

QUELQUES PRINCIPES POUR UNE ANTHROPOLOGIE DE L'ART ALIMENTAIRE EN GRÈCE ANCIENNE¹

Hélène BRUN-KYRIAKIDIS ^a

Résumé

Une archéologie refondée comme « science comptable des produits de la technique » permet d'aborder la question de l'alimentation, qui avant de relever du social, ressortit à la technique qui nous rend capables des manipulations nécessaires à l'ingestion d'aliments. Cet article envisage d'abord, de manière générale et non périodisée, ce que serait une « anthropologie de l'art alimentaire ». Il propose ensuite quelques pistes de réflexion pour construire une archéologie de l'aliment dans le monde grec antique.

Depuis une trentaine d'années, les études consacrées à l'alimentation se sont multipliées. Elles ont concerné toutes les disciplines des sciences humaines, mais les historiens ou les sociologues y ont vu un objet d'étude privilégié, notamment depuis la publication dirigée par J.-L. Flandrin et M. Montanari². Pourtant, l'alimentation humaine, avant d'être une question historique ou sociale, relève de la technique puisqu'elle met en jeu une manipulation de l'aliment que l'on ingère. En cela réside la technicité propre de l'alimentation, et non dans le fait que l'aliment soit lui-même le plus souvent un produit artificiel. On comprend que le phénomène outrepassse le « repas à la française » classé à l'UNESCO, les délicates productions culinaires d'un *Top Chef* ou les *Assises de l'alimentation* récemment organisées. Seront aussi bien concernés ce que l'usage ordinaire désigne comme « aliment » (ce qui se mange), que les médicaments (ceux que l'on « prend », y compris les piqûres, les suppositoires ou les gouttes à gouttes, les filtres magiques...), les poisons et autres bouillons d'onze heures... en somme, tout ce que l'homme fait, techniquement, entrer dans son corps, sans

¹ Pour des raisons de droit de reproduction, j'ai choisi de renvoyer le lecteur à des images disponibles en ligne, sur des bases de données publiques ou sur des sites faciles d'accès dont je donne les liens.

Je tiens à remercier ma collègue Anne Tichit, archéologue spécialiste de céramique grecque, qui m'a communiqué son doctorat inédit (*Des mains aux lèvres. La coupe à boire dans la Grèce de l'archaïsme récent : production, diffusion, consommation* [université Lille III-Charles-de-Gaulle, 2012]) et avec qui j'ai pu utilement discuter de la manipulation des vases à boire. Je remercie aussi Pierre-Yves Balut, Nicolas Kyriakidis et Laure Brossin qui ont relu cet article et dont les remarques et corrections ont permis d'améliorer ce travail.

^a Sorbonne Université – UMR Orient et Méditerranée. helene.brun-kyriakidis@sorbonne-universite.fr

² Montanari et Flandrin (1996).

distinction entre le « bon » et le « mauvais », sans distinction de qualité ni de quantité.

1 Alimentation et archéologie

L'alimentation ressortissant à la technique, elle est susceptible d'être l'objet d'une approche archéologique, puisque cette discipline, au sein des sciences de l'homme, est précisément en charge des « ouvrages » ou des « produits de la technique », pour reprendre la définition qu'en donnent P. Bruneau et P.-Y. Balut³ qui l'articulent sur la théorie de la médiation de J. Gagnepain : cette dernière reconnaît en effet que la technique constitue, comme les capacités langagière, sociale et éthique, une part de notre rationalité⁴. L'une des premières conséquences épistémologiques de l'adossement de l'archéologie à cette anthropologie clinique intéresse directement la question de l'alimentation qui m'occupe ici : en termes médiationnistes, les « produits de la technique » ne se limitent pas aux choses ouvrées, mais incluent la manipulation, le mode d'emploi, le conçu – fictif ou projeté –, le disparu... Dès lors, puisque la manipulation qui nous permet de manger le ragoût n'est pas moins technique que sa cuisson, puisque l'utilisation d'un vase n'est pas moins technique que son tournage, ces manipulations, pour « immatérielles » qu'elles soient, sont elles aussi du ressort de l'archéologue de l'alimentation.

Notre objet d'étude est maintenant clairement défini. Toutefois, il est possible encore, avant d'en venir au cas précis et historiquement singulier de l'aliment dans l'Antiquité grecque, d'analyser au préalable la question alimentaire, de manière générale et dé-périodisée, en se fondant là encore sur quelques principes de l'anthropologie médiationniste. En l'occurrence, l'anthropologie de l'art alimentaire peut se construire de manière analogue à celle du vêtement à laquelle P.-Y. Balut a consacré une étude développée⁵. Les dissociations analytiques qu'il met en œuvre pour ce dernier peuvent être transposées à l'aliment, comme elles l'ont été aussi au traitement corporel⁶ et pourraient l'être également au logement.

1.1 Les interactions : la technique alimentaire pour quelles finalités ?

La diffraction de la rationalité selon les quatre modalités logique, technique, ethnique et éthique que reconnaît la théorie de la médiation⁷ permet d'ordonner logiquement les fins produites par la technique

³ Sur cette définition de l'archéologie et pour un exposé complet de l'archéologie médiationniste, Bruneau et Balut (1997), prop. 18-23 et prop. 215-218. Voir également la [présentation de l'anthropologie de l'art](#) par P.-Y. Balut, sur le site *Anthropologiedelart.org*.

⁴ Gagnepain (1993), p. 31-41 et Bruneau et Balut (1997), prop. 35.

⁵ Balut (2013).

⁶ Portal (2013) exploite également ce type de construction problématique de la question, à propos du tatouage, c'est-à-dire d'un cas de traitement corporel.

⁷ Pour un exposé général de la théorie de la médiation, voir Gagnepain (1993) ; on peut consulter également le dossier publié dans *Le Débat* n° 140 (2006/3), p. 66-151, consacré à cette anthropologie clinique.

alimentaire, c'est-à-dire par l'ingestion d'aliments. On peut en effet s'attendre à ce que les finalités de la technique alimentaire soient de quatre genres, selon qu'elle prend pour trajet la représentation, l'activité, l'être social ou la morale⁸.

La nourriture est ainsi susceptible de produire, déictiquement, de la représentation, notamment de la représentation naturelle et des sensations (les goûts, les odeurs ou encore les sensations tactiles)⁹. Elle peut fabriquer encore dynamiquement de la force et de l'activité¹⁰ : par l'ingestion de divers aliments – voire de produits dopants – l'homme acquiert de la puissance ou de l'endurance. Schématiquement, l'aliment ingéré produit de l'être¹¹ : biologiquement, il est attendu que l'ingestion alimentaire contribue au maintien de la vie ou puisse causer la mort. La nourriture produit également de l'être social en artificialisant des statuts ou des rôles, à l'instar des autres « industries schématiques » que sont le vêtement, le logement et le traitement corporel dont elle est complémentaire. Par le fait, par exemple, de partager également les parts, la technique instaure de l'équité ; à l'inverse, en assignant à chacun des morceaux particuliers, elle fabrique de la distinction. De même, l'usage d'ustensiles assortis ou disparates peut également être une manière de techniciser rôles ou statuts sociaux. Axiologiquement enfin, l'aliment peut susciter le désir ou entraver sa satisfaction¹².

1.2 Les interrelations

En traitant des interactions de la technique alimentaire avec les autres mécanismes rationnels pour dresser la liste des finalités qu'elle est susceptible de produire nous avons laissé de côté tout un pan de la question, qui par ailleurs occupe dans les études consacrées à ce sujet la place la plus considérable : l'aliment est parfois le contenu d'autres mécanismes rationnels et l'on peut, là encore, utiliser le principe de la diffraction de la rationalité pour ordonner la présentation de ces interrelations¹³.

L'aliment peut être d'abord un objet de représentation, naturelle ou acculturée par le langage ou l'image. Les sensations que suscite la nourriture sont évidemment abondantes. S'agissant du vêtement dont P.-Y. Balut a traité, cette question de la « texture »¹⁴ pouvait sembler anecdotique ; dans le cas de l'aliment, elle paraît au contraire une préoccupation centrale : les goûts, les fumets, les sensations tactiles ou visuelles sont très fréquemment mises en avant, tant par les consommateurs que nous sommes que par les chercheurs qui se consacrent à l'étude de l'aliment. On peut également rendre compte des représentations

⁸ Bruneau et Balut (1997), prop. 78, sur les « industries ».

⁹ Sur les fins ou les industries déictiques, Bruneau et Balut (1997), prop. 94.

¹⁰ Sur les fins ou les industries dynamiques, Bruneau et Balut (1997), prop. 201.

¹¹ Sur les fins ou les industries schématiques, Bruneau et Balut (1997), prop. 122 à 127.

¹² Sur les fins ou les industries cybernétique, Bruneau et Balut (1997), prop. 160.

¹³ Bruneau et Balut (1997), prop. 262.

¹⁴ Balut (2013), p. 43-45 pour le terme et sa définition.

Hélène BRUN-KYRIAKIDIS

médiatisées de la nourriture qui ne sont pas moins nombreuses. C'est ici que trouve sa place la sémiologie de l'aliment, tant celle des usagers que celle des commentateurs. L'aliment est généralement le produit d'une fabrication et c'est même le cas le plus commun de la nourriture humaine ; on retrouve ici le principe de l'ergotropie, cette production dont la fin n'est que de produire un ouvrage entrant lui-même dans une autre fabrication¹⁵. La technique alimentaire est socialement diversifiée en autant de styles, ou de régimes comme on peut les appeler. Ces variations chronologiques ou géographiques peuvent concerner autant le produit alimentaire que la manière de l'ingérer ; le rythme des repas et leur composition font également partie de cette question qui est très abondamment traitée dans les études d'histoire de l'alimentation. Ajoutons que l'extension des régimes peut être très diversifiée : qu'ils soient partagés par une grande majorité ou qu'ils demeurent l'apanage d'un seul, le mécanisme de la variation sociologique n'est pas affecté. Enfin, l'aliment peut être, axiologiquement, objet de plaisir naturel ou de morale. Là encore cette moralisation de l'aliment peut concerner le produit lui-même, sa transformation, ou sa consommation. L'Art culinaire – la Grande Cuisine comme équivalent de la Haute Couture – se rattache à ces mécanismes de jugement et de valorisation.

