



HAL
open science

À LA DÉCOUVERTE DU BANQUET ROMAIN : ENTRE RÉALITÉ ET FICTION

Julie Gallego

► **To cite this version:**

Julie Gallego. À LA DÉCOUVERTE DU BANQUET ROMAIN : ENTRE RÉALITÉ ET FICTION. 2025. ⟨hal-05141992⟩

HAL Id: hal-05141992

<https://hal.science/hal-05141992v1>

Preprint submitted on 3 Jul 2025

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 CC BY-NC-ND 4.0 - Attribution - Non-commercial use - No Derivative Works - International License

À LA DÉCOUVERTE DU BANQUET ROMAIN : ENTRE RÉALITÉ ET FICTION

Julie Gallego

Introduction : confusion courante entre banquet et orgie depuis « Le festin de Trimalchion »

Le banquet romain est l'objet de nombreux fantasmes ; on confond souvent l'extraordinaire, l'exceptionnel, le dérapage des riches avec l'ordinaire ; et l'excès est pris pour la norme. Il faut en chercher principalement la cause dans l'influence majeure qu'a eue une œuvre littéraire, ou plutôt une partie d'œuvre : un très long passage du *Satiricon* de Pétrone, un roman daté vraisemblablement de la 2^e moitié du 1^{er} siècle après Jésus-Christ. On appelle traditionnellement cet épisode la *Cena Trimalchionis* en latin (le « festin de Trimalchion » en français), du nom du personnage qui occupe alors l'essentiel de la narration. L'adaptation infidèle qu'en a tirée Federico Fellini est aussi en grande partie responsable des clichés que l'on a généralement sur les Romains et la nourriture, d'autant que la vision fellinienne de 1969 s'est propagée de péplum en péplum et de BD en BD. Même lorsque leurs auteurs savent que les banquets à Rome ne doivent pas se limiter à cette vision fellinienne, le film semble avoir posé une empreinte ineffaçable, dans laquelle il convient de s'inscrire. Cela peut se faire par la présentation d'un luxe inouï comme dans les textes d'un album *Alix* de Jacques Martin, ou par le biais de clins d'œil visuels comme dans *Murena* de Jean Dufaux et Theo, où l'on retrouve l'auteur Pétrone qui devient lui-même un personnage qui croise le personnage d'Encolpe présent dans le roman latin ; on aura aussi, dans *Astérix*, une version parodique du banquet. L'idée du Romain qui s'essuie les mains dans les cheveux d'un esclave est empruntée à Pétrone par Jacques Martin mais sans doute par l'intermédiaire de la scène du *Satyricon* de Fellini car chez Pétrone, c'est Trimalchion qui fait cela, alors que dans le film c'est une invitée de la *cena*. Toutefois la *cena* est chez les Romains un moment plus complexe que ce qu'on prête actuellement au terme d'orgie : « la *cena* est un spectacle qui transporte les convives dans un monde d'illusions, presque un rituel qui réunit à la fois le sacré et le profane, et qui satisfait autant aux plaisirs du corps qu'à ceux de l'esprit. Elle sollicite tous les sens, comme un véritable opéra, en une symphonie complexe et exaltante, qui manifeste de la manière la plus élaborée et la plus éclatante les raffinements de cette civilisation des loisirs. ». Il faut bien comprendre que le banquet est à Rome alimentation *et* communication car « Les dîneurs font bien plus que se nourrir, ils célèbrent un rituel social, quotidien, essentiel à la cohésion de la communauté. Manger et boire dans le cadre de la *cena* est une activité éminemment culturelle, que ce soit la *cena* ordinaire qui ne réunit que les membres d'une même famille, ou un grand dîner que l'on appelle banquet, *convivium*, où sont conviés des hôtes : amis, parents, clients. » Ainsi sacrifier au rituel du repas, à la Ville comme à la campagne, par temps de paix, c'est pour les Romains affirmer leur humanité, montrer que le citoyen ne peut être confondu avec l'animal, lui qui se contente de satisfaire un besoin naturel pour vivre. Notre communication s'organisera donc en trois temps. Nous verrons d'abord en quoi certains repas peuvent être analysés comme un moment de communication magique avec les dieux (avec les horaires des repas, le lieu et les rituels) puis nous expliquerons pourquoi on peut dire que la *cena* est à la fois mise en scène théâtrale et élément du lien social (en indiquant qui sont les participants, sur quoi ils mangeaient et en quoi ce repas peut être associé au proverbe de Juvénal « du pain et des jeux »). Pour finir, après avoir

fait un petit point sur la vaisselle utilisée lors des repas, nous nous intéresserons plus précisément aux habitudes alimentaires des Romains, d'abord ce qu'ils buvaient puis surtout ce qu'ils mangeaient.

