



**HAL**  
open science

## Les boissons en Mésopotamie du nord et Anatolie dans la première moitié du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.

Cécile Michel

► **To cite this version:**

Cécile Michel. Les boissons en Mésopotamie du nord et Anatolie dans la première moitié du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2009, IX, pp.351-358. hal-02264165

**HAL Id: hal-02264165**

**<https://hal.science/hal-02264165v1>**

Submitted on 6 Aug 2019

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# Les boissons en Mésopotamie du nord et Anatolie dans la première moitié du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.

**Cécile MICHEL**

(ArScAn-HAROC)

(cecile.michel@mae.u-paris10.fr)

Les sources textuelles mésopotamiennes documentent surtout les boissons alcoolisées, l'action de boire étant fréquemment synonyme de fête. Il s'agit, dans cette contribution, de dresser un portrait rapide des boissons consommées dans la première moitié du II<sup>e</sup> millénaire en utilisant plusieurs corpus cunéiformes. Les archives royales de Mari (18<sup>e</sup> s. av. J.-C.) traitent des boissons consommées à la cour du roi, offertes aux ambassadeurs ou distribuées en rations aux travailleurs et aux soldats<sup>1</sup>. D'autres archives contemporaines émanent de bâtiments officiels et témoignent de la gestion d'institutions disposant d'un bureau de la bière et d'un cellier à vin. Il s'agit des archives de Chagar Bazar, identifiée à l'antique Ašnakkum, mais aussi de celles découvertes à Tell Leilan (Šehna/Šubat-Enlil), à Tell Rimah (Qaṭṭarā), à Shemsharra (Šušarra) et à Tell Bi'a (Tuttul)<sup>2</sup>. Des archives privées, légèrement antérieures (19<sup>e</sup> s. av. J.-C.), émanant de marchands assyriens installés à Kaniš, en Asie Mineure, font allusion à leur mode

de vie et d'alimentation non seulement sur place, à Kaniš, mais aussi à Aššur, leur ville d'origine, et tout au long de leurs nombreux périples.

## 1. LES BOISSONS

On distingue, dans les textes, les boissons qui ne nécessitent quasiment pas de préparation de celles, « fermentées », dont la recette est plus complexe<sup>3</sup>. Les boissons dites 'naturelles', obtenues facilement et sans doute bien plus largement consommées, sont mal documentées en comparaison des boissons fermentées : les textes présentent les anciens mésopotamiens comme de gros buveurs de bière ; ce n'est sans doute pas le reflet de la réalité...

### 1.1. BOISSONS NON FERMENTÉES

#### 1.1.1. L'EAU

L'eau, *mû*, est la boisson par défaut : « nourriture et boisson » sont souvent exprimées en akkadien par *akalum u mû*, « pain et eau ». Boisson naturelle, l'eau ne fait pas l'objet d'un traitement particulier ni n'est l'objet d'un négoce ;

3 - Bottéro 1966a, 1994, 2002.

1 - Bottéro 1957, Birot 1960, Finet 1974-1977, Durand 1983, Talon 1985, Lion 1992.

2 - Chagar Bazar : Talon 1997, Tunca et Baghdo 2008 ; Tell Leilan : van de Mierop 1994 ; Tell Rimah : Dalley, Walker et Hawkins 1976 ; Shemsharra : Eidem 1992 ; Tell Bi'a : Krebernik 2001.

en conséquence, elle n'est quasiment jamais mentionnée dans les textes. L'eau destinée à la consommation était tirée d'un puits et conservée dans des citernes ou de grands vases où elle décantait ; elle était servie de préférence fraîche (*kašû*), dans des jarres (*karpatum*) ou des outres (*nādum*)<sup>4</sup>.

