

facilement que les restes d'un repas à base de plantes, tant les restes végétaux sont fragiles. C'est bien pourquoi les travaux archéobotaniques sont si longs et difficiles : les chercheurs utilisent des tamis, de fins filets et des seaux pour laver et séparer les débris archéologiques, en exploitant le fait que graines, morceaux de bois carbonisé et autres microfragments organiques flottent, au contraire des particules de terre et des pierres.

La plus grande part de ce qui surnage relève des ingrédients de base et consiste en particules qui ne sont pas entrées dans un récipient. En identifiant et en comptant les graines d'herbe, les grains de céréales et les pépins de raisin mélangés au sol, les archéobotanistes sont en mesure de déterminer ce qui poussait naturellement dans les environs d'un site. La présence de quantités inhabituelles d'une certaine espèce végétale indique que cette plante a pu être exploitée, voire cultivée, dans le passé.

Certaines des plus anciennes preuves de la domestication de plantes sont par exemple ces grains de petit épeautre (*Triticum monococcum*) découverts dans un site proche de Göbekli Tepe, dont la morphologie et la génétique diffèrent légèrement de celles des variétés sauvages. À Göbekli Tepe même, les grains retrouvés semblent tous provenir de formes sauvages, ce qui suggère que le site est antérieur à la domestication des céréales ou que celle-ci en était encore à ses débuts (les archéologues estiment que des siècles sont nécessaires avant que la sélection ne modifie la morphologie des grains).

Prouver directement que des grains étaient cuisinés est plus difficile. Pour établir ce que mangeaient les gens, les archéologues exploitent des indices négligés jusque-là, tels les fragments carbonisés de nourriture. Dans le passé aussi, il arrivait qu'on laisse cuire trop longtemps le

gruau ou la bouillie, que l'on fasse tomber du pain dans l'âtre ou qu'on le brûle par mégarde au four. « Quiconque a cuisiné sait que ça brûle parfois », pointe Lucy Kubiak-Martens, archéobotaniste qui travaille pour BIAAX Consult, société de conseil en archéologie biologique et en reconstruction environnementale sise aux Pays-Bas.

On examinait rarement ces restes de repas jusqu'à récemment tant ils sont difficiles à analyser. « C'est un matériau difficile ; il est fragile et affreux, explique Andreas Heiss, archéobotaniste de l'Académie autrichienne des sciences, à Vienne. La plupart des chercheurs s'en sont tenus à l'écart. » On nettoyait les tessons de poterie incrustés de restes alimentaires comme s'il s'agissait de vaisselle sale, ou alors on les jetait ; quant aux miettes carbonisées de « probable nourriture », elles étaient soit stockées sur étagère, soit jetées, parce qu'on les pensait impossibles à étudier.

DU LABORATOIRE À LA CUISINE

Pour faire évoluer cette situation, la première étape à franchir était de retourner à la cuisine. C'est ce qu'a fait Soultana Valamoti, de l'université Aristote de Thessalonique, en Grèce : cette archéobotaniste est en effet passionnée de cuisine. Elle a passé les premières années de sa carrière à trimballer seaux et tamis d'un site de fouille à l'autre à travers la Grèce, tout en recherchant dans les réserves des musées des restes de végétaux. Cet inventaire l'a convaincue que les restes de nourriture brûlée représentaient une mine inexploitée d'indices, à condition qu'elle parvienne à identifier ce qu'elle voyait.

Alors, il y a plus de vingt ans, Soultana Valamoti décida de transformer son laboratoire en cuisine expérimentale. Après avoir moulu et fait bouillir du blé pour obtenir du boulgour, elle le carbonisa au four afin de



Göbekli Tepe **A** avait une certaine organisation urbaine : de nombreuses maisons rectangulaires, dont les toits servaient de terrasses, entouraient les constructions spectaculaires, interprétées comme des temples **(B)**, une restitution possible, de l'architecte Dieter Kurapkat). En **C** : l'archéologue Laura Dietrich en train de travailler dans le « jardin des pierres » de Göbekli Tepe.

