





**Dialogues**  
**d'histoire ancienne**

**Supplément 7**

Institut des Sciences et Techniques de l'Antiquité  
EA 4011 – Université de Franche-Comté  
<http://ista.univ-fcomte.fr>

© Presses universitaires de Franche-Comté 2012  
ISSN 2108-1433

Institut des Sciences et Techniques de l'Antiquité

**Dialogues**  
**d'histoire ancienne**

**Supplément 7**

**L'histoire de l'alimentation dans l'Antiquité**  
**Bilan historiographique**

**Journée de printemps de la SOPHAU - 21 mai 2011**

Revue soutenue par  
l'Institut des Sciences Humaines et Sociales du CNRS

Presses universitaires de Franche-Comté

## Contents

<b>Contents</b>	6
<b>Sommaire</b>	7
<b>Introduction</b> , Brigitte Lion	9-16
<b>Cécile Michel</b> , “Diet in the Ancient Near East: evidence and interpretation”	17-45
<b>Dominique Farout</b> , “Eating in Ancient Egypt: manifold evidence”	47-72
<b>Pauline Schmitt Pantel</b> , “Banquets in the Greek cities: historiographic review”	73-93
<b>Thibaut Boulay</b> , “Greek wine making techniques, from harvest time to the <i>Anthesteria</i> : new perspectives”	95-115
<b>Konrad Vössing</b> , “Banquets in the Roman World – Alimentation and Communication”	117-131
<b>Christophe Badel</b> , “Diet and society in classical Rome: historiographic assessment (II <sup>nd</sup> century B.C. – II <sup>nd</sup> century A.D.)”	133-157
<b>Bernadette Cabouret</b> , “From Apicius to the table of the barbarian kings”	159-172
<b>Abstracts</b>	173-176

## Sommaire

<b>Contents</b>	6
<b>Sommaire</b>	7
<b>Introduction</b> , par Brigitte Lion	9-16
<b>Cécile Michel</b> , « L'alimentation au Proche-Orient ancien : les sources et leur exploitation »	17-45
<b>Dominique Farout</b> , « Manger en Égypte : multiples témoins »	47-72
<b>Pauline Schmitt Pantel</b> , « Les banquets dans les cités grecques : bilan historiographique »	73-93
<b>Thibaut Boulay</b> , « Les techniques vinicoles grecques, des vendanges aux Anthestéries : nouvelles perspectives »	95-115
<b>Konrad Vössing</b> , « Les banquets dans le monde romain : alimentation et communication »	117-131
<b>Christophe Badel</b> , « Alimentation et société dans la Rome classique : bilan historiographique (II <sup>e</sup> s. av. J.-C. – II <sup>e</sup> s. apr. J.-C. »	133-157
<b>Bernadette Cabouret</b> , « D'Apicius à la table des rois 'barbares' »	159-172
<b>Résumés</b>	173-176



## Introduction

Brigitte Lion  
Université François Rabelais, Tours  
EA 6298 CeTHiS

Le thème de la journée de printemps 2011 de la SOPHAU, « L'alimentation dans l'antiquité : aspects historiographiques », est dans l'air du temps, non seulement dans les études d'histoire ancienne, mais aussi, de façon plus générale, parmi les préoccupations contemporaines, comme l'a montré l'inscription du « repas gastronomique français » au « patrimoine culturel immatériel de l'humanité » par l'UNESCO en novembre 2010. Les travaux sur les divers aspects de l'alimentation antique n'ont pas attendu cet événement pour se multiplier, spécialement pendant ces dernières décennies. La bibliographie est très vaste et plusieurs ouvrages sont actuellement en préparation<sup>1</sup> ; les séminaires, journées d'études et colloques traitant de ces aspects sont à l'honneur<sup>2</sup>. C'est pourquoi il a semblé utile de faire un point sur la question. Les invités de cette journée, tout comme bon nombre de membres de la SOPHAU, ont largement participé au renouveau des études sur le sujet.

L'antiquité est diverse et les actes de la journée de printemps reflètent la variété des aires géographiques et culturelles. Deux communications ont porté sur les mondes non européens : l'Égypte (Dominique Farout) et la

---

<sup>1</sup> Le lecteur se reportera aux bibliographies figurant dans ce volume, jointes à chacun des articles issus des communications prononcées pendant cette journée.

<sup>2</sup> L'information sur ces activités, dans le domaine de l'histoire antique, est régulièrement diffusée par Jean-Christophe Couvenhes, secrétaire de la SOPHAU, à l'ensemble des membres.

Mésopotamie (Cécile Michel)<sup>3</sup>. Les cinq autres sont consacrées au monde classique. Deux d'entre elles concernent le monde grec avec, d'une part, un bilan de l'historiographie du banquet sur la longue durée, du monde mycénien aux royaumes hellénistiques (Pauline Schmitt Pantel) ; d'autre part, une étude des techniques vinicoles grecques (Thibaut Boulay), le vin grec ayant jusqu'à présent fait l'objet de moins d'attention que le vin romain. Pour le monde romain, les banquets sont aussi à l'honneur (Konrad Vössing) de même que, de façon plus générale, l'histoire sociale de l'alimentation (Christophe Badel) ; la réflexion se poursuit jusqu'à l'antiquité tardive (Bernadette Cabouret). Si modeste que soit cette journée, elle aura eu le mérite de faire dialoguer des spécialistes couvrant une vaste zone géographique qui s'étend, autour de la Méditerranée, sur trois continents, des cultures extrêmement diverses et une chronologie très longue, de l'aube de l'histoire aux débuts de l'époque médiévale. Une telle ampleur ne se trouve que dans des ouvrages généraux sur l'alimentation<sup>4</sup> ; les travaux consacrés à l'Antiquité, qu'il s'agisse d'alimentation ou de tout autre sujet, la restreignent souvent au monde gréco-romain<sup>5</sup>, malgré quelques heureuses exceptions<sup>6</sup>.

L'histoire de la recherche dépend à la fois des sources dont les historiens disposent et des traditions propres à chaque discipline. De ce fait, les disciplines historiques « jeunes » (de moins de deux siècles) que sont l'égyptologie et l'assyriologie, auxquelles on peut ajouter les études mycéniennes (encore plus récentes), présentent certaines similitudes dans la façon

---

<sup>3</sup> Si la Mésopotamie a été bien représentée lors des précédentes journées d'études de la SOPHAU, ce qui reflète l'adhésion à l'association de spécialistes de l'Orient ancien, l'Égypte y a été jusqu'ici moins visible.

<sup>4</sup> On citera ici le livre remarquable de Flandrin & Montanari 1996, qui consacre ses deux premières parties, soit 15 chapitres, 275 pages, à la préhistoire et à l'antiquité entendue dans son sens le plus large.

<sup>5</sup> Notamment Garnsey 1999, Wilkins & Hill 2006, ainsi que le recueil de textes antiques rassemblés par Chantal 2010.

<sup>6</sup> Par exemple Wilkins, Harvey & Dobson 1995, dont une partie traite de l'alimentation « Beyond the Greco-Roman World », et Leclant, Vauchez & Sartre 2008 qui accueille un article la Mésopotamie et un autre sur l'Égypte.

d'aborder leur objet d'étude. L'édition des textes, tributaire dès l'origine des découvertes archéologiques, y est indissociable d'une grande attention portée aux vestiges matériels et à l'iconographie (surabondante mais trompeuse en Égypte, moins présente en Mésopotamie et dans le monde mycénien). Les historiens de ces régions sont donc tout particulièrement sensibles à la nécessité de recourir à différents types de sources, de les comparer, de les croiser. Par le biais de l'alimentation, les civilisations d'Égypte et de Mésopotamie, pourtant très différentes, montrent certains points communs : prédominance du pain et de la bière, qui sont à la base de l'alimentation humaine, usage du grain (à côté de l'argent pesé, en Mésopotamie) comme étalon des valeurs, systèmes de distribution de nourriture en guise de rations alimentaires et de salaires (ces distributions se trouvent aussi dans les tablettes mycéniennes). Les textes de l'Égypte, du Proche-Orient (en incluant dans ce groupe les tablettes de Persépolis) et du monde mycénien sont en très grande partie des « documents de la pratique », notant au quotidien des informations nécessaires à la vie administrative. En Mésopotamie s'y ajoutent des masses considérables de tablettes issues d'archives privées et, en Égypte, les documents exceptionnels de Deir el-Médineh. Toute cette documentation donne un sentiment de prise directe sur la vie quotidienne. Mais cette impression est bien souvent illusoire : seul a été noté ce que les palais, les temples ou les particuliers jugeaient nécessaire à la bonne marche de leurs affaires ; de ce fait, les informations sur la nourriture ne sont pas toujours les plus nombreuses et, lorsqu'elles le sont, elles privilégient souvent les denrées qui se conservent et circulent largement dans la sphère économique. En outre, les textes narratifs ne sont pas les mieux représentés et la réflexion sur les pratiques alimentaires, en Égypte comme en Mésopotamie, est perceptible surtout par le biais des compositions sapientiales ou mythologiques.

Dans le monde classique, l'attention n'est pas moindre pour les restes archéologiques et l'iconographie, en particulier celle du très riche corpus de vases grecs, ainsi que celle des mosaïques et des peintures. Les textes relatifs à la gestion quotidienne de la nourriture ont bien sûr existé, mais sont presque tous perdus pour avoir été notés sur des supports périssables ; seules ont

subsisté les inscriptions. En revanche, une longue tradition de littérature historique, narrative, théâtrale, médicale, philosophique, sans équivalent en Égypte ou en Orient, apporte non seulement des informations multiples sur l'alimentation, mais aussi une réflexion permanente à son propos qui, de plus, témoigne souvent d'un grand intérêt pour les pratiques des autres cultures. C'est à l'intérieur même de ce très riche corpus que les historiens doivent évaluer les différents types de sources écrites, qui peuvent tenir, sur un même sujet, des discours différents, voire contradictoires.

C'est sur cette double diversité, celle des sources et celle des traditions d'études propre à chaque discipline, que s'appuie le présent recueil.

L'étude de l'alimentation invite d'abord à considérer les produits, bruts, transformés, élaborés, ainsi que les processus permettant de les préparer. Les historiens doivent alors faire appel aux ressources de l'archéologie, incluant les disciplines spécifiques de l'archéo-zoologie et de l'archéo-botanique, les études physico-chimiques, l'examen de la vaisselle, du mobilier et des espaces voués à la production des aliments, leur transformation et leur consommation. L'histoire économique est mise à contribution, pour étudier les ressources disponibles, la production, la distribution et l'approvisionnement, ainsi que, le cas échéant, les manques, disettes et famines. L'histoire des techniques met en lumière les processus d'élaboration ; l'article de T. Boulay en donne ici un exemple pour la vinification. Dans ces domaines, le recours à l'ethno-archéologie et les tentatives de reconstitution des techniques antiques, voire d'expérimentation, visent à approcher à la fois les gestes et pratiques antiques et à donner une idée des produits transformés : aux essais pour faire du vin « antique » répondent ceux des assyriologues, aidés de brasseurs professionnels, pour fabriquer de la bière d'orge en suivant les indications, souvent complexes, des textes cunéiformes.

La consommation de nourriture, lorsqu'elle s'effectue en commun, est inséparable du cadre, privé ou public, dans lequel elle se déroule, et des occasions qui déterminent le nombre et la qualité des invités. Au-delà du simple besoin vital, le fait de s'alimenter contribue à créer des liens. Le choix des convives permet de souder des groupes, qu'il s'agisse de celui des citoyens

ou des membres d'une association. Celui des aliments consommés peut être un moyen, en général pour les élites, de se distinguer du reste de la population. La valorisation de certains mets, l'attention portée aux manières de table, contribuent à rapprocher les participants, mais aussi à maintenir d'autres personnes, indésirables, hors de leur cercle. Les conversations tenues lors du repas sont elles aussi choisies et codifiées. L'histoire de l'alimentation rejoint ici l'histoire sociale, celle des mœurs et aussi celle, plus récente, du goût. Quant aux jugements moraux, qui investissent de valeurs particulières certains mets ou la façon de les consommer (modération ou excès), ils génèrent eux aussi des hiérarchies, à tous les niveaux : entre hommes, entre régimes politiques, entre cultures. Le thème de la norme est l'un de ceux que l'on rencontre le plus souvent dans les études sur l'alimentation ; outre le cas des tabous alimentaires, l'un des exemples les plus frappants est celui des lois somptuaires de la Rome républicaine. Quant aux normes portant sur le genre ou l'âge, elles sont partout présentes.

L'idéal d'égalité des convives dans le *symposion* grec privilégie les liens « horizontaux », de proximité et de solidarité. Mais au-delà de cet idéal, d'ailleurs souvent mis à mal dans le monde même des cités, il existe des liens « verticaux » de domination ou d'exclusion, en général parfaitement assumés. Les rapports entre nourriture et pouvoir se manifestent autour de la table, en particulier à travers les festins et les banquets qui, en donnant une publicité aux repas, permettent d'y faire passer des messages sociaux et politiques, par exemple en permettant de voir, savoir, faire savoir qui mange quoi, où, comment et avec qui, et qui invite. La mise en scène de tels événements affiche les hiérarchies de tous ordres, depuis les plus anciennes images sumériennes (on pense en particulier à « l'étendard » d'Ur) jusqu'aux relations des banquets des empereurs ou des rois barbares de l'antiquité tardive<sup>7</sup>. En outre, la logique de réciprocité, ou au contraire de non réciprocité des prestations au cours des repas et les relations de dépendance qui peuvent

---

<sup>7</sup> Je me permets ici de renvoyer au colloque qui s'est tenu à Tours en 2010 sur le thème du banquet du monarque : voir Grandjean, Hugoniot & Lion, à paraître.

en découler s'inscrivent en grande partie dans la pratique du don et relèvent aussi du domaine de l'anthropologie.

Les produits recherchés, surtout par les groupes sociaux privilégiés, sont parfois importés de très loin. Le phénomène est bien perceptible dans les vastes constructions politiques des empires. L'alimentation rejoint alors des préoccupations non seulement économiques et politiques, mais aussi idéologiques. La table peut devenir le microcosme du monde dominé. Ainsi Xénophon indique-t-il que les serviteurs du roi de Perse « courent la terre entière » pour lui fournir de nouvelles boissons (*Agésilas* IX 3), alors que d'autres auteurs soulignent l'importance de la nourriture parmi les dons et tributs qu'il perçoit, y compris en se déplaçant au sein de son empire<sup>8</sup>.

Le choix de la nourriture et la façon de la consommer témoignent aussi des contacts entre les cultures. Les comportements alimentaires et les manières de table des uns sont connus des autres et reçus, ou au contraire refusés, presque toujours transformés ou réinterprétés. L'épisode de la tente de Mardonios, narré par Hérodote (IX 82), permet d'opposer le luxe du Grand Roi à la frugalité grecque, et ce lieu commun du discours grec sur les mœurs des Perses, raffinées et fascinantes, passe presque toujours par l'évocation des repas, de leur contenu et de leur cadre. De même, dans le monde romain, le choix entre les mœurs traditionnelles, supposées rustiques et austères, et les habitudes grecques, qui sont à leur tour désignées comme fastueuses et amollissantes, ou la symbiose des deux traditions, passe par la table. Une grande partie du discours sur l'autre, l'étranger, concerne ses coutumes alimentaires<sup>9</sup> et permet de construire, face à lui, sa propre identité.

Selon les approches choisies, les historiens doivent recourir au dialogue avec d'autres disciplines. Il a été question plus haut de l'archéologie. L'histoire de l'art est également très précieuse : les images représentent des produits et objets souvent périssables et montrent aussi des cadres et des gestes que les objets ou les textes ne permettraient pas, seuls, de restituer. Les études littéraires, lexicographiques, voire, spécialement pour le monde classique,

---

<sup>8</sup> Voir les références rassemblées par Briant 1996, 213-215, 301-303, etc.

<sup>9</sup> Voir par exemple Bruit & Schmitt Pantel 1986.

philosophiques, sont elles aussi indispensables : on songera en particulier au genre des banquets philosophiques qui ont reçu, ces dernières années, beaucoup d'attention. De Platon à Plutarque, le repas devient le cadre convivial où l'on parle et où l'on pense. On y parle même de nourriture et la pensée s'y élabore autour des pratiques alimentaires, le *Banquet des Sophistes* d'Athénée de Naucratis constituant à cet égard une somme et un aboutissement.

Les travaux sur l'alimentation touchent donc à des domaines très divers : de la botanique, la zoologie et la culture matérielle à l'histoire économique, sociale et culturelle, ainsi qu'à l'histoire des idées, du goût et de la sensibilité. La journée n'a pu faire un bilan complet de ces multiples directions de recherches. Tous les aspects de l'alimentation antique n'ont pu être pris en compte : la table des dieux a été laissée de côté, de même que la nourriture des morts (sauf pour l'Égypte), les interdits alimentaires, ou encore les rapports entre alimentation et santé. Les références bibliographiques de chacun des articles permettront, le cas échéant, d'approfondir ces questions.

Plusieurs historiens, mêlant l'audace à l'érudition, ont publié des livres de recettes antiques babyloniennes, égyptiennes ou romaines<sup>10</sup>. Ceux-ci ont reçu une audience qui dépasse largement le public habituel des ouvrages savants d'histoire ancienne. On les trouve aussi bien dans les bibliothèques universitaires, raisonnablement classés aux côtés des ouvrages d'histoire antique, que dans les magasins où ils sont parfois vendus au rayon « cuisine », ou dans les librairies spécialisées en gastronomie. Les lecteurs de ce recueil pourront donc aussi s'ils le souhaitent, passer aux travaux pratiques — tout en se souvenant que J. Bottéro déclinait toute responsabilité quant à un usage pratique de ses livres, dont il n'aurait pas voulu, déclarait-il, préparer et servir la moindre recette, fût-ce à son pire ennemi... Ses réticences nous renvoient aux thèmes de cette journée et nous rappellent que la nourriture sépare autant qu'elle peut réunir, et qu'une impression de proximité avec notre objet d'étude, si séduisante et attrayante soit-elle, n'en reste pas moins illusoire.

---

<sup>10</sup> Bottéro 1995, Tallet 2003, Blanc et Nercessian 1992.

## Bibliographie

- Blanc, N. et A. Nercessian (1992) : *La cuisine romaine antique*, Grenoble.
- Briant, P. (1996) : *Histoire de l'Empire perse*, Paris.
- Bottéro, J. (1995) : *Textes culinaires mésopotamiens / Mesopotamian Culinary Texts*, Winona Lake.
- Bruit, L. et P. Schmitt Pantel (1986) : « Citer, classer, penser : à propos des repas des Grecs et des repas des autres dans le livre IV des *Deipnosophistes* d'Athénée », *AION* 8, 203-221.
- Chantal, L. de (2010) : *À la table des Anciens. Guide de cuisine antique*, Paris.
- Flandrin, J.-L. et M. Montanari, dir. (1996) : *Histoire de l'alimentation*, Paris.
- Garnsey, P. (1999) : *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge.
- Grandjean C., C. Hugoniot et B. Lion, éd. (à paraître) : *Le banquet du monarque dans le monde antique. Actes du colloque de Tours, 25-27 mars 2010*, Tours.
- Leclant J., A. Vauchez et M. Sartre, éd. (2008) : *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris.
- Tallet P. (2003) : *La cuisine des pharaons*, Paris.
- Wilkins J., D. Harvey et M. Dobson, éd. (1995) : *Food in Antiquity*, Exeter.
- Wilkins J. et S. Hill (2006) : *Food in the Ancient World*, Oxford.

## **L'alimentation au Proche-Orient ancien : les sources et leur exploitation**

Cécile Michel  
CNRS, ArScAn-HAROC

Pain et bière représentent nourriture et boisson par excellence des habitants du Proche-Orient ancien ; composés principalement d'orge, ils résultent du savoir-faire de l'être civilisé. Enkidu, le rival sauvage de Gilgamesh, roi d'Uruk, créé par les dieux pour mettre fin aux agissements tyranniques de ce dernier, vit nu, broute et boit l'eau claire des sources : « Enkidu ne savait pas comment manger du pain, comment boire de la bière, il n'avait pas encore appris ». La prostituée qui accompagne Enkidu lui offre les explications suivantes : « Mange le pain, Enkidu, c'est ce qu'il faut pour vivre, bois la bière, c'est l'usage du pays »<sup>1</sup>. Il s'agit là d'actes vitaux et quotidiens. Or tout ce qui touche à la vie quotidienne échappe le plus souvent à l'écrit. Ces aspects sont mieux connus par les données archéologiques, qu'il s'agisse de la vaisselle ordinaire, des fours, silos, meules, restes végétaux et animaux.

Les archives privées livrent toutefois quelques informations sur d'occasionnels repas de fêtes qui célèbrent un mariage ou la conclusion d'un contrat : le partage de nourriture renforce les relations sociales<sup>2</sup>. Les banquets offerts par les souverains à leurs sujets sont décrits avec luxe de détails dans

---

<sup>1</sup> Bottéro 1992a, 224 (passage extrait de la version paléo-babylonienne de Gilgamesh).

<sup>2</sup> Bottéro 2002, 153-159.

les sources officielles, véhicules de l'idéologie du royaume. L'iconographie complète ces données par la représentation de scènes de banquet<sup>3</sup>.

Cette répartition des sources, qui semblent, *a priori*, documenter des aspects différents de l'alimentation des Anciens, explique, en partie, l'intérêt premier des assyriologues pour l'alimentation des élites, à commencer par les banquets royaux.

Depuis un quart de siècle, l'archéologie proche-orientale a développé de nouvelles méthodes, permettant de multiplier les informations sur les aliments : archéobotanique et archéozoologie, par exemple pour l'étude des restes végétaux et animaux. Les épigraphistes, quant à eux, s'intéressent de plus en plus aux archives du quotidien. Désormais, on confronte volontiers les données archéologiques à celles fournies par les textes et les images. Après un rapide inventaire des sources dont on dispose sur le sujet et l'exploitation qui en a été proposée dans l'histoire de l'assyriologie, trois exemples mettant en lumière la manière dont les sources peuvent être croisées seront développés ci-dessous ; deux d'entre eux restent actuellement l'objet de débats.

## 1. Les sources textuelles et leur exploitation

Les assyriologues doivent faire face à une masse considérable de textes, toujours en cours de déchiffrement. Ces textes sont de natures très variées : documents officiels, administratifs, archives privées, textes littéraires, listes lexicales, voire textes techniques, ils documentent des aspects très différents de l'alimentation. En outre, les informations qu'ils délivrent sont plus ou moins fiables, selon le public auquel ils s'adressent : ainsi le nombre de mets proposés lors d'un banquet royal peut souffrir d'une inflation importante en accord avec l'image que le roi veut donner de sa prodigalité<sup>4</sup>.

---

<sup>3</sup> Lion & Michel 2003.

<sup>4</sup> Dans la plupart des cas, il s'agit de nombres ronds. C'est ainsi que sont dénombrées les denrées offertes par Aššurnazirpal II au banquet d'inauguration de sa nouvelle capitale, Kalhu ; en revanche, le nombre précis de convives 69 574, dont 47 074 personnes venant des différents districts du pays, serait symbolique, cf. De Odorico 1995, 141-142.

1.1. *À la table des élites et des dieux : sources officielles, administratives et mythologiques*

Les sources textuelles relatives à la table des souverains et des dieux ont fait l'objet de nombreux travaux<sup>5</sup>. Peu prolixes pour le III<sup>e</sup> millénaire, où l'on relève principalement des dépenses de denrées alimentaires à l'occasion de fêtes religieuses ou de repas partagés par le roi avec ses militaires et ses hauts fonctionnaires<sup>6</sup>, les sources se diversifient au début du II<sup>e</sup> millénaire. Les archives royales du palais de Mari, ville située sur le Moyen-Euphrate et fouillée par les Français depuis les années 1930, fournissent de nombreuses lettres riches en détails sur la recherche de bons cuisiniers, de mets rares ou exotiques (comme les « truffes »), ainsi que sur le déroulement des repas et l'accueil des ambassadeurs étrangers : les plus importants avaient droit à un siège, les autres étaient assis par terre<sup>7</sup>. D'autres renseignent sur les méthodes de conservation des denrées, ou encore sur leur transport<sup>8</sup>.

Les grandes institutions de la seconde moitié du III<sup>e</sup> millénaire et de la première moitié du II<sup>e</sup> millénaire, comme les palais de Mari ou d'autres villes de haute Mésopotamie (Chagar Bazar, Tell Leilan etc.), ont livré des milliers de documents administratifs. Ceux-ci témoignent de la gestion des biens du souverain, d'une part dans son royaume, comme les gigantesques parcs à bestiaux de Girsu, Puzriš-Dagan et Umma appartenant aux souverains de l'empire d'Ur III<sup>9</sup>, et d'autre part à l'intérieur du palais, avec des bureaux spécialisés pour la viande, le vin, la bière<sup>10</sup>. À Mari, les archéologues ont mis au jour des centaines de billets quotidiens enregistrant les denrées sorties des magasins pour le repas quotidien du roi et de la cour<sup>11</sup>, et de nombreux textes

---

<sup>5</sup> Gyselen 1992 ; Joannès 1996 ; Joannès 2008 ; Joannès 2009c ; Durand & Jacquet s. p. ; Hugoniot, Grandjean & Lion s. p.

<sup>6</sup> Steinkeller 2008.

<sup>7</sup> Charpin 1988, 139-205 ; Durand 1997, 333-372 et 383-614 ; Lafont 2001, 298-301.

<sup>8</sup> Charlier 1987 ; Joannès 1994 ; Michel 2009.

<sup>9</sup> Sigris 1992 ; Brunke 2011 ; Lafont 2009.

<sup>10</sup> Durand 1981 ; Chambon 2009 ; Lacambre 2009.

<sup>11</sup> Bottéro 1957 ; Birot 1960 ; Birot 1964 ; Burke 1968 ; Durand 1983, 166-180 ; Lafont 1985 ; Sasson 2004.

donnant l'inventaire de la vaisselle précieuse accompagnant régulièrement le roi lors de ses voyages<sup>12</sup>. Les textes mythologiques montrent les dieux réunis autour de festins où la bière (en Mésopotamie) et le vin (à Ougarit) coulent à flots et où l'ivresse bat son plein<sup>13</sup>. Dans les temples, les dieux, par l'intermédiaire de leurs statues, consomment les offrandes régulières qui leur sont présentées<sup>14</sup>. Ainsi, les archives administratives des temples néo-babyloniens (seconde moitié du I<sup>er</sup> millénaire) détaillent les prébendes du personnel du clergé chargé de l'entretien des divinités.

Au I<sup>er</sup> millénaire, et plus particulièrement à la cour néo-assyrienne (IX<sup>e</sup>-VII<sup>e</sup> siècles av. J.-C.), les banquets royaux prennent de l'envergure : le nombre de convives augmente, de même que la quantité et la variété des denrées consommées ; les convives boivent et mangent dans de la vaisselle de luxe. Les inscriptions royales détaillent ces moments festifs organisés par le souverain à l'occasion d'une victoire ou pour célébrer de grands travaux de construction (temple, palais, ville) ; les documents administratifs précisent la nature et la quantité des denrées. Grâce à la stèle d'Aššurnazirpal II, maintes fois commentée, on connaît avec précision le menu offert par le roi pour l'inauguration de sa nouvelle capitale, Kalhu, à ses 69 574 convives pendant 10 jours<sup>15</sup>. Des données similaires ont été analysées pour les sources perses<sup>16</sup>.

### 1.2. *Rations des travailleurs : sources administratives*

À partir du III<sup>e</sup> millénaire avant notre ère, les grands domaines agricoles appartenant aux palais et aux temples dominent l'économie de la Basse Mésopotamie ; une grande partie de la population dépend, pour sa subsistance, de son employeur, le plus souvent institutionnel. Les sources administratives témoignent de la rémunération des travailleurs par un système de rations,

---

<sup>12</sup> Guichard 2005.

<sup>13</sup> Michalowski 1994.

<sup>14</sup> Ces aspects ont été analysés à partir des archives des temples de la seconde moitié du I<sup>er</sup> millénaire av. J.-C. : Joannès 2008 ; Parpola 2004.

<sup>15</sup> Finet 1992 ; Lion & Michel 2003, 24-31.

<sup>16</sup> Briant 1989 ; Amigues 2003 ; Tolini 2009a ; Tolini 2009b ; Grandjean, Hugoniot & Lion s. p.

distribuées régulièrement et comportant orge, huile et laine ; les quantités varient en fonction du sexe, de l'âge ou de la fonction exercée par le récipiendaire. Ce système de distribution de rations, qui perdure jusqu'à la fin de la civilisation mésopotamienne, a généré beaucoup de documents cunéiformes : listes de personnels classés par profession, régulièrement mises à jour, et notifications du versement des rations<sup>17</sup>. Il a suscité de nombreuses études, en particulier sur le régime alimentaire des employés, en qualité et quantité (cf. ci-dessous § 4.2).

### 1.3. *Les aliments d'après les listes lexicales*

Aujourd'hui, on classerait schématiquement en trois grandes catégories les aliments dont disposent les anciens Mésopotamiens : les aliments issus des végétaux (céréales, légumes, fruits, etc.), ceux provenant de la faune (principalement viande, graisse et lait) et les produits dérivés, résultant d'une transformation (pain, huile, bière, vin, etc.). Les habitants du Proche-Orient ancien procèdent également à une classification des réalités de la nature et de la société dans le cadre de l'apprentissage de la langue et de l'écriture. Au III<sup>e</sup> millénaire, avec le développement de cette écriture, les listes lexicales, en sumérien, se multiplient. Au milieu du II<sup>e</sup> millénaire, elles deviennent bilingues, en ajoutant à côté des mots sumériens leur traduction akkadienne, ce qui en fait de véritables dictionnaires. La plus complète, UR<sub>5</sub>.RA = *hubullu*, nommée d'après son incipit « la dette »<sup>18</sup>, procède à un classement du vocabulaire sur 24 tablettes, dont un tiers se rapporte peu ou prou à l'alimentation :

- trois tablettes sont consacrées aux animaux (XIII : domestiques, XIV : sauvages, XVIII : poissons et oiseaux),
- la tablette XVII liste les plantes (pas toutes comestibles),
- la tablette XXII, les aliments liquides et les farines,

---

<sup>17</sup> Gelb 1965 ; Steinkeller 1987 ; Waetzoldt 1987 ; Maekawa 1989 ; Englund 1991 ; Steinkeller 1996 ; Maekawa 1998 ; Koslova 2006 ; Beaugéard 2009 ; Faivre 2009c ; Tolini 2009c.

<sup>18</sup> Cavigneaux 1983 ; ces listes ont été publiées dans la collection initiée par B. Landsberger et intitulée *Materials for the Sumerian lexicon (MSL)*, 5, 6, 7, 9, 10 and 11, Rome: Pontificium Institutum Biblicum, 1957-.

- la tablette XXIV rassemble d'autres aliments : miel, graisse, produits lactés, fruits et légumes et... le bitume. Le raisin ne figure pas dans cette dernière liste, mais la vigne est classée avec les arbres dans la tablette III.

À ces inventaires, on peut ajouter la tablette X qui donne les noms des fours, récipients et objets en argile, voire la tablette XI qui concerne les peaux, minéraux, cuivre et objets en cuivre, et donc la vaisselle.

La tablette XIII, consacrée aux animaux domestiques, réunit sur 400 lignes les animaux de rente, et plus particulièrement les ovins, caprins et bovins<sup>19</sup>. Les ovins, désignés par le signe du mouton, UDU, remplissent à eux seuls la moitié de la liste ; les animaux y sont classés selon leur sexe, leur âge, leur statut reproducteur et leur variété (morphologie, origine, couleur). La désignation des animaux, rangés selon des classificateurs spécifiques, obéit à différents critères qui tiennent compte à la fois de caractéristiques biologiques et des usages qu'en fait l'homme. Les suidés tiennent une place à part dans ces listes et feront l'objet d'un développement particulier (ci-dessous § 4.3).

La tablette XXIII, qui n'a pas pu être reconstituée dans sa totalité, énumère successivement les soupes, un ingrédient sec qui intervient dans la préparation de la bière (KAŠ DI.DA), la « bière » et ses variétés ou plus généralement les boissons fermentées alcoolisées (KAŠ), les « pains de bière », les différents types de moût, la purée chauffée de malt et céréales concassées, le malt<sup>20</sup>... Cette tablette fait donc la part belle à la bière et à ses ingrédients et elle a permis de reconstituer les techniques de brasserie mésopotamiennes<sup>21</sup>.

#### 1.4. *Quelques recettes et procédés de conservation*

Ces listes lexicales ont été l'une des sources d'inspiration de Jean Bottéro pour ses nombreux travaux sur l'alimentation au Proche-Orient

---

<sup>19</sup> Landsberger 1960. Voir également BSA 7 et 8.

<sup>20</sup> Reiner & Civil 1974, 67-76.

<sup>21</sup> Hartman & Oppenheim 1950 ; Röllig 1970 ; Stol 1971 ; Milano 1994 ; Breniquet 2009a ; 2009b ; Faivre 2009d ; Michel 2009c ; Michel 2009d.

ancien<sup>22</sup>, et plus particulièrement lorsqu'il a magistralement publié trois textes difficiles, datant du XVIII<sup>e</sup> siècle avant notre ère et comportant des séries de recettes. Il s'agit principalement de préparations de bouillons avec ou sans viande ainsi que des pâtes et des tourtes. Les quantités des ingrédients, aux noms parfois inconnus, ne sont jamais indiquées, ni les temps de cuisson. En voici un extrait, qui donne la recette de la tourte aux petits oiseaux<sup>23</sup> : « Pour préparer une [...] de 'petits oiseaux', tu en détaches la tête, le cou et les pattes ; tu leur ouvres le ventre, et tu en retires gésier et fressure. Après avoir fendu le gésier, tu le pèles. Tu laves alors les oiseaux et tu (en) haches la fressure. Puis, ayant récuré un chaudron, tu y mets oiseaux, gésiers et intestins ». Oiseaux et abats sont cuits dans un bouillon avec des alliacées. Suivent des instructions pour faire une pâte à base de semoule et lait ; la pâte est divisée en deux, l'une est foncée dans un plat pour le fond de la tourte, l'autre préparée pour en faire le couvercle. « Juste avant le repas, tu prends le plat-présentoir garni d'une abaisse, et tu y ranges avec soin les oiseaux cuits ; par-dessus, tu parsèmes la fressure et les gésiers découpés, qui se trouvaient dans la marmite, ainsi que les pains qui avaient cuit au four (...) Tu recouvres de son 'couvercle' (en pâte) le plat-présentoir et tu le sers à table »<sup>24</sup>.

Sans l'aide de textes techniques similaires, on a pu aussi reconstituer des recettes de pâtisserie grâce à des billets administratifs. Il s'agit de cakes ou pains d'épice de composition plus complexe, tel le *mersu* dont la recette consiste à mélanger de la farine avec de l'eau, du lait, de la bière, ou plus souvent huile ou beurre; cette pâte est fourrée de dattes, de raisin, de figues, de pommes ou de pistaches, et aromatisée avec du cumin, de la coriandre et de l'ail<sup>25</sup>. Du miel lui est ajouté pour le sucrer. Le tout est cuit au four, peut-être dans des moules ressemblant à ceux qui ont été découverts dans les

---

<sup>22</sup> Bottéro 1995 ; Bottéro 2002. Pour un inventaire des nombreuses publications de J. Bottéro touchant à l'alimentation, cf. Faivre, Lion & Michel 2009, 309-341.

<sup>23</sup> Bottéro 1995, 114.

<sup>24</sup> Ces tourtes rappellent les nids d'oiseaux que les serveurs d'Aššurbanipal rapportent de la chasse pour la table du roi, relief reproduit dans Matthiae 1998, 142-143.

<sup>25</sup> Sasson 2004.

cuisines du palais de Mari<sup>26</sup>. De même, listes lexicales, textes administratifs et archives privées ont permis de reconstituer les procédés de fabrication de la bière à partir de la macération ou fermentation d'orge. Il en existe de nombreuses variétés : bière noire, bière claire, bière rouge d'épeautre, bière de première qualité, bière triple, bière clarifiée<sup>27</sup>.

Avant d'être cuisinées, les denrées alimentaires sont parfois traitées pour être conservées, lorsque cela est possible. Ainsi, le lait qui ne se conserve pas, n'est que rarement mentionné dans les textes<sup>28</sup>. Archives administratives et privées mentionnent le séchage des céréales, la fumaison ou la salaison de la viande et du poisson, voire la fabrication de conserves de ragout pour les voyages<sup>29</sup>. Les procédés ne s'avèrent pas toujours efficaces et on trouve de la viande avariée, du vin moisi ou encore de la farine infestée de charançons.

#### 1.5. *Archives privées*

Toutes ces techniques sont bien connues des particuliers comme en témoignent leurs archives et plus particulièrement leur correspondance, qui, dans certaines occasions, documentent divers aspects de l'alimentation quotidienne. C'est, par exemple, le cas des nombreuses archives des marchands assyriens, établis loin de chez eux, en Anatolie, et datant principalement du XIX<sup>e</sup> siècle av. J.-C. Les lettres envoyées par leurs épouses demeurées seules à Aššur, sur le Tigre, non loin de Mossul, ou celles adressées à des femmes de Kaniš, en Anatolie centrale, à proximité de Kayseri, permettent de reconstituer leurs habitudes alimentaires, depuis l'acquisition des denrées, leur stockage, leur transformation, jusqu'à leur consommation<sup>30</sup>.

---

<sup>26</sup> Parrot 1959, 33-57, pl. 12-37 ; Margueron 2004, 515-516.

<sup>27</sup> Cf. ci-dessus note 21.

<sup>28</sup> Gouin 1993.

<sup>29</sup> Bottéro 1992 ; Guichard 1997 ; Lion & Michel 1997 ; Lion & Michel 2000 ; Sasson 2004 ; Chambon 2009 ; Patrier 2009a ; Michel 2009b ; van der Stede 2010 ; Marro & Michel s. p.

<sup>30</sup> Michel 1997.

Les céréales<sup>31</sup>, surtout l'orge, mais aussi blé et épeautre, constituent la base de l'alimentation pour les hommes et un complément pour les animaux domestiques. Elles servent à la confection de farines, de gruaux, de pains et aussi de bière. Le pain, aliment par excellence, varie selon la farine utilisée, le liquide employé (huile, lait, bière), la présence ou l'absence de levain, la nature des épices qui le parfument ou des fruits qui le fourrent, la taille, l'épaisseur ou la forme ! On moule avec une meule roulante les graines de céréales, orge, épeautre ou froment, pour obtenir de la farine et le pain est ensuite cuit à la maison. L'huile utilisée pour la cuisine est extraite du sésame (cf. ci-dessous § 4.1), mais on utilise aussi les graisses animales.

Les légumes, surtout les féculents, sont employés en purées ou grillés, et complétés par d'autres légumes, principalement des alliacées. Le sel, les épices et les herbes aromatiques relèvent la saveur des aliments. Les fruits qui poussent dans les vergers sont assez variés : dattes, figues, pommes, poires, grenades, raisin, noix, noisettes, amandes et térébinthes.

La consommation de la viande est d'usage répandu, mais elle semble plus rare chez les gens de statut inférieur qui, selon les régions, se contentent parfois de poisson. Les ovins constituent la base de l'alimentation carnée<sup>32</sup>. La boisson de base des anciens Mésopotamiens est la bière d'orge, fabriquée localement. Plus rare, le vin est importé de l'Ouest, conservé et sucré par le miel. L'eau n'apparaît jamais dans les textes, non que les gens n'y goûtent pas, mais la présence de cruches d'eau à table va de soi ; en voyage l'eau est transportée dans des outres.

Ces denrées sont consommées au cours de deux repas quotidiens<sup>33</sup>. Le repas du matin, relativement tôt, comprend surtout du gruau, tandis que le repas du soir constitue le repas principal. Les plus pauvres s'asseyaient autour

---

<sup>31</sup> Joannès 2001 : ce dictionnaire comporte de nombreuses entrées sur les aliments ou en lien avec l'alimentation.

<sup>32</sup> Michel 1997 ; Vila 1998 ; Michel 2006 ; Dercksen 2008.

<sup>33</sup> Glassner 1987/1990.

d'un grand plat profond dans lequel chacun se sert à la main<sup>34</sup>, mais dans les textes sont mentionnés cuillers et couteaux, plateaux qui devaient reposer sur des supports. Les dots des femmes comportent des meules et de la vaisselle en métal. La céramique est rarement mentionnée dans les textes de la pratique, mais bien représentée dans l'iconographie et abondamment découverte sur les sites archéologiques.

## 2. La représentation du banquet : sources iconographiques

L'iconographie mésopotamienne est moins proluxe et détaillée que l'iconographie égyptienne. Les images appartiennent majoritairement aux domaines religieux et royal. Les scènes de la vie quotidienne y sont rares, excepté les représentations de banquets des élites. Au III<sup>e</sup> millénaire avant J.-C. apparaissent des scènes figurant plusieurs convives avec gobelet à la main, sur des sceaux-cylindres (comme celui de la reine d'Ur Pu-abi), des plaques en relief (la plaque d'Ur-Nanše, où le souverain de Lagaš fête avec sa famille l'achèvement de la construction d'un temple dédié aux dieux Ningirsu et Nanše) ou des mosaïques, dont la plus fameuse, l'Étendard d'Ur, présente un banquet célébrant une victoire sur la face dite de «la paix»<sup>35</sup>.

Au I<sup>er</sup> millénaire, les banquets néo-assyriens figurés sur les bas-reliefs qui ornent les murs des palais royaux font écho aux inscriptions royales contemporaines<sup>36</sup>. Sur les murs du palais de Sargon II à Khorsabad, les convives, des hommes, sont assis par deux ou par quatre sur des tabourets ornés. Le roi siège sur un trône à haut dossier, à l'écart des invités ; il est entouré de plusieurs serviteurs chargés de le servir et de l'éventer. Les plats sont apportés par des eunuques et posés sur des plateaux disposés sur des tréteaux. Les invités boivent dans des coupes ornées de têtes de lion. Dans le

---

<sup>34</sup> Un relief du VII<sup>e</sup> siècle provenant du palais d'Aššurbanipal à Ninive montre des déportés élamites assis autour d'un récipient et mangeant avec leurs doigts ; ce relief est reproduit dans Bordreuil, Briquel-Chatonnet & Michel 2008, p. 211.

<sup>35</sup> Selz 1983 ; Collon 1992 ; Schmandt-Besserat 2001 ; Pollock 2003.

<sup>36</sup> Barnett 1985 ; Pinnock 1994 ; Bachelot 2009a.

palais de Sennacherib à Ninive, la scène commence en amont, avec des serveurs qui acheminent les animaux et les produits divers qui vont alimenter le festin. Le Banquet sous la treille d'Aššurbanipal, représenté dans le palais nord de Ninive, est tout à fait atypique. Le roi et la reine festoient seuls, dans le parc du palais, après une victoire remportée sur l'Elam. Le roi mange, allongé sur un lit, la reine, à ses pieds, est assise sur un siège : il s'agit de la première attestation d'un repas couché<sup>37</sup>. Des musiciens accompagnent le repas et la tête de l'ennemi vaincu est accrochée à un arbre.

En marge de ces images sur le banquet, des plaques d'argile datant du début du II<sup>e</sup> millénaire montrent des personnages en train de boire de la bière à l'aide d'un chalumeau filtrant<sup>38</sup>. Ces scènes feraient échos à celles représentées en miniature sur les sceaux-cylindres dès la première moitié du IV<sup>e</sup> millénaire (époques d'Uruk et Dynastique archaïque 3700-2330). L'interprétation de ces dernières, pour la période protodynastique, a été récemment remise en question par C. Breniquet<sup>39</sup> : elle a constaté en effet que les tiges qui émergent du récipient sont nombreuses et ne se dirigent pas vers la bouche des individus. Le motif de la boisson au chalumeau n'apparaîtrait en fait qu'à la période d'Akkad, au milieu du III<sup>e</sup> millénaire, et la majorité des scènes antérieures relèveraient de l'étirage de la laine : les protagonistes sont des femmes, assises, et les autres tiges sortant du vase pourraient être des quenouilles fichées là en attendant d'être utilisées. On voit là que les images peuvent poser d'importants problèmes d'identification.

Le domaine des cuisiniers est exceptionnellement représenté, comme par exemple sur un relief du palais d'Aššurnazirpal II (883-859) qui montre la préparation du repas dans un camp circulaire<sup>40</sup>.

---

<sup>37</sup> Dentzer 1982.

<sup>38</sup> Voir par exemple la plaque de Harradum reproduite par Breniquet 2009a, p. 196, figure 11.

<sup>39</sup> Breniquet 2009b.

<sup>40</sup> Reproduit dans Lion & Michel 2003, p. 55. Il existe également quelques reliefs présentant des déportés faisant un feu.

### 3. Les données archéologiques : nourriture des vivants et des morts

Les données archéologiques sur l'alimentation sont variées et pas toujours exploitées sur les sites<sup>41</sup>. Les archéologues du Proche-Orient ancien travaillent sur des tells de très grande taille, ce qui nécessite d'importants moyens humains. La plupart des sites importants, à commencer par Ninive, Kalhu et Dūr-Šarrukēn ont été fouillés dès le milieu du XIX<sup>e</sup>, et surtout au début du XX<sup>e</sup> siècle (Aššur et Babylone). Les archéologues de l'époque ont mis leurs efforts sur l'architecture, la statuaire et les tablettes couvertes de signes cunéiformes. Les objets de plus petite taille, et plus spécifiquement, ceux du quotidien, ont fait l'objet de moins d'attention.

Toutes ces données archéologiques illustrent bien entendu les habitudes alimentaires des habitants du Proche-Orient ancien, mais aussi de leurs dieux, par le biais des offrandes alimentaires, et des morts. En effet, se nourrir est une nécessité vitale, mais en Mésopotamie cette nécessité s'étend au-delà d'une vie humaine : les morts sont supposés mener eux aussi une forme de vie dans l'Au-delà ; ils doivent s'alimenter ou plutôt être alimentés par les vivants qui partagent occasionnellement un repas avec eux, dans leur espace<sup>42</sup>. Dans les tombes, de nombreux restes de repas ont ainsi été découverts et ont fait l'objet d'études détaillées, tout particulièrement en ce qui concerne les tombes royales de Qatna, en Syrie, datant du milieu du II<sup>e</sup> millénaire et découvertes ces dernières années. Ces sources montrent que la nourriture était fournie aux défunts en diverses circonstances et donnent quelque éclairage sur la nature, les quantités et le rythme des offrandes alimentaires<sup>43</sup>.

#### 3.1. *Les vestiges architecturaux : structures de stockage et cuisines*

Parmi les vestiges architecturaux, les structures de stockage, principalement des céréales, n'ont reçu l'attention des spécialistes que récemment<sup>44</sup> :

---

<sup>41</sup> Calmeyer 1987/1990.

<sup>42</sup> Lion 2009.

<sup>43</sup> Voir par exemple Bachelot 2009b ; Patrier 2009b.

<sup>44</sup> van der Stede 2010 pour les IV<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> millénaires ; thèse inédite de J. Patrier (2011) pour l'Anatolie du II<sup>e</sup> millénaire.

magasins à vivres, greniers, silos, celliers, etc. Les silos ont permis aux chercheurs d'effectuer quelques spéculations, mais il faut être très prudent : à Boğazköy, capitale du pays hittite, les silos du mur des poternes auraient pu contenir assez de grain pour nourrir 20 000 à 35 000 personnes chaque année<sup>45</sup>. Ces calculs ont-ils été effectués sur la base d'une alimentation uniquement céréalière ? A-t-on affaire avec un stockage communal ou étatique ? Qu'en est-il des réserves pour les semences ?

Pour rester en Anatolie, dans un quartier marchand habité par des Assyriens au début du II<sup>e</sup> millénaire, à Kültepe, on s'est rendu compte que chaque maison privée comportait un four, parfois de taille importante, pour cuire les aliments<sup>46</sup> : cela implique-t-il un grand nombre d'habitants par maison ?

### 3.2. *Vestiges mobiliers*

Les vestiges mobiliers en rapport avec l'alimentation sont extrêmement variés, et il n'est pas question ici d'en faire un inventaire : les palais, temples, maisons privées et tombes ont livré de très nombreux contenants de toute taille, principalement en argile, plus rarement en métal<sup>47</sup> ; bois et roseaux n'ont pas survécu au climat de la Mésopotamie. Dans les cuisines, on a également découvert meules et mortiers, et divers autres ustensiles témoignant d'opérations culinaires<sup>48</sup>.

Certaines maisons privées, par exemple dans le quartier marchand de Kültepe, recelaient une quantité impressionnante de céramiques. Comprendre l'usage qui était fait de ces récipients n'est pas toujours évident, mais l'étude des changements de forme permet parfois d'isoler des variations

---

<sup>45</sup> Seeher 2000, p. 195. Pour l'alimentation chez les Hittites, cf. Hoffner 1974.

<sup>46</sup> Özgüç 2003, 77-98.

<sup>47</sup> Pour des synthèses récentes : Bachelot 2009b ; Faivre 2009a ; Faivre 2009b ; Joannès 2009b ; Patrier 2009b.

<sup>48</sup> Par exemple, les fouilles du palais occidental d'Ebla (Bronze Moyen) ont mis au jour 16 meules alignées dans une salle de l'aile nord-ouest (L.3135), dans un secteur voué à la préparation des aliments, Matthiae 1985, pl. 68.

fonctionnelles<sup>49</sup>. Quelques chercheurs tentent de faire correspondre le vocabulaire attesté par les textes aux vases découverts sur le terrain.

### 3.3. *Alimentation carnée : archéozoologie*

L'archéozoologie s'est développée depuis un quart de siècle sur les sites du Proche-Orient ancien, avec un ramassage plus minutieux et systématique des restes fauniques<sup>50</sup>. On sait désormais quelles espèces animales étaient consommées et les traces analysées sur les os donnent des indices sur les procédés de découpe des animaux et leur préparation, deux étapes où les aspects techniques et culturels priment<sup>51</sup>. Ces analyses sont parfois complétées par des études ethnoarchéologiques.

### 3.4. *Céréales, fruits et légumes : archéobotanique*

On constate une évolution similaire pour les études archéobotaniques au Proche-Orient. Celles-ci se sont développées d'abord pour les époques pré- et protohistoriques, afin de caractériser les modes d'alimentation des populations de chasseurs-cueilleurs, puis des premiers agriculteurs et éleveurs<sup>52</sup>. Depuis les années 1980, ces analyses ont été appliquées également pour les sites des périodes historiques (III<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> millénaires), permettant désormais de confronter les résultats obtenus aux données textuelles (cf. ci-dessous § 4.1). On étudie les fruits et graines (carpologie), les charbons de bois (anthracologie) et même les spores et graines de pollen fossiles (palynologie). Le *Bulletin on Sumerian Agriculture* (BSA), issu des réunions d'un groupe créé à cette époque, comporte plusieurs études archéobotaniques.

À titre d'exemple, l'étude des restes paléobotaniques pour la phœniciculture (fruits, graines, empreintes de nattes ou fragments de stipe), dans les sites du Proche-Orient datés de l'Âge du Bronze, a permis de reconstituer la culture et les utilisations du palmier dattier<sup>53</sup>. Les aspects économiques de

---

<sup>49</sup> Faivre 2009b.

<sup>50</sup> Vila 1998.

<sup>51</sup> À titre d'exemple, cf. Vila s. p.

<sup>52</sup> Cf. par exemple les analyses menées en Arabie antique, Bouchaud 2009.

<sup>53</sup> Tengberg 2009.

cette culture dans de grandes palmeraies d'époque néo-babylonienne appartenant aux palais et aux temples sont abondamment documentés par les textes. Les archives de l'Eanna, le temple d'Ištar à Uruk, illustrent la gestion sous forme de Ferme générale de toutes les palmeraies lui appartenant : l'ensemble fournissait une récolte annuelle de 18 000 hectolitres<sup>54</sup>.

