



**HAL**  
open science

# Introduction Le banquet cérémoniel entre archéologie et ethnologie

Matthieu Michler, Pierre Le Roux, Luc Jallot, Florent Jodry

► **To cite this version:**

Matthieu Michler, Pierre Le Roux, Luc Jallot, Florent Jodry. Introduction Le banquet cérémoniel entre archéologie et ethnologie : Approche interdisciplinaire et internationale. Matthieu Michler; Pierre Le Roux; Florent Jodry. Le Banquet cérémoniel entre archéologie et ethnologie, Archaeopress, 2024, 9781803277554. hal-04614691

**HAL Id: hal-04614691**

**<https://hal.science/hal-04614691>**

Submitted on 17 Jun 2024

**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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

**Introduction**

**LE BANQUET CÉRÉMONIEL  
ENTRE ARCHÉOLOGIE ET ETHNOLOGIE**

**Approche interdisciplinaire et internationale**

*Introduction*

**THE CEREMONIAL BANQUET  
ARCHAEOLOGY AND ETHNOLOGY**

*Interdisciplinary and international approach*

par

**Pierre LE ROUX**

*Ethnologue spécialiste de l'Asie du Sud-Est, professeur à l'Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg,  
membre du laboratoire SAGE (UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg)*

**Matthieu MICHLER**

*Archéologue à l'Inrap, licencié en ethnologie de l'université de Strasbourg,  
membre du laboratoire ARCHIMEDE (UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg)*

**Luc JALLOT**

*Archéologue, maître de conférences HDR, université Paul Valéry-Montpellier 3  
membre du laboratoire Archéologie des sociétés méditerranéennes  
(ASM, UMR 5140 CNRS & univ. Paul Valéry-Montpellier 3)*

**Florent JODRY**

*Archéologue-lithicien, Inrap, membre du laboratoire ARCHIMEDE  
(UMR 7044 CNRS & université de Strasbourg)*

« Que l'on amène ici les dieux, au grand complet,  
Tenir conciliabule, prendre place au Banquet :  
Manger leur Pain, boire leur Bière,  
Et arrêter ainsi leur choix sur Marduk, pour vengeur ! »  
(Jean Bottéro, 2002, p. 164)

Les journées d'étude consacrées au thème du banquet cérémoniel abordé de manière interdisciplinaire entre ethnologie-anthropologie sociale et archéologie préhistorique et historique devaient originellement se tenir en présence, dans la salle des conférences de la Maison interuniversitaire des sciences de l'Homme en Alsace, à l'Esplanade, campus principal de l'université de Strasbourg. Mais, en raison de l'épidémie de Covid-19 et de ses conséquences politiques, économiques, sanitaires, sociales, et donc académiques et scientifiques, elles se sont finalement tenues en ligne<sup>1</sup>.

Malgré cette contrainte, l'assistance virtuelle, française et étrangère, fut relativement nombreuse et fidèle aux conférences successives étalées sur les deux journées, mêlant ethnologues et archéologues, chercheurs confirmés et débutants, professionnels et étudiants, et même des érudits curieux venus de la sphère publique attirés par l'originalité des débats, tous salivant probablement d'avance sur les mets, boissons et manières de table bientôt évoqués.

Les organisateurs tiennent à remercier les organisations et institutions participantes : en France, l'Institut national français de recherches archéologiques préventives (Inrap), et en particulier son antenne de la région Grand Est (Alsace, Champagne-Ardenne, Lorraine), le Centre national de la recherche scientifique français (CNRS), l'Institut d'ethnologie de la Faculté des sciences sociales de l'université de Strasbourg, le laboratoire SAGE (UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg), le laboratoire ARCHIMEDE (UMR 7044 CNRS & université de Strasbourg), le laboratoire DynamE (UMR 7367 CNRS & université de Strasbourg), la Maison interuniversitaire des Sciences de l'Homme en Alsace (MISHA), la Société languedocienne de Préhistoire (<http://www.http://prehistoire-cambous.org>) et, en Allemagne, l'université de Tübingen et l'université Louis-et-Maximilien de Munich. Ils remercient enfin les éditions Archaeopress d'Oxford (Royaume-Uni) pour avoir accueilli et publié ce copieux ensemble de textes en français tenant lieu d'actes de ces deux journées. Au terme de celles-ci, particulièrement prospères, en effet, il a été demandé aux contributeurs de rendre un texte résumant ou prolongeant leur présentation orale. Si certains s'en sont tenus à peu près à la version donnée verbalement, d'autres ont considéré que le sujet méritait un approfondissement valant comme une sorte de contribution à un débat plus large souhaité, ce que la version imprimée permettait, car voulue libre de toute contrainte ou limite liée à la longueur éventuelle d'un texte proposé, et pouvant d'autre part accueillir autant d'illustrations que nécessaire. Nous tenons à remercier enfin Soraya Siafi (mise en page initiale) et Jean-Marc Violot, de l'Inrap, pour leurs travaux d'infographie en vue de publication.

Tant du point de vue des idées distillées que des échanges soutenus, force est de constater que la thématique du banquet cérémoniel a grand avantage à être abordée de façon interdisciplinaire, avec un esprit ouvert. À rebours, l'inconvénient d'une telle approche est qu'il est complexe de dégager une ligne thématique collective claire à partir des travaux des participants dans ces actes de séminaire du fait de l'aspect polysémique du banquet et des différences méthodologiques entre les disciplines concernées. On se rapproche cependant d'un tel objectif par les efforts de chacun des contributeurs pour relier son regard et ses réflexions à ceux des autres, ce qui permet au lecteur attentif de dégager un certain nombre de problématiques sinon de caractéristiques communes au sein d'aires géographiques ou temporelles diverses. En exemple parlant, lors de l'appel initial à contribution, il avait été rappelé qu'Anshar, sous-divinité de l'ancienne mythologie mésopotamienne ou akkadienne, invitait les dieux primordiaux au banquet afin de bénéficier de leurs bonnes grâces et de leur choix opportun et misait

de fait sur la commensalité et la bonne entente générées par cet événement pour obtenir une issue salubre dans les combats futurs. Cet archétype mythique d'un banquet regroupant les dieux autour d'une table remplie de victuailles (nourriture et boisson en nombre) fait écho aux nombreux banquets « terrestres » où les hommes se rencontrent ou se retrouvent afin de célébrer le divin, un événement important ou une personne remarquable.

Mais d'abord, posons la question. Qu'est-ce qu'un banquet ? En français, les définitions usuelles tournent autour des mêmes points. Il s'agit toujours d'un grand repas collectif et officiel pour honorer une divinité ou un mortel important, ou pour fêter un événement marquant : « désigne un grand repas réunissant de nombreux invités, souvent pour une célébration particulière » (*Lintern@ute*) ; « repas d'apparat où sont conviées de nombreuses personnes, pour célébrer un événement » (*Larousse*) ; « grand repas, repas officiel où sont conviées de nombreuses personnes » (*Le Petit Robert*) ; « repas d'apparat, rassemblant de nombreux convives pour célébrer un événement important » (*Centre national de ressources textuelles et lexicales*)...

Dans les mêmes sources, le « festin » est donné pour quasi synonyme, correspondant aussi à « agapes », par exemple, dans le dictionnaire *Larousse* : « repas solennel et somptueux, abondant et délicieux, donné en l'honneur de quelqu'un, d'un événement... » ; la même source propose comme synonymes à « festin » des termes comme « bombance », « gueuleton » ou « ripailles », plus familiers ou populaires, et très évocateurs de l'abondance des mets et de leurs qualités gustatives sinon gastronomiques, de leur éventuelle rareté, témoignant ainsi directement, concrètement, de la générosité et de l'aisance des organisateurs, moteur de l'ostentation sociale, ce qui leur apporte un prestige immédiat né en particulier de la reconnaissance dite « du ventre ».

Le festin comme le banquet, d'après ces dictionnaires pour notre propre civilisation et selon les contributions du présent ouvrage pour d'autres aires culturelles et historiques, c'est donc partout et d'abord un repas de fête, un événement collectif et comptant beaucoup de participants, tant sur le plan des organisateurs, des amphitryons et de leurs aides, que sur celui des convives, des invités et de leur suite.

