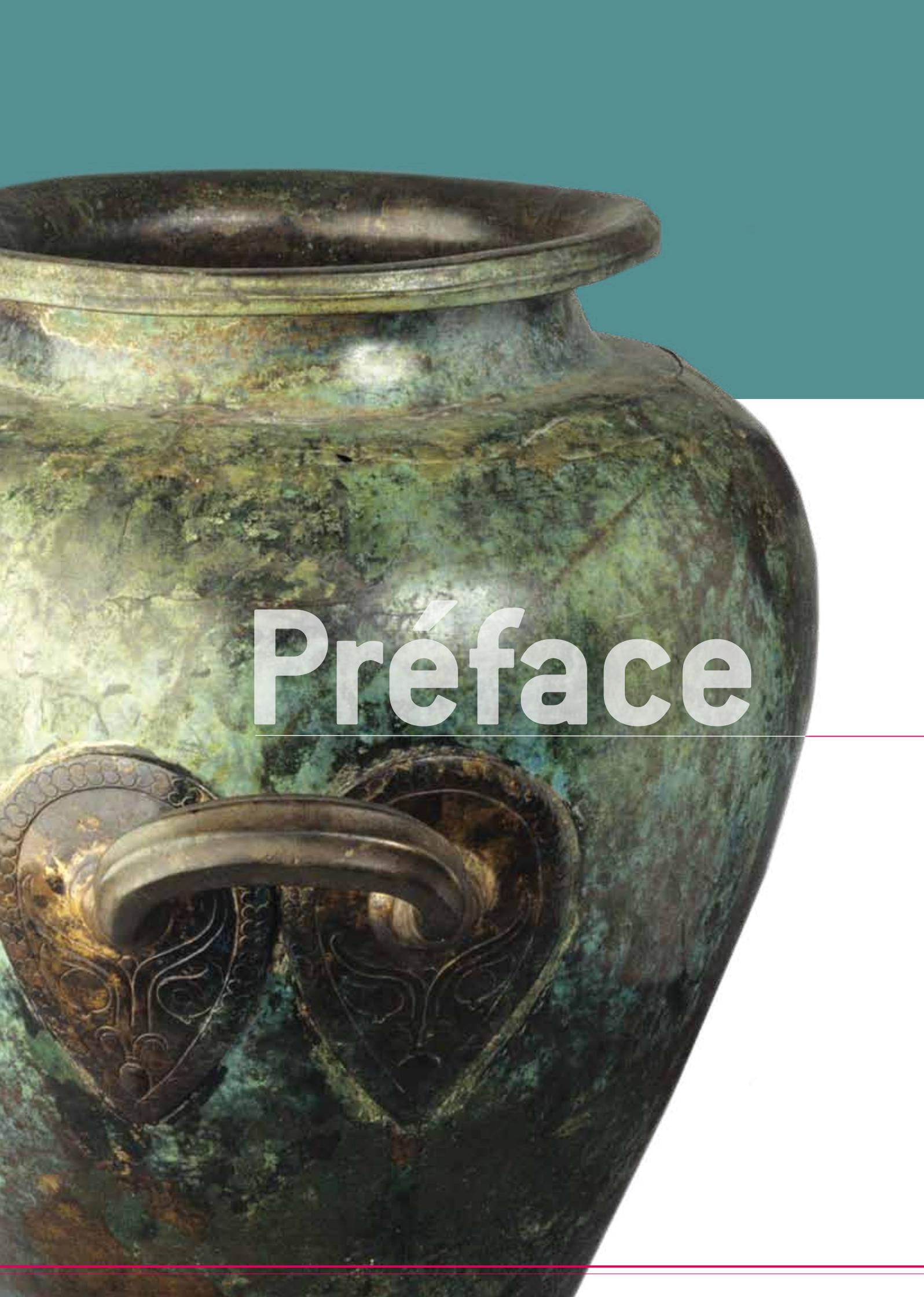




Le vin
Nectar des Dieux
Génie des Hommes

**Petit journal
de l'exposition**
du 5 décembre 2009
au 27 juin 2010



Préface

Le vin

Nectar des Dieux

Génie des Hommes

Du 5 décembre 2009 au 27 juin 2010

Une exposition
à déguster,
sans modération !

Du 5 décembre 2009 au 27 juin 2010, le musée archéologique Lattara de Montpellier Agglomération célèbre le vin dans l'Antiquité et présente une exposition « Le vin, nectar des Dieux, génie des Hommes », produite initialement par le Pôle Archéologie du Département du Rhône et revue et scénographiée à partir des présentations faites au musée européen de la civilisation celtique de Bibracte (Mont Beuvray) et au musée des Tumulus de Bougon (Conseil général des Deux-Sèvres).

Engagé dans une programmation diversifiée aux côtés des autres équipements culturels de Montpellier Agglomération depuis 2006, le musée archéologique Lattara a pu bénéficier de la dynamique de la politique culturelle engagée par notre collectivité. Il propose une offre culturelle et scientifique de qualité en direction d'un large public et voit le développement d'un vaste programme de redynamisation. Ainsi, expositions, conférences, colloques, ateliers pédagogiques et autres animations thématiques, contribuent à l'accroissement de son rayonnement local et régional. L'exposition d'envergure qui vous est aujourd'hui présentée, a donné lieu à l'impression de cette brochure. Elle constitue le parfait exemple de la volonté de Montpellier Agglomération de voir la notoriété du musée antique Lattara se développer.

Symbole des plaisirs terrestres ou célestes, le vin et sa culture se sont diffusés sur des milliers de kilomètres, depuis les premières fermentations, il y a 8 000 ans, jusqu'à nos jours. Cette exposition propose un voyage de l'Orient jusqu'à Lattes, en passant par la

Grèce, l'Étrurie, le monde romain et la Gaule. La culture du vin témoigne des idéologies, des échanges, des progrès sociaux propres à chacun de ces peuples et a inspiré la production d'accessoires et de récipients somptueux liés à ses diverses utilisations. L'exposition retrace les différents modes de consommation du « nectar des dieux », en réunissant plus de 120 objets exceptionnels afin d'illustrer les pratiques qui s'orchestraient autour du vin : banquets, rituels religieux, rites funéraires...

L'exposition se termine avec une partie consacrée à Lattes. L'histoire de *Lattara* est indissociable de l'histoire du vin. Les fouilles archéologiques, menées sur le site depuis près de 50 ans, montrent que le vin occupait une place prépondérante dans ce port méditerranéen, et ce, dès sa création vers 500 avant J.-C. Le commerce du vin étrusque est à l'origine de l'essor de la ville. La consommation de vin marseillais puis romain y sera remarquablement importante et participera à sa prospérité. Enfin, c'est à *Lattara* que l'on a retrouvé les plus anciennes attestations de production de vin par des Gaulois.

Montpellier Agglomération

Le vin

Nectar des Dieux

Génie des Hommes

Ferment de civilisation

Apparu il y a 8 000 ans dans le bassin fertile du Proche-Orient, le vin a conquis les plus grandes civilisations de l'Antiquité : mésopotamienne, égyptienne, grecque, étrusque, romaine, celtique...

