

L'ESSENTIEL

> Bien avant les premiers paysans, les chasseurs-cueilleurs du Proche-Orient produisaient déjà des semoules, du pain et de la bière à partir de céréales récoltées dans la nature.

> Tout indique que, contrairement à ce que l'on croyait, les humains exploitent

les végétaux riches en amidon depuis très longtemps.

> La cuisine expérimentale restitue les méthodes anciennes de préparation d'aliments à base de céréales, dont l'importance durant la préhistoire aurait incité à cultiver ces végétaux.

L'AUTEUR



ANDREW CURRY
journaliste
scientifique à Berlin,
en Allemagne

Article initialement publié sous le titre « The Ancient Carb Revolution » dans la revue *Nature* (vol. 594, pp. 488-491, 24 juin 2021), <https://www.nature.com/articles/d41586-021-01681-w>
© 2021 Springer Nature Limited

en évidence que les constructeurs de Göbekli Tepe consommaient aussi des cuves entières de gruau et de bouillie, produits à partir de grains moulus et transformés à une échelle quasi industrielle. Ainsi, les humains se sont nourris de céréales bien plus tôt qu'on ne le pensait, et même avant les premiers signes de domestication de ces plantes. Les travaux de Laura Dietrich s'inscrivent dans un effort scientifique croissant qui vise à examiner de plus près le rôle des céréales et des autres féculents dans le régime alimentaire des populations préhistoriques.

Les chercheurs utilisent un large éventail de techniques, qui va de l'étude des micro-traces créées par les outils à l'analyse de résidus d'ADN contenus dans les récipients. Certains reconstituent expérimentalement les repas d'il y a 12 000 ans par les méthodes de l'époque. Si l'on considère un passé encore plus lointain, des indices suggèrent que les humains consomment des végétaux riches en amidon depuis plus de 100 000 ans. L'ensemble de ces découvertes met à mal l'idée longtemps dominante que les populations anciennes vivaient surtout de viande – une vision qui a encouragé le régime paléo, populaire aux États-Unis et ailleurs, dans lequel il est recommandé d'éviter les céréales et autres féculents.

Ces recherches récentes combrent une grande lacune dans la compréhension des régimes alimentaires préhistoriques. « Nous nous rapprochons de la masse critique de données nécessaire pour conclure qu'à cet égard nous avons manqué tout un pan de la réalité », pointe Dorian Fuller, archéobotaniste à l'université de Londres.

UN « JARDIN DES PIERRES »

Les découvertes de Laura Dietrich relatives aux festins de Göbekli Tepe ont commencé dans le « jardin des pierres ». C'est ainsi que les archéologues du site surnomment l'endroit où ils déversent, sur les débris produits par les fouilles, les meules en basalte, les auges en calcaire et les autres pierres taillées découvertes. Au cours des deux dernières décennies, cet amas de pierres taillées a lentement grossi, à mesure que se poursuivaient les fouilles. « Personne ne s'en préoccupait », se rappelle Laura Dietrich.

Puis, en 2016, elle commença à répertorier ces artefacts (voir la photo page 67), et leur nombre la stupéfia. Le « jardin » couvrait une surface comparable à celle d'un terrain de football ; il contenait plus de 10 000 meules et près de 650 plats et autres récipients façonnés dans la pierre. Certains de ces récipients pouvaient contenir jusqu'à 200 litres de liquide.

« Aucun autre site du Proche-Orient n'a livré autant de meules, même ceux de la fin du Néolithique, qui datent d'une époque où l'agriculture était déjà bien établie, explique Laura Dietrich. Et Göbekli Tepe comporte aussi tout un éventail de pots de pierre de toutes les tailles imaginables. Pourquoi tant de récipients en pierre ? » Selon elle, ils servaient à moudre du grain afin de produire de la bouillie et de la bière. Les archéologues affirment depuis longtemps que ces cuves en pierre prouvent la consommation cérémonielle de bière à Göbekli Tepe, mais ils considéraient cela comme un plaisir rare.

À Göbekli Tepe comme ailleurs, trouver des réponses à partir de pierres n'a rien de facile. Prouver la consommation de viande est archéologiquement bien plus facile que de mettre en évidence un repas à base de céréales ou d'autres plantes. Les os se fossilisent en effet bien plus



© N. Becker/Institut archéologique allemand ;