L'organisation d'un banquet ou d'un festin cérémoniel implique le plus généralement non seulement une famille nucléaire, mais le plus souvent une famille étendue, voire tout un lignage ou un clan, les alliés, la parentèle, les amis, les débiteurs ou les créanciers. La composition des convives varie évidemment selon le système de parenté et l'organisation politique considérés. Souvent aussi – notamment dans les sociétés de type « holiste » ou collectiviste plus nombreuses dans les sociétés traditionnelles (Dumont, 2008 [1966]), à l'opposé de celles relevant du type, beaucoup plus récent, dit « individualiste » que l'on trouve essentiellement dans l'Occident contemporain à partir des années 1970 (Dumont, 1991 [1983]) –, la préparation et la tenue d'un banquet impliquaient encore récemment dans les sociétés occidentales et impliquent encore dans nombre de sociétés traditionnelles du monde – tel que relevé dans certaines contributions du présent ouvrage –, tout un village, voire un peu au-delà de celui-ci du fait de l'existence éventuelle de réseaux d'alliance extérieurs part de l'espace social considéré qui a été défini par Georges Condominas (1980, 1989) comme l'« ensemble de systèmes de relations, caractéristique du groupe considéré ». Ce finage villageois représente dans bien des cas l'espace social proprement dit, comme c'est le cas par exemple chez les Mnong Gar du Vietnam (Condominas, 1974 [1957], 1980) ou chez les Toradja de Sulawesi (Koubi, 2008).

En outre, lors d'un banquet, le repas est voulu remarquable. Il est donc composé, chaque fois et où que ce soit, de mets nombreux et divers, mais aussi *rare*s et souvent *chers*, prestigieux et raffinés en quelque sorte et forcément appréciés de ceux qui vont les consommer. Il s'agit aussi et surtout de proposer en *abondance* des plats de fête, c'est-à-dire de cérémonie, choisis pour les « grandes occasions ». C'est une combinaison de mets pour des menus qui sortent de l'ordinaire également par la quantité.

L'abondance est en effet ici un terme signifiant, et la contribution de Marc Rochette sur le banquet aux Fidji dans ce volume illustre bien son importance. Pour ne prendre qu'un exemple parmi des sociétés rizicoles, en ne focalisant que sur le plat de base, le riz en l'occurrence, sans prendre en compte les accompagnements (viandes, légumes, salaisons), c'est le riz gluant qui est servi lors de la fête et pour les rituels en Thaïlande ou en Malaisie où l'on mange du riz blanc au quotidien, alors qu'au Laos, où l'on consomme du riz gluant chaque jour, c'est le contraire, avec le riz blanc servi aux banquets rituels.

L'abondance c'est enfin et d'abord une démonstration concrète de la munificence des organisateurs qui se ruinent pour permettre ce festin, et donc de leur aisance, de leur générosité, et finalement de leur prestige. En d'autres termes, cette abondance dans la qualité représente une sorte de *potlatch* bien au-delà des seules aires d'origine de telles pratiques ostentatoires et réduit à quelques aspects essentiels, mais tout aussi signifiants.

Dans la littérature anthropologique, le *potlatch* – pratiqué autant dans les espaces sociaux restreints non étatiques du monde amérindien, en particulier chez les Indiens de la côte nord-ouest des États-Unis actuels, que dans de nombreuses sociétés de l'océan Pacifique, jusqu'aux Indes et en Asie du Sud-Est, sous des formes variées –, est un comportement culturel qui prend la forme d'une cérémonie plus ou moins formelle, fondé sur un système de dons et contre-dons, ou bien d'endettements et de crédits selon Alain Testart (2007). Elle se déroule dans le cadre de partages symboliques relevant de l'ostentation sociale dans des sociétés hiérarchisées ou dites non formellement stratifiées mais en réalité stratifiées par la compétition et la richesse. Il s'agit en quelque sorte d'une compétition ayant la forme d'une « guerre de richesse » remplaçant les « guerres de sang » (Mauss, 1983b [1950] ; Godelier, 1996).

Les plats servis dans les banquets sont systématiquement accompagnés de boissons appréciées par les sociétés humaines, le plus généralement euphorisantes et alcoolisées, à d'assez rares exceptions près, notamment dans les sociétés islamiques. Ce qui est, au regard de la profondeur immense de l'histoire ancienne, de toute façon assez récent. En effet, dans leur passé lointain ou récent, nombre de sociétés aujourd'hui musulmanes, sinon la totalité, fabriquaient et consommaient des boissons fermentées ou alcoolisées, avant et après l'émergence de l'islam et surtout à partir de l'application stricte de ses préceptes dans les populations concernées. Partout dans le monde, les boissons fermentées existaient dans les sociétés traditionnelles, du cidre breton au vin de Bordeaux ou du Rhin, de la *chicha*, bière de maïs ou de manioc (*ak'a* ou *sora*) dans les Andes à la bière de sorgho rouge ou de mil, *dolo* du Mali et du Burkina ou *bolo* du Cameroun, en passant par la bière d'orge crue (*tchang*) chez les habitants du Zanskar au Ladakh, le lait de jument ou de chamelle fermenté chez les Turcs ou les Mongols, la bière de riz gluant *rnööm* des Mnong, le *tuak* malais de jus de palmier à sucre ou le saké de riz japonais<sup>2</sup>. Ce, bien avant l'arrivée des bières et des vins manufacturés apportés par les colonisateurs européens, surtout à compter de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle (Baffie & Simon, 1990). Les boissons fermentées étaient assez facilement préparées partout sur la terre humaine, demandant moins de technicité et de temps que les boissons distillées. Outre qu'elles étaient faciles à obtenir techniquement, elles étaient aussi les plus fréquemment appréciées durant les repas car, peu chargées en degrés alcooliques, elles procuraient certes une ivresse, mais relativement légère et agréable le temps du festin, à ceux qui n'en abusaient pas. Le fait se vérifiait quand les sociétés produisaient elles-mêmes leurs boissons euphorisantes sans les acheter encore, avant qu'elles ne deviennent uniformes et standardisées, manufacturées et produites sous licence néerlandaise ou danoise, par-delà les marques locales – simples prête-noms à emballage exotique et attirant le gogo. Ces boissons devinrent de la sorte des réalités extérieures au consommateur local et toujours venues d'Europe *via* les processus coloniaux au départ –, bouteilles ou canettes toujours identiques, fortes en alcool, aux prix et à la qualité connus, sans surprise désagréable, surtout disponibles facilement et sans effort au marché ou dans les glacières et vitrines réfrigérées de la supérette du coin, à Yvetot, Buffalo, Mahé, Lima, Shanghai ou Corfou comme à St-Michel-de-Montaigne, Saverne, Rio, Balikpapan ou Bamako...

Depuis le début des années 1960, les choses ont partout changé, et nombre de boissons alcoolisées traditionnelles ont ainsi commencé de disparaître au profit de boissons internationales industrielles et standardisées. Mais c'est récent. On observe cependant, çà et là dans le monde, particulièrement en Europe, par exemple en France, notamment en Alsace, en Aquitaine ou dans le Midi, un retour vers des produits plus authentiques qui se manifeste, notamment en ce qui concerne la bière, avec la réouverture de microbrasseries artisanales dans des villages à dominante viticole où elles avaient disparu depuis longtemps (voir la contribution de Matthieu Michler dans ce volume).

Au-delà du simple fait de se sustenter copieusement, le repas festif du banquet se distingue également de ceux du quotidien par des apports sociaux, artistiques et spectaculaires (effets visuels, rituels, discussions), avec l'adjonction éventuelle de musiques et de chants, n'en déplaise à l'image devenue classique du mondialement célèbre Assurancetourix, barde imaginaire inventé par René Goscinny et Albert Uderzo dans les aventures dessinées d'Astérix et Obélix du village des irréductibles Gaulois d'Armorique ; barde le plus souvent ligoté et bâillonné pour que ses fausses notes ne risquent pas de perturber l'ambiance rigolarde des festins clôturant chaque aventure d'Astérix, d'Obélix et de leur chien Idéfix<sup>3</sup>.

Au regard de l'histoire longue, que ce soit d'un point de vue ethnologique ou archéologique, la pratique du festin semble souvent réservée aux élites. Et comment ne le serait-ce pas ? Tout ce que le banquet oblige de posséder ou de faire implique du stockage, des installations fixes, et donc de la sédentarité, et donc des richesses, et donc des sociétés chrématisées (Testart, 2005). Que le banquet soit la marque d'élites sociales, cela a été très souvent constaté ou induit par les historiens et supposé par les archéologues français et surtout anglo-saxons. Pour la Protohistoire récente par exemple, et plus spécifiquement la période celtique au sens large (de la fin de l'âge du Bronze à l'époque augustéenne), de nombreux colloques (Esposito & Wirth dir., 2015) ont permis aux chercheurs de réfléchir sur les avancées de recherches entreprises après des fouilles préventives ou programmées, par exemple sur les sites de Corent dans le Puy-de-Dôme, d'Acy-Romance dans les Ardennes, de Duntzenheim, de Gerstheim et Sarrewerden dans le Bas-Rhin. En conciliant à la fois l'étude des différents vestiges et les textes lorsqu'ils sont disponibles, les archéologues soulignent la complexité de cette pratique, par exemple à la fin de l'âge du Fer (Poux, 2015). Pour la rendre intelligible, l'on ne doit pas s'en tenir à des raccourcis déterministes et/ou coloniaux, mais adopter une optique de recherche large et même résolument totale, c'est-à-dire holiste. Pour atteindre cet objectif, un travail collaboratif et interdisciplinaire est nécessaire, regroupant des spécialistes venus de diverses disciplines et thématiques, complémentaires entre elles (historiens, archéologues, ethnologues, archéozoologues, bio-archéologues, céramologues, lithiciens), afin que s'alimentent de nouvelles réflexions.

