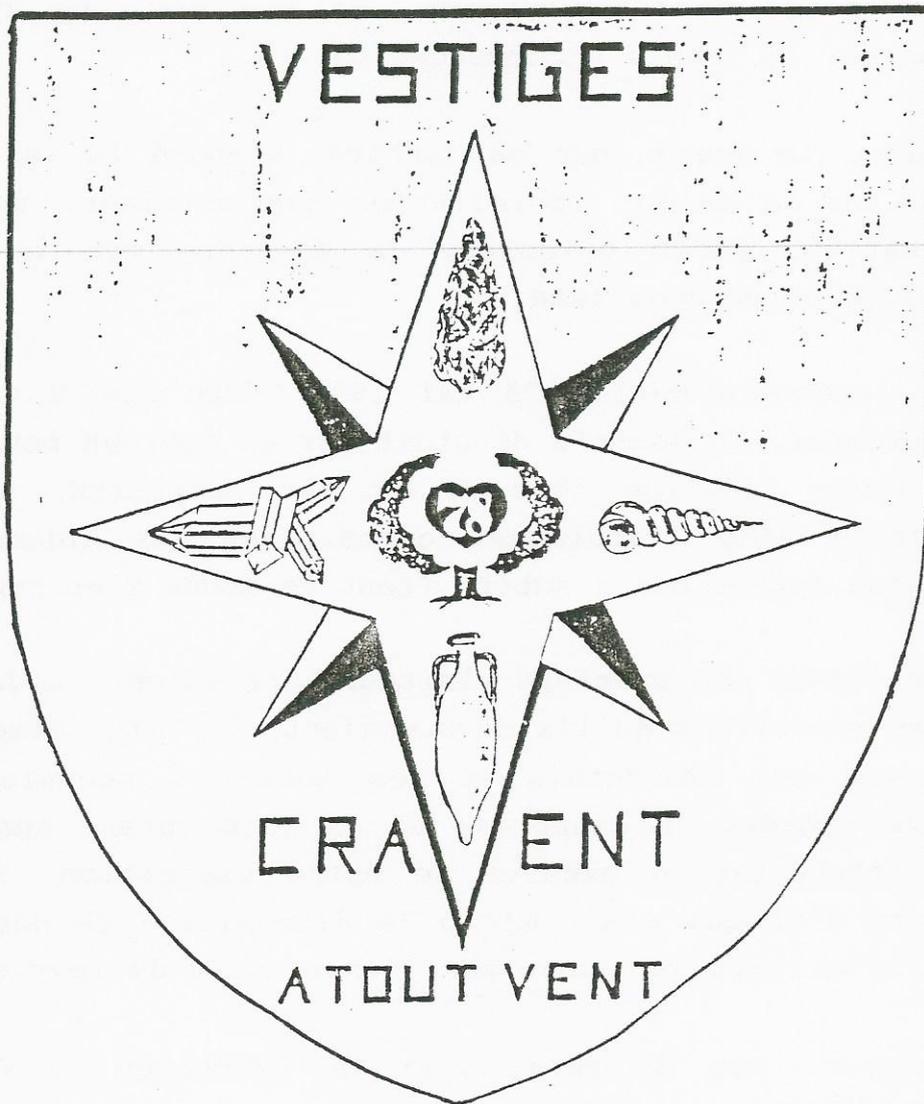


RETRO N°9

INFORMATION



CE N'EST PAS PARCE QUE C'EST DIFFICILE DE
TROUVER POUR QUE JE N'OSE PAS CHERCHER

VESTIGES A TOUT VENT

EXPOSITION DES 8 ET 9 MAI 1993

Après plusieurs mois de préparation minutieuse, dont certains membres de l'Association n'ont pas hésité à sacrifier leurs jours de repos, pour que tout soit prêt à temps, et je pense en particulier à Mr LETELLIER ET à Melle HUET qui ont fait preuve d'un grand dévouement, et que nous ne remercierons pas assez. Je tenais à commencer par là.

Enfin, le grand jour est arrivé. D'abord la veille, préparation de la salle, installation des vitrines, des panneaux explicatifs, petit bricolage de dernière minute ! Tout ça avec joie et enthousiasme.

Le lendemain matin, "8 mai 1993" date historique vous me l'accorderez, la journée débutait par un copieux petit déjeuner avec toute l'équipe chez Mr et Mme LETELLIER, histoire de se mettre dans l'ambiance, connaissant les intempéries que nous nous apprêtions à subir. (tout le monde s'en rappelle)

Vers 14H00 nos premiers visiteurs arrivaient, tous enchantés par les merveilles qu'ils découvraient. Certains même, ignoraient que notre sol Craventais et ses alentours pouvaient détenir de tels trésors. La surprise et la joie furent énorme, quant à la fréquentation massive de notre exposition. D'ailleurs, le livre d'Or qui était mis à la disposition de nos visiteurs (320), s'en rappelle encore par l'expression de leur dédicace.

Le soir, pas de répit pour Mr LETELLIER et Christophe PEYRAT-ARMANDY, il fallait bien des volontaires pour garder la salle, et je pense que ce fût une nuit mémorable pour eux.

Vers 22H00, nos deux compères dormaient à poings fermés, persuadés que la porte de la salle était fermée à double tour. Quelle ne fût pas leur surprise lorsqu'ils trouvèrent une partie de l'équipe à leur chevet, et qui de plus n'avait eu nullement besoin de défoncer la porte pour rentrer puisqu'ils avaient tout simplement omis de la fermer.

Le lendemain matin, tout recommençait comme la veille, les gens continuaient à braver vents et marées pour venir découvrir l'exposition et pour certains même, la revoir.

L'après-midi s'est déroulée aussi bien que l'on puisse l'espérer depuis le début, et le dimanche soir vers 18H00 ravis de ce week-end, toute l'équipe a fêté ça ensemble, en se promettant de recommencer !

Je tiens à remercier également Mr HEUDE, qui a eu la gentillesse de nous prêter des outils lithiques, ainsi qu'une poterie (entière) de sa collection personnelle. Pièces bien sur trouvées sur le territoire Craventais, et sûrement les plus belles.

Compliments également à Mr JOUBERT pour son exposition de cartes postales anciennes, qui nous ont rappelé ce qu'avait été notre village, et qui fût également un vrai succès.

Au cours de ces deux jours, je souligne aussi, la visite de trois archéologues et d'un géologue, qui nous ont confirmé que nous possédons des outils du paléolithique inférieur moins 300 000 ans environ. Une étude plus complète sera faite prochainement.

