

Hervé Inglebert (éd.): L'alimentation dans l'Antiquité tardive. Turnhout: Brepols 2020 (*Antiquité Tardive* 27, 2019). 416 p. € 94.00. ISBN: 978-2-503-58719-6.

Ce numéro 27 de la revue *Antiquité tardive*, revue internationale d'histoire et d'archéologie publiée par l'Association pour l'Antiquité tardive, est consacré pour une grande moitié à l'« Alimentation dans l'Antiquité tardive ». Il prend la suite d'un numéro 26 placé plutôt sous le signe du politique (« Le gouvernement des cités dans l'Antiquité tardive »), qui lui-même succédait au volume 25 sur « La présence impériale dans la Rome tardo-antique ». Ce numéro ouvre donc une tout autre perspective, très multidisciplinaire puisque la nourriture, en tant que marqueur social, touche à de nombreux domaines de la vie, l'anthropologie, la vie sociale, économique, religieuse et politique, tout en interrogeant des sources très diverses, textes écrits, iconographie et artefacts archéologiques.

C'est Hervé Inglebert, directeur de la revue depuis 2017, qui s'est chargé de coordonner tous les textes classés en quatre parties thématiques qui se succèdent jusqu'à la page 255, puis prennent place quatre articles sous la rubrique *Varia*, puis une *Chronique* et enfin le *Bulletin critique* de la revue consacré aux comptes rendus d'ouvrages reçus.

Le volume est d'une grande richesse, interrogeant à la fois les textes, l'archéologie, l'iconographie, s'intéressant au pourtour méditerranéen mais aussi au Proche-Orient, interrogeant parfois la seule époque tardive mais aussi, dans certains articles, une chronologie longue, voire très longue. À cela s'ajoute la collaboration internationale en cinq langues (français, anglais, espagnol, italien, allemand), preuve de la volonté des promoteurs de faire appel à un grand nombre de contributeurs (dix-huit) d'horizons divers. Horizons divers comme les régions concernées, car les zones géographiques traitées touchent aussi bien les régions chaudes du pourtour méditerranéen que des régions plus froides, ce qui est lourd de conséquences en ce qui concerne l'alimentation, sans oublier l'intérêt qu'il y a d'interroger les réseaux de communications qui relient de mieux en mieux au cours des siècles ces environnements si contrastés.<sup>1</sup>

1 Pour la structure de ce volume, le lecteur peut se référer à la table des matières en toute fin de ce compte rendu.

Les recherches textuelles sont diverses et plus ou moins pointues. Certaines portent sur un auteur ou deux auteurs en particulier : Anthimus et Isidore de Séville (Isabel Velázquez), Jonas de Bobbio (Alban Gautier) ; des glossaires gréco-coptes (Nathan Carlig et Antonio Ricciardetto) ; des papyrus de l'Égypte byzantine (Marie-Hélène Marganne) ; des textes prescriptifs de Syrie/Mésopotamie pour les chrétiens syriaques et les juifs (Sergey Minov) ; les « Règles des moines » (*Regulae monachorum*) dans la Gaule et l'Espagne des sixième et septième siècles (Sonia Madrid Medrano), quand il ne s'agit pas de vastes corpus comme celui qu'a longuement et méticuleusement dépouillé Antoni Riera Melis pour retrouver les routes des épices depuis l'Antiquité classique jusqu'aux temps de l'islam. Chacun vise à élucider les coutumes alimentaires (chapitre I) ou les règles de production, distribution, consommation des aliments (chapitre II).

Oubli vénial : Si les chapitres I et II sont bien délimités dans la table des matières, ils ne sont pas séparés dans le volume, car il manque le titre du chapitre II.

D'autres chercheurs interrogent la zooarchéologie pour cerner les ruptures et continuités de l'élevage, avec l'étude de l'évolution du bétail, surtout caprins, porcs et bœufs sur plus de cinquante sites, en contexte rural et urbain, de Grèce et de Rome (Michael MacKinnon) ; ou l'archéologie du bâtiment pour voir l'évolution, la transformation et la réutilisation éventuelle des lieux de stockage du troisième siècle au cinquième siècle en Gaule du nord, avec les préférences régionales pour le silo souterrain ou bien la tour-grenier ou encore le grenier sur vide sanitaire fortifié (Guillaume Huitorel) ; important aussi de se pencher sur les structures portuaires, comme celles du port de Classe (Ravenne) du cinquième au neuvième siècle, avec sa période d'expansion mais aussi de déclin, à comparer avec d'autres *horrea* portuaires comme Naples ou Dichin (Andrea Augenti). Ces deux études concernant la conservation et le stockage des aliments constituent le chapitre III.

Les conditions matérielles des repas ne sont pas oubliées et font l'objet du chapitre IV, que ce soit pour étudier les installations de banquets en sigma, dans un large catalogue archéologique du plus fruste au plus luxueux de la fin du troisième au septième siècle (Éric Morvillez) ; la vaisselle et les services de table dans la culture romaine, avec une théâtralisation de plus en plus importante avec le temps, la multiplication des inscriptions, maximes et sentences de « philosophie de salon » sur vaisselle, pavements de mo-

saïque ou tissus (François Baratte) ; ou les conditions de repas aussi particuliers que ceux du Nouveau Testament, représentés parmi les dizaines de scènes des colonnes d'albâtre du *Ciborium* de St. Marc à Venise (et non à Constantinople comme dit dans la présentation) (Jutta Dresken-Weiland).

