

SAVOIRS ET SAVEURS DE LA PRÉHISTOIRE

Succès de la première soirée du 24 mars

Le cycle se poursuit !

Le vendredi 24 mars, la première soirée du cycle *savoirs et saveurs de la Préhistoire* a affiché complet !

À l'occasion de la prolongation d'**ANIMAL, de la Préhistoire au street-art**, le son et lumière 360°, la Grotte Chauvet 2 - Ardèche a déployé **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 les 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 la Grotte Chauvet 2 - Ardèche) qui a ensuite travaillé de manière créative mais compatible des mets et des saveurs de l'époque.

Une conférence des origines de l'art jusqu'aux murs de nos villes

Pour lancer ce cycle, Carole Fritz a été notre première invitée avec pour sujet : **« Bestiaire : de l'art pariétal au street-art »**.

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.

Un buffet façon Préhistoire

Manger équilibré et coloré à la Préhistoire : quand l'archéologie nous enseigne la gastronomie

Suite à la conférence, les participants ont découvert le buffet préhistorique.

Proposé par le chef **Thierry Lennon** (restaurant *La Terrasse*, sur le site de la Grotte Chauvet 2 - Ardèche) et l'équipe de médiation de la Grotte Chauvet 2 - Ardèche, ce buffet a été conçu **d'après des données archéologiques** avec lesquelles le chef a composé **des interprétations culinaires originales** pour emmener les participants dans **une découverte gastronomique inédite !**

Ils ont pu découvrir tout au long de la soirée une farandole de mets mêlant saveurs inattendues pour l'époque et plaisir pour les pupilles.



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



Pralin au miel de noisettes amandes noix et pignons de pin



Pierrade d'huitres grillées au thym et algues sèches

[Consulter le menu complet](#)

Des retours chaleureux

Les participants sont repartis le ventre plein et la tête nourrie de nouvelles connaissances. Une soirée qui interroge sur nos préjugés sur la Préhistoire tout en partageant un moment convivial.



« [...] nous avons participé à une conférence suivie d'un repas préhistorique, c'était exceptionnel. Je recommande l'ensemble. » (Patrice T., avis google)

Le cycle se poursuit !

Si vous n'avez pas pu assister à cette première soirée, ou si votre curiosité a été attisée : ne ratez pas la seconde date du cycle, qui aura lieu **le 21 avril à 18h30 !**

Le sujet de la conférence sera «*Mammouth et subsistance au Paléolithique*», présenté par **Stéphane Péan**, Archéozoologue et maître de conférence au Muséum national d'Histoire naturelle de Paris. Pour ceux qui souhaitent poursuivre la soirée, réservez votre place pour **le buffet préhistorique.**

Infos pratiques

- Buffet + conférence : places limitées, 28 € / personne
- Conférence seule : gratuite, en accès libre à partir de 18h
- Réservation sur notre site internet : www.grottechauvet2ardeche.com

Contact presse

Fanchon Lefrileux, chargée de communication | communication@grottechauvet2ardeche.com | 06.45.76.31.70 | 09.70.59.00.12