La Secrétaire

S. LE CONTELLEC



N.B : page 4, outillage lithique différent de celui trouvé à Cravent, provenance Flins sur Seine à environ 34 kms.

Rectification : page 5, lire broyeur ou broyon au lieu de meule.

Le 03 juin 1993, exposition au Collège Marcel Pagnol un véritable succès. Remerciements à Mr DOREY pour son aide.

CRAVENT

Réussite de la première fête des associations

« Cravent, terre d'histoire, de sport et de nature » : telle est la pancarte que M^{me} le maire pourrait afficher à l'entrée de son village si l'on se réfère à la première fête des associations organisée, ce dernier week-end, par le comité des fêtes et son président M. Yvan Porée.

En effet, du côté du sport, les

habitants ont été conviés à un tournoi de football ouvert à tous par le président Joubert avec séance de tirs au but ainsi qu'à un tournoi de tennis, le dimanche, à l'invitation de la présidente, M^{lle} Allée.

Par ailleurs, les quelque trois cents personnes qui sont venues faire un tour le dimanche entre les averses, parmi lesquelles exactement 43 ont eu le courage de pique-niquer sous la pluie, ont pu apprécier les expositions de la société de chasse dont le responsable est M. Colombe, et de l'association archéologique avec M. Letellier. Dans les deux cas, les organisateurs avaient choisi la didactique : du côté des chasseurs, un travail d'image de marque était entrepris, insistant sur la conservation de la nature et proposant, outre des panneaux d'information, un grand nombre de films vidéo sur les animaux de nos régions.

L'autre surprise, pour les habitants, était à la salle municipale, l'exposition de vestiges archéologiques présentés par M. Letellier qui avait choisi de sortir les plus belles pièces découvertes dans la proche région de Cravent de ses innombrables caisses. Une succession de vitrines a permis d'entrevoir la richesse archéologique de la commune tant dans la diversité des pièces exposées (grattoirs, haches polies, éclats, éléments de construction, de vêtements, etc...) que dans les époques allant du paléolithique au Haut Moyen-Age.

Bref, M^{me} le maire, pensez-y : « Cravent, histoire, sport et nature » serait un parfait slogan.



Au stand des chasseurs

Les deux journées du comité des fêtes



Samedi et dimanche, le comité des fêtes et son président M. Porée se sont dépensés sans compter pour que ces deux journées soient une réussite. Mais il y avait la météo qui durant ces deux journées était mauvaise. Des rendez-vous sportifs ont été annulés dimanche, mais en revanche, la fréquentation de l'exposition archéologique de Cravent a connu un grand succès.

En effet, elle méritait d'être vue par toutes les écoles du canton. C'est une chose à étudier... Beaucoup de monde également à l'exposition sur la chasse.

R. M.

Exposition du 8 et 9 mai 1993

L'HOMME PREHISTORIQUE, L'HISTOIRE DU FEU, ET NOS CRAVENTIENS

Il est certain que les premiers hommes ne chassaient pas : ils n'en avaient pas les moyens, surtout contre les fauves de l'époque. Ils vivaient probablement en groupe près d'un abri, d'un arbre facile à monter, ou d'un surplomb où ils pouvaient se réfugier et mieux se défendre contre des animaux plus forts qu'eux.

Leur seule arme était certainement un os, ensuite un bâton (précurseur de l'épieu) avec lequel ils pouvaient fouiller la terre pour y découvrir, tubercules, racines, et bulbes comestibles, ou éventuellement assommer sur place de petits animaux tels que rongeurs, lézards, serpents, etc... Ils cueillaient les fruits des arbres et les baies et peut-être même des grains.

Ainsi donc se nourrissaient ces hommes sûrement très habiles et ingénieux, mais sans feu et par conséquent sans lumière et sans chauffage, d'où l'obligation pour eux (avant la domestication du feu) de rester dans les régions chaudes.

Pour mieux se défendre l'homme invente des armes appropriées pour la lutte contre les bêtes féroces plus fortes que lui, enfin il arrive à un tournant décisif : de traqué l'homme devient traqueur, de la défense il passe à l'attaque.

Mais il y avait aussi le feu, et pour l'homme comme pour l'animal, le feu était sûrement un élément hostile et dangereux (toujours dangereux pour les animaux), il fallait fuir devant lui, cependant bien vite l'homme en récupérant des carcasses d'animaux tués et cuits dans l'incendie, trouva la viande succulente, alors il comprit l'utilité du feu sans pour cela savoir le domestiquer, attendant parfois longtemps et avec patience le prochain incendie.

Les premiers feux furent sans aucun doute d'origine naturelle.

Exemples :

- La foudre dans un milieu où les chances de provoquer un incendie dépend de la nature de la végétation et de son état de sécheresse.

- Les éruptions volcaniques génératrices d'incendie, mais limitées aux régions de volcanisme.

- L'obsidienne (verre volcanique riche en silice) formant loupe par cassure naturelle.

- La combustion spontanée des matières végétales en décomposition, tourbe, gaz "feu follet", etc...

Progressivement il apprit à s'en préserver, et vint le jour où il mit machinalement une brindille sur une braise encore rouge, celle-ci s'enflammant, il comprit qu'il fallait en mettre une autre et encore une autre, et toute la tribu d'en faire autant.

Alors le chef décida qu'il y aurait un gardien du feu qui serait chargé de sa conservation, à lui de trouver de quoi alimenter la flamme, et il est possible qu'à cette époque le combustible à l'état naturel fut non pas en abondance mais en suffisance : récupération du bois mort, ossements, bouses d'animaux, etc...

Le gardien du feu activait continuellement ses braises, les protégeant des intempéries par diverses astuces, abri sous-roche, abri de branches tressées, peaux de bête ou bien en recouvrant le foyer de grosses pierres. (Encore pratiqué par les bûcherons actuellement et pouvant donner des braises pendant plusieurs jours, en incorporant à l'intérieur du foyer des bûches ou rondins avant de le recouvrir avec des pierres, et même parfois en calfeutrant avec de la terre ne laissant qu'un passage d'air à la base : très bonne résistance aux intempéries). - Essai que j'ai fait personnellement, il y avait encore des braises rouges après une semaine de calfeutrage.