Certaines lettres de Mari expliquent comment la capitale était approvisionnée en eau. La ville de Mari disposait non seulement de bassins réservoirs de part et d'autre de la Grand'Porte, mais aussi d'une conduite de dérivation (*amrummum*) qui permettait d'amener l'eau du canal à divers réservoirs situés à la Porte du roi ; ces réservoirs (*abrum*) servaient à l'alimentation en eau du palais<sup>5</sup>. C'est là que venaient les puiseuses d'eau chargées de rapporter, peut-être à dos d'ânes, les grandes quantités d'eau nécessaires à la cuisine, aux bains et aux plantes du palais. D'autres puiseuses d'eau, rattachées aux cuisines, ne sortaient pas du palais : elles s'approvisionnaient dans le réservoir (*iggum*) de la cour 106, rempli par l'eau de pluie, ou dans la citerne de la cour 131<sup>6</sup>.

L'eau servait vraisemblablement à la préparation de breuvages divers par infusion, décoction ou tout simplement pour allonger du jus de fruit concentré ou des sucs naturels ; mais de cela, nous n'avons aucune mention dans les textes.

### 1.1.2. LAIT

Le lait (*ga*, *šizbum*) devait être consommé aussitôt trait car il ne se conserve pas, d'où sa rareté dans les textes<sup>7</sup>. Le lait de vache et de chèvre apparaît à la fois comme un aliment et une boisson. Dans les sociétés rurales, il tenait une place de

tout premier plan, mais en ville sa consommation devait être plus réduite et se limitait à ses produits dérivés, crème, babeurre, beurre clarifié et fromages. Le lait lui-même apparaît alors comme un produit de luxe, réservé à l'élite et aux dieux.

## 1.2. BOISSONS FERMENTÉES

Les références aux boissons fermentées sont très nombreuses dans les tablettes cunéiformes : elles nécessitent un savoir-faire et une préparation technique particulière et elles se conservent assez longtemps, prêtes à l'emploi ou sous forme d'ingrédients, pour être transportées, voire commercialisées ; cela est vrai surtout pour le vin, qui est souvent importé. Mais la première boisson des habitants du Proche-Orient ancien est la bière d'orge. Toute fête, politique, familiale ou religieuse est l'occasion de goûter aux boissons fermentées.

### 1.2.1. LA BIÈRE, UNE BOISSON LOCALE

La bière, déjà attestée au IV<sup>e</sup> millénaire, est la première boisson consommée en Mésopotamie ; son nom, *kaš*, *šikarum*, peut être parfois compris de manière générique pour désigner toute boisson fermentée, mais le plus souvent, il correspond à la bière d'orge<sup>8</sup>. Les listes lexicales et les textes de la pratique témoignent de l'existence de nombreuses variétés de bières selon leur préparation, leur goût, leur qualité, leur degré d'alcool, leur âge... Chaque région produit et apprécie un type particulier de bière qui est généralement comptabilisée par jarres ou pichets (*karpatum*, *kirrum* et *pīthum*). L'abus de bière, comme de toute boisson alcoolisée, amène l'ivresse et l'expression « dans sa bière » signifie en fait « agir en état d'ivresse »<sup>9</sup>.

Les recettes de bière sont anciennes car les

4 - Bottéro 1963b.

5 - Durand 1990 et Sauvage 1994.

6 - Ziegler 1999 : 112-113.

7 - Bottéro 1966b et Gouin 1993.

8 - Bottéro 1963a ; Hartman et Oppenheim 1950 ; Röllig 1970 ; Stol 1971.

9 - Michel 2009.

signes de la bière, *kaš* et du brasseur, *bappir*, figurent déjà dans les tablettes de la fin du IV<sup>e</sup> millénaire ; en outre, tous les termes relatifs à la brasserie viennent du sumérien, excepté le nom de la bière, *šikarum*<sup>10</sup>. En résumé, les céréales, le plus souvent d'orge, étaient germées et maltées en milieu humide ; le maltage était stoppé et on fabriquait des galettes de malt que l'on pouvait stocker. Par la suite, ces tourteaux étaient émiettés dans l'eau, chauffés et on y ajoutait des produits aromatiques et on laissait le tout fermenter en y ajoutant des levures<sup>11</sup>. La documentation de Chagar Bazar montre que la qualité de la bière dépendait de la quantité d'orge utilisée : plus le pourcentage d'orge était important plus la bière était de bonne qualité et onéreuse<sup>12</sup>. Les archives des marchands de Kaniš mentionnent principalement le malt, *buqlum*, et le « pain de bière », *bappirum*<sup>13</sup>. Quelques documents enregistrent une dépense de combustible pour chauffer le malt dans de l'eau et accélérer ainsi la macération. Le *bappirum*, « pain de bière », composé à partir de plusieurs espèces d'orge non germé et concassé, est ajouté à la macération du malt avant l'étape de fermentation par la levure. Le malt et les « pains de bière » se conservent suffisamment pour être parfois négociés, le premier est pesé tandis que les seconds sont comptés.