### *3.5. Les analyses chimiques : indices pour des recettes ?*

D'autres traces repérées par l'archéologie apportent des indices sur le régime alimentaire comme les caries dentaires ou des analyses isotopiques des restes humains. On détecte ainsi diverses carences alimentaires<sup>55</sup>.

De même, les traces conservées dans certaines céramiques qui n'ont pas subi un nettoyage trop énergique permettent parfois d'identifier les produits qui y étaient stockés. Les analyses menées sur les résidus présents dans de grands récipients à fond percé du site de Tell Bazi (en Syrie) ont révélé la présence d'oxalate de calcium et de levures microscopiques permettant la germination pour le maltage de l'orge. Un important travail de reconstitution du brassage de la bière dans l'Antiquité a été mené en collaboration avec des spécialistes de la brasserie contemporaine<sup>56</sup> ; au dire des archéologues, les résultats expérimentaux obtenus n'étaient pas si mauvais.

## 4. Croiser les sources

Le croisement des différentes sources fournies par l'archéologie, les images et les textes a permis des progrès importants dans l'identification de vestiges mobiliers liés à l'alimentation, la traduction de certains termes ou la compréhension de l'évolution de certaines pratiques alimentaires. Les trois exemples présentés ci-dessous proposent de telles analyses croisées.

---

<sup>54</sup> Joannès 2009a.

<sup>55</sup> Milano s. p.

<sup>56</sup> Zarnkow *et al.* 2006.

4.1. *Lexicographie et restes archéobotaniques : la « plante à huile » est-elle du lin ou du sésame ?*

L'huile est fréquemment mentionnée dans les textes cunéiformes car, outre son utilisation dans l'alimentation, elle sert aux soins du corps, à la parfumerie et à l'éclairage. La principale plante oléagineuse cultivée en Mésopotamie est désignée dans les textes par le sumérien ŠE.GIŠ.Ì, « grain à huile végétale », et l'akkadien *šamaššammū* (*šaman šammū*, littéralement « la plante à huile »)<sup>57</sup>. Il ne peut s'agir de l'olivier, principalement cultivé dans les régions de climat méditerranéen et dont l'huile est importée en Mésopotamie dès la fin du III<sup>e</sup> millénaire depuis la côte syro-palestinienne. En raison de la ressemblance entre le mot akkadien *šamaššammū*, les termes grec *σήσαμον* et latin *sesamum* et notre mot sésame, l'identification de cette plante ne semblait pas poser problème. Mais en 1966, un archéobotaniste, H. Haelbeck, remet cette identification en question car, à cette date, aucune graine de sésame n'a été identifiée, pour les niveaux antérieurs au I<sup>er</sup> millénaire av. J.-C., dans les restes végétaux exhumés sur les chantiers archéologiques du Proche-Orient ancien. Il propose d'y voir plutôt le nom du lin, l'une des toutes premières plantes domestiquées, dont les graines sont abondantes au Proche-Orient dès le VI<sup>e</sup> millénaire<sup>58</sup>. Selon H. Haelbeck, il y aurait eu une redénomination au I<sup>er</sup> millénaire, période où les graines de sésame sont attestées et où les descriptions textuelles désignent clairement le sésame. Le débat sur l'identification de la « plante à huile » n'est pas encore complètement clos aujourd'hui.

L'iconographie n'est d'aucune aide pour cette question, car il n'existe pas de représentation de lin ou de sésame pour cette région. En revanche, les sources sumériennes et akkadiennes du début du II<sup>e</sup> millénaire, en particulier l'*Almanach du fermier*, documentent le cycle de la plante ŠE.GIŠ.Ì qui s'applique parfaitement au sésame, semé au printemps et récolté à la fin de

<sup>57</sup> Cette section repose sur l'étude de Reculeau 2009. Voir également Powell 1991.

<sup>58</sup> L'usage des fibres végétales de lin remonte aux débuts de l'agriculture vers 9 000 avant notre ère. Le lin est attesté par les textes consacrés à la production textile sous les termes sumérien GU et akkadien *gû* et *kitû*.

l'été, mais pas du tout au lin dont la croissance a lieu l'hiver<sup>59</sup>. Ce débat donne naissance, en 1985, au deuxième volume du *Bulletin on Sumerian Agriculture* où contribuent archéo- et ethno-botanistes, ainsi qu'épigraphistes, selon lesquels l'introduction du sésame au Proche-Orient daterait du milieu du III<sup>e</sup> millénaire.

L'absence de graines de sésame dans les sites mésopotamiens n'est pas un argument suffisant, étant donnée la fragilité des graines de sésame et leur petite taille comparée à celle des graines de lin, et surtout le manque de finesse des fouilles proche-orientales jusqu'à une époque relativement récente. De fait, l'argumentation *a silencio* avancée par H. Haelbeck ne tient plus guère aujourd'hui alors que des graines de sésame ont été découvertes en Mésopotamie, à Abu-Şalabiḥ, pour la première moitié du III<sup>e</sup> millénaire avant J.-C.<sup>60</sup>. Malgré ces nouvelles découvertes, certains auteurs persistent à identifier la plante à huile au lin.

#### *4.2. Une illustration archéologique du système des rations alimentaires ?*

Dans les grandes institutions mésopotamiennes, la production quotidienne est normalisée et comptabilisée sur l'année. Les travailleurs (GURUŠ, GÉME) sont rétribués en nature, par des rations d'orge (ŠE.BA), d'huile et de laine (2 kg par an pour un adulte), distribuées généralement tous les mois<sup>61</sup>. L'huile est versée en petites quantités, 5 litres par an. Le volume de la ration d'orge est fixé selon le sexe et l'âge. Selon l'article fondateur d'I. J. Gelb, publié en 1965, à l'époque d'Ur III (fin du III<sup>e</sup> millénaire), un homme reçoit en moyenne 2 l. d'orge par jour (le litre sumérien représente environ 0,8 de notre litre), une femme 1 l. d'orge seulement et un enfant ou un vieillard entre 0,3 et 0,6 l. par jour. Ces données semblent juste correspondre aux besoins caloriques nécessaires quotidiennement pour chaque classe d'âge ; mais beaucoup de travailleurs assurent des tâches pénibles. Quelques chercheurs proposent

---

<sup>59</sup> Civil 1994.

<sup>60</sup> Charles 1993.

<sup>61</sup> À titre d'exemple pour la fin du III<sup>e</sup> millénaire, cf. Beaugard 2009 et pour la seconde moitié du I<sup>er</sup> millénaire, Tolini 2009c.

les calculs suivants : 1 litre d'orge battu (ration quotidienne d'une travailleuse) = 2700 Kcal ; or le besoin énergétique moyen d'une femme aujourd'hui est de 2 200 Kcal. En l'absence d'autres aliments, il s'agit là d'un minimum vital. Ces distributions sont individuelles : les enfants entrent très tôt dans les équipes de travailleurs et reçoivent leur propre ration.

Ce système de rétribution a, sans doute, laissé des traces archéologiques. En 1970, H. Nissen propose que les bols à forme tronconique à bord biseauté (*bevelled rim bowls*), de fabrication grossière et rapide, produits en série, et découverts en très grand nombre sur les sites du IV<sup>e</sup> millénaire dans tout le Proche-Orient ancien, aient été fabriqués dans le cadre de la distribution des rations alimentaires. Leur forme et taille uniformes / standardisées iraient dans ce sens<sup>62</sup>. Ces récipients présenteraient principalement trois types de volumes : 0,9 litre / 0,65 litre / 0,45 litre correspondant à différentes rations<sup>63</sup>. Au III<sup>e</sup> millénaire, ces écuelles grossières sont remplacées par diverses écuelles coniques tournées dites « pots de fleur » et présentant des volumes similaires ; on trouve aussi les « *SILA bowls* », d'une capacité d'un litre.

Plusieurs auteurs objectent à cette interprétation la taille trop petite de ce bol pour contenir une ration à moins d'être rempli en dôme (!), les variations morphologiques qui ne cadrent pas avec une centralisation de la production, l'aspect inadapté pour le transport et les contextes de découverte très variés<sup>64</sup>. On pourrait ajouter que la majorité des textes mentionnent un versement mensuel et non quotidien des rations (sauf à Ebla). D'autres interprétations sont avancées pour ces récipients : fonction votive, vaisselle jetable pour repas communautaires, mesures pour le versement d'impôts, moules à pain (comme dans l'iconographie égyptienne), voire moule pour faire des pains de sel<sup>65</sup>. Mais l'hypothèse la plus fréquemment retenue fait de ces récipients des mesures pour les rations alimentaires pour les travailleurs<sup>66</sup>.

---

<sup>62</sup> Nissen 1970. Voir la synthèse proposée par Faivre 2009c.

<sup>63</sup> Faivre 2009c.

<sup>64</sup> Beale 1978.

<sup>65</sup> Beale 1978 ; Forest 1987 ; Nicholas 1987 ; Millard 1988 ; Buccellati 1990.

<sup>66</sup> Frangipane 1989, pour Arslantepe.

#### *4.3. Les suidés, de la domestication au tabou sur la viande de porc dans le Proche-Orient*

Autre type de problématique qui a vu le jour ces dernières années : combiner les données archéologiques, épigraphiques et textuelles pour suivre sur le long terme l'évolution des relations entre l'homme et une espèce animale comestible. Les suidés ont fait l'objet d'un colloque en 2005, dont les actes ont été publiés l'année suivante<sup>67</sup>. Élevé au départ de manière générale dans tout le Proche-Orient, le cochon en est ensuite banni par les tabous formulés dans la Bible et dans le Coran. Contrairement aux autres animaux de rente, domestiqués à partir du X<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. au Proche-Orient et qui procurent à l'homme viande, lait, peau, laine et poils, ainsi qu'une force de travail concernant le gros bétail, le cochon n'est élevé que pour sa viande et sa graisse.

Vers la fin du IV<sup>e</sup> millénaire, des sangliers apparaissent en contexte cynégétique sur les scènes miniatures gravées sur les sceaux-cylindres, et l'existence de suidés est confirmée par les restes fauniques découverts en Mésopotamie et en Syrie. Les listes lexicales hésitent sur le classement de l'animal, entre sauvage et domestique : même si les troupeaux de porcs sont attestés par les textes dès le IV<sup>e</sup> millénaire, dans la seconde moitié du III<sup>e</sup> millénaire, elles rangent le cochon avec les animaux sauvages. Aux III<sup>e</sup> et II<sup>e</sup> millénaires av. J.-C., à côté des troupeaux de cochons dépendant des palais ou des grands domaines, les particuliers élèvent quelques bêtes, nourries avec des déchets. La viande de porc est consommée, sa graisse est utilisée en cuisine et quelques parties de l'animal servent en pharmacopée. Si les proverbes mettent en valeur l'image de prospérité donnée par la fertilité de la truie, la littérature divinatoire de la fin du II<sup>e</sup> millénaire associe souvent à l'animal des présages négatifs. Au I<sup>er</sup> millénaire, l'animal est toujours élevé en Assyrie et en Babylonie, dans les domaines ruraux et sans doute aussi dans les villes. Mais il apparaît avec une connotation péjorative dans les textes littéraires provenant des milieux cléricaux : il est sale, stupide et symbole d'impureté rituelle.

---

<sup>67</sup> Lion & Michel 2006. Cette section est un résumé des différentes contributions publiées dans cet ouvrage.

Au Levant sud, le cochon est bien attesté jusqu'au milieu du II<sup>e</sup> millénaire, mais disparaît à la fin du II<sup>e</sup> millénaire. Au début du I<sup>er</sup> millénaire, il reparaît sur quelques sites, mais cela ne suffit pas pour en faire un marqueur ethnographique comme certains furent tentés de le faire<sup>68</sup>. La Bible classe l'animal parmi les animaux qu'il est interdit de manger car « il a le sabot fendu mais ne rumine pas »<sup>69</sup>, interdit que reprend ensuite l'Islam<sup>70</sup>. On constate, au I<sup>er</sup> millénaire, un déclin général de l'élevage des suidés dans l'ensemble du Proche-Orient.

Plusieurs explications semblent expliquer la présence ou l'absence de cochons. La sécheresse du climat ou le mode de vie nomade de certains groupes sont défavorables à son élevage ; de plus, le sud de la Mésopotamie se prête davantage à l'élevage spécialisé des petits ruminants, moutons et chèvres, qu'à un élevage diversifié incluant le porc. Le choix de privilégier l'élevage d'un animal ou un autre tient aussi à des logiques socio-économiques et politiques. Les choix humains sont des facteurs déterminants. Pour les anthropologues, en dehors des interprétations économiques, politiques ou écologiques, l'interdiction de consommation de viande de porc, ou au contraire l'incitation à en consommer, dans certaines religions, résulterait d'une nécessité de se distinguer d'autres groupes, en instaurant ou en refusant le tabou<sup>71</sup>.

\* \* \*

---

<sup>68</sup> Finkelstein & Silberman 2002.

<sup>69</sup> Lv 11, 7, cf. Douglas 2001.

<sup>70</sup> « Il ne prohibe pour vous que les chairs mortes, le sang, la viande de porc ou dédiée à un autre que Dieu. Qui en consomme toutefois par nécessité, non par insolence non plus que par transgression, sur lui point de péché », Coran 2, 173 ; voir aussi les versets 5, 3 ; 6, 145 et 16, 115. Les légistes ont étendu l'interdiction à tout ce qui provient du porc : la chair, la graisse, les os, la peau et les poils. Il ne faut ni posséder un porc, ni en faire transaction. Cf. Benkheira 2000.

<sup>71</sup> Fabre-Vassas 1994.

Les travaux sur l'alimentation au Proche-Orient ancien, extrêmement nombreux et variés, ont vu un renouvellement de leurs problématiques depuis quelques décennies : nouvelles sources, nouvelles thématiques, nouvelles techniques d'analyses. Que reste-t-il aujourd'hui de l'alimentation des anciens Mésopotamiens, au-delà des expérimentations sur la bière ? En publiant les trois seules tablettes de recettes babyloniennes connues à ce jour, J. Bottéro, fin gourmet et cuisinier, déconseillait vivement toute tentative de reproduction<sup>72</sup> : « bien que je les tienne (les anciens Mésopotamiens), pièces en main, pour les premiers inventeurs et pratiquants d'une gastronomie et d'une grande cuisine, je ne conseillerai à personne d'incorporer à la nôtre leur tradition culinaire, telle quelle ». Malgré ces mises en garde fondées sur une évolution importante des goûts en quatre mille ans, certains s'y sont essayé avec plus ou moins de succès. Depuis plus d'une décennie, à Brown University, plus d'une centaine de dîners babyloniens sont servis lors d'une réception annuelle. J. Bottéro n'avait pas besoin de tester ces recettes pour imaginer que leur goût était proche « de cette cuisine 'arabo-turque', 'libanaise', ou 'proche-orientale' (qu'on l'appelle comme on voudra), à notre portée, et dont il est assez vraisemblable, sur le plan de l'Histoire, qu'elle constitue, en somme, le prolongement, la présentation contemporaine, et la seule accessible, de la vieille technique mésopotamienne, égarée, du Manger et du Boire, de la Cuisine et de la Table »<sup>73</sup>.

#### Abréviation

- BSA      *Bulletin on Sumerian Agriculture*, J. N. Postgate & M. Powell (éd.), Cambridge:  
Vol. 1: (Céréales), 1984.  
Vol. 2: (Céréales et légumineuses), 1985.  
Vol. 3: (Fruits et légumes), 1987.  
Vol. 4: Irrigation and Cultivation in Mesopotamia, Part 1, 1988.  
Vol. 5: Irrigation and Cultivation in Mesopotamia, Part 2, 1990.  
Vol. 6: Trees and Timber in Mesopotamia, 1992.  
Vol. 7: Domestic Animals of Mesopotamia, Part 1, 1993.  
Vol. 8: Domestic Animals of Mesopotamia, Part 2, 1995.

---

<sup>72</sup> Bottéro 1982, p. 82.

<sup>73</sup> Bottéro 2002, 19.

## Bibliographie

- Amigues, S. (2003) : « Pour la table du Grand Roi », *Journal des Savants*, janvier-juin, 3-59.
- Bachelot, L. (2009a) : « À boire et à manger en images », in Michel 2009a, 439-446 (en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Bachelot1.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Bachelot1.pdf)).
- Bachelot, L. (2009b) : « Le matériel funéraire lié à l'alimentation (des morts ?) », in Michel 2009a, 475-483 (article en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Bachelot2.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Bachelot2.pdf)).
- Barnett, D. (1985) : "Assurbanipal's Feast", *Eretz-Israel* 18, 1-6.
- Beale, T.W. (1978) : "Bevelled Rim Bowls and Their Implications for Change and Economic Organization in the Later Fourth Millennium BC", *Journal of Near Eastern Studies* 37, 289-313.
- Beaugeard, C. (2009) : « Quelques données sur les systèmes de rationnement à la fin du III<sup>e</sup> millénaire », in Michel 2009a, 321-325 (en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Beaugeard.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Beaugeard.pdf)).
- Benkheira, M. H. (2000) : *Islam et interdits alimentaires, juguler l'animalité*, Paris.
- Biro, M. (1960) : *Textes administratifs de la salle 5 du palais (1)*, Paris (Archives royales de Mari 9).
- Biro, M. (1964) : *Textes administratifs de la salle 5 du palais (2)*, Paris (Archives royales de Mari 12).
- Bordreuil, P., F. Briquel-Chatonnet et C. Michel, éd. (2008) : *Les débuts de l'histoire. Le Proche-Orient de l'invention de l'écriture à la naissance du monothéisme*, Paris.
- Bottéro, J. (1957) : *Textes économiques et administratifs*, Paris (Archives royales de Mari 7).
- Bottéro, J. (1982) : « La plus vieille cuisine du monde », *L'Histoire* 49, 72-82.
- Bottéro, J. (1992a) : *L'épopée de Gilgamesh. Le grand homme qui ne voulait pas mourir*, Paris.
- Bottéro, J. (1992b) : "Konservierung von Lebensmitteln", *Reallexicon der Assyriologie* 6, 191-197.
- Bottéro, J. (1995) : *Textes culinaires mésopotamiens/Mesopotamian Culinary Texts*, Winona Lake (Mesopotamian Civilizations 6).
- Bottéro, J. (2002) : *La plus vieille cuisine du monde*, Paris.
- Bouchaud, C. (2009) : « Les pratiques alimentaires en Arabie antique. Étude archéobotanique de Madâ'in Sâlih », in Michel 2009a, 247-256 (en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Bouchaud.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Bouchaud.pdf)).
- Bray, T. L., éd. (2003) : *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, New York, Boston, Dordrecht, Londres, Moscou.

- Breniquet, C. (2009a) : « Boire de la bière en Mésopotamie... », in Faivre, Lion & Michel 2009, 183-196.
- Breniquet, C. (2009b) : « Buvait-on de la bière au chalumeau en Mésopotamie à l'époque protodynastique ? », in Michel 2009a, 359-365 (article en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Breniquet.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Breniquet.pdf)).
- Briant, P. (1989) : « Table du roi, Tribut et redistribution chez les Achéménides », in Briant & Herrenschildt 1989, 35-44.
- Briant, P. et C. Herrenschildt, éd. (1989) : *Le tribut dans l'empire perse. Actes de la table ronde de Paris, 12-13 décembre 1986*, Paris.
- Brunke, H. (2011) : *Essen in Sumer. Metrologie, Herstellung und Terminologie nach Zeugnissen der UrIII-zeitlichen Wirtschaftstafeln*, Munich (Gescgucgtswussebscgafteb 26).
- Buccellati, G. (1990) : "Salt at the Dawn of History: The Case of the Bevelled-Rim Bowls", in Matthiae *et al.*, éd. 1990, 17-37.
- Burke, M. L. (1968) : *Textes administratifs de la salle 111 du palais*, Paris (Archives royales de Mari 11).
- Calmeyer, P. (1987/1990) : "Mahlzeit. C. Archäologisch", *Reallexikon der Assyriologie* 7, 270-271.
- Cavigneaux, A. (1983) : « Lexikalisches A. », *Reallexikon der Assyriologie* 6, 609-641.
- Chambon, G. (2009) : *Les Archives du vin à Mari*, Paris (Florilegium Marianum 11).
- Charles, M. (1993) : "Botanical Remains", in Green 1993, 203-207.
- Charlier, P. (1987) : « Les glacières à Mari », *Akkadica* 54, 1-10.
- Charpin, D. (1988) : « Les représentants de Mari à Babylone (I) », in : Charpin, Joannès, Lackenbacher & Lafont B 1988, 139-205.
- Charpin, D., F. Joannès, S. Lackenbacher et B. Lafont (1988) : *Archives épistolaires de Mari I/2*, Paris (Archives Royales de Mari 26/2).
- Charpin, D. et J.-M. Durand, éd. (1994) : *Recueil d'études à la mémoire de Maurice Birot*, Paris (Florilegium Marianum 2).
- Charpin, D. et J.-M. Durand, éd. (1997) : *Recueil d'études à la mémoire de Marie-Thérèse Barrelet*, Paris (Florilegium Marianum 3), Paris.
- Civil, M. (1994) : *The Farmer's Instructions, A Sumerian Agricultural Manual*, Barcelone.
- Collon, D. (1992) : "Banquets in the Art of the Ancient Near East", in Gyselen 1992, 23-30.
- Dentzer, J.-M. (1982) : *Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et le monde grec du VII<sup>e</sup> au IV<sup>e</sup> siècle avant J.-C.*, Paris.
- De Odorico, M. (1995) : *Numbers and Quantifications in the Assyrian Royal Inscriptions*, Helsinki (State Archives of Assyria Studies 3).

- Dercksen, J. G. (2008) : "Subsistence, surplus and the market for grain and meat at ancient Kanesh", *Altorientalische Forschungen* 35, 86-102.
- Dietler, M. et B. Hayden, éd. (2001) : *Feasts. Archaeological and Ethnographical Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington et Londres.
- Dolce, R. et C. Zaccagnini, éd. (1989) : *Il pane del re. Accumulo e distribuzione dei cereali nell' Oriente antico*, Bologne.
- Douglas, M. (2001) : *De la souillure*, Paris (première édition 1966).
- Durand, J.-M. (1983) : *Textes administratifs des salles 134 et 160 du palais de Mari*, Paris (Archives royales de Mari 21).
- Durand, J.-M. (1997) : *Documents épistolaires du palais de Mari*, Tome 1, Paris (Littérature ancienne du Proche-Orient 16).
- Durand, J.-M. et D. Charpin, éd. (2001) : *Mari, Ebla et les Hourrites, dix ans de travaux*, Paris (Amurru 2).
- Durand, J.-M. et A. Jacquet, éd. (s. p.) : *La fête au Palais : banquets, parures et musique en Orient, Actes du colloque organisé par l'Institut du Proche-Orient Ancien du Collège de France, la Société Asiatique et le CNRS (UMR 7192), les 29 et 30 mai 2007*, Paris.
- Durand, J.-M. et J.-R. Kupper, éd. (1985) : *Miscellanea Babylonica. Mélanges offerts à Maurice Birot*, Paris.
- Englund, R. K. (1991) : "Hard work – Where will it get you? Labor Management in Ur III Mesopotamia", *Journal of Near Eastern Studies* 50, 255-280.
- Fabre-Vassas, C. (1994) : *La bête singulière, les Juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris.
- Faivre, X. (2009a) : « Pots et plats », in Faivre, Lion & Michel 2009, 157-182.
- Faivre, X. (2009b) : « Récipients, ustensiles et alimentation : fonctions et usages multiples... mais lesquels ? », in Michel 2009a, 277-294 (en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Faivre1.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Faivre1.pdf)).
- Faivre, X. (2009c) : « Rations et notion de capacité standard dans la céramique du Proche-Orient », in Michel 2009a, 305-319 (en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Faivre2.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Faivre2.pdf)).
- Faivre, X. (2009d) : « Vases à bière : de la production à la consommation », in Michel 2009a, 367-383 (article en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Faivre3.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Faivre3.pdf)).
- Faivre, X., B. Lion, et C. Michel, éd. (2009), *Et il y eut un esprit dans l'Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie*, Paris (Travaux de la Maison René-Ginouvès 6), particulièrement chapitre intitulé « La plus vieille cuisine du monde », 157-254.
- Finet, A. (1992) : « Le Banquet de Kalah offert par le roi d'Assyrie Ašurnazirpal II (883-859) », in Gyselen 1992, 31-44.

- Finkelstein, I. et N. A. Silberman (2002) : *La Bible dévoilée. Les nouvelles révélations de l'archéologie*, Paris.
- Flandrin, J.-L. et M. Montanari, éd. (1996) : *Histoire de l'alimentation*, Paris.
- Forest, J.-D. (1987) : « Les Bevelled Rim Bowls. Nouvelle tentative d'interprétation », *Akkadica* 53, 1-24.
- Frangipane, M. (1989) : « Produzione di vasellame in serie e distribuzione di razioni alimentari nelle società proturbane del periodo tardo Uruk-Jemdet Nasr », in Dolce & Zaccagnini 1989, 49-63.
- Gelb, I. J. (1965) : « The Ancient Mesopotamian Ration System », *Journal of Near Eastern Studies* 24, 230-243.
- Glassner, J.-J. (1987/1990) : « Mahlzeit. A. In Mesopotamien », *Reallexikon der Assyriologie* 7, 259-267.
- Gouin, P. (1993) : « Bovins et laitages en Mésopotamie méridionale au 3<sup>e</sup> millénaire », *Iraq* 55, 135-145.
- Grandjean, C., C. Hugoniot et B. Lion, éd. (s. p.) : *Le banquet du monarque dans le monde antique. Actes du colloque de Tours, 25-27 mars 2010*, Tours (Presses Universitaires François-Rabelais).
- Green, A., éd. (1993) : *Abu Salabikh Excavations Volume 4. The 6G Ash-Tip and its contents: cultic and administrative discard from the temple?*, Londres (British School of Archaeology in Iraq).
- Guichard, M. (1997) : « Le sel à Mari (III) : les lieux du sel », in Charpin & Durand 1997, 167-173.
- Guichard, M. (2005) : *La vaisselle de luxe des rois de Mari*, Paris (Archives Royales de Mari 31).
- Gyselen, R., éd. (1992) : *Banquets d'Orient*, Bures-sur-Yvette (Res Orientales 4).
- Haelbeck, H. (1966) : « The plant remains from Nimrud », in Mallowan 1966, 613-620.
- Hartman, L. F. et A. F. Oppenheim, éd. (1950) : *On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia*, Baltimore (Supp a. JAOS 10).
- Hoffner, H. A. Jr. (1974) : *Alimenta Hethaeorum. Food Production in Hitite Asia Minor*, New Haven (American Oriental Series 55).
- Joannès, F. (1994) : « L'eau et la glace », in Charpin & Durand 1994, 137-150.
- Joannès, F. (1996) : « La fonction sociale du banquet en Mésopotamie », in Flandrin & Montanari 1996, 47-60.
- Joannès, F., dir., assisté de C. Michel (2001) : *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne*, Paris.
- Joannès, F. (2008) : « L'alimentation des élites mésopotamiennes : nourriture du roi, nourriture des dieux », in Leclant, Vauchez & Sartre 2008, 23-38.

- Joannès, F. (2009a) : « La production des dattes d'après la documentation textuelle néo-babylonienne, in Michel 2009a, 243-246 (en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Joannes1.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Joannes1.pdf)).
- Joannès, F. (2009b) : « La vaisselle d'apparat dans la documentation mésopotamienne du I<sup>er</sup> millénaire av. J.-C. », in Michel 2009a, 295-302 (en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Joannes2.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Joannes2.pdf)).
- Joannès, F. (2009d) : « La table des dieux babyloniens », in Michel 2009a, 453-461 (article en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Joannes4.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Joannes4.pdf)).
- Koslova, N. V. (2006) : "Barley Rations in Umma during the Third Dynasty of Ur", *Babel und Bibel* 3, 41-58.
- Lafont, B. (1985) : Le *šābum* du roi de Mari au temps de Yasmah-Addu, dans Durand & Kupper 1985, 161-179.
- Lafont, B. (2001) : « Relations internationales, alliances et diplomatie au temps des royaumes amorrites – Essai de synthèse », in Durand & Charpin 2001, 213-328.
- Lafont, B. (2009) : « La consommation de viande à Sumer », in Michel 2009a, 421-430 (article en ligne : [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Lafont.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Lafont.pdf)).
- Lacambre, D. (2009) : « Le bureau de la bière de Chagar Bazar (Syrie), in Michel 2009a, 385-391 (article en ligne : [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Lacambre.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Lacambre.pdf)).
- Landsberger, B. (1960) : « The Fauna of Ancient Mesopotamia, First part, Tablet XIII », Rome (Materialien zum sumerischen Lexikon 8/1).
- Leclant, J., A. Vauchez et M. Sartre, éd. (2008) : *Colloque Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance, Actes*, Paris.
- Lion, B. (2009) : « Nourrir les morts, d'après la documentation épigraphique », in Michel 2009a, 465-473 (article en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Lion.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Lion.pdf)).
- Lion, B. et C. Michel, (1997) : « Criquets et autres insectes à Mari », Paris (Mari. Annales de Recherches Interdisciplinaires 8), 707-724.
- Lion, B. et C. Michel, (2000) : « Poissons et crustacés en Haute-Mésopotamie au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., *Topoi*, Supplément n° 2, 71-116.
- Lion, B. et C. Michel, éd. (2003), *Banquets et fêtes au Proche-Orient ancien, Dossiers d'Archéologie* 280, février.
- Lion, B. et C. Michel, éd. (2006) : *De la domestication au tabou : le cas des suidés au Proche-Orient ancien*, Paris (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1).
- Maekawa, K. (1989) : "Rations, Wages and Economic Trends in The Ur III Period", *Alt-orientalische Forschungen* 16, 42-50.
- Maekawa, K. (1998) : "Ur III Girsu Records of Labor Forces in the British Museum (1)", *Acta Sumerologica Japan* 20, 63-110.

- Mallowan, M. E. L., éd. (1966) : *Nimrud and its remains*, Londres.
- Margueron, J.-C. (2004) : *Mari. Métropole de l'Euphrate au III<sup>e</sup> et au début II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.*, Paris.
- Marro, C. et C. Michel (s. p.) : « Le sel dans les sociétés anciennes du Proche-Orient et du Caucase : exploitations et usages d'après les sources archéologiques et épigraphiques », *Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn XI* (2009-2010), Nanterre.
- Matthiae, P. et al. (éd.) 1990 : *Resurrecting the Past: A Joint Tribute to Adnan Bounni*, Istanbul.
- Matthiae, P. (1985) : *I tesori di Ebla*, Rome-Bari.
- Matthiae, P. (1998) : *Ninive*, Milan.
- Michalowski, P. (1994) : "The Drinking Gods: Alcohol in Mesopotamian Ritual", in Milano 1994, 27-44.
- Michalowski, P., éd. (2008) : *On the Third Dynasty of Ur. Studies in Honor of Marcel Sigrist*, Boston.
- Michel, C. (1997) : « À table avec les marchands paléo-assyriens », in Waetzel & Hauptmann 1997, 95-113.
- Michel, C. (2006) : « Les suidés dans la documentation de Kaniš au début du II<sup>e</sup> millénaire avant J.-C. », in Lion & Michel, 169-180.
- Michel, C., éd. (2009a) : *L'alimentation dans l'Orient ancien, de la production à la consommation, Thème IX*, Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn IX (2007-2008), Nanterre (en ligne à l'adresse <http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/L-alimentation-dans-l-Orient,888.html>).
- Michel, C. (2009b) : « Le transport des denrées alimentaires dans la documentation écrite du début du II<sup>e</sup> millénaire », in Michel 2009a, 265-273 (article en ligne : [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Michel2.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Michel2.pdf)).
- Michel, C. (2009c) : « 'Dis-moi ce que tu bois...' Boissons et buveurs en haute Mésopotamie et Anatolie au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. », in Faivre, Lion & Michel 2009, 197-220.
- Michel, C. (2009d) : « Les boissons en Mésopotamie du nord et Anatolie dans la première moitié du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. », in Michel 2009a, 351-358 (article en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Michel3.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Michel3.pdf)).
- Milano, L. éd. (1994) : *Drinking in Ancient Societies; History and Culture of Drinks in the Ancient Near East: Papers of a Symposium Held in Rome, May 17-19, 1990*, Padoue (History of the Ancient Near East / Studies 6).
- Milano, L. éd. (s. p.) : *Methods and Perspectives applied to the Study of Food Practices in the Ancient Near East*, Padoue (History of the Ancient Near East / Studies).
- Millard, A.M. (1988) : "The Bevelled-Rim Bowls : their Purpose and significance", *Iraq* 50, 49-57.

- Nicholas, I.M. (1987) : “The Function of Bevelled-Rim Bowls : A Case Study at the TUV Mound, Tal-e-Malyan”, *Paléorient* 13/2, 61-72.
- Nissen, H.J. (1970) : “Grabung in Quadraten K/L XII in Uruk-Warka”, *Baghdader Mitteilungen* 5, 101-191.
- Parpola, S. (2004) : “The Leftovers of God and King. On the Distribution of Meat at the Assyrian and Achaemenid Court”, in Grottanelli & Milano 2004, 281-312.
- Parrot, A. (1959) : *Le Palais. Documents et Monuments*, Paris (Mission archéologique de Mari II).
- Patrier, J. (2009a) : « Conservation et stockage des denrées alimentaires au Proche-Orient ancien au II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. : une approche méthodologique », in Michel 2009a, 335-347 (article en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Patrier1.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Patrier1.pdf)).
- Patrier, J. (2009b) : « L'alimentation des morts en Anatolie au II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. : une étude préliminaire », in Michel 2009a, 485-493 (article en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Patrier2.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Patrier2.pdf)).
- Patrier, J. (2011) : *Conservation et stockage des denrées alimentaires en Anatolie centrale au II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.*, Strasbourg (thèse inédite).
- Pinnock, F. (1994) : “Considerations on the ‘Banquet Theme’ in the Figurative Art of Mesopotamia and Syria”, in Milano 1994, 15-26 et pl. I-IX.
- Pollock, S. (2003) : “Feasts, Funerals, and Fast Food in Early Mesopotamian States”, in Bray 2003, 17-38.
- Powell, M. A., éd., (1987) : *Labor in the Ancient Near East*, New Haven (American Oriental Society 68).
- Powell, M. A. (1991) : “Epistemology and Sumerian Agriculture: The Strange Case of Sesame and Linseed”, *Aula Orientalis* 9, 155-164.
- Reculeau, H. (2009) : « Le point sur la « plante à huile » : réflexions sur la culture du sésame en Syrie-Mésopotamie à l'âge du Bronze », *Journal des Médecines cunéiformes* 13, 13-37.
- Reiner, E. et M. Civil (1974) : *The Series HAR-ra = hubullu. Tablets XX-XXIV*, Rome (Materials for the Sumerian Lexicon 11).
- Röllig, W. (1970) : *Das Bier im Alten Mesopotamien*, Berlin.
- Sasson, J. M. (2004) : “The King's Table: Food and Fealty in Old Babylonian Mari”, in Grottanelli & Milano 2004, 179-215.
- Schmandt-Besserat, D. (2001) : “Feasting in the Ancient Near East”, in Dietler & Hayden 2001, 391-403.
- Seeher, J. (2000) : “Getreidelagerung in Unterirdischen Großspeichern: Zur Methode und ihrer Anwendung im 2. Jahrtausend v. Chr. Am Beispiel der Befund in Hattuša”, *Studi micenei ed egeo-anatolici* 42, 261-301.

- Selz, G. (1983) : *Die Bankettszene. Entwicklung eines « überzeitlichen » Bildmotivs in Mesopotamien, von der Frühdynastischen bis zur Akkad-Zeit*, Wiesbaden (Freiburger altorientalische Studien 11).
- Sigrist, M. (1992) : *Drehem*, Bethesda (CDL Press).
- Steinkeller, P. (1987) : "The Foresters of Umma: Toward a Definition of Ur III Labor", in Powell 1987, 73-115.
- Steinkeller, P. (1996) : "The Organization of Crafts in Third Millennium Babylonia: The Case of Potters", *Altorientalische Forschungen* 23, 232-253.
- Steinkeller, P. (2008) : "Joys of Cooking in Ur III Babylonia", in Michalowski 2008, 185-192.
- Stol, M. (1971) : « Zur altesopotamischen Bierbereitung », *Bibliotheca Orientalis* 28, 167-171.
- Tengberg, M. (2009) : « Cultures et utilisations du palmier dattier au Moyen-Orient ancien. Données archéobotaniques », in Michel 2009a, 237-242 (en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Tengberg.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Tengberg.pdf)).
- Tolini, G. (2009a) : « Les repas du Grand Roi en Babylonie : Cambyse et le palais d'Abanu », in Faivre, Lion & Michel 2009, 237-254.
- Tolini, G. (2009b) : « La Table du Grand Roi », in Michel 2009a, 447-451 (en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Tolini2.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Tolini2.pdf)).
- Tolini, G. (2009c) : « Les rations alimentaires des oblates des temples de la Babylonie achéménide », in Michel 2009a, 327-332 (en ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Tolini1.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/Cahiers/pdf/C9/C9_T9_Tolini1.pdf)).
- Van der Stede, V. (2010) : *Les pratiques de stockage au Proche-Orient ancien du Natoufien à la première moitié du troisième millénaire avant notre ère*, Louvain (Orientalia Lovaniensia Analecta 190).
- Vila, E. (1998) : *L'exploitation des animaux en Mésopotamie au IV<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> millénaires avant J.-C., Sophia Antipolis* (Monographies du C. R. A. 21).
- Vila, E. (s. p.) : « L'approche de la boucherie en archéozoologie : données préliminaires de la découpe du mouton à Mishrifeh/Qatna (Syrie, Bronze récent) » *Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn XI* (2009-2010), Nanterre.
- Waetzoldt, H. (1987) : "Compensation of Craft Workers and Officials in the Ur III Period", in Powell, M. 1987, 117-141.
- Waetzoldt, H. et H. Hauptmann, éd. (1997) : *Assyrien im Wandel der Zeiten*, Heidelberg.
- Zarnkow, M. *et al.* (2006) : « Interdisziplinäre Untersuchungen zum altorientalischen Bierbrauen in der Siedlung von Tall Bazi/Nordsyrien vor rund 3200 Jahren », *Technikgeschichte* 73, 3-25.



## **Manger en Égypte : multiples témoins**

Dominique Farout  
École du Louvre & Institut Khéops

Les éléments de la vie quotidienne des habitants de l'Antiquité ne sont pas chose facile à reconstituer. Malgré les apparences, l'Égypte ancienne ne fait pas exception. De fait, pour retrouver les habitudes alimentaires des Anciens Égyptiens, il faut prendre en compte des paramètres variés et éviter les nombreux pièges qu'ils ont laissés, involontairement, sur les chemins empruntés par les égyptologues.

Dès les prémices de la science égyptologique, la question de leur alimentation a éveillé l'intérêt. Cela est probablement dû à l'existence des représentations de repas funéraires et des listes d'offrandes des tombes qu'il était possible de comparer à de nombreux vestiges de denrées que la dessiccation a permis de conserver jusqu'à nous grâce à un climat exceptionnel et à des coutumes funéraires qui ne l'étaient pas moins. Quoi qu'il en soit, il s'agit d'une question primordiale puisque la façon de manger est un reflet fondamental des qualités d'une société.

Les moyens dont nous disposons pour identifier l'alimentation des Anciens Égyptiens sont donc multiples : textes, images, vestiges archéologiques et restes de nourriture.

## I. Les sources documentaires

### A. Textes

#### A1. Primaires

Ce sont d'abord des textes primaires administratifs mais aussi privés : lettres, listes de provisions, étiquettes de jarres<sup>1</sup>, comptabilité, etc. Il s'agit soit de brouillons qui n'ont pas été conçus pour durer — tablettes de terre crue à l'Ancien Empire<sup>2</sup>, puis tessons ou éclats de pierre — soit de leur copie sur papyrus destinée à être archivée, donc résultant d'un choix qui a pu éliminer certaines informations et en réorganiser d'autres.

Ainsi, les archives des complexes funéraires de l'Ancien Empire, comme celles du roi Néferirkarê Kakai<sup>3</sup> ou du roi Rânéferéf<sup>4</sup>, ou du Moyen Empire, comme celles d'Illahoun<sup>5</sup>, nous renseignent sur la vie des membres de l'institution. Du Nouvel Empire, les archives de Deir el-Médineh<sup>6</sup>, village des artisans des tombes royales, nous livrent une somme inégalée d'informations. Enfin, le grand Papyrus Harris I<sup>7</sup> donne la liste de tout ce que contient le pays dont, bien entendu, le contenu de ses greniers et de ses étables. Ces sources nous enseignent en premier lieu que le grain sert d'étalon<sup>8</sup> pour déterminer la valeur des choses pour les échanges<sup>9</sup>, les émoluments, etc. On y apprend aussi la nature et la quantité des rations données aux membres des institutions en question<sup>10</sup>.

---

<sup>1</sup> Koenig Y. 1979 ; Tallet P. 2003 B.

<sup>2</sup> Pantalacci L. 2005.

<sup>3</sup> Posener-Kriéger P. et de Cenival J. L. 1968 ; Posener-Kriéger P. 1972 ; Posener-Kriéger P. 1976.

<sup>4</sup> Posener-Kriéger P. *et al.* 2007.

<sup>5</sup> Collier M. et Quirke St. 2002 ; Collier M. et Quirke St. 2006 ; Szpakowska M. 2008, 91-98.

<sup>6</sup> Janssen J. J. 1975 ; Valbelle D. 1977 ; Koenig Y. 1979 ; Malaise M. 1988.

<sup>7</sup> Grandet P. 2005.

<sup>8</sup> Cerny J. 1934 ; Cerny J. 1954 ; Janssen J. J. 1975 ; Spalinger A. 1987 ; Posener-Kriéger P. 1994 ; Janssen J. J. 2004 ; Pommering T. 2005 ; Zingarelli A. P. 2010.

<sup>9</sup> Hudecz A. et Petrik M. (éd.) 2010.

<sup>10</sup> Spalinger A. 1985 A ; Spalinger A. 1985 B ; Spalinger A. 1986 A.

Il n'est pas rare que les inscriptions lapidaires relatant les expéditions contiennent des informations de cet ordre, parfois fort précieuses<sup>11</sup>.

Alors que les témoins concernant l'administration et le monde officiel sont relativement nombreux, ceux qui relèvent de la vie privée sont rares, les archives du village de Deir el-Médineh sont uniques sur ce point. Les papiers d'Héqanakht<sup>12</sup> constituent une exception. Ils nous livrent des informations concernant la vie d'une famille lors d'une disette sous le règne de Sésostris I<sup>er</sup>, au milieu du XX<sup>e</sup> siècle avant J.-C. : « Voyez, on dit faim concernant (vraiment) la faim ! Voyez, on a commencé à manger des gens ici ! Voyez, nulle part, il n'y a personne à qui sont données de telles rations<sup>13</sup> ! » Cet ensemble de lettres et de comptes a été trouvé dans la nécropole thébaine. Il me semble qu'il s'agit des pièces d'un dossier placé là en vue d'un éventuel procès dans l'autre monde. En effet, il se peut qu'Héqanakht ait emprunté, au défunt dont il avait la charge, du grain qu'il aurait rendu la disette passée... Les lettres qu'écrivaient les vivants aux morts pour leur demander de l'aide sont rares mais très riches. On y apprend le contenu du repas que ce dernier désire partager avec le plaignant, par exemple des cailles ou une patte avant de bœuf<sup>14</sup>, constituant, bien entendu, des morceaux de choix.

## A2. Secondaires

Les monuments égyptiens sont couverts de textes hiéroglyphiques. On trouve des listes d'offrandes (les « menus »), parfois très développées, sur les parois des tombes et des sarcophages. Elles sont destinées à ravitailler magiquement le défunt dans l'autre monde et citent surtout des aliments. Les calendriers liturgiques gravés sur les murs de temples comprennent de nombreuses listes d'offrandes. Si la nourriture y est moins variée que dans les tombes, elles n'en sont pas moins informatives.

Les tombes et leur mobilier depuis l'Ancien Empire ainsi que les statues et les stèles déposées dans les temples ou à leurs abords depuis le Moyen

---

<sup>11</sup> Farout D. 1994.

<sup>12</sup> Allen J. P. 2002.

<sup>13</sup> Lettre II, MMA 22.3.517, r° 27-28.

<sup>14</sup> Bol de Qaou el-Kebir, tombe n° 7695. Farout D. janvier 2005.

Empire portent régulièrement des textes rédigés (formules funéraires<sup>15</sup>, appels aux vivants<sup>16</sup>, autobiographies...) qui livrent des informations quant à l'alimentation des morts et des vivants. Les formules d'offrandes funéraires citent la nourriture que le défunt désire recevoir. L'expression générique du repas y est le pain et la bière<sup>17</sup>. La viande bovine et les volailles y expriment l'opulence. D'autres denrées peuvent apparaître, telles l'eau, le lait, le vin<sup>18</sup>, des catégories particulières de bière ou de pains, des gâteaux, des races précises de volailles, des fruits etc. Les adresses aux passants, les appels aux vivants et les autobiographies citent aussi ce qui est abominable au défunt sans préciser quelles sont les denrées relevant du tabou. À partir de la VI<sup>e</sup> dynastie, les textes autobiographiques font état de la générosité envers les déshérités<sup>19</sup>, de la bonne gestion des réserves, en particulier lors des disettes : « J'ai mesuré l'orge de Haute-Égypte, car j'ai assuré la subsistance de ma ville que voici toute entière, sur le parvis du gouverneur et directeur des prêtres Djefai, pendant les difficiles années de disettes, j'ai agi de la meilleure façon qui soit, je fus loué pour cela par ma ville toute entière »<sup>20</sup>.

Les fictions littéraires<sup>21</sup> ne contiennent pas de véritable description du déroulement des repas. Sans qu'on puisse parler de considérations gastronomiques, le roman de *Sinouhé* livre des informations concernant le régime alimentaire dont bénéficie le héros au Proche-Orient : « On me fit du pain quotidiennement et du vin tous les jours, de la viande cuite (bouillie), des volailles sur le gril, sans compter le gibier du djebel »<sup>22</sup>. « Alors il me donna de l'eau et on me fit chauffer du lait »<sup>23</sup>. « On faisait pour moi quantité de

---

<sup>15</sup> Barta W. 1968 ; Lapp G. 1986.

<sup>16</sup> Sainte Fare Garnot J. 1938.

<sup>17</sup> Doyen Fl. et Warmenbol E. (sous la direction de) 2004 ; Peters-Desteract M. 2005.

<sup>18</sup> Poo M. Ch. 1986.

<sup>19</sup> Franke D. 2006.

<sup>20</sup> Stèle de Seneni, musée du Caire CGC 20500, Première Période intermédiaire, début du XXI<sup>e</sup> siècle avant J.-C.

<sup>21</sup> Grandet P. 1998.

<sup>22</sup> Sin. B 87-89.

<sup>23</sup> Sin. B 26-27.

douceurs et il y avait du lait dans tout ce qui était cuit »<sup>24</sup>. Si cette insistance sur le lait<sup>25</sup> semble être destinée à souligner l'abondance dont il bénéficie, est-ce aussi, aux yeux des Anciens Égyptiens, une caractéristique de la cuisine de la région ? La question reste ouverte.

Les textes sapientiaux enseignent les règles de bienséance à table. « Si tu t'assois en société, déteste le pain que tu désires, c'est un court instant à se maîtriser. La glotonnerie est de la bassesse, on montre du doigt à cause de cela. Un bol d'eau étanche la soif. Une bouchée de verdure affermit le cœur. Un bienfait remplace le bien. Un peu d'une petite chose remplace quelque chose de grand. Le vorace est un être vil. Quand le moment est passé, on peut s'oublier, et chez soi, le ventre peut se laisser aller. Si tu t'assois en compagnie d'un gloton, ne mange qu'après que sa faim est passée. Si tu bois en compagnie d'un ivrogne, ne te sers qu'une fois son envie assouvie. Ne t'agrippe pas à la viande à côté d'un vorace. Accepte quand il te donne. Ne repousse pas cela, considère qu'il s'agit d'une action apaisante »<sup>26</sup>. Ou encore : « Si tu es un convive à un banquet de quelqu'un de plus important que toi, accepte ce qu'il donnera quand cela aura été placé devant ton nez. Tu ne dois regarder que ce qui est devant toi. Ne lui lance pas de nombreux regards ! L'incommoder est une chose insupportable pour (son) *ka* ! Ne lui parle pas avant qu'il t'ait appelé. On ne peut pas prévoir ce qui déplaît. Tu ne dois parler que lorsqu'il t'interrogera. (Ainsi), ce que tu diras plaira »<sup>27</sup>.

Certains papyrus médicaux livrent des recettes de remèdes à ingurgiter, « Ce sera mélangé avec de la bière, puis bu par l'homme »<sup>28</sup>. « Ce sera cuit, filtré, puis absorbé quatre jours de suite »<sup>29</sup>. « Ce sera broyé finement et placé dans quatre gâteaux qui seront trempés<sup>30</sup> dans du miel et ingurgités par

---

<sup>24</sup> Sin. B 91-92.

<sup>25</sup> Fisher H. G. 1976.

<sup>26</sup> Enseignement de Kagemni I, 3-10.

<sup>27</sup> Enseignement de Ptahhotep 6,11-7,1.

<sup>28</sup> P. Ebers 4 ; Bardinet Th. 1995, p. 252.

<sup>29</sup> P. Ebers 7 ; Bardinet Th. 1995, p. 252.

<sup>30</sup> P. Ebers 526 ; Bardinet Th. 1995, p. 327.

l'homme »<sup>31</sup>. « Lui faire avaler cela même s'il le déteste ». Il est vrai qu'ils peuvent parfois comprendre des ingrédients assez abominables de notre point de vue : tête et ailes d'un grand scarabée, bouillies, placées dans de la graisse de salamandre d'eau et flambées<sup>32</sup>, chiures de mouche qui sont au mur<sup>33</sup>, fientes d'oiseau<sup>34</sup>, viande pourrie<sup>35</sup>...

Les textes magiques citent également des recettes à consommer. Une pratique fréquente consiste à imbiber de signes magiques un liquide à boire par le patient pour que son corps en soit envahi.

### B. Images

#### B1. Scènes en deux et en trois dimensions (images et légendes)

Les parois des tombes, à toute époque, portent des représentations<sup>36</sup> relatives à la fabrication de nourriture, à sa conservation et à sa consommation : magasins et silos<sup>37</sup>, préparation du grain, nettoyage<sup>38</sup>, concassage<sup>39</sup>, broyage<sup>40</sup>, boulangeries<sup>41</sup>, brasseries<sup>42</sup>, fabrication du vin<sup>43</sup>, traite du lait<sup>44</sup>, boucheries<sup>45</sup>, préparation des volailles<sup>46</sup>, des poissons<sup>47</sup>, cuisines en tout

<sup>31</sup> P. Ebers 32 ; Bardinet Th. 1995, p. 255.

<sup>32</sup> P. Ebers 733 ; Bardinet Th. 1995, p. 353. P. Hearst 159 ; Bardinet Th. 1995, p. 395.

<sup>33</sup> P. Ebers 782 ; Bardinet Th. 1995, p. 360.

<sup>34</sup> P. Ebers 326 bis ; Bardinet Th. 1995, p. 301.

<sup>35</sup> P. Ebers 330 ; Bardinet Th. 1995, p. 301.

<sup>36</sup> Moussa A. M. et Altenmüller H. 1977.

<sup>37</sup> Siebels R. 2001.

<sup>38</sup> Montet P. 1925, 215-229.

<sup>39</sup> Montet P. 1925, 231-233.

<sup>40</sup> Montet P. 1925, 233-236.

<sup>41</sup> Montet P. 1925, 236-242.

<sup>42</sup> Montet P. 1925, 242-254 ; Samuel D. 1992.

<sup>43</sup> Montet P. 1913 ; Montet P. 1925, 257-258, 265-273 ; Strudwick N. 1987.

<sup>44</sup> Montet P. 1925, 107-108.