Le premier problème reste à savoir comment ils firent cuire leur viande, directement sur les braises, en la tenant au bout d'un morceau de bois, à l'intérieur des cendres, ou bien encore sur une pierre chauffée (ce qui donne une très bonne grillade). Je crois que cela restera une énigme pour nous.

Progressivement les techniques s'améliorent, l'homme domestique le feu mais sans pouvoir le produire, il sait comment le transporter sur de longues distances (avec un récipient fait de branches tressées et tapissé de terre, le tout enveloppé d'une peau pour le conserver, (bon résultat après essai), comment le ranimer, cela lui ouvre des horizons nouveaux, il peut monter vers des régions plus froides où un gibier différent abonde, l'exode commence, le feu lui donne la chaleur, lui sert à tenir à distance les bêtes dangereuses, à faire cuire ses aliments, à fumer la

viande pour la conserver, mais également à l'éclairer : une nouvelle civilisation commence.

Bientôt survient la catastrophe, le gardien du feu pour une raison inconnue a laissé éteindre celui-ci, il y a bien des charbons de bois qui restent, alors les hommes rassemblent le tout sur une grande pierre plate et chacun de chercher une solution. Il y en a un qui souffle dessus sachant que le déplacement d'air anime la flamme mais sans résultat, un autre frotte deux bâtons aux bouts charbonneux, il touche, il sent la chaleur sur le bois alors il persiste, un autre en taillant ses silex sait que par le choc une lumière se dégage, alors il frappe le silex au-dessus d'herbes sèches et autres matières ignées qu'il sait faciles à enflammer. Pour l'un deux c'est le miracle, un peu de fumée, une petite flamme, l'homme sait faire le feu, il va conquérir le monde.

Maintenant, il peut monter plus au nord : nous sommes au paléolithique moyen peut-être au début du paléolithique supérieur c'est-à-dire environ moins 35000/30000 ans, nous sommes dans une période tempérée (interstade), il a appris à s'habiller, à faire des abris, à tailler le silex correctement suivant ses besoins, à faire des pièges, des armes, il est le précurseur de l'homme moderne.

Ainsi à cette époque, des chasseurs s'installent sur notre territoire (les premiers Craventais peut-être des sapiens, dont les dernières modifications morphologiques se produisent il y a quelque dix mille ans pour devenir des sapiens sapiens), ils viennent de découvrir dans leur long périple un filon de silex de très bonne qualité (filon encore important de nos jours), une eau abondante, une flore où le pin est sûrement très dominant, des arbres feuillus tels les chênes, l'orme et le noisetier, le bois ne manque pas. Pour la faune la dominance est le renne, mais il y a aussi le rhinocéros laineux, les bovinés ; le cerf et le sanglier sont peut-être encore rares dans notre région à cette époque...

Alors le chef décide, indique l'endroit de l'implantation du camp, l'homme responsable du feu prépare le premier foyer, avec des braises qui proviennent de l'ancien campement, les jeunes coupent les baliveaux et les branches nécessaires à la construction des abris avec des outils en silex provenant de leur long périple, silex nettement différents de ceux que nous trouvons habituellement à Cravent : nous trouverons ainsi quelques dizaines d'outils (prospection non terminée) sans trouver de quoi les fabriquer, rognons ou nucléus. (Reste à déterminer la provenance du silex, indication précieuse pour connaître l'emplacement de leur précédent campement). Les femmes rafistolent les peaux pour couvrir les assemblages de branchages qui serviront de tentes, travail délicat, il faut percer le cuir avec des perçoirs en silex, outils très fragiles, assembler les peaux à l'aide d'un boyau ou d'une lanière de cuir finement coupée. Un groupe de chasseurs est parti à la quête du gibier. Le chef avec

un aide (apprenti) commence à débiter le silex pour en faire des outils, nous en trouverons plusieurs milliers sur une surface de trois hectares environ : grattoirs divers, discoïdes, couteaux, percuteurs, nucléus, etc..., dans de très beaux silex de couleurs différentes.

Mais pourquoi plusieurs milliers d'outils ? il en faut l'utilisation, sans quoi cela serait un non-sens, recherche pour la perfection de la taille ? monnaie d'échange ? pour moi le plus plausible serait un abandon après usage, l'outil devenant impur car bien souvent souillé par le sang il est propagateur de pourriture, il doit être abandonné ou retouché. La retouche étant très délicate et vu l'abondance du silex il était sûrement préférable et plus rapide de refaire un outil.

Nous trouverons également l'emplacement d'un foyer, des pierres brûlées, des pierres brûlées avec une surface très brillante (oxydation naturelle ou oxydation par les graisses de cuisson ?), ainsi que des silex taillés après chauffage, et surtout pas très loin du foyer une petite meule en grès aux bords arrondis dont l'utilisation peut nous échapper, mais pourquoi pas l'outil de travail d'un homme médecine servant à piler les graines, les fleurs, les racines etc... pour en faire des décoctions nécessaires à soigner les blessures et maladies ? (Une petite meule en grès au contour nettement arrondi a été trouvée à Bonnières par mon oncle A.G. Poulain "archéologue").

Nous avons également un morceau d'os fossilisé.

Combien de temps nos Craventiens restèrent-ils sur notre territoire ? Le temps d'une saison ou simplement le temps d'un passage à la recherche de silex pour ensuite rejoindre les grottes de la vallée de la Seine, impossible de le dire mais ce qui est certain sans eux cette exposition ne pourrait avoir lieu.

Après une nouvelle période de froid, ils migrèrent sans doute vers des contrées plus clémentes.

Ensuite nous arrivons directement au néolithique avec un climat plus doux, nos principales trouvailles seront des haches taillées et polies, une pierre servant à lisser le cuir et à l'assouplir et surtout une pierre posée sur un foyer et gardant les traces du feu, il y avait deux haches à ses côtés (une taillée et une polie). Cette pierre servait sans aucun doute à cuire la viande.

L'homme va devenir progressivement sédentaire, il est à la recherche de son rêve, un endroit où il va pouvoir s'installer, peut-être vient-il de Bretagne ? En effet nous trouverons deux haches polies taillées dans la dolérite, matière typique de Plussulien (Côtes d'Armor). Il commence à cultiver, il connaît certainement la cuisson avec apport d'eau, le feu n'a plus de secret pour lui, il est le précurseur de notre civilisation.

De sa civilisation malgré les millénaires passés, il existe encore sur notre planète des tribus qui ont le même mode de vie.

