



**Anabases**

Traditions et réceptions de l'Antiquité

11 | 2010

Varia

---

Jean LECLANT, André VAUCHEZ et Maurice SARTRE  
(éd.), *Pratiques et discours alimentaires en  
Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*

Béatrice Pasa

---



**Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/anabases/904>

DOI : 10.4000/anabases.904

ISSN : 2256-9421

**Éditeur**

E.R.A.S.M.E.

**Édition imprimée**

Date de publication : 1 mars 2010

Pagination : 265-267

ISSN : 1774-4296

**Référence électronique**

Béatrice Pasa, « Jean LECLANT, André VAUCHEZ et Maurice SARTRE (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance* », *Anabases* [En ligne], 11 | 2010, mis en ligne le 01 septembre 2011, consulté le 21 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/anabases/904> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/anabases.904>

---

Ce document a été généré automatiquement le 21 septembre 2020.

© Anabases

---

# Jean LECLANT, André VAUCHEZ et Maurice SARTRE (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*

Béatrice Pasa

---

## RÉFÉRENCE

Jean LECLANT, André VAUCHEZ et Maurice SARTRE (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, De Boccard, 2008, 506 p.  
40 euros / ISBN 978-2-87754-207-4.

- 1 Pour sa 18<sup>e</sup> édition, le colloque annuel de la villa Kérylos (Beaulieu-sur-mer, du 4 au 6 octobre 2007) s'est tourné vers les pratiques et discours alimentaires en Méditerranée. Les actes publiés en 2008 rassemblent vingt-deux communications qui couvrent une période allant de l'Égypte pharaonique à la Renaissance en passant par le Moyen Âge chrétien et musulman. Une telle approche offre un vaste panorama des coutumes alimentaires et met en avant les questions de traditions, de liens et de filiations dans les faits de bouche. Ainsi, l'accent est mis sur les évolutions des pratiques et des perceptions au contact des autres cultures, par exemple dans l'Espagne musulmane (P. Guichard) ou à la Renaissance avec la redécouverte des textes antiques (B. Lauriaux).
- 2 Loin de former un ensemble hétérogène, cette diversité chronologique et géographique des sujets présente une forte cohérence. Les pratiques alimentaires apparaissent comme un marqueur sensible de l'identité des groupes sociaux et communautaires. Une grande attention est portée à la symbolique accompagnant le repas. Plusieurs communications reviennent sur la place de la culture du banquet chez les élites. P. Schmitt-Pantel rappelle que ces repas obéissent à une série de comportements et d'éléments matériels qui entraîne une reconnaissance sociale : « ils indiquent le rang

des individus en même temps qu'ils contribuent à l'acquisition du prestige nécessaire aux ambitions de chacun. » (p. 89). Le sujet est également traité par A. Tchernia et B. Cabouret qui reviennent sur le *convivium*, « grand lieu de sociabilité de l'élite romaine » (p. 147) en accordant une place toute aussi importante aux plats qu'à leur environnement (mobilier, vaisselle, serviteurs, décor et conversations que l'on y tient). L'organisation et la participation à ces manifestations sont soumises à de véritables codes rappelés au travers de proverbes et poèmes (F. Pucci Donati). Bien plus qu'un simple moment de restauration, les banquets sont le lieu de véritables enjeux et peuvent apparaître comme substitut de concours (p. 79-82). L'idée d'une alimentation comme marqueur communautaire est également très sensible au sujet des restrictions et interdits alimentaires en contexte religieux (B. Caseau). Comme le souligne C. Caby, le régime alimentaire façonne l'identité et les contours de la communauté monastique vis-à-vis des autres groupes qui composent l'ordre social et détermine sa cohérence, son fonctionnement hiérarchique et ses logiques internes.

- 3 Les questions de perceptions sont omniprésentes. Appréhension des aliments et de leur conditionnement avec, par exemple, la notion de *mollitia* que l'on retrouve pour plusieurs mets, à laquelle sont associées les idées de passivité, de passion amoureuse et de dépendance (Y. Roman) ou appréhension de modes de consommation avec le cas des boissons fraîches et du mal qu'elles peuvent engendrer (M. Ferrières). Ces questions touchent tout autant les consommateurs dont les habitudes alimentaires sont les indicateurs de leur civilité. L'étude menée par A. Gautier sur l'Angleterre du haut Moyen Âge permet un regard croisé entre la vision des Méditerranéens sur ce peuple des marges et celle des Anglo-Saxons dont la sensibilité au modèle méditerranéen les amène, par certains aspects, à se percevoir eux-mêmes en marge de la civilisation.
- 4 Les liens entre santé, médecine et nourriture sont également explorés. Cette préoccupation de la diététique fait l'objet de véritables études dans la Grèce ancienne où le régime est compris et défini en fonction de la nature des peuples, de la nature humaine et l'environnement des hommes (J. Jouanna). Toutefois, les relations entre diététique et alimentation sont parfois difficiles, notamment chez les élites princières où les conseils des médecins se heurtent aux modèles aristocratiques de la table (M. Nicoud).
- 5 Enfin, l'alimentation est abordée d'un point de vue pratique au travers de questions touchant les productions, le commerce et les transformations des denrées alimentaires (P. Mane). Une attention particulière est portée à la consommation du poisson, trop souvent considéré comme un produit de luxe. L'étude menée par S. Collin-Bouffier dans le monde grec révèle que si les produits les plus onéreux étaient réservés à une élite, le poisson était vraisemblablement consommé par une grande partie de la population. En outre, plusieurs communications s'intéressent aux questions de disettes et famines. P. Goukowsky revient sur le « filtrage rhétorique » des informations relatives à l'alimentation en Grèce et à Rome en temps de crise émanant des sources littéraires, avec notamment la présence des *topoi* sur l'homme civilisé « mangeur de pain » transformé, soit en herbivore, soit en anthropophage. P. Toubert quant à lui souligne la mise en place de véritables politiques de gestion des risques.
- 6 Ces différentes thématiques sont traitées au travers d'une grande diversité de sources. Les données archéologiques vont de la céramique de la Grèce classique aux peintures de la Renaissance italienne en passant par l'architecture de la *domus* latine et les décors de tombes pharaoniques. De même, la gastronomie et les manières de tables apparaissent

dans des contextes littéraires très variés. Parfois simplement anecdotiques ou utilisés pour qualifier l'appartenance sociale d'un protagoniste (J. Wilkins, M. Zink) ils apparaissent également comme des sujets centraux avec le développement des livres de cuisine au Moyen Âge.

- 7 La publication de ce colloque confirme la pleine reconnaissance scientifique acquise par l'histoire de l'alimentation dont le développement ces dernières années trouve un écho dans les préoccupations alimentaires occidentales contemporaines.

---

## AUTEURS

### BÉATRICE PASA

Université de Toulouse (UTM)

beatricepasa@gmail.com