Ces interrelations de l'aliment avec d'autres mécanismes rationnels ne touchent à notre question que de manière incidente, puisque le discours que l'on tient sur l'aliment ne le modifie en rien ; non plus que la manière dont il est socialisé, produit ou jugé. Néanmoins, elles complètent le tableau de ce que l'on peut attendre d'une étude de la technique alimentaire, envisagée tour à tour comme agent (ou technique « agissante ») et comme objet pour ainsi dire « passif » d'autres performances.

Interactions Finalités de la fabrication alimentaire	Interrelations La technique alimentaire comme objet
Production de représentation (déictique alimentaire)	Aliment représenté (<i>doxa</i> , symbolique, image...)
Production de force (dynamique alimentaire)	Aliment produit (ergotropie ; cuisine)
Production d'être (schématique alimentaire)	Aliment historicisé (style alimentaire : les régimes)
Production de décision (cybernétique alimentaire)	Aliment moralisé (morale et plaisir de l'aliment)

Tableau récapitulatif des interactions et interrelations de la technique alimentaire

¹⁵ Sur la définition de l'ergotropie, Bruneau et Balut (1997), prop. 38 et surtout 204.

La construction problématique du phénomène alimentaire à laquelle j'ai procédé, en révélant interactions et interrelations de la technique alimentaire avec les autres mécanismes rationnels, fournit un cadre propre à organiser la collecte des informations ainsi que leur présentation. Mais plutôt que de chercher ici à illustrer ces dissociations avec des cas empruntés à l'Antiquité grecque, je tâcherai plutôt de manifester en quoi cette construction de la question, fondée sur des principes empruntés à la Théorie de la Médiation, introduit une rupture avec les approches existantes, notamment dans mon domaine propre de recherche : l'archéologie grecque.

2 Archéologie de l'alimentation dans le monde grec

Les études consacrées à l'alimentation dans le monde grec sont majoritairement le fait d'historiens qui tantôt se fixent pour objectif de retrouver des produits alimentaires disparus et de les étudier, dans une perspective que l'on peut qualifier de « naturaliste »¹⁶ ; tantôt ambitionnent, dans une perspective davantage sociologique, de cerner des habitudes alimentaires ou des régimes spécifiques. Dans les deux cas prévalent des considérations essentiellement chronologiques ou géographiques : on s'intéresse à la date et au lieu d'apparition (ou de disparition) de tel ou tel produit, d'un régime alimentaire ou de manières de table et on s'attache à en retracer les évolutions¹⁷. A cette histoire de l'alimentation, vient s'ajouter une approche dite « archéologique » qui entend apporter des données complémentaires à celles qu'exploitent traditionnellement les historiens : les données matérielles¹⁸. Les archéologues de l'alimentation étudient donc généralement, avec des biologistes (archéo-zoologues ou archéo-botanistes), les restes d'espèces végétales ou animales utilisées dans l'alimentation des populations antiques ; en archéologues-historiens, ils analysent les vestiges des ustensiles de cuisson ou de consommation (majoritairement des vestiges céramiques) pour accéder aux habitudes alimentaires autrement que par les textes ou les images¹⁹.

L'archéologie de l'alimentation grecque, en se bornant à une exploitation de ces vestiges, me paraît toutefois en-deçà de ce qu'elle pourrait apporter à l'étude de ce domaine. En effet, la définition médiationniste de notre discipline ouvre la voie à de nouvelles enquêtes qui, collectant et exploitant des données non-encore prises en compte, permettent un renouvellement des questions ou des manières de les traiter.

¹⁶ Encore tout récemment, en novembre 2017, était organisé un colloque portant sur *Le poivre de l'antiquité à l'époque moderne* qui témoigne parfaitement des courants de recherches actuels sur ces sujets. Voir l'annonce du colloque et le programme détaillé [à l'adresse suivante](#).

¹⁷ Par exemple à propos de l'apparition de la pratique du banquet couché : Dentzer (1982), p. 561-566 ou encore Murray (1994), p. 47-54.

¹⁸ Voir, par exemple, les questions soulevées lors d'un « séminaire [interdisciplinaire](#) » organisé par l'université de Strasbourg en 2012 sur *l'Archéologie de l'alimentation*.

¹⁹ L'un des meilleurs exemples de cette approche est celle de Bats (1988).

2.1 Nouvel objet / nouvelles questions

En reconnaissant comme objet de l'archéologie, non la chose ouvrée (ou son éventuel vestige), mais l'ensemble des produits de la technique, on accorde une place au disparu et, plus précisément ici, à la manipulation alimentaire comme fait technique. Or, jamais cette technicité particulière de l'alimentation n'est étudiée pour elle-même, pas plus d'ailleurs qu'on ne considère, en archéologie ou en histoire de l'art, la technicité du vêtement²⁰, celle du logement ou du traitement corporel. L'archéologie de l'alimentation ne prend généralement en compte que la technicité du produit alimentaire ou celle de sa fabrication et celle des ustensiles de service que l'on traite souvent conjointement avec les ustensiles de cuisson, au prétexte, dans le monde grec en tout cas, qu'ils procèdent les uns et les autres de la même production céramique. Le renouvellement scientifique de la question apparaît donc directement corrélé à la définition que l'on donne de l'objet de l'archéologie.

Une archéologie de l'alimentation devra certes s'occuper des produits consommés et des ouvrages divers que l'on manipule pour manger dont subsistent parfois quelques vestiges, mais également des gestes et de la manipulation qui permettent d'ingérer des aliments, aussi difficiles soient-ils à reconnaître *a posteriori* ou à analyser précisément. La variété des gestes à considérer est immense : il s'agit de toute la manipulation de l'aliment lui-même que l'on saisit à la main ou en recourant à divers ustensiles (couverts, baguettes, seringues ou cathéter...) ; ce sont également les manipulations de ces ustensiles-là (boire dans une coupe ou dans un canthare suppose par exemple des positions différentes des mains, des lèvres et de la langue ; boire directement à la régale, en tenant haut le flacon, sont encore des manipulations différentes de l'outil). Ces gestes ne se limitent pas à ceux des mains ou des lèvres, mais l'ensemble du corps peut être impliqué : on penche et on avance la tête vers l'assiette en tendant le cou ; on incline même tout le buste.

La manipulation alimentaire des anciens Grecs ne nous est naturellement pas accessible dans sa totalité, mais les textes et les images nous donnent parfois des indications éparses, telle cette anecdote rapportée par Athénée à propos d'un personnage qui tendait le cou pour manger pour conserver le plus longtemps possible les aliments dans sa gorge²¹. L'étude de la technique alimentaire peut surtout offrir l'occasion d'observer autrement qu'on ne le fait en général la pratique dite du « banquet couché ». Cette manière de consommer la nourriture est bien documentée, car de très nombreux textes l'évoquent, à des titres divers²², et les images (vases peints ou autres supports) figurant des

²⁰ Balut (2013), p. 26 fait une remarque analogue à propos de la technique vestimentaire.

²¹ Athénée, *Deipnosophistes*, XII, 549a : « Mélanthios, étirant trop son cou pour faire durer le plaisir d'avaler, finit par s'étrangler : celui-là était décidément plus avide que le Mélanthios de l'*Odyssée*. »

²² Sur les textes littéraires évoquant ou mettant en scène des banquets, Nadeau (2010b), p. 53-95, pour les textes de l'époque impériale ; on aura aussi un aperçu de la diversité de ces textes en se reportant au petit recueil intitulé : *À la table des Anciens. Guide de cuisine antique* (Textes réunis et présentés par Laure de Chantal), Paris, 2007.

scènes de banquet sont également abondantes²³. Il faut noter que la consommation de nourriture solide est moins souvent représentée que celle de la boisson : les images vasculaires sont surtout des images du *symposion*, c'est-à-dire de la partie du banquet consacrée à la consommation de vin ; les représentations littéraires, notamment la série des « banquets philosophiques », consacrent eux-aussi la meilleure place à la boisson²⁴. Le banquet couché n'est que l'une des manières de consommer l'aliment dans le monde grec : il n'a pas existé à toutes les époques ni dans toutes les régions ; il n'était pas utilisé non plus pour tous les repas dont certains se prenaient assis²⁵.

Quoi qu'il en soit du caractère relativement limité de sa pratique, il est intéressant d'observer que la posture couchée impose à celui qui l'adopte pour manger une manipulation particulière de l'aliment. Elle contraint notamment le mangeur à n'utiliser qu'une de ses deux mains pour se saisir de la nourriture, puisqu'il est appuyé sur un coude. L'usage veut que l'on se couche du côté gauche et que la main droite soit libre pour attraper les aliments. Dans *Les Guêpes* d'Aristophane, le personnage de Bdélycléon enseigne les bonnes manières à son père Philocléon, et lui explique en particulier comment se tenir allongé à table²⁶. Plutarque mentionne l'éducation donnée aux enfants pour leur permettre de se conformer à l'usage général : « Nous apprenons aux enfants également à prendre la nourriture avec la main droite et à maintenir le pain de la main gauche [...] »²⁷. Dans ses *Propos de table*, il pose la question suivante : « Pour quelle raison est-on dans les repas à l'étroit au début et plus tard au large ? » Et il y répond en ces termes, nous renseignant ainsi sur les postures ordinairement adoptées pour manger et boire : « Quelques-uns d'entre nous en voyaient la cause dans la position des convives sur les lits : on mange d'ordinaire couché à plat ventre, puisqu'on a à tendre la main droite vers la table, mais lorsqu'on a fini de manger, on se retourne davantage sur le côté, en présentant le corps de chant, de sorte que ce n'est plus une surface pour ainsi dire, mais une ligne qu'on occupe ; tout comme les osselets prennent moins d'espace lorsqu'ils tombent droits que lorsqu'ils se renversent, de la même façon, chacun de nous se penche, au début, sur le devant, en regardant la table de face, tandis qu'il change plus tard de position et passe du sens de la largeur au sens de la hauteur²⁸. » Ces mentions textuelles s'accordent avec le témoignage des images puisque, dès le VI^e siècle où apparaissent des scènes de banquet sur les vases peints, les convives utilisent leur main droite pour manger lorsqu'ils prennent un met et le portent à la bouche. La gauche est peu sollicitée, mais sert à tenir le pain ou le vase à boire : un bloc d'architrave sculpté, provenant

²³ Sur l'iconographie vasculaire du banquet, Lissarrague (1987). Sur l'image du banquet de manière générale, Dentzer (1982).

²⁴ Romeri (2002), p. 327.