Quant à nous, suivant nos possibilités ou impératifs nous pratiquons encore des cuissons d'aliments, viande, poisson ou légumes sur les mêmes principes que ceux des hommes de la préhistoire, cela nous donne bien souvent d'agréables surprises.

Pour les explications comment faire le feu et les modes de cuisson voir les pages illustrées.

Les sites ont été déclarés au service archéologique départemental de Versailles en 1990.

A Cravent pour sa première exposition Mai 1993.

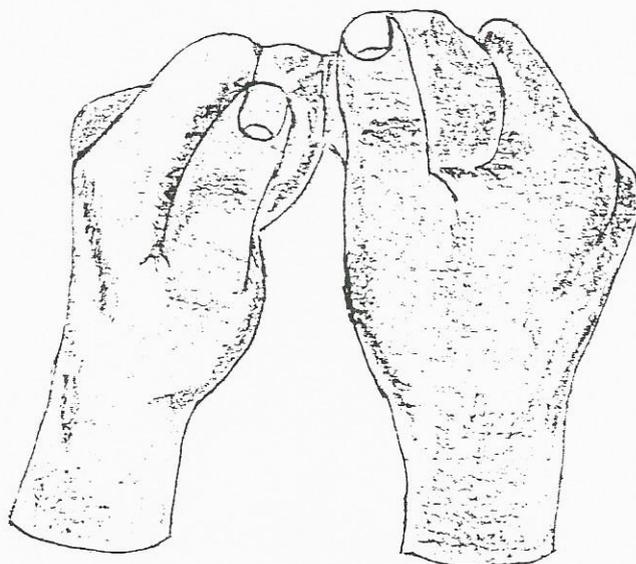
R.LETELLIER

**COMMENT PRODUIRE LE FEU : DE L'EPOQUE PREHISTORIQUE
A NOS JOURS**

1) Par la percussion avec violence de deux blocs de silex, les fragments détachés et portés à incandescence sont projetés sur des matières inflammables, amadou, étoupe, feuilles sèches, copeaux, mousse etc..., avec une adjonction immédiate de matériaux de combustion plus durable, bois, tourbe, etc...

2) Par la friction de deux silex taillés, essai fait personnellement avec un bon résultat. Fig. 1

3) Par la percussion d'une pierre dure ou silex contre de la pyrite de fer ou marcassite, probablement la première méthode régulière de la création du feu, d'après les chercheurs. Si nous avons de la pyrite dans notre région, aucun indice n'a été trouvé à Cravent concernant cette conception de faire le feu.

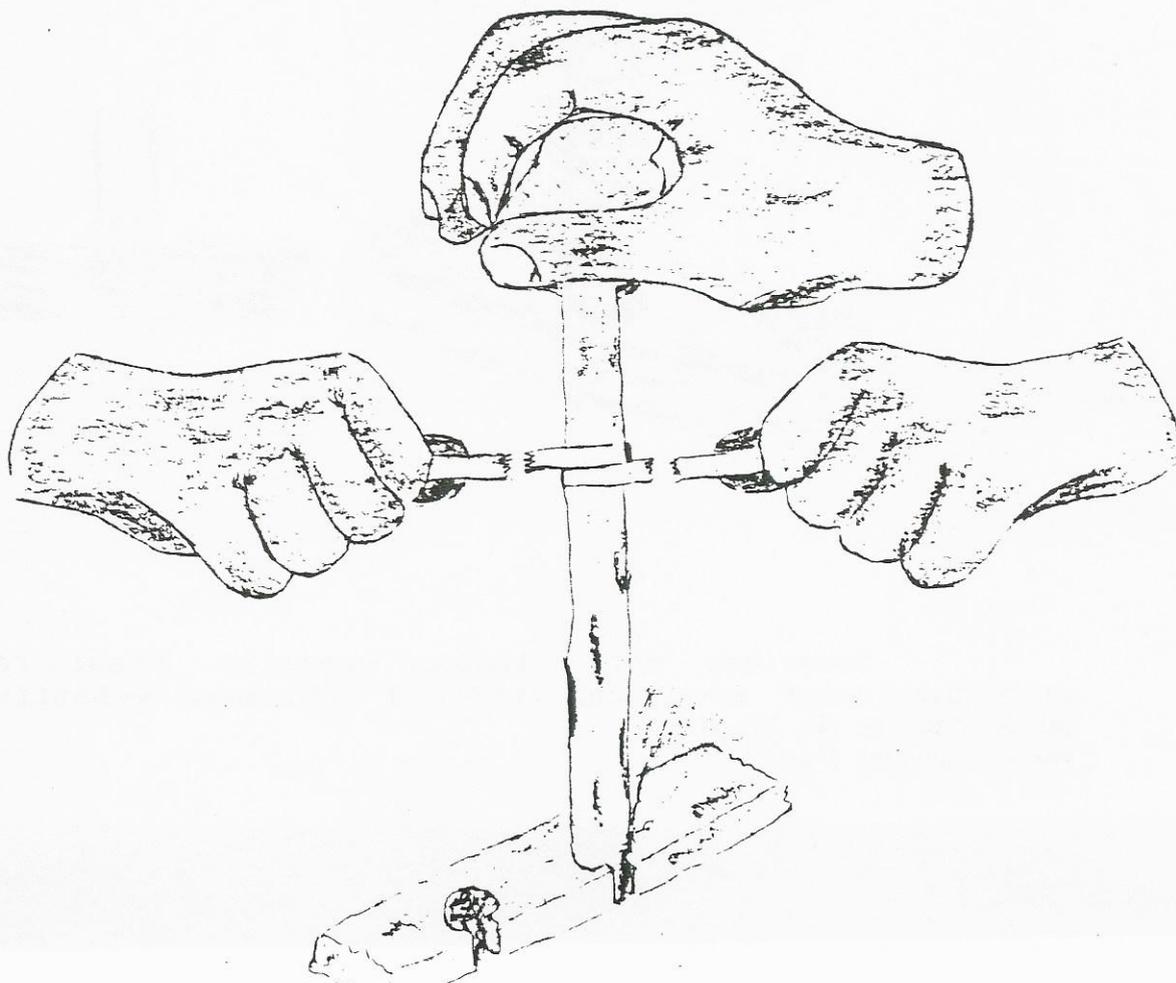
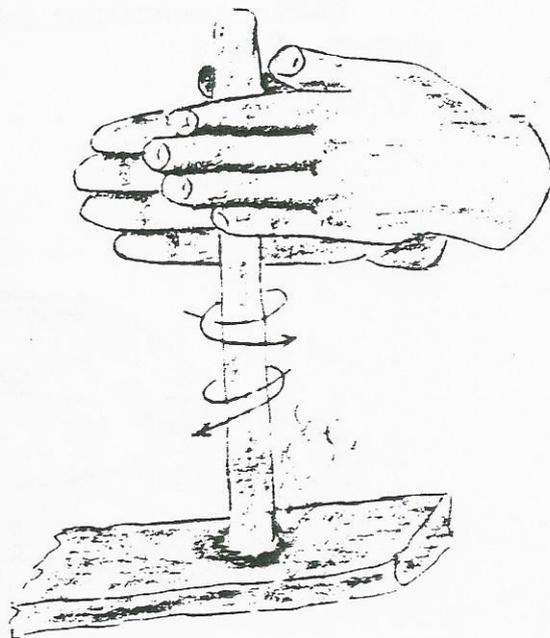