L'alimentation et les pratiques alimentaires, dans leur dimension sociale et culturelle, constituent un champ de recherche très vivant et stimulant depuis les dernières décennies, en Europe et partout dans le monde. Les recherches ont beaucoup progressé pour la période de l'Antiquité classique, et le Moyen Âge est aussi en voie d'exploration ; il manque encore une vision panoramique, et l'Antiquité tardive est encore en cours d'interrogation dans ce domaine, avec la nécessité de brasser un vaste espace et une longue chronologie. Il est évident qu'il est encore trop tôt pour faire un panorama synthétique et que nous devons juxtaposer encore pour quelque temps des études pointues indispensables à la compréhension de ce champ de recherche ; l'avenir se chargera d'oser une synthèse, quand se seront accumulées les études spécifiques. Le volume prend d'ailleurs en compte deux volumes parallèles et complémentaires auxquels il apporte un troisième volet : *L'alimentazione nell'alto Medioevo : pratiche, simboli, ideologie*<sup>2</sup>, et *Food Production and Land use at the Transition from Antiquity to the Middle Ages in the Roman World*<sup>3</sup>. Et l'introduction du volume, élaborée en quelque sorte à quatre mains par Paul Reynolds, Gisela Ripoll, Fabienne Dugast et Caroline Michel d'Annville, apporte une belle cohérence aux différents articles et, tout en ouvrant généreusement la porte à de futures recherches complémentaires, rappelle que le volume est le fruit, entre autres réflexions, de deux séminaires organisés en 2018 et 2019 au sein de Sorbonne Université.

Ce volume est l'illustration d'une activité très fructueuse et il offre de passionnantes ouvertures sur tous les niveaux de questionnements possibles, présentés, et ce n'est pas la moindre de ses qualités, par un panel d'universitaires de tous horizons, jeunes chercheurs et chercheurs confirmés, débutants et émérites, tous traités à égalité pour constituer une belle équipe de chercheurs et chercheuses.

- 2 Spoleto 2016 (Atti delle Settimane di Studio della Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo 63).
- 3 F. Pigière/O. Akeret/M. Kühn (éds.), *Quaternary International*, 499 A, 2019, 1–128.

Les *Varia*, comme leur nom l'indique, proposent différents sujets qui, tous les quatre, interrogent encore des sources diverses et complémentaires, textes, archéologie, iconographie ... Dino Milinović analyse le déclin de ce qui fut une des valeurs maîtresses de Rome, la valeur militaire, et les traces de ce désamour dans l'art public et privé. Esteban Noce approfondit une de ses hypothèses précédemment avancées en étudiant les deux mots *gentilitas* et *paganismus* dans les *Sermons* de Maxime de Turin. Charles Bonnet et Michèle Gaillard étudient les arrangements liturgiques de la cathédrale de Genève du cinquième au neuvième siècle, en la comparant avec d'autres (Aoste, Trèves, Cologne, Tournai ...), en mettant en relief les liens entre cathédrale et baptistères, ainsi que les relations entre clercs et fidèles. Enfin Bente Küllerich et Hjalmar Torp examinent les tapisseries fleuries peintes du monastère de Baouît en Égypte, le kôm fondé par St. Apollô au quatrième siècle, en soulignant leur importance religieuse et théologique dans la mesure où elles se devaient d'évoquer la Demeure de Dieu telle que décrite dans la Bible, ce qui dépasse largement l'intérêt décoratif qu'on a eu tendance à leur prêter.

La *Chronique* qui suit, de Winrich Löhr, se penche sur un nouveau livre de Michel Perrin.<sup>4</sup> Un riche compte-rendu critique et analytique sur un ouvrage qui étudie les liens difficiles entre la démocratisation de la parole et l'esprit de tolérance.

Dans sa présentation, Hervé Inglebert souligne à ce propos que cette *Chronique* qui s'intitulera désormais *Chronique et Historiographie* pourra proposer tour à tour l'étude d'un thème précis, ou une étude comparée de plusieurs ouvrages sur un même thème, ou encore un coup de projecteur sur un grand nom de la recherche tardo-antique ou sur un centre de recherche ou une revue spécifique. Ce regard plus spécifiquement historiographique offrira une nouvelle dimension à la revue.

Le *Bulletin critique* qui clôt le numéro est riche de presque quatre-vingts pages, avec mention de trente ouvrages parus entre 2015 et 2019, consacrés à l'archéologie/histoire de l'art (cinq), l'histoire (onze), des études régionales (cinq) et des ouvrages de philologie et d'études de sources textuelles (neuf).

4 M.-Y. Perrin: *Civitas confusionis. De la participation des fidèles aux controverses doctrinales dans l'Antiquité tardive (début du IIIe siècle – c. 430)*. Paris 2017.

