



**FORUM ANTIQUE
DE BAVAY**

le passé est un présent

JOURNÉE D'ÉTUDE INTERDISCIPLINAIRE

**Vendredi
19 septembre
2025
9h - 17h30**

Forum antique de Bavay,
musée archéologique
du Département du Nord



Illustration : Olivier Sampson

SEL ET ART CULINAIRE DE L'ANTIQUITÉ À NOS JOURS

Journée d'étude pluridisciplinaire organisée dans le cadre de l'exposition temporaire du Forum antique de Bavay, musée archéologique du Département du Nord, « *Il sont Food ces Romains !* » et du projet SAPID « Sel, Art, Patrimoine et Discours » (HUB « Cultures, sociétés et pratique en mutation »).

PROPOS

Le sel sert à sublimer les plats mais également à conserver l'alimentation.

Comment les archéologues, les historiens, les archéozoologues, les historiens de l'art, les géo-chimistes et les artistes analysent ce sel pour mieux comprendre ses usages culinaires ?

Venez découvrir à travers différentes approches scientifiques l'apport de l'étude du sel à la connaissance des sociétés passées et présentes.

COMITÉ ORGANISATEUR

Armelle Masse

Directrice du Forum antique de Bavay,
musée archéologique du Département
du Nord, HALMA – UMR 8164

Valérie Boudier

Professeure des universités en Histoire
et théorie de l'art, Université de Lille,
CEAC – ULR 3587,

Christine Hoët van-Cauwenberghe

Professeure des universités en Histoire
romaine, Université de Lille, HALMA – UMR 8164

Arnaud Gauthier

Professeur des universités en Géochimie
Environnementale, Université de Lille
LGCgE – ULR 4515

Le musée
archéologique
du Département

Nord
le Département est là →

PROGRAMME

9h00 Accueil

9h30 Introduction

Armelle MASSE, Directrice du Forum antique de Bavay,
musée archéologique du Département du Nord, HALMA – UMR 8164
Présentation de deux capsules vidéo sur « Regards croisés sur le sel ».

PRÉSIDENT DE SÉANCE :

Patrice Herbin, Responsable du Service archéologie et patrimoine
du Département du Nord, HALMA 8164.

9h45

**L'importation de poissons méditerranéens dans le nord de la Gaule :
les apports « salés » des fouilles de Bavay.**

Tarek OUESLATI, Chargé de recherches au CNRS, HALMA – UMR 8164

10h15

Exploiter et conserver les produits de la mer durant l'Antiquité.

Emmanuel BOTTE, Directeur de recherches CNRS, Centre Camille Jullian
UMR 7299

10h45

Pause

11h00

Sel et salaisons durant l'antiquité : deux industries en symbiose ?

Katia SCHÖRLE, Chargée de recherches CNRS, Centre Camille Jullian
UMR 7299

11h30

**Sauces et sauciers antiques :
la coupe en étain du Château-Renaud (Virton, Belgique),
un témoin des usages et adaptations à l'époque romaine.**

Delphine NICOLAS, Lille/Région Hauts-de-France, HALMA
UMR 8164

12h00

Discussion

12h15

Pause déjeuner

PRÉSIDENTE DE SÉANCE :

Armelle Masse, Directrice du Forum antique de Bavay, musée archéologique du Département du Nord, HALMA – UMR 8164

13h30

**Un détail piquant : la salière présentée et représentée.
Du dressoir à la table, en Europe à l'époque moderne.**

Valérie BOUDIER, Professeure des universités en Histoire et théorie de l'art, Université de Lille, CEAC – ULR 3587

14h00

**Donner du goût à la couleur :
en quoi la chimie permet de comprendre
la diversité des sels et leurs utilisations
dans la cuisine.**

Arnaud GAUTHIER, Professeur des universités en Géochimie Environnementale, Université de Lille, LGCgE – ULR 4515

14h30

Pause

14h45

**Projet de recherche « Regards croisés sur le sel » :
Présentation de deux capsules vidéo**

Christine HOËT VAN-CAUWENBERGHE,
Professeure des universités en Histoire romaine,
Université de Lille, HALMA – UMR 8164

15h00

Regards croisés : sel, art, histoire

Christine Hoët VAN-CAUWENBERGHE
et Xavier PELTIER, artiste plasticien

16h00

Conclusion

16h30

**Visite de l'exposition temporaire
du Forum antique de Bavay**

« Ils sont Food ces Romains ! »



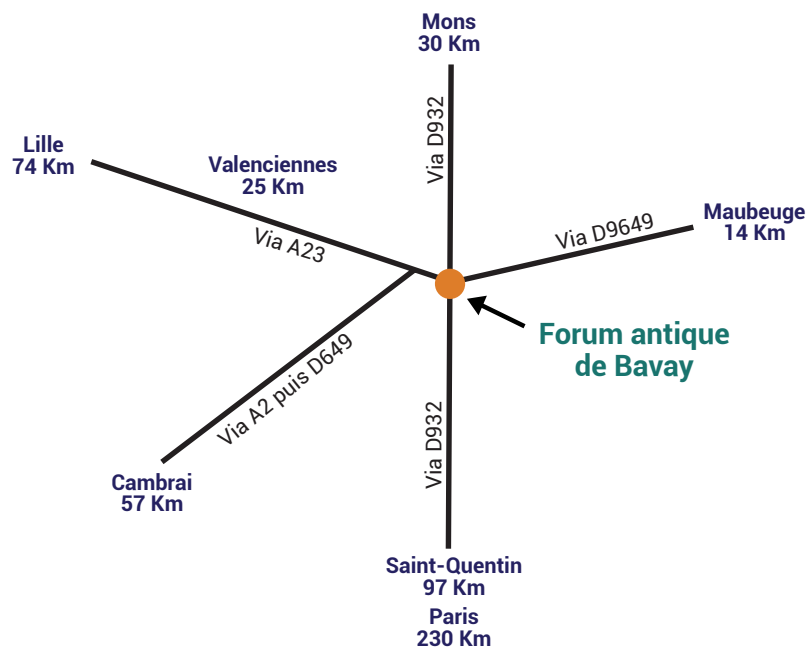
INSCRIPTION (GRATUITE)

ET RENSEIGNEMENTS :

forumantique@lenord.fr
ou 03 59 73 15 50

ADRESSE:

Allée Chanoine Biévelet, 59570 Bavay



Laboratoire
de Génie Civil
et géo-Environnement