²⁵ Pour une mise au point bibliographique récente sur le banquet couché, qui a suscité d'innombrables études, voir Nadeau (2010a), p. 3-9 et Nadeau (2010b)

²⁶ Aristophane, *Les Guêpes*, v. 1208-1213.

²⁷ Plutarque, *De la Fortune*, 5, 99d.

²⁸ *Propos de table*, V, 6.

du temple d'Athéna à Assos en Troade (Turquie) montre ainsi des banqueteurs tenant des vases à boire de formes variées dans la main gauche²⁹.

Même si les aliments étaient la plupart du temps saisis avec les mains, les Grecs recourent parfois à quelques ustensiles lors des banquets : sur une coupe à figures rouges, Achille allongé sur un lit de banquet sous lequel gît le corps d'Hector, son ennemi défunt, tient de la main droite un couteau qu'il porte devant lui³⁰. La même scène apparaît sur un *skyphos*³¹ attique à figures rouges³², mais Achille y apporte le couteau en direction de sa bouche. Le pain est aussi utilisé pour poser les aliments consommés ou s'essuyer les mains³³.

Puisque l'on mange avec les mains ou simplement avec un couteau dont on se sert pour piquer, la nourriture est préparée en sorte de rendre possible cette manipulation : les aliments étaient découpés et déposés devant les convives en morceaux suffisamment petits pour être saisis et ingérés directement. Sur un vase du Louvre, une scène de banquet montre des tables, disposées devant les lits des convives, sur lesquelles sont posés des plats contenant des aliments impossibles à identifier³⁴. Lorsque le service est individuel, la préparation des aliments est analogue : en témoigne l'image figurée sur la panse d'un cratère attique à figures rouges où un esclave propose aux banqueteurs un plat dans lequel se trouvent des bouchées prêtes à être consommées³⁵. Plutarque évoque aussi la manière de se saisir des aliments : « Cependant qu'enseignent les pédagogues ? A marcher dans les rues les yeux baissés, à ne toucher aux salaisons que d'un doigt mais à manger avec deux doigts poisson, pain et viande, à s'asseoir de telle façon, à retrousser son manteau de telle autre³⁶. »

De nombreuses images documentent également des manipulations des vases à boire. Sur le bloc d'architrave du temple d'Athéna à Assos déjà évoqué, les banqueteurs tiennent des canthares par l'une de leurs deux anses et des sortes de phiales, sans pied ni anse : ils ont passé le pouce au-dessus de la lèvre du vase et en supportent le fond avec la paume. Les coupes ou autres vases à boire sont souvent tenus par leur pied : plusieurs images vasculaires montrent cette manière de les porter³⁷ qui paraît avoir été commune, même pour boire : en témoigne

²⁹ Musée du Louvre ; fin du VI^e siècle ([Ma 2829](#)).

³⁰ Musée du Louvre ([G 153](#)).

³¹ Sur les noms et les formes des vases, cf. [Wikipédia](#).

³² [Skyphos attique](#) attribué au « Peintre de Brygos », vers 490, Vienne Kunsthistorisches Museum.

³³ Athénée, *Deipnosophistes*, IV, 149c ; IX 409d.

³⁴ Cratère d'Eurythios, Musée du Louvre ([E 635](#)), daté des environs de 600 ; provenant de Cerveteri (Italie). Même chose sur la coupe représentant Achille évoquée plus haut (voir note précédente).

³⁵ Musée du Louvre ([G524](#)).

³⁶ Plutarque, *La vertu peut-elle s'enseigner ?*, 2, 439e-440a.

³⁷ Pour une coupe et un gobelet (*skyphos*), cf. coupe attique à figures rouges attribuée au Peintre de la cage, conservée au Musée du Louvre ([G133](#)). Pour un gobelet (*skyphos*), cf. [fragment de vase grec à figures rouges](#) (vers 480) trouvé à Marseille, lors de la fouille du vieux port.

Quelques principes pour une anthropologie de l'art alimentaire en Grèce ancienne

un banquet figuré sur un cratère attique à figures rouges où un personnage tient une coupe par son pied et boit en la renversant légèrement³⁸. On boit également en soulevant le vase, coupe ou *skyphos*, en le tenant par l'une de ses deux anses³⁹.

Ce développement sur les manipulations alimentaires occasionnées par le banquet couché suffit à montrer me semble-t-il qu'une enquête plus complète serait possible. Les données, particulièrement celles que l'on tire des images vasculaires et des textes, ne permettraient sans doute pas de traiter de la technique alimentaire dans tout son détail, mais suffiraient au moins à en aborder l'étude.

2.2 Systématiser l'étude

La construction de la question alimentaire fondée sur le principe de la diffraction quadripartite de la raison présente l'avantage de nous permettre de prévoir ce qu'il sera nécessaire de chercher dans la documentation, partant de le trouver plus facilement. En tant que telle en effet cette construction préalable suscite une approche systématique et impose de se poser des questions auxquelles on n'aurait pas songé sans y recourir. L'exemple des finalités produites par l'alimentation est à mon sens démonstratif de cet intérêt de la systématisation : la finalité schématique, comme nous la désignons, est cette fin de la technique alimentaire qui produit de l'être. Même si elle se dit en d'autres termes, elle est l'objet de nombreuses enquêtes menées par des historiens qui ont depuis longtemps noté que la consommation alimentaire pouvait contribuer à l'institution sociale⁴⁰. Toutefois, au lieu donc de s'arrêter à cette fin, seule traitée par les spécialistes de l'alimentation qui travaillent sur le monde grec, on considère aussi les finalités déictiques, dynamiques et cybernétiques qui ne sont pratiquement jamais évoquées.

³⁸ Cratère en calice d'Euphronios. Munich, Antikensammlungen ([inv. 8935](#)).

³⁹ Sur la coupe du Louvre ([G133](#)), un homme représenté de face boit en soulevant son *skyphos* par l'anse droite. Sur un *psykter* signé par Euphronios qui représente un banquet de femmes, l'une d'elle boit en soulevant un *skyphos* par l'anse droite. De la main gauche, elle tient le pied d'une coupe. Le vase est conservé à Saint Pétersbourg, au Musée de l'Ermitage ([inv. 644](#)).

⁴⁰ Schmitt-Pantel (1992) et, dans une perspective analogue, NADEAU (2009/1), p. 251-261 ; Nadeau (2010b) : le livre s'ouvre, p. 11, par cette phrase significative de cette manière de considérer l'alimentation : « L'acte alimentaire est un acte à la fois biologique, social et culturel » ; toujours dans l'introduction de ce livre, une section s'ouvre, p. 18, intitulée « Se nourrir, un acte social » ; R. Nadeau reconnaît également l'alimentation comme un « fait social total », p. 159.

2.2.1 Finalité schématique

Plusieurs études contribuent à une analyse de la schématique alimentaire dans l'Antiquité grecque. Tel est par exemple le cas des enquêtes portant sur les *sissities* ou *phidities* spartiates (leur nom repose sur un verbe grec *edô* : « je mange ») qui consistent en des repas communautaires auxquels étaient tenus de prendre part les citoyens de Sparte⁴¹. Ceux-ci se désignaient eux-mêmes comme les *homoioi* (c'est-à-dire les « semblables » ou les « égaux »). D'après Plutarque, qui nous a conservé la description de cette institution⁴², les membres de la communauté devaient fournir une contribution en nature et en numéraire pour assurer leur participation à ces repas. Il semble que tous les participants mangeaient la même chose en quantité identique, mais les sources textuelles ne sont pas claires sur ce point, en sorte qu'il est assez difficile de savoir quel était précisément le critère instituant l'égalité. On peut également mentionner le cas des jeunes garçons qui, en Crète et à Sparte, sont autorisés à assister aux repas collectifs, mais, n'étant pas encore citoyens, ne peuvent siéger parmi les hommes : ils sont assis aux pieds de leur père ou servent d'échanson ; ils ne reçoivent qu'une demi-portion de nourriture et sont privés de vin⁴³.

Des rôles spécifiques au sein du groupe peuvent être parfois alimentaires artificialement et on cite généralement, pour le monde grec, les parts des prêtres qui leur sont réservées sur la viande des sacrifices ou les parts d'honneur, dans le banquet aristocratique. On connaît également le cas de magistrats qui reçoivent des parts supplémentaires de nourriture le temps que dure leur fonction⁴⁴. Il s'agit, par l'aliment, de produire de la distinction entre les êtres. Celle-ci peut également tenir, non à la qualité de l'aliment ingéré, mais à l'ordre du service. Plutarque évoque, dans ses *Propos de table* les distinctions que suscitent, entre convives, les diverses manières de servir à table en posant la question suivante : « Vaut-il mieux que chacun des convives soit servi en particulier comme c'était l'usage autrefois ou qu'ils soient servis en commun comme on fait aujourd'hui⁴⁵ ? » Si tout le monde se sert dans un même plat, il n'y a pas de négociation sociale, mais une indistinction par la consommation de l'aliment.

Certains ustensiles de service peuvent aussi être l'apanage d'un statut spécifique. Ainsi, les très grands vases à boire, canthares, coupes ou *skyphoi* monumentaux, dont le diamètre atteint parfois près de 45 cm, ont été récemment interprétés comme des ustensiles destinés à la célébration de cérémonies du type des théoxénies ou héroxénies⁴⁶ qui consistent à faire advenir le dieu ou le héros en le nourrissant, ou plus précisément ici, en l'abreuvant. Le dieu se voit ainsi doté d'un vase spécifiquement approprié à sa personne (à son statut) qui se signale, notamment, par sa grande taille. C'est donc une modalité de la

⁴¹ La bibliographie concernant ces repas est très abondante. On peut se contenter de renvoyer à la présentation résumée dans Nadeau (2009/1), p. 253.

⁴² Plutarque, *Vie de Lycurgue*, 10, 1-5 et 12, 1-14.

⁴³ L'exemple est cité par Nadeau (2010b), p. 121.

⁴⁴ Svenbro (1982), p. 494-495.

⁴⁵ *Propos de table*, II, 10.

⁴⁶ Tsingarida (2011), p. 59-78 et part. p. 71-73.

distinction sociale qui pourrait être ainsi fabriquée. En même temps, l'alimentation des dieux dans le cadre de ces fêtes est une manière de les faire magiquement advenir⁴⁷.