Des premières villes néolithiques à la chute de l'Empire romain, de Noé à Dionysos, il incarne la civilisation des hommes. La culture du vin s'est propagée sur des milliers de kilomètres, jusqu'aux côtes de l'Atlantique et de l'océan Indien. Le vin a inspiré de très grands chefs-d'œuvre. Son histoire est celle des peuples de l'Antiquité. Elle témoigne des échanges culturels, des voies commerciales, des progrès techniques et sociaux.

Cette exposition retrace l'histoire du précieux breuvage. Son chemin autour de la Méditerranée, l'usage qu'en firent les hommes et la façon dont le vin modela leurs sociétés.

Génie des hommes

Le vin est issu de la fermentation des fruits de la vigne, *Vitis vinifera*. Les premiers chapitres de son histoire se sont déroulés vers 6 000 avant J.-C. au Proche-Orient, berceau de l'agriculture et de l'écriture. Dans l'Ancien Testament, le patriarche Noé en régale déjà les ouvriers chargés de construire l'Arche. Son goût incomparable et l'ivresse qu'il procure font du vin le symbole des plaisirs terrestres ou célestes : au banquet, à la table des rois et des dieux, bonne chère rime avec volupté.

**Scène de banquet sur un vase
à boire du Moyen-Orient**

**Vase en bronze, provenant
du Luristan ou de Mésopotamie**

X^e-IX^e siècles avant J.-C.

H. 13,9 cm.

Musée d'Art et d'Histoire de Genève
[Suisse].

Photographie : musée d'Art et d'Histoire,
ville de Genève, Bettina Jacot-Descombes.



Plaisir des vivants

Très tôt, les excès engendrés par le vin obligent à réglementer sa consommation : selon les lieux et les époques, il est bu pur ou mêlé d'eau, en commun ou en solitaire, réservé à une poignée de privilégiés ou interdit aux femmes... Le bon usage du vin distingue les cultures « civilisées » des peuples « barbares » : Perses, Thraces ou Celtes incapables de juguler leur soif, tels les satyres de la mythologie grecque.

On apprécie aussi ses vertus : le vin résiné est un des principaux remèdes de l'Antiquité contre les digestions difficiles, les ulcères, les gonflements, la toux ou encore l'asthme.



Satyre ivre plongé dans un cratère

Coupe grecque à figures rouges. Fin du V^e siècle avant J.-C.

D. vasque 17,3 cm.

Musée d'Art et d'Histoire de Genève (Suisse).

Photographie : musée d'Art et d'Histoire, ville de Genève, Yves Siza

Nectar des dieux

Donner à boire aux dieux et aux morts est un devoir pour tous les hommes, riches ou pauvres. Pour éteindre leur soif, le vin coule à flots dans les temples et les nécropoles. Toute cérémonie s'accompagne de libations, ou offrandes de vin. Le geste consiste à sacrifier une part du liquide avant de le consommer. Soit on le déverse sur le sol, pour abreuver les divinités souterraines qui favorisent la fertilité, soit on le brûle sur un autel pour accélérer sa montée vers les cieux. Dans les deux cas, la libation s'effectue à l'aide d'une coupe hémisphérique (phiale) ornée d'un omphalos central qui symbolise l'origine du monde.



Prêtre s'apprêtant à faire une libation

Ce sacrificateur romain a la tête recouverte d'une toge et tient de la main droite une coupe hémisphérique appelée phiale.

Il peut déverser le vin sur le sol pour abreuver les divinités souterraines qui favorisent la fertilité ou le brûler sur l'autel pour accélérer sa montée vers les cieux. Dans les deux cas, la libation s'effectue à l'aide d'une phiale, ornée d'un omphalos central qui symbolise l'origine du monde.

Statuette romaine en bronze trouvée à Feurs (Loire).

Fin du I^{er} siècle avant J.-C. -

I^{er} siècle après J.-C.

H. 17 cm.

Musée municipal de Feurs.

Instrument de pouvoir

Le vin ressemble au sang, liquide vital qui symbolise les liens d'hérédité et d'alliance. À ce titre, il est le privilège des puissants. Boire, partager le « sang de la terre », permet de s'approprier une part d'immortalité. D'Osiris au Christ, en passant par Dionysos, le vin est l'emblème des dieux qui renaissent.

Offert en libation ou gracieusement dispensé lors des festins, il est l'instrument du pouvoir. Le souverain et les élites se distinguent par la possession de somptueux services à boire, exhibés de leur vivant lors de coûteux banquets et déposés après leur mort dans la quiétude de leur sépulture.



Du vin rouge vieux de 2 000 ans

Le précieux liquide a été miraculeusement conservé dans une amphore qui faisait partie de la cargaison d'un navire romain échoué sur les côtes de Provence.

Vin de Terracine, exporté d'Italie à destination de la Gaule, conservé au fond d'une amphore retrouvée dans l'épave de la Madrague de Giens (Hyères, Var).

75-60 avant J.-C.

H. 28 cm (éprouvette).

Collection particulière, Paris.

Photographie Matthieu Poux.

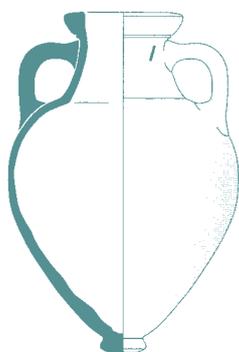
De l'Orient à l'Occident

Une fois domestiquée, la vigne peut quitter son milieu naturel et conquérir de nouveaux territoires. Partie du nord du Croissant Fertile, la viticulture se développe vers le sud jusqu'en Égypte. Pour les Égyptiens, le vin est d'abord un produit d'importation réservé aux souverains et à leurs proches. Progressivement, le vin est produit sur place, entraînant une démocratisation de sa consommation. À partir de la Mésopotamie et de l'Égypte, la viticulture se diffuse dans les îles de la mer Égée (Crète, Chypre) et en Asie Mineure. Les premières attestations de production de vin en Grèce (Macédoine) remontent au V^e millénaire avant J.-C., mais ce n'est que bien plus tard, à partir du VIII^e siècle avant J.-C., que les grands crus grecs circulent dans toute l'Europe. Un siècle plus tard, la production commence dans le sud de l'Italie, puis ce sera au tour des Étrusques, et finalement des Romains, de perfectionner l'art de cultiver la vigne.

Le vin des Grecs

En Grèce, la culture de la vigne est synonyme de culture, celle des hommes « civilisés » qui savent travailler la terre et cultiver ses fruits pour en tirer le meilleur, avec la bénédiction des dieux. Comme l'olivier ou le blé, le vin est omniprésent dans la littérature et dans l'iconographie. Il inspire de nombreux mythes, animés par Dionysos et son cortège composé de Pan, de Silène, de nymphes, de ménades, de satyres et de centaures. Les grands crus grecs sont réputés tout autour de la Méditerranée.

Source de plaisirs, le vin est aussi un fléau, un poison qu'il convient de doser, de diluer en le mélangeant à de l'eau puisée dans une hydrie. Le récipient utilisé pour le mélange, le cratère, grand vase à deux anses, est l'emblème de la culture du vin en Grèce.



Dionysos

Né de la cuisse de Zeus, Dionysos apporte le vin aux peuples qui ne le connaissent pas encore. Il parcourt la Méditerranée avec son joyeux cortège de ménades et satyres, aux cris d'évohé, « à boire » !