4) Techniques par friction manuelle : la rotation, le sciage et le frottement.

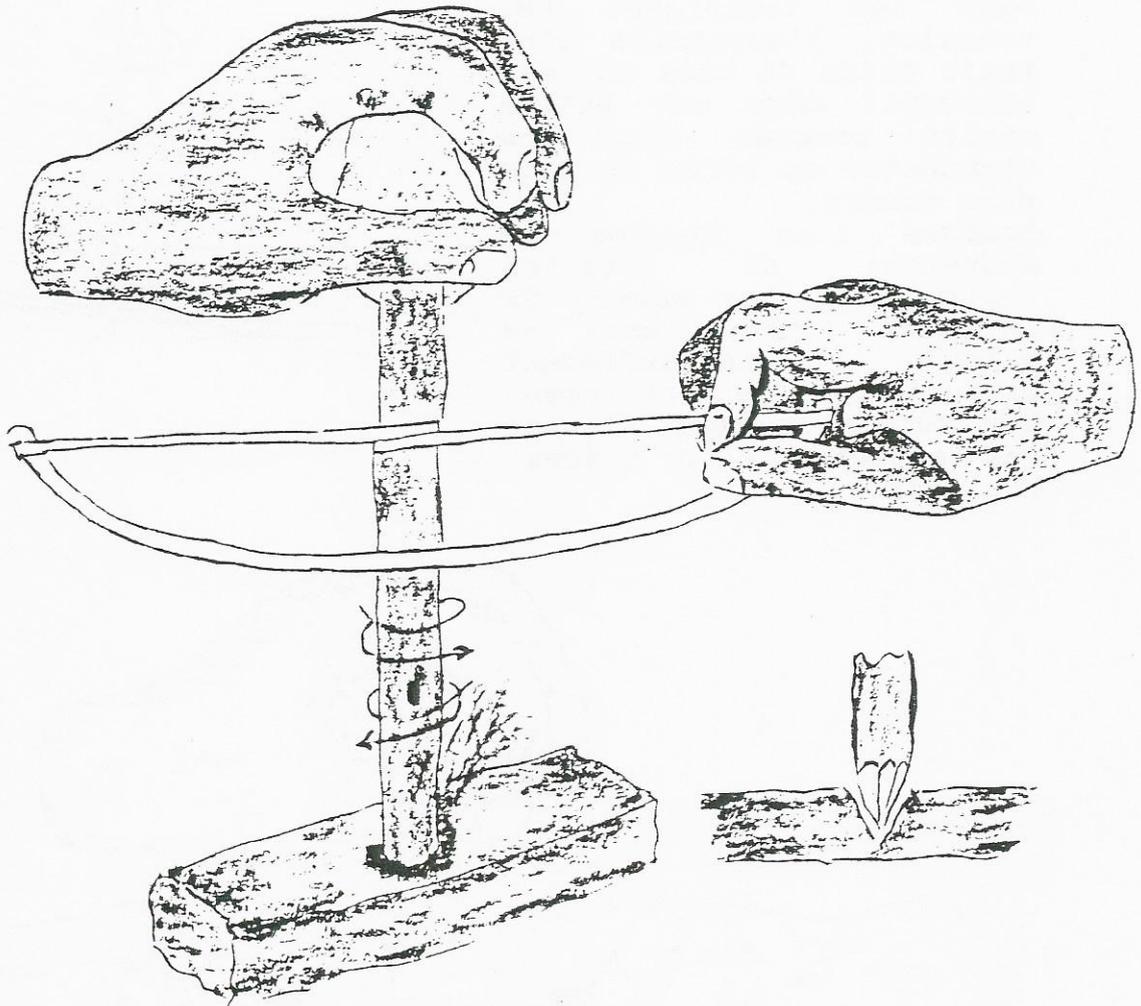
Ces techniques utilisent la chaleur obtenue dans un morceau de bois tendre par la friction continue d'une pièce de bois plus dur. Cette chaleur est transmise à une matière inflammable, amadou, étoupe, feuilles sèches etc...

Dans les techniques par rotation, l'extrémité d'un petit bâton de bois dur est introduit dans une petite cavité creusée dans une planchette ou bûche de bois plus tendre.