<sup>45</sup> Montet P. 1907 ; Montet P. 1925, 150-179 ; Vandier J. 1969, 128-182 ; Eggebrecht A. 1973 ; Macfarlane A. 1999.

<sup>46</sup> Vandier J. 1969, 439-445.

<sup>47</sup> Montet P. 1925, 40-41 ; Vandier J. 1964 B ; Vandier J. 1969, 635-657.

genre<sup>48</sup>. On trouve des scènes comparables dans les temples à l'époque amarnienne.

Si les scènes d'apport d'offrandes sont incontournables dans les tombes, c'est aussi le thème principal dans les temples où cette activité est presque exclusivement réservée au roi. Les parois des tombes montrent des scènes de repas<sup>49</sup>. On y figure d'abord le défunt assis sur une chaise devant sa table garnie d'offrandes, mais aussi le banquet des funérailles auquel participent les invités, membres de la famille et amis du défunt. On leur donne des onguents, on leur sert à manger et à boire ; parfois trop, puisqu'il arrive que quelque invité soit représenté en train de vomir, peut-être pour signifier la surabondance. Des musiciens et danseurs accompagnent les festivités. Il existe aussi des scènes de repas « non funéraires ». Ainsi, par exemple, les chefs des artisans invités à manger ostensiblement dans la salle du trône en présence du roi siégeant en audience devant ses courtisans, sur un des reliefs de la chaussée du complexe pyramidal du roi Sahourê<sup>50</sup>. On peut conclure que les Égyptiens mangent assis sur une chaise devant une table, ou sur une natte, mais jamais allongés sur le côté comme dans le monde grec, étrusque ou romain. Lorsque tout va bien, les Égyptiens peuvent prendre trois repas par jour : un le matin, un l'après-midi et un le soir<sup>51</sup>.

Il existe aussi des images en trois dimensions<sup>52</sup> déposées dans les tombeaux, qui expriment les mêmes thèmes que celles en deux dimensions. Il peut s'agir de modèles simples en pierre ou en bois, meuniers, brasseurs, cuisiniers, porteurs d'offrandes, etc. Les Égyptiens ont aussi représenté des scènes complètes, parfois fort complexes, de greniers, de cuisines, de brasseries, de boucheries<sup>53</sup>... On y trouve tous les thèmes rencontrés sur les parois des tombes.

---

<sup>48</sup> Kurth D. 1983.

<sup>49</sup> Säve-Söderberg T. 1958.

<sup>50</sup> El Awady T. 2009, pl. VI.

<sup>51</sup> Helck W. 1980.

<sup>52</sup> Tooley A. M. J. 1995.

<sup>53</sup> Arnold Do. 2005.

## B2. Interprétation des images égyptiennes

Ainsi, les égyptologues ont la réputation d'être submergés sous un flot d'informations procuré par une quantité illimitée d'images et de textes variés. Ce n'est qu'en partie juste. En effet, les thèmes sont récurrents et la façon dont ils sont traités relève du poncif, ce qui réduit leur capacité à nous informer sur les questions qui nous occupent ici. D'un autre point de vue, ces successions de scènes similaires permettent de repérer des séquences évolutives qui font la joie des historiens d'art en quête de critères de datations. Quoi qu'il en soit, les Anciens Égyptiens nous ont fait un cadeau inestimable en accompagnant les scènes en question de légendes hiéroglyphiques. Cependant, elles sont délicates à interpréter, car il faut savoir prendre en compte la pensée aspective<sup>54</sup> des Anciens Égyptiens, liée au système hiéroglyphique, qui influence autant les images représentées que la littérature. En fait, en Égypte, si pour pouvoir écrire, il faut savoir dessiner, il n'en est pas moins vrai qu'il est impossible de dessiner sans savoir écrire. C'est tellement vrai que les dessinateurs égyptiens sont désignés comme des scribes. Le concept aspectif de l'image implique de représenter les différents éléments constitutifs du sujet sans tenir compte de la relation entre le temps et l'espace. L'image ne s'inscrit donc pas dans un cadre spatio-temporel unique. En effet, l'ordre chronologique est toujours perturbé par les organisations hiérarchique et harmonique des images. En conséquence, on ne cherche pas à donner au spectateur une impression de volume en déformant le sujet selon des lignes de fuites inspirées par quelque phénomène optique que ce soit. On additionne uniquement les informations représentées comme des idéogrammes afin d'obtenir une définition du sujet. Il en résulte une multiplicité de points de vue et un désintérêt pour le déroulement chronologique qui peut dérouter. Contrairement à ce que l'on pourrait croire au premier abord, il serait erroné d'appréhender les scènes égyptiennes comme s'il s'agissait des cases d'une bande dessinée à lire dans l'ordre pour retrouver des recettes de cuisine...

---

<sup>54</sup> Sur l'aspective, voir en premier lieu Schäfer H. 1919. (trad. anglaise 1974, 1980 et 1986); Brunner-Traut E. 1975, 474-488. Voir aussi le numéro 55 d'*Égypte Afrique & Orient* entièrement consacré à cette question, Barbotin Chr. *et al.* septembre-octobre-novembre 2009.

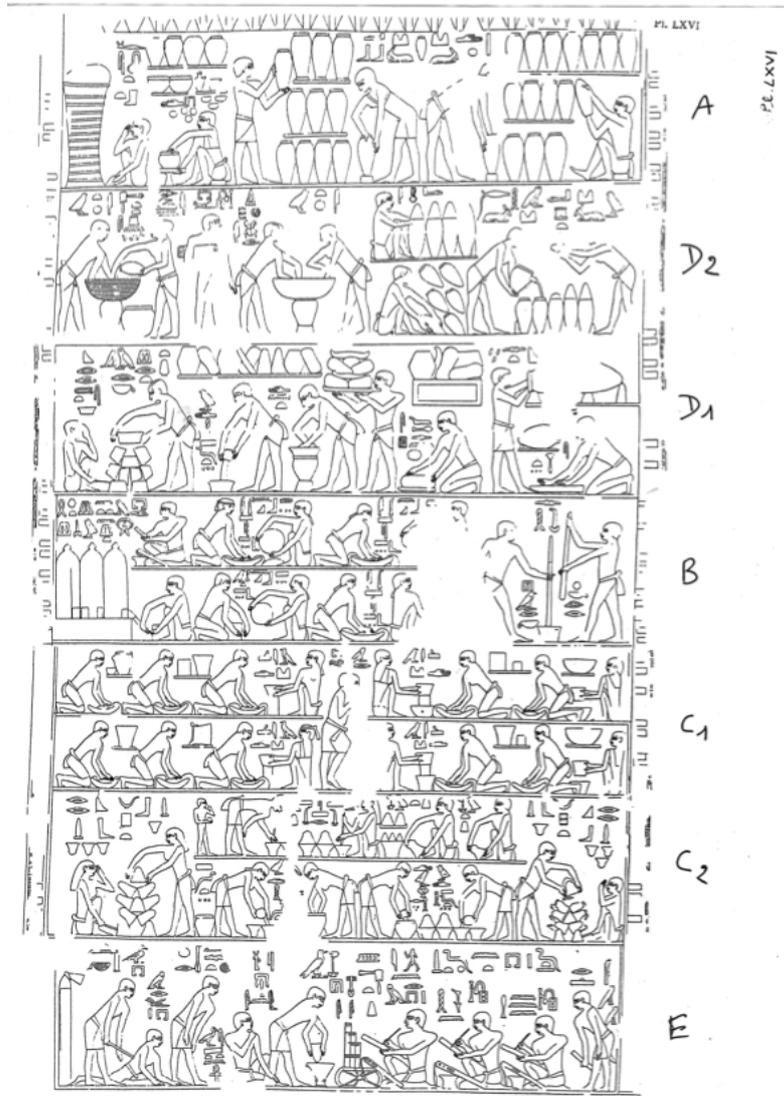


Figure 1 : Mastaba de Ti, salle 2, paroi ouest. Dessin au trait de Lucienne Épron, 1939.

Ainsi, le tableau complexe de la fabrication du pain et de la bière dans la tombe de Ti<sup>55</sup> (fig. 1) ne se lit pas de façon linéaire, simplement de haut en bas. Il y a des signes remarquables qui indiquent les différentes parties. Le grand four, en haut, désigne les potiers et la fabrication des ustensiles céramiques nécessaires aux activités qui suivent. Ensuite, les silos au centre donnent son sens au registre central qui est commun aux scènes qui lui sont supérieures et à celles qui lui sont inférieures, à savoir la fabrication de différentes sortes de bière et celle de différentes sortes de pain. Enfin, le sac à triques représente la fonction du tribunal de l'institution funéraire qui contrôle la gestion et le respect des mesures dans la fabrication de nourriture. On constate que l'ordre harmonique semble avoir primé ici sur l'ordre hiérarchique puisque les potiers, classe sociale inférieure, sont en haut alors que les scribes, classe supérieure, sont en bas.

À mon avis, l'artiste a conçu l'organisation générale de cette paroi en partant du registre des silos, au centre. Il a placé tout ce qui était lié à la bière d'un côté et tout ce qui était lié au pain de l'autre. En effet, les pains qu'on voit fabriqués dans le tableau supérieur sont des ingrédients pour la bière. Or, pains et bière sont les génériques de l'idée de repas dans l'Égypte ancienne. La finalité de cette paroi est donc de susciter magiquement la nourriture destinée au repas de Ti. Dans les formules, « pain » étant normalement exprimé avant « bière », il peut sembler étonnant que ce soit la fabrication de la bière que représente le tableau supérieur. Mais je pense que, pour une fois, la chronologie des événements a exercé une certaine influence. La fabrication de la bière est encadrée par la préparation de deux éléments indispensables : les jarres et le grain. Il faut donc que les jarres soient terminées pour pouvoir faire la bière et il faut que la nourriture soit prête pour pouvoir la contrôler. Puisque la fabrication de la bière est représentée près de celle des jarres, le tribunal se doit de contrôler les pains puisque c'est la fabrication de ces derniers qui est représentée sur la moitié de paroi correspondante.

---

<sup>55</sup> Steindorff G. 1913 ; Epron L. *et al.* 1939 ; Wild H. 1964 ; Farout D. mars-avril-mai 2008.

## II. Les traces

Les vestiges fournis par l'archéologie proviennent à la fois des nécropoles et de l'habitat<sup>56</sup>. Les restes alimentaires et leurs contenants trouvés dans les tombes sont nombreux<sup>57</sup> et souvent dans un état de conservation excellent, inégalé ailleurs. En fournissant des informations sur le régime alimentaire des défunts, ils nous renseignent par là même sur celui des vivants. De plus, à l'Ancien Empire, les institutions funéraires possèdent des terres et du personnel afin d'assurer le culte. Dans les faits, il s'agit de centres qui assurent la rémunération des fonctionnaires. Ainsi, les vestiges de ces institutions situées dans les nécropoles constituent des témoins concernant l'alimentation des Anciens Égyptiens. Après l'Ancien Empire, cette responsabilité économique glisse doucement de la tombe au temple divin dont le clergé prend en charge le culte funéraire des défunts des cimetières attenants. Alors que les fonctionnaires de l'Ancien Empire appartenaient à des institutions funéraires par lesquelles ils étaient rémunérés, aux périodes plus récentes, ils dépendent des temples avec les mêmes modalités. Ainsi, temple, ville des morts et ville des vivants livrent des témoignages tout à fait comparables<sup>58</sup>.

On trouve donc en relation avec l'habitat et les lieux de culte, des lieux de stockage, de fabrication et de consommation de nourriture<sup>59</sup> : magasins, silos<sup>60</sup>, boucheries<sup>61</sup>, cuisines, brasseries, fours à pain, salles de repas, poubelles.

On y met au jour des ustensiles : plats, moules à pains<sup>62</sup> (four individuel), jarres à bière, à vin<sup>63</sup>... La majorité des artefacts est en céramique.

---

<sup>56</sup> Ribeyron T. 2008.

<sup>57</sup> Emery W. B. 1962.

<sup>58</sup> Le site de Giza en fournit un très bel exemple. Lehner M. *et al.* 2006 ; Lehner M. et Wetterstrom W. (éd.) 2007 ; Lehner M. *et al.* 2009 A ; Lehner M. *et al.* 2009 B ; Lehner M. *et al.* 2009 C ; Lehner M. 2011.

<sup>59</sup> Kemp B. J. 1998.

<sup>60</sup> Cappers R. et Wendrich W. automne 2005.

<sup>61</sup> Verner M. 1986.

<sup>62</sup> Chazan M. et Lehner M. 1990 ; Roberts D. 1995.

<sup>63</sup> Hope C. A. 1978 ; Tallet P. 1996.

Ils apportent des informations de toutes sortes, concernant leur usage, la finalité des lieux ou la datation<sup>64</sup>. La céramologie est née en Égypte, lorsqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Fl. Petrie a inventé la technique des « sequence dates », la première du principe de sériation avec application à des céramiques archéologiques<sup>65</sup>. Ainsi, l'évolution de la forme des jarres à bière et des moules à pain fournit des fossiles de datation assez fiables. La forme et les dimensions des moules à pain témoignent d'une évolution des pains, de leur forme, de leur mode de cuisson. Les moules « bédja »<sup>66</sup> diminuent fortement de l'Ancien Empire au Moyen Empire alors qu'ils gardent le même nom. Quand on connaît la place des pains dans les rémunérations, on comprend que cette évolution des moules correspond à une dévaluation.

Les archéologues découvrent des restes de nourriture dans les lieux de stockage, dans les lieux où l'on cuisine et où l'on consomme les repas. Il s'agit d'os<sup>67</sup>, d'arêtes<sup>68</sup>, de plantes<sup>69</sup>, de restes secs<sup>70</sup>, de pollens, etc. Les offrandes funéraires déposées dans un lieu clos et sec contiennent de la nourriture déshydratée, mais souvent intacte : volailles grillées, viande, légumes, pains, gâteaux, restes de boissons à l'intérieur de récipients. De nouvelles techniques permettent de récupérer les microfossiles, végétaux ou animaux, et d'analyser les microtraces, sur les os, les outils ou les dents. Elles sont parfois simples à mettre en œuvre. Par exemple, les flottations sont particulièrement efficaces. Il suffit de plonger la matière dans l'eau, remuer, puis laisser décanter. Les éléments lourds tombent au fond du récipient alors que les particules de densité faible remontent à la surface. Il suffit de les récupérer avec une

---

<sup>64</sup> Arnold Do. et Bourriau J. 1993 ; Baines J. (éd.) 1993 ; Falting D. 1998.

<sup>65</sup> Drower M. S. 1995.

<sup>66</sup> Barta M. 1995.

<sup>67</sup> von den Driesch A. 1986.

<sup>68</sup> Van Neer W. 1994.

<sup>69</sup> Moens M.-F., Wetterstrom W. 1988 ; de Vartavan Chr. 1996 A ; de Vartavan Chr. 1996 B ; Asensi Amoros V. et de Vartavan Chr. 1997 ; Haaland R. 1999.

<sup>70</sup> Samuel D. 1996 ; Mac Govern P. 1997 ; Guash Jané M. R *et al.* 15 mars 2004 ; Guash Jané M. R *et al.* 2006 A ; Guash Jané M. R *et al.* 2006 B.

« épuisette » pour pouvoir les étudier. En mettant en œuvre des techniques comparables à celles de la médecine légale, les traces laissées sur le corps humain révèlent des pratiques alimentaires<sup>71</sup>. Ainsi, l'usure des dents<sup>72</sup> témoigne de la consommation de céréales broyées en ajoutant un peu de sable sur la meule. Les caries se développent au Nouvel Empire à cause d'une alimentation plus sucrée qu'aux époques antérieures.

### III. La question du croisement des informations

#### Relation entre images, textes et restes archéologiques

Le nom des plats n'est pas inscrit sur les restes. Les légendes de scènes ne sont pas des recettes de cuisine. Il est donc souvent difficile de croiser les informations, qui paraissent parfois contradictoires, pour savoir ce que mangeaient vraiment les Égyptiens et à quelles occasions.

#### A. *La conservation des céréales*

Les grains que l'on trouve dans les tombes sont souvent entiers — il existe même des épis entiers<sup>73</sup> — c'est le cas de la majorité de ceux qui nous sont parvenus. Cela incite à penser que les céréales étaient conservées avec la coque dans les silos et qu'on ne dépiquait le grain qu'en vue de les préparer pour la cuisine. Or, cela contredit les représentations de moissons où l'on voit les paysans récolter les céréales, les transporter sur l'aire à battre, les dépiquer, vanner, puis les engranger dans les silos<sup>74</sup>. Le site de Tell Edfou a livré des restes de grains rubéfiés dans la zone des silos de la Deuxième Période intermédiaire, à l'endroit où les denrées étaient mesurées. Il s'agit de grains nus... En fait, cela ne prouve rien quant à la façon dont ils étaient entreposés, puisque nous ne pouvons savoir si ces grains ont été comptés à leur entrée dans le silo ou à leur sortie. Dans le second cas, ils pourraient avoir été

---

<sup>71</sup> Miller J. 2008.

<sup>72</sup> Leek F. F. 1967 A ; Leek F. F. 1967 B ; Leek F. F. 1972.

<sup>73</sup> Guilhou N. 2002.

<sup>74</sup> Pommerening T. 2005.

dénudés à cette occasion. En fait, il me semble logique qu'en fonction de leur finalité, les grains aient pu être conservés nus (pour faire de la farine) ou avec la coque (peut-être pour faire du malt)...

#### B. *Les habitants de Deir el-Médineh*

Les habitants de Deir el-Médineh sont les Anciens Égyptiens dont on connaît le mieux les habitudes alimentaires<sup>75</sup> car ils ont laissé derrière eux, en grand nombre, des informations de toutes sortes : leurs habitations, les lieux de cultes de leur communauté, leurs tombes décorées, avec le mobilier et les offrandes, leurs poubelles, un nombre si important d'inscriptions publiques et privées, même leurs corps momifiés qui trahissent leurs habitudes à travers les pathologies qu'ils présentent. On constate qu'ils mangeaient beaucoup de céréales, peu de protéines animales<sup>76</sup>, à nos yeux d'Européens gavés. Les listes de rations, les poids inscrits et les nombreuses arêtes trouvées sur le site témoignent d'une importante consommation de poisson du Nil<sup>77</sup>. Il convient cependant d'être prudent, car ils constituent une communauté particulière. S'agissant des artisans qui excavent la tombe du roi et la décorent, ils ont des responsabilités magico-religieuses et doivent certainement, au moins pendant le service, avoir des interdits alimentaires.

#### C. *Les interdits alimentaires*

Concernant ces interdits, la prudence est de mise, car si les Égyptiens les invoquent souvent, ils n'en dressent pas la liste. Il est clair que certains mets défendus dans certains contextes religieux ou funéraires sont autorisés dans la vie quotidienne<sup>78</sup>. Enfin, l'absence ou la présence de certaines nourritures dans les textes ou les figurations peuvent témoigner de pratiques diverses.

---

<sup>75</sup> Lucas A. 1962.

<sup>76</sup> Malaise M. 1988.

<sup>77</sup> Christophe L. A. 1967 ; Malaise M. 1988.

<sup>78</sup> Danneskiold-Samsøe I. 1998.

Par exemple, les offrandes de tombes<sup>79</sup> ne correspondent pas à tout ce que les Égyptiens mangeaient : nourriture cérémonielle, plus riche et conforme au tabou alimentaire éventuel. Il est notable qu'on ne trouve presque jamais d'image de porc en contexte funéraire, et que cet animal ne se trouve jamais représenté ni nommé parmi la nourriture consommée par le défunt ou sa famille. Or, s'il n'y a pas de porc parmi les offrandes déposées dans les tombes, les reliefs de repas contiennent beaucoup de restes de suidés<sup>80</sup>. Ainsi, sur les sites de Merimdé, Maadi, Kom el-Hisn, Ibrahim Awad et Hérakléopolis, de la fin du IV<sup>e</sup> millénaire et du début du III<sup>e</sup> millénaire, les os de porc sont presque aussi nombreux que ceux de moutons et de chèvres et presque deux fois plus que les os de bœufs. Les cuisines du Ramesseum en ont livré un certain nombre sans qu'on en trouve trace dans les listes des calendriers d'offrandes des temples. Pourtant, on sait par les pièces comptables que le temple de Ptah, au Nouvel Empire, possède des milliers de porcs... Cependant, il ne s'agit pas d'une nourriture assez prestigieuse pour composer un menu festif.

L'exemple inverse est fourni par certains animaux gavés sur les parois des tombes de l'Ancien Empire<sup>81</sup>. Ils sont visiblement destinés aux repas du défunt et la plupart d'entre eux est effectivement comestible et connue des repas égyptiens. Pourtant, on y rencontre aussi des animaux qui n'ont pas la réputation d'avoir été domestiqués, tels les oryx, antilopes, bouquetins ou gazelles dorcades. Lorsqu'ils sont conduits à la boucherie du défunt, tous ces animaux sont désignés sous le vocable « ren », c'est à dire « engraisé », « domestiqué », suivi de la dénomination de l'espèce. C'est franchement étrange en ce qui concerne les hyènes<sup>82</sup>. De plus, je ne connais pas d'exemple de restes de ces dernières parmi les reliefs de repas qui ont été retrouvés en Égypte. Il se pourrait que ces thèmes soient symboliques, représentant l'œuvre organisatrice du propriétaire de la tombe, en conformité avec l'idéologie du pays.

---

<sup>79</sup> Willems H. O. 1991.

<sup>80</sup> Keimer L. 1936-1937 ; Gilbert G. et Wilson P. automne 2002.

<sup>81</sup> Gaillard Cl. 1912 ; Montet P. 1925, 112-114, 122-125 ; Shafik S. 2010.

<sup>82</sup> Gaillard Cl. 1912, 15-17.

Je n'ai pas connaissance de traces de consommations de coquillages ou de crustacés. Dans les textes, on ne mange pas de batraciens, ni d'insectes, sauf dans les prescriptions médicales ou magiques. Pourtant, on a trouvé des restes de repas de sauterelles grillées dans le désert occidental<sup>83</sup>. Est-ce un plat habituel des Anciens Égyptiens ou une adaptation pour survivre aux conditions extrêmes en milieu aride ?

En conclusion, les Anciens Égyptiens mangent assis ou accroupis. Ils espèrent avoir trois repas par jour. Ils se nourrissent<sup>84</sup> surtout de céréales<sup>85</sup> (divers taxons d'orge et de blé) sous forme de recettes variées de bières<sup>86</sup>, pains<sup>87</sup>, beignets et gâteaux, contenant souvent toutes sortes de fruits ou du miel. Ils consomment aussi des fruits<sup>88</sup> (figues, figues de sycomore, dattes, raisin, fruits du perséa, fruits du ziziphus, noix du palmier-doum, graines de caroube) et des légumes<sup>89</sup> secs (pois chiches, fèves, lentilles) ou frais (oignons, cucurbitacées, laitues), ainsi que des rhizomes (souchets, lotus). Les poissons<sup>90</sup> du Nil fournissent une part conséquente des protéines animales<sup>91</sup>, ils sont consommés frais ou traités pour la conserve<sup>92</sup>. Viennent ensuite les volailles

---

<sup>83</sup> Kuper R. et Förster Fr. Automne 2003.

<sup>84</sup> Wissa-Wassef C. 1971 ; Junge F. 1980 ; Verhoeven U. 1984 ; Grandet P. janvier 1986 ; Wilson H. 1988 ; Bresciani E. 1993 ; Bresciani E. 1997 ; Darby W. J. *et al.* 1997 ; Mohamed S. A. 1997 ; Berriedale-Johnson M. 1999 ; Doyen Fl. et Warmenbol E. (sous la direction de) 2004 ; Szpakowska M. 2008.

<sup>85</sup> Samuel D. octobre 1993.

<sup>86</sup> Helck W. 1971.

<sup>87</sup> Kamal A. 1912 ; Wreszinski W. 1926 ; Worsham Ch. E. 1979 ; Spalinger A. 1986 B ; Wilson H. 1988 B ; Samuel D. 1993 ; Samuel D. 1994 ; Janssen J. J. 1997 ; Samuel D. juin 1999.

<sup>88</sup> Weeks K. R. 2003.

<sup>89</sup> Ikram S. été 1994 ; Renfrew J. M. 1995.

<sup>90</sup> Hecker H. M. 1982 ; Brewer D. J. et Friedmann R. F. 1989 ; Handoussa T. 1989 ; Van Elsbergen M. J. 1997.

<sup>91</sup> Ikram S. printemps 1994 ; Ikram S. 2000 ; Ikram S. 2006.

<sup>92</sup> Keimer L. 1939.

(canards, oies, pigeons, cailles), les suidés<sup>93</sup>, les caprins, les ovins<sup>94</sup>. La proportion d'animaux domestiques<sup>95</sup> augmente avec le temps, au détriment du gibier<sup>96</sup>. On consomme divers produits laitiers<sup>97</sup>. Les bovins représentent une nourriture relativement rare et luxueuse, de même que le vin<sup>98</sup>, d'autant plus s'il est importé. C'est aussi le cas des nouveaux produits, exotiques, par exemple les grenades<sup>99</sup> ou les pommes de Syrie très prisées des élites dès leur découverte au Nouvel Empire. Il arrive que de nouvelles cultures soient introduites dans le pays, ainsi les oliviers<sup>100</sup> dans le Delta à l'époque ramesside. La cuisine est agrémentée de quelques condiments (sel, ail, coriandre, cumin). Cependant, malgré toutes les informations dont nous disposons, la vie quotidienne des Égyptiens nous apparaît bien mystérieuse.

#### Bibliographie

##### Ouvrages :

- Allen J. P. (2002) : *The Heqanakht papyri*, New York.  
 Arnold Do. et Bourriau J. (1993) : *An introduction to ancient Egyptian pottery*, SDAIK 17, Mainz.  
 Asensi Amoros V. et de Vartavan Chr. (1997) : *Codex of ancient Egyptian plant remains = codex des restes végétaux de l'Égypte ancienne*, Londres.  
 Baines J. (éd.) (1993) : *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tutankhamun*, Oxford.  
 Bardinet Th. (1995) : *Les Papyrus médicaux de l'Égypte pharaonique*, Paris.

---

<sup>93</sup> Helck W. 1984 ; Gilbert G. et Wilson P. Automne 2002.

<sup>94</sup> Ghaleb B. 1995 ; Manlius N. *et al.* 2003.

<sup>95</sup> Brewer D. J. *et al.* 1994 ; Ikram S. 1995 ; Marshall F. et Hildebrand E. 2002.

<sup>96</sup> Brewer D. J. 1989 ; Riemer H. *et al.* (éd) 2009.

<sup>97</sup> Zaky A. et Iskander Z. 1942 ; Lefebvre G. 1958 ; Hendrickx St. *et al.* 2002.

<sup>98</sup> Lesko L. H. 1977 ; Meyer Ch. 1986 ; Johnson H. 1989 ; Lerstrup A. 1992 ; Poo M. Ch. 1995 ; Tallet P. 1995 ; James T. G. H. 1996 ; Bouvier G. 1997 ; Tallet P. 1998 A ; Tallet P. 1998 B ; Tallet P. 2003 A ; Guash Jané M. R. 2005 ; Guash Jané M. R. 2008 ; Gabolde M. 2009 ; Tallet P. 2010.

<sup>99</sup> Brunner H. 1977.

<sup>100</sup> Meeks D. 1993.

- Barta W. (1968) : *Aufbau und Bedeutung, der altägyptischen Opferformel, ÄF 24*, Glückstadt.
- Berriedale-Johnson M. (1999) : *Food fit for Pharaohs : an ancient Egyptian cookbook*, Londres.
- Bresciani E. (1993) : *Serpente che mangia non ha veleno: ricette e segreti alla mensa dei Faraoni*, Luca.
- Bresciani E. (1997) : *Food and Drink. Life Resources in Ancient Egypt*, Lucca.
- Brewer D. J. (1989) : Fishermen, hunters and herders: zooarchaeology in the Fayum, Egypt (ca. 8200-5000 bp), Oxford.
- Brewer D. J. et Friedmann R. F. (1989) : *Fish and Fishing in Ancient Egypt*, Warminster.
- Brewer D. J., Redford D. B., Redford S. (1994) : *Domestic plants and animals: the Egyptian origins*, Warminster.
- Cerny J. (1934) : *Fluctuations in grain prices during the twentieth Egyptian Dynasty*, Prague, Paris, Leipzig.
- Cerny J. (1954) : *Prices and Wages in Egypt in the Ramesside Period*, Paris.
- Collier M. et Quirke St. (2002) : *The UCL Lahun Papyri : Letters, BAR International Series 1083*, Oxford.
- Collier M. et Quirke St. (2006) : *The UCL Lahun Papyri: Accounts, BAR International Series 1471*, Oxford.
- Darby W. J., Ghalioughi P., Grivetti L. (1997) *Food, the Gift of Osiris*, Londres – New York – San Francisco.
- compte rendu par Thomas G. H. James, *JEA* 69, 1983, p. 186-189.
- Dayagi-Mendels M. (1999) *Drink and be merry: wine and beer in ancient times* (catalogue d'exposition the Spertus Gallery, Israel Museum, Jerusalem, été 1999), Jérusalem.
- Doyen Fl. et Warmenbol E. (sous la direction de) (2004) : *Pain et bière en Égypte ancienne*, (catalogue d'exposition, Musée du Malgré-Tout à Treignes, du 4 avril au 12 décembre 2004).
- Drower M. S. (1985) (1995) : *Flinders Petrie. A life in archaeology*, Wisconsin.
- Eggebrecht A. (1973) : *Schlachtungsbräuche im Alten Ägypten und ihre Wiedergabe im Flachbild zum Ende des Mittleren Reiches*, Munich.
- El Awady T. (2009) : *Sahure - The pyramid causeway History and decoration program in the Old Kingdom*, Abusir XVI, Prague.
- Emery W. B. (1962) : *A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period*, Leyde.
- Epron L., Dumas Fr. et Goyon G. (1939) : *Le Tombeau de Ti I, MIFAO LXV/1*.
- Evans L. (2010) : *Animal Behaviour in Egyptian Art. Representations of the Natural World in Memphite Tomb Scenes*, Oxford.
- Falting D. (1998) : *Die Keramik der Lebensmittelproduktion im Alten Reich : Ikonographie und Archäologie eines Gebrauchsartikels, SAGA 14*, Heidelberg.
- Grandet P. (1998) : *Contes de l'Égypte ancienne*, Paris.
- Grandet P. (2005) *Le Papyrus Harris I, BdÉ 109* (2<sup>e</sup> éd.)
- Guash Jané M. R. (2005) : *El vi a l'Antic Egipte*, Université de Barcelone.

- Guash Jané M. R. (2008) : *Wine in Ancient Egypt: A cultural and analytical study*, BAR International Series 1851, Oxford.
- Haaland R. (1999) : *The puzzle of the late emergence of domesticated sorghum in the Nile valley*, Londres – New York.
- Helck W. (1971) : *Das Bier im Alten Ägypten*, Berlin.
- Hudecz A., Petrik M. (éd.) (2010) : *Commerce and economy in ancient Egypt, proceedings of the Third International Congress for Young Egyptologists, 25-27 September 2009 Budapest*, Oxford.
- Ikram S. (1995) : *Choice Cuts: Meat Production in Ancient Egypt*, OLA 69, Louvain.
- compte rendu par Joyce M. Filer, *JEA* 85, 1999, p. 259-261.
- Janssen J. J. (1975) : *Commodity Prices from the Ramesside Period. An Economic Study of the village of the Necropolis workmen at Thebes*, Leyde.
- Janssen J. J. (2004) : *Grain transport in the Ramesside period: papyrus Baldwin (BM EA 10061) and papyrus Amiens*, Londres.
- Johnson H. (1989) : *Une histoire mondiale du vin de l'Antiquité à nos jours*, Paris.
- Koenig Y. (1979) : *Catalogue des étiquettes de jarres hiéroglyphiques de Deir el-Médineh*, DFIFAO XXI/1.
- Lehner M., Kamel M. et Tavares A. (2006) : *Giza Plateau Mapping Project: Season 2005 Preliminary Report*, Boston.
- Lehner M., Kamel M. et Tavares A. (2009 A) : *Giza Plateau Mapping Project: Season 2004 Preliminary Report*, Boston.
- Lehner M., Kamel M. et Tavares A. (2009 B) : *Giza Plateau Mapping Project: Seasons 2006-2007 Preliminary Report*, Boston.
- Lehner M., Kamel M. et Tavares A. (2009 C) : *Giza Plateau Mapping Project: Season 2008 Preliminary Report*, Boston.
- Lehner M. (2011) : *Giza Plateau Mapping Project: Season 2009 Preliminary Report*, Boston.
- Lehner M., Wetterstrom W. (éd.) (2007) : *Giza Reports: The Giza Plateau Mapping Project. Vol. I, Project History, Survey, Ceramics, and the Main Street and Gallery III.4 Operations*, Boston.
- Lesko L. H. (1977) : *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley.
- Lucas A. (1962) : *Ancient Materials and Industries*, Londres.
- Malaise M. (1988) : *Les animaux dans l'alimentation des ouvriers égyptiens de Deir el-Médineh au Nouvel Empire*, Paris.
- Marshall F. et Hildebrand E. (2002) : *Cattle before crops: the beginnings of food production in Africa*, New York.
- Miller J. (2008) : *An appraisal of the skulls and dentition of ancient Egyptians, highlighting the pathology and speculating on the influence of diet and environment*, BAR International Series 1794, Oxford.
- Mohamed S. A. (1997) : *La cuisine égyptienne des pharaons à nos jours*, Marseille.

- Montet P. (1925) : *Les Scènes de la vie privée dans les tombeaux égyptiens de l'Ancien Empire*, Strasbourg.
- Moussa A. M. et Altenmüller H. (1977) : *Das Grab des Nianchchnum und Chnumhotep*, Mainz am Rhein.
- Nicholson P. T. et Shaw I. (sous la direction de) (2000) : *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge.
- Peters-Desteract M. (2005) : *Pain, bière et toutes bonnes choses... L'alimentation dans l'Égypte ancienne*, Paris.
- Pommerening T. (2005) : *Die altägyptischen Hohlmaße*, BSAK 10, Hambourg.
- Poo M. Ch. (1995) : *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, Londres.
- Posener-Kriéger P. et de Cenival J. L. (1968) : *Hieratic papyri in the British Museum. 5<sup>th</sup> series, The Abu Sir Papyri, ed., together with complementary texts in other collections*, Londres.
- Posener-Kriéger P. (1972) : *Les archives du temple funéraire de Neferirkare-Kakaï, les papyrus d'Abousir : traduction et commentaire*, Thèse de doctorat, université de Paris IV-Sorbonne, Paris.
- Posener-Kriéger P. (1976) : *Les archives du temple funéraire de Néferirkarê-Kakaï (les papyrus d'Abousir), traduction et commentaire*, BdE 65, Le Caire.
- Posener-Kriéger P. (1994) : *Les mesures de grain dans les papyrus de Gébélein*, Londres.
- Posener-Kriéger P., Verner M. et Vymazalova H. (2007) : *Abusir X: The Pyramid Complex of Raneferef: The Papyrus Archive*, Prague.
- Ribeyron T. (2008), *Les vestiges alimentaires de l'Égypte ancienne : étude et conservation*, Mémoire d'étude de l'École du Louvre, M1 - Muséologie, groupe de recherche 21 : Conservation-restauration : archéologie, année 2007-2008.
- Riemer H., Förster Fr., Herb M. et Pöllath N. (éd) (2009) : *Desert animals in the eastern Sahara: status, economic significance, and cultural reflection in antiquity: proceedings of an interdisciplinary ACACIA Workshop held at the University of Cologne December 14 - 15, 2007*, Cologne.
- Sainte Fare Garnot J. (1938) : *L'appel aux vivants dans les textes funéraires égyptiens des origines à la fin de l'Ancien Empire*, Le Caire.
- Schäfer H. (1919) : *Von ägyptischer Kunst*, Leipzig. (trad. anglaise *Principles of Egyptian Art*, 1974, 1980, 1986)
- Steindorff G. (1913) : *Das Grab des Ti*, Leipzig.
- Szpakowska M. (2008) : *Daily Life in Ancient Egypt: Recreating Lahun*, Malden, Oxford.
- Tallet P. (1998 A) : *Le vin en Égypte ancienne à l'époque pharaonique*, Université de Paris-IV.
- Tallet P. (2003 A) : *La Cuisine des pharaons*, Arles.
- Tooley A. M. J. (1995) : *Egyptian Models and Scenes*, Princes Risborough, 1995.
- Valbelle D. (1977) : *Catalogue des poids à inscriptions hiéroglyphiques de Deir el-Médineh, n<sup>os</sup> 5001-5423*, DFIFAO 16.
- Vandier J. (1964 A) : *Manuel d'archéologie égyptienne IV, Bas-reliefs et peintures, scènes de la vie quotidienne\**, Paris.

- Vandier J. (1969) : *Manuel d'archéologie égyptienne V, Bas-reliefs et peintures, scènes de la vie quotidienne\*\**, Paris.
- Van Elsbergen M. J. (1997) : *Fischerei im Alten Ägypten*, Berlin, 1997.
- Verhoeven U. (1984) : *Grillen, Kochen, Backen*, Bruxelles.
- Vernus P. et Yoyotte J. (2005) : *Bestiaire des pharaons*, Paris.
- Wilson H. (1988) : *Egyptian Food and Drink*, Princes Risborough
- Wissa-Wassef C. (1971) : *Pratiques rituelles et alimentaires des Coptes*, Le Caire.
- Zingarelli A. P. (2010) : *Trade and market in New Kingdom Egypt: internal socio-economic processes and transformations*, BAR International Series 2063, Oxford.

**Articles :**

- Altenmüller H. (1987) : « Die sog. Kornspeicher in den Ernteszenen des Alten Reiches », *SAK* 14 p. 1-26, pl. I.
- Altenmüller H. (2005) : « Eine Stiftungsurkunde für die Opferversorgung des Grabherrn? Zum Bild des Grabherrn an der Staffelei », *SAK* 33, p. 29-40.
- Arnold Do. (2005) : « The Architecture of Meketre's Slaughterhouse and Other Early Twelfth Dynasty Wooden Models », in Peter JÁNOSI (éd.), *Structure and Significance. Thoughts on Ancient Egyptian Architecture*, Vienne, p. 1-76
- Assem R. (2008) : « The Stela JE 36718 from Thebes », *MDAIK* 64, p. 11-13, pl. 8.
- Barbotin Chr., Favre E., Farout D., Luce J.-M. (septembre-octobre-novembre 2009) : *La lecture de l'art antique. Égypte - Grèce - Mésopotamie, Égypte Afrique & Orient* 55.
- Barta M. (1995) : « Archaeology and Iconography:  $\text{bd}_3$  and  $\text{'prt}$  Bread Moulds and "Speisetischszene" Development in the Old Kingdom », *SAK* 22, p. 21-36.
- Barta M. (1998) : « Die Tauschhandelszenen aus dem Grab des Fetekty in Abusir », *SAK* 26, p. 19-34.
- Blackman A. M. (1918) : « The House of the Morning », *JEA* 5, p. 148-165.
- Bonhême M.-A. (1993) : « Appétit de roi », *Hommages Leclant* II, Le Caire, p. 45-53.
- Bouvier G. (1997) : « À propos des étiquettes de jarres à  $\text{šdh}$  », *GM* 161 (1997), p. 27-28.
- Bresciani E. (1996) : « Nourritures et boissons de l'Égypte ancienne », dans *Histoire de l'alimentation*, Fayard.
- Brunner H. (1977) : « Granatapfel », *LÄ* II, col. 891-892.
- Brunner-Traut E. (1975) : « Aspekte » dans *Lexikon der Ägyptologie* I, col. 474-488.
- Cappers R. et Wendrich W. (automne 2005) : « Egypt's Earliest Granaries: Evidence from the Fayum », *Egyptian Archaeology* 27, p. 12-15.
- Chazan M. et Lehner M. (1990) : « An Ancient Analogy: Pot Baked Bread in Ancient Egypt and Mesopotamia », *Paléorient* 16, 2, p. 21-36.
- Christophe L. A. (1967) : « Le ravitaillement en poissons des artisans de la nécropole thébaine à la fin du règne de Ramsès III », *BIFAO* 65, p. 176-199.

- Danneskiold-Samsøe I. (1998) : « The Abomination of the Fish in Egyptian Religion » dans Fs R. Lepsius, p. 185-190.
- von den Driesch A. (1986) : « Tierknochenfunde aus Qasr el-Sagha / Fayum (Neolithikum und Mittleres Reich) », *MDAIK* 42, p. 1-8.
- Eichler E. (2003) : « Nahrungsfülle und Nahrungsmangel in altägyptischen Texten », dans N. Kloth, K. Martin, E. Pardey (Hrsg.), *Es werde niedergelegt als Schriftstück: Festschrift für Hartwig Altenmüller zum 65. Geburtstag*, BSAK 9, Hambourg, p. 83-96.
- Farout D. (1994) : « La carrière du *whmw* Ameny et l'organisation des expéditions au Ouadi Hammamat au Moyen Empire », *BIFAO* 94, p. 143-172, pl. I-IV.
- Farout D. (janvier 2005) : « Une céramique inscrite : la lettre au mort de Qaou el-Kébir », *Égypte Afrique & Orient* 36 (janvier 2005), p. 45-52.
- Farout D. (2007) : « Trois nouveaux monuments de la famille des gouverneurs d'Edfou à la Deuxième Période intermédiaire », *RdE* 58, p. 41-56, pl. IX-XV.
- Farout D. (mars-avril-mai 2008) : « Quelques activités artisanales dans la tombe de Ti », *Égypte Afrique & Orient* 49, p. 19-36.
- Fisher H. G. (1976) : « Milk in Everything cooked », *Egyptian Studies* I, *varia*, New York, p. 97-99.
- Frandsen P. J. (2002-2003) : « Le fruit défendu dans l'Égypte ancienne », *BSEG* 25, p. 57-74.
- Franke D. (1983) : « Die Stele Inv. Nr. 4403 im Landesmuseum in Oldenburg – Zur Lebensmittelproduktion in der 13. Dynastie », *SAK* 10, p. 157-178, pl. I.
- Franke D. (2006) : « Arme und Geringe im Alten Reich Altägyptens: „Ich gab Speise den Hungernden, Kleider dem Nackten...“ », *ZÄS* 133/2, p. 104-120.
- Gabolde M. (2009) : Égyptien *šdh*, grec oinomeli et melitiès, latin mulsum, grec d'Égypte stagma : la même ivresse ? », dans I. Regen, Fr. Servajean (éd.), *Verba Manent. Recueil d'études dédiées à Dimitri Meeks*, *CENIM* 2, p. 159-163.
- Gaillard Cl. (1912) : « Les tâtonnements des Égyptiens de l'Ancien Empire à la recherche des animaux à domestiquer », *Revue d'Ethnologie et de Sociologie* 11/12, p. 1-20.
- Ghaleb B. (1995) : « Choice Cuts: Butchery Practices at New Kingdom Memphis », *Egyptian Archaeology* 7, p. 23-25.
- Gilbert G. et Wilson P. (automne 2002) : « Pigs, Pots and Postholes: Prehistoric Sais », *Egyptian Archaeology* 21, p. 12-13.
- Grandet P. (janvier 1986) : « La nourriture des pharaons », *L'Histoire* 85, p. 106-107.
- Guash Jané M. R., Iberne-Gomez M., Andres-Lacueva Cr., Jauregui O. et Lamuela-Raventos R. M. (15 mars 2004) : « Liquid Chromatography with Mass Spectrometry in Tandem Mode Applied for the Identification of Wine Markers in Residues from Ancient Egyptian Vessels », *Analytical Chemistry* 76, 6, p. 1672-1677.
- Guash Jané M. R., Lamuela-Raventos R. M., Jauregui O., Andres-Lacueva Cr. (2006 A) : « The origin of the ancient Egyptian drink SHEDEH revealed using LC/MS/MS », *Journal of archaeological science* 33, 1, p. 98-101, 2006.

- Guash Jané M. R., Lamuela-Raventos R. M., Jauregui O., Andres-Lacueva Cr. (2006 B) : « First evidence of white wine in ancient Egypt from Tutankhamun's tomb », *Journal of archaeological science* 33, 8, p. 1075-1080.
- Guilhou N. (2002) : « Présentation et offrande des épis dans l'Égypte ancienne (II). Le temple d'Edfou », dans S.H. Aufrere (éd.), *L'Encyclopédie religieuse de l'univers végétal. Croyances phytoreligieuses de l'Égypte ancienne* (ERUV II), *OrMonsp* XI, Montpellier, p. 91-137.
- Handoussa T. (1989) : « Fish Offering in the Old Kingdom », *MDAIK* 44, p. 105-109.
- Hecker H. M. (1982) : « A Zooarcheological Inquiry into Pork Consumption in Egypt from Prehistoric to New Kingdom Times », *JARCE* 19, p. 59-71.
- Helck W. (1975) : « Ernährung » *LÄ* I, col. 1267-1271.
- Helck W. (1977) : « Getränke », *LÄ* II, Wiesbaden, col. 585-586.
- Helck W. (1980) : « Mahlzeiten », *LÄ* III, col. 1164-1165.
- Helck W. (1984) : « Schwein », *LÄ* V, col. 762-765.
- Hendrickx St., Faltings D., OP De Beeck L., Raue D., Michiels Chr. (2002) : « Milk and Bread Technology during the Early Dynastic Period », *MDAIK* 58, p. 277-304.
- Hodjash Sv. I., Berlev O. D. (1980) : « A Market-Scene in the Mastaba of *D3d3-m- 'nh* (Tp-m- 'nh) », *Altorientalische Forschungen* 7, p. 31-49.
- Hope C. A. (1978) : « Jar sealings and Amphorae of the 18th Dynasty: A Technological Study. Excavations at Malkata and the Birket Habu 1971-1974. » *Egyptology Today* 2, Volume V, Warminster, p. 6-7, 14-15.
- Ikram S. (printemps 1994) : « Food for Eternity: What the Egyptians Ate and Drank. Part 1: Meat, Fish, Fowl », *KMT* 5/1, p. 24-33.
- Ikram S. (été 1994) : « Food for Eternity: What the Egyptians Ate and Drank. Part 2: Greens, Bread, Beverages & Sweets », *KMT* 5/2, p. 53-83.
- Ikram S. (2000) : « Meat Processing », in Paul T. Nicholson, I. Shaw (éd.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, p. 656-672.
- Ikram S. (2006) : « Through Process to Product: Studying Meat Preservation in Ancient Egypt », in B. Mathieu, D. Meeks, M. Wissa (éd.), *L'apport de l'Égypte à l'histoire des techniques*, *BdE* 142, Le Caire, p. 125-132.
- James T. G. H. (1996) : « The Earliest History of Wine and its Importance in Ancient Egypt », dans *The origins and ancient history of wine*, Amsterdam, p. 197-213.
- Janssen J. J. (1997) : « The Daily Bread. A Contribution to the Study of the Ancient Egyptian Diet », *BES* 13, p. 15-38.
- Junge F. (1980) : « Küche, Küchenboot », *LÄ* III, col. 830-833.
- Kamal A. (1912) : « Le pain deneqab des anciens Égyptiens », *ASAE* 12, p. 240-244.
- Keimer L. (1936-1937) : « Remarques sur le porc et le sanglier dans l'Égypte ancienne », *BIE* 19, p. 147-156.
- Keimer L. (1939) : « La boutargue dans l'Égypte Ancienne », *BIE* 21, p. 215-243.

- Kemp B. J. (1998) : « Food for an Egyptian City: Tell el-Amarna », dans R. Luff et P. Rowley-Conwy (éd.), *Whither Environmental Archeology?*, Cambridge.
- Kuper R. et Förster Fr. (automne 2003) : « Khufu's 'mefat' expeditions into the Libyan Desert », *Egyptian Archaeology* 23, p. 25-28.
- Kurth D. (1983) : « Scheintüre, Darstellung des Grabinhabers und „Speisetischszene“ in zwei kleinen Felsgräbern vom Ende des Alten Reiches », *MDAIK* 39, p. 125-130.
- Lapp G. (1986) : *Die Opferformel des Alten Reiches*, Mainz.
- Leek F. F. (1967) : « The practice of Dentistry in Ancient Egypt », *JEA* 52, p. 51-58.
- Leek F. F. (1967) : « Reputed Early Egyptian Dental Operation, an Appraisal », dans D. Brothwell et A. T. Sandison (éd.) *Diseases in Antiquity*, Springfield, Illinois, USA, p. 702-705.
- Leek F. F. (1972) : « Teeth and Bread in Ancient Egypt », *JEA* 58, p. 126-132.
- Lefebvre G. (1958) : « Lait de vache et autres laits en Égypte », *RdE* 12 (1958), p. 59-65.
- Leonard Al Jr. (septembre 2000) : « Food for Thought: Saqqara Tomb 3477 Revisited », *Near Eastern Archeology* 63, 3, p. 177-179.
- Lerstrup A. (1992) : « The Making of Wine in Egypt », *GM* 129, p. 61-82.
- Macfarlane A. (1999) : « Irukaptah, a Master Butcher at Saqqara », *BACE* 10, p. 77-86, pl. 10-13.
- Mac Govern P. (1997) : « Wine of Egypt's Golden Age: an Archaeochemical Perspective », *JEA* 83, p. 69-108.
- Manlius N., Menardi-Noguera A. et Zboray A. (2003) : « Decline of the Barbary sheep (*Ammotragus lervia*) in Egypt during the 20<sup>th</sup> century: literature review and recent observations », *Journal of Zoological Society of London* 259, p. 403-409.
- Meeks D. (1993) : « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *Bulletin de Correspondance Hellénique Supplément XXVI*, Athènes, p. 3-38.
- Meyer Ch. (1986) : « Wein », *L'Á VI*, col. 1169-1192.
- Moens M.-F., Wetterstrom W. (1988) : « The Agricultural Economy of an Old Kingdom Town in Egypt's West Delta: Insights from the Plant Remains », *JNES* 47, p. 159-173.
- Montet P. (1907) : « Les scènes de boucherie dans les tombes de l'Ancien Empire », *BIFAO* 7, p. 41-65.
- Montet P. (1913) : « La fabrication du vin dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire », *Rec Trav Relatifs à la philologie et à l'Archéologie Égyptiennes et Assyriennes* 35, p. 117-124.
- Montet P. (1950) : « Le fruit défendu » *Kémi* 11 (1950), p. 85-123.
- Pantalacci L. (2005) : « Agriculture, élevage et société rurale dans les oasis d'après les archives de Balat (fin de l'Ancien Empire) », in J. C. Moreno Garcia (éd.), *L'agriculture institutionnelle en Égypte ancienne: état de la question et perspectives interdisciplinaires*, *CRIPPEL* 25, p. 79-91.
- Poo M. Ch. (1986) : « Weinopfer », *L'Á VI*, col. 1185-1190.
- Renfrew J. M. (1995) : « Vegetables in the Ancient Near Eastern Diet », dans J. Sasson (éd.) *Civilisation of the Near East I*, p. 191-202.