Même si dans son détail l'investiture alimentaire nous échappe assez largement, faute de connaître précisément le système technique en cause qui empêche qu'on puisse toujours repérer les traits utiles de cette fabrication particulière, faute aussi de pouvoir accéder à toutes les subtilités des négociations sociales d'une société disparue, ces questions sont toutefois assez couramment abordées dans la bibliographie où le fait de manger ensemble est reconnu comme une manière de produire du social⁴⁸. Pour autant, de nombreuses études envisagent la schématisation alimentaire sous l'angle de sa signification ou de sa « symbolique », la réduisant ainsi à sa représentation et à sa verbalisation. Or l'institution sociale est un mécanisme implicite qui échappe à toute conscience, ce qui constitue évidemment une difficulté particulière pour l'étudier dans des situations historiques éloignées de la nôtre, d'autant plus que les sources sont elles-mêmes des représentations imagièrès ou textuelles des faits sociaux. Il faut pourtant s'efforcer de distinguer le social de sa représentation ne serait-ce que pour éviter de réduire l'ensemble du culturel au seul mécanisme rationnel logique, comme on le fait en passant insidieusement de l'étude de la représentation des faits sociaux à l'idée que les faits sociaux sont eux-mêmes des modes de représentation⁴⁹.

Il serait également important de distinguer mieux qu'on ne le fait d'ordinaire les modalités techniques de l'investiture par l'aliment (c'est-à-dire la finalité schématique de la technique alimentaire) du style de l'alimentation, questions qui apparaissent souvent mêlées et sont parfois confondues dans les études d'histoires de l'alimentation⁵⁰. L'« identité » associée à l'aliment ou sa consommation et qui fait l'objet de nombreuses enquêtes est ainsi bien souvent le fait du style partagé par des mangeurs qui s'inscrivent ainsi dans la même histoire. Les styles alimentaires sont bien documentés, notamment pour ce qui concerne l'aliment ingéré, mais également s'agissant de la technique alimentaire elle-même : Plutarque, par exemple, dans le passage cité plus haut qui évoque la position des banquetiers⁵¹, fait allusion à une manière romaine de manger où les convives partagent à trois la même couche et doivent tendre le bras vers la tête pour accéder aux mets. Les lits grecs en revanche sont plus souvent individuels ou partagés par deux convives qui restent sur le côté car les tables sont placées à hauteur de leur

⁴⁷ Sur les visées magiques ou empiriques de la technique, Bruneau et Balut (1997), prop. 53b, 82 à 84 et 127.

⁴⁸ Ainsi, Nadeau (2010b), p. 221, à propos de la commensalité : « Les personnes de statut politique similaire partagent la même nourriture ; l'individu se définit socialement à partir de son groupe de mangeurs, en quelque sorte. »

⁴⁹ Ce biais s'observe notamment dans l'étude de Nadeau (2010b) ; il affirme par exemple, p. 99, dans une perspective analogue à celle qu'adopte R. Barthes : « Les protocoles liés à la consommation de nourriture et de boisson en commun sont des dispositifs de communication. »

⁵⁰ La confusion apparaît, par exemple, dans Nadeau (2010b), p. 20.

⁵¹ Plutarque, *Propos de table*, V, 6. Le texte est cité ci-dessus en 2.1.

poitrine, aisément accessibles sans avoir à se retourner sur le ventre. Certains personnages étaient, d'après les textes, des sortes de caméléons qui adoptaient les manières des lieux où ils se trouvaient ; tel était le cas d'Alcibiade : « On dit que, lorsqu'il se rendit en Ionie, il se montra plus voluptueux que les Ioniens ; quand il vint à Thèbes, il devint plus Béotien que les Thébains eux-mêmes dans les exercices du corps ; en Thessalie, il s'occupait bien davantage des chevaux et des courses de chars que les Aléades ; à Sparte, il surpassa les gens de ce pays par sa résistance physique et la rudesse de son mode de vie ; enfin, en Thrace, il se livra à des beuveries telles qu'il fit pâlir les hommes de cette région [...]»⁵². » On voit bien par cet exemple que le régime alimentaire n'est qu'un mode parmi d'autres de l'usage historiquement singulier que l'on adopte ou que l'on rejette, sans en avoir d'ailleurs nécessairement la conscience explicite, et par lequel on s'inscrit dans une histoire.

2.2.2 Autres fins produites

Si la finalité schématique apparaît dans la bibliographie – dite en des termes différents des nôtres et parfois confondue avec le style alimentaire –, ce n'est nullement le cas des autres fins que l'on peut reconnaître à l'ingestion alimentaire ; finalités déictique, dynamique et cybernétique sont toujours laissées de côté. Au mieux, elles font l'objet de remarques isolées mais sans jamais être considérées à l'égal de la finalité schématique qui paraît toujours la plus importante. L'intérêt de disposer d'une construction modélisée de la question alimentaire me paraît donc précisément de pouvoir rechercher des attestations de ces finalités auxquelles on ne songe guère, puisque la systématique du modèle nous incite à le faire. Il est important également de rappeler que ces finalités ne peuvent être hiérarchiquement ordonnées : l'aliment ne produit pas plus du social que de la représentation, de la dynamique ou de la cybernétique.

On peut trouver quelques exemples de manipulations alimentaires produisant des sensations naturelles. La plupart du temps, elles sont simples : la mastication de l'aliment fait apparaître goûts et odeurs ou permet d'éprouver une texture. Parfois, la manipulation est un peu plus particulière : ainsi, Pétrone dans *Le Satiricon* décrit le banquet donné par Trimalcion, un affranchi dont la richesse n'a d'égal que le mauvais goût : « Je tournais mes regards vers la table où déjà on avait déposé un plateau couvert d'un assortiment de gâteaux au milieu duquel s'élevait un Priape de pâtisserie, dûment chargé, selon l'ordinaire usage, d'une profuse brassée de raisins et de fruits de toutes espèces. Nous tendions nos mains avides vers ces munificences lorsque soudain un nouveau déclenchement de gags ranima l'hilarité : tous les gâteaux, tous les fruits à peine les avait-on effleurés lâchaient un jet de parfum safrané qui aspergeait burlesquement le visage. Persuadés qu'un plat machiné pour répandre d'aussi religieux effluves ne pouvait qu'être tenu pour sacré, nous nous levâmes pour porter la santé de l'auguste Empereur, père de la patrie⁵³. » C'est donc en saisissant les gâteaux pour les porter à la bouche que ceux-ci laissent éclater leur parfum. Le caractère scabreux

⁵² Athénée, *Deipnosophistes*, XII, 534b.

⁵³ Pétrone, *Le Satiricon*, LX.

du gag est une autre affaire et qu'il s'agisse d'un repas fictif n'est pas important pour mon propos : on comprend simplement que la chose était pensable et, peut-être, techniquement possible.

D'autres sensations sont susceptibles d'être produites par l'ingestion alimentaire, non souhaitées parfois. Certains s'en accommodent ou s'exercent à les supporter, tel ce personnage évoqué dans un texte d'Athénée : « Je puis citer certain glouton tombé à ce point de manque de vergogne à l'égard de ses voisins de table qu'à la vue de tous dans les bains publics il habitait sa main à la chaleur en la plongeant dans l'eau bouillante et se gargarisait la bouche à l'eau chaude afin, c'est clair, de ne pas souffrir de la chaleur des morceaux. On disait en effet qu'il soudoyait jusqu'aux cuisiniers pour qu'ils servissent au plus chaud, voulant être seul à consommer, les autres étant incapables de l'accompagner⁵⁴. » Dans la suite du texte, les personnages du dialogue d'Athénée évoquent un certain Pithyllos, qu'on surnommait Licheur : « Non content de la gaine membraneuse naturelle qu'il portait autour de la langue, [il] l'enveloppait encore d'un fourreau en vue des jouissances à prendre et, finalement, la frottait avec une râpe pour la nettoyer. Il est le seul des voluptueux qui mit à ses doigts des gants pour manger, voulant, le malheureux, passer le morceau à sa langue le plus chaud possible⁵⁵. »

Des exemples d'une production imagière par l'aliment sont difficiles à trouver pour le monde antique comme pour le monde contemporain. Car il ne s'agit pas ici d'imiter l'apparence de telle ou telle chose en utilisant des produits consommables – ce qui correspond à la production déictique qui prend pour contenu l'aliment –, mais de produire de l'image par la technique alimentaire proprement dite. Peut-être faut-il placer au compte de la déictique alimentaire la fabrication d'une apparence physique et en faire un équivalent de la silhouette que produit le vêtement⁵⁶ ? Certains régimes visant à façonner les corps pour en modifier l'apparence pourraient en constituer des exemples. Parmi les prescriptions relatives aux régimes appropriés aux athlètes certaines concernent précisément cette question de l'apparence corporelle ; même si elle est en rapport avec des capacités sportives particulières de chacun d'eux, elle est tout de même fabriquée par l'alimentation : « Les athlètes commencent par décider à quelle catégorie ils désirent appartenir, et alors ils réagissent en conséquence. Si l'on veut pratiquer le dolique, il faut prendre telle nourriture, faire telle promenade, se faire masser de telle manière, accomplir tels exercices ; si l'on veut courir le stade, toutes ces préparations seront différentes ; si c'est le pentathlon, elles le seront encore plus⁵⁷. »

L'image produite peut être de nature gustative et non visuelle : on en trouve un exemple avec l'anecdote, relatée par Athénée, des anchois de Sotéridès : « Alors que Nicomède se trouvait à douze jours de route de

⁵⁴ Athénée, *Deipnosophistes*, I, 5e-f (cité dans *À la table des Ancien*, p. 128-129).

⁵⁵ Athénée, *Deipnosophistes*, I, 6c-d (cité dans *À la table des Ancien*, p. 128-129).

⁵⁶ Sur la silhouette, Balut (2013), p. 45-47.

⁵⁷ Épictète, *Entretiens*, III, 23, 1-2.

la mer, il eut en plein hiver une envie d'anchois, et c'est lui, Sotéridès qui lui en servit par Zeus, au point que tout le monde se récriât : "Et comment cela-est-il possible ?" Il prit une rave femelle, il la découpa en morceaux minces et longs, imitant à s'y méprendre l'aspect de l'anchois, les fit bouillir, versa dessus de l'huile avec une savante dose de sel, les saupoudra de deux mille grains de pavot noirs... Et voilà dans les parages de la Scythie l'envie satisfaite. Ainsi, Nicomède, tout en mâchant sa rave, tenait alors à ses amis des discours à la louange de l'anchois⁵⁸. » Sotéridès fabrique – ergotriquement – un produit alimentaire dont l'apparence est celle d'un autre ; s'ajoute à cela une illusion gustative produite par la technique alimentaire elle-même : la mastication et l'ingestion de ces raves, ersatz d'anchois, produit le goût trompeur.