De tous les dieux de l'Olympe, Dionysos est le plus proche des hommes... notamment par ses défauts. Du vin, il incarne à la fois les plaisirs et les dangers. À l'image du buveur, il peut se montrer violent. La vengeance qu'il réserve à ceux qui l'ont offensé est terrible : pour l'avoir rejeté, le roi Lycurgue périt, étouffé par la vigne. Les orgies qu'il préside entraînent des dérives sanguinaires : Orphée et le roi Penthée, qui refusaient de reconnaître sa suprématie, furent ainsi mis en pièces par les ménades.



Un précieux vase grec d'apparat

Cette hydrie, un vase à eau, a été découverte à Grächwil, dans le canton suisse de Berne, en 1851. Elle provient d'une tombe celtique. Elle date de la première moitié du VI^e siècle avant J.-C. et a été fabriquée en Grande Grèce, dans le sud de l'Italie.

Une maîtresse des animaux ailée orne l'anse verticale coulée. Il s'agit probablement d'Artémis, déesse grecque de la chasse. Flanquée de deux lions et tenant deux lièvres par les pattes, elle est surmontée d'un rapace qu'encadrent deux lions et deux serpents.

Vase en bronze provenant de Grande-Grèce.

VI^e siècle avant J.-C.

H. 56,5 cm.

Musée historique de Berne (Suisse).

Photographie : musée historique de Berne, Stefan Rebsamen.

Amphore de vin grec de Marseille

L'amphore est l'emballage perdu de l'Antiquité, qui sert en premier lieu au transport du vin. Pour cela, elle est enduite intérieurement de résine [utile autant pour éviter que le vin ne tourne que pour assurer l'étanchéité du contenant], fermée par un bouchon de liège et scellée par du mortier de chaux.



Amphore attique avec Dionysos barbu

Le dieu tient un double rameau de lierre dans la main droite et un canthare dans la gauche. Il est encadré par deux satyres dansant.

Sur l'autre face, un quadriga lancé à vive allure est conduit par un aurige accompagné d'un hoplite.

Vase grec à figures noires.

Vers 510 avant J.-C.

H. 31,5 cm.

Musée Fabre, Montpellier.

Photographie Philippe Foliot.

Anse double de situle étrusque en bronze

L'attache d'anse est en forme de tête de satyre, la bouche largement ouverte. L'ensemble est très fin, les détails (chevelure, pilosité, yeux, sourcils, oreilles...) sont ciselés de façon très précise.

Étrurie.

IV^e siècle avant J.-C.

L. 21 cm.

Musée d'archéologie méditerranéenne, Marseille.

Texte : M. Garsson

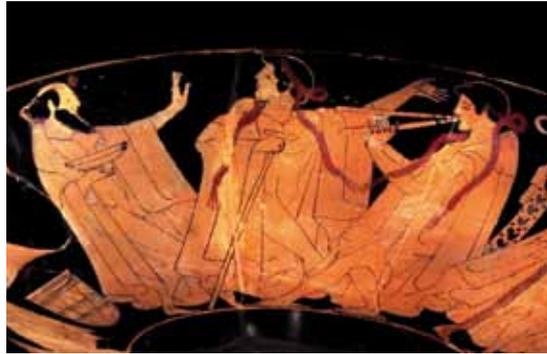
Photographie : CNRS Université de Provence, Loïc Damelet,



Le symposion

Chez les Grecs, la consommation du vin sur la voie publique est très réglementée, réservée à des occasions particulières, comme la procession annuelle des Dionysies.

En privé, le vin est bu au *symposion*, la « fête du boire ensemble », qui réunit les buveurs après le repas. Il se déroule selon des règles précises, destinées à contrôler les effets de l'ivresse. D'abord réservé à l'aristocratie, ce passe-temps résolument masculin se répand dans la société. Il se pratique couché sur des litières (*klinè*), rangées le long des parois d'une pièce au centre de laquelle trône un grand vase (*kratèr*, *lébès*, *stamnos*). On y mélange le vin et l'eau, dans des proportions fixées d'un commun accord entre les convives. Puisé à l'aide de louches (*simpulon*) et versé dans des cruches (*oinokoè*, *olpè*), le breuvage est servi à parts égales dans des vases à boire de différentes formes (*skyphos*, *kantharos*, *kylix*, *phialè*, *rhyton*).



Scène de banquet

Participant au standard de la vie sociale dans la démocratie grecque, le banquet prend une forme policée, voire ludique, ce qu'illustrent de nombreuses scènes figurées sur les vases à boire, qui sont tout autant des vases « à voir ».

Coupe grecque (*kylix*) à figures rouges attribuée au peintre de Makron.

Provenance inconnue.

480-470 avant J.-C.

D. vasque 28,6 cm. - Musée des Antiques de Toulouse.

Photographie : musée des Antiques de Toulouse, Hervé Deschamps Dargassies.

Corne à boire grecque (*rhyton*) en forme de tête de bélier

Provenance inconnue.

IV^e siècle avant J.-C.

L. 24,5 cm.

Musée des Antiques de Toulouse.

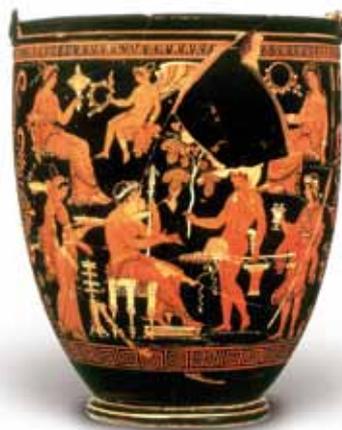
Photographie : musée des Antiques de Toulouse, Hervé Deschamps Dargassies.



Dionysos en Occident

Pendant des millénaires, la culture du vin est restée limitée à la moitié orientale du bassin méditerranéen. Elle gagne l'Occident au VIII^e siècle avant J.-C., lors de la fondation des premières colonies grecques en Italie du Sud. Ces vins sont consommés dans des vases importés de Corinthe ou d'Athènes ou, de plus en plus souvent, fabriqués en Italie à la mode grecque.

Alors que la consommation du vin se répand parmi les populations italiennes, Dionysos est assimilé à Liber Pater, dieu indigène de la fécondité, dont le culte offre une grande analogie avec celui du dieu grec. De cette fusion naît Bacchus.



Scène dionysiaque sur un vase de Grande Grèce

Un satyre remet un cep de vigne au roi Maron en présence de Dionysos (en bas à droite), de Péitho (la Persuasion, à gauche du roi), d'Aphrodite (en haut à gauche), d'Eros (l'Amour, en haut au centre) et d'Eirèné (la Paix, en haut à droite). Aphrodite, Eros et Eirèné préfigurent les bienfaits qu'apporte aux Grecs la culture de la vigne, grâce au don fait par Dionysos à Maron. Au revers du vase figure un plus classique cortège dionysiaque.

Situle dite « de Rothschild » :

vase à figures rouges en forme de seau fabriqué.

