

GROTTE  
**CHAUVET 2**  
ARDÈCHE

**S**AVOIRS  
&  
**S**AVEURS  
DE LA PRÉHISTOIRE

**5 soirées**  
de mars à octobre 2023  
**conférence**

**+**  
**buffet préhistorique**

**DOSSIER DE PRESSE**

**CENTRE DE CONFÉRENCE**  
**RESTAURANT LA TERRASSE**



# GROTTE CHAUVET 2

ARDÈCHE

---

## Sommaire

**L'animal à l'honneur!**

Page 1

**Un cycle de conférences**

Page 2

**Un buffet préhistorique**

Page 8





# L'animal à l'honneur!

## Savoirs et saveurs de la Préhistoire

À l'occasion de la prolongation d'**ANIMAL, de la préhistoire au street-art**, le son et lumière 360°, la Grotte Chauvet 2 - Ardèche à Vallon Pont d'Arc déploie une programmation de conférences consacrée aux **liens étroits que nous entretenons avec les animaux depuis la Préhistoire**.

Les données archéologiques permettent de brosser un portrait plus réaliste d'**une époque où l'animal et l'Homme ne faisaient qu'un**. Et pour que ces rendez-vous soient encore plus conviviaux nous avons voulu **lier les savoirs et saveurs de la Préhistoire**.

Nos équipes ont collecté les données sur les aliments d'origine animale ou végétale connues au Paléolithique et au Néolithique afin de les transmettre au **Chef Thierry Lennon** (Restaurant *La Terrasse* à Chauvet 2) qui a ensuite travaillé de manière créative mais compatible des mets et des saveurs de l'époque.



# Un cycle de conférences

Le cycle de conférences portera sur le **thème de l'Animal**, et de ce qu'il représente pour nous, Sapiens. L'idée est de **découvrir les animaux de la Préhistoire qui peuplaient les steppes froides d'Europe** : ours, mammoths, rennes, lions...  
et de faire évoluer l'image que nous en avons !

## 5 soirées de mars à octobre 2023

Vendredi 24 mars à 18h30  
Bestiaire : de l'art pariétal  
au street art  
par **Carole Fritz**

Vendredi 21 avril à 18h30  
Mammoth et subsistance  
au Paléolithique  
par **Stéphane Péan**

Vendredi 16 juin à 18h30  
Le renne et l'Homme au  
Paléolithique : une relation  
durable  
par **Laure Fontana**

Vendredi 15 septembre à 18h30  
Hommes et grands  
prédateurs au Paléolithique,  
une cohabitation bien  
dangereuse...  
par **Philippe Fosse**

Vendredi 13 octobre à 18h30  
Animaux, humanimaux, mythes  
et art préhistorique  
par **Jean-Loïc Le Quellec**





**Vendredi 24 mars à 18h30**

**Bestiaire : de l'art pariétal  
au street art  
par Carole Fritz**

*La Grotte Chauvet a profondément modifié  
notre vision de l'art paléolithique.*

*Les groupes qui l'ont fréquenté y ont réalisé  
des activités n'étant pas directement reliées  
à leur survie, mais qui pourraient être  
considérés comme des moyens essentiels  
de la construction de la vie sociale et  
spirituelle des premiers Homo sapiens en  
Europe. L'environnement fournit les sujets,  
le bestiaire porteur de sens, et les parois des  
grottes, le support des récits qui organisent  
les relations sociales. **À la naissance de  
l'image, le « mur » est déjà un support de  
l'expression des sociétés.***



**Carole Fritz** est spécialiste de l'Art préhistorique, directrice de recherche CNRS, elle dirige le centre de recherche et d'étude pour l'art préhistorique E. Cartailhac (CREAP) à la Maison des Sciences de l'Homme de Toulouse. Elle est directrice scientifique de la Grotte Chauvet-Pont d'Arc depuis 2018.