1. Le repas comme communication magique avec les dieux

Comme l'explique Claire Csernel, « Dans les formes archaïques de civilisation, la religion pénètre la vie entière de la société, elle en fournit jusque dans les détails la justification théologique, mythologique et souvent philosophique. Ainsi en est-il des pratiques alimentaires dans la Rome antique, qui trouvent leur origine dans le sacrifice aux dieux, celui-ci étant suivi selon le rite d'un repas. Le mode d'alimentation des Romains dépendait donc des aliments que l'on trouvait bon d'offrir en sacrifice. Dès lors, le sacrifice, et par là-même le repas sacrificiel, et du même coup le mode d'alimentation des Romains, reflètent le type de rapport établi entre les dieux et les hommes, autrement dit une certaine conception de la vie humaine. »

1.1. L'évolution des horaires des repas et de leur contenu

À époque ancienne, on avait trois repas : le *ientaculum*, la *cena* et la *uesperna*. Le *ientaculum* (qui prenait place entre la 1^{re} et la 2^e heure à partir du lever du jour car on se levait tôt) était un petit déjeuner très léger, composé le plus souvent d'un bout de pain, avec de l'eau comme boisson ; s'ajoutaient éventuellement du miel, des dattes, des olives, du fromage et du lait. Il y avait ensuite la *cena* le midi (vers la 7^e-8^e h), qui se composait alors de légumes et du plat national, le *pulmentum* (une purée de froment, qui fut ensuite remplacée parfois par de la bouillie d'épeautre ou d'orge, avec de l'eau et du lait) ; ce féculent fit office de pain pendant longtemps, jusqu'au II^e s. avant J.C. La journée se terminait sur la *uesperna* le soir (placée vers la 11^e-12^eh), qui constituait le souper. Puis quand il a fallu caler dans la journée un moment pour la gestion des affaires, la *cena* a été décalée à l'après-midi, vers 15h, après le bain, donc entre la 9^e et la 10^e heure ; elle se terminait normalement avant qu'il fasse nuit noire et a remplacé la *uesperna*. Le repas léger de mi-journée, pris sur le pouce et le plus souvent sans même s'asseoir, est alors devenu le *prandium*. C'était un repas froid avec du poisson, des légumes et des fruits, le plus souvent sans vin. Le repas appelé *cena* n'est donc pas à proprement parler un banquet avec ce que l'on imagine de débordements. Cela s'est mis en place plus tard, durant l'empire, lorsque s'est ajouté un autre repas appelé *comissatio*, qui était souvent une beuverie qui pouvait virer à l'orgie et auquel, généralement, les femmes ne participaient pas. C'est essentiellement cette nouvelle *cena* que nous allons évoquer dans la suite de cette conférence.

1.2. Où manger ?

Intéressons-nous d'abord aux habitants des immeubles de Rome (*insulae*), eux qui n'ont pas les ressources financières pour vivre dans une demeure (une *domus*) : ils n'ont généralement pas la possibilité de cuisiner chez eux (ce n'est en effet pas pratique de faire mijoter un plat sur un brasero) ; ils achètent donc à manger et à boire dans l'une des nombreuses tavernes (les *thermopolia*) qui disposent d'un étal de vente à emporter (notre époque moderne n'a rien inventé !). On y trouve de grandes jarres encastrées, avec par exemple, du vin (frais ou chaud), des olives ; on peut en prendre un peu et manger ou boire rapidement là, debout au comptoir, ou partir ailleurs avec un morceau de saucisse ou une part de gâteau. Les empereurs tout au long du I^{er} siècle apr. J.-C. se méfient des attroupements devant les tavernes romaines et des mesures sont prises pour limiter la vente d'aliments chauds dans ces établissements sales et