Pour qu'un banquet puisse être organisé, il faut un endroit physiquement adéquat, apprêté, avec des endroits ou des meubles destinés à s'asseoir, à recevoir, d'une façon ou d'une autre, des dizaines, centaines, voire milliers d'invités. Il faut des mets en quantité, donc de l'horticulture ou de l'agriculture et *a minima* une gestion écologique sérieuse des ressources disponibles, et de toute façon des réserves et les moyens techniques pour les produire et les stocker. Il faut des animaux comestibles et en nombre, mais surtout domestiques, et donc de l'élevage, car la disposition de gibier, par définition, est aléatoire, alors que l'organisation d'un festin nécessite la certitude de disposer le jour dit des viandes nécessaires. Encore une fois, à l'image classique rendue populaire par les aventures d'Astérix le Gaulois amateur de sangliers rôtis dévorés lors des banquets fêtant le retour des héros au village s'oppose la réalité : les Gaulois, comme la plupart des sociétés humaines, passées et présentes, consommaient de manière préférentielle la viande d'animaux domestiques lors des banquets – ici des cochons. Ceci, évidemment parce que cette viande domestique était et reste facilement disponible, prévisible, gérable, notamment au regard des grandes quantités nécessaires et parce que, sans même évoquer l'aspect symbolique et ontologique, sur le seul plan pratique, la disponibilité de la viande des animaux sauvages, terrestres, aviaires, aquatiques ou maritimes, est peu sûre.

Les sociétés concernées disposent par ailleurs d'une organisation sociale probablement stratifiée. Mais, rappelons ici que les sociétés définies comme non stratifiées le sont cependant par l'intermédiaire de la compétition basée sur la richesse, telles les sociétés à « grands hommes » –, à la réserve près qu'il faudrait pouvoir le vérifier à chaque fois, ce qui est possible en anthropologie et en histoire sociale ou en archéologie classique, mais ne l'est pas forcément sinon très difficilement – et pas systématiquement – en archéologie préhistorique faute de traces explicites dans le cas de sociétés disparues. Mais, si l'on admet que l'organisation de banquets puisse être la marque de sociétés hiérarchisées et ostentatoires, et pratiquant le plus souvent le sacrifice ritualisé ou, pour le dire autrement, disposant d'une religion à sacrifice, rappelons-nous ce qu'avancait Tim Ingold dans *The Appropriation of Nature* (1986 : 243) : « *sacrifice archetypically involves the ritual slaughter of a domestic animal* » ; ce que confirme Bernard Sellato à propos de Bornéo (2019 : 967-969) :

« Comme toute offrande, l'animal sacrificiel doit procéder de la sphère culturelle : c'est un animal domestique (à sang chaud). Au quotidien, les protéines animales consommées au village proviennent de la chasse et de la pêche, les animaux domestiques n'étant en général abattus que lors de rituels – il est entendu que, si l'animal est sacrifié à des divinités, il est tout de même bien, pour l'essentiel, consommé par les humains. »

En ethnologie, l'observation des pratiques festives au sein des populations les mettant en œuvre va de soi car le banquet cérémoniel dans les sociétés étudiées se révèle très souvent un phénomène social sinon « total » – c'est-à-dire, selon Marcel Mauss (1983b [1950]), par lequel s'expriment toutes les institutions sociales –, au moins absolument significatif en bien des aspects.

Il nous faut souligner que le fait de réunir archéologues et ethnologues autour d'une telle thématique commune est peu fréquent. C'est notamment le cas d'une publication relativement récente ayant trait à la commensalité, dirigée par Suzanne Kerner, Cynthia Chou et Morten Warmind (2015), où les chercheurs traitent à la fois de la commensalité du quotidien, mais aussi de celle plus extrême des festins par exemple. Sur ce dernier aspect, les auteurs insistent sur le caractère poreux des catégories définies pour les événements commensaux spéciaux où l'exclusion et l'inclusion ne sont pas forcément strictes. Les banquets, par exemple, rassemblent souvent des personnes sans lien particulier au préalable, ce qui implique « un élargissement social » générateur d'autres effets.

D'autres travaux récents relevant de l'anthropologie sociale et de l'archéologie préhistorique ou historique se sont concentrés sur la notion de *feasting*, en mettant surtout l'accent sur l'importance politique, sociale et rituelle du banquet, mais aussi sur son implication possible dans des changements sociétaux plus profonds (notamment Hayden, 2014 ; et, pour une historiographie des travaux sur le sujet, Hayden & Villeneuve, 2011). En réalité, il faudrait prendre en compte bien d'autres dimensions dans une optique globale pour tenter d'aborder et éclairer avec pertinence les motivations des sociétés anciennes et subactuelles. Dans la littérature anglo-saxonne archéologique, la notion de *feasting* est en effet employée pour qualifier un type de relation sociale dont le point culminant paraît être la fête cérémonielle au sens large durant laquelle sont collectivement consommés aliments et boissons exceptionnels et qui s'oppose au repas du quotidien. Mais le concept est difficilement extensible à l'anthropologie sociale contemporaine ou subactuelle car le *feasting* des archéologues n'est, au vrai, que fondé sur des faits matériels supposant des pratiques festives dans un contexte cérémoniel sans proposition sur l'origine de telles pratiques puisque cette notion de *feasting* n'est qu'une consignation d'indices matériels qui, finalement, relève d'une tautologie. Elle est d'autre part souvent évoquée à propos de l'Asie du Sud-Est, ainsi qu'en Afrique subsaharienne, et autres aires où l'on trouve majoritairement, et comme par hasard – ce n'en est probablement pas un – dans un passé récent ou dans l'actualité contemporaine, des sociétés holistes, hiérarchisées et marquées par l'ostentation sociale. Celles-ci sont caractérisées par l'importance dans les alliances des prestations matrimoniales, par l'existence ou la

rémanence de l'esclavage pour dettes, et surtout par l'existence de religion à sacrifice, quelle que soit la fonction symbolique considérée (Testart, Lécirvain, Govoroff, 2002) ; éléments sociaux qui, pour l'Asie du Sud-Est en tout cas, semblent bien être à la source profonde des banquets. C'est ainsi que, dans l'ouest de Kalimantan, en la partie indonésienne de l'île de Bornéo, les Kantu', société dayak de langue ibanique, organisent traditionnellement chaque année de grandes beuveries rituelles à la bière de riz gluant. Celle-ci est nommée dans leur langue *ai' utai* ou « eau des choses ». Or, ces « choses » ne sont rien d'autre que les porcs et poulets sacrifiés qui, en accompagnement du riz blanc servi pendant ces festins, constituent chez les Kantu' les offrandes rituelles types à des divinités situées à un niveau supérieur à l'humanité (Dove, 1988 : 143). Celle-ci cherche toujours, par le moyen du banquet sacrificiel, à ranimer le lien existant entre nature et surnature, à se concilier ponctuellement les faveurs des dieux, esprits, génies, ancêtres et autres entités puissantes, à se protéger de leur courroux éventuel et à détourner sur d'autres ce dernier s'il ne peut s'effacer, à favoriser le sort enfin (Sellato, 2002). On retrouve bien là tous les ingrédients de base qui définissent les sociétés pratiquant le sacrifice. Ainsi, selon Alain Testart (1993 : 28) : « tout rite sacrificiel comprend : 1) un homme ou un groupe d'hommes qui offre le sacrifice, c'est le sacrifiant ; 2) une victime ; et 3) un ou plusieurs dieux auxquels le sacrifice est offert [...] ».