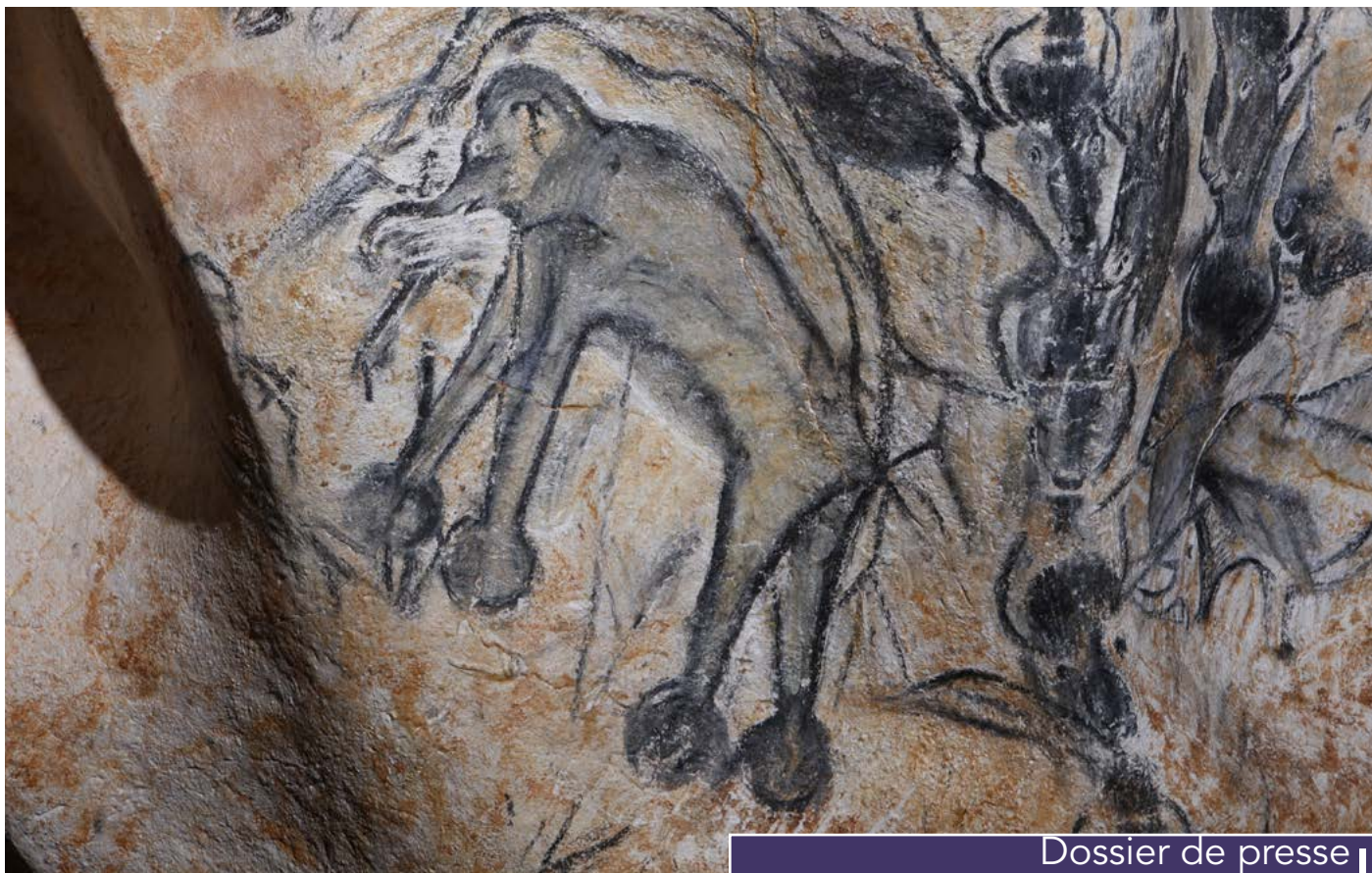
**Vendredi 21 avril à 18h30**

## **Mammoth et subsistance au Paléolithique** par **Stéphane Péan**

*Le mammoth laineux, caractéristique d'un écosystème disparu, de steppe froide et aride, a côtoyé les sociétés paléolithiques, dans tout l'hémisphère nord, lors du dernier cycle glaciaire. Des études archéozoologiques ont été menées sur des assemblages osseux provenant de sites archéologiques, à travers les territoires européens jusqu'à la grande plaine d'Europe orientale. Ces recherches apportent un nouvel éclairage sur **la diversité des relations entre mammoths et groupes humains**, en termes de modalités d'acquisition et de traitement des ressources issues de cet éléphantidé, avant son extinction en Europe.*



**Stéphane Péan** est Archéozoologue préhistorien, maître de conférence au Muséum national d'Histoire naturelle au département Homme-Environnement, UMR 7194 Histoire naturelle de l'Homme préhistorique et il est responsable de l'équipe NOMADE (projet international autour du Paléolithique moyen et supérieur sur la mobilité).