bruyants, qui ont en majorité une clientèle très populaire. En effet, « Successivement, Tibère, Claude, Néron, Vespasien interdisent aux tavernes de vendre des denrées cuites, des viandes, des pâtisseries, et même de l'eau tiède ou chaude, celle qui est employée pour être mélangée au vin et donner une boisson brûlante que les Romains apprécient particulièrement parce qu'ils estiment que cela donne un vin meilleur et plus digeste. Ces interdictions répondent à un double impératif : il faut tout d'abord empêcher le peuple de se réunir, de boire, et les empereurs espèrent ainsi tenir en échec les activités politiques qui se dissimuleraient dans les cabarets. Il s'agit aussi, sans doute, dans l'esprit des législateurs, de faire supprimer les petits foyers sur lesquels mijote la nourriture, lesquels, étant donné la foule compacte qui se presse dans les rues de Rome, présentent des risques réels d'incendie. » voici un exemple, toujours dans le manga *Pline*, de ces petits foyers permettant de faire cuire la nourriture de manière un peu dangereuse. Un *thermopolium* très bien conservé a été découvert il y a quelques mois à Pompéi, lors de fouilles : on voit bien le comptoir avec les trous où étaient placées les jarres ; les peintures sont dans un état de conservation exceptionnelle. Une reconstitution 3D de l'endroit a également été produite par des spécialistes. Arrêtons-nous maintenant sur la partie de la *domus* où se déroule le repas de fin de journée. La *cena* a lieu dans le *triclinium*, la salle à manger, une pièce dont il faut impérativement passer l'entrée avec le pied droit d'abord ; ce n'est que le premier rituel associé à ce lieu à part dans la maison et à ce moment particulier de la journée : nous en verrons d'autres. Pourquoi ? Parce que « ce monde recréé qu'est la salle à manger n'est pas seulement le monde des vivants, il est aussi celui des morts. Les morts sont sous la table, ils sont par terre. Une ancienne coutume interdisait de balayer le sol de la salle à manger. Les détritiques qui le jonchaient étaient la nourriture des morts. Et c'est pour une raison d'hygiène bien compréhensible que l'on a représenté sur les mosaïques du sol ces mêmes détritiques afin que la maison pût être nettoyée sans pour autant priver les morts de ce qui leur revenait. Mais la coutume demeure sous une autre forme : il est interdit de balayer la salle à manger pendant le repas. Et pourtant ce n'eût pas été inutile si l'on songe qu'il était normal de jeter sous la table ce qu'on ne mangeait pas (coutume qui a persisté en France jusqu'au XV^e siècle). Les âmes des morts, en effet, séjournent volontiers dans les balayures et lorsqu'un esclave, le festin terminé, balaie le sol, il prend bien le soin de soulever ces balayures du sol pour leur faire passer le seuil de la maison. À l'origine même, ces détritiques étaient portés sur les tombeaux des ancêtres. » Voici un exemple de mosaïque représentant des détritiques au sol mais aussi la vision parodique — dans *Astérix chez les Helvètes*— de la saleté indispensable à toute bonne orgie !

J'ai remis ici le plan d'une *domus* traditionnelle. Lors de la *cena*, il faut laisser ouvertes les portes qui donnent sur l'*atrium* parce que s'y trouve le laraire, l'autel des dieux de la maison. Un esclave peut même parfois porter les statues des Lares au début du repas, pour les convives qui désirent personnellement les prier et leur faire des libations. Les Romains suffisamment riches pour avoir une maison à plusieurs étages déplacent souvent au premier étage la salle à manger pour échapper à la réglementation de ce que l'on appelle les lois somptuaires qui veulent limiter les excès. Dans les maisons les plus luxueuses, il existe même plusieurs salles à manger, suivant la saison et le nombre de personnes à recevoir, tantôt à l'intérieur, tantôt à l'extérieur. Chez le célèbre gourmet Lucullus, chaque salle a même un nom et est associée à un menu précis et à un coût prédéfini. Il suffit à Lucullus d'indiquer à ses esclaves organisateurs (les *structores*) le nom de la salle pour qu'ils sachent comment préparer rapidement le repas.

Seuls les trois lits de table —dont nous reparlerons dans la 2^e partie— sont fixes dans la pièce : tout le reste est mobile. La salle à manger sert aussi aux familles les plus aisées pour exposer leurs plus belles pièces d'argenterie présentant même parfois des décors en relief, rehaussés d'or et de pierres précieuses (coupes, gobelets, vases à puiser le vin, aiguères, plateaux), qui servent à montrer la richesse, la puissance et éventuellement le bon goût de leurs propriétaires (ou le mauvais goût en ce qui concerne le personnage fictionnel de Trimalchion chez Pétrone). De telles pièces d'argenterie en servent de placement financier sûr (on peut les revendre). Ajoutons que le comble du chic était de faire apparaître sur des peintures murales en trompe-l'œil les mêmes objets que sur les dessertes.