L'évident caractère ostentatoire de ces festins exprime le rapport au pouvoir et à la politique, notamment dans les sociétés hiérarchisées. Gardons en mémoire à ce propos le banquet assyrien d'Assurnasirpal (Winter, 2023), où des dizaines de milliers de convives ont été invités ! Par-delà la simple convivialité, le banquet est également un lieu de communication avec la surnature, impliquant souvent des sacrifices et, de ce fait, il met au jour une part conséquente de la fonction symbolique locale. Il exprime aussi un marquage ritualisé pour le scellement d'alliances, politiques ou sociales, voire un renforcement de la cohésion sociale. Il est enfin et surtout une forme de démonstration, d'obtention ou de régénération du pouvoir, et donc de la richesse, dans le paradoxe extrême qu'est cette dépense ostentatoire, ruineuse autant qu'essentielle. Il n'est cependant rendu possible que lorsque les ressources, locales ou lointaines, sont disponibles et/ou stockées préalablement, impliquant une relative sédentarité, une stratification sociale et la réalité d'une société chrématique, c'est-à-dire « à richesse » pour reprendre Alain Testart (2012). Ce qui amène à la remise en cause de la notion de richesse qui prend, selon le contexte temporel, ethnique et culturel, bien des formes et oblige à la nécessité d'une évaluation critique de ce que sont pauvreté et richesse dans des sociétés où tout offrir, tout sacrifier, tout perdre finalement, revient aussi à tout obtenir. C'est le cas des sociétés à *potlatch*, à *kula*<sup>4</sup>, à sacrifices d'animaux ou d'humains, etc.

Dans le cadre de ces journées, nous avons convié les auditeurs et intervenants à un banquet scientifique commun afin de plonger dans ce sujet complexe qui a déjà été abordé par de nombreuses disciplines, mais sans synthèse globale interdisciplinaire. L'objectif était que les participants puissent réfléchir collectivement à ce en quoi consiste le festin en rapport aux cosmologies et conceptions sociales des espaces sociaux concernés, plus spécifiquement dans des sociétés stratifiées et pour des religions à sacrifice. Les communications étaient ainsi souhaitées inédites afin de permettre non une juxtaposition mais une imbrication de savoirs et d'approches autour du thème qui permet, par son universalité, de toucher diverses aires géographiques, culturelles et chronologiques. L'appel à communication a également été voulu large afin d'attirer des chercheurs spécialisés et d'inciter de jeunes chercheurs à travailler sur des sujets proches afin de nourrir les débats futurs. Ces journées furent envisagées comme un lieu de circulation d'idées partagées, notamment lors des discussions, afin que chacun puisse donner, recevoir et également échanger par la suite.

Les organisateurs avaient appelé les participants à insister sur le contexte du banquet évoqué par chacun et son appréhension directe. Il fut suggéré que l'évolution des pratiques soit mise en avant, si possible sur la longue durée et dans une perspective globale et comparative, ainsi que la circulation des pratiques, leurs adoptions et/ou transformations.

On insistait pour qu'une attention particulière soit accordée au lieu du banquet et à ses particularités (sphère publique ou privée, plein air ou intérieur, érection d'un bâtiment particulier, protection éventuelle, accès public ou non), tout comme son insertion dans la temporalité à long et court terme (cycles des cultures ou mythes cosmogoniques par exemple). Les notions de commensalité et d'hospitalité étaient également priorisées lors de l'appel à contribution, de même que la place des convives et les questions de pouvoir et de hiérarchie, les ingrédients particuliers de ces repas (mets d'exception, boissons fermentées ou alcoolisées), ainsi que les matériaux utilisés (vaisselle, couverts éventuels, utilisation des mains, récipients, chaudrons, matériaux minéraux ou végétaux, etc.). On posait aussi la question de l'existence d'une échelle de valeurs pour les banquets. Les manières de table étaient également à considérer, tout comme l'ordre d'apparition ou de consommation des plats et leur mode de préparation (cuisson, durée, place du cuisinier et des aidants). Les questions suivantes furent mises en avant : que mange-t-on et que boit-on lors de ces banquets, en quelles quantités et selon quelles qualités ? Tout le monde est-il autorisé à manger les mêmes plats, et quelle est la place de la faim et de la soif dans ce contexte particulier ? Quelles sont la part et la place des dieux, des chefs et leurs dépendants ? Quelles sont celles des femmes et des hommes respectivement ? En quoi le banquet peut-il constituer un lieu de distribution et de subsistance, et pour qui ? Enfin, et ce n'est là qu'une fin provisoire, comment sont traités les restes du banquet (nourriture et ustensiles) qui sont parfois les seuls éléments découverts par les archéologues sur leurs sites ? Ces derniers déclinent les méthodes qui permettent l'explication fonctionnelle des objets, la restitution des espaces domestiques, les situations particulières évoquant des rassemblements festifs.

Il s'agit aussi d'aborder les techniques descriptives et les méthodes d'analyse permettant de connaître la nature des aliments consommés, l'outillage adapté, son abondance, les aménagements liés au banquet, les structures de cuisson, leur concentration. Pour les périodes historiques et la Protohistoire récente, le recours aux textes et inscriptions devait concourir à éclairer les usages, les recettes, les rites et la définition du banquet. Il s'agit aussi de donner les limites de l'interprétation et de possibiliser les exemples ethnographiques, les situations et les dispositifs de cuisson connus dans les sociétés vivantes, en conjuguant ces données avec l'apport de l'archéologie expérimentale. L'archéologie préhistorique et celle de la Protohistoire ancienne, et dans une certaine mesure de la Protohistoire récente, sont confrontées à l'absence de textes. Les archéologues doivent donc fonder leurs conclusions sur des comparaisons fonctionnelles et théoriques, mais aussi sur leurs propres outils d'analyse. C'est notamment le cas de l'identification chimique des résidus alimentaires dans des récipients : lait, vins, bières, saumures et salaisons, bouillies végétales..., mais aussi sur des objets servant à la préparation : meules, broyeurs, pilons... Ces analyses servent aussi pour les périodes plus récentes, ainsi que les dosages isotopiques et les combinaisons alléliques issus de l'extraction d'éléments contenus dans les dents, les cheveux, la peau et les os humains ou animaux. Ce dernier thème, peu traité durant ces journées dédiées au banquet, prend une place importante chez les archéologues et les généticiens spécialisés dans l'histoire des migrations mais ouvre aussi des perspectives sur le statut fédérateur de certains sites, comme Herxheim en Allemagne. Il est évident que dans les périodes les plus anciennes, la caractérisation de la diète chez certaines populations peut servir à distinguer l'habituel de l'extraordinaire.

Les fouilles archéologiques se heurtent parfois à la difficulté de sérier dans l'espace les aménagements liés à la cuisson et à la préparation alimentaire. La question de la lecture stratigraphique est posée avec insistance lorsqu'il s'agit par exemple de distinguer une accumulation synchrone de fours pouvant attester de rassemblements festifs ou la succession de dispositifs de cuisson à usage domestique construits ou reconstruits de façon discontinue dans des extérieurs proches de l'habitat. Le même problème peut aussi se poser pour des sites attestant effectivement de rassemblement et de la consommation ostentatoire de préparations végétales et supposant un lien stratigraphique entre ces repas communautaires et des aménagements à vocation religieuse ou symbolique. C'est notamment

le cas du site anatolien PPNA de Göbekli, dont la fonction fédératrice est suggérée par Olivier Dietrich (Dietrich *et al.*, 2012). À l'échelle du site, la fonction des lieux et des dispositifs fait également l'objet d'enquêtes spécifiques, généralement longues et complexes, faisant intervenir pour toutes les périodes des spécialités en collaboration interdisciplinaire (chimie, génétique, archéologie, géoarchéologie, paléo-environnement) et transdisciplinaire (archéologie expérimentale, épigraphie, ethnographie, etc.). Essentiellement fondée sur la fusion des expériences et des spécialités, l'enquête archéologique s'efforcera donc de donner corps à la notion de banquet et à celle de cérémonie en générant des interprétations sur plusieurs niveaux articulés ou opposés ; cette ambivalence permet de construire différents scénarios et d'envisager des pronostics.