**Vendredi 16 juin à 18h30**

## **Le renne et l'Homme au Paléolithique : une relation durable** par **Laure Fontana**



*Les sociétés paléolithiques de chasseurs-collecteurs nomades ont exploité de nombreuses ressources animales sauvages, avec des objectifs, des stratégies et des techniques variables selon les régions, les périodes et les environnements. En France, lors de la dernière période froide (30 000-15 000), les animaux exploités étaient principalement de grands herbivores, ainsi que des carnivores et des oiseaux. Mais le renne (*Rangifer tarandus*), constitua la principale ressource animale du système économique. Il était l'animal le plus chassé par les Hommes qui récupéraient sur sa dépouille différents produits destinés à être consommés - comme la viande, la graisse, le sang - ou utilisés pour confectionner des vêtements et des tentes (peaux, tendons), des outils, des armes de chasse, des éléments de parure et des objets gravés et sculptés (os, dents, bois). En revanche, s'il fut gravé, dessiné ou peint sur les parois des grottes, comme d'autres animaux, ses représentations sont rares.*

**La conférence présentera les nouvelles informations liées à la relation entre le renne et les sociétés en France lors de la dernière période froide du Paléolithique récent, en abordant quatre questions :**

*Pourquoi le renne fut-il, dans la plupart des régions, le principal gibier et comment fut-il chassé ? Son acquisition et son exploitation, ainsi que celle de ses bois, furent-elles organisées en fonction des saisons ? Le renne était-il migrateur et les groupes humains étaient-ils nomades ? Quel était le statut symbolique du renne dans des sociétés ?*



**Laure Fontana** est archéozoologue, chargée de recherche CNRS et co-responsable de l'équipe Archéologies environnementales Arscan UMR 7041  
Université Paris 1 Panthéon Sorbonne  
Université Paris Nanterre



**Vendredi 15 septembre à 18h30**

## **Hommes et grands prédateurs au Paléolithique, une cohabitation bien dangereuse...**

**par Philippe Fosse**

*Au Paléolithique supérieur, les ressources animales constituent le fond alimentaire, économique et symbolique des groupes humains ; l'alimentation repose principalement sur la chasse des macro et mégaherbivores (cervidés, équidés, bovidés ...) et la **fréquentation du monde souterrain (grottes) suggère une dualité avec les carnivores** (ours des cavernes, hyène des cavernes, lion des cavernes, loup ...). A partir des données paléontologiques et archéozoologiques recueillies à la grotte Chauvet ainsi que dans d'autres grottes du Sud de la France, cette communication dresse un bilan sur les relations Hommes – grands Carnivores au cours du Paléolithique (caractérisation des sites, traces de consommation et d'exploitation d'origine anthropique et carnivore, extinction des grands prédateurs).*



**Philippe Fosse** est chargé de recherche au CNRS et paléontologue rattaché au LAMPEA, ses travaux portent sur les relations Homme/Animal au cours du Paléolithique.





**Vendredi 13 octobre à 18h30**

**Animaux, humanimaux, mythes  
et art préhistorique**  
par **Jean-Loïc Le Quellec**

*Parmi les figures des bestiaires préhistoriques de l'art pariétal et rupestre se remarquent **des êtres tenant à la fois de l'humain et de l'animal**. Elles nous invitent aujourd'hui à réfléchir sur notre propre animalité, mais est-il envisageable de retrouver, au moins en partie, les conceptions dont elles étaient chargées ?*



**Jean-Loïc Le Quellec** est anthropologue, mythologue, directeur de recherche émérite au CNRS et spécialiste de l'art rupestre du Sahara.



**Gravure  
rupestre de  
Messak (Libye),  
représentant un  
homme à tête  
de canidé**

(photo © Jean-Loïc Le Quellec)



# Un buffet préhistorique

Suite aux conférences, nous vous invitons à **une découverte gastronomique**. D'après des données archéologiques, un buffet vous sera **proposé par le chef Thierry Lennon** qui évoquera **les saveurs de la Préhistoire au travers d'une interprétation culinaire originale**. Un buffet préhistorique : une façon de s'immiscer dans la vie quotidienne de nos ancêtres et de découvrir quelques saveurs qui ont pu être goûtées autour d'un feu !