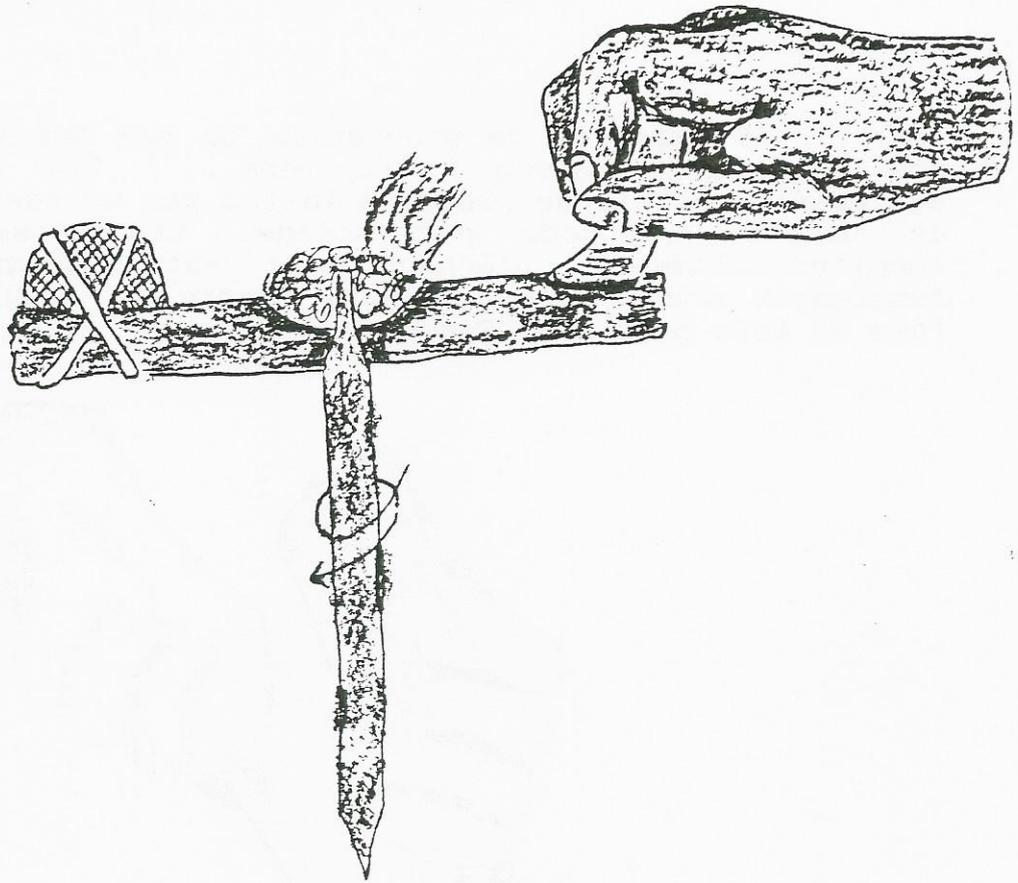
Lorsque l'on imprime un mouvement de rotation rapide avec les paumes de la main (va-et-vient) au bâton, l'échauffement produit par le frottement est suffisant pour allumer les matières déjà citées. Fig 2 et 3.



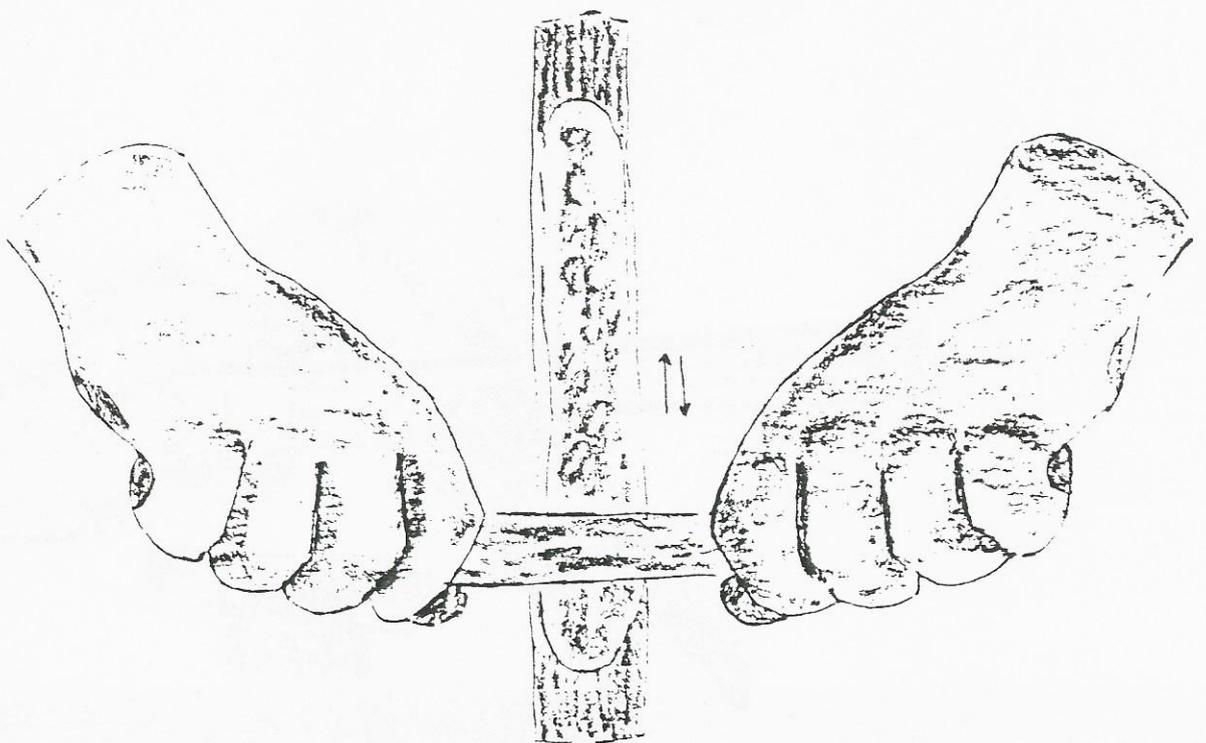
Cette technique peut être améliorée avec l'apport d'un archet. Fig 4.



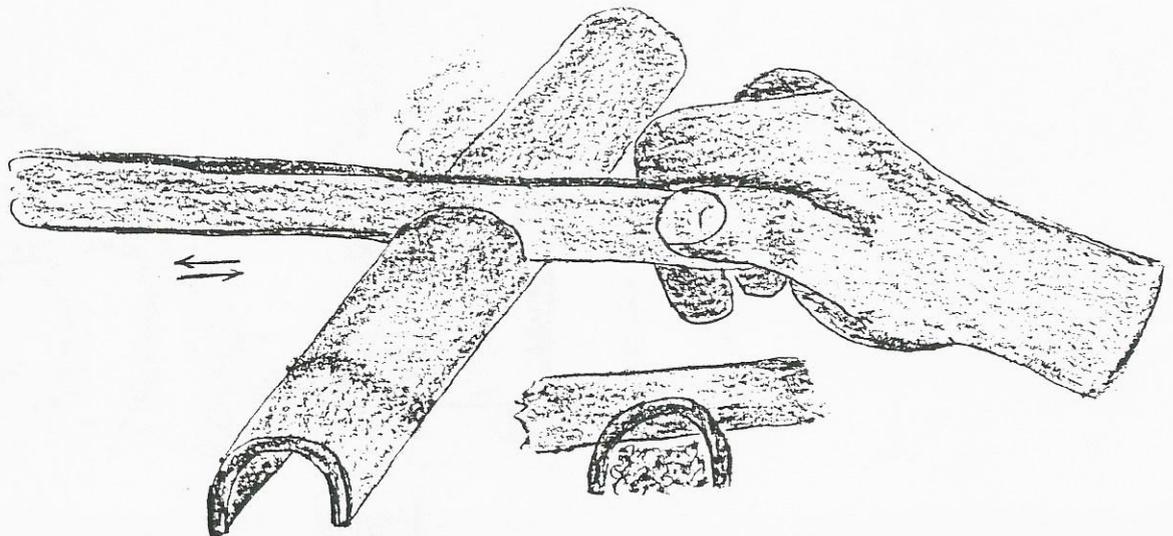
Technique par rotation manuelle. Essai réussi personnellement avec une rotation continue, échauffement plus rapide du bois.
Description Fig.5