Dans l'appel à communication, l'accent avait ainsi été bien mis sur la nécessité de la prise en compte d'une multitude de thèmes et d'approches. Tout d'abord, on insistait sur les descriptions voulues minutieuses et portant autant sur les matériaux consommés ou permettant la consommation (tables, chaises ou équivalent, plats, assiettes, couverts et verres ou leur équivalent), que sur les codes de politesse, les manières de table, les positions et postures, allongé, debout, à terre en lotus ou assis à mi-hauteur sur une chaise ou sur un banc, mangeant avec ses doigts, avec une cuillère ou avec des baguettes ou des couverts. En outre, dans certaines sociétés, on préfère boire – et avec quoi ? de l'eau ? de la bière, du vin ou autre boisson, fermentée ou non ? – avant, pendant ou même après le repas. Il faut donc forcément inclure l'étude du mobilier utilisé, de la vaisselle et des récipients employés pour cuire, pour manger et pour boire, ainsi que celle des attitudes et comportements durant les libations, le repas proprement dit, prendre en compte les échanges verbaux, les toasts voire toute autre expression concrète de l'ostentation. De ce fait, cette approche conditionne la prise en compte quand c'est possible – surtout dans les sociétés vivantes ou subactuelles mais documentées – des techniques du corps (Mauss, 1983a [1950]) et même, plus largement et préférentiellement, de l'ethnogestique (Koechlin, 1991) qui relève de l'ethnolinguistique au sens large. Certains auteurs ont pu ou voulu répondre à ces questions tandis que d'autres ont laissé de tels points dans l'ombre, en général plutôt des ethnologues que des archéologues, évidemment. La raison tient souvent à ce que ce genre de détails ethnographiques n'est pas systématiquement relevé. Ceci, faute de marque d'intérêt dans la discipline pour tout ce qui relève de la culture matérielle et faute aussi d'une coopération plus vivace avec les archéologues, eux-mêmes en demande de ce genre de détails relevant de sociétés traditionnelles vivantes ou subactuelles susceptibles d'aider à leurs interprétations. Ensuite, on soulignait l'importance de traiter les aspects sociaux, culturels et rituels du banquet, comme son intégration dans le temps et l'espace, sa place dans la cohésion sociale et dans la communication entre individus d'une part, et entre eux et leurs ancêtres ou leurs divinités d'autre part. Un certain détachement avait été suggéré dans les analyses, afin de se libérer de présupposés actuels en adoptant une position culturellement neutre. Il s'est également dégagé au cours des discussions l'importance de la commensalité, où le fait de manger et boire ensemble constitue une spécificité du banquet. Il en découle le besoin de disposer d'un lieu d'échange commun, de choses à ingérer, mais aussi d'une flopée d'ustensiles qui seront selon les cas réutilisés ou rejetés une fois la fête terminée.

Les diverses contributions réunies ici, bien que révélant des règles pour chaque culture dans la tenue de ses banquets, privilégient certains aspects plutôt que d'autres. La culture matérielle, tout comme les aménagements et ce qu'il en reste, les lieux de pratique ont été souvent abordés par les collègues archéologues, tandis que les questions liées au symbolique, aux obligations sociales, à l'idéal et l'ésotérique ont été préférentiellement le fait des ethnologues. Pourtant ce n'est pas dos à dos que les sujets ont été traités, mais bien de concert, et la synthèse magistrale de Luc Jallot témoigne à propos dans sa conclusion des attendus de nos collaborations.

Pour commencer, Pierre Le Roux, à travers l'exemple des Jawi et des Malais, et évoquant d'autres populations d'Asie du Sud-Est, dresse un panorama assez complet des pratiques de commensalités festives autant que rituelles dans cette partie du monde.

Si les festins cérémoniels décrits, très onéreux, ont toujours une portée symbolique, leur existence est surtout sous-tendue par l'importance de l'ostentation sociale, amenant fréquemment l'endettement sinon la ruine des organisateurs qui en retirent en retour un prestige social remarquable, véritable moteur des sociétés traditionnelles évoquées. Encore aujourd'hui, des élites locales organisent des festins réservés aux « grands hommes », comme le faisaient jadis des chefs coutumiers locaux. En détaillant les étapes de ces banquets, Pierre Le Roux précise la mise à contribution des ressources locales – sans forcément engendrer des achats spécifiques de riz par exemple – et des populations même modestes qui participent aux préparatifs des festins. Dans toutes les sociétés d'Asie du Sud-Est qui pratiquent le banquet, musulmanes ou non, mais hiérarchisées, le sacrifice du buffle joue toujours et partout un rôle cérémoniel central, symbolisant un sacrifice humain dans ces espaces sociaux larges ou restreints. L'accent est mis également sur les réjouissances accompagnant le banquet comme les joutes et les processions rythmées et soulignées de musiques, spectacles, danses ou chants, faits rarement soulignés dans les autres présentations. La création d'espaces consacrés, laissant souvent peu de traces si ce n'est les implantations de poteaux rituels, et l'évocation de modestes marqueurs chronologiques, témoignant d'anciennes pratiques de fabrication et de consommation de boissons, interpellent sûrement les archéologues.

En prenant l'exemple de la bière et de sa version maltée, Matthieu Michler souligne l'aspect pluriel de cette boisson qui peut prendre différentes formes dans la grande famille des boissons fermentées de par le monde. Sa part dans les banquets, si elle est claire dans les contextes bien connus comme le Proche-Orient où les textes nous éclairent sur sa production et sa consommation, est plus difficile à caractériser en Europe par manque de sources. Insistant sur l'interdisciplinarité pour la reconnaissance de ce type de boisson en archéologie, il en ressort que le référentiel ethnologique occupe une place importante. Alors que les recherches sur la Protohistoire récente se sont souvent intéressées au vin, la prise en compte d'autres boissons consommées dans le cadre de banquets n'est pas à écarter. En s'interrogeant sur les conditions de production (en contexte domestique pour des réjouissances très probablement publiques), la réflexion de Matthieu Michler rentre en résonance avec celle de Luc Jallot qui développe en partie cet aspect, tout comme celle de Maxime Rageot consacrée à l'identification de boissons en contextes particuliers hallstattiens.

L'apparente matérialité des meules, outil essentiel pour moudre le grain, masque en partie leur portée symbolique et leur place dans diverses célébrations. Florent Jodry s'attache ici à révéler divers aspects de ces outils souvent perçus comme anodins. Dans de nombreuses cultures, l'action de moudre renvoie aux cycles du vivant tout comme le grain symbole de renaissance. Les banquets cérémoniels sont l'occasion de transmettre les gestes le plus souvent perpétués par les femmes pour assurer subsistance à la famille et aux convives. Des règles sont à respecter pour ne pas briser la chaîne de cette transmission, gage de stabilité. Par conséquent, le pain issu de la farine produite occupe lui aussi une place centrale dans le banquet, que ce soit d'ailleurs pour la célébration des morts ou des vivants. La proximité des boulangeries et des brasseries n'est pas anodine car, outre le fait d'employer des levures proches sinon identiques, les deux industries emploient également des céréales, symbole de renouveau. Des meules spécifiques en roche exogène, ou pourvues de décors spécifiques, peuvent être produites pour les banquets, participant ainsi de la mise en scène ostentatoire. Moudre toujours plus pour satisfaire les convives et les dieux... Bien que certaines meules puissent être transmises, d'autres sont vouées à disparaître une fois les festivités terminées. On peut les retrouver brisées dans des fossés ou disposées au fond de puits à l'époque gauloise.

Marc Rochette nous convie au banquet fidjien contemporain dans le Pacifique Sud. Loin de l'image de carte postale soulignant des pratiques cannibales anciennes, les banquets contemporains visent à apporter le bien-être et à renforcer les liens de la communauté, mais aussi à marquer des points dans le cadre de l'ostentation. Lors de ces cérémonies, il faut « marquer gros » comme on dit, et faire

bonne impression, quitte à en faire trop. On trouvera ici des liens forts entre ces pratiques des banquets fidjiens appelés *solevu* et celles présentées par Pierre Le Roux pour l'Asie du Sud-Est, même si la question de l'endettement n'est pas abordée pour cette partie de l'Océanie. Le *magiti* ou banquet visant au bien-être existentiel est, quant à lui, plus courant lors de nombreuses célébrations comme la naissance ou le passage à l'âge adulte. L'accent est mis ici non seulement sur la nourriture, mais surtout sur le rapprochement entre individus qui pourront redistribuer des denrées du festin une fois le banquet terminé. La nourriture proposée n'est pas forcément différente de celle du quotidien, mais on utilise préférentiellement la vapeur pour leur cuisson dans des fours de grande taille, qui ne sont pas sans rappeler ceux présentés dans des contextes européens du Néolithique par Luc Jallot, ou d'autres fours de terre mis en avant par Pauline Hart. La cérémonie du *magiti* se déroule en silence avec une certaine solennité et un effacement certain. Il est le lieu d'échanges codifiés entre communautés, mais aussi entre les humains et les ancêtres par l'intermédiaire de danses et de la consommation d'une boisson commune, le *kava*. Avec la colonisation, cette cérémonie s'est quelque peu institutionnalisée mais elle n'a pas perdu son fondement premier, permettant aux habitants de trouver le bonheur dans une abondance rituelle réifiée.