## Une Cuisine préhistorique à la lumière de l'archéologie

Grâce aux sources préhistoriques, aux vestiges livrés par les fouilles et aux apports de l'**archéobotanique** et de l'**archéozoologie**, il est aujourd'hui possible de s'inviter à la table des Préhistoriques ! **Des recettes reconstituées expérimentalement et des saveurs insoupçonnées** vont mettre l'eau à la bouche de ceux qui viendront faire cette **expérience culinaire hors du commun**. La présence du conférencier et du chef lors du buffet permettra de poursuivre des échanges autour des mets créés pour l'occasion.



## Manger équilibré et coloré à la Préhistoire

**Pas de tomates dans les salades, ni piments dans les sauces ou zeste de citron sur le poisson. Pour autant, la cuisine préhistorique ne devait pas être triste et terne.** Et elle avait du goût non seulement grâce aux modes de consommations (crus, cuits ou fermentés) et aux modes de cuissons (avec ou sans matière grasse, grillé, bouilli ou fumé).

Les préhistoriques sont des végétariens très discrets car en archéologie tout est affaire d'attestation et donc de conservation. Et les aliments végétaux, sans os ni arrêtes ne laissent que peu de trace ! Mais « peu » ne veut pas dire « pas ». Et en effet ces préhistoriques devaient avoir plus d'imagination culinaire que tous les archéologues et ethnologues.



A partir des connaissances acquises sur les modes de vie de ces sociétés et les preuves archéologiques **nous pouvons vraiment proposer des mets variés et cuisinés !**



## Un menu original crée par le chef Thierry Lennon

### **Pêche et cueillette**

Pierrade d'huitres grillées au thym et algues sèches

Champignons du moment cuits au feu de bois à la graisse de bovin, ail sauvage et romarin

Houmous de lentilles jeunes carottes rôties sur braise à la graisse bovine

Galette de blé a la moutarde cuite sur pierrade

Salade de pousses

### **Chasse**

Lapin cuit au feu de bois ragoût de châtaignes et racines sauvages

Caille pochée au miel et grillée

Taureau grillé et fumé (descendant de l'Aurochs)

### **Douceurs**

Pommes poires grillées, myrtilles et caillé de chèvre

Pralin au miel de noisettes amandes noix et pignons de pin

### **Boissons**

Bière, Vin, Hydromel, Infusion végétale



## Le saviez - vous ?

### Pêche et cueillette

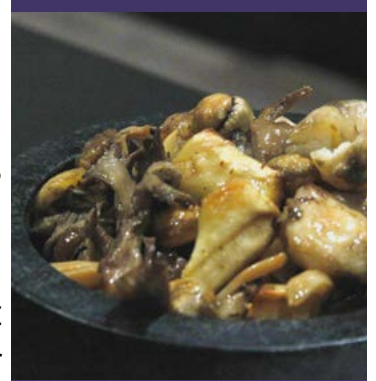
#### - Pierrade d'huitres grillées au thym et algues sèches

La pierrade est un moyen de cuisson employé dès la Préhistoire. Les huitres sont consommées dès le Paléolithique moyen en Afrique du Sud et en Espagne au Paléolithique supérieur. Alors pourquoi ne pas allier les deux ?



#### - Champignons du moment cuits au feu de bois de graisse de bovin ail sauvage et romarin

Les champignons sont présents au Paléolithique. Leur utilisation culinaire mais aussi médicinale n'est plus à prouver. On en retrouve des traces de consommation en Espagne, dans la grotte d'El Mirón. La graisse animale donne toujours plus de goût mais aussi de protéines dont l'apport est important en période glaciaire pour lutter contre le froid.



#### - Houmous de lentilles jeunes carottes rôties sur braise à la graisse bovine

Des preuves d'utilisation de Lentille il y a 11 000 ans ont été retrouvées en Grèce dans la Grotte de Franchti. La carotte venant d'Asie, elle n'est pas présente dans ces contrées, mais n'importe qu'elle racine comestible pouvait faire l'affaire, comme la ravenelle (un radis sauvage) dont la présence est attestée au Paléolithique.