Bien que le malt et les « pains de bière » apparaissent dans les transactions, la durée de conservation semble toutefois limitée comme en témoigne Tarām-Kūbi dans une lettre adressée à son mari Innāya<sup>14</sup> : « (Concernant) le pain de

bière que je t'avais préparé, il est devenu rance ! » Même si les jarres de bière sont commercialisées, la préparation de la bière apparaît très nettement comme une occupation domestique, quotidienne et féminine ; chaque maîtresse de maison en fabriquait au fur et à mesure des besoins, la quantité nécessaire. Lamassī écrit à son mari<sup>15</sup> : « Quant aux pains de bière à propos desquels tu m'avais écrit, assurément le pain de bière a été fait, et il est tout à fait prêt » ; Aššur-nādā donne des instructions à Šīšahšušar, son épouse<sup>16</sup> : « Trempe 10 sacs de malt et 10 sacs de pains de bière pour faire (de la bière). Si tu désires des céréales, achètes-en ! »

En ce qui concerne les grands domaines et les palais, les archives des services spécialisés dans la bière ne précisent pas le sexe du personnel qui produit la boisson, seuls les noms des responsables de service sont mentionnés, et ce sont des hommes.

Les marchands assyriens fréquentent un établissement qui vend de la bière, appelé « maison de la bière », tandis qu'à Mari, la maison de la cabaretière apparaît parfois comme un lieu de débauche. Le métier de cabaretière fait l'objet de plusieurs articles dans le *Code de Hammurabi* ; l'officine de la cabaretière sert de petit commerce<sup>17</sup>. Toutefois, aussi bien chez les Assyriens qu'à Mari, il existe des cabaretiers.

La fabrication de la bière produit de grandes quantités de résidus qui proviennent de la filtration du moût : les drêches de brasserie ; elles fournissent un bon complément alimentaire aux animaux domestiques. C'est pourquoi il n'est pas rare de voir l'élevage de quelques bovins ou suidés associé à des activités de brassage. C'est le cas à Tell Rimah où certaines maisons abritaient

10 - Bottéro 1963a.

11 - Voir les contributions de C. Breniquet et X. Faivre dans ce volume (partie sur les boissons).

12 - Lacambre 2008 et la contribution de D. Lacambre dans ce volume.

13 - Michel 1997.

14 - Michel 2001 : n° 345.

15 - Michel 2001 : n° 307.

16 - Michel 2001 : n° 359.

17 - Roth 1995 : LH § 108-110.

à la fois des activités de brasserie et des porcs<sup>18</sup>. À Chagar Bazar, un gestionnaire du bureau de la bière est responsable d'une vache à engraisser, sans doute avec les drêches de brasserie<sup>19</sup>. Dans les maisons des marchands assyriens en Anatolie, les femmes préparent la bière pour la consommation domestique et élèvent quelques bêtes<sup>20</sup>.

La bière se buvait dans des gobelets, au pichet ou encore directement dans une jarre à l'aide d'un chalumeau ; celui-ci était fait d'une simple tige végétale ou en métal. Un document paléo-assyrien mentionne l'utilisation d'un roseau pour boire de la bière ; parmi les dépenses effectuées à l'occasion de festivités célébrant la consécration d'une jeune fille, l'auteur consigne : « 1/6 sicle pour des pailles pour les jarres (de bière) »<sup>21</sup>.