La finalité dynamique – qui produit de l'activité ou de la force – de la technique alimentaire n'est pas aisément repérable rétrospectivement, mais il vaut la peine de chercher des cas dans nos sources. Aristophane évoque les médicaments qui facilitent le travail des femmes en couches et hâtent leur délivrance⁵⁹. Les régimes des athlètes sont destinés à accroître leur masse musculaire, et se combinent avec des massages ou des entraînements. Les qualités utiles des aliments sont parfois explicitement précisées par les textes : « Les athlètes consomment des aliments ayant très bon goût, mais gras et gluants – je parle du moins des athlètes lourds. [...] C'est ainsi surtout que l'on appelle les lutteurs et dès lors aussi les pugilistes, les pancratiastes. Ils ont besoin d'une nourriture qui se consume et se disperse difficilement. Telle est celle qui a des sucs gras et gluants comme surtout la viande de porc et les pains préparés comme on l'a dit que seuls mangent ceux qui s'entraînent dans les règles⁶⁰. » Ces exemples pourraient relever de la dynamique alimentaire.

Certains aliments peuvent, magiquement, permettre au consommateur de voler ou de se déplacer. On peut citer un exemple contemporain emprunté à une œuvre de fiction : J. Rivette, dans le film *Céline et Julie vont en bateau* (1974) met en scène deux jeunes femmes qui, en avalant une sorte de bonbon, se trouvent projetées en un autre lieu (et peut-être un autre temps) que le leur et vivent en parallèle dans les deux mondes, grâce à l'aliment. Je n'ai pu trouver de cas analogue dans le monde grec antique, même dans la fiction. Cet exemple manifeste en tout état de cause que ces finalités dynamiques – mais cela vaut pour toutes les fins produites – peuvent aussi bien relever de la magie que de l'empirie, sans d'ailleurs que l'efficacité en soit diminuée.

Les textes antiques font souvent allusion aux propriétés excitantes de certains aliments qui suscitent des désirs amoureux ou autres, permettant d'envisager les finalités « cybernétiques », la production du désir ou de l'interdit. La roquette est aphrodisiaque selon Ovide⁶¹ ; le sel excite l'appétit et le désir sexuel d'après Plutarque⁶² ; l'oignon donne envie de

⁵⁸ Athénée, *Deipnosophistes*, 1, 7e.

⁵⁹ Aristophane, *Thesmophories*, v. 504.

⁶⁰ Galien, *De alimentorum facultatibus*, I, t. VI, p. 487-488 (éd. Kühn).

⁶¹ *Les Remèdes à l'amour*, 18.

⁶² *Propos de table*, V, 9.

boire⁶³ ou développe l'agressivité : « Car c'est pour qui s'apprête au combat qu'il est bon de croquer de l'oignon, comme certains gens font manger de l'ail à leurs coqs avant de les mettre aux prises. Pour nous, il est vrai, nous sommes sans doute plus disposés à embrasser qu'à combattre⁶⁴. » Il peut aussi être aphrodisiaque : « Dompte les oignons sous la cendre et, les arrosant de sauces, manges-en le plus possible : voilà qui redresse le corps viril⁶⁵. » La laitue donne de l'appétit⁶⁶.

L'aliment peut à l'inverse constituer un moyen de brider les désirs ou d'empêcher leur satisfaction. La rue, selon Ovide, empêche le désir amoureux⁶⁷, c'est le cas aussi, selon Pline l'Ancien, de la laitue⁶⁸. L'empêchement peut également concerner l'activité en général, en non pas seulement sa finalité : on peut, par l'ingestion alimentaire, priver un être de ses possibilités d'action. Dans ce cas, l'aliment constitue une entrave. Ainsi, « le rouget refuse toute sympathie aux muscles tenseurs : il est à la vierge Artémis de naissance et les raideurs lui sont odieuses⁶⁹. »

Comme on le voit, la collecte documentaire n'est pas si décevante et l'enquête préliminaire à laquelle je me suis livrée ici permet assez aisément de trouver des exemples de toutes les finalités attendues de la technique alimentaire dans le cas particulier du monde grec. Il valait donc la peine de tenter l'exercice puisque les textes fournissent bien des cas que personne n'avait songé à exploiter, et notamment pas dans une étude archéologique de l'aliment dans la Grèce antique.

2.3 Déconstruire pour mieux construire

Si l'archéologie médiationniste invite à traiter de nouvelles questions, elle n'est pas non plus en reste lorsqu'il s'agit de reprendre des points fréquemment abordés dans la bibliographie : le principe de l'organisation problématique invite à une approche analytique qui permet de mieux rendre compte de la complexité de certains phénomènes. On peut manifester comment la déconstruction que nous proposons peut s'avérer payante, à propos du goût, du luxe ou de la frugalité des tables grecques et de la « triade méditerranéenne », trois questions très communément associées à l'étude de l'alimentation.

2.3.1 Question de goût

Le goût est fréquemment abordé par les spécialistes de l'aliment, même lorsqu'ils travaillent sur des périodes aussi reculées que la Grèce antique⁷⁰. Quels goûts avaient les aliments et les préparations culinaires

⁶³ Xénophon, *Le Banquet*, 7-10

⁶⁴ Xénophon, *Le Banquet*, 6-10

⁶⁵ Athénée, *Deipnosophistes*, I, 5c.

⁶⁶ Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIX, 127.

⁶⁷ *Remèdes à l'amour*, 18.

⁶⁸ Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIX, 127.

⁶⁹ Athénée, *Deipnosophistes*, I, 5d (le texte cité est un fragment de Platon le comique)

⁷⁰ Le numéro 362 des *Dossiers de l'Archéologie*, intitulé *Le goût et l'alimentation* (mars-avril 2014) témoigne bien de cette préoccupation

de l'Antiquité ? Quels étaient les goûts appréciés des Grecs ? Pour aborder cette notion complexe, l'archéologie médiationniste est mieux armée que d'autres, car elle nous invite à distinguer entre divers phénomènes qui peuvent se regrouper sous ce terme et qui ressortissent pourtant à des mécanismes différents⁷¹.

Le goût peut relever du mécanisme de production de l'aliment lui-même, c'est-à-dire de l'ergotropie culinaire. Une qualité gustative spécifique peut être produite en ajoutant et mélangeant des produits mais aussi en sélectionnant des modes d'élevage ou d'abattage des animaux ou encore en rapprochant diverses espèces végétales au moment de leur plantation. Les textes antiques fournissent de très nombreux renseignements sur ces différents procédés techniques qui permettent de produire les goûts des aliments. Parmi les condiments par exemple on peut citer celui qui était le plus utilisé par les cuisiniers grecs : le silphion au sujet duquel Pline l'Ancien consacre une longue rubrique de son *Histoire Naturelle*⁷² s'inspirant de la notice de Théophraste⁷³. La cuisine grecque utilise aussi, à l'instar de la cuisine romaine, des sauces de poissons fermentés⁷⁴. De même, les Grecs connaissent les vertus de la viande des animaux qui ont brouté des plantes aromatiques, notamment le silphion⁷⁵.

Le goût est susceptible également de désigner la finalité déictique de la manipulation alimentaire : la texture, la saveur ou l'arôme sont alors les produits d'une fabrication alimentaire, de l'ingestion et de la manipulation qui les fabrique. J'ai déjà donné plus haut quelques exemples et l'on voit qu'il s'agit là de tout autre chose et, pour ainsi dire, du mécanisme inverse du précédent.

Le terme de goût peut aussi s'employer pour évoquer les spécificités d'un style alimentaire. L'alimentation grecque s'oppose alors à la nôtre par des goûts particuliers, opposition souvent relevée par les spécialistes : ainsi, le célèbre cuisinier A. Senderens, dans un entretien qui figure en ouverture du recueil de textes *À la table des Anciens*, répond à la question « La cuisine antique est-elle si différente de la nôtre ? » en évoquant la différence des produits disponibles, mais aussi celle des goûts et des saveurs des mets⁷⁶. On trouve aussi des exemples de divergence stylistique dans les textes antiques : le *kandaulos*, une sorte de boudin composé de viande bouillie, de miettes de pain, de fromage de Phrygie, d'anis, et de bouillon gras qui fait les délices d'un cuisinier Lydien répugne son interlocuteur, dans un dialogue tiré d'une comédie d'Alexis cité par Athénée : « — En outre, nous te servons un

commune dans nos études.

⁷¹ Je ne m'occupe pas ici de la question physiologique, ni de savoir ce que les biologistes appellent « le goût » qui est une autre question.

⁷² *Histoire Naturelle*, XIX, 38-46.

⁷³ *Recherches sur les plantes*, 6, 3,3.

⁷⁴ Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XXXI, 93 qui rappelle que les Grecs fabriquaient également du *garum*.

⁷⁵ Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIX, 43 : « Le bétail mangeait cette plante (le silphion), qui d'abord le purgeait, puis l'engraissait, et donnait à la chair un goût merveilleusement agréable ».

⁷⁶ *À la table des Anciens*, p. VIII-IX.

Quelques principes pour une anthropologie de l'art alimentaire en Grèce ancienne

kandaulos. — Un *kandaulos* ? J'ai jamais mangé ça ! Je connais même pas ! — C'est une de mes spécialités les plus prisées ; si je t'en donne, tu iras jusqu'à te bouffer les doigts, tellement tu apprécieras. Allons ! préparons un bon boudin ! [...] — Moques-toi ! Veux-tu bien me foutre la paix quand tu me parles de tes *kandaulos*, de tes panses farcies et de tes chaudrons, ça me fout la nausée⁷⁷ ! »

Le goût est encore déictiquement une représentation naturelle de l'aliment que l'on peut sentir, toucher, voir, percevoir en somme, sans que cette perception n'implique une production technique particulière. L'aliment est simplement objet de cette représentation naturelle qui ne le modifie en rien. Il se trouve que l'on possède de très nombreux textes grecs ou latins qui évoquent le goût, mais aussi les odeurs des aliments : les Anciens se montrent sensibles à ces sensations. Rares sont celles toutefois qui impliquent une manipulation particulière.