#### - Galette de blé à la moutarde cuite sur pierrade

Du blé a été retrouvé sur des outils en Israël attestant de son utilisation il y a 23 000. L'agriculture n'existait pas encore, mais cela n'empêchait pas les humains d'utiliser les bienfaits des céréales sauvages dans leur alimentation.



#### - Salade de pousses

Des végétaux, il y en a beaucoup à cette époque. Vesce, roquette et autres salades, vous n'avez qu'à vous baisser pour vous faire un petit plat frais à base de jeunes pousses. La cueillette reste une des actions de base pour subvenir aux besoins alimentaires de nos ancêtres.



## Chasse

### - Lapin cuit au feu de bois ragout de châtaignes et racines sauvages

(découpe au silex devant les convives)

Acôté des grands animaux emblématiques de la Préhistoire, il existait une faune plus petite et couramment mangées. Les chasseurs-collecteurs piégeaient aussi le petit gibier. Le lapin était alors très présent dans les steppes au Paléolithique. Et la plus ancienne châtaigne présente en Ardèche, retrouvée aux alentours de Privas date de 8.5 millions d'années ! Nous pouvons accompagner le tout de quelques racines sauvages (Aster, Campanule et Valériane) sur un bon feu de bois.

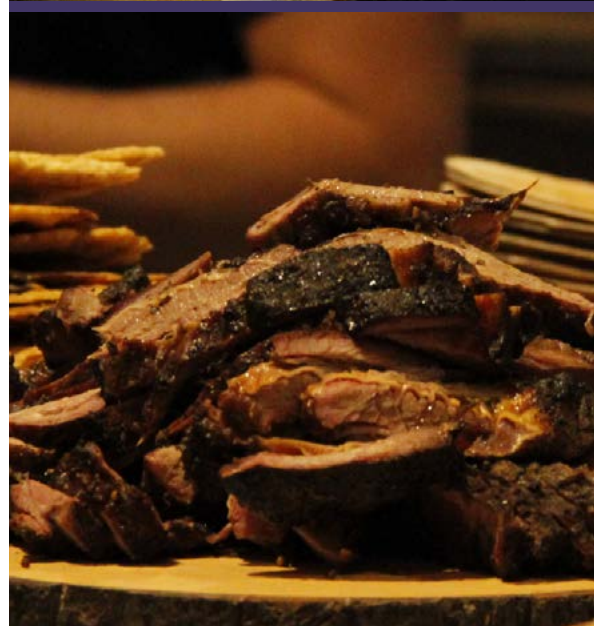
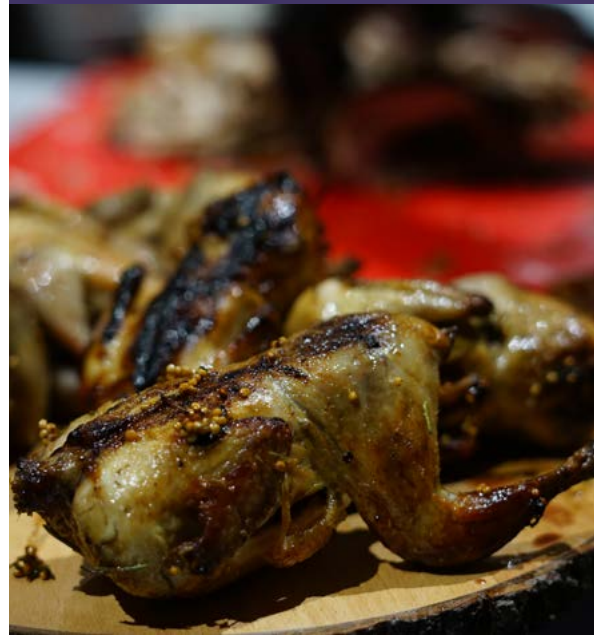
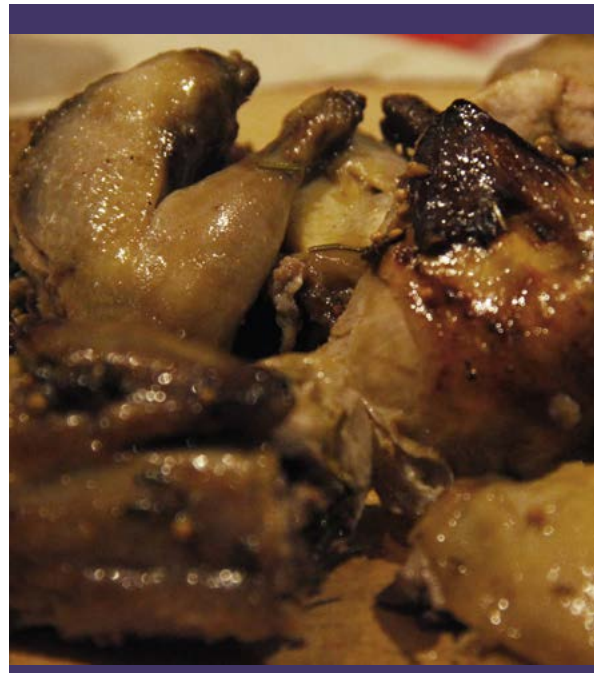
### - Caille pochée au miel et grillée