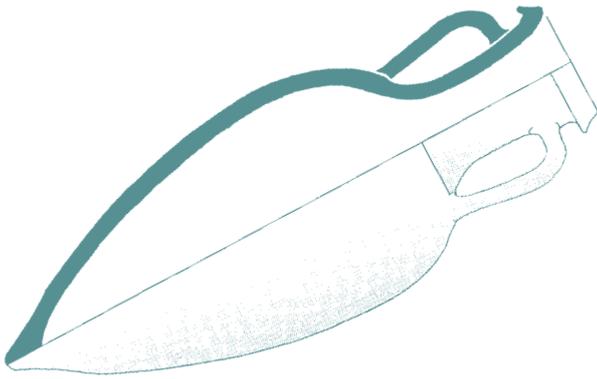
Décor attribué au peintre de Dublin.

Apulie. Vers 360-350 avant J.-C.

H. 28,1 cm.

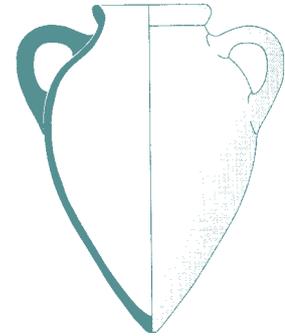
Musée d'Art et d'Histoire de Genève (Suisse).

Photographie : musée d'Art et d'Histoire, ville de Genève.



Amphore à vin de type « gréco-italique »

C'est dans de telles amphores que le vin produit par le vignoble italien inonde le marché méditerranéen, à partir du moment où Rome acquiert le contrôle des mers, à la suite de sa victoire sur Carthage, vers 200 avant J.-C.



Amphore à vin étrusque

Les Étrusques, grands navigateurs, avaient des navires qui pouvaient transporter jusqu'à 1 000 amphores de vin, qu'ils venaient vendre sur les côtes méridionales de la Gaule à la fin du VI^e siècle avant J.-C.

Cruche (œnochoé) à bec

Celle-ci possède une longue inscription sur le bec qui peut se lire : « j'appartiens à Arn Tetnie [☉] à Vulci ». Il s'agit de la cruche d'un des membres de la famille Tetnie, qui à l'époque étrusque est une des plus grandes familles de la ville de Vulci.

Bronze.

Provient peut-être de Vulci.

V^e siècle avant J.-C.

Musée Languedocien,

Société archéologique de Montpellier.

Photographie : musée archéologique Lattara, Loïc Damalet,

Le vin des Étrusques

Voisins septentrionaux des Grecs d'Italie du Sud, les Étrusques leur empruntent le goût du vin. La société étrusque, qui s'affirme à partir du VII^e siècle avant J.-C., cherche à adopter un style de vie semblable à celui du monde hellénique. Le faste de ses banquets n'a rien à envier au *symposion grec*, dont ils s'inspirent largement. Il s'agit toujours d'un loisir aristocratique, mais les femmes sont désormais conviées aux agapes.

Les Étrusques développent leur propre vignoble, dont le produit est exporté par bateaux vers la Gaule et l'Italie dans de petites amphores en forme de toupie.



Commerce international

Héritiers des Grecs et des Étrusques, les Romains poursuivent l'expansion des vignobles d'Italie. Au III^e siècle avant J.-C., la côte tyrrhénienne – Campanie, Latium, Étrurie – se couvre de grands domaines viticoles. Ce vin est principalement destiné à l'exportation. Son commerce est favorisé par le contrôle qu'exerce Rome sur la Méditerranée occidentale à partir de la fin du III^e siècle, grâce à sa victoire sur Carthage. Il voyage sur des navires qui longent les côtes et remontent les fleuves. Certains de ces navires pouvaient transporter jusqu'à 10 000 amphores de 25 litres.

On consomme le vin italien d'un bout à l'autre du monde connu, des côtes de l'Inde à celles de la Manche.



Inscriptions peintes (tituli picti) sur des embouchures d'amphores gréco-italiques

À l'instar des étiquettes de nos bouteilles, ces inscriptions, habituellement en latin, indiquent le vignoble d'origine du vin, ainsi que l'année de sa récolte (en signalant le nom des consuls de l'année en cause), voire (ici) le nom d'un négociant ou d'un destinataire.

Trois inscriptions peintes en caractères ibériques sur des fragments d'amphores provenant de l'oppidum de Vieille-Toulouse.

Première moitié du II^e siècle. av. J.-C.

L. maxi. 17,5 cm.

Musée des Antiques de Toulouse.

Photographie : musée des Antiques de Toulouse, Hervé Deschamps Dargassies.



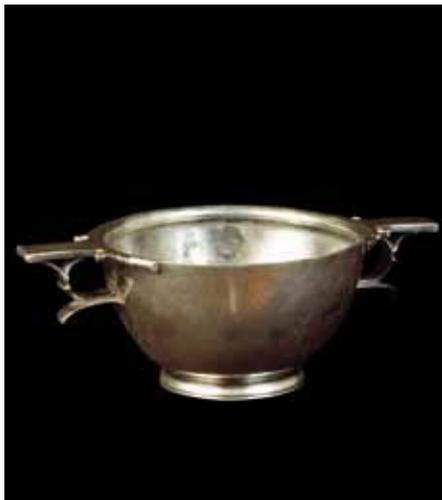
Vignobles d'Italie romaine à l'époque tardo-républicaine (II^e-I^{er} siècles avant J.-C.) [carte A. Tchernia, éditions Infolio].



Argenterie et grands crus

Les auteurs latins nous renseignent sur la hiérarchie des crus, de la piquette consommée par la plèbe (*posca*) aux grands vins millésimés, qui ont pour noms Falerne, Cécube...

Dans la tradition du *symposion*, les banquets de l'aristocratie romaine affichent un luxe inégalé, tant par la vaisselle précieuse qu'ils utilisent que par la décoration de la pièce où ils se déroulent, l'*oecus* ou *triclinium*, installée bien en vue dans la maison.



Coupe romaine en argent

La vaisselle de table en métal précieux, rarement conservée, était l'apanage des classes les plus élevées de la société romaine.

Coupe trouvée lors d'un dragage de la Saône à Thorey, commune de Saint-Germain-du-Plain (Saône-et-Loire).

Première moitié du I^{er} siècle. av. J.-C.

D. vasque 12,9 cm.

Musée Vivant Denon, Ville de Chalon-sur-Saône.

Photographie : musée Vivant Denon,

Ville de Chalon-sur-Saône.



Corne à boire en verre

Dans l'Antiquité, le rhyton sert à boire le vin. La corne est soulevée de telle manière que le bec laisse couler le breuvage dans la bouche du convive. Représenté sur des peintures de scènes de banquets, le rhyton peut aussi avoir une fonction sacrée puisqu'il est l'attribut des dieux Lares, qui protégeaient l'intérieur des maisons.

Pièce trouvée à Pignan en juillet 1887.

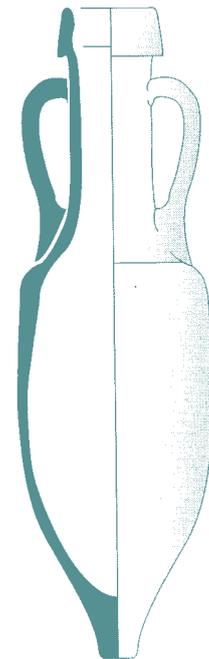
I^{er} siècle après J.-C. - Musée Languedocien,

Société archéologique de Montpellier.

Texte : L. Deguara

Photographie : Société archéologique de Montpellier,

Patrick Horquin



Amphore à vin italique

Ce type d'amphore est celui communément utilisé pour transporter le vin de la péninsule italienne au tournant des II^e et I^{er} siècles avant J.-C.