Maxime Rageot, chimiste de formation, dans le cadre d'un projet d'envergure européenne s'est concentré sur les traces chimiques laissées dans des récipients céramiques de l'âge du Fer ; traces issues de sites archéologiques phares ayant connu des contacts avec la sphère méditerranéenne. Sur ces lieux ont pu être organisés des banquets. Son travail regarde la dynamique des échanges (transfert des personnes et/ou des techniques), les questions de mobilité, d'imitation, d'appropriation et de réinterprétation des pratiques alimentaires en cette fin de premier âge du Fer. Les avancées de la biologie biomoléculaire permettent d'identifier des types de boissons fermentées possibles (à base de millet, de miel ou de raisin). Des traces d'autres substances plutôt rares au nord des Alpes ont été découvertes, comme l'huile d'olive dans de la céramique importée, mais aussi dans de la céramique locale prestigieuse (fine et tournée). Le vin ne semble pas forcément réservé à une élite comme le montrent les résultats d'observations sur les vases en provenance du site majeur de la Heuneburg au VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C. où se développe une ville basse et haute. Maxime Rageot note plutôt une consommation hétérogène entre les secteurs avec, d'une part, du lait – préférentiellement – et, d'autre part, de possibles boissons fermentées. Comme souvent, les pratiques changent au cours du temps et au Hallstatt D2-D3 on observe ainsi une augmentation de la présence de bols et de gobelets soulignant peut-être un développement de la consommation individuelle ou une spécialisation plus grande des récipients suivant leur contenu. Pour le vin, en tout cas, l'on note l'ajout récurrent de différentes plantes afin d'aromatiser la boisson comme cela était le cas en Méditerranée.

En étudiant bon nombre de types de fours destinés à la cuisson des aliments dans divers contextes, le travail de Pauline Hart illustre l'importance du référentiel ethnologique pour faciliter la compréhension de vestiges découverts lors de fouilles archéologiques. Cela s'inscrit dans une démarche hypothético-déductive afin d'appréhender les diverses manières de cuire en tenant compte de l'environnement considéré. Les fours de grandes dimensions renvoient aux nombreux exemples présentés par Luc Jallot pour le Néolithique avec toutefois des nuances dans leur disposition parfois impressionnante au Chasséen méridional. La sphère océanienne est également abordée et corrobore les observations plus récentes de Marc Rochette sur les fours communautaires toujours employés et qui diffèrent quelque peu de ceux issus de contextes domestiques. Outre le fait de dégager des constantes dans la construction de ces structures et leurs usages, Pauline Hart confronte les données aux restes archéologiques, jusqu'à envisager des analyses chimiques plus poussées, suggérant de l'expérimentation mais aussi la prise en compte d'une archéologie quasi contemporaine sur des structures ayant servies encore récemment, en y incluant les fours spécialisés comme les *ti* (pour la cuisson des tubercules).

Son tour d'horizon – qui passe par l'Australie, Taïwan, l'Amérique mais aussi la région arabo-berbère, la Grèce ou la Finlande – offre un beau panel d'exemples de cuisson à l'étouffée. Les fours peuvent être aériens ou creusés mais, principalement, ils offrent tous la possibilité de cuire les aliments de manière indirecte et lentement. La taille de certains suggère un emploi répété dans des lieux fréquentés à plusieurs reprises : les *persistent places* des auteurs anglo-saxons.

L'article à deux voix d'Eurydice Devos et de Marc-Emmanuel Grandgeorge explore les pratiques commensales et régulées dans le cadre de sociétés initiatiques du Gabon, en premier lieu liées à la sous-branche assenguedia du bwiti misökö et à la société initiatique féminine des *mabundi*, associée au misökö, restée jusqu'ici non étudiée. Au sens large, et quelle que soit la branche considérée, le bwiti consiste en un vaste ensemble rituel mêlant religion et société initiatique à secrets, principalement masculine, à vocations thérapeutique et divinatoire basées sur la prise ritualisée de l'iboga (*Tabernanthe iboga*), plante endémique au Gabon, considérée comme un psychotrope hallucinogène. Les auteurs portent également leur attention sur les pratiques commensales des sociétés initiatiques d'un type différent, dont le *mwiri* chez les hommes et le *nyèmbè* (ou *böö*) chez les femmes, ainsi qu'à plusieurs sociétés dites de possession, quasiment absentes de la littérature scientifique jusqu'à aujourd'hui. Ils évoquent ainsi des contextes liés aux rituels de possession, à des prises de grade, à des réjouissances et communications avec les non-visibles, mettant surtout en avant la chaîne opératoire des banquets dans le cadre des cérémonies (funérailles, retraits de deuil), ou de soins thérapeutiques. Chez les populations majoritairement mitsogho et massango concernées, les repas pris en commun, parfois réservés aux seuls initiés, impliquent des jeux de pouvoir, des manières de tables spécifiques et des offrandes et libations aux génies et ancêtres. L'investissement dans la préparation d'un banquet des villageois – ou des citadins quand le banquet est organisé dans un quartier urbain – est important, engendrant de lourdes dépenses. La composition précise des plats préparés est également prise en compte par les auteurs, que ce soit pour les plats proposés lors des banquets rituels ou pour ceux des repas du quotidien. De toute façon, ils font tous intervenir les non-humains à un moment ou un autre. La confection des plats et la consommation de ceux-ci par les convives sont soumises à des prescriptions et interdictions qui doivent être appliquées strictement au risque que les contrevenants soient pris d'un mal mystérieux. Dans ce cas, il est nécessaire que le malade – et fautif – se tourne vers la société initiatique en lien avec la puissance responsable afin de demander pardon aux entités concernées par le biais, entre autres choses, de libations supplémentaires ou d'un nouveau banquet.

Le sujet du banquet cérémoniel a été traité à bras le corps par Luc Jallot dans un long article où les faits sont posés de manière progressive et intelligible. Le cadre chronologique couvre le Néolithique européen, mais aussi celui du Proche-Orient avec des encarts à l'âge du Bronze. Une mise à plat des concepts liés au banquet permet de fait un tour d'horizon de la commensalité et ses concepts, mais aussi de mettre en avant le banquet cérémoniel qui implique célébration, préparation, accomplissement et mise en scène. Le banquet cérémoniel est coûteux et dépasse le cadre du simple banquet commémoratif. On peut tirer profit de sa présence à ces festivités ou s'illustrer par son absence assumée. Dans une longue partie, Luc Jallot met en avant les vestiges liés au banquet destinés à cuire les aliments en grande quantité, à rassembler les nombreux convives dans des lieux à forte portée symbolique. Les lieux de rassemblement sont surtout déduits de la présence inhabituelle d'aménagements destinés à la cuisson, notamment les concentrations de longs fours à pierres chauffantes. La notion de festin ou de banquet reste difficile à appréhender. À Göbekli Tepe et dans les sites à bâtiments communautaires d'Anatolie ou de Syrie, par exemple, ce sont des concentrations de meules qui orientent les hypothèses. Ailleurs, dans les mégasites d'Ukraine, ce seront des bâtiments particuliers au sein de ces vastes ensembles urbains. L'auteur fait état des limites de ces interprétations et d'une propension à envisager l'universalité des comportements humains, sans s'attacher nécessairement aux faits.

Du Proche-Orient à l'Ukraine, les exemples ne manquent pas. Il en ressort qu'il est parfois complexe, même dans des contextes bien étudiés par les archéologues de faire une coupure nette entre les activités de la sphère domestique et celles pratiquées lors des banquets cérémoniels. La question des preuves archéologiques illustrant l'anthropophagie au Néolithique est traitée largement. Luc Jallot s'est plongé également dans la question du régime alimentaire des populations néolithiques et de la place de certains produits remarquables comme le lait, les boissons fermentées et surtout le sel qui reste un condiment assez négligé par les chercheurs dans le cadre cérémoniel quand on connaît son rôle central à l'âge du Fer européen par exemple. D'après Luc Jallot, l'importance du gland issu de la cueillette a souvent été sous-estimée dans la recherche. Riche en sucres, ce fruit nécessite une préparation particulière liée à sa forte tannicité et il a pu entrer dans la composition de boissons fermentées du fait de sa teneur importante en amidon. À propos d'anthropophagie et de son lien avec le banquet cérémoniel, l'auteur insiste sur la place de la consommation de l'ennemi en vue de procéder à sa destruction totale et d'affirmer ainsi une dernière fois la suprématie du vainqueur. L'épilogue propose une théorie critique des placages présentistes non raisonnés sur les faits archéologiques. Le recours aux référentiels extérieurs à l'archéologie, nécessaire et inévitable selon Luc Jallot, a pour objet de soumettre des pronostics. L'archéologie pré- et protohistorique, en tant que science humaine propre, privée des textes, soumise à l'analyse de traces à peine perceptibles, importatrice des méthodes des sciences de l'humain et de la société, de celles de la chimie, de la géologie et de la biologie, génère en effet sa propre méthodologie. Son discours interprétatif consiste en une lecture personnelle, à la lumière des faits issus de terrains d'étude confrontés aux données acquises dans les autres champs disciplinaires, notamment en anthropologie sociale.

