



**HAL**  
open science

## La Table du Grand Roi

Gauthier Tolini

► **To cite this version:**

Gauthier Tolini. La Table du Grand Roi. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2009, IX, pp.447-451. hal-02264173

**HAL Id: hal-02264173**

**<https://hal.science/hal-02264173>**

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.

# La Table du Grand Roi

**Gauthier TOLINI**

(Collège de France et ArScAn-HAROC)

(gauthiertolini@free.fr)

La richesse de la “Table” des rois perses a longtemps attiré l’attention des auteurs classiques. Ces auteurs ont été particulièrement étonnés par le luxe de la vaisselle, par la grande diversité des mets et par la capacité des Perses à manger avec glotonnerie. Ainsi, Hérodote décrit la magnificence de la Table royale perse en soulignant la présence d’une vaisselle composée de pièces d’or et d’argent (IX, 81)<sup>1</sup>. L’historien d’Halicarnasse et Xénophon furent également surpris par la grande variété de desserts qui était servie lors des repas des Perses<sup>2</sup>. Enfin, plusieurs auteurs ont souligné la voracité des Perses<sup>3</sup>. Cette vision de la Table royale perse comporte un aspect polémique chez les auteurs classiques pour qui les rois perses étaient plus préoccupés à rechercher les mets les plus délicats de l’empire pour agrémenter leurs repas plutôt qu’à éduquer la jeunesse perse aux affaires politiques et militaires du royaume<sup>4</sup>.

Ce présent article se divise en deux parties : une première partie porte sur les caractéristiques générales de la Table royale perse en s’appuyant

essentiellement sur les sources classiques et une seconde partie traite de la participation des temples babyloniens aux repas de Cambyse lors d’un séjour que le roi effectua en Babylonie en 528 avant J.-C. Cette dernière partie s’appuie sur la documentation cunéiforme.

## 1. LA TABLE DU ROI PERSE : UNE TABLE ITINÉRANTE

La Table royale perse est une table itinérante qui suit les déplacements nomades du roi et de la cour. En effet, le nomadisme est une des caractéristiques de la royauté perse. Le roi et sa cour se déplacent de manière régulière entre les différentes grandes capitales de l’empire : Ecbatane, Persépolis, Pasargades, Suse et Babylone. Les palais monumentaux sont reliés les uns aux autres par de très nombreux « palais stations », qui sont surtout de petites structures autour desquelles les tentes de la cour s’installent.

### 1.1. LES RAISONS DU NOMADISME

Plusieurs raisons peuvent expliquer le nomadisme du roi perse et d’une partie de sa cour :

– Les auteurs classiques ont surtout expliqué les déplacements du roi perse en invoquant des raisons

1 - On trouvera de nombreuses photographies de vaisselles achéménides dans Simpson 2005.

2 - *Histoires* I, 133 ; *Cyropédie* VIII, 8.16.

3 - Athénée, *Banquet des Sophistes*, X, 416b ; Elieen *VH*, V.1.

4 - Xénophon, *Cyropédie*, VIII, 8.16.

climatiques. Pour ces auteurs, le roi recherchait, avant tout, à bénéficier des températures tempérées les plus agréables. Il passait ainsi l'automne et l'hiver en Babylonie, le printemps à Suse et l'été à Ecbatane<sup>5</sup>.

– Des raisons politiques et idéologiques peuvent également expliquer le nomadisme du Grand Roi. Par ses déplacements, le roi allait à la rencontre des populations de l'empire soumises à son pouvoir. Il s'agissait alors pour le roi d'un moyen d'affirmer ou de réaffirmer son pouvoir sur ces populations visitées<sup>6</sup>.

– Enfin, des raisons économiques, liées entre autres à la table du roi, peuvent aussi expliquer les déplacements réguliers du roi perse. En effet, la présence du roi entraîne l'obligation pour les populations visitées de pourvoir à l'entretien du roi et de sa cour. L'épuisement des ressources alimentaires locales entraînait alors la nécessité pour le roi perse et sa cour de changer d'endroit<sup>7</sup>. Le nomadisme du Grand Roi était aussi une occasion pour lui de déguster des productions alimentaires locales. Ainsi, d'après Polyen, le roi perse ne consommait de la bière de dattes que lors de ses séjours en Babylonie et à Suse et ne consommait des graines de carthame et du safran que lors de ses séjours en Médie<sup>8</sup>.

## 1.2. À QUOI RESSEMBLAIT LA TABLE DU GRAND ROI ?

Le repas du roi pouvait être pris dans deux endroits différents : dans les palais royaux ou bien dans la tente royale.

5 - Briant 1988 : 253-255.

6 - Briant 1988 : 255-272.