La soif celtique

Le goût immodéré des Gaulois pour le vin est souligné par de nombreux témoignages grecs et romains. On le boit pur, en respectant des rites indigènes, à la manière de la bière, en utilisant parfois des récipients particuliers pour sa préparation, comme les seaux en bois d'if.

La consommation du vin est un élément indispensable de toutes leurs manifestations collectives.

Le vin entretient aussi un lien étroit avec la pratique guerrière. De la même façon que le port de certaines armes (casque, cotte de maille, épée courte) est réservé à l'aristocratie, la faculté de distribuer du vin en quantités est une mesure du pouvoir des individus.

Le vin des princes celtes

En dépit des timides importations étrusques au VII^e siècle avant J.-C., le commerce du vin ne débute vraiment en Gaule que vers 600, date à laquelle des Grecs fondent Marseille et plantent du vignoble dans son arrière-pays. Ce vin est vendu en faibles quantités, dans des amphores dont les tessons parsèment les voies de pénétration vers l'Europe continentale, notamment la principale d'entre elles, l'axe Rhône-Saône. Il est accaparé par l'élite gauloise, qui s'efforce d'adapter les rites du symposium aux coutumes locales. Rare et exotique, le vin est un breuvage que l'on se doit de boire aux yeux de tous dans une luxueuse vaisselle d'importation et d'emporter dans sa tombe, à l'instar de la princesse de Vix qui se fit accompagner pour son dernier voyage par le plus extraordinaire cratère en bronze jamais fabriqué par des artisans grecs.



Un service à boire méditerranéen en terre gauloise

Jusqu'au V^e siècle avant J.-C., les services à boire de prestige des tombes aristocratiques gauloises sont composés uniquement de récipients d'origine grecque ou étrusque. Mobilier (partiel) d'une tombe à incinération masculine à épée de la « Motte Saint-Valentin » à Courcelles-en-Montagne (Haute-Marne).

Vase en bronze (stamnos) d'origine étrusque ayant contenu du vin (traces de poix et de résine).

Gobelet (canthare) en céramique d'origine attique destiné à la boisson du vin contenu dans le stamnos, décor de palmettes géométriques.

Vers 450 avant J.-C. (canthare), début du V^e siècle avant J.-C. (stamnos).

H. du stamnos 39 cm.

Musée d'Archéologie Nationale, Saint-Germain-en-Laye.

Photographie : musée d'Archéologie Nationale, Loïc Hamon.



Les symboles du vin

Après avoir utilisé des vases de facture grecque ou étrusque, les Gaulois créent leurs propres services à boire à partir du V^e siècle avant J.-C. Les artisans imitent, puis détournent les décors observés sur la vaisselle méditerranéenne. Sur les vases en or, en bronze ou en terre cuite, les motifs de la palmette et du rinceau sont démultipliés à l'infini, à l'instar de la vigne de Dionysos. Satyres, ménades et autres représentations narratives sont remplacés par des figurations énigmatiques, créatures contorsionnées, à moitié imaginaires, semblant accomplir des danses frénétiques. Ces motifs témoignent d'un rapport particulier à la boisson et à l'ivresse qu'elle procure, tendant vers un but précis : la transe, qui rapproche l'homme du divin.

Une cruche étrusque décorée à la mode gauloise

Les cruches étrusques à bec de canard sont un mobilier bien connu des tombes aristocratiques gauloises du V^e siècle avant J.-C. Celle-ci est pourtant exceptionnelle : un artisan gaulois d'une extrême habileté l'a en effet entièrement habillée d'un fin décor gravé végétalisant dans le plus pur style celtique. Cet objet de transition annonce donc le changement de goût des Gaulois aux IV^e et III^e siècles : l'importation de coûteux services à boire méditerranéens est presque complètement arrêtée, au profit d'objets fabriqués sur place et décorés dans le style celtique.

Cruche étrusque en bronze à décor gravé.

Provenance inconnue.

Vers 400-350 avant J.-C.

H. 25,5 cm.

Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie, Besançon.

Photographie : Bibracte, A. Maillier.



Entre figuration et abstraction

Comme en Champagne un siècle et demi plus tôt, les potiers du nord-est du Massif central – notamment de l'Auvergne – développent au cours du II^e siècle avant J.-C., un artisanat éblouissant de la céramique peinte qui illustre parfaitement les tendances artistiques de la période : retour à un répertoire figuratif, où pullulent les représentations animales. Ceux-ci ne sont pas traités de façon réaliste : on a affaire à des quadrupèdes ambigus, mi-chevaux, mi-cervidés, pourvus de spectaculaires appendices curvilignes qui donnent lieu à des prouesses décoratives, dans la plus pure tradition celtique.

Ensemble de quatre vases peints issus du comblement d'un puits, du site du « Puy de la Poix » à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme).



Milieu du II^e siècle avant J.-C.

H. du plus grand 34 cm.

Service régional de l'archéologie d'Auvergne. Photographie : Bibracte, A. Maillier.

Consommation effrénée et fuite de capitaux

Les Grecs de Marseille ont vraisemblablement implanté le premier vignoble en terre gauloise, au début du VI^e siècle avant J.-C. Après avoir fait l'objet d'un commerce florissant pendant plusieurs siècles, ce vin subit la concurrence du vin de l'Italie romaine à partir du III^e siècle avant J.-C.

Aux II^e et I^{er} siècles avant J.-C., la Gaule est le principal débouché du vin romain. À l'exclusion de vignobles installés sur la côte méditerranéenne, les Gaulois ne commenceront à produire du vin en abondance qu'après la conquête romaine de 52 avant J.-C.

Véritable « Eldorado », la Gaule cède à Rome de l'or et de l'argent en quantités immenses pour satisfaire sa soif. Cette richesse est en grande partie accaparée par le fisc romain, grâce à des taxes sur les importations. En Gaule Transalpine, cette taxe pouvait s'élever à 6 deniers d'argent par amphore, soit le double du prix payé à Rome. En y ajoutant le prix du transport maritime et terrestre, cela revenait à multiplier par 4 ou 5 le prix du vin pour le consommateur gaulois. Cette richesse permit à Rome d'entretenir une armée de plus en plus puissante, que César retournera plus tard contre la Gaule. Les Gaulois payèrent de leur liberté leur goût pour le vin romain.



Quelques pièces d'argent pour une cruche de vin

Ce petit pécule correspond à la valeur de 5,5 deniers, soit deux semaines de la solde d'un légionnaire : sans doute à peine de quoi s'offrir du bon vin en quantité suffisante pour passer une soirée entre amis.

Dépôt monétaire constitué de dix monnaies (9 gauloises et une romaine) trouvées à Bibracte. Milieu du I^{er} siècle avant J.-C. Musée de la civilisation celtique de Bibracte, Saint-Léger-sous-Beuvray.

Photographie : Bibracte, A. Maillier.

Puits infernaux et offrandes de vin

En Gaule comme en Grèce, le vin occupe une place importante dans la vie religieuse. Les libations accomplies par les prêtres obéissent aux mêmes principes que dans le monde méditerranéen : dédiées aux divinités souterraines, les amphores de vin sont déversées sur le sol ou précipitées dans des cavités.