1.3. Un déroulement ritualisé

Les convives enlèvent chaussures et toges et revêtent des tuniques légères ; cette tenue de soirée est appelée *vestis cenatoria* ou – avec un mot grec – *synthesis* ; elle se porte flottante et obligatoirement sans ceinture : un nœud bloquerait la communication magique entre les hommes et les dieux durant le banquet. Pour la même raison, il était de coutume d'enlever ses bagues. Les invités doivent se rincer les mains (avec de l'eau de neige, si ce sont des banquets de très riches citoyens), avant et après le repas. Les mains des Romains bien élevées ne doivent aucunement ressembler à celles du personnage de Garovirus, dans *Astérix chez les Helvètes*, qui a les mains sales, des bagues et une ceinture : il a donc tout faux et doit bien énerver les dieux ! Des esclaves ont aussi pour rôle de nettoyer les pieds et les ongles. Ce n'est alors pas perçu comme une question d'hygiène : comme lorsque les convives sont parfumés et que des couronnes de fleurs et de feuillages sont déposées sur leur tête, c'est un rite de purification morale et physique et de prophylaxie. Cela veut dire que cela servait à les protéger contre les sortilèges et les mauvais esprits. « Le comble du raffinement [était même] d'offrir aux convives des fleurs artificielles dont on confectionn[ait] les pétales avec des morceaux de soie multicolores importée de Chine et qu'on parfum[ait] à la violette ou à la rose. » Lors du repas, il y a aussi un intermède avec une prière et un sacrifice aux dieux Lares grâce à un gâteau mêlé de sel. En effet, le dîner est un spectacle mais aussi un acte religieux, même lorsqu'il est accompli dans un cadre privé. On prie donc les dieux avant, après et même pendant le repas. On leur fait aussi des offrandes et des libations au début du repas ou entre le premier et le second service : il était ainsi habituel d'offrir à Vesta, la déesse du foyer, des mets disposés sur un plat purifié. Dans *Astérix chez les Helvètes*, en revanche, les Romains n'ont guère envie de se priver de nourriture pour en donner au dieu Apollon. La *cena* est aussi marquée par des tabous, dont certains sont parvenus jusqu'à nous : il ne faut pas renverser la salière ou piquer la viande de la pointe du couteau car ce serait comme blesser les morts eux-mêmes ; il ne faut pas non plus parler de sujets tristes ou dangereux comme les incendies (au risque de les voir se produire), ni pour autant rester muet car ce serait très impoli.

2. Le repas privé comme mise en scène théâtrale et élément social

2.1. Qui participe à la *cena* ?

Les invités de la *cena* doivent être de la même origine sociale, pour éviter l'impression qu'a le personnage-narrateur Encolpe, dans le roman du *Satiricon* de Pétrone, de ne pas être à sa place (cela lui assure bien sûr un rôle d'observateur extérieur qui convient à son statut de narrateur). Ce sont pendant longtemps seulement des hommes qui participent au banquet, comme c'était le cas en Grèce où les femmes ne pouvaient pas prendre part au *symposion*, sauf si elles étaient des danseuses et des musiciennes ou des hétaires, c'est-à-dire globalement des esclaves et des prostituées. Mais après ces mêmes réticences à Rome au début, les femmes finissent par participer pleinement au banquet à partir de l'époque impériale. Toutefois, primitivement, quand la maison ne comportait pas une pièce spécifique pour le repas mais juste un *atrium*, elles n'avaient pas le droit de se coucher sur les lits de table ; elles devaient rester assises sur des tabourets, comme les enfants.