### 1.2.2. LE VIN, UNE BOISSON IMPORTÉE

Le vin est encore mieux documenté que la bière dans les archives de Mari car il est le plus souvent importé de l'étranger ; il fait l'objet d'un commerce international et d'échanges diplomatiques entre souverains<sup>22</sup>. La mention de vin dans les sources écrites prête parfois à confusion car les termes sumérien, <sup>(giš)</sup>geštin, et akkadien, *karānum*, s'appliquent à la vigne, au raisin et au vin<sup>23</sup>. À Mari, le vin est comptabilisé et transporté dans des jarres, *karpatum* ; traité par un service particulier, il n'est pas enregistré avec les autres denrées alimentaires. Le vin est importé, surtout à partir du II<sup>e</sup> millénaire, en provenance du nord et du nord-ouest de la Mésopotamie. Certains crus sont réputés, comme le vin de Sāmum, originaire

du Taurus. Ce nectar est transporté par voie d'eau depuis Karkemiš, principal centre de redistribution. Chaque bateau transporte 200 jarres de vin d'une contenance d'environ dix litres chacune ; des frais de douane sont perçus sur chaque embarcation. Parfois, au cours de son transport, la qualité du vin se dégrade considérablement ; Warad-ilišu, le chef de musique du palais, se plaint amèrement du vin qu'il a reçu<sup>24</sup> : « Depuis plusieurs jours, mon expédition est retenue et, maintenant, un bateau m'est (enfin) arrivé. Mais sur un envoi de 3 1/2 mines d'argent, (seules) 400 (jarres) de vin me sont parvenues ! (...) Ce vin-là pue ! Il est impropre à la consommation. L'ensemble de ce que tu as envoyé fait problème ! » Du miel, produit dans les mêmes régions que le vin, accompagne souvent ce dernier dans les transports ; ajouté au vin au terme du voyage, il permet de l'adoucir en le sucrant, ce qui a pour effet de faire repartir la fermentation et d'augmenter son degré d'alcool.

Le vin est un cadeau fort apprécié et il participe aux échanges diplomatiques entre les rois de haute Mésopotamie. Une dizaine de billets de livraisons de jarres de vin découverts à Tell Leilan indique que les terres situées au pied du Ṭūr-Abdin produisaient également du raisin ; certaines de ces jarres étaient offertes au roi de Šehna<sup>25</sup>. Une quinzaine de billets des archives du bureau du vin de Tell Rimah mentionnent les livraisons de vin à différents rois ou à leurs messagers dont les dirigeants de Babylone, d'Eluhut, de Kumme et les Guti<sup>26</sup>. Les archives de Mari témoignent d'une culture indigène de vigne dans la région de Hišamta, non loin de Terqa et des vignes poussent également vers Saggerātum<sup>27</sup>. Chaque localité du royaume disposait de sa réserve de

18 - Lion et Michel 2006 : 94.

19 - Lacambre 2008 : 21.

20 - Michel 2008 : 217-218.

21 - Dercksen 2008 : 97-98 et Breniquet dans ce volume.

22 - Finet 1974-1977 ; Durand 1983 : 104-112 ; Talon 1985 : 212-216 ; Lion 1992 ; Michel 1996 : 387-388.

23 - Bottéro 1999.

24 - Durand 2002 : n° 19.

25 - Vincente 1991 : 289-311.

26 - Dalley, Walker et Hawkins 1976 : 171-172.

27 - Lion 1992.

vin. À Mari et Qaṭṭara (Tell Rimah), les jarres de vin sont entreposées dans le cellier (*kannum*) du palais. Avant consommation, le vin était sucré par l'ajout de miel, coupé, tiré, transvasé et laissé à décanter. Les habitants de Mari connaissaient de nombreuses variétés de vins définies selon leur qualité, ordinaire ou bon, leur âge, vin vieux ou de l'année, leur préparation, cuit ou aromatisé.

Les marchands assyriens établis en Anatolie centrale consomment relativement peu de vin si l'on considère que la Cappadoce est réputée pour sa production ; l'administration des palais anatoliens compte parfois en son sein un « chef du vin »<sup>28</sup>.