Entre Rodez, Toulouse et Agen, des centaines de puits à eau ont reçu sur leur fond des dépôts intentionnels d'objets tels que des amphores, de la vaisselle ou encore des éléments d'armement.



Dépôt dans un puits du Toulousain

Les puits à eau de la fin de l'époque gauloise recèlent souvent des quantités d'objets complets trop importantes pour que l'on puisse les assimiler à des pertes accidentelles, ce d'autant plus que tous ces objets ne sont pas en rapport avec le puisage de l'eau.

Objets retrouvés dans le comblement de puits à Vieille-Toulouse et Estarac (Haute-Garonne) :

Cruche en terre cuite ; vase cylindrique en céramique peinte d'origine catalane ; deux vases cylindriques en bronze ; amphore à vin d'origine italique ; meule en granite. II^e - I^{er} siècles avant J.-C.

H. de l'amphore : 100 cm.

Musée des Antiques de Toulouse.

Photographie : musée des Antiques de Toulouse, Hervé Deschamps Dargassies.

La Gaule au festin

Afin de soigner leur popularité, les rois gaulois pouvaient organiser de vastes banquets pour leurs sujets, à l'instar de Luern, chef du territoire arverne (l'actuelle Auvergne) qui fit aménager « un enclos de douze stades carrés [2 200 m de côté], avec des cuves remplies de boissons d'un grand prix » (Posidonios). Les voyageurs grecs et romains décrivent l'organisation de ces festins, qui est confirmée par les observations archéologiques.

Au centre de l'assemblée trônait le maître de cérémonie. Seul habilité à accomplir les sacrifices et les libations aux dieux, il contrôlait aussi l'usage des chaudrons, grils et chenets qui servaient à la cuisson des viandes et au mélange des boissons.

Autour de lui se disposent, en arc de cercle, ses convives, vassaux et clients, accompagnés de leurs servants d'armes. On mangeait accroupi, sur des peaux ou des litières de paille, devant des tables basses chargées de vases, de coupes et de victuailles. Derrière eux s'amassait une foule plus ou moins nombreuse, autorisée à partager le festin ou du moins ses miettes...

Le vin des morts

Dans l'Antiquité, le vin entretient toutes sortes de liens avec le monde de la mort. En Gaule, comme en Egypte, en Grèce ou à Rome, des amphores de vin sont souvent déposées auprès du mort, avec des services à boire et divers aliments destinés à assurer sa survie dans l'au-delà. Consommé lors des cérémonies funéraires ou utilisé pour laver les cendres recueillies sur le bûcher, le vin accompagne les âmes défuntées et facilite leur passage dans l'autre monde. Il est enfin un moyen de communiquer avec les ancêtres, en accomplissant une libation sur leurs tombes.

Pour ces différentes raisons, le mobilier des sépultures fournit un témoignage de première importance sur les pratiques de banquet.



Vers 550 avant J.-C. : le temps des premières importations de vin

Cette tombe contient une amphore de vin étrusque, dont la diffusion en Gaule sera supplantée par le vin de Marseille dès que le vignoble planté par les colons commence à produire, vers 550. Les deux canthares étrusques et la coupe italo-corinthienne qui l'accompagnent, ont pu parvenir à leur destinataire par le même bateau que l'amphore.

Mobilier d'une tombe à incinération d'adolescent, découverte à Castelnau-de-Guers (Hérault) : boucle de ceinture en bronze ; fibule en fer ; pince à épiler en bronze ; pointe et talon de lance en fer ; javelot en fer ; anneau en fer ; couteau en fer ; deux canthares étrusques en bucchero nero ; coupe italo-corinthienne ; deux coupes et une coupelle en céramique régionale ; manche de louche en bronze ; amphore étrusque. 570-550 av. J.-C. -

H. de l'amphore 47,6 cm. - ASPAHC, Castelnau-de-Guers.

Photographie : Bibracte, A. Maillier.

Le vin dans le port antique de *Lattara*

L'histoire de *Lattara* (Lattes antique) est indissociable de l'histoire du vin. Les fouilles archéologiques, menées sur le site depuis près de 50 ans – d'abord par Henri Prades et le Groupe archéologique Painlevé, puis dès 1983 par une équipe de recherche pluridisciplinaire – montrent que le vin occupait une place prépondérante dans ce port méditerranéen, et ce, dès sa création vers 500 avant J.-C. Le commerce du vin étrusque est à l'origine de l'essor de la ville. La consommation de vin marseillais puis romain y sera remarquablement importante et participera à sa prospérité. Enfin, c'est à *Lattara* que l'on a retrouvé les plus anciennes attestations de production de vin par des Gaulois.

Le vin étrusque à l'origine de *Lattara*

L'économie du vin est l'une des raisons majeures de la création du comptoir littoral de Lattes. Les découvertes d'amphores étrusques dans les couches les plus anciennes de la ville, vers 500 avant J.-C., et la présence de vaisselle étrusque portant des inscriptions dans leur langue reflètent l'existence d'un commerce soutenu entre l'Étrurie et le Midi, mais aussi la présence dans le port de négociants venus probablement de *Caere Vetus* (l'antique Cerveteri). Les Étrusques ont facilité l'exportation de vin vers le Midi. Les Gaulois de la côte méditerranéenne ont ainsi découvert le plaisir de la treille.



Marchands étrusques

Amphores étrusques dans l'une des maisons-entrepôts de la phase initiale de *Lattara*, au début du V^e siècle avant J.-C. - Photographie : Michel Py CNRS.

Marseille et le vin grec

La présence étrusque est de courte durée : une génération après la fondation de la ville, vers 475 avant J.-C., un événement qui n'a pas laissé de traces dans les sources écrites modifie le visage de la ville. Les bâtiments étrusques de la zone du port sont brûlés puis rasés. A partir de ce moment, les amphores ne représentent plus une part aussi importante de la céramique découverte sur le site, et surtout, celles-ci proviennent maintenant pour moitié de Marseille.

Jusque vers 200 avant J.-C., on importera à Lattes du vin et des vases produits par la colonie phocéenne, ou redistribués par elle - Marseille diffuse en effet du vin provenant de Grèce ou d'autres colonies grecques. Les fouilles de Lattes révèlent ainsi la présence d'amphores de Clazomène, de Corinthe ou de Corfou, de Chios ou de Cnide, de Rhodes, de Cos, de Sybaris, de Locres ou d'Apulie. C'est par le même canal qu'arrivent à *Lattara* aux V^e et IV^e siècles avant J.-C. les vases attiques à figures rouges, qui constituent la vaisselle précieuse des habitants.



Trafic d'amphores grecques

Provenance des amphores grecques découvertes sur le site de *Lattara* (V^e-III^e siècles avant J.-C.).

Le retour du vin italien

En dépit de la domination marseillaise, les relations entre *Lattara* et l'Italie n'ont jamais complètement cessé. Il faut toutefois attendre les années 200 avant J.-C. pour que le vin de la péninsule retrouve les tables lattoises. Vers 150 avant J.-C., 80% du vin importé à Lattes est d'origine italique. Cette nouvelle situation est due en grande partie à la Conquête de l'Italie par Rome, qui a ouvert un vaste marché en Gaule méridionale.