5) Méthode possible de production du feu par friction longitudinale. Fig 6. (Plusieurs méthodes possibles)

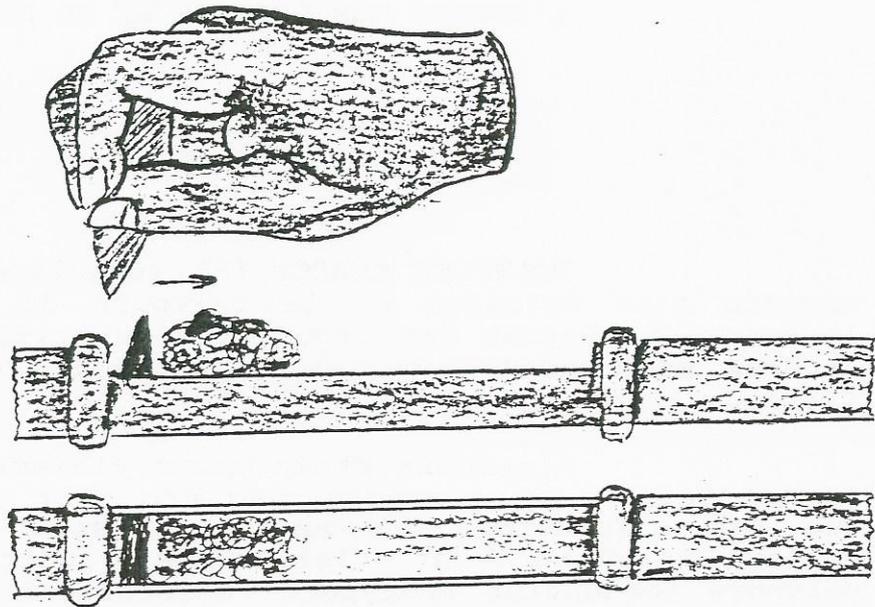


6) Méthode de production du feu par sciage avec une cordelette, boyau, cuir, etc... Fig 7. Il est également possible de produire le feu par sciage d'une tige de bambou. (Méthode par sciage, transversalement ou longitudinalement). L'échauffement est provoqué par le frottement d'une pièce de bois tendre et creuse par une lame de bois plus dur. Fig 8



Le creusement dans le bois tendre, d'une rainure qui recueille les particules incandescentes sur une matière très inflammable, en fait une méthode efficace, (à l'essai actuellement).

7) Méthode de production du feu avec un briquet à silex (toujours utilisé en Afrique du Nord dans certaines régions). Fig 9.



Voir vitrine briquets français XVIIe-XVIIIe siècles de fabrication plus moderne mais partant du même principe, la mèche est en amadou. (Percussion du silex contre de l'acier).

Il est vraisemblable dans tous les cas que le souffle humain fut nécessaire lorsque les premiers matériaux faciles à enflammer commencent à brûler.

CONCLUSION : mon exposé n'est qu'un faible aperçu des possibilités à produire le feu par l'homme préhistorique. Il est possible que celui-ci fît autrement, aucun témoignage valable n'existe sur les méthodes utilisées à cette époque.

R. LETELLIER

L'HISTOIRE DU FEU (LES MATIERES INFLAMMABLES)

L'AMADOU SON ORIGINE ET SA FABRICATION

POLYPORE AMADOUVIER (*Ungulina Fomentaria*) à chapeau gris noirâtre et le polypore du feu (*Phellinus Ignarius*) à chapeau brun rougeâtre ou noirâtre : ces deux espèces sont surtout celles qui étaient recherchées pour faire de l'amadou.

Plusieurs champignons étaient utilisés pour la fabrication de l'amadou, matière fort précieuse avant que les allumettes chimiques ne fussent inventées. On employait surtout à cet effet, comme l'indique leur nom, le polypore amadouvier (*Polypore Fomentarius*) et le polypore allume-feu (*Polypore Ignarius*), à défaut aussi la dédalée du chêne (*Dédalée Quercina* si commune chez nous).

On enlevait la couche de tubes et, du côté opposé, l'épiderme ligneux. La partie centrale était coupée en lanières peu épaisses que l'on battait avec un maillet, puis on les frottait entre les mains.

Lorsqu'elles avaient acquis le degré de souplesse voulu, on les faisait bouillir dans l'eau additionnée de salpêtre, puis sécher à l'ombre et on les battait de nouveau. Ainsi préparées, elles s'enflammaient à la moindre étincelle.

AMADOU (dictionnaire 1833, s.m.). Mèche d'agaric préparée pour prendre feu au moyen d'une étincelle qu'on fait tomber dessus en battant le briquet.

AMADOUVIER surnom que l'on donne à l'agaric qui fournit l'amadou

AGARIC plante parasite de la nature du champignon qui s'attache au tronc des arbres. Agaric de chêne.

AMADOU (dictionnaire 1940, n.m.). Substance spongieuse provenant de l'agaric du chêne, du frêne... et préparée pour prendre feu aisément.

AMADOUVIER (n. et adj.). Genre de champignon dont on fait l'amadou : un amadouvier, agaric amadouvier.

AGARIC (n.m.). Ancien nom de genre, encore employé vulgairement pour désigner divers champignons comestibles, tels que les champignons de couche, les chanterelles...

AMADOU (dictionnaire de médecine 1903). Champignon agaric du chêne ayant subi une préparation. On en forme de larges plaques avec lesquelles on arrête les hémorragies par absorption du sang.

AMADOU (dictionnaire 1980, n.m.) (mot provençal amoureux). Substance spongieuse provenant de l'amadouvier du chêne et préparée pour prendre feu aisément.

AMADOUVIER champignon du groupe des polypores, à chapeau blanchâtre, épaisseur 10 à 20 cm., vivant sur les troncs des arbres feuillus. Non comestible. (On en tire de l'amadou). Classe des basidiomycètes.

