site.rhone.fr/vinalia/>



## RENCONTRES LITTÉRAIRES

La Librairie éphémère Lucioles de Vienne vous proposera une sélection d'ouvrages sur l'Antiquité, l'archéologie, le vin, l'alimentation, les plantes mais aussi des séances de dédicace.

- **Samedi à 16h**, François Gilbert, auteur de la trilogie *L'affranchi : Sparteolus, La tragédie de Scaurus, Le Sphinx et la chimère*, 2018-2022.
- **Samedi à 15h30 et 17h**, Dimitri Tilloï-d'Ambrosi, auteur de *L'Empire romain par le menu*, 2017.
- **Dimanche à 17h30**, Jean-Benoît Meybeck, auteur de la bande-dessinée *Cosmobacchus*.

# PROGRAMME



## LE VILLAGE GOURMAND

Organisé avec le partenariat de Vienne-Condrieu-Tourisme, en lien avec le label Vignobles et Découvertes, destination Condrieu Côte-Rôtie.

**Rencontres avec les producteurs régionaux**, présentation et dégustation de produits locaux : bières artisanales, vins AOP des vignobles de la vallée du Rhône, noix, champignons, miel, charcuterie.

*Samedi et dimanche en continu*

**Déjeuner** : dégustez tartines et planches élaborées à partir de produits régionaux.

*Samedi et dimanche, de 11h à 16h30*

### Produits proposés au village gourmand :

Vin des différentes AOC du Rhône et territoires limitrophes, salaisons, fromages, noix et dérivés, miel, châtaignes et dérivés, champignons sec, frais ou en conserves, jus de fruits et produits dérivés, etc.

## LES ACTIVITÉS

### À FAIRE EN FAMILLE

#### LES SECRETS DES JEUX ROMAINS

Avec **les médiateurs du musée**, venez relever le défi et tentez de gagner aux jeux pratiqués à l'époque romaine. Votre dextérité et votre stratégie seront mises à l'épreuve !

*Samedi et dimanche en continu, dès 5 ans*

#### LES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES : DE L'ANTIQUITÉ À NOS JOURS

**Marie-Christine Lemayeur-Alunni**, illustratrice et autrice d'ouvrages sur le thème des plantes comestibles et **Bernard Alunni**, illustrateur et auteur, vous apprendront à reconnaître les plantes et les utiliser dans vos plats.

*Samedi à 15h30, dimanche à 11h, 15h, dès 8 ans*

#### L'AFFAIRE DES PETITS PAINS : JEU DE PISTE

Avec **les médiateurs du musée**, venez mener l'enquête en famille. Panique en cuisine ! Galla et Musca ont besoin de votre aide pour retrouver les ingrédients de la recette des petits pains. Parcourez le site archéologique, résolvez les énigmes et rejoignez vite les deux cuisinières. Une dégustation surprise vous attend.

*Samedi et dimanche en continu, dès 7 ans*

#### IL EST TEMPS D'ALLER FAIRE LES COURSES

Avec l'équipe des médiateurs du musée **Lugdunum**, testez ce jeu d'association pour découvrir les aliments et leurs prix.

*Samedi et dimanche en continu, dès 8 ans*

*D'autres activités sont disponibles dans le programme*



## DEPUIS 1983, L'ARCHÉOLOGIE EXPÉRIMENTALE FAIT PARTIE DES FONDAMENTAUX DU MUSÉE

L'archéologie expérimentale fait pleinement partie de l'ADN du musée de Saint-Romain-en-Gal. Depuis 1983, ses équipes privilégient la reconstitution historique avec un espace unique en France : le Domaine des Allobroges. Dans la prolongation du site archéologique, ce lieu qui s'étend sur plus de 3 000 m<sup>2</sup> est composé d'un vignoble à l'antique, d'un jardin romain et de reconstitutions de fours pour la céramique, le verre, la poix et le pain. L'archéologie expérimentale est une discipline scientifique importante : à travers l'observation et la pratique, les archéologues parviennent à expliquer les techniques et traditions anciennes.

Depuis près de 40 ans, de nombreuses expérimentations ont été menées au musée. Sur les pratiques viticoles, les archéologues ont notamment testé des ingrédients cités dans les textes anciens pour vérifier leur incidence sur la bonne conservation du vin. Un four à pain a également été reconstitué pour valider des hypothèses de fonctionnement.

