24 mars 2022
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nîmes la Romaine

UN BANQUET ROMAIN D'EXCEPTION ORGANISÉ À L'OCCASION DES « JOURNÉES ROMAINES » DE NÎMES

LES CHEFS EMMANUEL PERRODIN ET NICOLAS FONTAINE EN SERONT LES MAÎTRES D'OEUVRE, SOUS LE PARRAINAGE DE PIERRE GAGNAIRE.





À l'occasion des « Journées Romaines » de Nîmes prévues les 6, 7 et 8 mai 2022, la Ville de Nîmes et la société Edeis à qui la ville a confié la gestion des monuments antiques depuis le 1er novembre 2021, organisent parmi un florilège d'événements de reconstitution historique, un **banquet romain inédit** qui se tiendra **le samedi 7 mai à Nîmes, dans les Jardins de la Fontaine autour du Nymphée.**

En partenariat avec le prestigieux *Maison Albar Hotels - L'Imperator*, le chef historien gastronomique Emmanuel Perrodin et le chef exécutif de l'Imperator Nicolas Fontaine vont composer et faire vivre à leurs convives une expérience culinaire unique sous le parrainage de Pierre Gagnaire.

Ensemble, ils imaginent un banquet originel de la création de la *civitas* nîmoise par Octave Auguste au 1er s av J.C.

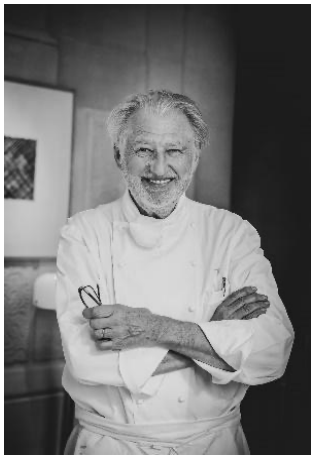
Nos palais modernes distingueraient 6 saveurs, Pline l'Ancien en fixe au moins 13, l'Empereur romain Gallien un peu plus. L'une des trames de ce repas sera bien le dévoilement de la profondeur des goûts de Rome. Ces artistes culinaires des temps modernes chercheront à montrer comment le goût peut véritablement provoquer un voyage dans le temps, aidé seulement de quelques artifices de scène.

Un véritable dialogue entre cuisiniers d'aujourd'hui et universitaires ou spécialistes de l'alimentation romaine pour dévoiler la perception différente des goûts romains en même temps que leur grande modernité en relisant Apicius et Pline l'Ancien.

Si la cuisine de la Narbonnaise est au fondement de la cuisine française, c'est autour de la reconstitution d'un banquet romain que les convives feront un voyage gustatif inoubliable, au temps de la romanité.
(Pour ceux qui veulent aller au bout de l'expérience, des costumes d'époques seront mis gratuitement à disposition des convives.)

Un grand écart entre extrême simplicité et préparations d'exception. Une grande première que de réaliser ainsi, pour 150 personnes, un repas rêvé d'une Nîmes romaine, dévoilant les techniques, les goûts, les cuissons et les saveurs de la mère des cuisines méditerranéennes.

Pierre Gagnaire,



Avec plus de 40 ans d'authenticité, de créativité et d'engagement, reconnu pour son admirable inventivité et la précieuse esthétique de ses mets, Pierre Gagnaire accompagne depuis l'ouverture l'aventure culinaire de l'Hotel *Imperator* à Nîmes.

« L'évolution des banquets donc des goûts à travers le temps est fascinante ; se replonger à l'époque romaine est bel et bien un défi gastronomique. Le décor et l'environnement de ce repas romain promet donc d'immerger nos convives dans une expérience étonnante. »
Pierre Gagnaire

Emmanuel Perrodin,
Cet historien de formation devenu chef apporte à l'évènement sa double expertise. Sa cuisine, surprenante, sensible, contrastée, nourrie de tensions entre le temps long et l'instant présent. Avec la tête pensante et les mains qui cuisinent, Il a notamment collaboré à l'exposition « On n'a rien inventé » au Musée d'Arles antique et Musée d'histoire de Marseille avec une série de banquets gréco-romains dans le jardin des vestiges. Il a concocté en décembre 2019, un dîner préhistorique en marge d'une exposition au musée de l'Homme à Paris qui lui a permis de raviver la flamme paléolithique et d'orchestrer un voyage culinaire dans le temps.
Derrière la stature du cuisinier cérébral, difficile pourtant d'ignorer l'extravagance, souvent teintée d'humour, qui l'anime quand il compose et anime des banquets autour de voyages imaginaires et historiques.