2.2. Sur quoi manger ?

Les convives s'étendent sur des divans. Mais attention ! Il faut prendre garde à surtout appuyer son coude gauche sur des coussins pour se servir avec la main droite exclusivement, comme dans cette case d'*Alix Senator* où Alix et ses fils sont invités à une *cena*. Il y a trois divans dans le *tri-clinium*, d'où son nom. La position couchée est synonyme de délasserment, de détente propre à l'intimité. On mange couché sur des lits fixes, comme dans la cérémonie religieuse du lectisterne, où l'on représentait des statues de dieux couchées sur des lits de table ou des statues de déesses assises. Cette coutume de manger couchés avec trois lits à trois places vient sans doute des Étrusques (elle est représentée dans la fresque du dessus). Dans une *cena*, on ne se place pas comme on en a envie, tout est très codifié : l'ordre des préséances est soigneusement déterminé. Un huissier (le *nomenclator*) indiquait aux convives leur lit et leur place. Sur le lit inférieur ou *imus lectus*, à gauche, s'installe celui qui organise le repas (l'amphitryon), placé en 3, avec sa famille ; la place d'honneur est celle la plus à droite pour les convives, à savoir la 1, du *medius lectus* (le lit du milieu, qui est le meilleur lit car il n'a pas de vis-à-vis) ; elle s'appelle traditionnellement le *locus consularis* (« la place du consul », même quand il n'y a pas de consul) parce qu'il faut l'attribuer d'office au consul s'il participe au banquet. Un côté reste libre pour le service. On est donc étendu de biais, sur le côté gauche, séparé de son voisin ou de sa voisine par des coussins. Sur le lit sont disposés des dessus matelassés, revêtus d'une étoffe de pourpre, puis l'ensemble est recouvert d'une housse brodée qui retombe jusqu'au sol. Pourquoi 3 lits de 3 places, vous demandez-vous peut-être ? Parce que cela fait idéalement 9 convives... 9 comme les Muses, les filles du dieu Zeus et de la déesse de la mémoire, Mnémosyne. Il peut y avoir des exceptions mais il faut au moins être 3 pour équivaloir au nombre de Grâces. Et il faut éviter, dans tous les cas, d'avoir un nombre pair de convives, ce serait un mauvais présage. À la fin de la République, les choses changent et on utilise de plus en plus un sofa semi-circulaire (appelé *stibadium* ou *sigma*), sur lequel les convives s'étendent côte à côte ; les personnages les plus marquants en occupent les extrémités ; théoriquement 9 personnes pouvaient prendre place mais dans les faits c'était plutôt 7/8 et il existait même un proverbe qui disait, pour ce type de lit de table, « sept [convives] repas, neuf [convives] fracas » ! *septem conuiuium nouem conuicium*). S'il y avait plus de 9 convives, il fallait dresser d'autres *triclinia* ou d'autres *stibadia*.

La table est considérée comme un lieu sacré, car identifiée au foyer et à la terre nourricière, en ce qu'elle alimente les hommes (elle ne doit donc jamais rester vide). De même que la terre est perçue comme le centre de l'univers, la table devient le centre de la salle à manger, qui prend alors une valeur cosmique, le plafond est assimilé aux cieux et le sol au monde des morts. Ce que l'empereur Néron (I^{er} siècle après J.-C.) a mis magistralement en scène en faisant construire dans la salle à manger de sa maison dorée (la *domus aurea*) une table ronde qui tournait continuellement pour imiter le mouvement du monde. Vous en voyez ici la restitution 3D de cette salle à manger, ainsi que sa version dessinée dans la série *Murena* de Dufaux et Delaby (Néron fait visiter la pièce à ses invités). Peut-être vous demandez-vous maintenant si les Romains posaient des nappes sur les tables. La réponse est partiellement oui. En effet, c'est quelque chose qui ne s'est mis en place qu'à partir du II^e siècle apr. J.-C., sous Domitien : avant, on essuyait simplement le marbre ou le bois entre chaque service. En revanche, il est bien établi que chaque convive a eu très tôt une serviette (*mappa*), d'ailleurs souvent sa serviette personnelle qu'il apportait au repas. Ce qui lui permettait de repartir d'autant plus aisément avec les restes des différents plats qui étaient traditionnellement distribués à la fin aux convives. On les enveloppait dans des serviettes ; ce *doggy bag* antique était appelé des *apophoreta*, un mot grec qui s'utilisait aussi pour les cadeaux que l'on s'offrait aux fêtes des Saturnales, les *Saturnalia*.