Enfin, une première résidence en archéologie expérimentale a été menée en 2022 et renouvelée cette année. Un compagnon tailleur de pierre et un compagnon maçon ont ainsi confectionné une meule servant à moudre le grain, avec des techniques et des outils de l'Antiquité.

Au-delà de la grande fête populaire et familiale, *Vinalia* c'est aussi une vitrine pour l'archéologie expérimentale : une occasion unique pour le public d'appréhender cette démarche scientifique. Des cuissons dans les fours reconstitués à partir d'exemples antiques seront proposées : fours à pain, four de potier et four de verrier. Les spectateurs pourront également assister à des démonstrations d'activités artisanales antiques par des reconstituteurs ou des archéologues, réaliser des recettes romaines ou confectionner du *defrutum*, un sirop à base de raisin. L'archéologie expérimentale possède un atout incontestable : c'est un excellent outil pédagogique et de médiation.



## LE DOMAINE DES ALLOBROGES

Le musée est implanté sur un territoire viticole qui cultive une tradition deux fois millénaire. Les textes anciens attestent des caractéristiques singulières du vin produit à *Vienna*, l'un des plus chers de l'Antiquité. Il était connu jusqu'à Rome ce qui est significatif de sa grande renommée. Dans une démarche d'archéologie expérimentale, le musée cultive aujourd'hui 200 pieds de vigne sur le Domaine des Allobroges avec 15 cépages différents, répertoriés parmi les plus anciens de France. Six modes de conduite connus dans l'Antiquité sont testés pour observer le comportement du cep et son incidence sur la quantité de raisins. Grâce au partenariat avec le domaine Pierre Gaillard depuis 2004, entre 200 et 300 bouteilles sont produites chaque année, réservées à la dégustation uniquement aux visiteurs du musée.

## ZOOM SUR... LA CENA, LE DÎNER ROMAIN

Chez les Romains - la *cena* - ou le dîner, est le vrai repas de la journée. Pour être un citoyen en vue, il ne fallait jamais manger seul pour le repas du soir. Les banquets étaient très codifiés : on mange à neuf, allongés sur des banquettes en forme de U (le *triclinium*), on se lave pieds et mains avant le repas, on élit le roi du banquet, les plats se succèdent : entrées, plats principaux et desserts. Le vin était servi et bu à chaque repas ou lors de banquets. Parfois, des nectars de différentes qualités étaient servis en fonction du rang social des convives.



RHÔNE

LE DÉPARTEMENT

MUSÉE  
GALLO-ROMAIN

SAINT-ROMAIN-EN-GAL

## HORAIRES ET TARIFS

**Samedi de 10h à 18h**, nocturne à partir de 18h

**Dimanche de 10h à 18h**

**Entrée adulte** : 10 € la journée (tarif réduit : 6 €),

**15 € le week-end** (tarif réduit : 9 €)

**6 € la nocturne seule** du samedi soir (tarif réduit : 3 €)

**17 € le repas de fin de vendange** du samedi soir (hors boissons)

**Gratuit** pour les enfants de moins de 18 ans

## BILLETÉRIE

**Réservation sur :**

<https://musee-site.rhone.fr/vente-en-ligne/>

**Attention** : le repas de fin de vendange et la Master class œnologique du samedi et dimanche (16h30) sont à réserver sur le site de l'Office de tourisme Vienne Condrieu :

[www.vienne-condrieu.com](http://www.vienne-condrieu.com)

## DIRECTION DE LA COMMUNICATION

Service presse - [www.rhone.fr/presse](http://www.rhone.fr/presse)

Département du Rhône - 29-31 cours de la Liberté - 69483 Lyon Cedex 03

Léa CORDONIER : [lea.cordonier@rhone.fr](mailto:lea.cordonier@rhone.fr) / Tél. 06.74.75.49.19

Philippe HUGOT : [philippe.hugot@rhone.fr](mailto:philippe.hugot@rhone.fr) / Tél. 06.10.11.09.33

Septembre 2023

Credits Photos : CD69 - Patrick AGENEAU, Fabrice SCHIFF et Julien BOURREAU  
Damien Chamcirkan - @FricheLaBelleDeMai