« La cuisine c'est souvent l'occasion d'une plongée dans l'histoire. Suivre la trace de l'escargot, assaisonner le monde de garum et de miel, surprendre en bouche et à la vue, accroître le spectre des saveurs pour en dénombrer 2 fois plus qu'un palais contemporain, voici quelques-uns des chemins que nous avons suivis avec Nicolas. Dans les pas d'Apicius avec un regard d'aujourd'hui. »
Emmanuel Perrodin





Nicolas Fontaine
Formé aux côtés de Pierre Gagnaire pendant presque quinze ans, Nicolas Fontaine est aujourd'hui chef exécutif de l'Imperator de Nîmes dont le restaurant gastronomique Duende vient d'obtenir une deuxième étoile. Nicolas apporte au quotidien sa finesse, son originalité et sa maîtrise technique au sein de l'établissement qui possède trois lieux de restauration.

Anne Etorre
Anne Etorre, spécialisée dans la production événementielle de multiples événements autour de la gastronomie, sera le chef d'orchestre. Elle avait déjà imaginé avec Emmanuel Perrodin le dîner « Manger la Préhistoire » dans le cadre de l'exposition « Je mange donc je suis » au musée de l'Homme à Paris.



Spectacles, ateliers, conférences, parade nocturne et cérémonie militaire, Nîmes se prépare à vivre la plus grande reconstitution historique sur l'antiquité et faire de sa ville la capitale de la culture antique vivante.

LE BANQUET ROMAIN,
LE 7 MAI 2022 EN PARTENARIAT AVEC MAISON ALBAR HOTELS - L'IMPERATOR

Pour en savoir plus sur le Banquet Romain qui se tiendra
au cœur des Jardins de la Fontaine autour du Nymphée.
Tarifs : 80 € par personne
Nombre de places limité à 150 convives
Date & Horaires : le 7 mai de 20H30 à 22H30
Réservation sur info@arenes-nimes.com

Les « Journées Romaines » de Nîmes : demandez le programme !

- Le grand spectacle de reconstitution historique « Hadrien, la guerre des Pictes » dans les Arènes, les 6, 7 & 8 mai 2022. Billets disponibles sur www.arenes-nimes.com (durée du spectacle 2h)

- Le fort des légionnaires, près des Jardins de la Fontaine, du 4 au 8 mai de 10H à 19H. Animations autour de la vie militaire, la vie civile et ateliers pour les enfants. Billetterie sur place.

- La visite nocturne des Arènes : Les 4, 5 et 7 mai de 20H30 à 22H30. Inscription info@arenes-nimes.com

- Le banquet romain aux Jardins de la Fontaine autour du Nymphée : Le 7 mai de 20H30 à 22H30. Grand banquet à la découverte de la cuisine et des rituels de table romaine.

- Cycle de conférences historiques :
> Mercredi 4 mai à 19H : Conférence « Le mur d'Hadrien » par Katia Schörle, Chargée de Recherches au CNRS. Université de Nîmes, site des Carmes.
> Jeudi 5 mai à 19H : Conférence « Plotine et le pouvoir impérial au féminin » par Virginie GIROD, docteur en Histoire. Grand auditorium du Carré d'Art.
> Samedi 7 mai à 19H : Conférence « Gladiateurs, du geste guerrier au geste sportif » par Ollivier POURRIOL, philosophe, essayiste et romancier. Cinéma CGR.

-Des défilés et animations dans toute la ville.

Pour en savoir plus sur le programme complet :
www.arenes-nimes.com

À propos d'EDEIS : *Acteur de premier plan du secteur de l'ingénierie et du management d'infrastructures, Edeis développe une vision innovante et durable, avec une promesse forte : être l'allié des territoires dans un monde de plus en plus interconnecté. Comment ? En valorisant leurs patrimoines, leurs forces vives et leurs potentiels, à travers la gestion de leurs projets d'ingénierie et de leurs infrastructures, au sens large (Bâtiments & Industries, Ville & Transports, Digital Solutions, Aéroport, Ports, Trains & Funiculaires, Parkings).*

---

edeis
la Culture partout et pour tous

NÎMES

MAISON ALBAR HOTELS
L'IMPERATOR

Contacts Presse

Presse locale et régionale, nationale
Anne-Laure PARMANTIER
Responsable communication - Edeis Romanité
07 86 12 69 31
annelaure@santablabla.com

Alizah KRIKORIAN
Attachée de presse - Edeis Romanité
06 26 30 78 98
alizah@santablabla.com

Cyril MORTEVEILLE
Directeur de la Communication - Nîmes
07 62 16 98 98
cyril.morteveille@ville-nimes.fr

Maxime DOBREMEL
Maison Albar Hotels - L'Imperator
Responsable Communication - Maison Albar Hotels
06 23 83 54 40
maxime.dobremel@groupecentaurus.com