En dernier lieu, la notion de goût est susceptible d'être étudiée en termes de jugement : il s'agit de déterminer quel était le bon ou le mauvais goût pour les Grecs. Là encore, de nombreux textes permettent de traiter de ce mécanisme, qui relève de l'axiologie et non de la technique. Les plaisirs alimentaires sont fréquemment évoqués dans le texte d'Athénée⁷⁸, mais aussi dans de nombreux passages d'Aristophane, de Plutarque ou d'autres auteurs.

Ainsi, pour aborder la question du goût, ce sont toutes ces « cases » qu'il faut ouvrir et non se contenter de l'une d'entre elles pour laquelle on disposerait de plus d'informations ou parce qu'on en est plus curieux. C'est seulement au prix de cette déconstruction analytique que l'on pourra donc construire une étude du goût dans l'alimentation grecque antique.

2.3.2 Luxe / frugalité des tables grecques

Dans les études consacrées à l'histoire de l'alimentation sont souvent évoquées également les questions relatives au luxe ou à la frugalité des tables antiques, en l'occurrence des tables grecques. Ces thématiques sont d'ailleurs aussi bien représentées dans les textes anciens où elles se développent dans une perspective moralisante, associée généralement à une condamnation du luxe alimentaire⁷⁹. Ainsi, Plutarque par exemple dans son premier traité *Sur les animaux*, intitulé *Manger la chair*, condamne l'alimentation carnée lorsqu'elle s'exerce aux dépens de la vie des animaux pour fournir aux tables de ses contemporains des mets aussi rares que complexes à produire. Le plaisir ressenti en mangeant et son caractère licite sont au cœur des préoccupations de ce moraliste. Chez les auteurs anciens également – comme chez les chercheurs contemporains – ces notions peuvent également s'attacher à des faits qui relèvent du régime alimentaire, c'est-à-dire des styles en matière d'aliment. Comme je l'ai fait à propos du goût, on peut donc déconstruire ces notions de luxe et de frugalité pour tâcher de repérer les

⁷⁷ Athénée, *Deipnosophistes*, XII, 516d-516f.

⁷⁸ Par exemple, *Deipnosophistes*, XII, 545b-545f ou 546e.

⁷⁹ C'est également la manière dont Nadeau (2010b), p. 329-398 : ce chapitre intitulé « *Éthique et nourriture* » est consacré principalement au luxe et à la frugalité, envisagés uniquement sous l'angle de l'éthique.

mécanismes auxquelles elles correspondent, sans chercher à réduire ces phénomènes à un principe unique, dans un effort de définition qui appauvrit et simplifie les faits plutôt qu'il n'en rend compte.

En matière de morale d'abord, le luxe et la frugalité peuvent être deux modes différents de construction alimentaire de son plaisir, ce dont témoignent, outre le traité sur l'alimentation carnée déjà cité, de nombreux autres textes de Plutarque⁸⁰. Ainsi, le luxe des tables pourrait représenter la visée casuistique ou « décorative » de la morale⁸¹ où tout ce qu'il est possible de se procurer, par tous les moyens, tout ce qu'il est possible techniquement de faire, est fait. Les Grecs consommaient des produits rares et luxueux, dont les prix atteignaient parfois des sommets⁸² ; la profusion de certaines tables était particulièrement remarquable, notamment celle des tables royales⁸³ ; ils recouraient parfois à une vaisselle précieuse⁸⁴. La frugalité correspondrait quant-à-elle à une visée héroïque ou « sublime » où le plaisir précisément vient du dépouillement délibéré, d'une jouissance de l'abstinence. Le refus d'utiliser des produits luxueux ou celui de *Manger la chair* pourtant disponible en constituent des exemples. Il faudrait aussi faire place à une troisième visée attendue de la morale qui peut être désignée comme une visée ascétique ou de « maîtrise » où le plaisir se conforme à sa régulation, se satisfait de ce qu'il y a et des possibilités qu'offre la situation. La morale ascétique pourrait, alimentaires, se comprendre comme le plaisir que l'on retire à manger les produits disponibles : lors d'un repas champêtre évoqué par Alciphron⁸⁵, les participants consomment les fruits qu'offrent les arbres qui les entourent, les champignons et les baies qu'ils se procurent autour d'eux et s'ajoutent aux denrées – notamment au vin – qu'ils ont apportées pour leur banquet. De même, Plutarque écrit, à propos de Dion : « Pour lui, il

⁸⁰ Plutarque, *Apophtegmes des rois et des généraux*, 180c ; 198d ; *Apophtegmes laconiens*, 209f-210a.

⁸¹ Sur les visées de la morale, analogues à celles du langage ou de la fabrication, cf. Bruneau et Balut (1997), prop. 53.

⁸² Dans un registre fictif, le banquet chez Trimalcion de Pétrone en donne une bonne idée : *Satiricon*, XXXI-XLI ; sur les prix exorbitants et la complexité des préparations de certains mets, Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIX, 54-56 et 152-153 (cité dans *À la table des Anciens*, p. 116-117). D'une manière générale, le poisson de mer atteint des prix élevés et constitue un met recherché pour les Anciens : voir Nadeau (2010b), p. 381-388 qui donne de nombreux exemples.

⁸³ Par exemple Athénée, *Deipnosophistes*, XII, 540c : « Dans le livre XIV, Posidonios, évoque un autre roi appelé Antiochos. Alors qu'il faisait campagne en Médie contre Arsace, notre auteur nous apprend qu'il organisa, pendant des jours entiers, banquets sur banquets, où se pressait une foule immense. Lors de ces bombances, on ne comptait plus le nombre de nourriture consommée, la profusion étant telle que chaque participant ramenait chez lui les viandes les plus variées, des fruits de mer, et en remplissait un char entier ! A ces victuailles, il fallait ajouter les gâteaux de miel qui étaient légion [...] »

⁸⁴ Athénée, *Deipnosophistes*, XII, 547d : Lycon le péripatéticien donnait de somptueux banquets et utilisait de la vaisselle d'argent.

⁸⁵ Alciphron, *Lettres de pêcheurs, de paysans, de parasites et d'hétaïres*, IV (cité dans *À la table des Anciens*, p. 246-249).

Quelques principes pour une anthropologie de l'art alimentaire en Grèce ancienne

réglait son régime de vie sur ce qu'il trouvait à sa portée, avec simplicité et frugalité. [...]. Il se montrait modeste aussi dans son vêtement, son service et sa table [...]»⁸⁶. »

En tout état de cause, il faut ajouter au couple luxe/frugalité que l'on oppose généralement un troisième terme rendant mieux compte de la complexité des visées de la morale. En outre, ces questions de luxe et de frugalité sont la plupart du temps mises en relation avec les produits alimentaires ou avec les ustensiles employés pour leur consommation. On devrait pourtant envisager que luxe et frugalité pourraient concerner la technique de production de l'aliment mais pas la technique alimentaire ; ou qu'à l'inverse seule cette dernière pourrait être luxueuse quand la cuisine elle ne le serait pas. En d'autres termes, il faudrait là encore analyser et déconstruire davantage pour mieux rendre compte des phénomènes en cause.

En deuxième lieu, le luxe ou la frugalité des tables peut aussi relever du mécanisme d'historicisation de la technique et constituer un fait de style ou, pour le dire en d'autres termes, un régime alimentaire. Le style alimentaire grec peut bien être dans une certaine frugalité ; qui peut aussi être, comme on le reconnaît souvent, l'apanage des tables spartiates⁸⁷ ; au contraire, le luxe des tables siciliennes était quasi-proverbial⁸⁸. La frugalité peut apparaître aussi comme la caractéristique d'un régime ancien : Athénée vante la simplicité des repas pris par les héros dans les poèmes homériques, en citant plusieurs vers empruntés à l'*Iliade* et à l'*Odyssée*⁸⁹. En somme, on peut analyser tous ces faits de style (exotique, anachronique, de permanence ou de rémanence...) en pensant qu'ils concernent, là encore, aussi bien les aliments consommés et les ustensiles que l'on emploie, leur mode de production et la technique alimentaire proprement dite.

2.3.3 « Triade méditerranéenne » : huile, vin et blé

La « triade méditerranéenne » est encore une question classique des études sur l'alimentation grecque antique⁹⁰. Cette expression désigne

⁸⁶ Plutarque, *Vie de Dion*, 52, 2-3.

⁸⁷ Plutarque, *Vie de Lycurgue*, 10-11 ; également, Plutarque, *Vie de Cléomène*, 13, 4-6 : « Le régime quotidien des repas [de Cléomène, un roi de Sparte] se réduisait à une table à trois lits, et était strictement laconien. Seulement, s'il recevait des ambassadeurs ou des étrangers, il faisait ajouter deux autres lits, et les serviteurs garnissaient un peu mieux la table, non point d'assaisonnements recherchés ni de pâtisseries, mais d'un plus grand nombre de mets et d'un vin plus généreux. Il réprimanda l'un de ses amis quand il apprit que pour traiter des étrangers, il ne leur avait servi que du brouet noir et du pain d'orge, ce qui était l'ordinaire des *phidities*. Il disait qu'en ces occasions et avec les étrangers il ne fallait pas se montrer trop rigoureusement spartiate. »

⁸⁸ Philostrate, *De la Gymnastique*, 44, évoque ainsi la « glotonnerie sicilienne » ; Athénée, *Deipnosophistes*, XII, 518c et 527c parle du luxe des tables siciliennes.

⁸⁹ Athénée, *Deipnosophistes*, I, 12c (cité dans *À la table des Anciens*, p. 144-145).

⁹⁰ Le recueil *À la table des Anciens* ouvre ainsi sur une première section consacrée à cette triade et rassemblent des textes qui la concernent. Parmi les

trois produits qui la caractérisent, en la rattachant à une aire géographique élargie : le blé, le vin et l'huile d'olive. Ces produits servent à la préparation culinaire et sont eux-mêmes ergotrophiement le résultat d'une fabrication ; ils participent par ailleurs à la définition d'un régime spécifique par lequel stylistiquement, les Grecs se distinguent des autres populations antiques, non-méditerranéennes, orientales ou africaines. Bien entendu, ils font aussi comme tels l'objet de nombreux textes où leur caractère définitoire et identitaire est affirmé.

