

Publié le 30/04/2017

## Par Toutatis, les Gaulois sont de retour



Les jeunes élèves écoutent avec une attention rare, les explications des bénévoles qui animent ce village gaulois./Photos DDM, Marie-Pierre Volle.

«Maintenant, on va se diviser en deux groupes. Prenez ces fausses lances, les boucliers. Nous allons reconstituer une bataille.» Pas plus heureux que ces mêmes, venue avec leurs instits découvrir ce camp gaulois (ouvert jusqu'à aujourd'hui 18 heures), installé pour la semaine, sur le site de l'Archéosite de [Montans](#).

«Ce n'est pas une réplique de bande dessinée. Au contraire. On a voulu, que cette reconstitution qui est consacrée selon les années aux Romains ou au Gaulois, soit proche de la réalité de l'époque, de se rapprocher au plus juste des derniers travaux des archéologues» précise Jean-Marc Ferrandon, chargé du public au sein de l'archéosite. Sur le parc qui jouxte le musée, il est proposé plusieurs ateliers. Le tissage, la forge et la frappe de monnaie, les guerriers, la cuisine et les druides, la perle de verre (fabrication de perles dans un four), la poterie.

«Cette manifestation se veut ludique et pédagogique. On est loin de ces «médiévales» qui se développent un peu partout durant l'été et qui font croire, parce que les figurants mettent une armure et un casque, que l'on est en immersion dans le Moyen Âge» sourit Jean-Marc Ferrandon. Ici, on fait attention à l'histoire.

«On veut sortir des clichés inculqués durant des décennies. Faire croire que les Gaulois étaient des

Celtes barbares face aux Romains civilisés, c'est totalement faux» soupire Éric Melliez, barde de son état et membre de l'association auvergnate «La lance Arverne». Tous des bénévoles, des fous d'histoire, de réhabilitation de ce peuple mystérieux, qui ont mis tout en place pour que cette semaine «Gauloise» soit une réussite. Éric Melliez a pour autre fonction d'expliquer au jeune auditoire que les repas ne ressemblaient pas au «gueuleton» de la dernière page d'«Astérix et Obélix». «Il y avait des codes autour des aliments, du vin, de la préséance. Ils étaient tout sauf un peuple sans hiérarchie, sans culture, sans savoir-faire, sans transmission.» Notre barde rajoute : «Il faut savoir que les Romains n'ont jamais considéré les Gaulois comme des Barbares, mais comme un peuple avec lequel il fallait commercer, récupérer leurs connaissances et leurs techniques, dans pas mal de domaines .»

Continuons la balade. Au fil des pas, on s'intéresse au manger «sauce gauloise». Le druide explique les croyances, l'omniprésence de Mère nature. Un peu plus loin, on forge l'épée. Enfin, le quartier des «guerriers». «Ici aussi, on démontre que les Gaulois n'étaient en rien des incultes. Ce sont eux qui ont inventé la cotte de maille, le casque en fer. A contrario, Ils n'ont jamais eu d'armées professionnelles comme les Romains» décrit Sébastien Roudel, Auvergnat pure souche, qui répond au doux nom gaulois de Venitrexso (clan des courageux.) «Les aristocrates imposaient aux paysans de se battre. C'étaient de sacrés guerriers qui ont gagné de belles batailles.» Les enfants boivent les paroles avant de se défouler (gentiment), dans une simulation de combat.

«Ces semaines gallo-romaines existent depuis la création de l'archéosite en 1995. Il y a une logique. Ici on veut montrer la réalité du quotidien. Et les archéologues se servent de ces camps, pour analyser si leurs hypothèses sont réalistes, quand les bénévoles les mettent en application» admet Jean-Marc Ferrandon.

L'archéosite, parlons-en. Pourquoi cette création, ici à Montans ?

«Sur ce territoire, il y avait une vie gauloise très active.» Le pourquoi ? «C'est assez simple. Nous sommes à 35 mètres au-dessus du Tarn. C'est une sorte de promontoire idéal pour installer une communauté en toute sécurité» assure-t-il. Autre point qui explique cette installation, la rivière Tarn. «Montans était le dernier point où l'on pouvait naviguer. Il faut rappeler que Gaillac n'existait pas encore. C'était idéal pour importer et exporter toutes sortes de produits.» Jean-Marc Ferrandon reconnaît qu'il n'est pas toujours aisé de travailler sur ce peuple «qui n'a laissé aucun écrit, dont les habitations étaient faites de bois et de chaume, ne laissant aucune empreinte, sauf les trous des poteaux. Heureusement, il nous reste les productions artisanales. C'est compliqué mais passionnant.»

Entre les murs, on peut découvrir les célèbres céramiques sigillées qui, produites à Montans, étaient exportées sur toute la façade atlantique, au cours des deux premiers siècles de notre ère. On s'arrête sur les amphores gauloises, les jarres. On admire ces magnifiques vases à englobe blanc, symboles de la fusion des deux cultures. On savoure la reconstitution des salles (à manger, cuisine) mettant en exergue le talent romain. Un endroit où le temps n'a pas de prise, où le travail des archéologues n'est pas enfermé dans des caves humides, mais au grand jour, aux yeux de tous.

«Nous essayons de faire évoluer notre site chaque année un peu plus. Jusqu'en 2010, il était animé par une association. Depuis, c'est la communauté de communes Tarn-et-Dadou qui a repris la gestion. Il est important de dire que nous sommes passés de 4 500 à 10 000 visiteurs. Et des projets

sont en cours pour rendre encore plus attractif l'archéosite» rappelle Jean-Marc Ferrandon. Et cela autour de quatre missions essentielles que sont la conservation des collections, l'étude du mobilier archéologique, la diffusion et la médiation entre les scientifiques et le grand public.

Au dehors, on entend des cris. Les enfants se lancent dans un nouveau combat avant le repas. Ils ne se lassent pas du retour des Gaulois, de ces ancêtres que l'on a souvent méprisés, mal compris et qui retrouvent ici à Montans, une semaine à la gloire de leur culture. Par Toutatis, ils méritent bien ça.

***Le village gaulois est ouvert aujourd'hui de 10 heures à 18 heures. Entrée 5 euros.***

Archéosite de Montans, 33 Avenue Élie Rossignol. Horaires : 1er avril au 31 octobre : du lundi au vendredi 9 heures-12 heures et 14 heures-18 heures, week-ends et jours fériés, 14 heures-18 heures. Téléphone : 05 63 57 59 16.

Vincent Vidal