7 - Hérodote évoque l'état de désolation dans lequel se seraient retrouvées les régions grecques qui reçurent Xerxès et son armée (VII, 118-120).

8 - Polyen, *Stratagèmes*, IV, 3.32, entrées 47 et 51-52. Nous reprenons la division en entrées de l'édition du texte par P. Briant (Briant 1996 : 298-299).

Les palais royaux perses abritaient un personnel nombreux dédié à la table du roi : « pétrisseurs, des cuisiniers, verseurs de vin... les serveurs et les desserveurs de la table »<sup>9</sup>. Ces serviteurs de la table royale se trouvent aussi représentés sur les murs des palais de Persépolis et de Suse<sup>10</sup>. Ce même personnel suivait le roi quand celui-ci était en déplacement.

En déplacement, le roi logeait dans une tente royale. Cette tente était un véritable palais démontable dont l'agencement des différentes pièces (vestibules, portes) rappelait celui du palais<sup>11</sup>. Les salles de repas occupaient une place importante à l'intérieur de la tente royale. Cette salle abritait des tables et des lits sur lesquels se trouvait une vaisselle luxueuse. Les repas étaient pris couchés sur des lits sur lesquels se trouvaient des tapis, des coussins et des couvertures précieuses<sup>12</sup>. La tente royale abritait également un personnel très nombreux chargé de la préparation et du service de la table du roi :

Concubines royales musiciennes	329
Tresseurs de couronnes	46
Cuisiniers	277
Marmitons	29
Cuisiniers spécialisés dans les mets au laitage	13
Préparateurs de boissons	17
Filtreurs de vin	70
Fabricants de parfums	14
<b>Total</b>	<b>796</b>

Le personnel royal de la tente de Darius III à Damas (Athénée XIII, 608a)

9 - Xénophon, *Cyropédie*. VIII, 8.20.

10 - Les serviteurs royaux sont représentés sur des bas-reliefs du palais de Persépolis et notamment sur les escaliers du palais de Darius (Schmidt 1953 : planches 132-135) et sur des briques émaillées du palais de Suse (Curtis & Rasmjoui 2005 : 93-95).

11 - Briant 1988 : 268.

12 - Hérodote IX, 81 ; Plutarque, *Vie d'Alexandre*, XXVII.

## 2. LA CONSOMMATION DES RESSOURCES LOCALES : CAMBYSE EN BABYLONIE<sup>13</sup>

Un petit dossier constitué de cinq textes administratifs et de trois lettres issus du temple de l'Eanna d'Uruk documente l'obligation que l'Eanna a eue de fournir différents aliments au palais de la ville d'Abanu lors de la visite de Cambyse en 528. Dans ces textes, le repas du roi est désigné par deux termes akkadiens : *naptanu ša šarri* / repas du roi et *šušbuttu ša šarri* / l'attribution du roi.

### 2.1. OÙ SE SITUE LE PALAIS D'ABANU ?

Les liens entre le temple de l'Eanna et le palais d'Abanu nous entraînent à localiser ce palais royal dans le sud de la Babylonie. Deux lettres de l'Eanna peuvent nous permettre de préciser la localisation du palais :

« Au sujet de l'attribution (*šušbuttu*), des condiments (*tabilānu*) et des besoins (*hiših̄tu*), que mon Seigneur ne tarde pas ! Envoie rapidement la bière et que ton chargé de mission recherche une route par la 'mer' / *marrat*. » (YOS 3, 79)

« Au sujet de l'attribution (*šušbuttu*) et des besoins (*hiših̄tu*), que mon Seigneur ne tarde pas ! (...) L'endroit est lointain : je ne le connais pas. Quelle information a-t-on sur la 'mer' / *marrat* ? » (YOS 21, 70)

La mer / *marrat* désigne une étendue d'eau salée, dans le contexte de la géographie urukéenne, cette étendue d'eau salée correspondrait à la région des marais, région située au niveau du Chatt-el arab, estuaire commun entre le Tigre et l'Euphrate.

### 2.2. LE REPAS DU ROI ET LES DIFFÉRENTS PRODUITS

13 - Cette partie reprend, en le résumant, notre article intitulé « Les repas du Grand Roi en Babylonie : Cambyse et le palais d'Abanu » (Tolini 2009). Les lecteurs y trouveront les références bibliographiques sur le sujet en pages 253-254.

## ALIMENTAIRES

Le dossier d'Abanu fournit une vision incomplète de ce que fût la Table de Cambyse. En effet, on suppose que d'autres temples du Sud de la Babylonie ont, eux aussi, dû contribuer aux repas du roi et que les Perses transportaient avec eux certains vivres et notamment l'eau du roi qui provenait quasi exclusivement d'une rivière coulant à Suse, l'Eulaios<sup>14</sup>.