## 2. À CHACUN SON BREUVAGE

La vision traditionnelle consistant à attribuer l'eau aux plus pauvres, la bière à presque tout le monde et le vin aux plus riches paraît devoir être nuancée. Le choix de la boisson varie aussi selon les contextes, les circonstances et la géographie. En outre, bière et vin peuvent être servis simultanément<sup>29</sup>.

### 2.1. À LA TABLE DES ROIS ET DES DIEUX

Les palais et grands domaines possèdent des « bureaux de la bière », où la boisson est fabriquée au fur et à mesure des besoins, parfois préparée à l'avance, et un cellier où les jarres de vin sont entreposées en attendant d'être consommées ou offertes en cadeaux diplomatiques aux rois voisins ou à leurs ambassadeurs. Le roi et la cour boivent bière et vin en de nombreuses occasions ; de la bière est offerte aux ambassadeurs et hauts fonctionnaires en visite ; les messagers reçoivent de la bière ou du vin. Les dieux sont également invités à banqueter ; ils reçoivent des offrandes de

28 - Michel 1997 : notes 106-108.

29 - Michel 2009 avec la bibliographie antérieure.

bière et de vin.

### 2.2. LA BOISSON DES SIMPLES PARTICULIERS

Les simples particuliers aiment aussi s'enivrer ; leur boisson de prédilection est la bière, mais ils goûtent aussi le vin. Les nombreuses occurrences de pichets de bière dans les archives paléo-assyriennes montrent que ce breuvage est de consommation courante chez les marchands.

### 2.3. RAFRAÎCHIR LES VOYAGEURS

L'armée en campagne et les caravanes marchandes choisissent leur itinéraire selon les points d'eau le long des routes et l'existence d'infrastructures locales. Lorsque les marchands voyagent, leurs frais d'auberge précisent l'achat de bière ou de vin en route<sup>30</sup>. Le problème de ravitaillement des soldats se pose différemment. Ils reçoivent de la farine, du pain et une préparation déshydratée qui leur permet de se préparer une sorte de bière (*isimmānum*). Une fois l'armée arrivée à destination, elle est prise en charge par les autorités locales qui, pour faire oublier aux hommes les conditions difficiles du soldat, les abreuvent en vin et en bière.

### 2.4. BOISSON D'HOMME, BOISSON DE FEMME

Le choix de la boisson ne semble pas lié au sexe. Les femmes boivent de la bière comme les hommes. Près de la moitié des textes provenant du bureau de la bière de Chagar Bazar enregistre des rations de bière distribuées aux dames de la cour<sup>31</sup>. De même, les épouses des marchands assyriens goûtent à la bière qu'elles produisent. En revanche, il n'y a guère d'attestations de femmes goûtant au vin ; il est difficile de déterminer si cela tient au hasard de la documentation ou si elles ne

30 - Michel s. p.

31 - Lacambre et Millet-Albà 2008.

goûtaient pas à ce breuvage.

La consommation de certains liquides se fait parfois de manière indirecte : l'eau, le lait et la bière ont un usage culinaire, ce qui ne semble pas être le cas du vin. Jean Bottéro a mis en valeur le rôle des liquides dans une cuisine principalement constituée de bouillons : l'eau, enrichie de graisse et parfumée, sert à faire bouillir la viande tandis que le lait et la bière permettent de constituer ou allonger un fond<sup>32</sup>. L'eau est omniprésente dans toutes les recettes, son usage est implicite. La bière remplace parfois l'eau dans la cuisson ; parfumée, elle sert à confectionner des bouillies à partir de farines et semoules. La bière intervient aussi dans une recette avec des francolins : les oiseaux apprêtés cuisent dans de la bière et de la graisse.

\*

Bière et vin apparaissent donc comme les boissons préférées des anciens Mésopotamiens ; elles ne sont nullement exclusives et tous y goûtent, plus ou moins fréquemment selon le statut social. Chez les particuliers, la bière est nettement plus répandue, préparée et consommée fréquemment ; les archives privées témoignent de la persistance, au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., de la pratique consistant à boire la bière avec une paille, au moins lors d'occasions festives. Dans les palais et les grands domaines, bière et vin étaient gérés par des bureaux spécifiques qui enregistraient les ingrédients nécessaires à la fabrication de la bière et les jarres de vin importées, et notaient scrupuleusement les sorties des magasins. Jarres de bières et de vin étaient destinées à la consommation du maître des lieux et de sa famille, des fonctionnaires du palais, des visiteurs et le vin était offert en cadeau diplomatique à des souverains étrangers.