Au final, plusieurs critères sont proposés dans le présent ouvrage pour qualifier le banquet cérémoniel, notamment le fait que partout il rassemble, fédère, consacre et symbolise. Afin d'extirper les morts du monde des vivants, les Gitans de Morote, où Nathalie Manrique a effectué un terrain de trois ans, rejettent toute forme de commensalité lors de la veillée funèbre. Cette négation du banquet est d'autant plus curieuse qu'en dehors de ce contexte, cette communauté festoie, autant de manière pléthorique que de manière ostentatoire, lors de *comidas* – repas collectifs – où la convivialité est de mise. L'enquête révèle que, chez les Gitans concernés, il est nécessaire de couper au plus vite les liens avec le défunt ; ce durant un temps de deuil dont la durée n'est pas fixe, mais mouvante selon le statut de la personne décédée. Par ailleurs, le nom du défunt n'est pas évoqué afin d'empêcher l'esprit de celui-ci de rôder parmi les vivants. Ces précautions sont prises afin d'assurer pour un temps la bonne sortie des morts du corps social. La notion d'espace liminal, peu abordée dans les autres présentations, est ici bien explicitée et illustrée. Nathalie Manrique incite enfin les chercheurs, ethnologues comme archéologues, à se pencher plus longuement sur la commensalité en contexte funéraire afin de mieux cerner la structure sociale d'une communauté passée ou contemporaine.

Au-delà de leur apparence et leur réalité pionnières, le thème du banquet cérémoniel ayant encore été peu traité de cette façon, et en dépit de leur apport probable du fait de la richesse et de la variété des contributions proposées, ces deux journées internationales et interdisciplinaires consacrées à la notion de banquet en contexte cérémoniel ont ouvert une voie qui demande à être poursuivie, aménagée, agrandie, facilitée, et finalement transformée de sentier en autoroute, de l'information au moins. Il faudrait aussi se pencher particulièrement sur l'élaboration de possibles futurs modèles et grilles typologiques opératoires utiles aux chercheurs du futur, qu'ils soient archéologues ou anthropologues. C'est ainsi le souhait des organisateurs et des participants à ces journées consacrées au banquet cérémoniel, dans une approche tant ethnologique qu'archéologique, que ce défrichage initial puisse être prolongé par d'autres en vue d'une commune moisson féconde à venir. En attendant ces joyeux laboureurs, bonne lecture !

## BIBLIOGRAPHIE

- AUBAILE-SALLENAVE, Françoise, 1999, « Aliments fermentés dans les cultures arabo-musulmanes », p. 119-127 in Nicole Stäuble Tercier et Isabelle Raboud-Schüle (dir.) : *Catalogue de l'exposition internationale « Ferments en folie »*, Vevey (Suisse), Fondation Alimentarium, 221 p.
- AUBAILE-SALLENAVE, Françoise & André-Georges HAUDRICOURT, 1995, « Vin de pommes, pomme et cidre, histoire d'une boisson », p. 465-506 (vol. II) in Anonyme (dir.) : *Hommage à Jeanine Fribourg*, 21-22, 2 vol. II, vol. I : p. 1-464, vol. II : IV + p. 465-721, *Meridies* (Lisbonne), n. s., 721 p.
- AUBIN, Marie-Christine, 1987, « Les techniques agricoles au Ladakh et la transformation de certains produits récoltés pour la consommation humaine (Inde du Nord) », p. 347-365, in Bernard Koechlin, François Sigaut, Jacqueline M. C. Thomas, Gérard Toffin (dir.) : *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer. Mosaïque sociographique. Hommage à Lucien Bernot*. Paris, Éd. de l'EHESS, XVI + 762 p.
- BAFFIE, Jean & Jean-Christophe SIMON, 1990, « Le monde des bières « les meilleures du monde ». La brasserie en Thaïlande et aux Philippines », *Inter-Mondes. Revue de l'université Ramhkamhaeng* (Bangkok), vol. I (2), p. 148-197.
- BARBÉ, Yvan, s. d., « Kula », *Encyclopedia Universalis en ligne* (<https://www.universalis.fr/encyclopedie/kula/>, consulté le 27 décembre 2022).
- BESCHERER, Metheny, Karen BEAUDRY, Mary CAROLYN (dir.), 2015, *Archaeology of food. An encyclopedia*, Lanham, XXVIII + 601 p.
- BOTTÉRO, Jean, 2002, *La Plus vieille cuisine du monde*, Paris, Louis Audibert, 202 p.
- BOTTÉRO, Jean, Samuel Noah KRAMER, 1989, *Lorsque les dieux faisaient l'homme. Mythologie mésopotamienne*, Paris, Gallimard, 755 p.
- CONDOMINAS, Georges, 1974 [1957], *Nous avons mangé la forêt de la Pierre-Génie Gôo* (Hii saa Brieri Mau-Yaang Gôo). *Chronique de Sar Luk, village Mnong Gar (Tribu Proto-Indochinoise des Hauts-Plateaux du Vietnam central)*, Paris, Mercure de France (1<sup>re</sup> éd. 1957), 495 p.
- , 1980, *L'Espace social. À propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion (« Sciences »), 539 p., photos, fig., cartes.
- , 1989, « L'espace social », p. 1445-1449 in André Jacob (sous la dir. de) : *L'Univers philosophique. Problématique contemporaine, Matériaux pour la réflexion, Bibliographie générale, index*, in André Jacob (sous la dir. de) : *Encyclopédie philosophique universelle*, vol. I, Paris, Presses universitaires de France, 2032 p.
- DIETRICH, Olivier, Manfred HEUN, Jens NOTROFF, Klaus SCHMIDT, Martin ZARNKOW, 2012, « The Role of Cult and Feasting in the Emergence of Neolithic Communities. New Evidence from Göbekli Tepe, South-Eastern Turkey », *Antiquity*, 86 : 674-695.
- DOVE, Michael R., 1988, « The Ecology of Intoxication among the Kantu' of West Kalimantan », p. 139-182 in M. Dove (dir.) : *The Real and Imagined Role of Culture in Development. Case studies from Indonesia*, Honolulu, Hawai'i University Press, XIII + 289 p.
- DUMONT, Louis, 1991 [1983], *Essais sur l'individualisme. Une perspective anthropologique sur l'idéologie moderne*, Paris, Seuil (« Points »), (1<sup>re</sup> éd. : 1983), 314 p.
- , 2008 [1966], *Homo hierarchicus. Le système des castes et ses implications*, Paris, Gallimard (« Tel »), (1<sup>re</sup> éd. : 1966, Paris, Gallimard, « Bibliothèque des Sciences humaines »), 449 p.
- ESPOSITO, Arianna & Stefan WIRTH (dir.), 2015, *Autour du « banquet ». Modèles de consommation et usages sociaux*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 443 p.
- FLANDRIN, Jean-Louis, 2002, *L'Ordre des mets*, Paris, Éditions Odile Jacob, 669 p.
- FRIEDBERG, Claudine, 1958, « Contribution à l'étude ethnobotanique des tombes précolombiennes de Lauri (Pérou) », *Journal d'Agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 5-6-7, p. 397-428.
- GAUTHIER, Jean-Gabriel, 1999, « Chez les Fali du Cameroun : *dora an djo bolo*, viens boire la bière », p. 119-127 in Nicole Stäuble Tercier et Isabelle Raboud-Schüle (dir.) : *Catalogue de l'exposition internationale « Ferments en folie »*, Vevey (Suisse), Fondation Alimentarium, 221 p.

