



**HAL**  
open science

## Introduction au thème 9

Cécile Michel

► **To cite this version:**

Cécile Michel. Introduction au thème 9. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2013, XI, pp.307-308. hal-02277432

**HAL Id: hal-02277432**

**<https://hal.science/hal-02277432v1>**

Submitted on 11 Sep 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.

# INTRODUCTION

Cécile MICHEL

CNRS – ArScAn - HAROC

[cecile.michel@mae.cnrs.fr](mailto:cecile.michel@mae.cnrs.fr)

Les textes rassemblés dans ce volume ont été présentés aux séances du Séminaire d'Histoire et Archéologie des Mondes Orientaux (SHAMO) en 2009-2010. Ce séminaire réunit des spécialistes de l'Orient ancien sur un thème relevant de la culture matérielle, l'alimentation pour les années 2007-2010, afin de confronter les différents types de sources disponibles : vestiges archéologiques, textes et images. La réunion des contributions dans le cadre du thème transversal 9 d'*ArScAn* consacré justement à l'alimentation ne prétend pas à l'exhaustivité ; les thèmes abordés, proposés aux intervenants, ont été organisés en trois volets. Les deux premiers, traitant, d'une part, de la production, du transport et de la conservation des denrées alimentaires (SHAMO 2007-2008) et, d'autre part, de la consommation (SHAMO 2008-2009), ont fait l'objet d'une publication dans les *Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn* parue en 2009 ; ils sont accessibles sur le site internet du laboratoire<sup>1</sup>. Le troisième volet (SHAMO 2009-2010) était consacré aux cuisines et dépendances, ainsi qu'aux métiers de l'alimentation ; une séance supplémentaire concernait l'ivrognerie des élites.

La préparation des denrées alimentaires est très inégalement documentée par les sources. Les fouilles des sites proche-orientaux ont mis au jour de très nombreux bâtiments, publics ou privés, dans lesquels les cuisines ont souvent été identifiées en raison de la présence d'un four (*tannour*) et d'une importante quantité de vaisselle en argile. Les vestiges végétaux et fauniques donnent une idée des plantes et des viandes consommées et offrent parfois des indications sur leurs modes de préparation ou encore sur les procédés de découpe de la viande (E. Vila). Le vaisselier présente des caractéristiques particulières selon les régions et les modes alimentaires, et il évolue au cours du temps (F. Renel). Les usages culinaires de ces céramiques ne sont pas systématiquement établis avec certitude ; on ne sait pas, par exemple, à quoi servaient précisément les nombreux moules découverts dans les cuisines du palais de Mari : gâteaux sucrés ou pâtés salés<sup>2</sup>. L'iconographie privilégie, pour sa part, des scènes de banquet chez les élites<sup>3</sup> et présente rarement les préparatifs culinaires en amont, hormis quelques scènes montrant par exemple la préparation des repas dans les camps militaires (L. Bachelot).

La documentation textuelle donne des informations très incomplètes sur certains aspects du travail en cuisine ; c'est le cas, par exemple, des textes administratifs des palais paléo-babyloniens issus de bureaux spécialisés dans certaines denrées alimentaires<sup>4</sup> ou encore des contrats de prébendes liées aux métiers de l'alimentation dans les temples néo-babyloniens, comme celles concernant les bouchers

<sup>1</sup> *Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn*, volume IX (2007-2008), paru en 2009, p. 227-494 et <http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/L-alimentation-dans-l-Orient,888.html>

<sup>2</sup> La fonction de ces céramiques a été analysée par X. Faivre dans une contribution au *Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn*, volume IX, 2009 et sur internet [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Faivre1.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Faivre1.pdf)

<sup>3</sup> Cet aspect a été analysé précédemment par L. Bachelot [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Bachelot1.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Bachelot1.pdf)

<sup>4</sup> Cf. par exemple D. Lacambre sur le bureau de la bière de Chagar Bazar [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Lacambre.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Lacambre.pdf)

(F. Meillon)<sup>5</sup>. Le personnel des palais spécialisé dans les préparations culinaires est recensé dans de longues listes de distributions de rations qui donnent une idée de leur hiérarchie mais ne précisent pas leurs activités. Un aspect original concerne le travail des prisonniers, généralement affectés à des tâches physiques ne demandant pas de compétence spécifique, comme le travail de meunerie (A. Kim).

Le sel a fait l'objet d'un développement particulier car il est utilisé dans différentes étapes de la chaîne alimentaire : conservation des aliments, principalement de la viande et du poisson, et assaisonnement pour relever la saveur des plats cuisinés. Les deux interventions sur le sel au Proche-Orient et dans le Caucase à partir des sources archéologiques et textuelles disponibles ont été réunies en une seule contribution afin de mener, le plus loin possible, l'analyse comparative des données (C. Marro et C. Michel).

Enfin, ce troisième volet du séminaire SHAMO sur l'alimentation a, une fois de plus, fait la part belle aux boissons alcoolisées. En effet, bière et vin avaient déjà été abordés pour différentes aires géographiques (Mésopotamie du nord, Anatolie, Asie Centrale, Chine)<sup>6</sup> et, concernant la bière, récipients, modes de consommation et gestion de la production avaient fait l'objet d'études particulières<sup>7</sup>. L'ancienne Mésopotamie propose une abondante documentation sur les cabarets, lieu de production et consommation de bière, mais aussi lieu de sociabilité et de complots politiques. Les textes mettent en lumière les nombreux aspects du cabaret qui, au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. était souvent tenu par une femme (B. Lion). La documentation archéologique permet d'analyser l'articulation entre production et consommation de la bière (X. Faivre). L'art et la manière de consommer des boissons alcoolisées sont parfois perçus comme un trait culturel propre à certaines classes de la société, comme en témoignent les textes dénonçant les penchants alcooliques des élites perse et égyptienne (G. Tolini, D. Agut).

Cécile Michel,  
Nanterre, octobre 2011

---

<sup>5</sup> Cf. par exemple F. Joannès sur le découpage de la viande [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Joannes3.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Joannes3.pdf)

<sup>6</sup> C. Michel pour la Mésopotamie du Nord et l'Anatolie, [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Michel3.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Michel3.pdf), H.-P. Francfort pour l'Asie Centrale [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Francfort.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Francfort.pdf), et C. Debaine-Francfort pour la Chine, [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_DebaineFrancfort.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_DebaineFrancfort.pdf)

<sup>7</sup> X. Faivre pour les vases à bière, [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Faivre3.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Faivre3.pdf), C. Breniquet sur la manière de boire la bière, [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Breniquet.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Breniquet.pdf) et D. Lacambre sur la gestion du bureau de la bière, [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Lacambre.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Lacambre.pdf)