Les amphores italiques, produites entre 130 et 30 av. J.-C. inondent les rivages méditerranéens, diffusant massivement le vin produit dans les vastes domaines agricoles romains.

Avec ces amphores est importée une vaisselle à vernis noir appelée « campanienne », produite dans la région de Naples. Dès les années 120 avant J.-C., le service de table des habitants de Lattes s'enrichit de cruches et de vases à paroi fine fabriqués en Italie et destinés à la consommation du vin. La vaisselle en métal est rare sur le site. En revanche, elle accompagne parfois le défunt dans son ultime demeure.



Une riche sépulture du début du I^{er} siècle avant J.-C. découverte à Lattes « La Céreirède »

Le défunt découvert dans cette sépulture à incinération à cuve monolithe calcaire était accompagné d'un service de banquet en bronze et en céramique, de son armement et de sa parure en fer. Les vases en bronze, comme l'ensemble du mobilier métallique, ont subi l'action du feu. Il ne reste donc que des fragments permettant de reconstituer au moins une cruche, une situle et un grand bassin d'un type rare.



Pied et applique figurée appartenant peut-être au même vase en bronze. Il s'agirait d'un grand bassin. L'applique figurée représente un visage humain féminin.

Début du I^{er} siècle avant J.-C.

Diam. du pied 12,5 cm.

Fouille INRAP, dépôt du SRA Languedoc-Roussillon au Musée archéologique Lattara, qui a financé la restauration des bronzes.

Photographie : Gilles Loison et Musée archéologique Lattara.

Du pépin à la coupe : le génie des hommes à *Lattara*

Les découvertes de Lattes permettent d'aborder la question de la production locale de vin. En effet, de nombreux ensembles de pépins de raisin, datés entre les V^e et II^e siècles avant J.-C., ont été retrouvés sur le site. Ils sont le résidu de l'utilisation de moût séché comme allume-feu. Or, qui dit moût dit pressage, jus de raisin et donc vin.

Les fouilles préventives menées sur le quartier de Port-Ariane en 1999, à moins de 500 m des murs de *Lattara*, ont mis en évidence des réseaux de plantation de vigne allant du III^e au I^{er} siècle avant J.-C. Ils témoignent d'une véritable viticulture extensive préromaine.

Le démarrage de cette production coïncide avec l'augmentation du nombre d'amas de pépins, mais aussi avec une diminution générale du nombre d'amphores importées à Lattes. La baisse de l'offre marseillaise, compensée seulement en partie par les apports italiens, a-t-elle ouvert des possibilités nouvelles à la viticulture locale ou, à l'inverse, le vin de *Lattara* aurait-il concurrencé sévèrement les achats extérieurs ? Au début de notre ère, comme ailleurs en Gaule, la viticulture locale connaîtra un large développement. Elle permettra une production excédentaire qui ne sera plus seulement destinée à la consommation locale mais aussi à l'exportation régionale



Vigne antique à *Lattara*

Tranchées de plantation de vigne et de provignage de Port-Ariane, s'étendant sur plus de deux hectares et demi et témoignant de l'expansion de la viticulture à Lattes aux III^e-II^e siècles avant J.-C.

Photographie : C. Jung.

Épilogue

Vin gaulois d'hier vignoble français d'aujourd'hui

Ce furent sans doute les Grecs de Marseille qui implantèrent le premier vignoble en terre gauloise, au début du VI^e siècle avant J.-C. Après avoir fait l'objet d'un commerce florissant pendant plusieurs siècles, ce vin subit de plein fouet la concurrence du vin de l'Italie romaine à partir de la fin du III^e siècle avant J.-C. À cette époque, tout le littoral méditerranéen de la Gaule produisait du vin, y compris *Lattara*, mais, pour les mêmes raisons, celui-ci restait consommé localement. Ce n'est qu'à partir du milieu du I^{er} siècle avant J.-C. que le vin espagnol puis gaulois commence à concurrencer celui de l'Italie romaine. Les installations viticoles se développent aux quatre coins de la Gaule et les ateliers de fabrication d'amphores se multiplient. L'origine de nos grands vignobles actuels remonte donc aux premiers siècles de notre ère.

Pour en savoir plus

Le Vin, Nectar des Dieux, Génie des Hommes, un ouvrage abondamment illustré de 350 pages, réédité à l'occasion de l'exposition au musée Lattara, sous la direction scientifique de Jean-Pierre Brun (CNRS), Matthieu Poux (Université Lyon II) et André Tchernia (EHESS).

La somme des connaissances sur le vin dans les civilisations antiques, avec plus de 35 contributions des meilleurs spécialistes du sujet.

En vente à la boutique du musée Lattara, 35 euros.



Exposition produite par le Pôle Archéologie du Département du Rhône, revue et scénographiée par le Musée archéologique Lattara de Montpellier Agglomération à partir des présentations réalisées au Musée européen de la civilisation celtique de Bibracte (Mont Beuvray) et au Musée des Tumulus de Bougon (Conseil Général des Deux-Sèvres).

Commissariat général de l'exposition du musée gallo-romain - Fourvière de Lyon

- Jean-Pierre Brun (CNRS, Naples)
- Matthieu Poux (Université Lumières Lyon II)
- André Tchernia (EHESS, Aix-en-Provence)

Reconfiguration au musée archéologique Lattara de Montpellier Agglomération

Responsable du projet,

conservateur du musée : Lionel Pernet

Coordination technique et administrative :

Isabelle Grasset, Mario Marco, Martine Colombini, Véronique Laissac, Martine Millet
Textes de la présente brochure, sauf mention contraire : musée européen de la civilisation celtique de Bibracte ; Lionel Pernet assisté de l'équipe du musée Lattara

Collaboration scientifique pour la partie sur Lattara : Michel Py, Thierry Janin (CNRS, UMR 5140) et leurs collaborateurs de l'équipe pluridisciplinaire qui explore le site depuis 1983

Scénographie : Pauline Mercier (Paris)

Montage et soilage : Mario Marco, Anthony

Alisandre, Aurélie Haderlé, Jérémy Pla

Aménagements : L'Atelier (Marseille)

Graphisme : Contrepoint (Montpellier)

Fabrication des supports graphiques : Déco Ader (Saint-Jean-de-Védas)

Décor peint : Thierry Pouilloux (Conseil Général des Deux-Sèvres)

Vidéo : Court Jus Production, A. Sauzedde

Catalogue : éditions Infolio (Gollion, Suisse)

avec le soutien de Montpellier Agglomération

Accueil et animations : Nathalie Cayzac,

Florence Mourot, Anne-Claire Soulages, Norbert

Biland

Cette exposition a pu être réalisée grâce à l'aimable collaboration

de prêteurs auxquels le musée archéologique Lattara tient à exprimer toute sa gratitude

- Musée Fabre de Montpellier Agglomération [34]
- Musée Languedocien, Société archéologique de Montpellier (SAM) [34]
- Centre des monuments nationaux, Oppidum d'Ensérune, Nissan-Lez-Ensérune [34]
- Association pour la Sauvegarde du Patrimoine Archéologique et Historique de Calstelnau-de-Guers (ASPAHC) [34]
- La Région Languedoc-Roussillon, Direction de la Culture et du Patrimoine
- Service Patrimoine Régional
- Direction régionale des affaires culturelles Languedoc-Roussillon, Service régional de l'archéologie
- Département des recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines (DRASSM), Marseille [13]
- Musée d'Archéologie Méditerranéenne, Vieille-Charité, Marseille [13]
- Direction régionale des affaires culturelles Midi-Pyrénées, Service régional de l'archéologie
- Direction régionale des affaires culturelles Auvergne, Service régional de l'archéologie
- Musée des Antiques de Toulouse [31]
- Musée de la civilisation gallo-romaine de Lyon Fourvière [69]
- Musée municipal de Feurs [42]
- Musée européen de la civilisation celtique de