Le lapin n'est pas le seul petit gibier. Nous retrouvons aussi la caille, ce petit oiseau savoureux que nous pouvons accompagner de miel. Il pouvait être récupéré directement dans les essaims sauvages. On en retrouve des traces à Çatal Höyük, en Turquie sur des tessons ou en Espagne, à Bicorp avec de l'art rupestre du Néolithique.

### - Taureau grillé et fumé

(descendant de l'aurochs)

L'aurochs, bovin de la Préhistoire, est une espèce de taureau sauvage, qui a aujourd'hui disparu. Malgré sa taille impressionnante, 1.80 au garrot, il a été chassé quelquefois de manière sélective et cela dès le Paléolithique moyen (La Borde, Aveyron). Comme toute viande sauvage, elle est moins grasse et la cuisson au barbecue puis fumée va révéler toutes ses saveurs.





## Douceurs

### - Pommes Poires grillées myrtilles et caillé de chèvre

Les fruits comme la poire et la pomme sont attestés dès le Paléolithique inférieur, en Israël. Mais les restes sont plus nombreux au Néolithique (Charavines). Dès le Paléolithique, le lait a pu être utilisé si les chasseurs ont abattu une mère qui allaitait son petit. Le caillé, état premier de tout fromage est cependant assimilé au développement de l'agriculture et de l'élevage, vers 8 000 ans. Des faisselles en terre cuite ont d'ailleurs été découverte en Pologne, mais aussi dans la grotte des Lunettes en Ardèche.

À cette époque, beaucoup d'êtres humains étaient intolérants au lactose. La fabrication du fromage était donc un moyen particulièrement efficace pour eux de profiter des bénéfiques nutritifs du lait sans tomber malades.

### - Pralin au miel de noisettes amandes noix et pignons de pin

Les oléagineux boostent le système immunitaire et permettent donc aux humains de mieux survivre aux températures extrêmes comme celles du Paléolithique supérieur. Pas étonnant que des traces de ces fruits à coques ont été trouvées dans de nombreux sites archéologiques.

## Boissons

### - Bière

Les premières utilisations de bière datent d'il y a 13 000 ans en Israël. Elle était réalisée à base de blé et d'orge. Elle s'apparentait à une soupe mais fermentée. Elle reste moins forte que les bières actuelles. C'est un produit probablement utilisé pour les cérémonies et/ou rites.

### - Vin

Le raisin est présent en Afrique du Sud et en Israël il y a 23 000 ans. Si on est capable de faire de la bière, pourquoi pas du vin ? Les plus anciennes traces de ce fruit remontent à 7 000 000 d'années, dans le Tennessee, aux USA.

### - Hydromel

Pour faire de l'hydromel, on a besoin d'eau et de miel. Les deux existent au Paléolithique, donc pourquoi pas ? Les premières traces d'utilisation seraient autour de 10 000 ans avant le présent.



# GROTTE CHAUVET 2

A R D È C H E

## Informations pratiques

**Cycle de 5 conférences + buffet préhistorique**

**Buffet + conférence** : places limitées, 28 € / personne  
Réservation sur notre site internet  
[www.grottechauvet2ardeche.com](http://www.grottechauvet2ardeche.com)

**Conférence seule** : gratuite, en accès libre à partir de 18h  
(réservation conseillée sur notre site internet)

## CONTACT PRESSE

**Fanchon Lefrileux**

chargée de communication

[communication@grottechauvet2ardeche.com](mailto:communication@grottechauvet2ardeche.com)

06.45.76.31.70 | 09.70.59.00.12