SALPETRE (dictionnaire 1833, sal petrae). Sorte de sel qui se tire des plâtres, des vieilles murailles, des écuries, des vieilles démolitions...

SALPETRE (latin sal : sel, et petrae : pierre) nom usuel du nitrate de potassium. (L'humidité salpêtre des murs).

SALPETRE un des composants de la première poudre à canon.

ALLUMETTE (dictionnaire 1833, s.f.). Petit brin de bois, de roseau ou de chevinotte soufré par les bouts, et servant à allumer les chandelles.

CHENEVOTTE (s.f.). Partie ligneuse des tiges de chanvre qui recouvre la filasse et que l'on sépare à la main ou avec la broie.

BRIQUET petite pièce de fer ou d'acier dont on se sert pour tirer le feu d'un caillou.

BRIQUET petit appareil servant à donner le feu.

ALLUMETTE (dictionnaire 1940, n.f.). Brin de bois ou de chanvre soufré qu'on enflamme.

ALLUMETTE CHIMIQUE : allumette dont l'extrémité a été trempée dans une pâte formée de

phosphore ou de diverses compositions chimiques susceptibles de s'enflammer par friction.

ALLUMETTE (dictionnaire 1980, n.f.). Petit brin de bois, de carton, ou petite mèche enduite de cire, dont l'une des extrémités est imprégnée d'une composition susceptible de s'enflammer par friction.

COMPOSITION DES ALLUMETTES

Dans la composition des allumettes, le produit inflammable employé a été du phosphore blanc, vénéneux, remplacé par le phosphore rouge qui ne l'est pas, l'extrémité du batonnet est soufrée.

Dans les allumettes suédoises, le bois est paraffiné, le bout enduit de chlorate de potasse, et il faut un frottoir spécial recouvert d'une pâte phosphorée.

Dans les allumettes-tisons le phosphore enflamme une pâte chloratée épaisse qui brûle en plein vent, et dans les allumettes-bougies, le bâtonnet de bois est remplacé par une mèche enduite de stéarine.

PIERRE A BRIQUET (composition)

Alliage ferrocérique dont le frottement par une mollette détache des étincelles très chaudes.

Cérite silicate hydraté naturel du cérium.

Un alliage contenant essentiellement du fer et du cérium (ferrocérium) sert à la confection de pierre à briquet.

A notre époque il y a d'autres possibilités de produire le feu : combustion par le mélange de deux produits, le briquet électrique, électronique, à gaz ...

EXPOSITION MAI 1993

R. LETELLIER

LES MODES DE CUISSON

Plusieurs possibilités de cuisson des aliments au Paléolithique existèrent dans notre région, avec comme source de chaleur : les flammes, les braises, les pierres chauffées ou les cendres.

Personnellement les essais que j'ai faits donnèrent de très bons résultats sur l'ensemble des cuissons citées dans cet article, (avec peut-être un avantage sur l'homme préhistorique, celui de connaître les condiments).

1) La cuisson directe sur les braises est sûrement la plus simple, mais elle nécessite de gratter la viande une fois cuite pour en exclure les résidus charbonneux ou cendreux.

2) La grillade cuisson consiste à placer l'aliment sur un support chauffé, une pierre en l'occurrence : nous en avons trouvé la trace sur un foyer datant du néolithique - pierre exposée - et au paléolithique sur le site Levalloisien (Craventien).

3) Le rôtissage : faire cuire à la broche au four ou sur un gril (Larousse).

L'aliment à cuire est placé directement au rayonnement de la source de chaleur dégagée par un foyer. Pour éviter qu'il ne soit brûlé par les flammes ou les braises, il est enfilé sur une tige de bois vert (broche ou brochette suivant l'importance - volume - de l'aliment à cuire). La brochette est souvent maintenue à la main, par contre la broche placée horizontalement est maintenue par deux supports quelconques, de bois, de pierres ou d'os surélevés par rapport à l'importance du foyer. Fig. 1 et Fig. 2

La broche peut être placée verticalement ou obliquement près du foyer, protégée à sa base par une pierre (très bons résultats de cuisson dans tous les cas).

4) Le rôtissage (suite) : l'aliment est placé à l'intérieur d'un four en pierre préalablement chauffé sur son pourtour, la cuisson est très rapide. En bloquant l'aliment entre des pierres chauffées et en le recouvrant de terre il est possible de faire une cuisson à l'étouffée.

5) Le rôtissage (suite) : pour cuire un aliment de faible épaisseur sur des braises il est possible d'employer un gril en bois avec pour support des pierres. Avec cette méthode, on peut fumer l'aliment pour sa conservation.

6) La cuisson dans les cendres : faite encore actuellement, elle donne des mets excellents.

Avant l'introduction sous les cendres, il est possible pour la volaille vidée mais non plumée de lui faire un enrobage d'argile. Lorsque la cuisson est terminée (temps déterminé par l'expérience), ouvrir en deux l'enrobage, les plumes sont prises dans l'argile et il ne reste plus qu'à déguster la chair. Cette méthode est employée par les mangeurs de hérissons.

7) Avant l'invention de la poterie, l'homme préhistorique pouvait sans doute fort bien pratiquer la cuisson dans l'eau. Cette idée lui étant venue en jetant une pierre brûlante dans un trou d'eau, constatant son échauffement, il en ajouta d'autres jusqu'à ébullition, il mit un doigt pour prendre la température de l'eau, le contact fut rude, alors sachant que la chaleur faisait cuire, il mit un morceau de viande dans le trou, en ajoutant une pierre brûlante de temps à autre pour continuer l'ébullition. Après avoir goûté la viande, il décida de refaire une expérience mais pour cela il lui fallait un récipient, alors il creusa un tronc d'arbre au feu ou avec un outil de silex, il pouvait ainsi faire le premier pot-au-feu !

Des expériences ont été faites dans une peau de mouton suspendue au-dessus d'un foyer avec l'apport de pierres chauffées.

8) Les fours enterrés : types de four bien connus actuellement, dont l'élément principal est une fosse creusée dans la terre. On y dépose des pierres chauffées sur lesquelles on place la nourriture enrobée dans des feuilles (la feuille de vigne donne un goût agréable), il est possible de mettre plusieurs lits de pierres et d'aliments superposés. L'ensemble est ensuite fermé par de la terre pendant tout le temps que dure la cuisson.

R. LETELLIER