S'agissant de l'ergotropie culinaire, les produits qui composent cette « triade » sont parmi les mieux documentés : de nombreux textes les évoquent ; les images montrant des buveurs sont innombrables ; mais on en connaît aussi qui évoquent le travail de la vigne⁹¹ ou des olives⁹² ; des vestiges subsistent des produits eux-mêmes et des installations servant à les transformer⁹³ ; on connaît également leurs conditions de transport, voire dans certains cas de stockage. En somme, l'abondante documentation dont on dispose à leur sujet explique aussi la faveur dont ils jouissent auprès des spécialistes de l'Antiquité, tout particulièrement auprès des archéologues qui trouvent là des occasions d'analyse autopsique de vestiges aussi nombreux que divers.

La triade méditerranéenne apparaît également comme un mode stylistique de la diversification alimentaire, comme un principe caractérisant une alimentation grecque par opposition à d'autres régimes qui ne comporteraient pas ces produits. Mais disant cela, on se contente de répéter les propos de très nombreux auteurs antiques qui, depuis Homère, opposent les Grecs mangeurs de pains et buveurs de vin à ceux qui ne possèdent pas ces usages. Hérodote, par exemple, évoquant les coutumes des nomades éthiopiens et scythes rappelle qu'ils consomment essentiellement du lait et de la viande, ce qui, à ses yeux, est un régime étrange⁹⁴. Ces conceptions perdurent à l'époque impériale : selon le géographe Strabon, les Troglodytes se nourrissent d'un mélange de chair et d'os qu'ils font cuire dans la peau de l'animal. Ils consomment aussi le sang mêlé avec du lait⁹⁵.

Avec cette troisième question nous avons pu montrer comment la déconstruction analytique permet une construction problématique des sujets traités et invite à pousser la réflexion au-delà de la première idée qu'on peut avoir. C'est encore à mes yeux un atout de l'archéologie médiationniste que d'être fondamentalement analytique et de contraindre ainsi à varier les points de vue adoptés sur un objet d'étude.

études nombreuses consacrées à ces produits on peut citer : Amouretti (1986), sur le pain et l'huile et BRUN (2003), sur le vin et l'huile.

⁹¹ Par exemple, [une coupe à figures noires](#) du Cabinet des Médailles à Paris représente des satyres vendangeant.

⁹² [Une amphore du British Museum](#) figure une scène de cueillette des olives.

⁹³ Pour un exemple d'huilerie à Délos : Brunet et Brun (1997), p. 573-615.

⁹⁴ Hérodote, *Histoires*, I, 216 (Scythes / Massagètes : « Ils n'ensemencent point, mais vivent de bétail, et de poissons que le fleuve Araxe leur fournit à discrétion ; ils sont buveurs de lait. ») et III, 23 (Ethiopiens).

⁹⁵ *Géographie*, XVI, 4, 17.

2.4 Réévaluer l'importance accordée à certaines questions

L'anthropologie de l'art alimentaire telle que nous l'avons construite impose aussi, me semble-t-il, de réviser l'importance accordée dans la bibliographie à certains aspects de la question alimentaire. Ainsi, la cuisine – comme production ergotropique de l'aliment – et la représentation de l'aliment tiennent généralement la première place, alors qu'au regard du tableau d'ensemble du phénomène que j'ai proposé, rien n'impose de les distinguer de la sorte. Par conséquent, en ayant clarifié les mécanismes rationnels auxquels il convenait de les relier, on peut les remettre à leur juste place dans une étude générale de la technique alimentaire. De la même façon, l'importance que les archéologues étudiant l'alimentation accordent aux données autopsiques me semble devoir être révisée, au profit des données testimoniales qui, pour cette question, sont particulièrement nécessaires.

2.4.1 Cuisine grecque

Comme production ergotropique de l'aliment, la cuisine⁹⁶ apparaît au détour de bien des enquêtes archéologiques, quoique souvent confondue avec l'organisation sociale de la production (l'ouvroir), avec sa représentation (les recettes), avec sa variation stylistique (les « cuisines du monde » ...) ou bien encore avec sa valorisation (la Grande Cuisine). Tenue pour indissociable de l'alimentation, la cuisine semble un incontournable de son étude. Les archéologues ont été particulièrement nombreux à s'y intéresser car, contrairement à la technique alimentaire proprement dite, elle laisse de nombreuses traces autopsiables qui peuvent être rapprochées de textes non moins nombreux (traités de cuisine, textes médicaux, traités de botanique ou d'agronomie...) qui évoquent ces opérations de transformation culinaire et expliquent comment rendre consommable tel ou tel produit naturel, comment le cultiver ou l'élever, comment le cuire et quelles en sont les caractéristiques, etc.

En dépit de sa place centrale dans les études portant sur l'alimentation et dans les sources antiques, la cuisine n'est qu'incidemment en rapport avec l'aliment. En effet, la production ergotropique de l'aliment s'inscrit dans un système technique qui concerne l'ensemble de l'équipement et pas le seul aliment, et qui est lui-même historiquement singulier. Ainsi, la production de l'aliment contemporain dépend dans une large mesure d'une organisation industrielle de l'agriculture et de l'élevage ; elle est également tributaire des modes d'énergie utilisée et de la motorisation... bref, toutes choses qui n'ont avec l'alimentation qu'un rapport très lointain, si ce n'est que le produit ingéré doit bien avoir été fabriqué. Il en va de même donc dans le monde grec : étudier la cuisine grecque revient à analyser comment l'aliment entre dans un système de production spécifique, mais la manière dont on tourne les vases, celle dont on fabrique ou alimente les fours à pain et même celle dont on cuit le ragout ne sont nullement centrales s'il s'agit de rendre compte de la question alimentaire dans son ensemble.

⁹⁶ Sur cette définition de la cuisine, voir plus haut, section 2.

2.4.2 L'aliment représenté

L'aliment peut être objet de représentation. Cette représentation alimentaire, ou, plus justement, ces représentations, sont l'objet de nombreuses enquêtes savantes, d'autant plus que les sources qui nous informent sur l'aliment sont elles-mêmes presque exclusivement de nature déictique : les textes ou les images produits par l'Antiquité grecque, avant de constituer des sources pour les chercheurs intéressés par l'aliment, en sont des représentations. C'est sans doute aussi la raison de l'importance, parfois excessive, prise par cette question dans les études consacrées à l'alimentation antique.

En premier lieu, les produits alimentaires sont passibles de représentation naturelle : leur odeur, leur apparence ou leur saveur peuvent être perçues. Ces sensations alimentaires, celles que suscitent notamment les produits consommés, nous sont accessibles par des textes particulièrement nombreux et il n'est pas inutile de relever l'attention que portent les Anciens à ces sensations, alors qu'ils se montrent plutôt insensibles, dans leur littérature, aux charmes de la nature par exemple. L'aliment est également susceptible d'être l'objet d'une représentation médiatisée, notamment par le langage. De nombreux textes grecs transmettent ce que l'on pourrait appeler une *doxa* alimentaire : les traités de gymnastique qui font une place aux régimes des athlètes⁹⁷, les textes médicaux qui envisagent les aspects thérapeutiques ou nutritionnels des produits ingérés⁹⁸, etc. Il est donc assez aisé de connaître quelles étaient les conceptions des Anciens en matière d'alimentation.

De nombreuses études se préoccupent également de la désignation des aliments, des plats, de leur appellations régionales ou dialectales, des ustensiles de cuisine, des couverts ou des plats de service, etc. Lorsqu'on travaille sur le monde antique, cette question de la nomenclature prend une place d'autant plus grande que de son rétablissement dépend aussi notre compréhension des textes. Lorsqu'un ustensile ou un plat est désigné d'un mot obscur dont le contenu sémantique nous échappe – ce qui est très courant –, il devient naturellement difficile d'exploiter le texte en question comme document. Les efforts des archéologues portent par exemple sur l'identification des noms des vases composant la « batterie de cuisine »⁹⁹. On discute pour savoir à quoi ressemblent la *caccabé*, le *lopas* et la *chytra*.

Avec la nomenclature est encore une fois en cause le système de la langue, non celui, technique, de la batterie de cuisine ou des aliments et de leur préparation. Pour autant, de nombreuses enquêtes mêlent les deux perspectives lorsqu'elles étudient le vocabulaire de la céramique culinaire : en analysant les noms des vases, les chercheurs s'inquiètent également de leur fin¹⁰⁰. L'opposition *caccabé/chytra* par exemple est-

⁹⁷ Voir, par exemple, le traité de Philostrate, *De la gymnastique*.

⁹⁸ On peut citer le traité du corpus hippocratique intitulé *Du régime*, traditionnellement daté de la fin du Ve siècle avant J.-C. (environs de 400) ; voir aussi celui de Plutarque, *Préceptes de santé* qui fait la part belle à l'alimentation.

⁹⁹ Sparkes (1962), p. 121-137 ou Blondé (1992), p. 97-116. Bats (1988), p. 45-51 revient lui aussi sur ces questions.

elle de pur vocabulaire ou s'agit-il aussi d'ustensiles dont la fin, techniquement, est différente ? La question ainsi formulée relève dès lors pleinement de l'étude technique et outrepassé celle du vocabulaire, mais encore faut-il s'aviser de bien marquer la différence.

Le développement d'une sémiologie de l'alimentation dans le monde grec, se réclamant notamment des travaux de R. Barthes¹⁰¹, est encore un fait notable de nos études. De fait, il est assez aisé d'accéder aux conceptions symboliques des Grecs concernant leurs aliments, puisque de nombreux textes véhiculent une manière de « deipnognomonie », qui, à l'instar de la « vestignomonie »¹⁰², fait du produit consommé le caractère d'une appartenance sociale, d'une adhésion idéologique du consommateur ou d'une signification quelconque... Ainsi, dans *Les Acharniens*, Dicéopolis noue ce dialogue avec un ambassadeur qui raconte son voyage : « — là où nous descendions, on nous obligeait à boire dans des coupes d'or et de cristal du vin pur et sucré. [...] Car, pour les barbares, on n'est un homme qu'à condition d'être un fort mangeur et un fort buveur. » À quoi Dicéopolis rétorque : « — Chez nous, ce sont les prostitués et les invertis »¹⁰³, faisant de cette consommation particulière l'indice d'un trait moral. Dans *Les Guêpes*, Bdélycléon déplore qu'au marché l'achat de certaines marchandises vous fasse immédiatement soupçonner de sympathie pour la tyrannie : « — Si l'on refuse des sardines parce que l'on désire des mulets de roche, aussitôt le marchand de sardine à côté se met à hurler : “Voilà un client qui fait son tour du marché ; c'est pour la tyrannie.” Si on demande un brin de ciboule pour mettre avec des anchois, la marchande d'herbes vous regarde de travers : “Dis donc tu veux de la ciboule ; c'est-il pour la tyrannie ? Penses-tu que la ville d'Athènes soit à ta disposition pour te fournir en fines herbes ?” » Ainsi, les idées politiques – ou la recherche d'une distinction suspecte – peuvent se repérer aux choix des produits consommés, comme nous avons aussi notre « sucre de gauche »¹⁰⁴... Les passages cités ici sont tirés de comédies et leur ton est parodique, mais cette manière de faire de l'aliment le caractère d'un sens quelconque se rencontre aussi chez des auteurs sérieux, notamment chez les moralistes ou dans les *Caractères* de Théophraste¹⁰⁵.

