

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’une 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 *pithoi*, 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^e s. av. J.-C. – II^e 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 (2nd century B.C.-2nd 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.