- Roberts D. (1995) : « After 4500 years: rediscovering Egypt's bread-baking technology », *National Geographic*, 187/1, p. 32-35.
- Saffirio L. (1972) : « Food and dietary habits in ancient Egypt », *Journal of human evolution*, vol. 1, 3, p. 297-305.
- Samuel D. (1992) : « Ancient Egyptian Baking and Brewing », *Sesto Congresso Internazionale di Egittologia I*, Turin, p. 129-134.
- Samuel D. (1993) : « Ancient Egyptian Bread and Beer. An Interdisciplinary Approach », dans W. V. Davies et A. T. Sandison (éd.) *Biological Anthropology and the study of Ancient Egypt*, Londres, p. 156-164.
- Samuel D. (octobre 1993) : « Ancient Egyptian Cereal Processing: Beyond the Artistic Record », *CAJ* 3/2, p. 276-283.
- Samuel D. (1994) : « A New Look at Bread and Beer », *Egyptian Archeology* 4, p. 9-11.
- Samuel D. (1996) : « Investigations of Ancient Egyptian Baking and Brewing Methods by Correlative Microscopy », *Science* 273, p. 488-490.
- Samuel D. (juin 1999) : « Bread Making and Social Interactions at the Amarna Workmen's Village, Egypt », *World Archaeology* 31/1, p. 121-144.
- Sauneron S. (1959) : « L'avis des Égyptiens sur la cuisine soudanaise », *Kush* 7, p. 63-70.
- Säve-Söderberg T. (1958) : « Eine Gastmahlsszene im Grabe des Schatzhausvorstehers Djehuti », *MDAIK* 16, p. 280-291.
- Scharff A. (1922) : « Ein Rechnungsbuch des königlichen Hofes aus der 13. Dynastie », *ZÄS* 57, p. 51-68, pl. 1-24.
- Shafik S. (2010) : « Force-feeding Animals in Old Kingdom Scenes », *GM* 227, p. 65-75.
- Siebels R. (2001) : « Representations of Granaries in Old Kingdom Tombs », *BACE* 12, p. 85-100.
- Spalinger A. (1985 A) : « A Redistributive Pattern at Assiut », *JAOS* 105, p. 7-20.
- Spalinger A. (1985 B) : « Notes on the Day Summary Accounts of P. Bulaq 18 and the Intra-departmental Transfers », *SAK* 12 (1985), p. 179-241.
- Spalinger A. (1986 A) : « Foods in P. Bulaq 18 », *SAK* 13, p. 207-248.
- Spalinger A. (1986 B) : « Baking during the Reign of Seti I », *BIFAO* 86, p. 307-352.
- Spalinger A. (1987) : « The Grain System of Dynasty 18 », *SAK* 14, p. 283-312.
- Strudwick N. (1987) : « An Old Kingdom Vintage Scene », *BSEG* 11, p. 111-117.
- Tallet P. (1995) : « Le shedeh, étude d'un procédé de vinification en Égypte ancienne », *BIFAO* 95, p. 459-492.
- Tallet P. (1996) : « Une jarre de l'an 31 et une jarre de l'an 10 dans la tombe de Toutânkhamon », *BIFAO* 96, p. 369-383.
- Tallet P. (1998 B) : « Quelques aspects de l'Économie du vin en Égypte ancienne », dans (N. Grimal et B. Menu éd.), *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdÉ* 121, Le Caire, p. 241-263.
- Tallet P. (2003 B) : « Les circuits économiques selon les étiquettes de jarres de Deir el-Médineh », dans G. Andreu (sous la direction de), *Deir el-Médineh et la Vallée des Rois*, Paris, p. 253-273.

- Tallet P. (2010) : « De l'ivresse au dégrisement : à propos d'un article récent sur le vin *shedeh* », *GM* 227, p. 105-112.
- Vandier J. (1964 B) : « Quelques remarques sur la préparation de la boutargue », *Kêmi* 17, p. 26-34.
- Van Neer W. (1994) : « La pêche dans le Nil égyptien durant la préhistoire », *ArchéoNil* 4, p. 17-25.
- de Vartavan Chr. (1996 A) : « introduction », *Archéo-Nil* 6, p. 5-8.
- de Vartavan Chr. (1996 B) : « Flore de l'Égypte prédynastique (20000-5000 BP) : étude préliminaire », *Archéo-Nil* 6, p. 9-16.
- Verner M. (1986) : « A Slaughterhouse from the Old Kingdom », *MDAIK* 42, p. 181-190, pl. 27.
- Weeks K. R. (2003) : « The Sycamore Fig », dans N. Grimal, A. Kamel, C. May-Sheikholeslami (éd.), *Hommages Fayza Haikal, BdÉ* 138, Le Caire, p. 305-313.
- Wild H. (1964) : « Brasserie et panification au tombeau de Ti », *BIFAO* 64, p. 95-120.
- Willems H. O. (1991) : « Food for the Dead », dans W. H. Van Soldt (éd.), *Pap Uit Lemen Potten. Papers in Memoriam of Mia Pollock, Schap Publications* XI, Leyde, p. 98-108.
- Wilson H. (1988 B) : « A Recipe for Offering Loaves? », *JEA* 74, p. 214-217.
- Worsham Ch. E. (1979) : « A Reinterpretation of the So-called Bread Loaves in Egyptian Offering Scenes », *JARCE* 16, p. 7-10.
- Wreszinski W. (1926) : « Bäkererei », *ZÄS* 61 (1926), p. 1-15.
- Zaky A. et Iskander Z. (1942) : « Ancient Egyptian Cheese », *ASAE* 41, p. 295- 313.

\*\*\*\*\*

*LÄ*

- Helck W. (1975) : « Ernährung » *LÄ* I, col. 1267-1271.
- Helck W. (1977) : Getranke *LÄ* II, col. 585-586

## Les banquets dans les cités grecques : bilan historiographique

Pauline Schmitt Pantel  
Université Paris I

Le bilan historiographique que je propose porte sur les vingt dernières années de publications (1991-2011). Si l'on compare la bibliographie qui est à la fin de *La cité au banquet*, livre paru en 1992<sup>1</sup> et celle que je donne ici aujourd'hui, deux traits sautent aux yeux : l'essor des recherches et des publications sur les banquets antiques depuis vingt ans et le caractère à la fois pionnier et aventureux qu'avait un livre sur ce thème il y a vingt ans. Nous disposons désormais d'un savoir quasi encyclopédique sur les banquets grecs, savoir dont je vais tenter de repérer les orientations nouvelles. Je ne parlerai pas des banquets en contexte funéraire qui est un thème en soi. Et je rappelle qu'Oswyn Murray a fait en 2003 un bilan très utile sur les recherches concernant le *symposion*<sup>2</sup>.

Une première remarque concerne la complémentarité des ouvrages parus. Ils couvrent tout le champ chronologique de l'Antiquité et ils se sont intéressés à tous les types de sources, selon les époques certaines sources étant plus sollicitées que d'autres, comme il est normal dans les études sur l'Antiquité.

Le monde mycénien ouvre l'histoire grâce à l'étude de tablettes en linéaire B mais surtout grâce aux fouilles récentes. Le numéro d'*Hesperia* paru

---

<sup>1</sup> Schmitt Pantel 1992 et 2011. On trouve dans ce livre et sa réédition une bibliographie pour les ouvrages et articles parus avant 1991. Je ne la reprends pas ici, sauf exception.

<sup>2</sup> Murray 2003, 13-22.

en 2004 est entièrement consacré au thème du festin mycénien. L'érudition nécessaire pour travailler sur ces hautes périodes se double d'un éventail de questions essentielles aux yeux des historiens<sup>3</sup>. Comment faire la différence entre les banquets et les formes de consommation quotidienne, comment distinguer différents types de banquets, comment comprendre le rôle de ces festins dans la société mycénienne ? Les différentes catégories de sources sont la vaisselle en céramique et en bronze qui vient souvent des tombes, les tablettes en linéaire B qui donnent des listes et des prescriptions pour l'organisation de festins, les représentations de banquets sur les peintures murales et sur la poterie. Voici un exemple d'études de sources : dans le palais de Nestor à Pylos on a fouillé une pièce (elle porte le numéro 7) qui se trouve dans l'ensemble des pièces d'archives. Les archéologues y ont trouvé un grand nombre d'os bovins et les os également d'un cerf. La pièce contient aussi 200 tablettes, des fragments de 22 coupes, une épée... Les fouilleurs pensent qu'il s'agit là des restes d'un grand festin réservé à une élite, peut-être accompagné d'un autre banquet pour des subalternes. D'autres exemples concernent Thèbes, Phaestos, Chypre. Le numéro d'*Hesperia* offre un ensemble cohérent, très averti des études menées par ailleurs par les anthropologues<sup>4</sup>. Un des traits qui apparaît comme récurrent est la double fonction du banquet, à la fois facteur d'unité par la création d'une identité commune et facteur de division comme marqueur de l'inégalité sociale. Un chapitre de ce numéro d'*Hesperia* écrit par Susan Sheratt porte sur le monde homérique dont il va maintenant être question.

Le monde homérique, dont un ouvrage recense toutes les scènes de banquet<sup>5</sup>, est aussi à l'honneur dans une étude d'histoire anthropologique de la place des banquets dans le système du don et du contre don, due à Evelyne Scheid-Tissinier<sup>6</sup>. Il est dommage qu'un livre récent paru sur le thème du rituel et de l'autorité royale dans l'*Iliade* n'ait pas connu la bibliographie en

---

<sup>3</sup> *Hesperia* 73, 2004 : le numéro est entièrement consacré à ce thème.

<sup>4</sup> Dieter & Hayden 2001.

<sup>5</sup> Bettenworth 2004.

<sup>6</sup> Scheid-Tissinier 1994.

langue française sur le thème du don<sup>7</sup>. Cela aurait donné une autre dimension à son analyse du pouvoir royal homérique. Le leitmotiv de la méconnaissance par les auteurs anglophones de la production scientifique en langue étrangère pourrait être un refrain de ce bilan historiographique.

L'épopée homérique a également suscité une réflexion sur les origines de la pratique du *symposion*<sup>8</sup>. Il y a débat sur ce point, les arguments des uns et des autres reflétant une vision différente de la « société homérique », voire de la place de l'épopée comme source historique. Certains situent la naissance de la pratique du boire ensemble dès le monde homérique, d'autres sont plus prudents et voient dans le *symposion* une des pratiques caractéristiques des aristocraties du monde archaïque.

L'archéologie a également permis d'enrichir ce que l'on peut dire de la commensalité après l'époque mycénienne. À l'époque géométrique et dans le haut archaïsme la pratique des repas est étroitement liée à la fois au rite du sacrifice et à la mise en place des communautés. Le livre de synthèse d'Annie Schnapp Gourbeillon permet de mettre en perspective les fouilles récentes qui se sont intéressées à ce thème<sup>9</sup>. En deux mots, entre le XII<sup>e</sup> et le milieu du IX<sup>e</sup> siècles, quand se met en place dans le monde grec un réseau de lieux de culte dont la plupart vont continuer à exister durant les périodes archaïque et classique, des témoignages de la tenue de repas rituels apparaissent. Les documents sont de nature archéologique : ce sont les restes d'aliments consommés que l'on trouve dans les sanctuaires puis les vestiges de bâtiments ayant pu être des salles de banquets. Ainsi le plus ancien rituel que l'archéologie permette de repérer est celui de sacrifices d'animaux suivis de repas en commun (dès l'HRIIC et au submycénien). Ces pratiques ont lieu en plein air et quand les premiers temples sont construits à l'époque géométrique, le rite continue à se pratiquer à l'extérieur. Les fouilles récentes attentives aux restes végétaux et animaux permettent ainsi de reconnaître cette pratique des repas sur plusieurs sites.

---

<sup>7</sup> Hitch 2009.

<sup>8</sup> Murray 1994, 47-54. Wees 1995, 148-182. Rundin 1996, 179-215. Wecowski 2002, 626-637.

<sup>9</sup> Schnapp-Gourbeillon 2002.

Deux exemples parmi d'autres. En Crète à Kato Symi, on a découvert une énorme quantité de coupes allant de l'époque mycénienne jusqu'à l'époque hellénistique et romaine. Et sur les autels de plein air des sacrifices d'animaux ont lieu durant toute la période. Sur des plaques de bronze ces sacrifices sont représentés ainsi que de jeunes chasseurs. Vaisselle à boire et animaux sacrifiés pour être consommés, ainsi est attestée de façon sûre la pratique de banquets sur une longue durée. Le culte, connu dès l'époque mycénienne, est très prospère à l'époque archaïque et à l'époque classique un sanctuaire est consacré à Hermès et à Aphrodite.

À Kéos dans le sanctuaire d'Haghia Irini, on a trouvé de longues et étroites pièces pourvues de banquettes en pierre, et une épaisse couche de cendres et de matières organiques qui atteste la pratique de sacrifices avec consommation de viandes. De nombreux vases à boire et à contenir le vin sont aussi à mettre en rapport avec la tenue de banquets.

D'autres exemples allient de la même manière des restes nombreux d'aliments et de récipients pour la boisson. En dehors des sanctuaires, la pratique de repas est aussi attestée dans des « maisons » dont la fonction exacte fait l'objet de débats<sup>10</sup>. Ainsi la « maison du chef » à Nichoria en Méssénie. C'est un endroit où se tenaient des banquets réunissant une communauté liée à la parenté ou au village. Elle rappelle le *mégaron* mycénien et préfigure l'*hestiatorion* classique sans que l'on puisse en dire plus sur les filiations.

Les études parues depuis vingt ans permettent de confirmer le lien étroit entre la construction des salles de banquet à l'époque archaïque et le début de l'organisation politique des communautés. En effet, si l'on met à part les prytanées, les plus anciennes salles de banquet connues à ce jour datent du VI<sup>e</sup> siècle avant J.-C. En voici quelques exemples : à l'Héraion d'Argos l'édifice péristyle ouest, au sanctuaire de Déméter et Koré sur l'Acrocorinthe, à Samothrace l'*hestiatorion* du sanctuaire des Grands Dieux, à Thèbes dans le sanctuaire des Kabires ; à Sicyone un *hestiatorion* est la propriété commune

---

<sup>10</sup> Mazarakis-Ainian 1997.

de citoyens. À Thasos l'*oikos* polygonal de l'Herakleion (milieu VI<sup>e</sup>, milieu V<sup>e</sup> siècle) et le bâtiment appelé *symposion* (V<sup>e</sup> siècle). À Thasos en effet une inscription (un règlement d'urbanisme) datant du milieu du V<sup>e</sup> siècle a fait connaître l'existence d'un « *symposion* », soit, comme l'interprète l'éditeur Hervé Duchêne, un bâtiment servant aux banquets<sup>11</sup>. Ce *symposion* est situé au plein cœur de la cité à côté de monuments officiels comme le prytanée et l'*arguramoibeion* (bâtiment où se tient le change). S'il s'agit bien d'une salle de banquets publics construite par la cité en plein centre de l'espace urbain dans les premiers temps de l'urbanisme thasien, ce *symposion* serait une parfaite illustration du lien entre la commensalité et la définition de la citoyenneté dans les premiers temps de la cité.

Dans le monde des cités archaïque et classique la connaissance des banquets est enrichie par des publications sur les repas à Sparte<sup>12</sup>, en Crète<sup>13</sup>, à Athènes<sup>14</sup>, à Corinthe<sup>15</sup> et dans d'autres cités, et également par des synthèses sur d'autres lieux où la commensalité s'exprime comme l'*oikos*, la parenté et la famille<sup>16</sup>, et les associations<sup>17</sup>. Les documents utilisés couvrent souvent également l'époque hellénistique, la continuité des pratiques l'emportant sur un découpage chronologique né de l'histoire événementielle.

Je m'arrête sur le cas des repas d'associations. Plusieurs travaux de recherches ont renouvelé et mis à jour notre connaissance des associations (en particulier les associations dionysiaques) et par conséquent de leurs pratiques conviviales.

Deux types de repas : des repas propres à l'association, des repas auxquels l'association participe aux côtés d'autres groupes de la cité, coexistent.

---

<sup>11</sup> Duchêne 1992.

<sup>12</sup> Lavrencic 1993. Quattrocelli 2002, 7-32.

<sup>13</sup> Stratiridaki 2009, 335-342.

<sup>14</sup> Rotroff & Oakley 1992. Steiner 2002, 347-379.

<sup>15</sup> Carneiro Cerqueira Lima 2010.

<sup>16</sup> Gherchanoc 2012.

<sup>17</sup> Baslez 1998, 431-440. Jones 1999. Le Guen 2001. Jaccottet 2003. Arnaoutoglou 2003. Ismard 2010.

Parmi les documents (surtout épigraphiques) certains se contentent de mentionner le repas, d'autres sont beaucoup plus précis et permettent de connaître l'organisation des repas dans les fêtes de l'association.

Ainsi les statuts de l'association dionysiaque des Iobacchants connus par une inscription athénienne du II<sup>e</sup> siècle ap. J.-C. parlent de la consommation du vin et des banquets<sup>18</sup>. Des libations sont prévues à chaque entrée d'un nouveau membre dans l'association, à chaque événement de la vie d'un Iobacchant (mariage, naissance, héritage, charge civique, honneur...) et lors de fêtes célébrées par l'association telles les *katagogia*, la *stibas*, ou le deuxième jour des Grandes Dionysies (le 10 *Elaphébolion*). Il est aussi question d'une salle de banquet. Chaque Iobacchant doit s'acquitter d'une taxe mensuelle pour le vin, les réunions du neuf de chaque mois devaient donner lieu à un *symposion*. De plus à la mort d'un Iobacchant les membres qui assistent aux funérailles reçoivent une mesure de vin. À ceci s'ajoute la *stibas*, une fois par an. Ce terme est cité sept fois dans l'inscription concernant les Iobacchants, sa signification est discutée, il pourrait désigner tantôt la fête elle-même, tantôt le lieu de tenue de la fête, tantôt l'association dans son ensemble. Après Ziehen<sup>19</sup>, A.-F. Jacottet plaide pour le sens unitaire de fête. Ce serait la fête principale des Iobacchants. Les banquets de ce type (avec *stibas*) ont donné lieu à des interprétations divergentes : certains voient là un phénomène typiquement dionysiaque, mettant en relation le fait de se coucher sur des branchages de lierre et la végétation qui accompagne l'image rituelle du dieu, d'autres pensent qu'il s'agit de repas rustiques sur les feuillées sans que la dimension dionysiaque soit obligatoire.

Les banquets des associations suivent la plupart du temps des règles qui sont celles de la cité. Des règlements sont pris pour fixer les dépenses et la répartition des viandes, du vin. De riches membres de l'association prennent l'habitude d'offrir à leur frais tout ou partie du sacrifice et du banquet. Et ils reçoivent en retour des décrets honorifiques. L'association donne l'image d'une cité en réduction mais, suivant les divinités honorées, les règles de la

---

<sup>18</sup> IG II<sup>2</sup> 1368.

<sup>19</sup> LGS II 139

participation sociale varient et les étrangers, voire les esclaves et les femmes, trouvent là un lieu d'accueil impensable au niveau de la cité.

Pour l'époque classique et hellénistique toujours, les recherches en archéologie permettent désormais de mieux connaître le cadre des repas dans la maison et dans les sanctuaires. Si les études de Lisa Nevett et de Janett Morgan sur la fonction des différentes pièces dans l'oïkos, et en particulier sur la place de l'*andron* et sur l'improbable gynécée renouvèlent la connaissance de l'espace de la commensalité et au-delà la place des activités masculines et féminines dans l'habitat<sup>20</sup>, d'autres études sur les sanctuaires sont essentiellement des catalogues qui posent peu de questions d'histoire<sup>21</sup>.

Les banquets grecs en images ont eux aussi leurs nouveaux exégètes, mais ces études sont plus thématiques que générales. Ainsi les monographies de Klaus Vierneisel et Bert Kaeser centrées autour de l'étude des coupes à l'occasion d'une exposition<sup>22</sup>, et celle de Simone Wolf étudiant les représentations d'Héraclès au banquet<sup>23</sup>. Les synthèses incontournables restent celles de Burkard Fehr, Jean-Marie Dentzer et François Lissarrague parues avant 1991<sup>24</sup>. François Lissarrague a développé le thème de son livre par une série d'articles en particulier sur le rôle de l'écriture sur les images des vases, le sens des mots ainsi inscrits, le rapport entre le visuel et la parole, la manipulation des vases au banquet, les banquets déviants et bien sûr la place des satyres dans la culture du *symposion*<sup>25</sup>.

Autant de thèmes qui viennent d'être repris dans le livre de Maria Luisa Catoni<sup>26</sup>. Cette étude se veut plus qu'une synthèse des travaux nombreux existant sur le *symposion*. Le contexte retenu est celui du monde « privé » de l'oïkos, la maison, l'occasion peut être une fête familiale, un mariage, une

---

<sup>20</sup> Nevett 2001. Morgan 2006, 37-71.

<sup>21</sup> Leypold 2008.

<sup>22</sup> Vierneisel & Kaeser 1990.

<sup>23</sup> Wolf 1993.

<sup>24</sup> Fehr 1971, Dentzer 1982, Lissarrague 1987.

<sup>25</sup> Lissarrague 1999.

<sup>26</sup> Catoni 2010.

naissance, une victoire, un succès, l'accueil d'un hôte. Maria Luisa Catoni remarque que s'il existe des livres collectifs sur le thème (à commencer par les colloques publiés par Oswyn Murray<sup>27</sup>) il n'y a pas de synthèse individuelle, peut-être, selon elle, en raison des divisions disciplinaires qui la rendent difficile et en raison de la complexité du phénomène du *symposion*. Le but du livre n'est pas de connaître et de comprendre la fonction du *symposion* dans la société, mais de s'intéresser aux différentes composantes du *symposion* : personnes, objets, réflexions, paroles, pratiques. Le *symposion* est traité comme un moyen qui permet d'observer dans une dimension réduite quelques phénomènes sociaux et culturels plus larges. On peut voir là à l'œuvre la démarche de la micro-histoire. La fonction des objets et en particulier des vases à boire, des images et des écrits qui les décorent, est le fil conducteur suivi pour comprendre le rapport entre les règles et les pratiques. L'hypothèse est non seulement que les images accompagnent et inspirent les récits, chants, jeux, cours et approches amoureuses, mais qu'elles donnent aussi la possibilité aux banqueteurs de s'exprimer d'une manière différente de celle de la poésie. À partir de l'espace restreint de l'*andron* l'auteur veut suivre des lignes de force qui se diffusent vers le reste de la cité : l'identité des banqueteurs, leurs aspirations, leur contestation, mais aussi les absents et les exclus du banquet avec une attention particulière portée aux artisans qui ont fait ces vases.

Les artisans inscrivent sur les vases en images et en paroles (écrites sur les vases) les valeurs du *symposion* qui sont des valeurs qui appartiennent à d'autres. Selon l'auteur il faudrait chercher le rapport entre les fabricants des vases et les usagers, autour de l'invention de l'écriture et de la réforme démocratique à Athènes, et du statut ambigu de l'artisan. Dans le *symposion* s'entrelacent la poésie et les vases, le réel et l'imaginaire, l'exclusion et l'inclusion, les normes et les transgressions. Maria Luisa Catoni pense que ce dernier couple offre une bonne piste pour suivre les lignes de force nées du mélange qui est au centre du *symposion*, symbolisé par la place qu'occupe le cratère. Le programme est ambitieux. Il vise à extraire le *symposion* de l'historiographie habituelle.

---

<sup>27</sup> Murray 1990. Murray & Tecusan 1995.

De ce point de vue il rappelle la démarche de James Davidson. En effet il y a quinze ans un livre est venu rompre la tendance à prendre les repas comme objet d'étude en soi en replaçant le *symposion* dans une histoire des plaisirs chère à Oswyn Murray. James Davidson propose de regarder ensemble les plaisirs de la chair dans l'Athènes démocratique, de croiser en quelque sorte le corps amoureux et le corps gourmand<sup>28</sup>. Ainsi le banquet est désenclavé : poissons, gâteaux et courtisanes sont les éléments inséparables d'une culture sympotique, réservée à une élite. Il s'en suit une véritable histoire culturelle, passionnante. Reste à formuler la complémentarité entre la cité des repas publics qui n'est pas hors du plaisir et la communauté des symposiastes qui n'est pas hors du politique.

Enfin je signale la parution récente du livre de Jannick Auberger qui est une synthèse sur les aliments consommés et leur place dans l'imaginaire grec, l'auteur consacre aussi un chapitre aux pratiques alimentaires, qui est une introduction à ce thème des banquets<sup>29</sup>.

Pour les périodes hellénistiques et romaines, la moisson d'études nouvelles est de première importance, Konrad Vössing la présente dans ce livre. Un tournant est marqué au début des années deux mille où paraissent en trois ans six livres complémentaires<sup>30</sup> auxquels on peut ajouter une thèse et un mémoire d'habilitation encore inédits<sup>31</sup> et les articles d'une encyclopédie traitant de l'ensemble de la période sous l'angle de l'iconographie<sup>32</sup>.

---

<sup>28</sup> Davidson 1997.

<sup>29</sup> Auberger 2010.

<sup>30</sup> Zaccaria Ruggiu 2003. Dunbabin 2003. Donahue 2004. Vössing 2004. Stein-Hölkeskamp 2005. Roller 2006.

<sup>31</sup> Gilles 2003. Huet 2009.

<sup>32</sup> « Banquet », in *Thesaurus Cultus et Rituum Antiquorum (ThesCRA)*, vol.2, Los Angeles, 2004, 215-297, avec les contributions de Louise Bruit, François Lissarrague, Pauline Schmitt Pantel, Athanassia Zografou, Michel Galikowski, Bruno d'Agostino, Luca Cherchiai, Sylvia Estienne, Valérie Huet, Nathalie Gilles.

Le livre de Konrad Vössing traite à la fois de la place des banquets chez les princes hellénistiques et dans l'empire romain<sup>33</sup>. Il est le premier à avoir mené sur ce thème une étude d'une telle ampleur. Par contraste avec les banquets des cités qui reposaient, au moins en principe, sur l'égalité des convives citoyens, les banquets du Grand Roi, au luxe étalé, ont pour fonction d'accroître la distance entre le Grand Roi et ses sujets devenus ses hôtes. Le modèle des tyrans est proche. Les rois de Macédoine mettent en place une autre pratique des repas qui s'éloigne du luxe pour mettre en scène l'abondance, en particulier des portions de viande distribuées. Le chef apparaît comme celui qui nourrit ses sujets. Alexandre allie l'abondance macédonienne au luxe perse pour créer le modèle du banquet royal hellénistique. Ses successeurs vont suivre son exemple, avec une inflation de nourritures, de luxe et d'invités. Tout le banquet tend à un seul but : élever la position du prince. Banquets et pouvoir sont inextricablement tissés ensemble, c'est ce que montre cette étude très fouillée des banquets des princes.

Si l'on ajoute aux monographies que je viens de citer les recueils thématiques de travaux parus à l'occasion de colloques et les articles isolés dans les revues, on peut raisonnablement dire qu'il est désormais possible de suivre une histoire des banquets dans l'Antiquité depuis le deuxième millénaire avant notre ère jusqu'à l'antiquité tardive<sup>34</sup>.

Un thème en grande partie nouveau au début des années quatre vingt dix est devenu un domaine en soi : les discours sur la nourriture et les banquets. *Le plaisir et la loi* de Florence Dupont a marqué le coup d'envoi d'un intérêt croissant pour ce thème<sup>35</sup>. Désormais plusieurs types d'études relèvent de cette histoire culturelle<sup>36</sup>. Certaines portent sur un auteur comme

---

<sup>33</sup> Vössing 2004.

<sup>34</sup> Grimm 1996.

<sup>35</sup> Dupont 1977.

<sup>36</sup> Les quelques pistes que j'indiquais dans la dernière partie de mon livre en 1992 « les banquets des autres » paraissent dès lors bien modestes. Elles se situent en un temps où les historiens apprenaient à lire les textes avec le questionnement venu des sciences du langage et

Pindare<sup>37</sup> ou Xénophon<sup>38</sup>, d'autres sur un genre littéraire comme la comédie<sup>39</sup>, ou le banquet philosophique<sup>40</sup>, d'autres sur tout un ensemble de textes rassemblés dans une compilation comme l'œuvre d'Athénée<sup>41</sup>, d'autres enfin sur l'histoire des manières de table que permet l'étude de ces discours<sup>42</sup>. Ainsi le livre de Robin Nadeau est une étude des manières de table, des comportements et des conventions qui y sont associés, à partir de trois auteurs-sources des I<sup>er</sup>-III<sup>e</sup> siècles ap. J.-C., Plutarque, Lucien et Athénée, qui ont consacré une partie de leurs œuvres à la description et à la critique des manières de table. Il s'agit d'une analyse des discours sur les normes alimentaires, discours produits par des auteurs qui livrent leur propre jugement sur ce qu'ils décrivent. Ce livre n'est pas une histoire des pratiques alimentaires, ni de l'ensemble du monde grec, ni des I<sup>er</sup>-III<sup>e</sup> siècle ap. J.-C., mais « seulement » une étude des discours sur les comportements. L'historiographie de la question dans les différentes sciences humaines et en histoire est présentée, et l'auteur s'interroge sur la notion de manières de table car il n'est pas évident qu'elles aient été perçues comme un ensemble par les Grecs. Il montre la pertinence du thème dans la culture grecque, puis étudie les bonnes manières et leur apprentissage, les manuels de bienséance. L'étude de l'excès alimentaire qui est menée ensuite éclaire les mauvaises manières de table, de la glotonnerie à la gourmandise, qui mettent à mal la tempérance.

Les différents moments et gestes autour du repas : le sacrifice, la libation, les toasts, la toilette, l'habillement, l'hospitalité et le partage, font l'objet de normes précises dont le respect assure la réussite des banquets et la transgression leur échec. On sait depuis Hésiode à quel point le choix des

---

des sciences sociales. La démarche d'anthropologue des historiens grecs était à l'honneur et on tentait de décoder leurs descriptions extravagantes des banquets des autres. Hartog 1980.

<sup>37</sup> Lundahl 2008.

<sup>38</sup> Azoulay 2005.

<sup>39</sup> Wilkins 2000. Pütz 2003.

<sup>40</sup> Romeri 2002.

<sup>41</sup> Braund et Wilkins 2000.

<sup>42</sup> Nadeau 2010a.

invités au repas est important pour la sociabilité et le consensus d'une communauté, d'où l'importance des règles et de la hiérarchie des invitations. « La table fait les amis » dit Plutarque. La table suscite aussi la parole et les discours, et ces propos tenus dans les banquets sont dignes d'être consignés par écrit : c'est ce que rappelle Plutarque en envoyant à son ami Socius Sénécion trois livres de *Propos de Table* comprenant chacun dix questions. Les discours font partie des manières de tables, le contenant et le contenu sont inextricables. Ce livre est un exemple de l'imposante bibliothèque qui sous-tend le savoir du spécialiste de l'alimentation aujourd'hui, des méthodes élaborées par les sciences sociales aux manières de table en passant par toutes les valeurs attribuées par les Anciens aux aliments.

Ce champ d'études, qui ne sépare pas l'histoire de l'alimentation de celle des manières de table, l'histoire des pratiques de celle des discours, est en plein développement en France et à l'étranger<sup>43</sup>. En France plusieurs centres de recherches d'histoire ancienne ont mis à leur programme l'étude de la commensalité : celui de Tours (histoire et culture de l'alimentation) autour de Catherine Grandjean et Brigitte Lion, celui de Lille III autour de Sandrine Huber et William Van Andringa, dans l'unité de recherches HALMA-IPEL, où se tient un séminaire « à la table des dieux », celui de Dijon où un des axes de l'équipe ARTeHIS concerne également la commensalité. Et j'en oublie sans doute.

Enfin le thème des banquets est venu croiser d'autres thèmes privilégiés par la recherche depuis une vingtaine d'années. En particulier celui du genre. J'avais écrit dans mon livre quelques pages sur les femmes dans les repas publics dans les cités grecques, mais le dossier a été repris et élargi depuis par

---

<sup>43</sup> Nadeau éd. 2010b, 3-122. D'autres thèmes de recherches surgissent comme le lien entre le discours sur la nourriture, les banquets et la tyrannie, avec la thèse au Brésil d'Alexandre Carneiro Cerqueira Lima, *Ritos e Festas em Corinto Arcaica*, Rio de Janeiro, 2010 ou l'étude des changements sur un temps plus court de tout ce qui touche aux pratiques alimentaires dans l'ensemble du monde grec : thèse en cours à Madrid de Fernando Notario Pacheco sur le IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C. par exemple.

Rita Van Bremen<sup>44</sup> et il fait aussi l'objet d'études pour le monde romain<sup>45</sup>. L'iconographie du thème s'appuie désormais sur l'étude de François Lissarrague, « Femmes au figuré »<sup>46</sup>, les festins de femmes entre elles dans les rituels sont mieux connus<sup>47</sup>, ainsi que la manipulation du vin par les femmes tout particulièrement pour le monde dionysiaque<sup>48</sup>. Et l'étude des scènes des vases où les jeunes femmes au banquet sont généralement qualifiées d'hétaïres, alors que les jeunes garçons sont pris de leur côté pour des fils de citoyens, permet une lecture critique des images et conduit à réfléchir plus généralement à notre manière d'interpréter les scènes antiques<sup>49</sup>.

Un domaine qui a été pionnier me paraît aujourd'hui un peu oublié : celui de l'étude des mythes. Le festin de Tantale ou celui de Thyeste est dans toutes les mémoires, il serait peut-être intéressant de reprendre tous ces récits de repas déviants<sup>50</sup>. Un colloque prévu en novembre 2011 à Tours en donnera sans doute l'occasion. Il porte sur « L'imaginaire de l'alimentation humaine en Grèce ancienne » et il est organisé par Jocelyne Peigney et Brigitte Lion.

Le banquet des dieux bénéficie d'une synthèse due à Louise Bruit, François Lissarrague et Athanassia Zographou dans le *THesCRA*<sup>51</sup>. Il comporte une part d'énigme. Depuis l'*Iliade* il est le signe même de leur vie d'*athanatoi* dans l'Olympe, mais les dieux eux-mêmes sont très rarement représentés sur les images en train de banqueter. Héraclès et Dionysos sont des exceptions. Une étude de Dionysos et Ariane au banquet permet une enquête sur les multiples

---

<sup>44</sup> Van Bremen 1996.

<sup>45</sup> Badel 2006, 259-280.

<sup>46</sup> Lissarrague 1991, 159-251.

<sup>47</sup> Kron 1992, 611-650. Bookidis *et al.* 1999, 1-54. Schmidt 2000, 433-442. Patera & Zografou 2001, 17-46.

<sup>48</sup> Frontisi-Ducroux 1991. Villanueva Puig 2009.

<sup>49</sup> Schmitt Pantel 2009a, 123-161.

<sup>50</sup> Schmitt Pantel 2005, 295-307.

<sup>51</sup> Voir note 32.

statuts qui s'entrecroisent autour de cette pratique, divinité et humanité, masculin et féminin, courtisane ou épouse<sup>52</sup>.

Bref le thème du banquet est un biais formidable pour s'introduire dans différents champs de l'histoire, ce bref aperçu des recherches récentes l'aura montré, et pour suivre des chemins personnels aussi. Oswyn Murray, ami complice depuis longtemps *ès sympotica*, voit par exemple dans la vaste enquête qu'il mène sur le *symposion* le moyen d'écrire une page de l'histoire des plaisirs du monde antique<sup>53</sup>. Pour moi l'histoire des banquets a été avant tout un moyen pour aborder d'une autre manière l'histoire du politique. L'histoire culturelle est certainement celle qui inspire le plus les travaux récents, c'est la marque d'une évolution et d'un renouvellement des méthodes et des questionnements en histoire grecque dont on ne peut que se réjouir.

#### Bibliographie

[elle comprend les articles et livres cités en notes ainsi que les ouvrages parus depuis 1991 qui traitent des banquets grecs]

- Anastasiadis, V. I. et P. N. Doukellis, éd. (2005), *Esclavage antique et discriminations socio-culturelles. Actes du XXVIII<sup>e</sup> Colloque International du Groupement International de Recherche sur l'Esclavage Antique (Mytilène, 5-7 décembre 2003)*, Berne.
- Arnaoutoglou, I. (2003) : *Thusias heneka kai sunousias. Private religious associations in Hellenistic Athens*, Athènes.
- Auberger, J. (2010) : *Manger en Grèce classique*, Québec.
- Aurell M., O. Dumoulin et F. Thelamon, dir. (1992) : *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen.
- Azoulay, V. (2004) : *Xénophon et les Grâces du pouvoir*, Paris.
- Badel, C. (2006) : "La femme couchée : sur la place de la femme dans les banquets romains", in : Gherchanoc 2006, 259-280.
- Baslez, M.-F. (1998) : "Les associations dans la cité grecque et l'apprentissage du collectif", *Ktema* 23, 431-440.

---

<sup>52</sup> Schmitt Pantel 2011.

<sup>53</sup> Murray 1995, 3-20. Murray 2003, 13-22.

- Bettenworth, A. (2004) : *Gastmahlszenen in der antiken Epik von Homer bis Claudian*, Göttingen.
- Bielohlawek, K. et al. (1995) : *Poesia e simposio nella Grecia antica: Guida storica e critica*, Bari.
- Bilde P., T. Engberg-Pedersen, L. Hannestad et J. Zahle, éd. (1997), *Conventional values of the Hellenistic Greeks*, Aarhus 1997.
- Bookidis N., J. Hansen, L. Snyder et P. Goldberg (1999) : "Dining in the sanctuary of Demeter and Kore at Corinth", *Hesperia* 68, 1, 1-54.
- Bravo, B. (1997) : *Pannychis e simposio. Feste private notturne di donne e uomini nei testi letterari e nel culto*, Pise.
- Braund D. et J. Wilkins, éd. (2000) : *Athenaeus and his world. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, Exeter.
- Bruit L., F. Lissarrague, P. Schmitt Pantel, A. Zografou, M. Galikowski, B. d'Agostino, L. Cherchiai, S. Estienne, V. Huet et N. Gilles (2004) : "Banquet", in *Thesaurus Cultus et Rituum Antiquorum (ThesCRA)*, vol.2, Los Angeles, 215-297.
- Burton, J. (1998) : "Women's Commensality in the Ancient Greek World", *Greece and Rome*, 45, 143-165.
- Catoni, M. L. (2010) : *Bere vino puro. Immagini del simposio*, Milan.
- Carneiro Cerqueira Lima, A. (2010) : *Ritos e Festas em Corinto Arcaica*, Rio de Janeiro.
- Crielaard, J. P., éd. (1995), *Homeric Questions*, Amsterdam.
- Crogiez-Pétrequin, S., éd. (2005), *Dieu(x) et Hommes, Mélanges en l'honneur de Françoise Thélamon*, Rouen.
- Dalby, A. (1996) : *Siren Feasts, A History of Food and Gastronomy in Greece*, Londres.
- Davidson, J. (1997) : *Courtesans and Fishcakes, The Consuming Passions of Classical Athens*, Londres.
- Dentzer, J.-M. (1982) : *Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et le monde grec du VI<sup>e</sup> au IV<sup>e</sup> siècle*, Paris.
- Derda T., J. Urbanik et M. Węcowski, éd. (2002), *Euergesias charin. Studies Presented to Benedetto Bravo and Ewa Wipszycka by Their Disciples*, Varsovie.
- Dietler M. et B. Hayden, éd. (2001) : *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*, Washington.
- Dillon, J. (2004) : *Salt and Olives, Morality and Custom in Ancient Greece*, Edinburgh.
- Donahue, J. F. (2004) : *The Roman Community at Table during the Principate*, Ann Arbor.
- Duby G. et M. Perrot, éd. (1991), *Histoire des femmes en Occident, L'Antiquité*, sous la direction de P. Schmitt Pantel, Paris.

- Duchêne, H. (1992) : *La stèle du port. Fouilles du Port 1. Recherches sur une nouvelle inscription thasienne*, Athènes, Paris.
- Dunbabin, K. M. D. (2003), *The Roman Banquet. Images of Conviviality*, Cambridge.
- Duploux, A. (2006) : *Le prestige des élites. Recherches sur les modes de reconnaissance sociale en Grèce entre les X<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> siècles avant J.-C.*, Paris.
- Dupont, F. (1977) : *Le plaisir et la loi*, Paris.
- Dupont, F. (2005) : “Les mots grecs du banquet romain”, *Métis* n.s. 3. 35-56.
- Fehr, B. (1971) : *Orientalische und Griechische Gelage*, Bonn.
- Flandrin J.-L. et M. Montanari, dir. (1996) : *Histoire de l'alimentation*, Paris.
- Flandrin J.-L. et J. Cobbi, éd. (1999) : *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, Paris.
- Fournier D. et S. D'Onofrio, éd. (1991) : *Le ferment divin*, Paris.
- Frontisi-Ducroux, F. (1991) : *Le Dieu-Masque*, Paris-Rome.
- Frontisi-Ducroux, F. (1997) : “Retour aux vases des Lénéennes”, in *Bravo* 1997, 127-132.
- Garnsey, P. (1999) : *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge.
- Georgoudi S., R. Koch Piettre et F. Schmid, éd. (2005) : *La cuisine et l'autel. Les sacrifices en questions dans les sociétés de la Méditerranée ancienne*, Turnhout.
- Gerlach, G. (2001) : *Zu Tisch bei den alten Römern: eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, Stuttgart.
- Gherchanoc, F., éd. (2006) : *La maison, lieu de sociabilité*, Paris.
- Gherchanoc, F. (2012) : *L'oikos en fête. Célébrations familiales et sociabilité en Grèce ancienne*, Paris.
- Gilles, N. (2003) : *Les banquets publics romains*, Thèse, Université Lille 3.
- Gold B. K. et J. F. Donahue, éd. (2005) : *Roman Dining*, Baltimore.
- Gowers E. (1993) : *The Loaded Table*, Oxford.
- Grandjean C., C. Hugoniot et B. Lion, dir. (à paraître) : *Le banquet du monarque dans le monde antique : Orient, Grèce, Rome*, colloque Tours 25-27 mars 2010.
- Grimm, V. E. (1996) : *From Feasting to Fasting. The Evolution of a Sin. Attitudes to Food in Late Antiquity*, Londres.
- Hägg, R., éd. (1994), *Ancient Greek Cult Practice from the Epigraphical Evidence*, Stockholm.
- Harich-Schwarzbauer, H. et T. Späth, éd. (2005), *Gender Studies in den Altertumswissenschaften*, vol III, *Räume und Geschlechter in der Antike*, Trèves.
- Hartog, F. (1980) : *Le miroir d'Hérodote*, Paris.
- Hirschman, A. (1997) : *Tischgemeinschaft. Zwischen öffentlicher und privater Sphäre*, Vienne.
- Hitch, S. (2009) : *King of Sacrifice. Ritual and Royal Authority in the Iliad*, Washington.

- Huet, V. (2006) : “À table. Des images romaines de « banquet » ou des gestes à suivre”, *Cahiers du centre de recherches historiques* 37, avril 2006, 45-66.
- Huet, V. (2009) : *Les gestes du banquet à Rome sur les reliefs funéraires italiens*, mémoire d’habilitation, EPHE Section des sciences religieuses, Paris (à paraître).
- Hyman M., A. Grieco A. et P. Solliers, éd. (2006), *Food Excesses-Excès alimentaires*, in *Food and History* 4, t.2.
- Ismard, P. (2010) : *La cité des réseaux. Athènes et ses associations, VI<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> avant J.-C.*, Paris.
- Jaccottet, A.-F. (2003) : *Choisir Dionysos. Les associations dionysiaques ou la face cachée du Dionysisme*, Zürich.
- Jameson, M. (1994) : “Theoxenia”, in Hägg 1994, 35-57.
- Jones, N. F. (1999) : *The Associations of Classical Athens. A Response to Democracy*, New York.
- Jouanna, J. et L. Villard, éd. (2002) : *Vin et santé en Grèce ancienne*, Athènes.
- Kistler, E. (2005) : “Ehefrauen im megaron aber keine in andron! Ranghohe Frauen beim Bankett im vor- und früharchaischen Griechenland”, in Harich-Schwarzbauer et Späth 2005, 15-36.
- Köhler, J. (1996) : *Pompai. Untersuchungen zur hellenistischen Festkultur*, Francfort.
- Konstan, D. (1997) : *Friendship in the Classical World*, Cambridge.
- Kron, U. (1992) : “Frauenfeste in Demeterheiligtümern : Das Thesmophorion von Bitalemi”, *AA*, 611-650.
- Lavrencic, M. (1993) : *Spartanische Küche. Das Gemeinschaftsmahl der Männer in Sparta*, Vienne.
- Leclant J., A. Vauchez et M. Sartre, éd. (2008) : *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l’Antiquité à la Renaissance*, Paris.
- Le Guen, B. (2001) : *Les associations de Technites Dionysiaques à l’époque hellénistique*, Nancy.
- Leypold, C. (2008) : *Bankettgebäude in griechischen Heiligtümern*, Wiesbaden.
- Lissarrague, F. (1987) : *Un flot d’images, une esthétique du banquet grec*, Paris.
- Lissarrague, F. (1991) : “Femmes au figuré”, in Duby et Perrot 1991, 159-251.
- Lissarrague, F. (1999) : *Vases grecs, les Athéniens et leurs images*, Paris.
- Longo O. et P. Scarpi Paolo, a cura di, (1989) : *Homo edens. Regimi, miti e pratiche dell’alimentazione nella civiltà del mediterraneo*, Milan.
- Lundahl, K. (2008) : *Les banquets chez Pindare*, Göteborg.
- McClure, L. K. (2003) : *Courtesans at Table, Gender and Greek Literary Culture in Athenaeus*, New York.

- Mee C. et J. Renard (2007) : *Cooking up the Past: Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, Oxford.
- Mehl V. et P. Brulé, éd. (2008) : *Le sacrifice antique. Vestiges, procédures et stratégies*, Rennes.
- Montanari F., éd. (2002), *Omero tremila anni dopo*, Rome.
- Morgan, J. (2006) : “La sociabilité masculine et l’architecture de la maison grecque : l’*andrôn* revisité”, in Gherchanoc 2006, 37-71.
- Morvillez, E. (2005) : “*Klinai* ou *triclinium* ? Sur la permanence de l’utilisation du mobilier grec de banquet à l’époque romaine”, *Métis*, n.s. 3, 57-69.
- Murray, O. éd. (1990) : *Symptotica*, Oxford.
- Murray, O. (1993) : “L’homme grec et les formes de socialité”, in Vernant 1993, 273-318.
- Murray, O. (1994) : “Nestor’s Cup and the Origins of the Greek *Symposion*”, *Annali dell’Istituto universitario orientale di Napoli*, 47-54.
- Murray O. et M. Tecusan, éd. (1995) : *In Vino Veritas*, Londres.
- Murray, O. (1997) : “Hellenistic Royal Symposia”, in Bilde, Engber-Pedersens, Hannestad et Zahle J. 1997, 15-27.
- Murray, O. (2003) : “Symptotica – twenty years on”, in Orfanos et Carrière 2003, 13-22.
- Musti, D. (2001) : *Il simposio nel suo sviluppo storico*, Rome.
- Mylona, D. (2008) : *Fish-Eating in Greece from the Fifth Century B.C. to the Seventh Century A.D.*, BAR International Series 1754, Oxford.
- Nadeau, R. (2005) : “Les manières de table chez Théophraste”, *Food and History* 3, t.1, 33-59.
- Nadeau, R. (2006) : “La consommation du poisson en Grèce ancienne : excès, faste et tabou”, in Hyman, Grieco et Solliers 2006, 59-73.
- Nadeau, R. (2010a) : *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Rennes/Tours.
- Nadeau, R., éd. (2010b) : “Penser les banquets grec et romain. Entre représentations et pratiques”, *Ktema* 35, 3-122.
- Nevett, L. C. (2001) : *House and Society in the Ancient Greek World*, Cambridge.
- Nielsen I. et H. Sigismund, éd., (1998) : *Meals in a Social Context. Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World*, Aarhus/Oxford.
- Orfanos C. et J.-C. Carrière, éd. (2003), *Symposium, Banquet et représentations en Grèce et à Rome*, *Pallas* 61.
- Patera I. et A. Zografou (2001) : “Femmes à la fête des Halôa : le secret et l’imaginaire”, *Clio, Histoire, Femmes et Sociétés* 14, 17-46.
- Petropoulou, M.-Z. (2008) : *Animal Sacrifice in Ancient Greek Religion, Judaism and Christianity, 100 BC to 200 AD*, New York.
- Pütz, B. (2003) : *The Symposion and Komos in Aristophanes*, Stuttgart.

- Quattrocchi, L. (2002), "Poesia e convivialità a Sparta arcaica. Nuove prospettive di studio", *Cahiers du Centre Gustave Glotz* 123, 7-32.
- Rogue, C. (1998) : "Le banquet ou l'épreuve de la valeur", *Métis* 13, 287-312.
- Roller, M. B. (2006) : *Dining Posture in Ancient Rome: Bodies, Values and Status*, Princeton.
- Romeri, L. (2002) : *Philosophes entre mets et mots, Plutarque, Lucien et Athénée autour de la table de Platon*, Grenoble.
- Rotroff, S. I. (1996) : *The Missing Krater and the Hellenistic Symposium: Drinking in the Age of Alexander the Great*, Canterbury.
- Rotroff S. I. et J. H. Oakley (1992) : *Debris from a public dining place in the Athenian Agora*, *Hesperia Suppl.* 25.
- Rundin, J. (1996) : "A Politics of Eating: Feasting in Early Greek Society", *The American Journal of Philology* 117, n°2, 179-215.
- Sakellariou, M., éd., (1996) : *Démocratie athénienne et culture. Actes du colloque international organisé par l'Académie d'Athènes en coopération avec l'UNESCO*, Athènes.
- Schäfer, A. (1997) : *Unterhaltung beim griechischen Symposion: Darbietungen, Spielen und Wettkämpfe von homerischer bis in spätklassische Zeit*, Mayence.
- Scheid, J. (2005) : *Quand faire c'est croire. Les rites sacrificiels des Romains*, Paris.
- Scheid-Tissinier, E. (1994) : *Les usages du don chez Homère. Vocabulaire et pratiques*, Nancy.
- Schlesier, R., éd. (2011) : *A Different God? Dionysos and Ancient Polytheism*, Berlin/Boston.
- Schmid, S. (2006) : *Boire pour Apollon, Céramique hellénistique et banquets dans le Sanctuaire d'Apollon Daphnéphoros, Eretria XVI*, Gollion.
- Schmidt, M. (2000) : "Rituelle Frauengelage auf einer noch unbekanntem attischen Vase", *BCH Suppl.* 38, 433-442.
- Schmitt Pantel, P. (1992) : *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, Paris-Rome. Édition en livre de poche (2011) avec l'ajout d'un texte "Vingt ans après ou du festin de Lucie au banquet interdit (février 1848)" et d'une bibliographie, Paris.
- Schmitt Pantel, P. (1993) : "Symposion : banquets, orgies et transgressions, introduction au débat sur l'Antiquité", in Aurell, Dumoulin et Thelamon 1993, 49-53.
- Schmitt Pantel, P. (1995) : "Rite culturel et rituel social: à propos des manières de boire le vin dans les cités grecques", in Murray et Tecusan 1995, 93-105.
- Schmitt Pantel, P. (1996) : "Les repas grecs, un rituel civique", in Flandrin et Montanari 1996, 151-165.
- Schmitt Pantel, P. (1996) : "Des banquets de la démocratie aux banquets de la République", in Sakellariou 1996, 322-334.
- Schmitt Pantel, P. (1997) : "Public Feasts in the Hellenistic Greek City: Forms and Meanings", in Bilde, Engberg-Pedersen, Hannestad et Zahle 1997, 29-47.