## BIBLIOGRAPHIE

- BIROT M. 1960. *Textes administratifs de la salle 5 du palais*, Archives royales de Mari 9, Paris : Librairie Orientaliste Paul Geuthner.
- BOTTÉRO J. 1957. *Textes économiques et administratifs*, Archives royales de Mari 7, Paris : Librairie Orientaliste Paul Geuthner.
- BOTTÉRO J. 1963a. « Bière », *Dictionnaire archéologique des Techniques*, tome I : 143-145. Paris : Éditions de l'Accueil.
- BOTTÉRO J. 1963b. « Eau », *Dictionnaire archéologique des Techniques*, tome I : 381-385. Paris : Éditions de l'Accueil.
- BOTTÉRO J. 1966a. « Getränke », *Reallexikon der Assyrologie* 3 : 303-306. Berlin-New York : Walter de Gruyter.
- BOTTÉRO J. 1966b. « Lait », *Dictionnaire archéologique des Techniques*, tome II : 571-572. Paris : Éditions de l'Accueil.
- BOTTÉRO J. 1994. *Boissons, banquet et vie sociale en Mésopotamie*. In : MILANO L. (éd.), *Drinking in Ancient Societies. History and Culture of Drinks in the Ancient Near East. Papers of a Symposium held in Rome, May 17-19, 1990*, History of the Ancient Near East /Studies 6 : 3-13. Padova.
- BOTTÉRO J. 1999. « La plus vieille histoire du vin », *L'Histoire* 228 : 66-72.
- BOTTÉRO J. 2002. *La plus vieille cuisine du monde*, Paris : Louis Audibert.
- DALLEY S., WALKER C. B. F. et HAWKINS, J. D. 1976 (OBTR), *The Old Babylonian Tablets from Tell al Rimah*, Hertford: British School of Archaeology in Iraq.
- DERCKSEN J. G. 2008. Subsistence, surplus and the market for grain and meat at ancient Kanesh, *Altorientalische Forschungen* 35 : 86-102.
- DURAND J.-M. 1983. *Textes administratifs des salles*

---

32 - Bottéro 2002.