### 2.2.1. LA VIANDE

Plusieurs responsables de troupeaux de l'Eanna furent chargés de conduire des bêtes au palais d'Abanu pour le repas du roi : « (Au sujet des) 80 moutons gras du Trésor d'Ištar d'Uruk et de Nanaia, que Nabû-aḫ-iddin, le *ša rēš šarri bēl piqitti* de l'Eanna, sur ordre de Gubâru, le gouverneur de Babylone et de la Transeuphratène, a conduits hors de la bergerie d'Ištar d'Uruk et a confiés pour la *šušbuttu* du roi à Zêriya, fils de Nanaia-êreš : le 17 Araḫsamnu (viii) de l'an 2 de Cambyse, roi de Babylone et roi des Pays, il les apportera dans la ville d'Abanu pour l'attribution du roi » (GGCI 2, 120 : 1-15).

Cetexte montre que des moutons étaient conduits dans le palais d'Abanu pour y être probablement tués et consommés sur place. Il y avait donc à Abanu un personnel attaché à l'abattage des bêtes, à la découpe et à la préparation de la viande. Ce texte met en scène Gubâru, le gouverneur de la Babylonie et de la Transeuphratène. C'est en effet, le gouverneur qui réquisitionna une partie des ressources alimentaires de l'Eanna pour les repas de Cambyse.

Un autre texte, d'interprétation moins évidente, enregistre une quantité d'argent versée par l'Eanna à un Chorasmien en charge des cochons : « 2 sicles (pour) Udiriya, le Chorasmien, responsable

14 - Briant 1994

des cochons » (NBBAD 89:45).

Les cochons d'élevage ont pratiquement disparu de la Babylonie d'époque néo-babylonienne et perse. Les cochons mentionnés dans le texte *NBBAD* pourraient alors être des cochons sauvages qui vivent dans cette région des marais du Sud de la Mésopotamie. Cet officiel perse aurait ainsi pu être responsable d'une partie de chasse aux sangliers organisée lors de la venue de Cambyse dans le palais d'Abanu.

### 2.2.2. LA FARINE D'ORGE

Le temple de l'Eanna d'Uruk dut également pourvoir le palais d'Abanu en farine d'orge : « On m'a ordonné : jusqu'à ce que le mage arrive et prépare la 'maison des meunières', personne ne déchargera de farine à l'intérieur ! [Que mon seigneur fasse embar]quer la farine du repas du roi ! Sinon, quand [il arr]ivera ici pour [.....] je dois donner. Que mon seigneur envoie 20 femmes. Au sujet de la farine et des besoins (*hiših̄tu*) que mon seigneur ne tarde pas ! » (YOS 3, 66 : 6-9, 22-27).

Ce texte montre que l'Eanna fournit de la farine pour les repas du roi par deux moyens :

- En envoyant au palais de la farine déjà préparée.
- En envoyant au palais une main-d'œuvre féminine chargée d'y mouliner les grains d'orge en farine.

Cette main-d'œuvre féminine prit place dans la « maison des meunières ». L'utilisation de femmes pour préparer la farine est rare. À l'époque néo-babylonienne et perse, la farine était surtout réalisée par des prisonniers dans la prison des temples. Cette main-d'œuvre féminine présentait l'avantage d'être transportable à l'extérieur du temple d'Uruk. La farine pouvait être utilisée pour confectionner différentes sortes de pains. Notons qu'Hérodote évoque parmi le personnel du roi en charge des repas « les femmes qui font le pain »

(VII, 186-187).

### 2.2.3. CONDIMENTS / ÉPICES

L'Eanna envoya à Abanu différents condiments et épices pour le repas du roi : « Au sujet de l'attribution (*šušbuttu*), des condiments (*tabilānu*) et des besoins (*hiših̄tu*), que mon Seigneur ne tarde pas ! » (YOS 3, 79 : 17-20). « Que mon seigneur fasse embarquer deux moulins à *hašimuru* » (YOS 3, 66 : 16-17).

Le terme de *tabilu* (pluriel *tabilānu*) est formé à partir de la racine 'bl qui signifie faire sécher. Ce terme regroupe un ensemble d'herbes et de végétaux que les cultivateurs ont fait sécher. Les *tabilānu* pouvaient être utilisés pour donner plus de goût aux aliments en cuisine au moment de la préparation des repas ou bien directement sur la table, chaque convive pouvant s'en servir suivant ses goûts.

L'Eanna fournit également du cumin au palais d'Abanu. Nous remarquons que ce cumin ne fut pas livré directement depuis l'Eanna mais que le temple envoya au palais des moulins à cumin pour mouliner les épices directement sur place, sans doute pour conserver toute leur fraîcheur.