- Schmitt Pantel, P. (1999) : “Manger entre citoyens”, in Flandrin et Cobbi 1999, 39-58.
- Schmitt Pantel, P. (2001) : “Les femmes grecques et l’*andron*”, *Clio, Femmes, Genre et Sociétés* 14, 155-181.
- Schmitt Pantel P. (2003) : “Le banquet et le « genre » sur les images grecques, propos sur les compagnes et les compagnons”, in Orfanos et Carrière 2003, 83-98.
- Schmitt Pantel, P. (2005) : “Du *symposion* au sanctuaire : les espaces des cités grecques entre *gender* et identité politique”, in Harich-Schwarzbauer et Späth 2005, 1-14.
- Schmitt Pantel, P. (2005) : “Nourriture et identité chez les Grecs : les comportements hors norme de Tantale, Phinée et Erysichthon”, in Crogiez-Pétrequin 2005, 295-307.
- Schmitt Pantel, P. (2008) : “De la table d’Alkinoos en Phéacie à la table de Kléanax à Kymé : variations sur le thème grec de l’invitation des élites au banquet”, in Leclant, Vauchez et Sartre 2008, 73-90.
- Schmitt Pantel, P. (2009a) : *Aithra et Pandora. Femmes, genre et cité dans la Grèce antique*, Paris.
- Schmitt Pantel, P. (2009b) : *Hommes illustres. Moeurs et politique à Athènes au V<sup>e</sup> siècle*, Paris.
- Schmitt Pantel, P. (2011) : “Dionysos, the Banquet and Gender”, in Schlesier 2011, 119-136.
- Schnapp, A. (1997) : *Le chasseur et la cité*, Paris.
- Schnapp-Gourbeillon, A. (2002) : *Aux origines de la Grèce XIII<sup>e</sup>-VIII<sup>e</sup> siècles avant notre ère : la genèse du politique*, Paris.
- Schnurbusch, D. (2011) : *Convivium. Form und Bedeutung aristokratischer Geselligkeit in der römischen Antike*, Historia Einzelschriften 219, Stuttgart.
- Serghidou, A. (2005) : “Autour de la table : hiérarchies sociales, identités culturelles et exclusion dans Athénée”, in Anastasiadis et Doukellis 2005, 287-303.
- Sherratt, S. (2004) : “Feasting in Homeric Epic”, *Hesperia* 73, 301-337.
- Slater, W. J., éd. (1991) : *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor.
- Soler, M. J. G. (2001) : *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid.
- Stein-Hölkeskamp, E. (2005) : *Das römische Gastmahl, Eine Kulturgeschichte*, Munich.
- Steiner, A. (2002) : “Private and Public: Links between Symposion and Sysstition in Fifth-Century Athens”, *Classical Antiquity* 21, n°2 (Oct. 2002), 347-379.
- Strataridaki, A. (2009) : “Orphans at Cretan *Syssitia*”, *GRBS* 49, 335-342.
- Taddei, A. (1999) : “Louis Gernet – Eranos”, *Dike* 2, 5-61.
- Teodorsson, S. T. (1989-1996) : *A Commentary on Plutarch’s Table Talks*, Götteborg.
- Van Straten, F. T. (1995) : *Hiera Kala. Images of Animal Sacrifice in Archaic and Classical Greece*, Leyde.
- Vernant J.-P., éd. (1993) : *L’homme grec*, Paris.
- Veyne P., F. Lissarrague et F. Frontisi-Ducroux (1998) : *Les mystères du gynécée*, Paris.

- Veyne, P. (2000) : “Inviter les dieux, sacrifier, banqueter. Quelques nuances de la religiosité gréco-romaine”, *Annales HSS* 55, 3-42.
- Villanueva Puig, M.-C. (2009) : *Ménades. Recherches sur la genèse iconographique du thiasse féminin de Dionysos des origines à la fin de la période archaïque*, Paris.
- Vössing, K. (2004) : *Mensa Regia. Das Bankett beim hellenistischen König und beim römischen Kaiser*, Munich.
- Vössing, K., éd. (2008) : *Das römische Bankett im Spiegel der Altertumswissenschaften*, Stuttgart.
- Wecowski, M. (2002a) : “Homer and the Origins of the Greek *Symposion*”, in Montanari 2002, 626-637.
- Wecowski, M. (2002b) : “Towards a definition of the symposion”, in Derda, Urbanik et Węcowski 2002, 337-361.
- Wees, H. (1995) : “Princes at Dinner. Social Event and Social Structure in Homer”, in Crielaard 1995, 148-182.
- Wilkins J., D. Harvey et M. Dobson, éd. (1995) : *Food in Antiquity*, Exeter.
- Wilkins, J. (2000) : *The Boastful Chef. The discourse of Food in ancient Greek Comedy*, Oxford.
- Wilkins J. et S. Hill (2006) : *Food in the Ancient World*, Oxford.
- Wilson, H. (2003) : *Wine and Words in Classical Antiquity and the Middle Ages*, Londres.
- Wolf, S. (1993) : *Herakles beim Gelage*.
- Wright, J. C. (2004a) : “The Mycenaean Feast: An Introduction”, *Hesperia* 73, 121-132.
- Wright, J. C. (2004b) : “A survey of evidence for feasting in Mycenaean Society”, *Hesperia* 73, 133-178.
- Zaccaria Ruggiu, A. (2003) : *More regio vivere. Il banchetto aristocratico e la casa romana di età arcaica*, Rome.
- Zografou, A. (2010) : *Chemins d'Hécate. Portes, routes, carrefours et autres figures de l'entre-deux*, *Supplément Kernos*, 24.



## Les techniques vinicoles grecques, des vendanges aux Anthestéries : nouvelles perspectives

Thibaut Boulay  
Université François Rabelais (Tours)  
L'Équipe Alimentation (LÉA, Tours)

« Selon moi, c'est l'oxygène qui fait le vin ; c'est par son influence que le vin vieillit ; c'est lui qui modifie les principes acerbés du vin nouveau et en fait disparaître le mauvais goût ; c'est encore lui qui provoque les dépôts de bonne nature dans les tonneaux et dans les bouteilles, et loin, par exemple, qu'une absorption de quelques centimètres cubes de gaz oxygène par litre de vin use ce vin, lui enlève son bouquet et l'affaiblisse, je crois que le vin n'est pas arrivé à sa qualité et ne doit pas être mis en bouteille tant qu'il n'a pas absorbé une quantité d'oxygène bien supérieure à celui-ci. »

Louis Pasteur. *Études sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir*, Paris, 1866, p. 90

Les Grecs, comme tous les vinificateurs jusqu'à Pasteur, ignoraient tout de la fermentation alcoolique et des nombreuses réactions biochimiques, catalysées par les enzymes de micro-organismes, qui déterminent les arômes et le goût du vin<sup>1</sup>. Mais si la vinification est le résultat de l'évolution spontanée d'un système microbien complexe dans le jus de raisin, transformation qui revêtait un caractère sacré, les Grecs n'adoptaient pas, face à ce phénomène,

---

\* J'adresse mes vifs remerciements à Aline Lonvaud, Professeur d'Enologie à l'université Victor Segalen-Bordeaux II, qui m'a généreusement prodigué ses précieuses remarques et observations. Les hypothèses ici présentées n'engagent naturellement que ma seule responsabilité.

<sup>1</sup> Voir Dubourdieu *et al.* 2004 et Lonvaud-Funel *et al.* 2010.

une attitude passive. Pline admettait même que les Grecs « avaient édicté des règles spéciales pour apprêter le vin et en ont fait un art », citant les noms de quatre célèbres détenteurs d'un savoir œnologique, Euphronios, Aristomachos, Kommiadès et Hikésios<sup>2</sup>. Ces règles, améliorant la qualité de la transformation du moût de raisin en vin, témoignent d'une volonté manifeste de maîtriser le processus fermentaire. Dans cette contribution, je souhaiterais prolonger les observations pionnières de Marie-Claire Amouretti sur l'originalité technique du vin grec<sup>3</sup>, et aborder en particulier la question des vinifications, depuis les vendanges jusqu'à la fête des Anthestéries, où l'on ouvrait traditionnellement les jarres de vin nouveau, et reprendre sur de nouveaux frais la question de la nature des vins produits<sup>4</sup>. Il sera ainsi nécessaire d'appréhender certaines techniques bien connues, comme le plâtrage et l'addition d'eau de mer, mais aussi celles, plus énigmatiques, qu'éclaircissent désormais les récentes recherches en microbiologie. Pour cela, je privilégierai l'étude des auteurs grecs, de Théophraste aux *Géoponiques*, aux agronomes latins, trop souvent sollicités, et parfois à contresens<sup>5</sup>. On ne peut plus étudier

---

<sup>2</sup> Pl., *HN*, 14.120. Cet art est très lié aux pratiques médicales, puisque le vin était fréquemment utilisé comme remède (*φάρμακον*), cf. notamment Jouanna 1996. Qualités intrinsèques et vertus médicales apparaissent indissociables, comme le montre la genèse de certains grands crus grecs : Pline indique ainsi que le médecin Érasistrate a, au III<sup>e</sup> s. av. J.-C., grandement contribué à la réputation des vins de Thasos (Pl., *HN*, 14.73) tandis que son frère Kléophante s'illustra par la théorie de l'emploi du vin, ses usages diététiques ou ses propriétés thérapeutiques (Pl., *HN*, 26.14). Columelle (Col., *Rust.*, 1.1) et Varron (Varr., *R.*, 1.1) ont utilisé les travaux de l'agronome athénien Euphronios. On ne sait rien de Kommiadès ou d'Andromachos, dont les traités sur la préparation du vin ne sont cités que par Pline (Pl., *HN*, 14.120 et 15, index). Sur le médecin Hikésios, auteur d'un ouvrage de diététique, *περι ὕλης*, connu presque uniquement par les citations d'Athénée, cf. Gourevitch 2000. Sur l'adoption des usages médicaux du vin en Italie à la fin de la République, voir également Tchernia, 1997.

<sup>3</sup> Amouretti 1996.

<sup>4</sup> Voir le chapitre consacré aux vinifications dans le monde romain par A. Tchernia dans Tchernia & Brun 1999, 110-147, avec une dimension expérimentale.

<sup>5</sup> Voir notamment les remarques de Boissinot 2003, p. 38. Notons cependant que Palladius, auteur convaincu des bienfaits de l'autarcie et défenseur d'une production agricole diversifiée, se rapproche davantage des usages grecs.

les vins grecs à partir de recettes de contrefaçon ou de falsification de Caton, de Pline ou de Columelle.

Il faut d'emblée différencier les grands vins, qui sont des vins moelleux obtenus par concentration naturelle, comme le Thasos, le Chios, le Tmolos ou le Maronée<sup>6</sup> des vins ordinaires, de consommation courante<sup>7</sup>. Les vins de la première catégorie étaient issus de raisins secs, séchés sur la souche ou sur des claies tandis que les vins de la seconde catégorie étaient issus de raisins également vendangés à maturité, mais qui n'avaient pas subi de traitement particulier. Le passerillage sur souche ou hors souche présente l'avantage d'enrichir le raisin en sucre, par concentration. Produisant une quantité bien inférieure de moût, 25 litres en moyenne pour 100 kg de raisin contre 65 à 75 litres en conditions normales, cette seconde technique s'inscrit dans une

---

<sup>6</sup> Il faut renoncer à les qualifier de vins de liqueur, dont la fermentation est stoppée en cours de processus par l'adjonction d'alcool, pour éviter toute confusion. La recette donnée par Florentinus (*Geop.* 8.23) pour fabriquer du « vin de Thasos », qui donne à penser que l'on ajoutait du moût réduit et de l'eau de mer bouillie au moût, ne décrit pas la méthode traditionnelle comme semblent le croire Salviat 1986, 174-175 et Amouretti 1996, 56-57. Il s'agit d'une recette pour imiter le vin de Thasos, comme l'a bien vu Dalby 2010, p. 178, n. 4, dans son commentaire du passage : « this is a recipe for imitating the flavour ». Les expérimentations récentes montrent que ces recettes ne permettent pas d'imiter les vins à concentration naturelle de sucres, cf. les observations de Bouvier 2007, p. 16 (qui pourtant, p. 47, croit lui aussi que le Thasos est un vin liquoreux dont les *Géoponiques* nous donneraient le secret). D'ailleurs, les vins qui n'étaient pas apprêtés avaient la préférence des amateurs, cf. Col., *Rust.*, 12.19.2 ou Pl., *HN*, 23.45. Le vin doux (*glukismos*) des collations offertes par les grands bienfaiteurs et évoquées dans les décrets honorifiques, comme les décrets de Priène pour Moschion (*I. Priene*, 108, l. 257-259 et 272-274) ou pour Hérodès (*I. Priene*, 109, l. 193-194), le décret de Colophon pour Polémaïos (Robert & Robert 1989, p. 15, col. IV, l. 24-26) ou le décret de Kymè pour Kléanax, a souvent été interprété comme un vin muté par adjonction de moût réduit, peu alcoolisé (ainsi Amouretti, 1996, p. 57). Cette interprétation pose problème : dans ces conditions, il n'est guère possible d'inhiber les levures et donc de stopper la fermentation alcoolique, tout en conservant des sucres résiduels, puisque les Grecs ne connaissaient ni l'alcool, ni le dioxyde de soufre. Je reviendrai ailleurs sur cette question.

<sup>7</sup> Voir les remarques générales de Bresson 2007, 128-134, qui distingue vins ordinaires et vins de qualité.

démarche de recherche qualitative et de valorisation du produit<sup>8</sup>. Cette distinction faite, suivons à présent les techniques de vinification, depuis les suites des vendanges jusqu'à l'ouverture des jarres et la mise en amphores.

### 1. Le foulage et pressurage

Les vendanges ne commençaient que lorsque les grappes de raisin étaient parvenues à maturité<sup>9</sup>, de préférence en lune décroissante<sup>10</sup>. Hésiode recommandait déjà une récolte tardive suivie d'un passerillage de dix jours au soleil, puis de cinq jours à l'abri et à l'ombre<sup>11</sup>. Les Grecs ne recherchaient en aucune manière à récolter des raisins botrytisés<sup>12</sup>. Les conditions climatiques du bassin égéen interdisent en effet le développement d'une « pourriture noble ». En revanche, les vents chauds du début de l'automne favorisaient le dessèchement des raisins sur souche, dont on pouvait pincer les pédoncules ou tordre les sarments pour interrompre la circulation de la sève<sup>13</sup>.

Lorsqu'un passerillage sur claies ou sur tuiles, au soleil direct, était pratiqué, cinq à dix jours suffisaient. Les producteurs devaient seulement retourner les grappes<sup>14</sup> et assurer un tri journalier pour éliminer les grappes ou les grains attaqués par les insectes, les moisissures et les pourrissements<sup>15</sup>, ce qui garantissait la présence minimale de germes d'altération potentielle. Dans

---

<sup>8</sup> Notre méconnaissance des caractères propres aux cépages grecs, le pramnien de Smyrne, de Lesbos ou d'Ikaros ou bien le phanaïos de Chios ou la mersitis d'Héraclée du Pont, ne nous permet guère de préciser les attentions particulières dont ils étaient l'objet. Salviat 1986, p. 186, veut voir, après d'autres, le muscat dans le cépage pramnien, sans argument décisif. Sur les cépages grecs, voir Salviat 1989.

<sup>9</sup> *Geop.* 3.13.

<sup>10</sup> *Geop.* 5.46.

<sup>11</sup> *Hes., Op.*, 609-614.

<sup>12</sup> Je me démarque sur ce point de l'interprétation de Amouretti 1996, p. 56.

<sup>13</sup> *Geop.* 5.52. Cf. *Pl., HN*, 14.83-84 et *Pall.* 11.22 (passerillage destiné à produire des raisins secs dont la finalité n'est pas la production de vin).

<sup>14</sup> *Pl., HN*, 14.77, parle de trois fois par jour.

<sup>15</sup> *X., Oec.*, 19.8.

les régions les plus chaudes, un passerillage direct au soleil pouvait entraîner un phénomène préjudiciable de caramélisation des sucres<sup>16</sup>. À l'ombre, le passerillage devait durer deux à trois semaines. Il fallait également se garder d'un passerillage trop long : les moûts trop concentrés en sucres connaissent des fermentations laborieuses, avec un démarrage difficile et des arrêts. Dans ce cas cependant, il était alors possible d'accélérer le processus en ayant recours à des raisins frais.

Selon les cas, les grappes étaient foulées dans les vignes mêmes, comme cela semble avoir été le cas à Thasos, ou dans les chais<sup>17</sup>. Cette opération pouvait intervenir après une à trois journées d'attente du raisin dans l'aire de foulage<sup>18</sup>. Sous le poids de la vendange débutait alors une macération pelliculaire ou pré-fermentaire. Cette opération favorisait l'extraction des arômes et précurseurs d'arôme du raisin, à la condition que la vendange soit propre. L'éraflage était inutile puisque la maturation du raisin constituait le premier critère pour démarrer la vendange. Diophanès précise ainsi que le raisin est mûr si, en écrasant le grain, la pulpe n'adhère plus au pépin<sup>19</sup>. Dans ces conditions les rafles ne sont plus vertes et ne risquent plus de communiquer

---

<sup>16</sup> X., *Oec.*, 19.8. Pall. 22.16, évoque des pratiques permettant d'atténuer la brûlure du soleil, qui pourraient bien être grecques : envelopper les grappes dans des feuilles de figuier (que l'on rencontre souvent dans les vignes, dans des systèmes complantés) ou bien couvrir les grappes de feuilles de vigne. De même, la nuit, les feuilles de vigne pouvaient protéger les grappes de la rosée ou de la pluie.

<sup>17</sup> Brun 2004, p. 91. Les raisins gâtés et les feuilles étaient scrupuleusement triés, et ceux qui foulaient le raisin devaient se laver les pieds et n'étaient pas autorisés à boire ni manger pendant le foulage (*Geop.* 6.11).

<sup>18</sup> Amouretti 1996, 50-52.

<sup>19</sup> Ap. *Geop.* 5.45.3. Dans cet extrait, (5.45) Diophanès évoque d'autres méthodes pour évaluer la maturité du raisin (on parle d'une *δοκιμασία*). L'une d'elles consiste à enlever une baie. Si l'espace laissé libre ne diminue pas les jours suivants, alors les baies sont mures et ne s'accroissent plus (*Geop.* 5.45.5). Sur la façon d'apprécier la maturation du raisin dans le monde romain, cf. Billiard 1913, p. 428, avec références.

au moût un goût herbacé. Les Grecs notaient justement que les pépins noirs sont un bon indicateur de la maturation du raisin<sup>20</sup>.

Le foulage qui suivait libérait le jus des grappes et permettait aux pellicules de baigner dans le moût, ce qui assurait une colonisation homogène du milieu par les levures. Ce prolongement du contact entre pellicule et moût était aussi primordial pour le potentiel aromatique du futur vin. La pratique du foulage à la vigne, qui provoquait, avant l'entonnage dans les *pithoi*, un démarrage précoce du processus fermentaire, comportait des risques. Le foulage de raisins passerillés était une opération longue – plusieurs heures –, avec un moût solide et un jus très dense. Ces moûts très denses connaissaient des fermentations lentes et avaient une faible acidité, en particulier peu d'acide malique, et une quantité moindre de bactéries acétiques et lactiques. Il n'y avait donc pas de fermentation malolactique après la fermentation alcoolique. Le passerillage contribuait en revanche à l'augmentation de l'acide citrique, dont la présence est essentielle à l'équilibre des vins, et contribue à préserver une impression de fraîcheur. Comme le notait Marie-Claire Amouretti, l'utilisation du pressoir et donc la production d'un vin de presse ne semble pas avoir été très fréquente dans le monde grec<sup>21</sup>. Dans tous les cas, le « vin de presse » n'est jamais un vin de qualité<sup>22</sup>.

Les Grecs ne pratiquaient pas la macération du moût avec le marc : les vins rouges tels que nous les connaissons aujourd'hui n'existaient donc pas<sup>23</sup>. Le Thasos et le Maronée sont néanmoins souvent qualifiés de vins rouges ou de vins noirs<sup>24</sup>. Comment expliquer ce paradoxe ? On peut tout de suite

---

<sup>20</sup> *Geop.* 5.45.2 (Diophanès d'après Démocrite et Africanus). Il est également spécifié que le raisin est à son point de maturé idéale pendant six jours seulement, ce que l'expérience confirme. Voir également Pl., *HN*, 10.11 et Col., *Rust.*, 11.2.

<sup>21</sup> Amouretti 1996, 52-53.

<sup>22</sup> Comme le souligne Salviat 1986, p. 175, n. 33.

<sup>23</sup> Voir les remarques, dans le même sens, de Brun et Tchernia 2004, 238-239. La distinction qu'opère Amouretti 1996, p. 50, doit être abandonnée.

<sup>24</sup> Pour le Thasos, voir les *testimonia* réunis par Salviat 1986, p. 177-178. Théopompe ap. Ath. 1.26b, indique ainsi que les habitants de Chios ont été les premiers à produire un vin noir.

écarter l'hypothèse de cépages teinturiers, c'est-à-dire de cépages à jus rouges, à faible teneur en sucres naturels, et donc incompatibles avec la production de vins moelleux. Même dans le cas de cépages à peau rouge, le passerillage préalable à l'élevage des vins moelleux de Thasos et de Maronée ne permettait pas une grande extraction de matière colorante, en particulier les anthocyanes présents sous la peau, peu solubles dans le moût et dans l'eau. La coloration ambrée de ces vins ne peut donc s'expliquer que par la macération pelliculaire dans l'aire de foulage et au moment du foulage ou bien par l'élevage des vins en milieu oxydatif, j'y reviendrai. Le Thasos et le Maronée devaient donc, après filtration, avoir une robe proche des rivesaltes ambrés ou des vins grecs moelleux issus de vendanges passerillées. Cette coloration est directement liée à l'action d'une enzyme, la tyrosinase, qui catalyse l'oxydation des matières colorantes et des tanins et entraîne un changement de couleur du jus vers les couleurs dorées profondes. Ranger le Thasos ou le Maronée dans la catégorie des vins rouges, c'est donc entretenir une véritable confusion sur la nature de ces crus renommés<sup>25</sup>. D'une manière générale les jeunes vins étaient peu colorés. Pline confesse d'ailleurs : « nous savons qu'on ajoute (au vin) pour le teinter des substances colorantes, comme une sorte de fard pour le vin et pour qu'il s'en trouve ainsi épaissi »<sup>26</sup>. Palladius évoque notamment les baies de myrtilles, colorant puissant<sup>27</sup>.

## 2. Transvasement dans les *pithoi*

Après le foulage, le moût était transvasé dans les jarres, les *pithoi*, qui étaient enterrés à moitié ou aux deux tiers selon la qualité du vin : « les *pithoi* doivent être placés dans un endroit sec, car si le finage produit un vin chétif, léger et atrophie, les *pithoi* seront enterrés aux deux tiers, et si elle produit un vin puissant et corpulent, ils seront enterrés à moitié », τὸς δὲ πίθους

---

<sup>25</sup> Cette question semble embarrasser Salviat 1986, lorsqu'il aborde la couleur et la qualité des vins thasiens.

<sup>26</sup> Pl., *HN*, 14.130.

<sup>27</sup> Pall. 11.14.

ἐδραστέον ἐν ξηροῖς τόποις, ὥστε κατὰ γῆς εἶναι τὰ δύο μέρη αὐτῶν, ἐὰν ἀσθενῇ καὶ λεπτὸν καὶ ἄτροφον ἢ χῶρα φέρη τὸν οἶνον, ἐὰν δὲ δυναμικὸν καὶ πάχος ἔχοντα, τὸ ἡμισυ αὐτῶν<sup>28</sup>. D'une manière générale, les vins les plus fins bénéficiaient des contenants les plus petits<sup>29</sup>, l'enjeu étant la thermorégulation du moût tout au long du processus fermentaire<sup>30</sup>. Le cellier, ὁ οἶκος ὁ ὑποδεχόμενος τοὺς πίθους, devait être éloigné des arbres, dont on craignait les racines, et séparés des étables, des greniers et des bains<sup>31</sup>. Florentinus recommandait de bien séparer les jarres les unes de autres<sup>32</sup>. Si l'une d'elles venait à s'aigrir, il s'agissait d'éviter que les jarres voisines soient aussi affectées. Ces précautions devaient en effet permettre que de mauvaises souches de levures ne compromettent l'ensemble des vinifications, néanmoins, elles étaient très insuffisantes pour empêcher leur dissémination<sup>33</sup>.

Les jarres n'étaient pas complètement remplies, pour éviter que le moût en fermentation ne se répande dans le cellier. Pendant une période allant de 5 à 15 jours, les jarres restaient ouvertes et faisaient l'objet d'une surveillance attentive. Diophanès de Bithynie indique ainsi que l'ensemble des pellicules, pépins et autres matières solides du raisin qui montent à la surface du moût en fermentation devaient être prélevés quotidiennement pendant 15 jours, à la

---

<sup>28</sup> Florentinus, ap. *Geop.* 6.2.3. Les *pithoi* de vins de faible qualité peuvent n'être enterrés qu'à moitié. Sur le vocabulaire employé pour décrire les qualités organoleptiques du vin, je me permets de renvoyer à ma contribution sur la dégustation du vin en Grèce ancienne, Boulay à paraître.

<sup>29</sup> Anatolios, ap. *Geop.*, 6.3.9, cf. Amouretti 1996, p. 53. Selon Anatolios, le moût qui fermente dans de larges *pithoi* perdent les arômes et leur bouquet est plus sujet à la mauvaise fleur (sur ce point, cf. *infra*).

<sup>30</sup> Voir les expérimentations menées au Mas des Tourelles à Beaucaire, A. Tchernia dans Tchernia & Brun 1999, p. 110.

<sup>31</sup> *Geop.* 6.2.7 : « le cellier devrait être écarté des étangs, des écuries, des latrines, des tas de pailles, des fournils et des bains », *κεχωρισθαι δὲ δεῖ τὴν οἰνοθήκην καὶ ἀπὸ λάκκου, καὶ ἱπποστασίου, καὶ ἀφεδρῶνος, καὶ ἀχυρῶνος, καὶ ἀρτοκοπίου, καὶ βαλανείου*.

<sup>32</sup> *Geop.* 6.2.2.

<sup>33</sup> Les consignes d'hygiène concernant le chai témoignent des précautions qui entouraient les jarres en fermentation (*Geop.* 6.1, 2 et 10).

main<sup>34</sup>. Dans certains cas, différents produits étaient ajoutés au moût avant sa fermentation complète et la fermeture des jarres. Il importe en effet d'insister tout particulièrement sur un point capital : les Grecs, qui ignoraient quel usage l'on pouvait faire du dioxyde de soufre, n'étaient pas en mesure d'empêcher le développement de micro-organismes aérobies, c'est-à-dire les bactéries, les moisissures et les levures qui se développent en présence d'oxygène. À la différence des Romains, les Grecs ne pratiquaient pas l'ouillage, usage consistant à remettre les récipients à niveau, encore inconnu des auteurs des *Géoponiques*. Les vins connaissaient donc un élevage oxydatif, avec de l'air présent au-dessus du vin. On parle parfois de vins sous atmosphère oxydative.

Cherchant à maîtriser empiriquement ce processus fermentaire périlleux, les Grecs ont utilisé différentes méthodes, selon les exigences du transport ou quand les circonstances l'imposaient :

1) L'addition de gypse chauffé (γύψωσις) – ou sulfate de chaux, on parle souvent de plâtrage – provoquait une importante augmentation de l'acidité réelle<sup>35</sup>. L'ajout de gypse diminuait le pH et contribuait ainsi à limiter le développement de bactéries<sup>36</sup>. Fronton préconisait le plâtrage du moût : celui-ci assure au vin sa durée, l'empêche de s'aigrir, tandis que la saveur piquante qu'il lui donne, disparaît au bout d'un certain temps<sup>37</sup>. Selon Palladius, cet usage, qui permettait de clarifier les vins<sup>38</sup>, n'était pas systématique<sup>39</sup>. En son

---

<sup>34</sup> *Geop.* 6.12.

<sup>35</sup> Les *Γεωργικά* de Didymos (IV<sup>e</sup> s. ap. J.-C. ?) proposent un protocole pour l'ajout de gypse, *Περί γυψώσεως* : « mettre le gypse dans un large contenant et verser dessus le moût afin qu'il couvre le gypse ; tournez-le bien et laissez ainsi jusqu'à ce qu'il soit reposé, afin que les morceaux de gypse les plus gros se précipitent au fond. Ensuite, retirez le moût du contenant, en prenant garde de ne rien emporter avec lui » (*Geop.* 6.18). Sur le plâtrage, voir également Billiard 1913, 499-500.

<sup>36</sup> Kourakou-Dragona 1999, p. 138, n. 31. Voir également Brun et Tchernia 2004, p. 243.

<sup>37</sup> *Geop.* 7.12.5.

<sup>38</sup> *Pall.* 11.14.

<sup>39</sup> Cf. *Col., Rust.*, 12.19 : le vin supérieur n'a besoin de rien, et il ne faut pas altérer son goût naturel. *Pl., HN*, 23.46, était du même avis, pour des questions de salubrité.

temps, Théophraste considérait lui cette pratique comme étrangère aux Grecs, et notait que cette coutume était en usage à Chypre, en Phénicie et en Italie<sup>40</sup>.

## 2) L'addition d'eau de mer<sup>41</sup>

On explique fréquemment l'ajout d'eau de mer par la nécessité de stabiliser les vins, en particulier les vins destinés à l'exportation<sup>42</sup>. Cette pratique avait d'autres visées et Plutarque consacre une question de ses *Étiologies naturelles* à ce sujet (Q. 10) : « Quant à l'eau de la mer, le sel qu'elle contient subtilise et dissout les substances hétérogènes qui se trouvent dans le vin, et empêche qu'il ne contracte une odeur désagréable ou un goût fade. D'ailleurs, les parties terreuses et grossières du vin s'attachant à ces corps étrangers et pesants qu'on y mêle, la lie se précipite au fond (de la jarre), et le vin se clarifie », οἱ δ' ἄλλες μετὰ τῆς θαλάττης λεπτύνοντες καὶ ἀποτήκοντες τὸ ἀλλότριον καὶ περιττὸν οὐκ ἔωσι δυσωδιαν οὐδὲ σῆψιν ἐγγίνεσθαι ; πρὸς δὲ τούτοις, ὅσον ἐστὶ παχὺ καὶ γεῶδες, ἐμπλεκόμενον τοῖς βαρυτέροις καὶ συγκατασπώμενον ὑποστάθμην ποιεῖ καὶ τρύγα τὸν δ' οἶνον ἀπολείπει καθαρὸν<sup>43</sup>. Palladius indique également que salage permettait d'obtenir des vins plus limpides, plus brillants, moins sensibles à la maladie de la tourne et à l'acétification<sup>44</sup>.

Les modernes qui ont commenté les textes préconisant cette addition de sel évoquent avant tout un moyen de conservation. C'est l'explication qui vient le plus naturellement, puisqu'effectivement le salage remplit ce rôle, en stoppant la croissance des micro-organismes, prévenant ainsi la formation d'une mauvaise fleur (cf. *infra*)<sup>45</sup>. Toutefois, les sources laissent dubitatif car

---

<sup>40</sup> Thphr., *Lap.*, 9.67.

<sup>41</sup> Voir à ce sujet les remarques de Billiard 1913, 500-502. Pl., *HN*, 10.78, affirmait que l'addition d'eau de mer était née d'une fraude d'un esclave de Cos qui dissimulait ainsi ses prélèvements liquides.

<sup>42</sup> E.g. Amouretti 1996, 55-56.

<sup>43</sup> Plu., *Mor.*, 914d-e. Traduction de l'Abbé D. Ricard légèrement modifiée.

<sup>44</sup> Pall. 11.14. Voir A. Tchernia dans Tchernia & Brun 1999, p. 114, sur l'effet clarificateur du sel, constaté par François Turié, préparateur à l'École de pharmacie de Montpellier et auteur d'une thèse sur la pratique du salage soutenue et publiée en 1894.

<sup>45</sup> Col., *Rust.*, 12.23.

elles indiquent que les additions se limitaient à 2 gr par litre, au maximum<sup>46</sup>. Démocrite recommande seulement 0,5 gr par litre, et dans le seul cas d'une vendange affectée par la pluie<sup>47</sup>. À la fin du XIX<sup>e</sup> s., alors que la pratique du salage était assimilée à une fraude, on estimait qu'il fallait au moins 3 grammes de sel par litre de vin pour qu'une dégustation révélât le salage<sup>48</sup>. La loi du 11 juillet 1891 tolérait le salage jusqu'à 1 gr par litre. Cette concentration paraît assez faible pour jouer ce rôle. Mais le vin est déjà un milieu relativement stable, non seulement à cause de l'alcool mais aussi d'autres produits du métabolisme des levures et bactéries. En outre, les éléments les plus fermentescibles ont été fermentés. Alors il est possible que de telles concentrations de sel suffisent (en synergie avec le reste) à améliorer la conservation<sup>49</sup>. En tout cas il ne semble pas qu'il ait été utilisé pour changer le goût du vin : Columelle recommande de faire des essais pour savoir quelle quantité rajouter pour ne pas « offenser le goût »<sup>50</sup>.

### 3) Méthodes pour diminuer l'acidité

Lorsqu'il s'agissait de diminuer l'acidité d'un vin, ce qui arrivait rarement, les Anciens avaient la possibilité d'ajouter du marbre pulvérisé ou du calcaire argileux<sup>51</sup>.

---

<sup>46</sup> Voir A. Tchernia dans Tchernia & Brun 1999, p. 114, sur le salage des moûts pratiqué dans le monde romain occidental, tout aussi limité que dans le monde grec.

<sup>47</sup> *Geop.* 7.4. Sur l'identité de ce Démocrite, voir Georgoudi 1990, 59-60.

<sup>48</sup> Biquet 1900, p. 52.

<sup>49</sup> Ces remarques sur le salage m'ont été communiquées par A. Lonvaud au cours de nos échanges sur les techniques de vinifications, je l'en remercie vivement. Mme Lonvaud me fait d'ailleurs remarquer à propos de l'utilisation de chlorure de sodium : « nos contemporains vinificateurs savent qu'ils peuvent en attendre une amélioration gustative, mais la réglementation l'interdit », constat qui tranche avec l'interprétation généralement très négative de cette pratique par les modernes. Ainsi pour A. Bresson 2007, p. 133, le salage des vins se fait « nécessairement » au détriment de leur qualité.

<sup>50</sup> Col., *Rust.*, 12.21.5. Comme le soulignait Amouretti 1996, p. 55, « le sel était naturellement intégré dans un certain nombre de vins des îles par l'apport de la brume marine ».

<sup>51</sup> Voir Billiard 1913, 502-503, avec renvois à Caton, Columelle et Pline.

### 3. Fermeture des jarres/couverture du vin

Après les premiers jours de fermentation, les jarres étaient fermées. Les *Géoponiques* précisent que les Grecs avaient coutume de placer sur le moût en fermentation, avant fermeture des *pithoi*, « une couronne de feuilles de menthe, d'origan ou de calament »<sup>52</sup>. Dans son étude du livre IV de Pietro de' Crescenzi consacré aux techniques viticoles, largement inspiré des *Géoponiques*, Jean-Louis Gaulin remarquait que ces plantes appartiennent toutes à la famille des lamiacées, mais restait dubitatif quant à l'action réelle de celles-ci<sup>53</sup>. La recherche récente permet d'expliquer la pertinence de cette pratique. Ces plantes contiennent des phénols qui ont des propriétés aromatiques mais également antibactériennes et antifongiques, ainsi que des terpènes (une classe d'hydrocarbures) volatils, présents dans les huiles essentielles, aux propriétés antiseptiques<sup>54</sup>. Les Grecs avaient empiriquement compris l'emploi qui pouvait être fait de ces plantes. Leurs composés antimicrobiens agissaient sur les levures et ralentissaient le processus de fermentation.

Le vin placé dans des jarres enterrées ne connaissait pas de soutirage. Les vins étaient donc élevés sur lies. Le rôle antioxydant des lies est aujourd'hui bien connu. Le maintien prolongé du vin sur lies (*ὁ τρυγίας οἴνος*) en jarre autorisait des élevages oxydatifs tout en préservant les arômes fruités du vin.

Au moment de la fermeture des jarres, la fermentation alcoolique était déjà bien avancée. Elle pouvait se prolonger encore plusieurs semaines, selon la quantité de sucres résiduels présents. À la fin de l'hiver, quand la température du cellier dépassait 10° C, un voile de levure se développait à la surface libre du vin au contact de l'air. On appelait ce voile la fleur du vin. Au contact de l'air les micro-organismes aérobies se développent et s'unissent, forment un voile très fin qui petit à petit s'épaissit. Ce voile connaît une régénération

---

<sup>52</sup> Florentinus ap. *Geop.* 6.14.

<sup>53</sup> Gaulin 1984, en particulier p. 118.

<sup>54</sup> Je remercie A. Lonvaud pour ses éclaircissements sur ce point.

constante. Les levures mortes sédimentent au fond de la jarre et subissent le processus d'autolyse.

Si le voile était constitué de bonnes levures, en particulier de *Saccharomyces cerevisiae*, la fleur n'était pas dangereuse pour le vin, il conférait au contraire à celui-ci des caractéristiques analytiques et organoleptiques spécifiques. On peut citer, au nombre des mécanismes qui entraient alors en jeu, le développement d'arômes caractéristiques des vins de voile, en particulier l'arôme de pomme, que le comique Hermippos présente comme caractéristique du vin de Thasos<sup>55</sup>. Il pouvait cependant se former un voile d'une couleur et d'une texture différente annonçant une détérioration sérieuse du vin causée par des bactéries acétiques.

Les Grecs connaissaient ce risque et recommandaient une surveillance accrue au moment où était susceptible de se former la fleur du vin, en particulier après l'équinoxe de printemps<sup>56</sup>. Ainsi, Sotion, peut-être le philosophe-paradoxographe, actif au début du I<sup>er</sup> s. ap. J.-C.<sup>57</sup>, dans un chapitre concernant les pronostics sur la question de savoir si le vin tournera ou non, indique que l'on a l'habitude de juger le vin « également à cette fleur qui surnage en surface. S'il se produit une fleur large et souple tirant sur le pourpre, le vin est plus sûr ; si la fleur est gluante, ce n'est pas bon. La fleur noire ou blonde surnageant à la surface du vin montre un vin faible, la blanche, un vin stable ;

<sup>55</sup> Ap. Ath. 1.29 e-f, cf. Kourakou-Dragona 1999, 122-124.

<sup>56</sup> Kourakou-Dragona 1999, 110-111. Un fragment du poète Alexis (Ath. 2.36e) qui compare les étapes de la vinification à la mutation du tempérament humain, de la jeunesse à la vieillesse (voir à ce sujet l'étude de Mauduit 2002, à laquelle j'emprunte la traduction qui suit), évoque la fleur comme un véritable rite de passage entre la jeunesse et l'âge adulte du vin, la folie qui couvre sa surface disparaît et faire place au calme : « En effet, le vin jeune doit, de toute nécessité, comme l'homme, cesser d'abord d'être bouillant et insolent, puis, sa fleur perdue, devenir sec, puis, quand ses forces déclinent et que, purifié de tout ce dont je parle, il perd cette folie qui couvrirait sa surface, devenir enfin potable, retrouver son calme et rester désormais agréable à tous », ὁμοιότατος ἀνθρώπος οἴνω τὴν φύσιν τρόπον τιν' ἐστί. τὸν γὰρ οἶνον τὸν νέον πολλὴ ἴσ' ἀνάγκη καὶ τὸν ἀνδρ' ἀποζέσαι πρῶτιστον ἀφυβρίσαι τ', ἀπανθήσαντα δὲ σκληρὸν γενέσθαι, παρακμάσαντα δ' ὡν λέγω τούτων ἀπάντων, ἀπαρυθέντα τὴν ἄνω ταύτην ἄνοιαν ἐπιπολάζουσαν, τότε πότιμον γενέσθαι καὶ καταστήναι πάλιν ἡδὺν θ' ἅπασι τοῦπιλοῖπον διατελεῖν.

<sup>57</sup> Georgoudi 1990, 56-57.

quant à la fleur de type araignée, c'est le présage d'une altération immédiate », ἔστι δοκιμάσαι τὸν οἶνον καὶ ἀπὸ τοῦ ἐπικειμένου καὶ ἐπιπολάζοντος αὐτῶ ἄνθος. ἐὰν γὰρ ἐπιγίνηται πορφυρίζον ἄνθος πλατὺ καὶ μαλακόν, ἀσφαλέστερός ἐστὶν ὁ οἶνος. ἐὰν δὲ γλοιῶδες εἶη τὸ ἄνθος, οὐκ ἀγαθόν. τὸ δὲ μελανὸν ἢ ξανθὸν ἄνθος ἐπιπολάζον τῷ οἴνω, ἀσθενῆ τὸν οἶνον δηλοῖ. τὸ δὲ λευκόν, μόνιμον. τὸ δὲ συνημμένον εἰς τύπον ἀραχνίων ἄνθος, ὀξίζειν εὐθὺς προσημαίνει<sup>58</sup>. Pour éviter cette situation, Columelle suggérait de tenir le vin au frais<sup>59</sup>. En cas de problème, il était nécessaire de transvaser le vin, opération longue et délicate – il fallait en effet tirer le vin par le haut –, ce qui présentait l'avantage de le rafraîchir et de l'aérer, et le faire fermenter de nouveau sur des lies de bon vin<sup>60</sup>. Par ailleurs, le poissage préalable des *pithoi* avant l'entonnage, qui semble être devenu peu à peu systématique<sup>61</sup>, permettait de détruire les bactéries acétiques présentes dans le milieu<sup>62</sup>. Un passage de la *Synagogè* d'Anatolios de Bérytos (compilation du IV<sup>e</sup> s. ap. J.-C.), repris dans les *Géoponiques*, indique par ailleurs que l'utilisation de *pithoi* de plus petite capacité permettait de diminuer les risques de développement d'une mauvaise fleur<sup>63</sup>.

#### 4. Ouverture des jarres et séparation du vin de la fleur

Traditionnellement, on ouvrait les *pithoi* au mois Anthestérion, le mois de mars, en particulier au moment de la plus ancienne des fêtes en l'honneur de Dionysos, les Anthestéria, du 11 au 13 Anthestérion. Il est souvent admis que le nom de cette fête populaire, la « fête des fleurs », est en lien avec la

<sup>58</sup> *Geop.* 7.15.6.

<sup>59</sup> *Col., Rust.*, 12.30. Cf. *Pall.* 9.17.

<sup>60</sup> *Geop.* 7.12.7 : οἱ τρεπόμενοι χωρισθέντες ἀπὸ τῆς ἑαυτῶν φαύλης τρυγός, καὶ εἰς οἴνου καλοῦ τρυγίαν ἐπιβληθέντες, μόνιμοι ἔσονται.

<sup>61</sup> Amouretti 1996, p. 53, note justement que la moitié du livre VI des *Géoponiques* est consacrée à la préparation de la poix, à la fabrication des *pithoi* et à leur vernissage.

<sup>62</sup> Brun 1991, p. 86.

<sup>63</sup> *Geop.* 6.3.9. Sur ce recueil et son intégration dans les *Géoponiques*, voir la contribution essentielle de Guignard 2009.

renaissance du monde végétal<sup>64</sup>. Les noms de la fête et du mois sont en effet construits sur le mot fleur, τὸ ἄνθος et le verbe fleurir, ἀνθεῖν. Cependant, le rapprochement n'est pas vraiment satisfaisant, puisque la fête avait lieu à la fin du mois de février ou au tout début du mois de mars. Je proposerais une autre interprétation : il me semble que le nom de cette fête se rapporte plus directement à la fleur du vin qui se développe à la sortie de l'hiver, et plus exactement à la délicate séparation du vin et de la fleur, au moment du transvasement du vin des jarres dans les amphores, « après le passage du zéphyr, car aucun vent n'altère et ne fait tourner le vin autant que celui-ci et l'on considère que le vin qui a résisté à son influence se conserve ensuite intact »<sup>65</sup>. La cérémonie débutait par l'ouverture des jarres, la *πιθοιγία*<sup>66</sup>, suivie d'un *symposion* public. En Attique, le premier jour des Anthestéries, chaque vigneron apportait une jarre de vin nouveau près du sanctuaire de Dionysos dans les marais – sans doute en bordure de l'Ilissos –, pour offrir une libation au dieu de la vigne<sup>67</sup>.

Avant de goûter le vin nouveau, il fallait d'abord puiser le vin. Une journée de repos était nécessaire pour ensuite boire le vin transvasé, le deuxième jour, en particulier si l'on procédait à un collage au blanc d'œufs<sup>68</sup>. D'autres additions permettaient de stabiliser les vins tirés des *pithoi*. Le fenu-

<sup>64</sup> Il n'est pas dans mon propos de reprendre l'ensemble des interprétations qui ont été avancées. Voir en dernier lieu Noël 1999.

<sup>65</sup> Plu., *Mor.*, 655e. Noël 1999, p. 129, note justement à propos de ce passage, que « la date de la fête se rapporte au processus même de la vinification ».

<sup>66</sup> Noël 1999, p. 130 : « Ouvrir les jarres marquait la fermeture de la parenthèse commencée avec la vendange et achevée avec la précipitation des dernières lies ».

<sup>67</sup> Ath. 11.465a (Phanodème, *FGrHist*, 325 F 12 Jacoby) : « Au sanctuaire de Dionysos du Marais, les Athéniens apportaient le vin doux des jarres et en mélangeaient pour le dieu et ensuite en prenaient pour eux-mêmes. C'est pour cela que Dionysos était appelé dieu du Marais, parce que le vin doux était mélangé et bu avec de l'eau cette occasion pour la première fois. C'est pourquoi les Nymphes étaient appelées aussi les nourrices de Dionysos parce que l'eau augmente le vin quand il est mélangé avec elle. » (trad. Noël 1999, p. 131, avec commentaire).

<sup>68</sup> *Geop.* 7.22 ; Pall. 11.14. Voir Billiard 1913, 508-509.

grec, qui contient de grandes quantités d'acide ascorbique, aux propriétés antioxydantes, était ainsi employé pour empêcher le vin de tourner (graines séchées puis écrasées)<sup>69</sup>.

Le célèbre *stamnos* attique à figure rouge des années 420 conservé au Musée archéologique de Naples (fig. 1)<sup>70</sup>, attribué au peintre du Dinos de Berlin, illustre, comme l'a montré Stavroula Kourakou-Dragona, de façon très réaliste cette cérémonie de transvasement du vin « fleuri » : « des femmes figurées en ménades ont dressé une table devant l'effigie de Dionysos, habillée et ornée de feuilles de lierre, de branches et de fruits. Sur la table, deux *stamnoi* semblables, un canthare – verre sacré de Dionysos – et des morceaux épars de « fleur » blanche, que le peintre a rendus par des touches de blanc. Il a même évoqué la liquidité de la « fleur » qui s'est écoulée, salissant la table. Ces ménades – les femmes initiées – exécutent une danse sacrée, à l'exception de l'une d'elle qui transvase le vin : puisant avec une *arytaina* qu'elle tient à la verticale, un instrument propre à puiser le vin, dans un premier *stamnos*, elle remplit un *skyphos* avec lequel elle transporte le vin, désormais propre, dans le *stamnos* voisin. Toute son attention est absorbée par la tâche délicate qu'elle est en train d'exécuter. »<sup>71</sup>

Quand la fleur recouvrait le vin, il fallait puiser (*ἀρύω*) le vin limpide sous la fleur, et pour ce faire, on utilisait un ustensile particulier, l'*ἀρύταινα*<sup>72</sup>. Cet usage s'est conservé jusqu'à nos jours dans une région qui pratique encore l'élevage sous voile, à Jérez où l'on emploie la *venencia*, manipulée avec habileté

<sup>69</sup> Fronton ap. *Geop.* 7.12.6 : καὶ μονίμους καὶ τρέπεσθαι οὐ ποιεῖ τοὺς οἴνους καὶ τίλις ἡλίω φρυγείσα, εἰ κοπέη καὶ μιχθῆ τῷ οἴνῳ. Sur les propriétés antiseptiques du fenugrec et ses autres usages (notamment pour parfumer les vins ou leur donner le caractère de vins vieux), voir également A. Tchernia dans Tchernia & Brun 1999, p. 115 et 139-140.

<sup>70</sup> Mus. Naz. 81674 (H Naples 2419 ; Beazley 1963, p. 1151, n° 2), dit de Nocera (peut-être de Nora). Sur ce vase, voir en particulier Elia 1963-1964.

<sup>71</sup> Kourakou-Dragona 1999, p. 112.

<sup>72</sup> Ath. 10.424b. Elia 1963-1964 notait d'ailleurs que l'on avait retrouvé une *arytaina* dans la même tombe, identique à celle représentée sur le *stamnos*, et supposait que le défunt pouvait être un myste de Dionysos. La Genière 1987, 57-58, pense à « une femme initiée qui aurait eu une fonction dans le rituel ».

par le *venenciador*. Le *venenciador* tient l'ustensile par le haut du manche, de la même manière que les échantons tenaient l'*arytaina*. Lorsque la *venencia* est plongée dans le liquide, on la retire brusquement pour la remplir de vin propre.



Fig. 1 : Le *stamnos* de Nocera (Museo Archeologico Nazionale).  
Source : Kourakou-Dragona 1999, p. 113.

Si l'on reconnaît communément dans le décor de ce *stamnos* l'illustration d'une cérémonie dionysiaque, les chercheurs se divisent, depuis le début du siècle, sur la question de savoir s'il faut relier ce vase et le groupe des vases à figures rouges décorés de scènes dionysiaques (70 environ) à la fête des Anthestéries ou à la fête des Lénéennes, comme le proposait August Frickenhaus<sup>73</sup>. Et si l'on doit rapprocher le *stamnos* de Nocera d'une fête en l'honneur de Dionysos, ce ne peut être que les Anthestéries, en raison de la présence de la fleur. Lors des Lénéennes, en décembre-janvier, la présence de la fleur à la surface du vin est inenvisageable, en raison de la température dans les celliers.

Il convient d'adopter une grande prudence concernant ces *Lenäenvasen*, et il est sans doute préférable, comme l'a montré Françoise Frontisi-Ducroux<sup>74</sup>, de voir dans ces représentations une évocation des fêtes dionysiaques en général. Cependant, il me semble que dans le cas présent, le souci du détail du peintre permet de rapprocher cette scène des délicates opérations qui accompagnaient l'ouverture des *pithoi* au premier jour des Anthestéries<sup>75</sup>.

---

<sup>73</sup> Frickenhaus 1912, p. 1-40, pl. 1-5. Voir La Genière 1987.

<sup>74</sup> Frontisi-Ducroux 1991 et 1997.

<sup>75</sup> La mise en lumière de cette pratique permet, je crois, de reprendre un point du commentaire d'une inscription publiée par Salviat 1958 (*SEG* 17, 415), donnant la liste des jours où on ne pourra pas faire telle ou telle procédure. Dans la liste, figure les Anthestéries avec cette précision, en partie restituée : *ὅταν μοι[ρι]ζώμεν Ανθηστηρίοις*, que F. Salviat traduisait par « lorsque nous procédons au partage, aux Anthestéries ». J. & L. Robert, *Bull.* 1959, 323, p. 227 notaient : « ces mots restent obscurs ». Selon Salviat 1958, 227-228, ces mots renvoyaient à un partage du vin, peut-être à une « répartition » de la récolte, « sous contrôle officiel », au moment des Anthestéries. Je croirais volontiers que cette précision renvoie en réalité à la séparation du vin et de la fleur, au premier jour des Anthestéries, et je proposerais de traduire « lorsque nous procédons à la séparation ». La forme inédite, proposée par F. Salviat en raison de la lacune, qui selon lui, « doit être remplie par une lettre ordinaire + *iota* » (Salviat 1958, p. 195), a été adoptée dans le supplément du Liddell-Scott-Jones, *s.v.* μοιρίζω. Peut-être serait-il cependant préférable de restituer *ὅταν μοι[ρά]ζωμεν Ανθηστηρίοις*, avec le verbe bien attesté μοιράω.

Les 2 et 3 juin 2008, près de 150 ans après la publication des *Études sur le vin* de Louis Pasteur, l'INRA Montpellier a accueilli une conférence internationale réunissant des scientifiques, des œnologues et des professionnels du secteur du vin de divers horizons, sur le thème de l'influence de l'oxygène sur le vin et sa prise en charge au cours des différentes étapes de la fabrication du vin. Tous les chercheurs se sont accordés à reconnaître la complexité du sujet et se sont félicités des progrès réalisés dans ce domaine. Les vigneronns grecs de l'Antiquité, qui ne disposaient d'aucune technique d'analyse ou de mesure et ignoraient l'usage du dioxyde de soufre, auraient certainement eu des choses à apprendre aux participants de cette conférence qui cherchaient à mieux comprendre l'influence de l'oxygène sur le développement des arômes, la formation du goût et de la structure ainsi que sur la couleur du vin. L'appréhension concrète de la nature des vins grecs laisse en effet entrevoir comment les techniques vinicoles élaborées de manière pragmatique par les Grecs encadraient les risques d'une vinification sous atmosphère oxydative et visaient plus particulièrement à contrôler l'oxydation du vin. On peut attendre des progrès d'une collaboration accrue avec les chercheurs en microbiologie, qui montrent toute la rationalité et le degré d'élaboration des pratiques grecques, qui ont souvent été qualifiées de recettes superstitieuses. D'autres avancées, très récentes, laissent espérer des progrès décisifs, en particulier pour la connaissance des cépages de l'antiquité. En 2007, le génome de la vigne a été entièrement décrypté. Dès 2008, il était possible de préciser les relations de parenté entre les cépages existants. Jusqu'à présent cependant, aucun résultat positif, en terme d'identification variétale, n'a été obtenu avec l'extraction et l'analyse d'ADN ancien sur vigne (que ce soit sur des pépins ou des fragments de sarment), mais cela ne saurait tarder. Quoiqu'il en soit de ce dernier point, cette approche pluridisciplinaire, qui n'est ici qu'esquissée, offre de nouvelles perspectives, bien au-delà des seules questions techniques, puisqu'elle permet de proposer de nouveaux éclairages sur les usages grecs liés au vin et à sa consommation et de préciser l'interprétation de représentations figurées sur les vases grecs.