Bibracte, Saint-Léger-sous-Beuvray [71]

- Musée Denon, Chalon-sur-Saône [71]
- Musée des Beaux-Arts et d'archéologie de Besançon [25]
- Musée d'archéologie nationale, Saint-Germain-en-Laye [78]
- University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology, Philadelphie, États-Unis
- Museo Archeologico L. Fantini, Monterenzio, Bologne, Italie
- Musée historique de Berne, Suisse
- Musée d'Art et d'Histoire de Genève, Suisse
- M. Nicolas Garnier, Paris

Le musée archéologique Lattara remercie les personnes et les institutions suivantes pour leur collaboration

- Michel Py, CNRS, UMR 5140
- Thierry Janin, CNRS, UMR 5140
- Fabienne Olmer, CNRS, UMR 5140
- Michel Hilaire, conservateur en chef et directeur du musée Fabre, Montpellier
- Jérôme Farigoule, conservateur au musée Fabre, Montpellier
- Laurent Deguarra, président de la Société archéologique de Montpellier
- Marie-Laure Fromont, administratrice de l'oppidum d'Ensérune, Centre des Monuments Nationaux
- Isabelle Lemesle, présidente du Centre des Monuments Nationaux, Paris
- Henri Marchesi, conservateur régional, DRAC Languedoc-Roussillon
- Christian Olive, ingénieur d'étude chargé du département de l'Hérault, DRAC Languedoc-Roussillon
- Noël Houllès, responsable de l'ASPAHC
- Marie Bonnabel, chef du Service de l'Inventaire général du patrimoine de la région Languedoc-Roussillon, Montpellier
- Nathalie Rey, chargée de la valorisation du patrimoine archéologique, Conseil régional du Languedoc-Roussillon
- Valérie Bel, INRAP
- Nathalie Chardenon, INRAP
- Gilles Loison, INRAP
- Michel l'Hour, conservateur en chef et directeur du DRASSM
- Florence Richez, DRASSM
- Marie-Paule Vial, directrice des musées de Marseille
- Muriel Garsson, responsable scientifique des collections classiques du musée d'Archéologie Méditerranéenne, Marseille
- Michel Vaginay, conservateur régional de l'archéologie, DRAC Midi-Pyrénées, Toulouse
- Claudine Jacquet, régisseur des œuvres, musée Saint-Raymond, musée des Antiques de Toulouse
- Daniel Cazes, conservateur en chef du musée des Antiques de Toulouse
- Pierre Lacaze, conseiller municipal, délégué au Patrimoine culturel de Toulouse
- Frédéric Letterlé, conservateur régional de l'Archéologie, DRAC Auvergne
- Emilie Thomas, technicienne de recherche, DRAC Auvergne
- Maria Paraskeva, régie des œuvres, musée de Lyon-Fourvière
- Colette-Anne Walder, conservatrice du musée

municipal de Feurs

- Jean-Pierre Taite, Maire de Feurs
- Patricia Lepaul, musée de civilisation celtique de Bibracte, Saint-Léger-sous-Beuvray
- Louis Bonnamour, conservateur du musée Denon Archéologie, Chalon-sur-Saône
- Christophe Sirugue, Député-Maire de Chalon-sur-Saône
- Emmanuel Guigon, directeur du musée des Beaux-Arts et d'Archéologie, Besançon
- Agathe Legros, conservatrice du musée des Beaux-Arts et d'Archéologie, Besançon
- Patrick Périn, directeur du musée d'Archéologie nationale, Saint-Germain-en-Laye
- Laurent Olivier, conservateur du Département des âges du Fer, musée d'Archéologie nationale, Saint-Germain-en-Laye
- Tara Kowalski, régisseur au musée d'Archéologie et d'Anthropologie, Université de Pennsylvanie
- Luigi Malnati, surintendant pour les biens archéologiques de l'Émilie-Romagne, Bologne
- Maria Teresa Pellicioni, surintendance pour les biens archéologiques de l'Émilie-Romagne, Bologne
- Daniele Vitali, directeur du musée archéologique L. Fantini de Monterenzio
- Félix Müller, directeur du musée historique de Berne
- Sabine Bollinger Schreyer, conservatrice au musée historique de Berne
- Marc-André Haldimann, conservateur responsable du Département d'Archéologie, musée d'Art et d'Histoire, Genève
- Chantal Courtois, assistante-conservatrice, Département d'Archéologie, musée d'Art et d'Histoire, Genève
- Frédéric Rossi, archéologue, directeur d'Archeodunum SA et des éditions Infolio
- Wladimir Dudan, responsable de la mise en pages aux Éditions Infolio

Et surtout,

- Jacques Lasfargues, conservateur en chef et directeur du musée de la civilisation gallo-romaine, Lyon-Fourvière
- Matthieu Poux, professeur en archéologie romaine et gallo-romaine à l'Université Lumière Lyon II
- Vincent Guichard, directeur général du musée de la civilisation celtique de Bibracte, Saint-Léger-sous-Beuvray
- Elaine Lacroix, conservatrice en chef, musée des tumulus de Bougon, Bougon

Informations pratiques

MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE LATTARA DE MONTPELLIER AGGLOMÉRATION À LATTES

390, route de Pérols - 34970 LATTES

Tél. : 04 67 99 77 20

Fax : 04 67 99 77 21

Email : museelattes.educatif@montpellier-agglo.com

www.montpellier-agglo.com/archeo

Accès TaM

Bus ligne 18 > arrêt « Le stade »

Horaires d'ouverture

Semaine : 10h-12h et 13h30-17h30

Samedis, dimanches et jours fériés : 14h-18h [14h-19h lors des expositions temporaires]

Fermé le mardi.

Fermetures exceptionnelles : 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 14 juillet, 15 août, 1^{er} novembre et 25 décembre.

Accès handicapés.

Tarifs expositions temporaires

Plein tarif : 3,50 €

Tarif Pass'Agglo : 3 €

Tarif réduit : 2 €

[étudiants hors Montpellier-Agglomération ;

groupe de plus de 10 personnes ; demandeurs d'emploi, minima sociaux, etc.]

Tarif des visites guidées : 3,50 € par personne

Visites guidées pour les groupes uniquement, sur inscription auprès du 04 67 99 77 24 ou 04 67 99 77 26

Visites guidées et ateliers pour les scolaires et les centres aérés, sur réservation auprès du 04 67 99 77 24 ou 04 67 99 77 26

Entrée gratuite le premier dimanche de chaque mois.



Montpellier Agglomération

50, place Zeus - CS 39556 - 34961 Montpellier Cedex 2

Tramway L1 : arrêt " Léon Blum "

Tél : 04 67 13 60 00 - Fax : 04 67 13 61 01

www.montpellier-agglo.com