Les condiments entraient dans la préparation des recettes et étaient aussi utilisés pour parfumer les viandes et les céréales. Ils étaient utilisés pour leurs valeurs gustatives et pour leurs vertus thérapeutiques.

### 2.2.4. LES PRODUITS LAITIERS

L'Eanna a conduit au palais d'Abanu un grand nombre de brebis et de chèvres laitières : « D'ici le 28 *Araḥsamnu* (viii) de l'an 2 de Cambyse, roi de Babylone, roi des pays, Zēriya, fils de Nanaia-ēreš, et Ardi-Bēl, fils de Šarru-kīn, les chefs des troupeaux de la Dame d'Uruk, amèneront 100 brebis et (100) chèvres laitières, total 200 têtes de petit bétail, au sujet desquelles un ordre de Parnakka est arrivé le 15 *Araḥsamnu* (viii). Ils les

présenteront pour le repas du roi dans le palais d'Abanu » (*AnOr* 8, 67 : 1-13).

Les troupeaux étaient déplacés au palais probablement pour être trait sur place. Le lait était un produit de luxe car sa conservation restait très délicate. Dans l'idéologie royale perse, le lait avait une signification symbolique très importante, il était notamment servi lors de la cérémonie d'intronisation du nouveau roi perse<sup>15</sup>.

Le lait pouvait être bu frais et pouvait également entrer dans la composition de différents produits alimentaires : crème, babeurre, beurre et de fromages à base de lait caillé puis séché.

### 2.2.5. L'ALCOOL DE DATTES

D'après Polyen, le Grand Roi ne consommait de la bière de dattes qu'en Babylonie et à Suse. Les textes d'Abanu montrent que le temple de l'Eanna dut acheminer dans le palais des quantités importantes de bière de dattes de très bonne qualité : « [Jusqu'] au 1<sup>er</sup> *Dûzu* (iv) de l'an 2 de Cambyse, [r]oi de Babylone et roi des Pays, Bêl-gimilanna, [fi]ls de Madânu-êreš, l'oblat d'Ištar d'Uruk, embarquera 200 jarres-*dannu* de bière fine de dattes depuis l'Eanna qui lui ont été donnés pour la šušbuttu du roi et il les donnera dans le palais royal de la ville d'Abanu » (YOS 7, 129 : 1-8).

Les textes babyloniens attestent que généralement une jarre-*dannu* avait une capacité de 180 litres de bière. Ainsi, l'Eanna dut acheminer au moins 36 000 litres de bière au palais d'Abanu.

\*

La Table itinérante du Grand Roi était alimentée par les ressources locales des régions visitées par le roi et sa cour. La présence du roi obligeait l'administration perse locale à réquisitionner une partie de la production agricole de leur province. Ainsi, le gouverneur

de la Babylonie, Gubâru fût particulièrement impliqué dans l'approvisionnement de la Table du palais d'Abanu lors de la visite de Cambyse en Babylonie en 528 avant J-C en prélevant de nombreuses ressources sur le temple de l'Eanna d'Uruk. Ces contributions des temples aux repas du roi faisaient partie intégrante du tribut dû au roi. Les visites du roi dans les provinces de l'empire étaient aussi l'occasion pour lui de déguster des spécialités locales et d'affirmer ainsi sa mainmise sur l'ensemble des ressources des provinces de l'empire.

## BIBLIOGRAPHIE

- BRIANT P. 1988. Le nomadisme du Grand Roi, *Iranica Antiqua* 23 : 253-273.
- BRIANT P. 1994. L'eau du Grand Roi. In : MILANO L. (éd.), *Drinking in Ancient societies. History and culture of drinks in the Ancient Near-East* : 45-65. Padova.
- BRIANT P. 1996. *Histoire de l'Empire perse. De Cyrus à Alexandre*, Paris.
- CURTIS J. et RAZMJOU S. 2005. The palace. In : CURTIS J. et TALLIS N. (éd.), *Forgotten Empire, The World of Ancient Persia* : 54-107. Londres.
- SCHMIDT E. F. 1953. *Persepolis I – Structures, Reliefs, Inscriptions, Oriental Institute Publications* 68, Chicago. L'édition en ligne de cet ouvrage est disponible sur le site de l'institut oriental de Chicago : <http://oi.uchicago.edu/research/pubs/catalog/oip/oip68.html>
- SIMPSON, St.J. 2005. The Royal Table. In : CURTIS J. et TALLIS N. (éd.), *Forgotten Empire, The World of Ancient Persia* : 104-111. Londres.
- TOLINI G. 2009. Les repas du Grand Roi en Babylonie : Cambyse et le palais d'Abanu. In : FAIVRE X., LION L. & MICHEL C. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie*, Travaux de la Maison René-Ginouvès 6 : 237-254. Paris : De Boccard.

15 - Briant 1996 : 302.