2.3. La *cena* comme *panis et circenses*

La *cena* ne sert pas seulement à apaiser la faim : elle est là aussi pour charmer les sens. Dans cette planche de *Murena*, la *cena* fastueuse chez Trimalchion est présentée comme un moyen pour les Romains d'oublier, du moins le temps de la fête, la tragédie du grand incendie de 64 qui a causé tant de décès à Rome. Les tons des deux cases s'opposent : un intérieur lumineux synonyme de fête et de vie et un extérieur pâle associé à la mort et au désespoir. De nombreux spectacles étaient possibles durant le repas pour se changer les idées : danseuses, strip-teaseuses, acrobates, clowns, animaux savants mais aussi, dans les demeures plus intellectuelles, lectures d'œuvres poétiques ou philosophiques. Vous avez ainsi des danseuses dans *Astérix*, un musicien avec une lyre dans *Murena*, ainsi qu'un acteur portant un masque pour interpréter une comédie de Plaute.

3. L'alimentation des Romains : manger pour vivre ou vivre pour manger ?

3.1. La vaisselle

Les convives ont à disposition une assiette et un verre ; des cure-dents étaient aussi fournis. Quant aux couverts, il n'y en a pas vraiment, du moins pas de fourchettes : ce n'est pas un accessoire individuel indispensable au repas pour les Romains. Les couteaux existent et peuvent être fournis sur demande mais ils sont en fait peu utilisés. Pourquoi ? Ce n'est tout simplement pas utile puisque l'habitude est de servir les mets tout découpés (pour réussir un banquet, mieux vaut donc disposer d'un bon *scissor*, un spécialiste du découpage de la viande, comme dans cette case de *Murena*). On mange ainsi surtout avec les doigts. Vous voyez ici l'empereur Claude, qui attrape un champignon dans le plat posé devant lui, sous le regard attentif d'Agrippine, qui surveille que le poison qu'elle a fait disposer dans le plat soit bien efficace ! Bien sûr, pour des soupes ou d'autres mets liquides, on a à disposition une cuillère large et plate appelée *ligula* : pour servir, il existe aussi des louches ou *trullae*, et pour vider les œufs et les coquillages, on a

recours à une petite cuillère pointue. Puisqu'on mange avec les doigts, il faut fréquemment se laver les mains. Des esclaves ont donc pour mission de porter des coupes remplies d'eau, qu'ils versent à la demande sur les mains des convives. En quoi est la vaisselle ? Elle est en terre cuite dans les maisons les plus modestes mais dans les plus riches, elle peut être en cristal, en or, en argent ou même en murrhe, un minéral très opaque qui passait pour développer le goût du vin. Dans la villa de Boscoréale, aux environs de Naples, on a trouvé une vaisselle magnifique (que l'on désigne depuis sous le nom de « trésor de Boscoréale »). Vous voyez ici une magnifique coupe —représentant la cérémonie de triomphe de l'empereur Tibère— et des gobelets avec des squelettes (un motif très présent dans l'art romain). Sachez qu'il était de coutume d'étaler sa vaisselle pour la montrer aux invités, cela faisait partie des devoirs de l'hospitalité et c'était une marque d'impolitesse de ne pas le faire, l'invité pouvait alors réclamer que cela soit fait. Ajoutons que la table avait toujours une salière, non pour satisfaire aux goûts personnels des convives mais parce qu'elle servait pour le sacrifice aux dieux Lares ; elle était apparemment en argent, même chez les plus pauvres.

3.2. Nunc est bibendum

Nunc est bibendum « maintenant il faut boire » : telle est l'expression, venue d'un poème d'Horace, passée comme proverbe ; nous la détournerons dans la dernière partie en *nunc est edendum* « maintenant il faut manger ». Que boit-on lors de la *cena* ? De l'eau tiède (avec des herbes et des aromates), bien plus fréquemment que de l'eau fraîche (c'est même la boisson de base en vente dans un *thermopolium*). Mais on boit aussi du vin ! Il est puisé dans des amphores, qui sont généralement en terre mais dans le *Satiricon* Trimalchion en a aussi en verre. Elles sont bouchées à l'argile. On ne boit toutefois pas le vin pur car il est aussi épais qu'un sirop et il est très fort. Il faut d'abord le filtrer puis le délayer. Seuls les ivrognes invétérés boivent du vin pur ; il est normalement coupé avec de l'eau (chaude ou froide selon la saison, avec éventuellement de la neige) ; certains crus pouvaient même être coupés à l'eau de mer et c'était très apprécié, même si cela nous semblerait une hérésie maintenant. Pour ce faire, on mélangeait vin et eau dans un cratère, un vase large qui a un pied, contrairement aux amphores qui doivent disposer d'un support pour les faire tenir ou qu'il faut planter dans le sol par leur extrémité pointue. Vous voyez d'ailleurs bien sur l'image de gauche tirée du manga *Pline* comment tient une amphore : il faut la poser sur un trépied. On trouve encore sur certaines amphores des restes d'inscriptions (les *tituli picti*), servant d'étiquettes pour indiquer ce que contenait l'amphore, d'où elle venait et où elle devait être livrée. Le vin doux sucré au miel, appelé *mulsum*, n'a commencé à apparaître qu'au dernier siècle de la République. Il y avait dans la *comissatio*, la beuverie organisée parfois après la *cena*, un roi du banquet (en latin *rex conuiuii*, appelé aussi « le maître de la boisson », *magister bibendi*), qui pouvait « ordonner » aux convives de boire beaucoup de vin jusque tard dans la nuit... parfois même jusqu'à l'aube !