- 134 et 160 du palais de Mari*, Archives Royales de Mari 21, Paris : Éditions de l'Accueil.
- DURAND J.-M. 1990. Problèmes d'eau et d'irrigation au royaume de Mari : l'apport des textes anciens. In : GEYER B. (éd.), *Techniques et pratiques hydro-agricoles traditionnelles en domaine irrigué* : 101-142. Paris : Librairie Orientaliste Paul Geuthner.
- DURAND, J.-M. 2002. *Le Culte d'Addu d'Alep et l'affaire d'Alahtum*, Florilegium Marianum 7, Paris : Société pour l'Étude du Proche-Orient ancien.
- EIDEM J. 1992. *The Shemshāra Archives 2. The Administrative Texts*, Historisk-filosofiske Skrifter 15, Copenhague.
- FINET A. 1974-1977. Le vin à Mari, *Archiv für Orientforschung* 25 : 122-131.
- GOUIN P. 1993. « Bovins et laitages en Mésopotamie méridionale au 3<sup>e</sup> millénaire », *Iraq* 55 : 135-145.
- HARTMAN L. F. et OPPENHEIM, A. L. 1950. On beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia According to the XXIIIrd Tablet of the Series HAR-ra = *hubullu*, *Journal of the American Oriental Studies Suppl.* 10, Baltimore.
- KREBERNIK M. 2001. *Die altorientalischen Schriftfunde, Tall Bi'a/Tuttul II*, Wissenschaftliche Veröffentlichungen der Deutschen Orient-Gesellschaft 100, Saarbrücken.
- LACAMBRE D. 2008. Le bureau de la bière. In : TUNCA Ö. et BAGHDO A. M. 2008 : 180-207.
- LACAMBRE D. & MILLET-ALBÀ A. 2008. Le harem de Sîn-iqīšam. In : TUNCA Ö. et BAGHDO A. M. 2008 : 239-279.
- LION B. 1992. Vignes au royaume de Mari. *Florilegium Marianum, 1* : 107-113. Paris : Société pour l'Étude du Proche-Orient Ancien.
- LION B. et MICHEL C. 2006. L'élevage des porcs en Haute-Mésopotamie, Syrie et transtigrine au début du II<sup>e</sup> mill. In : LION B. et MICHEL C. (éd.) *De la domestication au tabou : le cas des suidés au Proche-Orient ancien*, Travaux de la Maison René-Ginouès 1 : 89-101. Paris.
- MICHEL C. 1996. Le commerce dans les textes de Mari. In : DURAND J.-M. (éd.), *Mari, Ebla et les Hourrites, dix ans de travaux*, Amurru 1 : 385-426. Paris : ERC.
- MICHEL C. 1997. À table avec les marchands paléo-assyriens. In : WAETZOLDT H. et HAUPTMANN H. (éd.), *Assyrien im Wandel der Zeiten*, Compte rendu de la 39<sup>e</sup> Rencontre Assyriologique International, Heidelberger Studien zum Alten Orient 6 : 95-113. Heidelberg.
- MICHEL C. 2001. *Correspondance des marchands de Kaniš au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.*, Littératures anciennes du Proche-Orient 19. Paris : Éditions du Cerf.
- MICHEL C. 2008. Les Assyriens et leurs femmes anatoliennes. In DERCKSEN J. G. (éd.), *Anatolia and the Jazira during the Old Assyrian Period*, Old Assyrian Archives Studies 3, Publications de l'Institut historique archéologique néerlandais de Stamboul 111 : 209-229. Leyde.
- MICHEL C. 2009. « Dis-moi ce que tu bois... » Boissons et buveurs en haute Mésopotamie et Anatolie au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. In : FAIVRE X., LION B. et MICHEL C. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie*, Travaux de la Maison René-Ginouès 6 : 197-220. Paris : De Boccard.
- MICHEL C. s.p. Se restaurer en route en haute Mésopotamie et Anatolie au début du II<sup>e</sup> millénaire avant J.-C. In : MILANO L. (éd.), *Methods and Perspectives applied to the Study of Food Practices in the Ancient Near East*, Venise.
- RÖLLIG W. 1970. *Das Bier im Alten Mesopotamien*. Berlin : Ges. f.d. Geschichte u. Bibliographie d. Brauwesens e.V.
- ROTH M. T. 1995. *Law Collection from Mesopotamia and Asia Minor*. SBL Writings from the Ancient World Series 6, Atlanta: Scholars Press.
- SAUVAGE M. 1994. A propos des termes *amrummum*



et *abrum*, *Nouvelles Assyriologiques Brèves et Utilitaires* 1994,37.

STOL M. 1971. Zur altmesopotamischen Bierbereitung, *Bibliotheca Orientalis* 28 : 167-171.

TALON Ph. 1985. *Textes administratifs des salles Y et Z du palais de Mari*, Archives Royales de Mari 24, Paris : ERC.

TALON Ph. 1997. *Old Babylonian Texts from Chagar Bazar*. Akkadica Suppl. X, Bruxelles.

TUNCA Ö. et BAGHDO A. M. 2008. *Chagar Bazar (Syrie) III Les trouvailles épigraphiques et sigillographiques du chantier I (2000-2002)*, Louvain : Peeters.

VAN DE MIEROOP M. 1994. The Tell Leilan Tablets 1991. A Preliminary Report, *Orientalia* 63 : 305-344.

VINCENTE C. A. 1991. *The 1987 Tell Leilan Tablets Dated by the Limmu of Habil-kinu*, A Dissertation Presented to the Faculty of the Graduate School of Yale University, Decembre 1991.

ZIEGLER N. 1999. *Le harem de Zimri-Lîm*, Florilegium Marianum 4. Paris : Société pour l'Étude du Proche-Orient Ancien.