La représentation de l'aliment, sous divers aspects, tient donc une place considérable dans les textes grecs antiques ce qui explique aussi, bien entendu, la place qu'elle peut recevoir dans la bibliographie qui lui est consacrée¹⁰⁶. Pourtant, comme dans le cas de la cuisine, la

¹⁰⁰ Bats (1988), p. 23-25.

¹⁰¹ Barthes (1961), p. 977-986, où la nourriture est analysée comme « un système de communication » (p. 979).

¹⁰² Sur ce terme, Balut (2013), p. 55.

¹⁰³ *Les Acharniens*, v. 77-79.

¹⁰⁴ Une chanson de Vincent Delermie intitulée *Ce poulet du dimanche*, dont le refrain proclame « Ce poulet du dimanche, il est de gauche... », est du même ordre.

¹⁰⁵ Il relève par exemple les pratiques alimentaires du Rustre qui « avale son *kykéon* sur le chemin de l'Assemblée », *Caractères* IV, 2.

¹⁰⁶ Ainsi, l'objet d'étude de R. Nadeau n'est pas précisément les manières de table mais « les discours concernant les comportements jugés acceptables ou

représentation alimentaire n'est qu'à la marge du phénomène et intéresse bien plutôt l'étude de la langue ou de la littérature grecque ou encore celle des systèmes symboliques de l'Antiquité dont elle n'est qu'un des objets possibles. Bien souvent en outre, la sémiologie culinaire que proposent les Modernes n'est qu'une paraphrase de celle des Anciens, en sorte qu'elle n'apporte guère à la compréhension du phénomène alimentaire.

2.4.3 Données testimoniales, autopsiques et auturgiques

Tous les développements qui précèdent montrent combien une archéologie de l'aliment dans le monde antique est tributaire de données testimoniales, des textes en particulier, qui seuls donnent accès à la technique disparue et à ses finalités. Sans les textes, il serait impossible d'envisager une étude de l'alimentation grecque et, même les textes ne suffisent évidemment pas à nous fournir tous les renseignements souhaitables. Néanmoins, il me paraît indispensable d'insister sur ce point qui n'est nullement anecdotique dans notre discipline : les archéologues se revendiquent presque unanimement comme des spécialistes des données matérielles, qu'ils qualifient de « données archéologiques » même s'ils ne dédaignent évidemment pas, lorsqu'ils existent, les textes ou les images. Néanmoins l'existence de « choses matérielles » ou d'« artefacts » leur paraît la condition même de leur intervention, celle qui garantit l'archéologicit   d'un sujet ou d'un domaine.

À cet égard, notre archéologie – et la question de l'alimentation en fournit une éclatante illustration – en se définissant par son objet d'étude (les produits de la technique) et non par les conditions particulières d'accès à cet objet dont le chercheur peut disposer (vestiges matériels ou autres données), s'affranchit de la question de l'autopsie qui n'est nullement une condition de l'arch  ologicit  . En considérant que celle-ci réside dans la technicité (non la matérialité !) de notre objet d'étude, nous définissons tout autrement le périmètre de nos interventions, mais aussi les démarches professionnellement mises en œuvre pour y satisfaire.

Non content d'être un spécialiste des « choses », l'archéologue doit également se faire une spécialité des textes, et des images (même si dans le cas qui m'a intéressé ici elles sont moins déterminantes). Les textes n'appartiennent plus aux historiens de l'alimentation, mais tout autant aux archéologues d  sirieux d'analyser la technique alimentaire et ses finalités, puisque l'autopsie ne donne jamais accès, rétrospectivement, aux manipulations techniques qui ne laissent pas de vestige. C'est finalement à une nouvelle pluridiscipline qu'invite notre archéologie médiationniste qui exige de l'archéologue non seulement des compétences de « spécialistes des choses », mais aussi de philologue et d'iconographe.

Ajoutons encore, même si je ne leur ai pas consacré une grande place dans cet article, les données auturgiques qui, par la re-fabrication de l'ouvrage ou par sa manipulation, permettent d'accéder à sa

déplacés et les décalages entre les discours et les pratiques », voir Nadeau (2010b), p. 49.

restitution¹⁰⁷. Elles sont particulièrement sollicitées par les archéologues qui s'attachent à l'étude de la cuisine antique, que ce soit pour la restitution des ouvrages servant à la cuisson ou à la préparation des aliments ou pour celle des produits ingérés eux-mêmes (avec des succès parfois mitigés). Cette approche expérimentale, maintenant assez répandue en archéologie, suppose des capacités de technicien-producteur, différentes de celles qu'on attend d'un philologue-icongraphe ou d'un spécialiste des choses.

Conclusion

Sans prétendre avoir fait un bilan complet de la question alimentaire dans le monde grec antique, j'espère avoir pu montrer comment son approche modélisée tout en faisant place aux thématiques couramment évoquées dans la bibliographie, permet aussi d'aborder des aspects du sujet qui ne sont que rarement, voire jamais, considérés. C'est à mon sens le prix de notre archéologie médiationniste que d'inviter à un renouvellement des questions, au sein d'un champ disciplinaire déjà très profondément labouré. L'archéologie de l'alimentation grecque n'est pas un sujet neuf ; elle est l'objet de bien des enquêtes, diverses et riches. En revanche, la manière différente d'en traiter, l'organisation nouvelle des questions et la hiérarchie révisée des thématiques, modifient les perspectives antérieurement adoptées sur l'alimentation et permettent d'en compléter l'approche en dépit des incertitudes documentaires et des lacunes inhérentes aux archéologies anciennes.

Références bibliographiques

AMOURETTI, M.-C., 1986, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin*, Annales littéraires de l'Université de Besançon, 328, Paris, Les Belles Lettres.

BALUT, P.-Y., 2013, *Théorie du vêtement*, Paris, L'Harmattan.

BARTHES, R., 1961, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales* 5, p. 977-986.

BATS, M., 1988, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, Revue archéologique de Narbonnaise, suppl. 18, Paris, Éditions du CNRS.

BLONDÉ, F., 1992, « Sur quelques vases présents dans la collection hippocratique : confrontation des données littéraires et archéologiques », *BCH* 116, p. 97-116.

BRUN, J.-P., 2003, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique : viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, Paris, Errance, Collection des Hespérides.

BRUNEAU, P. et BALUT, P.-Y., 1997, *Artistique et archéologie, Mémoire d'Archéologie Générale 2*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne.

BRUNET, M. et BRUN, J.-P., 1997, « Une huilerie du Ier siècle avant J.-C. dans le Quartier du théâtre à Délos », *BCH* 121, p. 573-615.

¹⁰⁷ Sur l'auturgie, Bruneau et Balut (1997), prop. 271 et 272 et Verneau (2000/01), p. 219-240.

Hélène BRUN-KYRIAKIDIS

DE CHANTAL, L. éd., 2007, *À la table des Anciens. Guide de cuisine antique*, Paris, Les Belles Lettres.

COLLECTIF, *Le Débat*, 2006/3, n° 140, p. 66-151.

COLLECTIF, *Le goût et l'alimentation dans l'Antiquité*, 2014, *Dossiers de l'Archéologie*, n° 362, mars-avril.

DENTZER, J.-M., 1982, *Le motif du banquet couché dans le Proche Orient et le monde grec du VII^e au IV^e siècle av. J.-C.*, BEFAR 246, Rome.

GAGNEPAIN, J., 1993, *Huit leçons d'introduction à la Théorie de la Médiation*, Matecoulon-Montpeyroux, Institut Jean Gagnepain 1994-2010, édition numérique v.10-03. En ligne : [https://www.institut-jean-gagnepain/](https://www.institut-jean-gagnepain.fr/oeuvres-de-jean-gagnepain/)

LISSARRAGUE, F., 1987, *Un flot d'images. Une esthétique du banquet grec*, Paris, Adam Biro.

MONTANARI, M. et FLANDRIN, J.-L., dir., 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.

MURRAY, O., 1994, « Nestor's Cup and the Origins of the Greek *Symposion* », *AION*, p. 47-54.

NADEAU, R., 2009/1, « Le banquet, intégration et sociabilité citoyenne dans la cité grecque », *Hypothèses* 12, p. 251-261.

NADEAU, R., 2010a « Penser les banquets grec et romain. Entre représentations et pratiques », Actes de la table ronde du 8 janvier 2008 à Paris, *Ktèma*, 35, p. 1-117.

NADEAU, R., 2010b, *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes.

PORTAL, M.-L., 2013, « Le tatouage. Une analyse médiationniste », *RAMAGE*, série en ligne,

http://anthropologiedelart.org/ramage/?page_id=475 (déc. 2013).

ROMERI, L., 2002, *Philosophes entre mots et mets. Plutarque, Lucien et Athénée autour de la table de Platon*, Grenoble, Jérôme Millon.

SCHMITT-PANTEL, P., 1992, *La cité au banquet, histoire des repas publics dans les cités grecques*, BEFAR 157, Rome-Paris (2^{ème} édition : 1997).

SPARKES, B.A., 1962, « The Greek Kitchen », *JHS* 82, p. 121-137.

SVENBRO, J., 1982, « A Megara Hyblea, le corps géométrique », *Annales ESC*, p. 494-495.

TSINGARIDA, A., 2011, « Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ! Vases à boire monumentaux et célébrations divines », dans V. Pirenne-Delforge et F. Prescendi (éds), *Nourrir les dieux ? Sacrifice et représentation du divin*, *Kernos suppl.* 26, Liège, p. 59-78.

VERNEAU, F., 2000/01, « Archéologie et auturgie », *RAMAGE* 14, p. 219-240.