## Bibliographie

- Amouretti, M.-C. (1996) : “L’originalité technique du vin grec et les traditions en Méditerranée orientale”, *Münsterliche Beiträge zur antiken Handelsgeschichte* 15, 42-66.
- Beazley, J. D. (1963) : *Attic Red-Figure Vase-Painters*, 2<sup>e</sup> éd., Oxford.
- Billiard, R. (1913) : *La vigne dans l’Antiquité*, Lyon.
- Biquet, J. (1900) : *Manuel juridique et pratique de l’achat et de la vente du vin*, Montpellier-Paris.
- Boissinot, P. (2003) : “Métrologie de l’arboriculture antique dans le Midi de la France”, in : Favory 2003, 37-57.
- Boulay, T. (à paraître) : “Tasting Wine in Ancient Greece”, in : Wilkins et Nadeau à paraître.
- Bouvier, M. (2007), *Les vins de l’Antiquité*, Paris.
- Braund, D. et J. M. Wilkins, éd. (2000), *Athenaeus and his world. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, Exeter.
- Bravo, B. (1997) : *Pannychis e simposio, con uno studio iconografico di F. Frontisi-Ducroux*, Pise-Rome.
- Bresson, A. (2007) : *L’économie de la Grèce des cités I. Les structures et la production*, Paris.
- Brun, J.-P. (1991) : “La viticulture en Provence”, *Gallia* 58, 69-89.
- Brun, J.-P. (2004) : *Archéologie du vin et de l’huile, de la préhistoire à l’époque hellénistique*, Paris.
- Brun, J.-P., M. Poux et A. Tchernia, dir. (2004) : *Le vin, nectar des dieux, génie des hommes*, Lyon.
- Brun, J.-P. et A. Tchernia (2004) : “Vendanges et vinifications”, in : Brun, Poux et Tchernia 2004, 232-249.
- Dalby, A., trans. (2010) : *Geoponika: Farm Work. A Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook*, Totnes.
- Dubourdieu, D., A. Lonvaud, P. Ribéreau-Gayon et B. Donèche (2004) : *Traité d’œnologie : Tome 1, Microbiologie du vin, vinifications*, 5<sup>e</sup> éd., Paris.
- Elia, O. (1963-1964) : “Lo stamnos dionisiaco di Nocera”, *Apollo*, III-IV, 79-92.
- Empereur, J.-Y. et Y. Garlan (1986) : *Recherches sur les amphores grecques*, BCH Suppl. 13, 174-175.
- Favory, F., éd. (2003) : *Métrologie agraire antique et médiévale: actes de la table ronde d’Avignon*, Besançon.
- Frickenhaus, A. (1912) : *Lenäenvasen*, Programm zum Winckelmannsfeste der Archäologischen Gesellschaft zu Berlin, 72, Berlin.
- Frontisi-Ducroux, F. (1991) : *Le Dieu-masque, une figure du Dionysos d’Athènes*, Paris-Rome.

- Frontisi-Ducroux, F. (1997) : "Retour aux vases des Lénéennes", in : Bravo 1997, 127-132.
- Gaulin, J.-L. (1984) : "Sur le vin au Moyen-Âge Pietro de Crescenzi lecteur et utilisateur des Géoponiques traduites par Burgondio de Pise", *MEFRA* 96, 95-127.
- Georgoudi, S. (1990) : *Des chevaux et des bœufs dans le monde grec : réalités et représentations animalières à partir des livres XVI et XVII des Géoponiques*, Paris.
- Gourevitch, D. (2000) : "Hicesius' fish and chips. A plea for an edition of the Fragments and Testimonies of *περι ὄλης*", in: Braund et Wilkins, 2000, chap. 37, 483-491.
- Guignard, C. (2009) : "Sources et constitution des Géoponiques à la lumière des versions orientales d'Anatolius de Béryte et de Cassianus Bassus", in : Wallraff et Mecella 2009, 243-344.
- Jouanna, J. (1996) : "Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne", *REG* 109, 410-434.
- Jouanna, J. et L. Villard, éd. (2002) : *Vin et santé en Grèce ancienne*, *BCH* Suppl. 40.
- Kourakou-Dragona, S. (1999) : *Un cratère rempli d'euphorie*, Athènes.
- La Genière, J. de (1987) : "Vases des Lénéennes ?", *MEFRA* 99, 43-61.
- Lonvaud-Funel, A., V. Renouf et P. Strehaiano (2010) : *Microbiologie du vin : bases fondamentales et applications*, Paris.
- Mauduit, C. (2002) : "Les raisins de la colère : vin, humeurs et tempérament dans la littérature grecque", in : Jouanna et Villard 2002, 11-22.
- Noël, D. (1999) : "Les Anthestéries et le vin", *Kernos*, 12, p. 125-152.
- Robert, J. et L. Robert (1989) : *Claros I. Décrets hellénistiques*, Paris.
- Salviat, F. (1958) : "Une nouvelle loi thasienne : institutions judiciaires et fêtes religieuses à la fin du IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C.", *BCH* 82, 1958, 193-267.
- Salviat, F. (1986) : "Le vin de Thasos, amphores, vin et sources écrites", in : Empereur et Garlan 1986, 145-195.
- Salviat, F. (1989) : "Les cépages de la vigne en Grèce ancienne", in : *Les écrivains et le sacré : la vigne et le vin dans la littérature*, Paris, 1989, 459-461.
- Tchernia, A. (1997) : "Le cercle de L. Licinius Crassus et la naissance de la hiérarchie des vins à Rome", *CRAI* 141, 1247-1259.
- Tchernia, A. et J.-P. Brun (1999) : *Le vin romain antique*, Paris, 1999.
- Wallraff, M. et L. Mecella, éd. (2009) : *Die Kestoi des Julius Africanus und ihre Überlieferung*, Berlin-New York.
- Wilkins, J. et R. Nadeau, éd. (à paraître) : *Companion to Food in the Ancient World*, Blackwell, Oxford.



## **Les banquets dans le monde romain : alimentation et communication\***

Konrad Vössing  
Université de Bonn

Tout homme doit manger. Voilà un fait biologique, et non historique. Mais cela devient historiquement intéressant lorsqu'à la simple alimentation s'ajoute la communication, et lorsque celles-ci, dans leurs relations, nous sont rapportées par un support, quel qu'il soit.

La façon dont alimentation et communication se rejoignent peut s'exprimer de multiples manières. Sur un plan abstrait, on peut différencier trois cas :

1) La communication intégrative du groupe s'assurant de sa communauté lors du repas pris en commun.

Le repas collectif était à l'origine une simple nécessité biologique : les hominidés vivant en groupe n'auraient jamais pu avancer jusqu'aux zones glaciaires sans la chasse commune et sans le partage des proies avec les plus faibles. De plus, l'égoïsme propre à la satisfaction de la faim, sans doute impératif sur le plan physiologique, mais pour autant contradictoire avec l'idée communautaire – car ce qui est consommé par l'un est définitivement perdu pour les autres – ne peut être relativisé que par la dimension collective du repas.

---

\* Le texte suivant ne présente pas de discussion concernant l'état de la question (voir en fin de contribution pour un aperçu bibliographique), mais uniquement une interprétation du banquet romain en regard de deux de ses composantes essentielles. Je dois tous mes remerciements à Mme Ilse Hilbold pour son travail de traduction.

Seule la communauté alimentaire peut éviter la dissolution du groupe dans l'égoïsme particulier. C'est pour cela qu'elle est si importante dans le processus d'intégration des membres et qu'elle exige une communication entre eux.

2) La communication compétitive, engendrée par la nécessité de la distribution qui crée elle-même de la concurrence.

Avec le repas collectif se pose nécessairement la question de la distribution et donc celle du pouvoir. Cette question ne se résout pas seulement en lieu et en heure (qui reçoit la plus belle part et la meilleure place ?) ; il s'agit aussi de performance. Cette hiérarchie se produisant lors du repas collectif par l'interaction peut s'opposer au premier type de communication (développé plus haut) visant un sentiment communautaire entre les participants au repas. Cet antagonisme entre domination et coopération, entre distinction et intégration, entre distance et proximité peut s'exprimer de manière cachée ou apparaître au grand jour. Mais il est toujours fondamental dans la communication. Les anciennes cultures en étaient tout autant conscientes, comme le montrent leurs mythes : prenons pour exemple Prométhée et la question du partage de l'animal sacrifié. Il s'agit ici évidemment de bien plus que des seules taille et qualité des portions.

3) La communication symbolique, informant des définitions de soi et de l'Autre dans le langage alimentaire lui-même.

Cette dimension de la communication présuppose une forte tradition : car il s'agit ici du caractère significatif et de la valeur symbolique de certains aliments et de certaines boissons, ou de leur mode de préparation. Nous ne pensons pas seulement aux règles ou aux tabous alimentaires qui permettent à un groupe de consolider son sentiment d'appartenance ou de différence par rapport aux autres ; nous ne pensons pas non plus uniquement à la distinction bien connue qui existe entre le cru et le cuit, ni encore uniquement à l'affirmation générale du luxe, du superflu (par exemple le privilège de l'ébriété) et du « conspicuous consumption »<sup>1</sup> : il s'agit aussi du sens idéologique d'un

---

<sup>1</sup> Cf. déjà Feuerbach, L. (1972) : "Das Geheimnis des Opfers oder Der Mensch ist, was er ißt", in : Feuerbach, L. : *Gesammelte Werke*, II, Berlin, 26-52 ; sur la différenciation des « cuisines »

certain nombre d'aliments qui doivent toujours être compris dans un contexte communicatif. Le message peut être transmis par la relation entre ces aliments et une position sociale, un métier ou une région géographique, ou encore – et c'est particulièrement important dans le cas de la communication symbolique – par la marque d'une position antithétique, dans l'opposition ville/campagne, richesse/pauvreté, espace public/privé, côte ou intérieur des terres, culture ou barbarie par exemple<sup>2</sup>. Il est vrai que les thèmes de cette troisième sorte de communication recourent en partie ceux des deux premières ; mais ces thèmes sont plus orientés vers la mise en scène de la valorisation de soi ou de l'étranger que vers la relation sociale en vis-à-vis.

Cependant, le repas collectif évolué n'est pas seulement défini par ces trois formes de communication dans un système de coordonnées anthropologiques. La constellation historique y participe bien entendu aussi d'une manière fondamentale. Quelles relations sociales se manifestent dans le comportement alimentaire, lesquelles ne se manifestent pas ? Comment sont-elles représentées et devant quel public ? Quels modèles ont été déterminants et comment ont-ils évolué ? Toutes ces questions ne peuvent être résolues que pour une situation historique spécifique.

En ce qui concerne ces différentes constellations, commençons à nouveau par une description abstraite. Ensuite, nous développerons des exemples concrets.

---

antiques comme médium de la distanciation, vd. par exemple Goody, J. (1982) : *Cooking, Cuisine and Social Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, 103-105 ; pour l'origine de la théorie toujours influente du « conspicuous consumption » vd. Veblen, T. (1899) : *The Theory of the Leisure Class*, New York, Londres, chap. 4 ; on y trouve également des réflexions concernant l'usage de stimulants et leurs conséquences pathologiques comme symboles de supériorité sociale.

<sup>2</sup> Les oppositions « alimentation carnivore – alimentation végétarienne » et « alimentation solide – alimentation en purée » en font partie. Sur la langue (pour ainsi dire) des produits alimentaires vd. Gowers, E. (1993) : *The Loaded Table. Representations of Food in Roman Literature*, Oxford ; Dalby, A. (2000) : *Empire of Pleasures. Luxury and indulgence in the Roman World*, Londres, New York ; Beer, M. (2010) : *Taste or Taboo. Dietary Choices in Antiquity*, Totnes et la thèse d'habilitation munichoise de Tietz, W. (2009) : *Dilectus ciborum'. Nahrung als Zeichen und Mittel der Kommunikation in der römischen Antike*.

Trois caractéristiques historiques du banquet romain doivent être soulignées :

1. Comparativement, le banquet romain est un phénomène relativement tardif. Concrètement, cela signifie qu'un hôte romain, qui, vers l'an 200 avant J.-C., par exemple, s'interroge sur la manière appropriée d'organiser un repas, doit prendre en compte plusieurs siècles d'histoire qui ont profondément marqué le contexte environnant et qui ont donné lieu, déjà à l'époque, à de nombreuses œuvres littéraires et manuels. Quoi que l'hôte décidât, le résultat serait jugé en fonction du contexte des règles et des attentes traditionnelles.

2. La tradition grecque est la plus déterminante pour le banquet romain. La combinaison d'une défaite politico-militaire et d'une dominance culturelle s'est rarement autant entièrement réalisée que dans la relation entre Grecs et Romains. Cette particularité est d'ailleurs déjà clairement formulée par les contemporains de ce temps – citons par exemple le *dictum* d'Horace sur la Grèce vaincue qui devient vainqueur, parce qu'elle apporte la culture dominante<sup>3</sup>. Cet écart de civilisation toucha de plein fouet l'institution du banquet qui associe des évolutions culturelles en tous genres (pensons par exemple à la technique du luxe alimentaire, à l'équipement matériel ou aux *Symptotica* littéraires, c'est-à-dire les propos de table érudits<sup>4</sup>). Seuls l'arrière-plan et l'adaptation d'un banquet pouvaient être véritablement « romains », et non le banquet en lui-même.

3. Cette influence devenait problématique quand elle rencontrait des réalités sociales spécifiquement romaines qui devaient être représentées lors du banquet. Si certains points pouvaient subir des modifications (comme l'invitation et la participation des femmes de la classe dominante au banquet,

<sup>3</sup> HOR. *Epist.* 2,1,156f. : *Graecia capta ferum uictorem cepit et artes / intulit agresti Latio.*

<sup>4</sup> C'est le sens que Plutarque donne au terme « *symptotica* » (= questions à table), alors que le terme « *symposiaka* » désigne les questions autour du banquet lui-même : questions de table. Pour les raisons expliquant que la recherche (voir en dernier lieu le fameux « Symposium on the *Symposion* », intitulé « *Symptotica* », Murray O., éd. (1990), Oxford, p. V) interprète différemment les témoignages de Plutarque dans *Quaest. conv.* 2 praef. (*mor.* 629 CD); 3 praef. (*mor.* 645 C) und 4,2 (*mor.* 660 D), vd. Vössing 2004, 17 s.

fait inconnu dans la Grèce antique<sup>5</sup>), d'autres étaient trop marqués par l'atmosphère traditionnelle grecque pour être facilement adaptables. Cela vaut par exemple pour l'égalité des symposiastes. Lors du *symposion* grec, tout dépendait de cet idéal (de la disposition des pièces du banquet, en passant par l'installation à table jusqu'aux rites liés à la consommation du vin, sans parler du langage sympotique), même s'il ne faut pas se laisser tromper par le caractère idéologique de cette égalité<sup>6</sup>. Des divergences majeures et inconciliables entre la réalité sociale et cet idéal devaient certainement se produire quand un groupe de *nobiles* romains, accompagné de leurs *clientes* se rassemblait en suivant ce schéma. Il en est *a fortiori* de même pour le banquet de l'empereur : en effet, la situation devenait encore plus complexe, car pendant longtemps le comportement du *princeps* romain vis-à-vis des personnes de son rang social ne devait pas contenir d'éléments propres aux usages d'une cour monarchique, sous peine de mettre en danger leur soutien<sup>7</sup>.

À présent, dans le but de saisir plus concrètement encore les relations qui se forment entre alimentation et communication lors du *convivium*, il s'agit de partir explicitement de la conception moderne du « dîner ensemble », de façon à illustrer les particularités du banquet romain justement à travers des exemples, qui questionnent les connotations valables à notre époque<sup>8</sup>. Ce sont des idées comme « hôte et hospitalité », « liberté de ton et ouverture dans la culture discursive », « privé et intime », « spontanéité », et enfin – ici

---

<sup>5</sup> Cf. Vössing, K. (2011) : "Family and Domesticity", in : Erdkamp 2011, 133-143. Sur la situation à Rome, voir Pailler 2001 ; Badel 2006 ; Stein-Hölkeskamp 2005a ; Roller 2006, chap. 2.

<sup>6</sup> ... et ce, non seulement dans l'Athènes démocratique, avec ses invitations par les « grands hommes », mais aussi dans la Sparte « égalitaire ». PLU. *Lyk.* 12,4. 10 et ATH. 4, 17-18 (p. 140 E - 141 A) montrent qu'il y avait des *sysitia* de choix, des participants plus ou moins honorés et des donateurs plus ou moins importants.

<sup>7</sup> Vössing, K. (2007) : "Empereurs et banquets à Rome", in : Caillet J.-P. et M. Sot, éd., *L'audience. Rituels et cadres spatiaux dans l'Antiquité et le haut Moyen Âge*, Paris, 165-173.

<sup>8</sup> Pour citer P. Schmitt Pantel : « La tâche de l'historien est de marquer les distances, de souligner les spécificités, de refuser l'amalgame » (2001 : *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, 3<sup>e</sup> éd., Paris, p. XVII).

l'opposition devient cruciale, comme nous allons le voir – le comportement individuel *versus* la fixation sociale dans une communauté de personnes.

On reconnaît l'importance de l'hospitalité dans l'Antiquité à ceci qu'elle n'est pas uniquement appliquée dans les relations privées ; les communautés politiques suivaient aussi ce modèle relationnel<sup>9</sup>. Mais toutes les évocations de la dimension sacrée du droit d'hospitalité ne doivent pas nous faire oublier qu'ici il s'agit en premier lieu de la protection de l'étranger, privé de droits, ce qui n'est pas du tout au centre des relations entre *convivae*. Même si la table, et donc avec elle le *convivium*, relèvent du domaine sacré dans les lois de l'hospitalité<sup>10</sup>, il faut bien voir que cela ne valait que pour l'intégrité physique et non pas pour la façon de se tenir à table. D'ailleurs, les participants à un banquet ne sont justement pas appelés *hospites*, mais bien *convivae* ou *convictores*<sup>11</sup>, des concepts difficiles à traduire, mais desquels sont en tout cas absentes toutes références à la notion de considération respectueuse ou à celle de droits assurés. Ainsi, à Rome, si le convive était de rang inférieur par rapport à son hôte, il était bien moins protégé que ce que notre idée de l'hospitalité pourrait laisser penser. Il pouvait être rabaissé et, dans le pire des cas, livré à la risée de tous<sup>12</sup>. Il devait en tout cas s'attendre à être passablement moins bien servi que les hôtes de marque<sup>13</sup>. Nous aimons bien nous

<sup>9</sup> Voir les institutions de la proxénie (Gschntzer, F. (1973), *RES XIII*, 629-730 s.v. *proxenos*) et de l'*hospitium publicum* (Leonhard, R. (1913), *RE*, VIII 2, 2493-2498, s.v.) ainsi que Hiltbrunner, O. (2005) : *Gastfreundschaft in der Antike und im frühen Christentum*, Darmstadt.

<sup>10</sup> Vd. par exemple *SEN. ira* 1,2,2 ; *TAC. Ann.* 13,17,2 ; *AMM.* 29,6,5 ; 30,1,22. *Iovis hospitalis numen* en était le garant (*CIC. Deiot.* 6,18), respectivement les *dii hospitales* (*TAC. Ann.* 2,65,3 u. 15,52,1).

<sup>11</sup> La notion de *convictor* comportait souvent une résonance de dépendance, vd. Vössing 2004, p. 242s.

<sup>12</sup> Vd. D'Arms, J. (1999) : "The Roman Convivium and the Idea of Equality", in : Murray, O., éd., *Symptica. A Symposium on the 'Symposion'*, Oxford (2<sup>ème</sup> édition ; première édition 1984), 308-320.

<sup>13</sup> ... même si nous apprenons cette différence de traitement surtout dans des textes satiriques, voir p. ex. *JUV.* 5 et de nombreux épigrammes de Martial, cf. Lindsay, H. (2000) : "Food and Clothing in Martial", in : Deroux, C. éd., *Studies in Latin Literature and Roman History*, X,

imaginer – mais à tort – que le banquet festif habituel avait lieu sur seulement trois lits<sup>14</sup>. Effectivement, dans ce cadre restreint, il n'y avait pas vraiment de nourritures différentes, échelonnées. Mais dans le cas d'événements plus importants, le repas était réparti entre différents groupes dans la maison<sup>15</sup>, auxquels on réservait là aussi des types d'accueil tout à fait variables.

Inversement, lorsqu'on examine le comportement d'un *conviva* envers un hôte de rang inférieur, il ne faut pas non plus s'attendre à des formes particulières de « courtoisie » – un concept qui n'a d'ailleurs aucun équivalent dans l'Antiquité<sup>16</sup>. Les invités cultivés de Trimalchion ne montrent – tout en profitant de la richesse de sa table – aucun respect ni envers les affranchis invités ni envers le maître de maison qui, lui-même, utilise le prestige de l'éducation de ses hôtes pour se l'approprier<sup>17</sup>. Cette manière sans-gêne,

---

Bruxelles, 318-27, ici 322-324. Dans une certaine mesure, elle était acceptée par tous ; cf. HOR. *Sat.* 2,7,36s. : impassible, il renvoie chez eux ses *convictores* sans avoir mangé, quand il est soudainement appelé à la table de Mécène ; l'asymétrie de ces relations n'est, bien entendu, pas l'objet de la critique satirique, mais son médium.

<sup>14</sup> Le *dictum* de Varron « pas moins que des grâces et pas plus que des muses » (GELL. 13,11,2 ; déjà chez PLAUT. *Stich.* 487) et l'archéologie pompéienne avec les petits *triclinia* pour six à neuf personnes (cf. déjà Hug, A. (1939) : "Triclinium", *RE*, VII A 1, 82-101, ici 97-100) semblent bien se conforter réciproquement. Effectivement, il s'agit, dans les règles citées, uniquement d'invitations à petite échelle, dans lesquelles les convives pouvaient être réunis dans un cercle de conversation unique.

<sup>15</sup> Il est caractéristique de la sélectivité de nos sources littéraires qu'elles ne disent presque rien sur la question pratique de l'endroit où l'on disposait les tables (dans certains cas, on s'asseyait sans doute aussi dans la cour intérieure et sur des bancs).

<sup>16</sup> Cf. Procopé, J. (1991) : "Höflichkeit", *RAC*, XV, 930-986, ici 930-931 ; sur le peu de protection pour les invités de rang inférieur lors du *convivium*, vd. dernièrement Peachin M. (2001) : "Friendship and abuse at the dinner table", in : Peachin, M., éd., *Aspects of the Friendship in the Graeco-Roman World* (JRA, Suppl. 43), Portsmouth/RI, 134-144.

<sup>17</sup> Concernant ses (vains) efforts de paraître cultivé, vd. PETRON. 48,4-8. Sur les essais des convives cultivés (mais sans moyens) de se distancier de Trimalchion et de ses amis vd. PETRON. 46,1-3 ; 57,1-2 ; 58,1-2 ; cf. aussi Gerschner, R. (1997) : "Encolpius Etymologus. Die etymologische Verwendung griechischer Wörter als Stilmerkmal von Petrons urbaner Prosa", *WS*, 110, 145-50. Concernant les délices de la table de Trimalchion, cf. Amat, J. (2007) : "Des goûts et des saveurs à la table de Trimalchion", *Latomus*, 66, 390-403.

ouvertement intéressée d'utiliser ses hôtes dans un sens ou dans un autre n'est voilée par aucun semblant de bonne conduite. Un autre exemple : aujourd'hui comme à de nombreuses époques, il est inconcevable que l'invité d'honneur s'occupe de sa correspondance ou envoie des messagers en plein milieu du banquet. Dans un *convivium* romain, c'était tout à fait habituel<sup>18</sup>.

Ainsi, la *Cena Nasidieni* d'Horace<sup>19</sup> nous paraît en ce sens particulièrement parlante, tant elle semble incompatible avec notre conception de l'« hospitalité » : Nasidienus Rufus, un nouveau riche, a invité à sa table le célèbre Mécène et s'échine à satisfaire le grand homme. Mais celui-ci reste couché, ennuyé et muet sur sa *kliné*, et seule sa suite participe à la conversation. Il ne daigne même pas goûter aux plats qui lui sont sans cesse présentés et exagérément loués. Pour finir, il quitte furtivement la maison accompagné de ses suivants et l'hôte malheureux, de fixer ses plats délicats restés intacts. Pourtant, l'objet de la satire dans ce récit n'est pas, comme nous nous y attendrions spontanément, de ridiculiser le comportement arrogant des invités, mais plutôt de railler les vains efforts de l'hôte, qui a si absolument confiance en sa cuisine raffinée<sup>20</sup>. Ce qui ne trouve pas grâce aux yeux de l'auteur, c'est la tentative d'élévation sociale ratée. Toutes ces confrontations, déplacées du point de vue actuel, montrent que la dynamique du système social romain –

<sup>18</sup> PLU. *Caes.* 63,7 ; PLU. *Quaest. conv.* 1,3 (mor p. 619 D-F) ; CIC. *Att.* 14,12,3 ; 14,21,4. Inversement, le maître de maison pouvait aussi écrire sa correspondance durant la *cena* quand il ne recevait pas d'invités de marque (cf. CIC. *Att.* 14,6,2).

<sup>19</sup> HOR. *Sat.* 2,8 ; vd. dernièrement Hugoniot, Chr. (2011) : “Les ombres de Mécène. À propos de la *cena Nasidieni* d'Horace (S., II, 8)”, in : *Food and History*.

<sup>20</sup> La représentation chez Pétrone de la *Cena Trimalchionis* est d'un côté comparable avec cette scène, mais de l'autre, pour ce qui est de la critique sociale, elle est plus complexe : est aussi visé ici (par exemple dans le discours d'Hermeros, PETRON. 57-58) l'orgueil des invités, qui, en tant que « parasites » (vgl. Damon, C. (1997) : *The Mask of the Parasite. A Pathology of Roman Patronage*, Ann Arbor), prennent du bon temps à la table de l'hôte méprisé. Mais il ne s'agit pas non plus (comme dans LUCIAN. *Symp.*, où les philosophes invités en viennent finalement aux mains) de l'exigence de « politesse », mais de la critique d'un comportement qui ne convient pas au statut social des acteurs : les invités cultivés de Trimalchion n'auraient pas dû s'asseoir à sa table, et les philosophes n'auraient pas dû se battre pour les meilleures places et les meilleurs morceaux.

compris avec les écarts de ses différentes relations clientélistes, mais aussi avec ses perspectives d'ascension et leurs luttes hiérarchiques correspondantes – n'était en aucun cas suspendue lors du banquet ; au contraire, elle trouvait là une tribune particulièrement visible.

Passons maintenant aux propos de table et à l'atmosphère détendue de la conversation. Au plus tard depuis Michel Foucault, la « *Parrhêsia* » est une catégorie de la liberté démocratique connue, mais cela désigne également le langage libre dans d'autres contextes, notamment lors du banquet<sup>21</sup>. Mais cette franchise ne se comprend que par les obstacles qu'elle doit surmonter. Ainsi, s'agissant d'un banquet entre amis, le « parrhesiaste » se devait uniquement de laisser de côté les conventions habituelles<sup>22</sup> ; mais, si des différences sociales plus importantes entraient en ligne de compte, comme souvent lors de banquets romains, alors la pression exercée sur lui (malgré toute la licence sympotique) pouvait devenir une question de vie ou de mort. Dans ces conditions l'opportunité de « pouvoir tout dire » (= *parrhesia*) n'était plus qu'une réminiscence, plus qu'une possibilité de principe reléguée, dans les faits, aux clowns et aux amuseurs (*scurrae, moriones, copreae*)<sup>23</sup>. Ces derniers, de leur côté, ne prenaient guère de précautions, mais c'est qu'en grande partie, ils étaient des professionnels sans responsabilité propre, dépendant totalement de leur commanditaire. Laisser passer leurs extravagances était de bon ton et il fallait même de faire contre mauvaise fortune bon cœur.

Mais qu'en est-il de l'art de la conversation détendue lors du repas des Égauls, si souvent vanté, et que Cicéron idéalise comme la caractéristique d'un *convivium* entre « amis » ? Le but du banquet serait la communauté *cum*

---

<sup>21</sup> Foucault, M. (2001) : *Fearless Speech*, éd. J. Pearson, Los Angeles ; pour le sens du mot *parrhesia* et pour son histoire vd. surtout Scarpat, G. (2001) : *Parrhesia. Parrhesia greca, parrhesia cristiana*, Brescia.

<sup>22</sup> Vd. p.ex. PLAT. *Symp.* 222 C ; cf. aussi PLU. *Quaest. conv.* 7,6 (*mor.* 707 E).

<sup>23</sup> Ribbeck, O. (1884) : *Kolax. Eine ethologische Studie*, Leipzig ; Corbett, Ph. (1986) : *The Scurra*, Edinburgh ; Vössing 2004, 217-19.

*viris bonis, iucundis, amantibus*, ainsi que la *communitas vitae atque victus* et la *remissio animorum*. Celle-ci serait obtenue en particulier grâce à la conversation familière (*sermo familiaris*), ce qui serait justement l'un des signes d'un banquet agréable<sup>24</sup>.

Mais si l'on suit attentivement ce raisonnement, on remarque qu'il n'est pas question de savoir comment la conversation intime découle de la sphère protégée et amicale, c'est la logique inverse qui se produit. Ainsi, l'atmosphère détendue désirée dans les banquets de la haute société doit d'abord être créée par le choix de thèmes de conversation « agréables » (et ce qu'on entendait par là était précisément établi). La *remissio animorum* n'est donc pas la conséquence de la confiance réciproque des invités, ni de la certitude que l'on peut se fier à la loyauté mutuelle et exprimer jusqu'aux vérités désagréables à entendre. Elle est bien plus la conséquence d'un art de la conversation<sup>25</sup> (créant un sentiment de décontraction artificielle et une atmosphère ouatée) qui évite largement les sujets sensibles.

Quand Cicéron dînait avec le dictateur César par exemple, les thèmes de la conversation étaient définis pour la satisfaction de chacun et par un accord tacite : rien de grave ou de politique, plutôt des thèmes culturels : σπουδαῖον οὐδεν, φιλόλογα multa<sup>26</sup>. La conversation cultivée autour de la table est donc devenue ici (mais c'est aussi vrai en général) un code convenu qui n'engage à rien et qui occulte les oppositions et les rivalités réelles, créant une proximité détendue qui se révélerait immédiatement illusoire si le sujet devenait « sérieux ».

La structure paradoxale de l'intimité des *convivia* romains est aussi visible dans leur rapport contradictoire avec l'espace public. Par définition, la décontraction de l'*otium* régnait et la sphère publique, la *res publica*, était donc exclue. Mais cela concerne uniquement le spectre des comportements admis, et non la question de la visibilité publique. Ce caractère – en ce sens – public des banquets se manifestait dans des proportions d'autant plus grandes

<sup>24</sup> Cic. *Fam.* 9,24,3 ; cf. aussi Cic. *Sen.* 45f.

<sup>25</sup> Cf. Slater, W. J. (2008) : "The ancient Art of conversation", in : Vössing 2008, 113-127.

<sup>26</sup> Cic. *Att.* 13,52,2 (dec. 45 av. J.-C.) ; vd. aussi Cic. *Off.* 1,40,144.

que, chez un Romain de statut élevé, les dîners rassemblaient toujours un certain nombre de participants. Il était accompagné en permanence de quelques « amis » (parfois appelés *umbrae*), constituant un entourage redevable qui était toujours inclus dans une invitation<sup>27</sup>, ainsi que d'un certain nombre d'esclaves qui se tenaient derrière son lit et qui attendaient ses ordres. S'y ajoutait, bien évidemment, la foule de servants, d'arrangeurs, d'artistes divertissants, sans qu'aucune *cena recta* n'était concevable<sup>28</sup>. Le fait que le banquet fasse partie de l'*otium* des Romains s'oppose ainsi au caractère quasiment public dont parle Sénèque lorsqu'il déclare que tout dîner d'une certaine importance ressemble à une assemblée populaire, en ce qui concerne la confidentialité des discussions et des événements<sup>29</sup>.

Dans ces conditions, il est clair que la spontanéité était une simulation arrangée avec art – pensons par exemple au tour joué par Lucullus qui donnait des dîners soi-disant *impromptus*, mais qui en fait était toujours prêt à recevoir et qui pouvait prévoir à l'avance le déroulement du menu grâce à la dénomination codée du *triclinium* où il accueillera ses invités<sup>30</sup> –, ou alors un lapsus qui pouvait avoir des conséquences négatives, une perte de contrôle, qui pouvait mettre en péril la *dignitas* du contrevenant. Boire et manger de façon excessive (avec l'éventuelle utilisation d'un vomitif<sup>31</sup>) tout comme les propos et plaisanteries grivois étaient sans danger, alors que (par exemple) la danse spontanée modifiait le rôle du *conviva* de manière inacceptable<sup>32</sup>.

Le caractère du banquet était donc défini par ses fonctions sociales (démonstration de son rang, entretien des relations de coopération et de la clientèle). Les banquets romains avaient beau utiliser des formes qui célé-

<sup>27</sup> Pour les *umbrae* vd. Vössing 2004, 222-224 (aussi sur la notion de *parasitus*).

<sup>28</sup> Vössing, K. (2011) : "Convivium", in : *Handwörterbuch der antiken Sklaverei*, Stuttgart.

<sup>29</sup> SEN. *Const. sap.* 18,2.

<sup>30</sup> PLU. *Lucull.* 41,4-7.

<sup>31</sup> Cf. Vössing 2004, p. 208s.

<sup>32</sup> Le danseur ôte ses vêtements (un *pallium* ou quelque chose de cette sorte) et s'approche, « *nudus* » selon les Romains, des artistes professionnels ; voir p. ex. les reproches dans CIC. *Verr.* 2,3,23 ; *Deiot.* 26 ; *Cat.* 2,23 ; *Pis.* 22.

braient la détente égalitaire, ils le faisaient uniquement dans le cadre du respect de l'ordre social, qui vivait de la reproduction en public de ses principes d'ordre, notamment lors du *convivium*.

Le nouvel ordre politique mis en place par Auguste ne changea rien à cette situation. Il était impossible, pour des raisons politiques, de s'inspirer des traditions du banquet des rois hellénistiques. C'était déjà le cas pour les *principes* républicains, pour qui les monarques orientaux avaient effectivement, en ce qui concerne le mode de vie raffiné, une fonction de modèle, qui restait cependant très général<sup>33</sup>. L'utilisation de formes spécifiques au repas royal était en contradiction avec la structure et la perception de soi de la classe supérieure romaine. *A fortiori* pour l'empereur qui devait à tout prix éviter la comparaison avec la royauté. Sa table n'était royale qu'au sens figuré, non au sens politique<sup>34</sup>.

Malgré le traitement de faveur réservé aux banquets de l'élite par les sources littéraires, on ne doit pas oublier que le monde romain du banquet n'était pas restreint à la classe supérieure. Il n'y a pas lieu de parler ici de la sphère des *cauponae*, *popinae* et *thermopolia*, car des banquets « complets » (*cenae rectae*) y étaient hors de portée et les communautés alimentaires et les repas simples de ces milieux sont à peine saisissables dans les sources<sup>35</sup>. Mais il faut prendre en compte les nombreuses communautés de repas des hétaires et des associations<sup>36</sup>, ainsi que les repas publics des évergètes<sup>37</sup>; des inscriptions et de (très rares) mentions littéraires permettent ici de nous en faire une image approximative. Pour la plupart des participants, ces événements représentaient l'unique possibilité – déjà en raison du manque de locaux – de

<sup>33</sup> Voir le terme *regius* dans le sens de « tout particulièrement noble », « à la manière d'un roi » (p. ex. PLAUT. *Stich.* 377 ; SALL. *Cat.* 37,6 ; LIV. 45,32,5 ; PETRON. 38,15).

<sup>34</sup> Vössing 2004, 22-26.

<sup>35</sup> Cf. Moneix 2007.

<sup>36</sup> Pour ces banquets, liés pour la plupart à un certain culte, vd. Egelhaaf-Gaiser, U. (2000) : *Kulträume im römischen Alltag*, Stuttgart, 272-329.

<sup>37</sup> Vd. Donahue 2004 ; ainsi que Vössing, K. (2005) : "Epulum publicum. Das Mahl in der städtischen Öffentlichkeit", *JRA*, 18, 572-576.

pouvoir savourer un banquet romain évolué, bien qu'ils dussent amener eux-mêmes tout ce qui sortait de l'ordinaire (c'est-à-dire tout ce qui devait être consommé en dehors du vin et du pain).

Là aussi, le spectateur contemporain doit se garder de donner trop d'importance aux idées d'égalité que l'on a tendance à lier au mot « association ». En y regardant de plus près, on s'étonne de toutes les possibilités de différenciation – étant donné qu'ici un *collegium* prend ses repas en commun : la qualité des places et du service, ainsi que, dans certains cas, les sommes remises à chacun des invités variaient en fonction du rang social des participants<sup>38</sup>. Une association romaine était tout sauf une zone exempte de domination, c'était bien plus l'illustration fidèle d'une société et de ses limites sociales qui n'étaient certes pas insurmontables, mais tout de même clairement définies. Et ces dîners exprimaient exactement cela.

Pour finir, revenons à une perspective plus globale et quittons les banquets des Romains : en observant l'Europe d'époque médiévale et moderne, il semble que les manifestations de ces temps se distinguaient fondamentalement des banquets antiques par un transfert culturel du haut vers le bas (ressenti ou réel) : le banquet du roi ou du souverain anoblissait ses participants et caractérisait régulièrement la culture du banquet d'une époque. Pourtant, les *convivia* romains – et en cela ils symbolisent bien l'héritage des *symposia* grecs – existaient en tant que repas collectif bien avant qu'ils ne soient repris par les rois et les empereurs, et survécurent bien après. La démonstration du luxe, la surenchère ostentatoire d'une consommation à tout prix n'ont pas été inventées par les cours souveraines<sup>39</sup>, mais seulement perpétuées par elles : Néron a appris de Pétrone, et non l'inverse<sup>40</sup>. La consommation des monarques

---

<sup>38</sup> Il faudrait sans doute voir l'interdiction du *in alium locum transire* dans CIL XIV 2112 = ILS 7212 avec cet arrière-plan ; cf. aussi Bollmann, B. (1998) : *Römische Vereinshäuser*, Mayence, 37-39 et 52-53.

<sup>39</sup> Pour l'histoire moderne et contemporaine, voir par contre la thèse fameuse de Sombart, W. (1922) : *Luxus und Kapitalismus*, 2<sup>e</sup> éd., Munich, qui trouve les origines du capitalisme dans le besoin de luxe des cours princières, repris dans la société bourgeoise.

<sup>40</sup> TAC. *Ann.* 16,18,2 ; PLU. *Adul.* 19 (*mor.* 60 D).

(quel que soit leur type) ne parvint pas à modifier de manière décisive les traditions alimentaires aristocratiques et bourgeoises de l'Antiquité. Vu sous cet angle, le banquet des différentes sociétés urbaines de l'antiquité était – mises à part les formes de la communication correspondantes – le lieu où se faisaient jour dans une densité particulière leurs acquis matériels et sociaux, l'expression représentative de leur importance fondamentale pour l'histoire antique.

#### Bibliographie depuis 2000

- Andringa van, W., éd. (2008) : *Sacrifices, marché de la viande et pratiques alimentaires dans les cités du monde romain = Meat: sacrifice, trade and food preparation in the Roman Empire*, Food & History 5, Turnhout.
- Badel, C. (2006) : “La femme couchée, sur la place de la femme dans les banquets romains”, in : Gherchanoc 2006, 259-280.
- Bettenworth, A. (2004) : *Gastmahlszenen in der antiken Epik von Homer bis Claudian*, Göttingen.
- Braund, D. et J. Wilkins, éd. (2000) : *Athenaeus and his world. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, Exeter.
- Charles-Laforge, M.-O., éd. (2007) : *La norme à Pompéi*, Rome.
- Dalby, A. (2000) : *Empire of Pleasures. Luxury and Indulgence in the Roman World*, Londres, New York.
- Dalby, A. (2003) : *Food in the Ancient World from A to Z*, Londres, New York.
- Donahue, J. F. (2004) : *The Roman Community at Table during the Principate*, Ann Arbor.
- Dubois-Pèlerin, E. (2008) : *Le luxe privé à Rome et en Italie au I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C.*, Naples.
- Dunbabin, K. M. D. (2003) : *The Roman Banquet. Images of Conviviality*, Cambridge.
- Dunbabin, K. M. D. et W. J. Slater (2011) : “Roman Dining”, in : Peachin 2011, 438-466.
- Erdkamp, P., éd. (2011) : *A Cultural History of Food, vol. 1: A Cultural History of Food in Antiquity*, Oxford.
- Estienne, S., V. Huet et al. (2004) : “Banquet”, in : *Thesaurus Cultus et Rituum Antiquorum*, vol. II, 215-297.
- Feldman, C. (2009) : *Ancient Roman dining. Food transformation, status, and performance*, Sarrebruck.
- Fellmeth, U. (2001) : *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*, Stuttgart, Weimar.
- Gherchanoc, F., éd. (2006) : *La maison, lieu de sociabilité, dans des communautés urbaines européennes de l'Antiquité à nos jours*, Paris.
- Gold, B.K., J.F. Donahue, éd. (2005) : *Roman dining* (AJPh, special issue), Baltimore.

- Grandjean, C., C. Hugoniot et B. Lion, éd. (2012) : *Le banquet du monarque dans le monde antique (Orient, Grèce, Rome)*, Tours (à paraître).
- Grottanelli, G. et L. Milano, éd. (2004) : *Food and Identity in the Ancient World*, Padoue.
- Huet, V. (2006) : "À table. Des images romaines de 'banquet' ou des gestes à suivre", *Cahiers du centre de recherches historiques*, 37, 45-66.
- Leclant, J., A. Vauchez et M. Sartre, éd. (2008) : *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris.
- Mehl, V. et P. Brulé, éd. (2008) : *Le sacrifice antique. Vestiges, procédures et stratégies*, Rennes.
- Moneix, N. (2007) : "Cauponae popinae et 'thermopolia' de la norme littéraire et historiographique à la réalité romaine", in : Charles-Laforge 2007, 117-128.
- Nadeau, R. (2010) : *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Rennes-Tours.
- Nadeau, R., éd. (2010a) : *Penser les banquets grec et romain. Entre représentations et pratiques, Actes de la table ronde du 8 janvier 2008 à Paris, Ktèma*, 35, 1-117.
- Neudecker, R. et P. Zanker, éd. (2005) : *Lebenswelten in der römischen Kaiserzeit*, Wiesbaden.
- Orfanos, C., éd. (2003) : *Symposium - banquet et représentations en Grèce et à Rome (Colloque international, Toulouse 2002)*, Pallas, 61.
- Pailler, J.-M. (2001) : "Une place pour elle à table: le cas de Rome", *Clio (Histoire, Femmes et Sociétés)*, 14, 119-31
- Peachin, M., éd. (2011) : *The Oxford Handbook of Social Relations in the Roman World*, Oxford.
- Ritter, S. (2005) : "Zur kommunikativen Funktion pompejanischer Gelagebilder: Die Bilder aus der Casa del Triclinio und ihr Kontext", *Jahrbuch des DAI*, 120, 301-371.
- Roller, M. B. (2006) : *Dining Posture in Ancient Rome, Bodies, Values and Status*, Oxford.
- Romeri, L. (2002) : *Philosophes entre mets et mots, Plutarque, Lucien et Athénée autour de la table de Platon*, Grenoble.
- Scheid, J. (2005) : *Quand faire c'est croire. Les rites sacrificiels des Romains*, Paris.
- Schnurbusch, D. (2011) : *Convivium. Form und Bedeutung aristokratischer Geselligkeit in der römischen Antike*, Stuttgart.
- Stein-Hölkeskamp, E. (2005) : *Das römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte*, Munich.
- Stein-Hölkeskamp, E. (2005a) : "Convivia mit Clodia und Calpurnia. Frauen bei römischen Gastmählern", in: Neudecker et Zanker 2005, 175-185.
- Vössing, K. (2004) : *Mensa Regia. Das Banket beim hellenistischen König und beim römischen Kaiser*, Munich.
- Vössing, K. (2005) : "Martial 5,78,31f. und die Platzordnung auf dem sog. Sigma", *Mnemosyne*, 58, 431-441.
- Vössing, K., éd. (2008) : *Das römische Bankett im Spiegel der Altertumswissenschaften*, Stuttgart.
- Wilkins, J. H. et S. H. Hill (2006) : *Food in the Ancient World*, Oxford.
- Zaccaria Ruggiu, A. (2003) : *More regio vivere. Il banchetto aristocratico e la casa romana di età arcaica*, Rome.



**Alimentation et société dans la Rome classique :  
bilan historiographique (II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. – II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)**

Christophe Badel  
Université de Rennes II

Peut-on évoquer l'histoire sociale de l'alimentation à Rome sans parler du banquet ? C'est une question que l'on peut légitimement se poser tant le banquet domine, depuis une quinzaine d'années, les études sur l'alimentation dans l'Antiquité. C'est aussi le défi que cet article se propose de relever puisqu'il ambitionne d'éclairer, de manière globale, la façon dont l'historiographie a posé les enjeux sociaux de l'alimentation au cours des trente dernières années<sup>1</sup>. Ce laps de temps correspond d'ailleurs, peu ou prou, à l'émergence d'une véritable histoire sociale de l'alimentation dans la Rome antique.

De fait, cette démarche épistémologique s'avère relativement récente car on ne peut considérer comme de l'histoire sociale les études réalisées par les historiens positivistes au tournant du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècle. En dépit de leur caractère fondateur, les synthèses de Ludwig Friedländer et de Joachim Marquardt, dans les grands manuels de l'époque, s'apparentent plus à une « histoire des mœurs », telle que le XVIII<sup>e</sup> siècle l'avait déjà conçue et pratiquée<sup>2</sup>. Il en est de même des « vies quotidiennes » rédigées dans leur sillage au cours du XX<sup>e</sup> siècle, dont l'ouvrage de Jérôme Carcopino fut pour le lecteur français l'exemple le plus illustre<sup>3</sup>. Ne relèvent pas plus de l'histoire sociale les catalogues, abordant l'alimentation sous la forme d'une liste, basée

---

<sup>1</sup> Konrad Vössing fait le point sur le banquet dans ce recueil.

<sup>2</sup> Friedländer 1922. Marquardt 1892.

<sup>3</sup> Carcopino 1939.

sur l'analyse sémantique des termes latins ou la description des types de produits consommés. Ils se sont révélés une mine de renseignements et de mises au point, permettant des avancées importantes des connaissances – tel le livre classique de Jean André, longtemps la référence majeure sur l'alimentation romaine en français<sup>4</sup> –, mais leur méthodologie même ne leur permettait pas d'explorer les enjeux sociaux de l'alimentation, sinon de façon très épisodique. Notons que leurs limites épistémologiques n'empêchent pas ces deux « genres » d'être toujours pratiqués<sup>5</sup>.

Il faut attendre la fin des années 1970 pour voir repérer les premiers exemples d'une approche sociale de l'alimentation. Les études se multiplient assez au cours des années 1980-1990 pour que des synthèses puissent être tentées dans la deuxième moitié des années 1990. En la matière, les deux contributions majeures sont constituées par l'article de Mireille Corbier, « La fève et la murène : hiérarchies sociales des nourritures à Rome » dans *l'Histoire de l'Alimentation* (1996), et le manuel de Peter Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity* (1999), qui dominent toujours actuellement le paysage scientifique<sup>6</sup>. En quoi cette démarche était-elle nouvelle et en quoi peut-elle être qualifiée d'histoire sociale ? Dans son introduction, Peter Garnsey l'explique très bien lorsqu'il déclare vouloir étudier la nourriture comme un facteur à la fois de lien et de hiérarchie sociale<sup>7</sup>. De manière anticipée, Mireille Corbier lui fit écho puisque le titre de son article se focalisait sur les hiérarchies sociales des nourritures. C'est ce courant historiographique que cet article entend analyser et son titre démarque évidemment le titre du livre de Peter Garnsey, *Food and Society*.

---

<sup>4</sup> André 1961.

<sup>5</sup> Voir par exemple : Wilkins, Harvey & Dobson 1995 ; Curtis 2001 ; Thurmond 2006.

<sup>6</sup> Corbier 1996. Garnsey 1999. Ce manuel reprenait les conclusions d'un ouvrage antérieur : Garnsey 1998.

<sup>7</sup> Garnsey 1999, XI-XIII.

## 1. Construction d'un champ disciplinaire

Mus par cette ambition revendiquée, les chercheurs de cette sensibilité ont été logiquement amenés à préciser les limites du domaine envisagé, construisant ainsi un nouveau champ disciplinaire, celui de l'histoire sociale de l'alimentation. La comparaison des tables des matières des études de Mireille Corbier et de Peter Garnsey est révélatrice sur ce point. On peut les compléter par l'analyse d'un ouvrage plus récent, celui de John Wilkins et Shaun Hill, *Food in Ancient World*, qui consacre un chapitre aux enjeux sociaux de l'alimentation antique (2006)<sup>8</sup>. Elle montre que les frontières fixées une dizaine d'années plus tôt n'ont pas connu de changement significatif. En voici le tableau :

M. Corbier (1996)	P. Garnsey (1999)	J. Wilkins et S. Hill (2006)
Production et distribution (alimentation méditerranéenne, accès à la nourriture).	Diet.	The Eating of Diet of the Majority of population (human life-cycle, spécial diets, eating alone).
Le champ de l'alimentation (modes de préparation, contenu du <i>pulmentarium</i> , qualités-quantités, assaisonnements).	Food and the Economy.	Public and Private Space (furniture, private eating).
Cuisine et sociabilité des élites. Cuisine et sociabilité populaire (accès inégal à nourriture chaude, infrastructures, cadre et lieux de la convivialité).	Food crisis.	Food and Social Status.
L'idéal de frugalité (interdits, élites, soldats, peuple de Rome).	Malnutrition.	Food and Gender (order of the meal).
	Otherness.	
	Forbidden Foods.	
	Food and the Family.	
	Haves and havenots.	
	You are with whom you eat.	

<sup>8</sup> Wilkins & Hill 2006, 39-78.

Structuré en quatre parties, l'article de Mireille Corbier s'attache aux questions de production et de distribution, aux modes de préparation, à la sociabilité alimentaire et enfin aux normes centrées sur l'idéal de frugalité. Plus focalisé sur le problème de la diète alimentaire, le livre de Peter Garnsey est divisé en neuf chapitres, dont les quatre premiers font le point sur le régime alimentaire (en intégrant les crises de subsistance) tandis que les trois derniers explorent le rôle de la nourriture comme vecteur de hiérarchie au sein de la famille et de la société. Les deux chapitres centraux s'intéressent à la nourriture des autres et aux aliments interdits, ce qui revient à traiter la question de la norme. Plus ramassé, le chapitre du livre de John Wilkins et Shaun Hill se décompose en quatre parties, consacrées à la diète, aux espaces (donc à la sociabilité), au statut social et au *gender*.