3.3. Nunc est edendum

Les loyers sont chers à Rome, il y a donc peu d'argent pour la nourriture ; et la variété – voire parfois l'exubérance – de nourriture dont nous allons parler ne concernait bien sûr que les couches les plus aisées de la population. Quelques considérations générales tout d'abord. La base de la cuisine romaine, ce sont les légumes et les céréales. Seule une partie de la population

avait droit à la distribution de blé bon marché ou gratuit. Le blé est un aliment normal ; le millet et l'épeautre venus d'Étrurie sont jugés insolites à leur arrivée à Rome au V^e s. av. J.-C., même s'ils sont ensuite adoptés. La boulangerie n'apparaît à Rome qu'à la fin du III^e s. av. J.-C. et ce n'est que du pain non levé (comme une sorte de pizza épaisse) ; à l'époque impériale, il existait toutefois plusieurs sortes de pain, comme le *panis clibanus* ou le *panis quadratus* de ces cases. Le seul corps gras d'usage courant est l'huile d'olive, puisque le beurre ne sert que comme médicament. La pâte (*placenta*) était préparée chez un meunier-boulangier, le *pistor*, dans son *pistrinum* (à la fois le moulin et boulangerie) et cuite ensuite par les marchands ambulants dans des petits fours portatifs. On a retrouvé à Pompéi la partie solide des grands fours et des meules à grain, autour desquelles tournait un cheval ou un âne ; on comprend bien à quoi ils servaient grâce à la restitution de cette BD *Pompéi* qui s'inspire d'une fresque trouvée sur le site de Pompéi. Les Romains aiment aussi beaucoup le mélange sucré-salé ; le miel était ainsi présent dans de nombreux plats, d'où la demande d'un Romain tombé au fond de la marmite dans *Astérix*, comme s'il fallait que lui-même soit accommodé au miel ! Dans les recettes d'Apicius, on découvre des plats qui nous semblent aussi étranges que peu écologiques : des langues de flamands roses ou de rossignols, des tétines de truie farcies aux oursins, un hachis de vulves de truie ou encore un ragoût de talons de chameau. Mais ils étaient toutefois très rares. Cela inspire tout de même René Goscinny, qui prête au gouverneur Garovirus, le spécialiste des orgies, un goût pour les « tripes froides frites dans de la graisse d'urus » ou pour « le boudin d'ours et les cous de girafe farcis ». Mais n'oublions pas pour autant que certains aliments qui sont de consommation courante aujourd'hui étaient totalement inconnus à l'époque : les pommes de terre, le maïs, les tomates ou les haricots par exemple. Les Romains usent de multiples épices (indigènes ou exotiques) pour relever le goût de leur plat ; ils aiment aussi y ajouter des sauces lourdes et poivrées ou du *garum* (appelé aussi *liquamen*), un condiment issu de la macération d'entrailles de poisson salées, principalement des thons (dont vous avez dans le manga *Pline* un beau spécimen sicilien) et des maquereaux, additionnées d'herbes aromatiques, et donnant un liquide proche du nuoc-mam. Vous voyez dans la grande image un exemple d'atelier de fabrication de *garum*, avec des pièces différentes selon les stades de la préparation : en 1. la découpe, en 2. et 3. la macération avec du sel et des aromates et 4. le filtrage dans des amphores. On emploie beaucoup le poivre (on le saupoudre sur des desserts très sucrés par exemple), soit en grains, soit broyé. Lors de la *cena*, le premier service commençait par des œufs et dans le dernier on trouvait des fruits. D'où l'expression latine *ab ovo usque ad mala*, qui signifie littéralement de l'œuf jusqu'à la pomme, c'est-à-dire du commencement à la fin ou de A à Z, lorsqu'on ne parle plus du repas et que l'expression a un sens figuré. Dans une *cena recta* (ou « banquet complet »), on a d'abord :

