



Mireille cuisine comme une Romaine

D'avril à septembre, le restaurant *Taberna Romana*, installé sur le magnifique site gallo-romain de Glanum, à Saint-Rémy-de-Provence, ouvre ses portes aux amateurs de cuisine et d'histoire. Depuis 12 ans, Mireille Chérubini fait revivre les saveurs des recettes romaines. À l'ombre des oliviers et des micocouliers et dans le délicieux parfum des plantes aromatiques qui poussent autour de son restaurant, Mireille a accepté de répondre à nos questions... et de nous faire goûter ses plats !



Bonjour Mireille et merci de me recevoir à la *Taberna Romana* ! Comment avez-vous créé ce restaurant sur le site archéologique de Glanum ?



J'habite la Provence depuis toujours (mon père est italien et ma mère, provençale). Un peu par hasard, en 1991, j'ai postulé pour m'occuper de ce qui était alors la "buvette de Glanum". Le site est fantastique, la vue sur Glanum est grandiose. Les premières années, je servais des sodas, des jus de fruits et tout ce que propose une buvette classique. Puis, petit à petit, je me suis passionnée pour la ville de Glanum et j'ai voulu savoir comment les habitants vivaient et mangeaient à l'époque de la Rome antique. Saison après saison, la buvette s'est ainsi transformée. Je n'étais pas restauratrice, j'ai dû beaucoup travailler



▲ C'est par passion pour le site de Glanum que Mireille s'est intéressée à la cuisine antique et qu'elle s'est mise aux fourneaux.

et apprendre. Six ans après mon arrivée, la buvette devenait *Taberna Romana*. Je ne proposais au début que des salades et des tartines romaines. Les gens ont apprécié, alors j'ai continué, et je ne sers désormais que des plats romains !



Vos recettes sont-elles archéologiquement exactes ou sont-elles adaptées à nos palais actuels ?



La cuisine romaine est d'une telle variété que l'on peut y trouver des recettes qui peuvent parfaitement être réalisées aujourd'hui et acceptées par nos papilles. Toutefois, pas question de servir au restaurant du vin avec de l'eau chaude ou, comme ce que buvaient les légionnaires, du vinaigre allongé d'eau ! Pendant très longtemps, et cela resta vrai pour les plus pauvres,

Mireille Chérubini nous reçoit dans sa *Taberna Romana*, où d'heureux clients dégustent sa cuisine romaine devant les splendides vestiges du site archéologique de Glanum. ▼