Cette comparaison indique clairement les thèmes qui constituent le noyau central d'une lecture sociale de l'alimentation : le régime alimentaire (ou diète) avec ses implications sanitaires (problèmes de sous-nutrition et de malnutrition) ; les aspects sociaux du ravitaillement (crises de subsistance et émeutes frumentaires) ; les modes de préparation avec leur dimension « gastronomique » ; les sociabilités et convivialités alimentaires ; le rapport avec le statut social et sexuel ; les normes et les cadres idéologiques conditionnant les pratiques alimentaires. Le lien avec l'économie n'est pas oublié même si l'émergence de ce champ implique précisément une prise de distance envers l'histoire économique. La sensibilité de chaque auteur l'amène à insister plus ou moins sur chaque aspect mais il est significatif que les domaines de la famille et du *gender* soient plus développés dans les travaux récents en raison de l'ampleur nouvelle acquise dernièrement par ce type de recherche.

La construction d'un nouveau champ d'étude nécessite logiquement une prise d'autonomie par rapport à d'autres spécialités qui l'englobaient jusqu'alors. En histoire ancienne, la prégnance de l'histoire institutionnelle a fait que l'alimentation n'a été longtemps abordée que sous l'angle de l'organisation du ravitaillement, de l'annone, vu sous un angle politique<sup>9</sup>. Certains travaux pionniers en la matière viennent précisément de chercheurs

---

<sup>9</sup> Courant initié par le travail fondateur de Van Berchem 1939.

spécialistes de l'annone qui ont su dépasser un horizon uniquement institutionnel. Ce n'est pas un hasard si l'étude de référence sur les émeutes frumentaires est due à Catherine Virlouvet, qui s'est illustrée par ses travaux sur le fonctionnement des distributions frumentaires<sup>10</sup>. Ce n'est pas un hasard, non plus, si Peter Garnsey a étudié les systèmes d'approvisionnement dans le monde gréco-romain avant de passer à une démarche plus sociale dans l'approche de ces questions<sup>11</sup>.

Si l'on adopte un point de vue plus global, concernant toutes les périodes, il est évident que l'étude de l'alimentation n'a été d'abord considérée que comme un secteur de l'histoire économique. Ainsi pratiquaient les historiens de la deuxième génération des *Annales*, essentiellement des modernistes, qui analysaient les fluctuations des récoltes et les budgets familiaux dans une perspective économique. Les grandes thèses d'histoire régionale se livraient ainsi à une pesée globale des consommations de blé ou de vin<sup>12</sup>. Cette école a fourni évidemment une source d'inspiration pour les romanistes intéressés par les questions d'alimentation. Mireille Corbier se réclame de Fernand Braudel et la marque des schémas modernistes en matière de crise frumentaire est patente sur l'étude de Catherine Virlouvet<sup>13</sup>.

Pour la France, le rayonnement des modernistes dans ce domaine a sûrement contribué à l'émergence d'une histoire sociale de l'alimentation chez les romanistes car on note une évolution semblable dans cette période. Dans la deuxième moitié des années 1970, un renouvellement des problématiques apparaît chez les modernistes français, qui commencent à s'intéresser aux modes de préparation des repas et aux manières de table. De tels questionnements inauguraient une histoire à la fois du goût et de la convivialité. Jean-Louis Flandrin a incarné ce changement de perspective<sup>14</sup>. Ces approches

---

<sup>10</sup> Virlouvet 1985 ; 1995.

<sup>11</sup> Garnsey 1996, 1999.

<sup>12</sup> Voir la mise au point de Garnot 1998. Un numéro des *Annales* est très éclairant sur ce point : Braudel 1961.

<sup>13</sup> Corbier 1989, 121-122.

<sup>14</sup> Flandrin, Hyman & Hyman 1983. Flandrin 1992.

s'avéraient fortement influencées par les travaux du sociologue allemand Norbert Elias, tardivement traduits en France, et la « révolution culinaire » diagnostiquée pour l'époque moderne s'intégrait sans mal dans l'avènement de la « civilisation des mœurs », chère à cet auteur<sup>15</sup>. Dans le monde anglo-saxon, cet intérêt s'avère plus ancien puisque l'ouvrage fondateur, *Plenty and Want*, de John Burnett, consacré au régime alimentaire des Anglais depuis 1815, date de 1966.

La prise d'autonomie par rapport à la sphère économique fut grandement facilitée par l'influence des sciences sociales, essentiellement la sociologie et l'anthropologie, en plein essor dans les années 1970. Aussi bien Mireille Corbier que Peter Garnsey invoquent le patronage de Claude Lévi-Strauss et de Jack Goody<sup>16</sup>. De manière plus originale, Peter Garnsey explique, dans son introduction, son intérêt pour les pratiques alimentaires par la lecture de l'ouvrage de Stephen Mennell sur l'histoire comparée de l'alimentation en Angleterre et en France depuis la fin du Moyen Âge, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985)<sup>17</sup>. Il y montre la progressive différenciation entre les deux pays, en raison de l'action de la Cour royale française, foyer d'une cuisine raffinée. Historien-sociologue, Stephen Mennell appartient à la mouvance de Norbert Elias. En histoire romaine comme en histoire moderne, en Angleterre comme en France, la marque du grand sociologue s'avère donc déterminante sur la construction d'une histoire sociale de l'alimentation.

La démarche anthropologique apparaît radicale dans un courant de recherche issu du milieu des latinistes. En Italie, l'école anthropologique de Sienne – son chef de file Maurizio Bettini en premier lieu – s'est attachée à décrypter les structures invariantes des conceptions romaines sur la cuisson ou le vin<sup>18</sup>. En France, cette méthode a été brillamment illustrée par Florence

---

<sup>15</sup> Publiée en 1939, *La civilisation des mœurs* ne fut traduite en français qu'en 1974.

<sup>16</sup> Corbier 1989, p. 127 n. 117. Garnsey 1999, p. 144.

<sup>17</sup> Mennell 1985. Garnsey 1999, p. XII.

<sup>18</sup> Bettini 1986, 1995.

Dupont, auteur de l'autre chapitre sur Rome dans *l'Histoire de l'Alimentation*<sup>19</sup>. Elle a montré comment l'imaginaire romain de l'alimentation s'articulait autour de l'opposition entre les nourritures dures (*fruges*) et les nourritures molles (*carnes*), les secondes s'identifiant avec la gastronomie. C'est ce qu'elle appelle le « pourri délectable ». Formée par la tradition littéraire, cette école ignore totalement la dimension économique, ce qui n'est pas le cas de la démarche plus sociologique. Dans son cas, la déconnection avec la sphère économique s'avère totale.

Dans son élaboration d'une histoire sociale de l'alimentation, les romanistes ont cheminé de concert avec les hellénistes, surtout dans le monde anglo-saxon. Il est significatif que les ouvrages de Peter Garnsey ou de John Wilkins concernent non pas le seul monde romain mais le *Classical World* ou *l'Ancient World*. Dans le monde anglo-saxon, beaucoup de ces chercheurs sont des spécialistes de l'alimentation antique en général, transcendant le clivage entre les sous-disciplines de l'histoire de l'Antiquité<sup>20</sup>. Un savant anglais, Andrew Dalby, dont les travaux concernent aussi bien l'histoire grecque que l'histoire romaine, est même capable d'écrire une histoire de la gastronomie grecque dans l'Antiquité et le Moyen Âge<sup>21</sup> ! Une telle situation est évidemment le résultat et la preuve de l'émergence de l'histoire de l'alimentation comme discipline autonome. En France, les historiens restent cantonnés dans leur spécialité mais les colloques englobent en revanche la totalité de l'Antiquité, voire même souvent ont un caractère « trans-périodes ».

Toutefois, cette coexistence n'a donné jusqu'ici que des résultats décevants. Les ouvrages communs à l'ensemble de l'Antiquité se contentent en général de juxtaposer les informations sur les mondes grec et romain sans s'intéresser aux interactions et aux transferts culturels. Dans le domaine des relations gréco-romaines, l'histoire de l'alimentation fonctionne encore trop souvent sur une conception simpliste de l'hellénisation, se réduisant à

---

<sup>19</sup> Dupont 1996. Voir aussi : 1992. Et Roman 2008.

<sup>20</sup> Voir par exemple Brothwell & Brothwell 1969.

<sup>21</sup> Dalby 1996.

l'adoption pure et simple de produits ou de pratiques grecques par les Romains. Lorsque ces influences sont étudiées, l'historien s'appuie trop souvent sur une vision erronée de l'une des deux cultures. Il est dommage que Florence Dupont n'ait pas appliqué sa théorie de « l'altérité incluse » à l'alimentation romaine<sup>22</sup>. Comme pour d'autres secteurs, elle aurait pu montrer que l'hellénisation de cette dernière est largement fantasmée, les Romains inventant une Grèce imaginaire et désignant des pratiques purement romaines par des mots grecs.

Comme l'histoire sociale de l'alimentation se définit par ses questionnements et non par ses sources, elle utilise toute la gamme des documents disponibles : histoires générales et biographies, traités agronomiques et médicaux, poésies satiriques et œuvres morales, épigraphie et archéologie, représentations iconographiques... Sollicitée fréquemment, l'archéologie n'est toutefois pas dominante en terme de problématiques. Son association avec les sources littéraires ne pose pas de problème particulier car on ne note pas de contradiction systématique entre les deux types de documentation. L'interprétation des restes archéologiques n'est d'ailleurs pas toujours aisée surtout lorsqu'il s'agit de dépôts votifs ou religieux<sup>23</sup>. En général, les documents archéologiques complètent ou confirment les témoignages littéraires. Lorsque Peter Garnsey analyse la malnutrition, il croise sans difficulté traités médicaux et ossements de Pompéi<sup>24</sup>. De leur côté, les restes architecturaux permettent d'appréhender de façon concrète les espaces, privés ou publics, qui constituent les lieux de la sociabilité alimentaire.

En réalité, le problème méthodologique majeur réside dans la confrontation entre deux types de sources littéraires, les sources normatives/morales et les sources poétiques/romanesques. Ils sont également suspects mais à des titres divers. Les sources normatives – traités de médecine ou de morale –

---

<sup>22</sup> Dupont & Valette-Cagnac 2005 n'appliquent pas leurs « façons de parler grec à Rome » à l'alimentation. Nadeau 2010 traite les transferts culturels d'un point de vue grec en analysant les influences romaines sur le banquet hellénique.

<sup>23</sup> Lepetz & Van Andringa 2008.

<sup>24</sup> Garnsey 1998, 226-252 ; 1999, 43-62.

sont par nature coupées du réel car rien ne prouve que leurs instructions aient été appliquées par les individus. Quant aux sources romanesques, il est facile de les taxer de déformation par application d'un « code romanesque » ou d'un « code satirique<sup>25</sup>. Or, sur de nombreuses pratiques, ces deux types de documents tiennent un discours différent. Ainsi, concernant les femmes, les moralistes – Valère Maxime ou Alu Gelle –, affirment que le vin leur était interdit ou qu'elles mangeaient assises alors que les poètes élégiaques (Ovide) ou satiriques (Martial, Juvénal) les montrent s'enivrant et banquetant couchées au milieu des hommes<sup>26</sup>. En l'occurrence, le choix par le chercheur d'une des deux options équivaut à un choix méthodologique plus profond. C'est peut-être la conscience de cette dualité irréductible qui explique le titre d'un colloque récent, *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée*, bien qu'il ne soit ni purement social ni purement antique (2008)<sup>27</sup>.

## 2. La vision des hiérarchies : clivage ou tuilage ?

La notion de hiérarchie se trouvait au cœur du projet des pionniers de l'histoire sociale de l'alimentation, nous l'avons dit. Il s'agissait de voir en quoi la nourriture constituait un facteur de hiérarchisation sociale. De fait, cette problématique a dominé les études sur la question depuis une trentaine d'années. Le rôle de lien social et l'importance de la convivialité étaient certes censés contrebalancer la hiérarchie mais il faut bien reconnaître que l'approche de la sociabilité fut très marquée par une vision hiérarchique. En la matière, l'enjeu principal est de savoir comment l'on conçoit le fonctionnement de cette hiérarchie. Opère-t-elle de manière tranchée, créant des clivages nets, ou de façon plus complexe, par un jeu de décalages progressifs ? Les

---

<sup>25</sup> Mayer 1989. Cloud 1990.

<sup>26</sup> Moralistes : Valère Maxime, II, 1, 2 ; Plutarque, *Romulus*, 22 ; Aulu Gelle, X, 23, 1. Sources poétiques : Ovide, *Amours*, I, 4, 5 ; I, 31-32 ; *L'Art d'aimer*, I, 573-576 ; Juvénal, *Satires*, VI, 300 ; Martial, *Epigrammes*, I, 87, 8 ; V, 78 ; X, 98, 1-6.

<sup>27</sup> Leclant, Vauchez & Sartre, 2008.

chercheurs oscillent souvent les deux conceptions mais la seconde s'impose actuellement comme la plus pertinente.

Le premier clivage potentiel réside dans la quantité de nourriture disponible, séparant ceux qui mangent à leur faim et ceux qui sont menacés par la pénurie. Le thème a beaucoup retenu l'attention des chercheurs dans les années 1970-1980, sans doute parce qu'il se trouvait encore dans le prolongement de l'histoire économique mais aussi parce que les problèmes contemporains des pays sous-développés sensibilisaient les esprits à la question. Sans doute influencé par le modèle du sous-développement, Donald Sippel a défendu la thèse que la société romaine souffrait de sous-nutrition mais une série d'études ultérieures a démenti vivement ses propos<sup>28</sup>. Que ce soit Kenneth White, Roy Davies ou Peter Garnsey, ces auteurs ont bien montré que la ration calorique était normalement satisfaisante<sup>29</sup>. L'analyse de la ration des soldats et des esclaves, les mieux connus grâce aux textes (traités d'agronomie) et à l'archéologie (villa de Settefinestre, Mur d'Hadrien), indique que les individus de ces deux catégories disposaient d'un kg de blé par jour, sans compter l'ajout d'autres produits, ce qui permet sans problème d'atteindre les 2800-3000 calories journalières nécessaires à la survie. L'étude des crises frumentaires par Catherine Virlovet a confirmé ce diagnostic puisque les famines sont rarissimes à la période classique<sup>30</sup>. Le monde romain ne connaît que des disettes et les acteurs des émeutes frumentaires ne sont pas des misérables menacés de mort mais des plébéiens issus du monde de la boutique. Rome n'était pas une société de famine, c'est l'un des apports majeurs de ces dernières années.

En revanche, tous les historiens ont été unanimes à souligner les carences de cette alimentation, dues à un manque des vitamines A et D, elles-mêmes causées par une sous-consommation de viande et de lait<sup>31</sup>. Les traités médicaux antiques indiquent des problèmes de vue (manque de vitamine A) et de

---

<sup>28</sup> Sippel 1987.

<sup>29</sup> Frayn 1979. Evans 1980. White 1976. Davies 1989, 187-206. Garnsey 1998, 226-252.

<sup>30</sup> Virlovet 1985. Voir aussi Corbier 2005 ; Goukowsky 2008.

<sup>31</sup> Brothwell 1969, 175-192. Garnsey 1999, 43-61.

rachitisme (manque de vitamine D), de même que les squelettes révèlent des taux importants de détérioration de l'émail des dents ou d'hypérostose porotique (petits trous dans le crâne, par exemple au fond des orbites), provoqués par un manque de fer, découlant d'une pénurie de viande. Comme le prouve l'analyse des squelettes trouvés à Herculanium – 29% d'hypérostose porotique chez les hommes, 41% chez les femmes –, l'anémie représentait un problème sanitaire massif. Il est donc évident que la malnutrition était largement répandue dans la société romaine. À nouveau, une telle situation a suscité des rapprochements avec les PVD mais il faut souligner que les pays développés actuels connaissent aussi des problèmes de malnutrition.

Ces problèmes touchaient-ils également l'ensemble de la population ? C'est ici que nous retrouvons la question de la hiérarchie. Le clivage le plus évident – entre les riches et les pauvres – s'avère paradoxalement le plus difficile à étudier car il n'est pas évident de distinguer le statut social d'un squelette, sauf si l'on dispose d'un contexte funéraire précis. La littérature latine fournit certes quelques proverbes sur le sujet, donnant l'impression que certains mets étaient réputés comme des « mets de pauvres »<sup>32</sup>. Les Romains pensaient que le terme *faber*, l'ouvrier, venait de *faba*, la fève, et la tête de mouton passait pour être le régal des savetiers<sup>33</sup>. Mais une vision d'ensemble de la documentation dément l'interprétation d'une frontière close entre les groupes sociaux en la matière. On a plutôt l'impression que les pauvres mangeaient la même nourriture que les riches, mais en moins grande quantité et de moins bonne qualité.

Les différences les plus nettes concernent le genre et l'âge. En raison des théories médicales du temps, les femmes enceintes et les enfants en bas âge étaient structurellement carencés car elles interdisaient la viande aux premières (craignant un « flux de sang » pour le fœtus) et préconisaient un sevrage trop précoce pour les seconds<sup>34</sup>. Il n'est donc pas étonnant que le taux d'hypérostose porotique, lié à l'anémie, soit plus grand chez les femmes d'Herculanium

---

<sup>32</sup> Corbier 1996, 226-228.

<sup>33</sup> Corbier 1996, p. 215. Sur le régal des savetiers : Juvénal, *Satires*, III, 294.

<sup>34</sup> Garnsey 1999, 52-54, 56-57.

que chez les hommes (41% contre 29). Il n'est pas étonnant non plus que beaucoup des affections dues aux carences découlent de l'alimentation reçue au cours des premiers mois de l'enfance, voire pendant la vie intra-utérine. Notons que ces carences ne renvoient pas tant à une absence concrète de l'aliment qu'à un modèle culturel interdisant ou limitant son utilisation. Une telle remarque fait comprendre que l'interprétation de la malnutrition se révèle complexe car elle fait intervenir autant des facteurs culturels que des facteurs économiques.

Autant que sur les mets, les logiques hiérarchiques peuvent se déployer dans la fréquentation des espaces. En l'occurrence, le clivage fondamental sépare le *convivium*, foyer de la sociabilité aristocratique, de la *popina*, le « restaurant » romain. Il faut préciser au passage que ce terme générique désigne aussi bien les « bars », puisque le mot *thermopolium* est un néologisme de Plaute, dont l'usage ne se diffusa pas<sup>35</sup>. Bien que le fait soit établi depuis plus d'un demi-siècle, on peut regretter que *thermopolium* soit toujours fréquemment utilisé par les savants, en particulier les archéologues. Depuis le travail fondateur de Tönnies Kleberg, l'historiographie considère que les restaurants étaient des endroits méprisés réservés à la plèbe, la fréquentation ponctuelle des aristocrates relevant de la transgression<sup>36</sup>. En réalité, cette interprétation fortement hiérarchique s'avère discutable car la présence des élites peut être aussi interprétée comme le signe d'une mixité sociale. D'autre part, le double sens de *popina*, qui désigne aussi une nourriture raffinée, prouve que les plats servis pouvaient se trouver au sommet de la hiérarchie gastronomique<sup>37</sup>. Quoi qu'il en soit, il est évident que le restaurant reste un parent pauvre de l'histoire de l'alimentation, surtout si on le compare au banquet.

Enfin, en terme de hiérarchie sociale, la nourriture peut être aussi utilisée comme un instrument aux mains des puissants. Dans un contexte romain, ce sujet pose le problème du rôle de l'alimentation dans le système

---

<sup>35</sup> Kleberg 1957, p. 24. Monteix 2007.

<sup>36</sup> Kleberg 1957, 74-97. Corbier 1996, 230-231.

<sup>37</sup> Monteix 2007, 118-119. Martial parle de *popina dives* : *Epigrammes*, V, 44, 10.

clientélaire<sup>38</sup>. L'idée simple et belle de sa fonction fondatrice, si longtemps dominante, a été fortement ébranlée par l'article Joël Le Gall, il y a maintenant un demi-siècle, qui démontrait que la distribution de sportules par les patrons à leurs clients n'était pas attestée avant l'époque de Claude et de Néron<sup>39</sup>. On ne sait comment fonctionnait concrètement l'aide alimentaire des patrons sous la République mais elle ne semble pas avoir eu de caractère régulier et institutionnalisé<sup>40</sup>. D'autre part, le terme latin *sportula* est polysémique et peut désigner autant des sommes d'argent que des paniers-repas<sup>41</sup>. Dans le premier cas, qui se rencontre souvent sous l'Empire, le caractère alimentaire de l'aide prêtre évidemment à discussion.

Actuellement, le débat porte sur les occasions de la distribution. La vision traditionnelle, défendue encore récemment par Richard Duncan-Jones, insiste sur la diversité des temps et des lieux : *salutatio*, thermes, *convivium* (mais dans ce dernier cas, il s'agirait de sommes d'argent)<sup>42</sup>. En revanche, William Slater, soutenu par Konrad Vössing, estime que seule la distribution aux thermes est bien attestée<sup>43</sup>. Lors de la *salutatio*, il faut noter que les patrons pouvaient aussi inviter certains de leurs clients à la *cena* du soir, autre modalité de don alimentaire<sup>44</sup>. Toutefois, comme pour les sportules, la pratique d'invitation massive des clients n'est pas mentionnée avant la période julio-claudienne. La concomitance des deux apparitions n'est sans doute pas fortuite, reflétant une réélaboration du système clientélaire provoqué par l'installation du régime impérial.

La plupart des commentateurs insistent sur le caractère hiérarchique très fort de cette pratique, permettant au patron d'affirmer, parfois brutalement, sa supériorité sociale. Cette lecture peut paraître exagérée, en tout cas

---

<sup>38</sup> Nous laissons de côté l'évergétisme, trop lié aux banquets publics, que nous ne traitons pas.

<sup>39</sup> Le Gall 1966.

<sup>40</sup> Rouland 1979, 528-533.

<sup>41</sup> Verboven 2002, 95-99.

<sup>42</sup> Duncan-Jones 2008.

<sup>43</sup> Slater 2000. Vössing 2010.

<sup>44</sup> Sur la *salutatio* : Badel 2007 (sur les sportules : 148-151).

déséquilibrée, car le rite social de la *salutatio* se devait aussi d'être fidèle aux valeurs civiques et le patron ne devait pas oublier qu'il recevait des citoyens<sup>45</sup>. On peut dire la même chose du *convivium*, qui était censé respecter les valeurs d'amitié et de convivialité traditionnelles, mais nous ne développerons pas ce point puisque nous avons écarté le banquet de notre propos. Qu'il suffise de dire que, dans le cadre clientélaire, le don alimentaire ou son substitut monétarisé (si c'est bien un substitut...) était marqué d'une tension fondamentale entre la logique de distinction et l'idéal civique, et qu'une interprétation purement hiérarchique en a sans doute simplifié la complexité.

Cette logique hiérarchique a conduit certains savants à établir la hiérarchie des aliments en fonction des goûts des Romains et non plus des statuts sociaux, même si les deux échelles devaient souvent coïncider. Les classifications livrées par les sources littéraires permettent sans peine de les restituer et Florence Dupont a formulé de stimulantes conclusions sur le sujet<sup>46</sup>. Outre la dualité essentielle entre nourritures dures et nourritures molles, déjà mentionnée, elle a attiré l'attention sur la préférence pour les nourritures grasses et les préparations très cuites<sup>47</sup>. Complémentaires, ces deux dilections concouraient au même résultat, des plats à la consistance molle et onctueuse, les Romains appréciant peu ce qui craque sous la dent. De cette logique découlait une hiérarchie que les Romains résumaient ainsi : l'huitre est meilleure que le sanglier car plus molle mais le sanglier est meilleur que le chevreau, plus dur<sup>48</sup>.

De telles recherches découlent logiquement sur une histoire du goût, mais il faut bien constater qu'elle n'a été jusqu'ici qu'esquissée. En la matière, l'essai le plus intéressant a sans doute été tenté par André Tchernia qui a cherché à reconstituer le goût des vins romains aussi bien par l'interprétation des textes antiques que par des expériences de production selon les méthodes romaines grâce à son association avec un vigneron. La formule de Plinie

---

<sup>45</sup> Badel 2007, 151-152.

<sup>46</sup> Dupont 1992 et 1996.

<sup>47</sup> Corbier 1989, 126-132.

<sup>48</sup> Dupont 1996, 204-207.

l'Ancien sur le goût des grands crus romains – un « miel amer » – a été confirmée et éclairée par ses expérimentations qui ont débouché sur la fabrication d'un vin blanc doux à l'arrière-goût amer, comparable au Xérès ou au Rivesaltes<sup>49</sup>. Toutefois, ces tentatives restent rares et l'histoire sociale de l'alimentation romaine n'a pas encore généré de synthèse comparable à celle de Jean-Louis Flandrin sur la révolution du goût à l'époque moderne<sup>50</sup>. Il est probable que l'obsession de la hiérarchie a freiné son développement en polarisant la réflexion dans ce domaine.

L'ombre portée de la hiérarchie sur l'histoire sociale de l'alimentation a donc pu se révéler pesante et simplificatrice lorsqu'elle était traitée de manière trop univoque comme pour la *popina* ou la clientèle. En revanche, son apport s'est révélé très fécond dès que les chercheurs l'ont abordée de façon plus subtile sous la forme d'un « tuilage » articulant une série de décalages dans le cadre d'un *continuum*.

### 3. La norme : le système de régulation alimentaire

Si la problématique de la hiérarchie était clairement annoncée par les premiers travaux d'histoire sociale, celle de la norme figurait au départ de façon plus implicite, ce qui ne l'a pas empêché d'acquérir une place grandissante. Bien des débats en la matière opposent des conceptions différentes de la norme alimentaire ou de son mode de fonctionnement. Un tel rôle a été favorisé par le poids des textes normatifs dans la documentation, à tel point que certains chercheurs sont sceptiques sur la possibilité d'appréhender les réalités. Au-delà de la question de la documentation, l'enjeu majeur réside dans la méthodologie propre à l'histoire sociale et dans son rapport avec d'autres disciplines dont elle s'est détachée. De fait, l'histoire politique, l'histoire du droit ou l'histoire religieuse ont mis en valeur certaines normes, qui

---

<sup>49</sup> Tchernia & Brun 1999, 108-147.

<sup>50</sup> Les études de Carmignagi, Laurichesse & Thomas 1998 et d'Amat 2007 s'avèrent décevantes. Blanc et Nercessian 1992 ont essayé d'appliquer des recettes d'Apicius mais en les adaptant au goût contemporain, ce qui affaiblit leur intérêt expérimental.

ont été considérées aussi comme pertinentes pour les pratiques alimentaires. Concernant la société romaine, une telle opinion pose le problème des instances de régulation alimentaire, mais pour l'histoire sociale de l'alimentation, elle pose surtout le problème de son autonomie méthodologique.

Dans le cadre de la cité antique, il était normal que les autorités puissent prendre des mesures concernant la « sphère privée » si l'intérêt collectif le requérait. A partir du III<sup>e</sup> siècle av. J.-C., Rome a édicté une série de lois somptuaires réprimant le luxe, dont l'alimentation constituait la cible principale. Les mesures déterminaient des plafonds de dépenses et interdisaient la consommation de certains mets, essentiellement de viande, considérés comme trop luxueux. Les banquets semblent avoir constitué une cible de choix mais pas seulement car les repas familiaux étaient aussi concernés par ces lois. Depuis Guido Clemente, on considère que leur motivation était politique : les aristocrates auraient utilisé les banquets, tant privés que publics, comme instrument de compétition politique et cet usage aurait été perçu comme une menace pour la stabilité de la cité<sup>51</sup>.

Cette interprétation a été récemment contestée par Marianne Bonnefond-Coudry, qui fait remarquer, avec raison, que les textes n'évoquent jamais de motivation politique<sup>52</sup>. D'autre part, ces mesures visaient uniquement les repas privés alors que l'exploitation politique des banquets publics apparaît plus évidente. L'inspiration de ces lois semble avoir été plutôt morale, guidée par le souci d'imposer un modèle idéologique, celui de la *frugalitas*. A la rigueur, les textes permettent de défendre l'hypothèse que le Sénat voulait aussi préserver la fortune du groupe dirigeant, que la surenchère luxueuse des *convivia* pouvait ruiner.

L'histoire des lois somptuaires se termine avec Tibère, qui constata, avec désenchantement, leur inutilité<sup>53</sup>. Pourtant l'Etat romain ne renonça pas pour autant à la politique de frugalité mais la dirigea contre les *popina*, phénomène bien moins étudié et pourtant tout aussi capital. De Tibère à

---

<sup>51</sup> Clemente 1981. Baltrusch 1988.

<sup>52</sup> Bonnefond-Coudry 2004.

<sup>53</sup> Tacite, *Annales*, III, 52-55.

Vespasien, une série de décisions impériales y interdit la vente de plats de viande et de pâtisserie, ne leur laissant que les légumes. Là encore, l'historiographie unanime estime que la raison en était politique, les restaurants représentant un foyer de complot, donc un danger pour le pouvoir impérial<sup>54</sup>. Mais là encore, les textes ne mentionnent jamais de causalité politique et citent ces mesures dans le contexte moralisant de décisions « censurales » des empereurs. Il semble bien que les souverains aient voulu, par ce biais, imposer la *frugalitas* à leurs sujets<sup>55</sup>.

À en croire la tradition historiographique, les pratiques alimentaires des aristocrates auraient continué de représenter un danger aux yeux du pouvoir sous l'Empire. Nous retrouvons à cette occasion les débats autour de la sportule. Selon Suétone, Néron interdit les banquets publics pour les remplacer par des distributions de sportules mais Domitien revint à la situation antérieure<sup>56</sup>. Bien que ces deux occurrences ne parlent que des banquets et sportules publics, on considère, depuis Ludwig Friedländer, que leurs homologues privés étaient aussi concernés, sur la foi d'un rapprochement avec quatre épigrammes de Martial<sup>57</sup>. Cette interprétation prend toujours racine dans la conviction que les dons alimentaires des aristocrates, sous forme de banquet ou de sportule, étaient perçus comme une menace politique. En réalité, Suétone et Martial ne parlent pas des mêmes sportules – paniers-repas pour le premier, sommes d'argent distribuées pendant les banquets pour le second –, ce qui fragilise beaucoup la crédibilité de l'hypothèse. Plus encore que sous la République, l'idée que le pouvoir impérial serait intervenu comme instance de régulation alimentaire pour des raisons politiques apparaît contestable.

---

<sup>54</sup> Kleberg 1957, 101-107.

<sup>55</sup> Corbier 1996, 232-233.

<sup>56</sup> Suétone, *Néron*, 16, 2 ; *Domitien*, 7, 1.

<sup>57</sup> Friedländer 1922, p. 226. Martial, *Épigrammes*, III, 7 ; 14 ; 30 ; 60. L'interprétation a été récemment défendue par Vössing 2010, sous une forme remaniée. Il n'y eut pas retour mais complémentarité entre les deux mesures, Néron interdisant les banquets publics et Domitien les sportules. Par « publiques », il entend non pas les distributions impériales mais toutes distributions dans l'espace public (donc faites aussi par des aristocrates).

Au-delà de ces débats, l'enjeu majeur réside dans l'application de ces mesures et donc dans l'impact réel de la régulation publique sur les pratiques alimentaires. La plupart des historiens estiment que la réitération des lois somptuaires trahit leur inefficacité et les réflexions désabusées de Tibère sur le sujet leur donnent *a priori* raison. Par ailleurs, cette politique de frugalité paraît de prime abord en contradiction avec le dynamisme de la « gastronomie » romaine. Le terme ne semble pas anachronique car la gastronomie existe quand une société tient un discours sur la cuisine, ce qui est bien le cas à Rome (que l'on songe à Apicius...). En terme de logique sociale, il est évident que les élites ont utilisé la « haute cuisine » comme un facteur de distinction (que l'on songe à Lucullus...). Mais, en terme de norme, la société romaine apparaît bien écartelée entre deux codes contradictoires, dont le plus légitime d'un point de vue moral ne fut pas forcément le plus fort.

Cette dualité apparaît bien dans le jugement social des Romains sur l'ivrognerie. Les moralistes dénoncent à l'unisson l'abus de vin, car il entraîne la perte de la maîtrise de soi, valeur cardinale pour l'aristocratie romaine<sup>58</sup>. Mais si l'homme est capable de résister à l'ivresse et de conserver le contrôle de soi, la situation se retourne totalement. En triomphant du vin, il a prouvé sa *virtus* et se montre digne d'éloges. Un tel exploit peut même le qualifier pour des postes de hautes responsabilités : c'est du moins ce que pensait l'empereur Tibère, lui-même grand ivrogne, il est vrai. On voit comment les valeurs agonistiques de la noblesse romaine généraient la coexistence de deux jugements contradictoires sur l'excès de vin (contradiction seulement apparente si l'on pense que le principe de base était similaire).

Un tel fonctionnement rappelle la complexité des systèmes normatifs qui, en outre, n'imposent pas le même code à tous les groupes. L'exemple le plus frappant en est évidemment le « double standard » différenciant les deux sexes. De fait, les interdits pesant sur les femmes dans le domaine alimentaire ont retenu vivement l'attention des historiens. La consommation du vin est l'objet d'un débat lancé par des historiens du droit il y a soixante ans

---

<sup>58</sup> D'Arms 1995. Badel 2006c.

mais poursuivi jusqu'à nos jours<sup>59</sup>. Selon certains moralistes (Plutarque), une loi de Romulus aurait interdit le vin aux femmes romaines<sup>60</sup>. Mais de multiples sources sur la vie quotidienne, de nature littéraire (Ovide, Juvénal) ou iconographique, mettent en scène des femmes en proie à la boisson à l'époque classique<sup>61</sup>. Dans l'imaginaire romain, la figure de l'ivrogne est même incarnée par la vieille femme un peu sorcière<sup>62</sup>. Formulée par des juristes, la thèse de l'interdiction fut pensée en termes juridiques, ce qui revenait à défendre une vision étroitement juridique de la norme.

Dans un deuxième temps, pour expliquer une telle interdiction, les partisans de cette thèse furent amenés à invoquer des « tabous » de nature religieuse ou anthropologique. Ainsi, selon Maurizio Bettini, le vin pur aurait été assimilé au sperme<sup>63</sup>. De tels décryptages posaient le problème de l'origine religieuse de certaines normes alimentaires alors même que la culture romaine ne connaît apparemment pas d'interdits alimentaires de nature religieuse à l'instar des cultures juive ou musulmane. Les derniers commentateurs penchent plutôt pour la consommation féminine de vin à l'époque classique, voyant dans les propos des moralistes un discours plus ou moins fantasmé sur la Rome primitive<sup>64</sup>. Mais la question du rapport entre nourriture et religion n'en est pas moins pertinente et nous la retrouverons sous peu.

De la même façon, les propos des mêmes moralistes sur la position assise des femmes pendant les repas ont nourri une vaste réflexion sur la façon dont la *cena* mettait en scène le contrôle de l'homme sur la femme<sup>65</sup>. Et de la même façon, les sources de la période classique nous montrent des femmes

---

<sup>59</sup> Noailles 1948, 1-27.

<sup>60</sup> Plutarque, *Romulus*, 22.

<sup>61</sup> Ovide, *Amours*, I, 4, 5 ; *L'Art d'aimer*, I, 573-576 ; Juvénal, *Satires*, VI, 300 ; Martial, *Épigrammes*, I, 87, 8.

<sup>62</sup> Ovide, *Fastes*, II, 582 ; III, 765.

<sup>63</sup> Minieri 1982. Gras 1983. Bettini 1995.

<sup>64</sup> Roller 2003 ; 2006, 116-118. Badel 2006b.

<sup>65</sup> Valère Maxime, II, 1, 2. Voir Bradley 1998. La même logique a été déployée, sans doute plus justement, à propos des enfants : Nielsen 1998.

dinant couchées mêlées aux hommes<sup>66</sup>. La véracité de la femme assise semble aussi fantaisiste que celle de la femme abstinent<sup>67</sup>. Il ne s'ensuit pas que le « double standard » alimentaire n'ait pas existé mais il fonctionnait de façon plus subtile que la théorie des interdits ne le postule. Ainsi, on note que les femmes ne faisaient pas les courses alimentaires à Rome (comme dans les sociétés musulmanes traditionnelles) et ne jouaient pas de rôle marquant dans les émeutes frumentaires (au contraire de la situation à l'époque moderne)<sup>68</sup>. De telles spécificités révèlent sûrement des traits profonds sur le rapport des Romaines à la nourriture mais elles n'ont pas encore été l'objet d'une étude approfondie.

La marque des pratiques religieuses sur les pratiques alimentaires se trouve au cœur du débat le plus récent, celui sur la consommation de la viande. À cet égard, il n'est pas inutile de rappeler l'évolution de l'historiographie sur le sujet. Dans les années 1980-1990, des historiens de l'économie, tels Claire De Ruyt et Joan Frayn, ont noté l'importance des restes animaux et des infrastructures commerciales spécifiques (*macellum*) afin de reconstituer le commerce de la viande dans le monde romain<sup>69</sup>. Son ampleur globale ne fait alors pas de doute. À cette époque, la grande question concerne la diffusion sociale de sa consommation. Dans son article sur le statut ambigu de la viande à Rome, Mireille Corbier montre que les pauvres mangent bien de la viande mais de qualité inférieure, cuisinée sous forme de ragoût, de quenelles ou d'*ofellae* (petits morceaux)<sup>70</sup>.

En 2005, le livre de John Scheid, *Quand faire c'est croire*, change radicalement les perspectives<sup>71</sup>. Pour cet auteur, spécialiste d'histoire religieuse, la seule origine de la viande vient des bêtes sacrifiées, dont la part non consommée dans les banquets religieux était revendue aux bouchers.

---

<sup>66</sup> Ovide, *Amours*, I, 4, 5 ; Juvénal, *Satires*, VI, 300 ; Martial, *Épigrammes*, V, 78 ; X, 98, 1-6.

<sup>67</sup> Roller 2003 ; 2006. Badel 2006b.

<sup>68</sup> Badel 2006a.

<sup>69</sup> De Ruyt 1983. Frayn 1995.

<sup>70</sup> Corbier 1989, 145-147.

<sup>71</sup> Scheid 2005.

Deux années plus tard, un colloque publié par William Van Andringa, un historien de la religion publique appartenant à sa mouvance, confirme ses conclusions<sup>72</sup>. L'origine sacrificielle de certaines viandes avait été notée depuis longtemps, bien entendu, mais elle figurait parmi d'autres. Dans son article, Mireille Corbier avait cru discerner une évolution profane de son usage, la source non sacrificielle prenant de plus en plus d'importance au fil du temps<sup>73</sup>. Chez John Scheid, cette diversité et cette ambiguïté disparaissent totalement au profit d'une obligation sinon d'un interdit. Sous sa plume, le caractère uniquement sacrificiel de la viande acquiert le statut d'une norme religieuse. Pourtant, à la lecture même du dossier réuni par William Van Andringa, les choses ne paraissent pas si simples. Dans son introduction, il remarque en effet que les représentations de bouchers ne font jamais figurer de sacrifices ou d'allusions religieuses et que la viande devenait profane lorsqu'elle était vendue aux bouchers<sup>74</sup>. À supposer que son origine ait été uniquement sacrificielle – ce qui reste à prouver –, le statut de la viande n'en reste pas moins ambigu.

Au final, il en est de la norme comme de la hiérarchie : faut-il la comprendre comme un interdit, de nature juridique ou religieuse, ou mettre en valeur la pluralité et l'ambiguïté des codes en action ? La seconde option nous semble plus éclairante, même si la cité romaine pouvait édicter des interdictions en matière alimentaire. Ces réglementations ne sont pas contestables mais leur interaction avec les pratiques sociales n'avait aucun caractère « mécanique ». La tradition historiographique a sans doute tendance à surestimer le poids des motivations politiques dans l'élaboration des normes alimentaires mais ce constat concerne l'ensemble de l'histoire sociale. Plus lucide, Tibère estimait que la législation publique ne pouvait rien contre les « vices » des hommes – en d'autres termes contre l'autonomie des pratiques sociales – et Tacite note à cette occasion que les mœurs devinrent plus

---

<sup>72</sup> Van Andringa, 2007.

<sup>73</sup> Corbier, 1989, 109-126.

<sup>74</sup> Van Andringa, 2007, 11-15. Varron, *Res Rusticae*, II, 5, 10, distingue clairement les bêtes élevées pour l'autel et les autres.

simples par la suite grâce à l'imitation de la table du frugal Vespasien – du Norbert Elias avant la lettre<sup>75</sup> ! Les dirigeants romains montrent aux historiens contemporains la piste à suivre...

#### Bibliographie<sup>76</sup>

- Amat, J. (2007) : “Des goûts et des saveurs à la table de Trimalcion”, *Latomus*, 66, 390-403.
- André, J. (1961) : *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris.
- Aurell M., O. Dumoulin et F. Thélamon, éd. (1992) : *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen.
- Badel, C. (2006a) : “Les femmes dans les émeutes frumentaires à Rome (I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.-II<sup>e</sup> siècle ap. J.-C.)”, in : Bergère et Capdevila 2006, 36-51.
- Badel, C. (2006b) : ““La femme couchée” : sur la place de la femme dans les banquets romains”, in : Gerchanoc 2006, 259-279.
- Badel, C. (2006c) : “Ivresse et ivrognerie à Rome”, *Food & History*, 4, 75-89.
- Badel, C. (2007) : “L’audience chez les sénateurs”, in : Caillet et Sot 2007, 141-164.
- Baltrusch, E. (1988) : *Regimen Morum*, Munich.
- Bedon, R. et E. Herman, éd. (2005) : *Concepts pratiques et enjeux environnementaux dans l’empire romain, Caesarodunum, XXXIX*, Limoges.
- Bergère, M. et L. Capdevila, éd. (2006) : *Genre et événement*, Rennes.
- Bettini, M. (1986) : “Del fritto ed’altro”, *Opus*, 153-166.
- Bettini, M. (1995) : “*In vino stuprum*”, in : Murray et Tecusan 1995, 224-238.
- Blanc, N. et C. Nercessian (1992) : *La cuisine romaine antique*, Grenoble.
- Bonnefond-Coudry, M. (2004) : “Loi et société : la singularité des lois somptuaires à Rome”, *Cahiers du Centre Glotz*, 15, 135-171.
- Bradley, K. (1998) : “The Roman Family at Dinner”, in : Nielsen et Nielsen 1998, 36-55.
- Braudel, F. (1961) : “Histoire de la vie matérielle. Bulletin n°2”, *Annales ESC*, 16, 4, 723-728.
- Braund, S. H., éd. (1989) : *Satire and Society in Ancient Rome*, Exeter.
- Brothwell, D. et P. Brothwell (1969) : *Food in Antiquity. A Survey of Diet of Early Peoples*, Baltimore-Londres (2<sup>e</sup> éd. 1998).

---

<sup>75</sup> Tacite, *Annales*, III, 52-55.

<sup>76</sup> En raison du principe de ce colloque, faire le bilan de la dernière génération, cette bibliographie propose essentiellement des titres postérieurs à 1975.

- Caillet J.-P. et M. Sot, éd. (2007) : *L'audience. Rituels et cadres spatiaux dans l'Antiquité et le haut Moyen Âge*, Paris.
- Carcopino, J. (1939) : *La vie quotidienne à Rome à l'apogée de l'empire*, Paris.
- Carmignani, P., J. Y. Laurichesse et J. Thomas, éd. (1998) : *Saveurs, senteurs : le goût de la Méditerranée*, Perpignan.
- Charles-Laforge, M.O., éd. (2007) : *La norme à Pompéi*, Rome.
- Chevallier, R., éd. (1966) : *Mélanges d'archéologie et d'histoire offerts à André Piganiol*, Paris.
- Clemente, G. (1981) : "Le leggi sul lusso e la società romana tra III e II secolo", in : Giardina et Schiavone 1981, 1-14.
- Cloud, D. (1990) : "The client-patron Relationship: emblem and reality in Juvenal's first book", in : Wallace-Hadrill 1990, 210-216.
- Corbier, M. (1989) : "Le statut ambigu de la viande à Rome", *DHA*, 15, 107-158.
- Corbier, M. (1996) : "La fève et la murène : hiérarchies sociales des nourritures à Rome", in : Flandrin et Montanari 1996, 215-236.
- Corbier, M. (2005) : "Disettes : crises frumentaires, crises sociales", in : Bedon et Herman 2005, 255-266.
- Curtis, R. I. (2001) : *Ancient Food Technology*, Leyde-Boston-Cologne.
- D'Arms, J. H. (1995) : "Heavy Drinking and Drunkenness in the Roman World: Four Questions for Historians", in : Murray et Tecusan 1995, 304-317.
- Dalby, A. (1996) : *Siren Feasts. A History of food and gastronomy in Greece*, Londres-New York.
- Davies, R. (1989) : *Service in the Roman Army*, Edimbourg.
- De Ruyt, C. (1983) : *Macellum. Marché alimentaire des Romains*, Louvain-la-Neuve.
- Dubois-Pèlerin, E. (2008) : *Le luxe privé à Rome en Italie au I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C.*, Naples.
- Duncan-Jones, R. P. (2008) : "Payment of dinner-guest at Rome", *Latomus*, 67, 138-148.
- Dupont, F. (1992) : "La consommation du pourri et la sociabilité alimentaire à Rome", in : Aurell, Dumoulin et Thélamon 1992, 29-33.
- Dupont, F. (1996) : "Grammaire de l'alimentation et des repas romains", in : Flandrin et Montanari 1996, 197-214.
- Dupont, F. et E. Valette-Cagnac (2005) : *Façons de parler grec à Rome*, Paris.
- Evans, J. K. (1980) : "Plebs rustica : the peasantry of classical Italy II. The peasant Economy", *AJAH*, 5, 134-173.
- Flandrin, J.-L. (1992) : *Chronique de Platine : pour une gastronomie historique*, Paris.
- Flandrin, J.-L., P. Hyman et M. Hyman (1983) : *Le cuisinier français*, Paris.
- Flandrin, J.-L. et M. Montanari, éd. (1996) : *Histoire de l'Alimentation*, Paris.
- Frayn, J. M. (1979) : *Subsistence farming in Roman Italy*, Londres.

- Frayn, J. M. (1995) : "The Roman Meat Trade", in : Wilkins, Harvey et Dobson 1995, 107-114.
- Friedländer, L. (1922) : *Darstellungen aus der Sittengeschichte Roms in der Zeit von August bis zum Ausgang der Antonine*, Leipzig ((1<sup>re</sup> édition 1864).
- Garnot, B. (1998) : "L'histoire de l'alimentation en France aux 16<sup>e</sup>, 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles", *Papilles*, 14, 29-32.
- Garnsey, P. (1996) : *Famine et approvisionnement dans le monde gréco-romain*, Paris (éd. anglaise, Cambridge, 1988).
- Garnsey, P. (1998) : *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity*, Cambridge.
- Garnsey, P. (1999) : *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge.
- Gerchanoc, F., éd. (2006) : *La maison, lieu de sociabilité*, Paris.
- Giardina, A. et A. Schiavone, éd. (1981) : *Società romana e produzione schiavistica*, II, Bari.
- Goukowsky, P. (2008) : "L'alimentation en Grèce et à Rome en temps de crise", in : Leclant, Vauchez et Sartre 2008, 123-146.
- Gras, M. (1983) : "Vin et société à Rome et dans le Latium à l'époque archaïque", in : *Modes de contact*, 1983, 1067-1075.
- Kleberg, T. (1957) : *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'Antiquité romaine*, Uppsala.
- Le Gall, J. (1966) : "La nouvelle plèbe et la sportule quotidienne", in : Chevallier 1966, 1449-1453.
- Leclant J., A. Vauchez et M. Sartre, éd. (2008) : *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris.
- Lepezt, S. et W. Van Andringa, éd. (2008) : *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires*, Montagnac.
- Marquardt, J. (1892) : *La vie privée des Romains, I (Manuel des Institutions romaines, XIV)*, Paris, 1892 (édition allemande, Leipzig, 1886).
- Mayer, R. (1989) : "Friendship in the Satirists", in : Braund 1989, 16-20.
- Mennell, S. (1985) : *All Manners of Food : Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford.
- Minieri, L. (1982) : "Vini usus feminis ignotus", *Labeo*, 28, 150-163.
- Modes de contact* (1983) : *Modes de contact et processus de transformation dans les sociétés anciennes*, Paris-Rome.
- Monteix, N. (2007) : "Cauponae, popinae et "thermopolia" de la norme littéraire et historiographique à la réalité romaine", in : Charles-Laforge 2007, 117-128.
- Murray, O. et M. Tecusan, éd., (1995) : *In Vino Veritas*, Londres.
- Nadeau, R. (2010) : *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Rennes-Tours.
- Nielsen, H. S. (1998) : "Roman Children at Meamtimes", in : Nielsen et Nielsen 1998, 56-66.

- Nielsen, I. et H. S. Nielsen, éd. (1998) : *Meals in a Social Context. Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World*, Aarhus.
- Noailles, P. (1948) : *Fas et Ius – Etudes de droit romain*, Paris.
- Roller, M. (2003) : “Horizontal women : posture and sex in the roman convivium”, *AJPh*, 124, 403-404.
- Roller, M. (2006) : *Dining Posture in Ancient Rome. Bodies, Values and Status*, Princeton-Oxford.
- Roman, Y. (2008) : “Le mou, les mous et la mollesse ou les systèmes taxinomiques de l’aristocratie romaine”, in : Leclant, Vauchez et Sartre 2008, 171-186.
- Rouland, R. (1979) : *Pouvoir politique et dépendance personnelle dans l’Antiquité romaine*, Bruxelles.
- Scheid, J. (2005) : *Quand faire c’est croire. Les rites sacrificiels des Romains*, Paris.
- Sippel, D. V. (1987) : “Dietary deficiency among the lower classes of the late Republican and early impérial Rome”, *Anc. World*, 16, 47-54.
- Slater, W. J. (2000) : “Handouts at Dinner”, *Phoenix*, 54, 107-122.
- Tchernia, A. et J.-P. Brun (1999) : *Le vin romain antique*, Grenoble.
- Thurmond, D. L. (2006) : *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, Leyde-Boston.
- Van Andringa, W., éd. (2007) : *Sacrifices, marché de la viande et pratiques alimentaires dans les cités du monde romain*, *Food & History*, 5.
- Van Berchem, D. (1939) : *Les distributions de blé et d’argent à la plèbe romaine sous l’Empire*, Genève.
- Verboven, K. (2002) : *The Economy of friends : economic aspect of amicitia and patronage in the Late Republic*, Bruxelles.
- Virlouvet, C. (1985) : *Famines et émeutes à Rome des origines à la mort de Néron*, Rome.
- Virlouvet, C. (1995) : *Tesseria frumentaria*, Rome.
- Vössing, K. (2010) : “Die *Sportulae*, der Kaiser und das Klientelwesen in Rom”, *Latomus*, 69, 723-739.
- Wallace-Hadrill, A., éd. (1990) : *Patronage in Ancient Society*, Londres-New York.
- White, K. D. (1976) : “Food requirement and food supplies in classical times in relation to the diet of various classes”, *Progress in Food and Nutrition Science*, 1976, 143-191.
- Wilkins, J., D. Harvey et M. Dobson, éd. (1995) : *Food in Antiquity*, Exeter.
- Wilkins, J. et S. Hill (2006) : *Food in the Ancien World*, Oxford.



## **D'Apicius à la table des rois « barbares »**

Bernadette Cabouret  
Université Lyon 3 – HiSoMA

L'histoire de l'alimentation est un domaine de recherche en pleine expansion, comme le prouve ce bilan historiographique. Il suscite un intérêt accru de la part du grand public, encore renforcé par l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'humanité. Il s'agit là d'un champ d'histoire sociale et culturelle : la gastronomie est « l'une des plus belles métaphores de la culture », plaide Jean-Robert Pitte ! Mais si l'on inscrit cette problématique dans le cadre de l'Antiquité tardive, les horizons deviennent plus incertains et plus flous. Les limites mêmes de l'Antiquité tardive se laissent difficilement cerner. Les antiquisants anglo-saxons ont clairement annexé ce champ chronologique qui est perçu comme un prolongement de l'Antiquité classique. Mais l'historiographie française est plus hésitante, bien que les avancées des trente dernières années aient considérablement enrichi nos connaissances et donné toute sa place et à ce qu'on n'ose plus désormais appeler Bas-Empire ! L'ambiguïté des délimitations demeure cependant, en particulier pour l'histoire de l'Occident, romain puis « barbare », car on se retrouve très vite sur les terres d'exploration des médiévistes, aux approches assez différentes des nôtres.

