

La table chez les Romains

Cette période propose l'un des premiers exemples tangibles d'organisation de la table, et les nombreuses découvertes archéologiques, entre autres à Pompéi et Herculaneum, confirment à quel point les Romains avaient déjà poussé loin le raffinement et l'art de la table.

Chaque convive apporte sa propre serviette qui lui permettra, à la fin du repas, d'emporter les cadeaux offerts par l'amphitryon ainsi que des reliefs du repas.



Les villas romaines disposent d'une pièce spéciale pour prendre les repas :

le triclinium, du nom des banquettes à trois places où l'on s'étend pour le repas, sur les trois côtés d'une table carrée.

Les premiers couverts apparaissent déjà :

- les couteaux sont en or et en fer ;
- deux sortes de cuillères sont utilisées :
la ligula, cuiller très allongée, et la cochlea cuiller au manche pointu servant à percer la coquille des œufs pour les gober ou pour dénicher les mollusques au fond de leur coquillage.

On trouve aussi des cure-dents en os ou en ivoire.

L'hygiène est de rigueur :

des aiguières d'eau parfumée permettent aux convives de se laver les mains avant, pendant et après le repas qui se prend avec les doigts pour la majorité des mets.