- GODELIER, Maurice, 1996, *L'Énigme du don*, Paris, Fayard, 315 p.
- HAYDEN, Brian, 2014, *The Power of Feasts. From Prehistory to the Present*, Cambridge, Cambridge University Press, IX + 426 p.
- HAYDEN, Brian & Suzanne VILLENEUVE, 2011, « A Century of Feasting Studies », *Annual Review of Anthropology*, 40, p. 433-449.
- INGOLD, Tim, 1986, *The Appropriation of Nature. Essays on human ecology and social relations*, Manchester, Manchester University Press (« Themes in Social Anthropology »), 287 p.
- KERNER, Suzanne, Cynthia CHOU, Morten WARMIND (dir.), 2015, *Commensality. From Everyday Food to Feast*. Londres, Bloomsbury, 277 p.
- KOECHLIN Bernard, 1991, « La réalité gestuelle des sociétés humaines. Une approche écosystémique et anthropologique de la réalité gestuelle et des communautés humaines », p. 163-246 in Jean Poirier (dir.) : *Histoire des Mœurs*, tome II, Paris, Gallimard (« Encyclopédie de la Pléiade »), 1680 p.
- KOUBI, Jeannine, 2008, *Il était une fois des « esclaves » . Le cas des Toradja de Célèbes*, Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne (« Asie »), photos, cartes, 190 p.
- LE ROUX, Pierre, 1999, « Bières traditionnelles d'Asie du Sud-Est (contribution photographique de Jean Boulbet, EFEO, Bernard Sellato, CNRS, et Richard Manin, reporter photographe) », p. 50-61 in Nicole Stäuble Tercier et Isabelle Raboud-Schüle (dir.) : *Catalogue de l'exposition internationale « Ferments en folie »*, Vevey (Suisse), Fondation Alimentarium, 221 p.
- , 2002, « Des hommes aux dieux. Boissons fermentées, rituelles et festives d'Asie du Sud-Est et au-delà », *Journal of the Siam Society* (Bangkok), 90 (1-2), p. 161-178, photos.
- MALINOWSKI, Bronislaw, 1989, *Les Argonautes du Pacifique occidental*, Paris, Gallimard (« Tel »), (1<sup>re</sup> éd. en anglais : 1922 ; 1<sup>re</sup> éd. en français : 1963), 606 p.
- MAUSS, Marcel, 1983a [1950], « Les techniques du corps », p. 365-386 in Marcel Mauss, *Sociologie et Anthropologie*, Paris, PUF (« Quadrige »), introduction de Claude Lévi-Strauss (1<sup>re</sup> éd. en volume : 1950, 1<sup>re</sup> éd. en article : 1936, « Les techniques du corps », *Journal de Psychologie*, xxxii (3-4), 15 mars-15 avril), LII + 482 p.
- 1983b [1950], « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », p. 145-279 in Marcel Mauss, *Sociologie et Anthropologie*, Paris, PUF (« Quadrige »), introduction de Claude Lévi-Strauss (1<sup>re</sup> éd. en volume : 1950, 1<sup>re</sup> éd. en article : 1<sup>re</sup> éd. en article : 1923-24 dans la revue *L'Année sociologique*, seconde série, tome 1), LII + 482 p.
- NADEAU, Robin, 2009, « Le banquet, intégration et sociabilité citoyenne dans la cité grecque », *Hypothèses*, 12 (1), p. 251-261.
- POUX, Matthieu, 2015, « Banquet gaulois et symposium méditerranéen : rétrospective et perspectives », p. 325-348 in Arianna Esposito & Stefan Wirth (dir.) : *Autour du « banquet ». Modèles de consommation et usages sociaux*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 443 p.
- SELLATO, Bernard, 2002, « Castrated Dead. The making of un-ancestors among the Aoheng, and some considerations on the dead and ancestors in Borneo », p. 1-16 in Henri Chambert-Loir & Anthony Reid (dir.) : *The Potent Dead. Ancestors, Saints and Heroes in Contemporary Indonesia*, Crows Nest (NSW, Australia)/Honolulu, Allen & Unwin/University of Hawai'i Press (« Asian Studies Association of Australia, Southeast Asia Publications Series »), xxvi + 243 p.
- , 2019, « Le domestique et le sauvage, les morts et les dieux. Le sacrifice à Bornéo », p. 965-977 in Geremia Cometti, Pierre Le Roux, Tiziana Manicone, Nastassja Martin (dir.) : *Au seuil de la forêt. Hommage à Philippe Descola, l'anthropologue de la nature*, Mirebeau-sur-Bèze, Tautem, 1132 p.
- TESTART, Alain, 1993, *Des Dons et des dieux. Anthropologie religieuse et sociologie comparative*, Paris, Armand Colin (« U. Anthropologie »), 144 p. (rééd. corr. et complétée : Paris, Errance, 160 p.), 144 p.
- , 2005, *Éléments de classification des sociétés*, Paris, Errance, 160 p.
- , 2007, *Critique du don. Études sur la circulation non marchande*, Paris, Éd. Syllepse (« Matériologiques »), 265 p.

- , 2012, *Avant l'histoire. L'évolution des sociétés, de Lascaux à Carnac*, Paris, Gallimard (« Bibliothèque des sciences humaines »), 560 p.
- , 2014, *L'Amazone et la cuisinière. Anthropologie de la division sexuelle du travail*, Paris, Gallimard (« Bibliothèque des sciences humaines »), 188 p.
- TOFFIN, Gérard, 1987, « La fabrication de la bière chez deux ethnies tibéto-birmanes du Népal : les Tamang et les Néwar », p. 455-468 in Bernard Koechlin, François Sigaut, Jacqueline M. C. Thomas, Gérard Toffin (dir.) : *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer. Mosaïque sociographique. Hommage à Lucien Bernot*. Paris, Éd. de l'EHESS, XVI + 762 p.
- WIESSNER, Pauline Wilson & Wulf SCHIEFENHÖVEL (dir.), 1996, *Food and the status quest. An interdisciplinary perspective*, Providence, Berghahn Books, VIII + 294 p.
- WINTER, Irène, 2013, « Le banquet royal assyrien : mise en œuvre de la rhétorique de l'abondance », p. 287-316 in Catherine Grandjean, Christophe Hugoniot, Brigitte Lion (dir.) : *Le Banquet du monarque dans le monde antique*, Rennes, PUR, 550 p.

## NOTES

1. Elles sont disponibles en ligne sous les liens suivants sur les chaînes YouTube ou Odysee : <https://www.youtube.com/channel/UCQQmbHdlNOFAKc-kied7dDw> ; <https://www.youtube.com/channel/UCsZV9vpmGndPr7u4MC1QFdw/videos> ; <https://odysee.com/@travauxethnologie:5>.

2. Voir Françoise Aubaile-Sallenave (1999), Françoise Aubaile-Sallenave & André-Georges Haudricourt (1995), Marie-Christine Aubin (1987), Georges Condominas (1957 [1974]), Michael Dove (1988), Claudine Friedberg (1958), Jean-Gabriel Gauthier (1999), Pierre Le Roux (1999), Gérard Toffin (1987).

3. <https://www.asterix.com/portfolio/assurancetourix/>.

4. « Vaste opération de rapports intertribaux, incluant un système d'échange très développé, qui a fait l'objet de l'étude de Malinowski consignée dans son ouvrage célèbre, *Les Argonautes du Pacifique occidental* (*Argonauts of the Western Pacific*, 1922). Le commerce kula implique un type de relations sociales réciproques qui sont réglementées de la manière la plus rigoureuse. Il constitue un mécanisme sociologique atteignant une grande ampleur : ce système d'échange, fondé sur les prestations et les contre-prestations, s'étend à une partie importante des populations primitives du Pacifique et de la Micronésie. La transaction qui forme la partie essentielle du [sic] kula est un échange mi-cérémoniel, mi-commercial qui est destiné à donner aux partenaires du prestige, donc un pouvoir social, c'est-à-dire une valeur dépassant de beaucoup la satisfaction des besoins élémentaires. Ceux qui pratiquent le [sic] kula gardent par devers eux, pendant un certain temps, un certain nombre d'objets distincts qui sont de deux sortes ; ils s'en défont pour en recevoir d'autres en alternant toujours les catégories. Ainsi sont échangés des colliers de coquillages rouges, dans un sens, et, dans l'autre, des bracelets de coquillages blancs. Le [sic] kula peut être regardé, pour reprendre l'expression de Marcel Mauss, comme un « phénomène social total » : il [sic] constitue, en effet, un système global d'échanges à la fois culturels, économiques et psychiques. [...] Marcel Mauss, dont l'ouvrage *Essai sur le don* a été inspiré par les recherches de Malinowski sur le [sic] kula, définit celui-ci comme un *potlatch* intertribal. Un échange de ce type, même si apparemment il ne profite pas à celui qui le pratique, lui donne du prestige social et amènera son groupe à lui fournir en retour biens et femmes ». (source : Yvan Barbé, s. d., « Kula », *Encyclopedia Universalis* en ligne (<https://www.universalis.fr/encyclopedie/kula/>, consulté le 27 décembre 2022). Voir Malinowski (1989 [1963]).