1/ la *gustatio*, c'est-à-dire les hors-d'œuvre, les entrées : on y sert, accompagnés de vin doux sucré au miel, des œufs, des coquillages, des légumes comme les radis, des feuilles de laitue ou de chicorée, du poisson froid, des boulettes de chair hachée, des olives, des champignons, des herbes aromatiques, mais aussi des morceaux de venaison ou de charcuterie trempés dans des sauces au cumin ou à l'aneth, ainsi que du fromage de chèvre, de brebis ou de vache.

2/ on a ensuite les différents services constituant les plats de résistance. On sert des viandes (surtout des venaisons et des abats, mais globalement aussi du porc sous forme de lard et de jambon, de l'agneau ou du chevreau), ou encore du loir, de l'écureuil, du sanglier, du lapin, de

l'oie, de la tourterelle ou même du paon. En ce qui concerne la viande, il faut savoir qu'elle est généralement bouillie puis rôtie car les Romains préfèrent tout ce qui a une consistance molle plutôt que craquante. Ils affectionnent tout particulièrement les ragouts dans lesquels la viande mijote longtemps. Ils élevaient aussi des escargots pour mieux les engraisser avec de la farine délayée dans du vin cuit. Il y avait aussi des poissons et des légumes, même si, dans *Astérix chez les Helvètes*, le cuisinier de Garovirus trouve qu'ajouter un bouillon de légumes à une orgie, ça devient du grand n'importe quoi ! Les poissons les plus prisés sont bien sûr les poissons de mer ou d'eau douce, tels les surmulets, les turbots, les congres et les murènes (qui étaient considérées par certains comme des animaux de compagnie pour lesquels certains Romains se passionnaient mais des animaux carnivores qui pouvaient être bien dangereux, comme vous le voyez dans cette case de BD où une murène emporte la main de quelqu'un tombé dans son bassin !). À table, les Romains aiment les poissons frais ou en saumure, c'est-à-dire placés dans une préparation liquide fortement salée, parfois additionnée d'aromates et d'ingrédients divers, qui permet de les conserver. En ce qui concerne les crustacés, les Romains mangent des huîtres et des moules

3/ le dessert (appelé *mensae secundae* « second service ») est composé d'abord de plats épicés et de sauces relevées, destinés à stimuler la soif, puis de légumes et de boulettes de viande, de charcuterie, d'olives. On termine par le fromage, des fruits frais ou secs (très appréciés notamment dans de nombreux gâteaux), ou confits dans le miel et les épices, avec parfois aussi des aliments salés, et des pâtisseries (comme celles à la pâte d'amandes et au miel offertes par Trimalchion dans *Murena* en début de banquet car on pensait que cela empêchait d'être ivre)

Conclusion :

Dans son ouvrage *Les Plaisirs à Rome*, Jean-Noël Robert écrit que « la vie est considérée comme un banquet dont on épuise la coupe. » (p. 104). Le banquet « qui dérape », sans réussir à devenir banquet philosophique, est ainsi un sujet de choix pour les moralistes qui veulent s'indigner devant la gourmandise (*gula*) de certains ou pour les satiristes qui veulent s'en moquer. Mais il ne faut pas croire qu'il y avait tous les jours des *cenae* somptueuses comme on le voit souvent au cinéma, dans des séries télé ou des BD, à la suite du *Satiricon* de Pétrone et celui de Fellini. Cela ne concernait que certains jours et cela n'avait lieu que chez les riches. Le plus souvent, le repas de fin de journée n'était pas un festin mais un dîner familial frugal et on se couchait tôt car l'éclairage était faible avec des chandelles de suif ou de cire, des lampes à huile en terre cuite avec une mèche de fibre chez les plus aisés. Cela suffisait pour dîner et faire le ménage mais pas pour lire ou écrire. Mais si je ne vous avais parlé que de ce maigre repas, votre imaginaire n'aurait pas été emporté vers un ailleurs et un autrefois ! Il fallait donc ruser un peu, comme dans toute bonne fiction historique.