



**MuséAl**  
site antique • Alba



**Adeline Klee**  
Responsable du développement des publics

## Faites chauffer la marmite !

Le second objet que je veux vous présenter ne paie pas de mine ! Il s'agit d'une marmite. Les Romains étaient aussi gourmands que gourmets et ils appréciaient les plats mijotés. Cette marmite l'atteste, en plus des recettes attribuées au célèbre Apicius ou inventées par d'autres cuisiniers antiques dont le nom a disparu.

Cette marmite est qualifiée de tripode, car elle repose sur trois pieds, tout simplement. Elle était posée sur une table de cuisson en briques réfractaires et sur une couche de braises chaudes entretenues et renouvelées à l'aide d'un foyer situé en dessous.

La terre cuite est un matériau idéal pour la cuisson des aliments, grâce à sa résistance à la chaleur mais aussi à sa capacité à la diffuser à tout son contenu.

Prêts à passer à table ?