Il vaut donc la peine, même si les frontières sont souvent difficiles à tracer entre Antiquité tardive et Haut Moyen Âge, de présenter les orientations récentes de la recherche en matière d'alimentation, de cuisine et de discours sur la cuisine du IV<sup>e</sup> aux VI<sup>e</sup>-VII<sup>e</sup> siècles. Les domaines géographiques et ères culturelles concernés sont vastes et variés, ce qui n'est pas nouveau pour l'empire romain, mais le clivage Occident/Orient est désormais avéré ;

les paramètres nouveaux se multiplient : rôle du christianisme ; nouvelles données politiques et redécoupages territoriaux ; nouveaux peuples donc nouveaux modes de comportement alimentaire. Aussi faut-il se garder de toute généralisation, et être particulièrement attentif à la diversité des usages et des pratiques. Les choix alimentaires et culinaires ne sont pas anodins et les historiens prêtent désormais à leur étude une attention accrue ; tard venue sous les feux de ces projecteurs, l'Antiquité tardive y occupe désormais une place à part entière, et les sources littéraires, fort abondantes, sont dans ces nouvelles perspectives réinterrogées. L'archéologie apporte, d'autre part, des compléments essentiels.

Après quelques tentatives d'histoire quantitative dans les années 1970 et 1980<sup>1</sup>, qui ont montré leurs limites, la recherche s'est déplacée aujourd'hui sur le terrain de l'histoire des sociabilités et des pouvoirs, mais aussi des représentations et des identités. Depuis le début des années 1990, la recherche s'est peu à peu orientée vers des problématiques plus qualitatives et vers l'histoire des cultures alimentaires. L'histoire de la production et de l'approvisionnement reste un domaine fertile (mais il dépasse de loin la seule étude de l'alimentation). En ce domaine les nouvelles techniques d'analyse en archéologie permettent des approches de plus en plus fines.

### 1. Une approche sociale

C'est l'approche la plus traditionnelle. Elle est favorisée par les sources littéraires très abondantes de l'Antiquité tardive, notamment en Occident et, en particulier, en Gaule (Ausone pour le IV<sup>e</sup> siècle, Sidoine Apollinaire pour le V<sup>e</sup>, Venance Fortunat et Grégoire de Tours, pour le VI<sup>e</sup>, pour ne donner que quelques exemples). On a pu analyser les pratiques de sociabilité des élites et des *potentes* ; ainsi Jacques Voisenet a étudié les différents types de banquets, « autant d'espaces ritualisés où viennent se renforcer la cohésion et l'identité du groupe familial, aristocratique, monastique ou chrétien »<sup>2</sup> ; l'auteur rappelle

---

<sup>1</sup> Études de Rouche 1973 et 1984 sur les rations alimentaires carolingiennes ; violemment critiquées dans les *Annales* par Hocquet 1985.

<sup>2</sup> Voisenet 1996, p. 545.

que le régime alimentaire noble repose sur la trilogie pain, viandes, vin et que la viande apparaît comme l'élément de reconnaissance sociale le plus fort, ce qu'a aussi montré Massimo Montanari<sup>3</sup>. Les temps, lieux et décors<sup>4</sup>, rythmes et déroulement du repas, apprêt et variété des plats sont autant d'éléments signifiants du statut social ; c'est dans ce sens que vont les lectures récentes, par exemple celle de Bonnie Effros, qui consacre un livre au lien social que renforce le repas pris en commun : *Creating Community with Food and Drink in Merovingian Gaul*, 2002.

La sociologie de la consommation voit dans la table un lieu où se dévoilent les apprentissages sociaux ainsi que les conduites des acteurs sociaux, tant les manières de table, les choix alimentaires et les manières d'en parler sont révélateurs de stratégies de distinction.

Ces pratiques de sociabilité sont revendiquées, par exemple, par un Sidoine Apollinaire comme signes de distinction, et moyens de reconnaissance entre membres d'une élite gallo-romaine, que ses représentants soient engagés au service des nouveaux pouvoirs ou retirés dans leur domaine. Ainsi Sidoine écrit à son ami Simplicius<sup>5</sup> et se moque du porteur, un homme simple, qui vit « auprès de gens mal dégrossis et bourrés d'oignons jusqu'à l'indigestion » et qui découvrira avec la table de Simplicius les raffinements d'Apicius<sup>6</sup>.

À l'intérieur du groupe des élites, on distingue donc des stratégies de communion, mais aussi de distinction : des hiérarchies internes se

---

<sup>3</sup> Montanari 2010. Dans le prolongement (Haut Moyen Âge) et pour les îles Britanniques, on peut citer l'étude d'Alban Gautier : Gautier 2010.

<sup>4</sup> Villas tardives étudiées, après d'autres enquêtes bien connues comme celles de C. Balmelle sur les *villae* d'Aquitaine, par exemple dans la thèse de Jean-Philippe Carrié (2009) sur l'espace résidentiel aristocratique : « Élités et résidences rurales dans l'Occident tardif. Fonctions et évolutions architecturales de l'habitat d'une classe sociale entre le III<sup>e</sup> et le VII<sup>e</sup> siècles » (Paris I).

<sup>5</sup> *Ep.* IV, 7.

<sup>6</sup> « Il sera traité là-bas avec la même affabilité que s'il avait jusqu'à présent roté dans la compagnie des gastronomes d'Apicius », *illic ea comitate tractabitur ac si inter Apicios epulones (...) ructaverit*. Voir sur l'opposition des mangeurs l'étude d'une jeune chercheuse belge : Raga 2009.

redessinent. Les tables des grands imitent les tables impériales et royales. À leur tour les aristocraties informent les autres catégories sociales...

Ainsi l'étude de Yitzhak Hen<sup>7</sup>, qui porte sur le VI<sup>e</sup> s., propose une relecture du traité diététique d'Anthime, *De observatione ciborum* (lettre, en latin, d'un médecin d'origine grecque adressée à Thierry I<sup>er</sup>, fils de Clovis). L'auteur sollicite aussi les poèmes de Venance Fortunat ou des passages de Grégoire de Tours évoquant repas et commensalité. Il propose une interprétation nouvelle, « sociale », d'Anthime : nourriture et boisson sont, dans la Gaule mérovingienne, du moins pour ses élites, des indicateurs de statut, des moyens de marquer la distinction par rapport à des couches sociales inférieures. La lettre d'Anthime serait en quelque sorte « un guide professionnel pour ceux qui veulent marquer leur statut aristocratique ». Autrement dit un manuel du savoir-vivre aristocratique. En cela Y. Hen récuse l'interprétation de Massimo Montanari<sup>8</sup> qui voyait, pour le Moyen Âge s'entend, une différence essentiellement de quantité, et non de qualité, entre les nourritures accessibles aux riches et celles dont disposaient les pauvres. Pour Y. Hen, les recettes, qui semblent correspondre à un goût « raffiné » ainsi que les produits évoqués par Anthime, en particulier les épices (par exemple racine du gingembre, nard indien, clou de girofle, sumac de Syrie, etc.), paraissent au contraire plaider en faveur d'une réelle distinction. D'autre part, si l'art culinaire des élites mérovingiennes est un moyen de discrimination par rapport au reste de la hiérarchie sociale (hiérarchie qui est ainsi réaffirmée), c'est aussi un moyen de nouer des liens avec les voisins des Francs, à rang social égal. Le traité d'Anthime prend dès lors toute sa signification dans cette période « cruciale » de formation du royaume franc : alors que la référence à la *Romanitas* joue encore un rôle prégnant, la *Lettre d'Anthime* apparaît comme une tentative pour instruire le roi Franc des modes alimentaires romaines ; il traduit la permanence d'une attirance pour les comportements et systèmes culturels romain<sup>9</sup>. Ainsi Y. Hen plaide-t-il pour une lecture à la fois

---

<sup>7</sup> Hen 2006.

<sup>8</sup> Montanari 1988.

<sup>9</sup> Hen 2006, p.109.

horizontale (convergence entre Romains et Barbares) et verticale des sociabilités alimentaires mérovingiennes.

On le voit, si rites et sociabilité ont été bien étudiés, on commence aussi à deviner les dangers et les limites d'une telle approche, liés en particulier au risque de prendre les descriptions littéraires pour des témoignages de la vie « réelle ». L'étude des représentations – à condition qu'on les prenne comme telles<sup>10</sup> – reste cependant toujours éclairante... On la retrouve dans la lecture « politique » que l'on peut faire des pratiques alimentaires.

## 2. « Rituels politiques »

Dans cette perspective, le repas des grands et surtout des gouvernants est analysé comme un instrument de pouvoir : le banquet qui a d'abord pour fonction d'honorer ses hôtes prend dans un contexte politico-diplomatique une valeur forte ; il démontre la générosité et la puissance de l'empereur (ou du roi, comme dans les banquets de Théodoric décrits par Cassiodore ou de Théodoric II d'Aquitaine par Sidoine). Nul en effet ne peut rivaliser avec un tel faste<sup>11</sup> : la variété des produits venus de tout le monde connu est un moyen de rappeler que seul l'empereur, maître du monde, peut les servir ainsi tous rassemblés. Le banquet donne également à voir, de manière éclatante, la hiérarchie sociale ; il renforce de ce fait la légitimité impériale, ce qui a été bien étudié par le savant suédois Simon Malmberg dans deux articles importants<sup>12</sup>. Ceux qui acceptent cette invitation royale se reconnaissent comme liés à l'empereur (ou roi) et manifestent ainsi leur loyauté ; l'étalage de nourriture et le cérémonial du banquet sont autant d'instruments de légitimation du pouvoir.

De même les évêques, ces nouveaux dirigeants – spirituels mais aussi séculiers – qui endossent largement le rôle des anciennes élites civiles,

---

<sup>10</sup> « Si les représentations ont aujourd'hui pris le relais des mentalités, ce sont peu ou prou les mêmes phénomènes qui sont interrogés », Collin-Bouffier & Laurieux 2008, p. 14.

<sup>11</sup> Par exemple à Constantinople, avec le faste des réceptions dans la fameuse « salle des 19 couches » (*Livre des cérémonies*).

<sup>12</sup> Malmberg 2005 et 2007.

notables locaux ou évergètes, pratiquent l'art du recevoir pour servir leurs desseins diplomatiques. Ces aspects ne sont pas encore réellement étudiés en tant que tels, mais évoqués au passage d'études sur le rôle social ou politique des prélats ; ainsi Neil B. McLynn, spécialiste d'Ambroise de Milan, traite la question des « routines sociales » à Milan<sup>13</sup>. La question du banquet est abordée avec les sources qui sont régulièrement convoquées à ce sujet, en particulier l'anecdote d'Arbogast, rapportée par Paulin de Milan, qui se vante d'avoir partagé plusieurs repas festifs avec Ambroise<sup>14</sup>.

Il va de soi que la documentation fait porter l'éclairage sur les repas des grands, des élites, qui font des usages alimentaires, des modes de partage (« entre soi ») et des discours qui légitiment ces usages des moyens de « se différencier et de se reconnaître »<sup>15</sup>. L'alimentation des autres catégories sociales n'est souvent abordée que de manière négative, au pire par le manque ou la pénurie, au mieux par opposition aux repas copieux ou raffinés des riches. Cependant les usages et règles monastiques permettent de se faire une idée de l'alimentation recommandée pour des gens qui travaillent, mais doivent surtout se conformer à des exigences de frugalité, de tempérance, voire d'ascétisme. C'est là qu'interviennent les sources chrétiennes. Certes ces pratiques sont dictées par un idéal religieux et non imposées par la pauvreté. Mais la trilogie pain (ou céréales)-légumes-eau (ou vin)<sup>16</sup> rappelle que l'alimentation des riches valorise la viande (ou le poisson) – d'espèces variées –, la diversification des légumes et des condiments et le vin : c'est ce que révèle le traité d'Anthime bien analysé par Carl Deroux<sup>17</sup> ; voir, par exemple, la recette des lentilles, deux fois cuites, et relevées d'un assaisonnement riche et diversifié, alors que l'on sait que les lentilles passaient pour un plat populaire !

---

<sup>13</sup> *Ambrose of Milan. Church and court in a Christian capital*, 1994, p. 252. Même si l'auteur reconnaît lui-même que les sources sont rares.

<sup>14</sup> Je remercie ici Camille Gerzaguet pour ces indications sur Ambroise.

<sup>15</sup> Collin-Bouffier & Laurieux 2008, p. 20.

<sup>16</sup> Dans la diète monastique (par exemple la règle de saint Benoît) figure bien le vin.

<sup>17</sup> Deroux 2002.

Pour évoquer les cas extrêmes de pénurie alimentaire, on peut citer les études qui interrogent les rumeurs récurrentes d'anthropophagie dont se font écho les sources (Pères de l'Église), études qui engagent surtout à se méfier de l'instrumentalisation du thème par les dites sources ; c'est ce qu'analyse finement Vincent Vandenberg, « *Fames facta est ut homo hominem comederet* : l'Occident médiéval face au cannibalisme de survie (V<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècles) », 2008.

### 3. Une approche économique

Cette lecture est davantage redevable aux études archéologiques (archéozoologie ou archéobotanique) : ainsi Ph. Columbeau qui fait la synthèse de données archéozoologiques<sup>18</sup> portant sur le sud-est de la France (Marseille et Orange pour l'Antiquité tardive) ou encore les études sur la circulation des amphores. Le numéro 23 (2010) du *Journal of Roman Archeology*, contient un article, dû à A. Ervinck (et d'autres archéozoologues), qui conclut à une renaissance du commerce des salaisons au cours de la période romaine tardive, avec l'arrivée renouvelée d'amphores venues du Sud (Espagne) et alimentant les marchés du nord<sup>19</sup>. Il est intéressant de noter que dans le traité d'Anthime adressé au roi des Francs Thierry I<sup>er</sup>, le *garum* est formellement interdit, alors que cette sauce de poisson était, on le sait, à ce point généralisée dans la cuisine romaine que le traité dit d'Apicius « en met dans presque tous les plats, dans toutes les sauces et s'en sert comme huile de friture » (Jacques André). Où l'on voit que les manuels de diététique, pas plus que les livres de cuisine d'ailleurs, ne sont l'image réelle de ce que mangent leurs propriétaires !

Mais on aborde aussi les problèmes de l'alimentation, la production des denrées et la consommation des aliments et boissons en réinterrogeant les

---

<sup>18</sup> L'archéozoologie, désormais bien intégrée dans les techniques de fouilles, ne se contente pas de déterminer les pourcentages d'ossements de bœuf, de mouton ou de porc retrouvés sur un site ou reconstitués : elle étudie aussi l'âge et le sexe des animaux abattus, leurs variétés, leur taille et leur condition physique (donc les conditions d'élevage), le poids de viande représenté, la manière dont ils ont été tués (traces de boucherie), les parties consommées ou rejetées (A. Gautier).

<sup>19</sup> Van Neer, Ervinck & Monsieur 2010.

textes comme le fait l'étude d'Alain Dubreucq, « La vigne et la viticulture dans la loi des Burgondes »<sup>20</sup>. L'auteur étudie une situation souvent conflictuelle entre élevage et viticulture, mais aussi entre populations gallo-romaines et « hôtes » burgondes. Enfin, « nourrir les cités » a été une préoccupation constante de l'Antiquité et *a fortiori* nourrir les capitales : les mobilisations annonaires se perpétuent à l'époque tardive, comme le montre J.-M. Carrié<sup>21</sup>. L'organisation du ravitaillement à Constantinople est aussi soigneusement prévue qu'elle le fut pour Rome, mais les sources qui nous renseignent datent de la période médio-byzantine (*Livre de l'épargne*, et études de Michel Kaplan) et l'on ne peut donc extrapoler... Il faut encore citer *l'Édit du maximum*, dont la réédition en 1974, avec une traduction en italien, prouve l'intérêt porté aux sources normatives tardives<sup>22</sup>, même si l'on a du mal à mesurer l'impact d'une telle législation. Le document donne en tout cas à connaître les différents produits mis sur le marché et la hiérarchie de leur prix (maximal), donc la valeur qu'on leur reconnaissait : ainsi s'esquisse une histoire du goût, ce sens pourtant difficilement réductible à toute tentative d'explication rationnelle...

#### 4. Une approche culturelle

C'est l'approche la plus récente : l'alimentation est proposée comme marqueur identitaire. Dans ce sens vont les travaux d'Emmanuelle Raga dans l'article déjà cité qui résume une partie de son doctorat en cours<sup>23</sup>. Les pratiques alimentaires décrites par Sidoine Apollinaire tracent une ligne de partage entre individus « cultivés » et êtres incultes, entre habitués, fins connaisseurs des pratiques romaines, et rustres qui ignorent ces usages. Les références à la romanité (*romanitas*) dans les manières de table, dans les préparations

---

<sup>20</sup> Dubreucq 2001, 39-56.

<sup>21</sup> Carrié 1975 et 2003, avec la réponse de Sirks 2003.

<sup>22</sup> Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium : in integrum fere restitutum e latinis graecisque fragmentis. I, Edictum II, Images, ed. Marta Giacchero, Gênes, 1974.

<sup>23</sup> Raga 2009.

culinaires et les modes alimentaires peuvent être perçues et revendiquées comme des moyens de se poser en héritier d'une culture prestigieuse. Le clivage ne passe pas entre « Romains » et barbares d'un point de vue ethnique. La signification des usages alimentaires est avant tout sociale et identitaire<sup>24</sup>. Face à la « cuisine romaine », à ses valeurs et à ses pratiques, la cuisine dite barbare peut aussi être identifiée. Elle l'est d'abord négativement dans un discours de type ethnographique comme chez Sidoine : les barbares germaniques se définissent à travers trois aliments : beurre rance, ail et oignon ! Mais la condamnation est ici de nature sociale de la part de l'aristocrate, et les Burgondes qu'il fréquente ont le tort de se comporter comme des paysans (A. Gautier et E. Raga). En revanche le traité d'Anthime fait sa place à des produits très appréciés des Francs, comme le lard ou les produits laitiers (dont le beurre) et à des boissons comme la cervoise et l'*aloxinum* qui paraissent au médecin grec typiques des coutumes gauloises et franques et, en tout cas, étrangères aux siennes... Ainsi les tables des rois germaniques montrent des modes très composites : beaucoup d'emprunts aux habitudes gréco-romaines, mais aussi des traits spécifiquement « goths » ou francs ! Anthime est un médecin et ses recommandations prouvent qu'il suit les théories médicales, hippocratiques et galéniques, avec notamment le principe du traitement des contraires par les contraires.

Il existe bien un véritable discours diététique et un intérêt pour la diététique à l'époque tardive, comme le prouve la traduction en latin et le commentaire des traités du régime alimentaire d'Hippocrate par l'École médicale de Ravenne au VI<sup>e</sup> siècle (travaux de N. Palmieri et travaux du Centre Jean Palerne). Il existe aussi un discours gastronomique : si les livres de cuisine sont attestés, ils ne concernent que les seuls gastronomes. Le plus connu est celui dit d'Apicius, *De re coquinaria*<sup>25</sup>. Ce célèbre gastronome aurait vécu au I<sup>er</sup> siècle sous Tibère. Mais le traité ne date pas, sous la forme dont nous en disposons, du Haut-Empire. Il nous a été transmis, entre autres, par

---

<sup>24</sup> « Toute cuisine est un choix de méthodes, de gestes et de techniques qui ensemble, constituent un puissant vecteur d'identité », Collin-Bouffier & Lauriou 2008, p. 14.

<sup>25</sup> Éd. et trad. dans la C.U.F. par Jacques André.

l'adaptation (*Excerpta*) qu'en fit un certain Vinidarius, Goth actif aux V<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> siècles auprès du roi ostrogoth Théodoric le Grand (493-526). Ce qui prouve qu'un roi ostrogoth comme Théodoric encourageait la copie de traités d'alimentation romaine. Ainsi les rois « barbares » et leur entourage étaient-ils fascinés par la richesse de la culture gréco-romaine. Loin de chercher à détruire cette culture, beaucoup ont cherché à la sauvegarder, à se l'approprier et à la mettre à leur service. C'est ce qu'expose Alain Dierkens dans *Festins mérovingiens*, 2008<sup>26</sup>.

Dans les travaux récents, cet ouvrage présente une démarche originale en ce qu'il propose un carnet de recettes des V<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> siècles (pseudo-Apicius, Anthime, Vinidarius) et des conseils pour la réalisation de ces expériences culinaires (dont on nous offre les photos avec mise en scène au milieu de vaisselle d'époque) : « Cuisine mérovingienne pour tables d'aujourd'hui » ! C'est de l'archéologie expérimentale appliquée à la nourriture et à son apprêt.

Les cultures alimentaires commencent aussi à être détaillées. On prendra l'exemple de Byzance, longtemps victime de préjugés, et ce dès l'Antiquité : les byzantins mangent du poisson, des légumes et des plats compliqués ! On ne parlera ici que d'histoire proto-byzantine, pour ne pas « empiéter » sur l'époque médiévale, encore que ces frontières puissent paraître arbitraires.

Les travaux de Béatrice Caseau sur monastères et banquets à Byzance abordent, par exemple, les rituels et modes de consommation alimentaire dans le milieu monastique. On peut aussi citer le doctorat en cours de Claire Fauchon (Lyon) sur l'hospitalité antique dans la Syrie proto-byzantine : « De la *xénia* païenne à l'*aksénia* monastique : définition, représentations et pratiques de l'hospitalité dans les communautés grecques et syriaques de Grande Syrie (IV<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> siècles) ». On peut enfin signaler, à titre de prolongements, l'article intéressant d'un jeune chercheur, Benjamin Moulet, qui se penche sur le phénomène de la gourmandise dans le monde byzantin : « Le goût des autres. Correspondances gourmandes et cultures du goût à Byzance »<sup>27</sup>. La

---

<sup>26</sup> Dierkens 2008.

<sup>27</sup> Moulet 2009.

nourriture et le discours sur la nourriture (dans la correspondance) est envisagée comme aidant à créer ou maintenir des liens d'amitié.

### 5. Une approche anthropologique

On terminera par une tendance en vogue, qui interroge les actes et les dires autour de la nourriture comme autant de messages signifiants de l'expérience humaine. Les actes alimentaires ont pour les anthropologues culturels une efficacité propre, ils sont utiles à la société et peuvent représenter des « rituels » signifiants, consolidant le pouvoir d'un des membres du groupe, par exemple par le don de nourriture.

Ainsi l'historien américain Willian Enright s'est plus spécifiquement penché sur un rituel, public et politique, connu pour plusieurs banquets de l'époque celte au Haut Moyen Âge. Celui où la reine présente au roi une coupe d'hydromel en présence de ses guerriers (*Lady with a Meal-Cup*)<sup>28</sup>. Au sein du *comitatus* du prince barbare, la reine joue un « rôle d'expression et de réassurance de ce pouvoir », en particulier à travers le rituel de la coupe, geste qui doit être compris comme une expression du « triangle institutionnel » formé par le roi, la reine et le *comitatus*. Par ce geste les guerriers renouvellent leur engagement à servir le prince pourvoyeur de la boisson par l'intermédiaire de la reine. L'analyse est très intéressante même si elle a suscité des critiques du fait du très grand arc chronologique couvert (de la Tène aux Vikings) qui rejette toute considération évolutive et le souci du contexte précis. On aperçoit là les limites d'une analyse qui fait la part belle au « rituel », aux dépens de l'historicité... Dans une perspective plus strictement historique, il faut citer la thèse d'Alban Gautier, *Le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne, V<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècle*, 2006, ses divers travaux et le site « Ménestrel » qu'il anime<sup>29</sup>.

Le dernier exemple de banquet signifiant (et non des moindres pour notre période) est la banquet chrétien. En effet le rituel étudié par W. Enright,

---

<sup>28</sup> Enright 1996.

<sup>29</sup> Je lui emprunte les analyses sur le rituel celte.

sans doute d'origine celtique et païenne, a opportunément rencontré le christianisme. Celui-ci possède aussi une très forte valeur symbolique et une double dimension : la communion signifie que le repas est partagé entre les hommes et les unit, mais sous le nom d'*eucharistie*, il signifie que cette nourriture est offerte en sacrifice à Dieu. On se réfère ici à J. Voisenet, déjà cité<sup>30</sup>, à Emmanuelle Raga<sup>31</sup>, et aux travaux de Claire Fauchon (La *xenia* en Syrie proto-byzantine).

On le voit, l'étude des pratiques et des discours alimentaires dans l'Empire romain tardif et les royaumes romano-barbares est en plein essor. Il reste cependant encore de nombreuses pistes à explorer, à partir de sources (notamment chrétiennes) qu'il faut reprendre dans cette perspective d'histoire culturelle. Mais tel quel le champ est fructueux tant il est vrai que manger ensemble est un art hautement « civilisé ». Comme le dit l'un des graffiti de Pompéi : celui avec lequel je ne dîne pas est pour moi un barbare !

#### Bibliographie

- Banquets et manières de table* (1996) : *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Aix-en-Provence.
- Brubaker, L. et K. Linardou, éd. (2007) : *Eat, drink and be merry (Luke 12, 19): Food and Wine in Byzantium, Spring Symposium of Byzantine Studies (37, 2003)*.
- Carrié, J.-M. (1975) : "Les distributions alimentaires dans les cités de l'empire romain tardif", *MEFRA*, 87, 995-1101.
- Carrié, J.-M. (2003) : "L'institution annonaire de la première à la deuxième Rome : continuité et innovation", in : Marin et Virlouvet 2003, 153-212.
- Collin-Bouffier, S. et B. Laurieux (2008) : "Introduction. I. Les grandes voies de l'histoire de l'alimentation : un état de l'art", in : Leclant, Sartre et Vauchez 2008, 2-22.

---

<sup>30</sup> Voisenet 1996.

<sup>31</sup> « La table monastique. Enjeux de la commensalité pour le cénobitisme du très haut Moyen Âge », *Actes du colloque du Centre d'Études Médiévales d'Amiens, 3-4-5 mars 2010*, à paraître.

- Columbeau, Ph. (2002) : *Alimentation en Gaule du Sud (VI<sup>e</sup> s. av J.-C. - XIV<sup>e</sup> s.)*, Aix-en-Provence.
- Deroux, C. (2002) : “Anthime, un médecin gourmet au début des temps mérovingiens”, *Revue belge de philologie et d'histoire*, 80, 1107-1124.
- Dierkens, A. (2008) : “Grande cuisine romaine à la table des premiers rois mérovingiens : contexte historique et enjeux culturels”, in : Dierkens et Plouvier 2008, 9-21.
- Dierkens, A. et L. Plouvier (2008) : *Festins mérovingiens*, Bruxelles.
- Dubreucq, A. (2001) : “La vigne et la viticulture dans la loi des Burgondes”, in : Garnot 2001, 39-56.
- Effros, B. (2002) : *Creating Community with Food and Drink in Merovingian Gaul*, New York.
- Enright, M. J. (1996) : *Lady with a Mead-Cup: Ritual, Prophecy and Lordship in the European Warband from la Tène to the Viking Age*, Dublin.
- Garnot, B., éd. (2001) : *Vins, vignes et vigneron en Bourgogne du Moyen Âge à l'époque contemporaine*, *Annales de Bourgogne*, 73/1-2.
- Gautier, A. (2006) : *Le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne, V<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècle*, Rennes.
- Gautier, A. (2010) : “Manger de la viande, signe extérieur de richesse ? Le cas des îles Britanniques”, in *Les élites et la richesse* 2010, 285-303.
- Hen, Y. (2006) : “Food and Drink in Merovingian Gaul”, in : Kasten 2006, 99-110.
- Hocquet, J.-Cl. (1985) : “Le pain, le vin et la juste mesure à la table des moines carolingiens”, *Annales E. S. C.*, 40, 661-686.
- Kasten, B., éd. (2006) : *Tätigkeitsfelder und Erfahrungshorizonte des ländlichen Menschen in der frühmittelalterlichen Grundherrschaft (bis ca. 1000)*, Stuttgart.
- L'échange (2009) : *L'échange. Journées de la Maison des Sciences de l'Homme Ange-Guépin*, Paris.
- Leclant, J., M. Sartre et A. Vauchez, éd. (2008), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Cahiers de la Villa Kérylos, n° 19, Paris.
- Les élites et la richesse* (2010) : *Les élites et la richesse au haut Moyen Âge*, Paris.
- Malmberg, S. (2005) : “Visualizing Hierarchy at Imperial Banquets”, in : Mayer et Trzcionka 2005, 11-24.
- Malmberg, S. (2007) : “Dazzling Dining: Banquet as an Expression of Imperial Legitimacy”, in : Brubaker et Linardou 2007, 75-91.
- Marin, B. et C. Virlouvet, éd. (2003) : *Nourrir les cités de Méditerranée, Antiquité-Temps modernes*, Paris.
- Mayer, W. et S. Trzcionka, éd. (2005) : *Feast, Fast or Famine, Food and Drink in Byzantium*, Brisbane.
- Menjot, D. (1984) : *Aliments et société : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, Paris.

- Montanari, M. (1988) : *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari.
- Montanari, M. (2010) : *Le manger comme culture* (traduction française ; éd. ital. 2004), Bruxelles.
- Moulet, B. (2009) : “Le goût des autres. Correspondances gourmandes et cultures du goût à Byzance” in : *L'échange* 2009, 163-177.
- Raga, E. (2009) : “Bon mangeur, mauvais mangeur. Pratiques alimentaires et critique sociale dans l'œuvre de Sidoine Apollinaire et de ses contemporains”, *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, 87/2, 165-196.
- Raga, E. : “Aristocratic Life and Culture in Late Antiquity: the importance of food habits and food ideologies. An Italian example of the beginning of the 6<sup>th</sup> century”, en attente de publication.
- Rouche, M. (1973) : “La faim à l'époque carolingienne : essai sur quelques types de rations alimentaires”, *Revue historique*, 97, 295-320.
- Rouche, M. (1984) : “Les repas de fête à l'époque carolingienne”, in : Menjot 1984, t.1, 265-296.
- Sirks, B. (2003) : “Some Observations on *Edictum Justiniani* XIII, 8. A Reaction to J.-M. Carrié”, in : Marin et Virlovet 2003, 213-222.
- Vandenberg, V. (2008) : “*Fames facta est ut homo hominem comederet* : l'Occident médiéval face au cannibalisme de survie (V<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> s.)”, *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, 86/2, 217-272.
- Van Neer, W., A. Ervynck et P. Monsieur (2010) : “Fish bones and *amphorae*: evidence for the production and consumption of salted fish products outside the Mediterranean region”, *Journal of Roman Archaeology*, 23, 161-195.
- Voisenet, J. (1996) : “Le banquet chrétien au haut Moyen Âge (V<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> s.) : un plaisir encadré”, in : *Banquets et manières de table* 1996, 545-559.

## Résumés

Cécile MICHEL, « L'alimentation au Proche-Orient ancien : les sources et leur exploitation », *DHA* supplément 7, 17-45

**Résumé :** Pour reconstituer l'alimentation des habitants du Proche-Orient ancien, les chercheurs disposent de sources archéologiques, iconographiques et textuelles. Ces dernières, abondantes, concernent en priorité la table des élites et les rations allouées aux travailleurs. Les vestiges archéologiques sont souvent des objets mis au rebut (tessons de vaisselle commune), des installations culinaires (meules, fours, silos), ainsi que des dépôts funéraires. Ces différents types de sources semblent, *a priori*, documenter des aspects différents de l'alimentation des anciens. Néanmoins, l'archéologie orientale a développé de nouvelles méthodes, depuis une vingtaine d'années, permettant de multiplier les informations sur les aliments : archéobotanique et archéozoologie, par exemple pour l'étude des restes végétaux et animaux. Il est donc possible de confronter les données archéologiques à celles fournies par les textes et les images. Trois exemples consacrés à l'huile, aux bols à forme tronconique et aux suidés sont présentés en détail.

**Mots-clés :** alimentation – Proche-Orient ancien – huile – vaisselle – suidés.

Cécile MICHEL, “Diet in the Ancient Near East: evidence and interpretation”, *DHA* supplément 7, 17-45

**Abstract:** In order to recreate the diet of the Ancient Near Eastern people, researchers use archaeological remains, images and texts. These, quite numerous, refer first to the table of the elites and the rations distributed to workers. Archaeological remains are often rubbish (fragments of common pots), culinary facilities (millstone, oven, silos) and funerary deposits. These various sources seem to deal with different aspects of food. But Near Eastern archaeology developed, these last decades, new methods providing new data on food: archaeobotanic and archaeozoology for example, for the study of plant and animal remains. It is now possible to cross archaeological data with texts and images. Three samples dedicated to oil, beveled rim bowls and pigs are analyzed.

**Keywords:** food – ancient Near East – oil – vessel – pigs.

Dominique FAROUT, « Manger en Égypte : multiples témoins », *DHA* supplément 7, 47-72

**Résumé :** L'étude de l'alimentation des anciens Égyptiens remonte aux débuts de l'égyptologie. Elle repose sur des témoignages riches et variés. Les écrits administratifs ou privés, inscriptions sur les monuments, fictions littéraires, textes sapientiaux ou recueils médicaux, de même que les images en trois ou en deux dimensions, donnent des informations capitales. Les traces archéologiques, les structures architecturales, les ustensiles, ainsi que les restes alimentaires qu'un climat particulièrement sec a préservés, apportent des éléments complémentaires. De plus, les restes humains présentent des pathologies caractéristiques de certains régimes. Le croisement de toutes ces données permet de restituer en partie les habitudes alimentaires des Égyptiens : les lieux des repas, les us et coutumes afférents et ce qu'on y consomme. Cependant, il arrive que des sources différentes semblent se contredire.

**Mots-clés :** vie quotidienne – habitudes alimentaires – nourriture – repas – formules funéraires – institutions – tombe – interdits alimentaires – silos – greniers – cuisines – pain – bière – vin – viande – aspective.

Dominique FAROUT, "Eating in Ancient Egypt: manifold evidence", *DHA supplément 7*, 47-72

**Abstract:** The analysis of the Ancient Egyptians' diet dates back to the beginning of egyptology. It is based on rich and varied testimonies. Administrative or private writings, inscriptions on monuments, literary fictions, sapiential books or medical compendium, as well as three or two dimensional figures, give vital information. The archaeological evidence, architectural structures, kitchen utensils, and food remains preserved by a particularly dry climate, provide additional elements. Human remains show characteristic pathologies due to some specific diet. The combination of all this data allows us to restore some of the Egyptians' habits: eating places, customs related to and what is eaten and drunk. However, sometimes, different sources seem to contradict each other.

**Keywords:** daily life – eating habits – food – meal – funerary formula – institutions – tomb – dietary laws – silos – storage – kitchen – bread – beer – wine – meat – aspectivity.

Pauline SCHMITT PANTEL, « Les banquets dans les cités grecques : bilan historiographique », *DHA supplément 7*, 73-93

**Résumé:** L'historiographie des recherches sur les banquets dans les cités grecques est faite en tenant compte de la bibliographie parue entre 1991 et 2011. La présentation des recherches nouvelles suit d'abord l'ordre chronologique depuis l'époque mycénienne jusqu'au monde hellénistique, puis s'arrête sur certains thèmes : les repas faits dans le cadre des associations, les discours sur la nourriture et les banquets, la présence des hommes et des femmes au banquet.

**Mots-clés :** banquets – cité grecque – histoire culturelle.

Pauline SCHMITT PANTEL, "Banquets in the Greek cities: historiographic review", *DHA supplément 7*, 73-93

**Abstract:** The review takes into account the bibliography of the researches on the banquets in the Greek cities from 1991 to 2011. These new researches are first presented in a chronological order from the Mycenaean time to the Hellenistic period. Then emphasis is put on some themes such as the meals in the framework of the associations, the discourses on food and on banquets, banquet and gender.

**Keywords:** banquets – Greek city – cultural history.

Thibault BOULAY, « Les techniques viticoles grecques, des vendanges aux Anthestéries : nouvelles perspectives », *DHA supplément 7*, 95-115

**Résumé :** Le présent travail se propose d'examiner les techniques viticoles développées par les praticiens grecs visant à maîtriser le processus fermentaire, depuis le foulage des raisins jusqu'à l'entonnage des *pithoi*, ainsi que les modalités d'un élevage des vins sous atmosphère oxydative. La grande fête dionysiaque des Anthestéries pourrait être mise en rapport avec la formation, à la fin de l'hiver, d'un voile de levures à la surface du vin, que les Grecs surnommaient la 'fleur' du vin. Cette approche technique permet enfin de reprendre sur de nouveaux frais le commentaire du célèbre décor du *stamnos* de Nocera.

**Mots-clés :** Grèce antique – viticulture grecque – techniques viticoles – vinifications – Anthestéries – Lenäenvasen – *stamnos* de Nocera.

Thibault BOULAY, "Greek wine making techniques, from harvest time to the *Anthesteria*: new perspectives", *DHA* supplément 7, 95-115

**Abstract:** The present paper examines the winemaking techniques developed by Greek practitioners to control the fermentation process, from crushing the grapes to the casking of *pitthoi*, and the methods of wine maturing under oxidizing atmosphere. The three-day-long Dionysian festival of the *Anthesteria* could be related with the formation, at the end of the winter, of a voile or film of yeast on the surface of the wine, which the Greeks called the 'flower' of the wine. Finally, this technical approach enables us to suggest a new commentary of the famous scene of the so-called stamnos of Nocera.

**Keywords:** ancient Greece – Greek viticulture – winemaking techniques – wine making – Anthesteria – Lenäenvasen – *stamnos* by the Dinos Painter in Naples.

Konrad VÖSSING, « Les banquets dans le monde romain : alimentation et communication », *DHA* supplément 7, 117-131

**Résumé:** Le *convivium* des Romains était déterminé par les formes générales de communication qui imprègnent par principe les repas dans les sociétés humaines, dans une tension entre les souhaits d'intégration et ceux de compétition des participants, pour lesquels la nourriture elle-même pouvait être aussi un symbole. Cependant, les conditions historiques spécifiques des banquets romains jouaient elles aussi un rôle important : c'est selon les convenances de la culture égalitaire du *symposion* grec que mangeaient à Rome des groupes au sein desquels régnaient de fortes asymétries, typiques de la société romaine. Cette combinaison influençait des aspects importants de la sociabilité de table comme l'hospitalité, les formes et les sujets de conversations ou bien les notions d'intimité et de spontanéité.

**Mots-clés :** banquets – société romaine – dépendance – hospitalité – sociabilité – conversation..

Konrad VÖSSING, "Banquets in the Roman World – Alimentation and Communication", *DHA* supplément 7, 117-131

**Abstract:** The Roman *convivium* was characterized, on the one hand, by the common forms of communication which principally determine dining in human communities. These forms are situated in the field of tension between the integrative and competitive wishes of the participants whose medium can even be the food itself. On the other hand, Roman banquets were formed by specific historical conditions: Groups dominated by the strong social asymmetries typical for Roman society dined in the material manifestations of the formative Greek symposion culture which was based on equality. This had consequences for important aspects of the sympotic conviviality such as hospitality, culture of conversation or intimacy and spontaneity.

**Keywords:** banquets – Roman society – dependence – hospitality – conviviality – conversation.

Christophe BADEL, « Alimentation et société dans la Rome classique : bilan historiographique (II<sup>e</sup> s. av. J.-C. – II<sup>e</sup> s. apr. J.-C. ) », *DHA* supplément 7, 133-157

**Résumé :** Née dans la deuxième moitié des années 1970, l'histoire sociale de l'alimentation prend son visage définitif avec les synthèses des années 1990 (M. Corbier, P. Garnsey). Son champ couvre : le régime alimentaire, les aspects sociaux du ravitaillement (crises de subsistance et émeutes) ; les modes de préparation (gastronomie) ; les sociabilités et convivialités ; le rapport avec le statut social et sexuel ; les normes et les cadres idéologiques. Le rapport avec la hiérarchie sociale a longtemps représenté un thème central mais cette hiérarchie est actuellement vue comme un tuilage et non comme un clivage. L'enjeu des

débats actuels sur la norme alimentaire débouche sur cette question : faut-il insister sur les interdits ou sur la pluralité des codes moraux ?

Mots-clés : régime – crise de subsistance – émeute – gastronomie – sociabilité – convivialité – norme – hiérarchie – clientèle – loi somptuaire – *Popina* – malnutrition – genre – goût.

Christophe BADEL, “Food and society in classical Rome: historiographic stock (2<sup>nd</sup> century B.C.-2<sup>nd</sup> century A.D.)”, *DHA supplément 7*, 133-157

Abstract: Born in the seventies' second half, the social history of food get its final face in the nineties' synthesis (M. Corbier, P. Garnsey). Its field includes: the diet, the social aspect of supply (food crises and riots); the directions for preparation (gastronomy); the sociabilities and commensalities; the connection with the social and sexual status; the standards and ideological frameworks. The connection with the social hierarchy has represented a central theme for a long time but that hierarchy is actually seen as a “tuilage” and not a rift. The actual debates' stake on the food standard lead to this question: we must insist on the prohibitions or the moral codes' plurality?

Keywords: diet – food crisis – riot – gastronomy – sociability – commensality – standard – hierarchy – patronage – sumptuary law – *Popina* – malnutrition – gender – tast.

Bernadette CABOURET, « D'Apicius à la table des rois 'barbares' », *DHA supplément 7*, 159-172

Résumé : L'intérêt pour l'histoire de l'alimentation et des pratiques alimentaires, champ d'histoire culturelle et sociale, s'exerce également dans le domaine de l'Antiquité tardive, qui n'est pas une simple époque de transition entre Antiquité et Moyen Âge. Plusieurs orientations peuvent être dégagées à partir de la recension des études de ces vingt, voire trente dernières années. L'approche sociale, traditionnelle (les choix culinaires comme signes de distinction), est complétée par l'étude des rituels politiques, mais aussi par une approche plus économique; enfin, dans une perspective culturelle, on s'intéresse à l'affirmation des identités à travers la cuisine, sans négliger les apports de l'anthropologie, qui s'intéresse de manière diachronique à l'expérience humaine. Les pratiques et rituels alimentaires de l'Antiquité tardive sont donc un champ de recherche prometteur.

Mots-clés : antiquité tardive – royaumes romano-barbares – *romanitas* – hiérarchie sociale – rituels – goût – distinction.

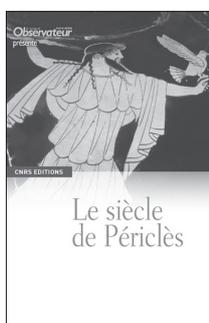
Bernadette CABOURET, “From Apicius to the table of the barbarian kings”, *DHA supplément 7*, 159-172

Abstract: Interest in the history of diet and of feeding practices, in the field of social and cultural history, is to be found also in studies on late Antiquity, which is not a simple transition period between Antiquity and the Middle Ages. Several orientations can be drawn out of a review of works from the last twenty, if not thirty years. The traditional social approach (culinary taste as a sign of distinction) is completed by the study of political rituals, and also by a more economical point of view. Finally, in a cultural perspective, affirmation of identity through cooking practices is considered, without neglecting the contribution of anthropology, which takes a diachronic interest in human experience. Therefore, Alimentary practices and rituals are a promising field of research.

Keywords: late Antiquity – *romanitas* – social hierarchy – rituals – gust – distinction.

# Le siècle de Périclès

---



En ces temps de désenchantement démocratique, il est urgent de revenir aux sources.

Radicale et imparfaite, la démocratie athénienne fut une construction précaire, et en fin de compte éphémère. Athènes comme laboratoire, plutôt. Banc d'essai où furent expérimentées, sur le vif, les idées de citoyenneté, d'égalité, de responsabilité collective – et les obstacles auxquels elles ne manquèrent pas de se heurter.

Vertigineux débats, dans lesquels s'illustrèrent les plus grands esprits du temps – et Platon entre tous, qui tenait la démocratie pour mère de la tyrannie. Plus que leurs certitudes, l'éclat de leurs querelles, vingt-cinq siècles plus tard, continue de nous éclairer.

978-2-271-06957-3  
14 x 22 cm  
15 €

*Un ouvrage présenté par le Nouvel Observateur, dirigé par Claude Weill et publié avec les éditions Saint-Simon.*

## CNRS EDITIONS

15 rue Malebranche 75005 Paris

Tél : 01 53 10 27 00 - Fax : 01 53 10 27 27

Mail : [cnrseditions@cnrseditions.fr](mailto:cnrseditions@cnrseditions.fr)

[www.cnrseditions.fr](http://www.cnrseditions.fr)

# A B O N N E M E N T

à la revue *DIALOGUES D'HISTOIRE ANCIENNE* – 2 numéros annuels

Bulletin à retourner accompagné du règlement correspondant à :

*DHA* Abonnement – Presses universitaires de Franche-Comté  
Place Saint-Jacques – 25030 Besançon cedex

Organisme : .....

Nom, Prénom : .....

Adresse : .....

Ville: ..... Code postal : .....

Courriel : .....

Je désire souscrire un abonnement à partir des numéros

36/1 & 36/2

37/1 & 37/2

TARIF ANNUEL (2 n <sup>os</sup> )	PARTICULIERS franco de port	INSTITUTIONS franco de port	LIBRAIRES remise 30% + frais de port
France	70 €	75 €	75 €
UE + Suisse	80 €	85 €	75 €
Hors Europe	85 €	95 €	75 €

Pour plus de renseignements :

[dha-abonnement@univ-fcomte.fr](mailto:dha-abonnement@univ-fcomte.fr)

Tél. (0033-3) 81 66 59 70 – Télécopie (0033-3) 81 66 59 80

---

## V E N T E A U N U M É R O

Le Comptoir des Presses d'Universités – 131, boulevard Saint-Michel – 75005 Paris

<http://www.lcdpu.fr>

Tél. (0033-1) 53 10 53 95 – Fax (0033-1) 40 51 02 80

PRESSES UNIVERSITAIRES DE FRANCHE-COMTÉ  
INSTITUT DES SCIENCES ET TECHNIQUES DE L'ANTIQUITÉ

**Dernières publications :**

- *Dialogues d'histoire ancienne* 32/1, 2006.
- *Signes et destins d'élection dans l'Antiquité*, M. Fartzoff, E. Geny et E. Smadja éd., 2006.
- José Antonio Dabdab Trabulsi, *Participation directe et démocratie grecque. Une histoire exemplaire ?*, 2006.
- *De Vesontio à Besançon : la Ville s'expose* - DVD, 2006.
- *Autour des Libri coloniarum. Colonisation et colonies dans le monde romain*, A. Gonzales et J.-Y. Guillaumin éd., 2006.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 32/2, 2006.
- Juan Carlos Sánchez León, *L'Antiquité grecque dans l'œuvre d'Antonin Artaud*, 2007.
- *La Sicile de Cicéron. Lectures des Verrines*, S. Pittia et J. Dubouloz éd., 2007.
- Pedro Lopez Barjo de Quiroga, *Esclaves et affranchis à Rome. Las relaciones de dependencia en Gayo*, 2007.
- *Peur de l'esclave – Peur de l'esclavage en Méditerranée ancienne. Discours, représentations, pratiques*, A. Serghidou éd., 2007.
- Jean-Yves Guillaumin, *Sur quelques notices des arpenteurs romains*, 2007.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 33/1, 2007.
- Jeannine Boëldieu-Trevet, *Commander dans le monde grec au V<sup>e</sup> siècle avant notre ère*, 2007.
- Marie-Pierre Terrien, *La christianisation de la région rhénane du IV<sup>e</sup> au milieu du VIII<sup>e</sup> siècle*, vol. I : Synthèse ; vol. II : Corpus, 2007.
- *Troika. Parcours antiques*, vol. 1, S. David et E. Geny éd., 2007.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 33/2, 2007.
- Jean Peyras, *Arpentage et administration publique à la fin de l'Antiquité*, 2008.
- *La fin du statut servile ? (Affranchissement, Libération, Abolition ...)*, A. Gonzales éd., 2008.
- *Libri coloniarum (Livres des colonies)*, Corpus Agrimensorum Romanorum VII, Texte traduit et annoté par C. Brunet, D. Conso, A. Gonzales, T. Guard, J.-Y. Guillaumin et C. Sensal, 2008.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 34/1, 2008.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 34/2, 2008.
- *Des formes et des mots chez les Anciens*, C. Brunet éd., 2009.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 35/1, 2009.
- José Antonio Dabdab Trabulsi, *L'Antique et le Contemporain. Études de tradition classique et d'historiographie moderne de l'Antiquité*, 2009.
- Ghislaine Jay-Robert, *L'invention comique. Enquête sur la poétique d'Aristophane*, 2009.
- *Reconstruire Troie. Permanence et renaissances d'une cité emblématique*, éd. M. Fartzoff, M. Faudot, E. Geny et M.-R. Guelfucci 2009.
- *Dialogues d'histoire ancienne – Supplément 2. Autour des scholies de Pindare I. Traduction et commentaire, problèmes de méthode*, éd. S. David, C. Daude, E. Geny et C. Muckensturm-Pouille, 2009.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 35/2, 2009.

- Françoise Frazier, *Poétique et création littéraire en Grèce ancienne*, 2009.
- Fanette Laubenheimer, Élise Marlière, *Échanges et vie économique dans le Nord-Ouest des Gaules. Le témoignage des amphores du I<sup>er</sup> s. av. J.-C. au IV<sup>e</sup> s. apr. J.-C.*, 2010.
- Anastasia Serghidou, *Servitude tragique. Esclaves et héros déchus dans la tragédie grecque*, 2010.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 36/1, 2010.
- *Dialogues d'histoire ancienne* – Supplément 3. *Inde-Grèce : regards et influences*, eds C. Muckensturm-Pouille et E. Geny, 2010.
- Malick Ndoye, *Groupes sociaux et idéologie du travail dans les mondes homérique et hésiodique*, 2010.
- *Dialogues d'histoire ancienne*. Supplément 4.1. *Jeux et enjeux de la mise en forme de l'histoire*, éd. M.-R. Guelfucci, 2010.
- *Dialogues d'histoire ancienne*. Supplément 4.2. *Jeux et enjeux de la mise en forme de l'histoire*, éd. M.-R. Guelfucci, 2010.
- José Antonio Dabdab Trablusi, *Le Présent dans le Passé. À propos de quelques Périclès du XX<sup>e</sup> siècle et de la possibilité d'une vérité en histoire*, 2011.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 36/2, 2010.
- *Dialogues d'histoire ancienne*. Supplément 5. *La notion d'empire dans les mondes antiques. Bilan historiographique*, 2011.
- *Homère revisité. Parodie et humour dans les réécritures homériques*, eds B. Acosta-Hughes, C. Cusset, Y. Durbec & D. Pralon, 2011.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 37/1, 2011.
- *Les Silves du collège jésuite de Dole*, J.-Y. Guillaumin, C.-I. Brelot & J.-B. Guillemin, 2011.
- *Dialogues d'histoire ancienne* Supplément 6. *Diodore d'Agyrion et l'histoire de la Sicile*, 2011.
- *Dialogues d'histoire ancienne* 37/2, 2011.
- Jaime Alvar, *Los cultos egipcios en Hispania*, 2012.
- *Troika. Parcours antiques*, vol. 2, S. David et E. Geny eds, 2007.
- *Penser l'esclavage. Modèles antiques, pratiques modernes, problématiques contemporaines*, A. Gonzales éd., 2012.
- *Dialogues d'histoire ancienne* Supplément 7. *La notion d'empire dans les mondes antiques : bilan historiographique*, 2012.

**Presses universitaires de Franche-Comté**  
Université de Franche-Comté  
25030 Besançon cedex

**Impression**  
**Messages SAS**  
111, rue Vauquelin – 31100 Toulouse

Dépôt légal : deuxième trimestre 2012