Soulignons que le volume s'ouvre sur un hommage rendu à Pierre Riché (1921–2019), un des fondateurs (avec André Chastagnol et André Loyer) du Centre de Recherches sur l'Antiquité Tardive et le Haut Moyen Age (CRATHMA), créé à l'université Paris-Nanterre dans les années 1968–1970. Hommage à l'« historien de l'éducation, des clercs [...], mais aussi des laïcs et en particulier des femmes », qui a beaucoup contribué à montrer « les liens de continuité entre les deux périodes (Antiquité tardive et haut Moyen Age), à rebours des coupures académiques traditionnelles » (Michel Sot).

L'ensemble est d'une lecture aisée, d'une présentation soignée, et la page de couverture, illustrée d'une scène de banquet en plein air, détail de la Mosaïque de la chasse de la Villa du Tellaro (Sicile, début du cinquième siècle), met en appétit et donne au lecteur l'envie de goûter à l'ensemble de l'ouvrage.

---

Janick Auberger, Université du Québec à Montréal  
Département d'histoire  
auberger.janick@uqam.ca

**[www.plekos.de](http://www.plekos.de)**

Empfohlene Zitierweise

Janick Auberger: Rezension zu: Hervé Inglebert (éd.): L'alimentation dans l'Antiquité tardive. Turnhout: Brepols 2020 (Antiquité Tardive 27, 2019). In: Plekos 23, 2021, 187–194 (URL: [http://www.plekos.uni-muenchen.de/2021/r-antiquite\\_tardive\\_27.pdf](http://www.plekos.uni-muenchen.de/2021/r-antiquite_tardive_27.pdf)).

---

## Table des matières

Éditorial	9
<i>In memoriam</i> : Pierre Riché (1921–2019)	11

**L'alimentation dans l'Antiquité tardive**

Paul Reynolds/Gisela Ripoll/Fabienne Dugast/Caroline Michel d'Annville, L'alimentation dans l'Antiquité tardive : une introduction	17
---	----

**I – Les coutumes alimentaires durant l'Antiquité tardive – Données textuelles**

Isabel Velázquez, El vocabulario latino sobre la alimentación en la Antigüedad Tardía. De <i>Anthimus</i> a Isidoro de Sevilla	25
Nathan Carlig/Antonio Ricciardetto, La terminologie relative à l'alimentation dans les glossaires gréco-coptes	35
Marie-Hélène Marganne, Recommandations diététiques et thérapeutiques dans l'Égypte byzantine (284–641). L'apport de la papyrologie	57
Sergey Minov, Food and social boundaries in late antique Syria-Mesopotamia. Syriac Christians and Jewish dietary laws and alimentary practices	69
Alban Gautier, Le régime des boissons dans l'œuvre de Jonas de Bobbio	83

**II – Aliments et alimentation : production, distribution, consommation**

Javier Arce, Textes sur l'alimentation à l'époque tardive et à l'époque wisigothique (IVe–VIe siècles)	95
Antoni Riera Melis, El comercio y el consumo de especias en Occidente, desde la creación de la república romana hasta la restauración imperial carolingia	103

- Michael McKinnon,  
Consistency and change: zooarchaeological investigation of Late Antique  
diets and husbandry techniques in the Mediterranean region 135
- Sonia Madrid Medrano,  
La alimentación monástica en la antigüedad tardía a partir de las *regulae*  
*monachorum* 149

### III – Lieux de stockage et de conservation

- Andrea Augenti,  
I magazzini del Porto di Classe 159
- Guillaume Huitorel,  
Stocker et conserver son alimentation dans les campagnes. Le cas du nord-  
est de la Gaule à la fin de l'Antiquité (IIIe–Ve siècle de notre ère) 177

### IV – L'art de la table

- Eric Morvillez,  
À propos du fonctionnement des installations de banquet en sigma.  
Nouvelles observations, entre Orient et Occident 193
- François Baratte,  
Vaisselle d'argent, nourriture et service de table 223
- Jutta Dresken-Weiland,  
Darstellungen neutestamentlicher Mahlszenen auf den Ciboriumssäulen  
von San Marco in Venedig 241

### Varia

- Dino Milinović,  
“So Great an Empire”. Military valor and the decline and fall of the  
Roman Empire 255
- Esteban Noce,  
En torno a la independencia semántica de los términos *gentilitas* y *paganismus*  
en los *Sermones* de Máximo de Turín. Verificación de una hipótesis 279
- Charles Bonnes/Michèle Gaillard,  
Les aménagements liturgiques des cathédrales de Genève, du Ve au IXe  
siècle. Étude chronologique comparative 303

- Bente Küllerich/Hjalmar Torp,  
Les tentures fleuries peintes à Baouît. Remarques iconographiques et  
iconologiques 321

### **Chronique**

- Winrich Löhr,  
Les controverses doctrinales de l'église antique. Un cas de la  
« démocratisation de la culture » dans l'Antiquité tardive ?  
À propos d'un nouveau livre de M.-Y. Perrin 333

### **Bulletin critique**

- (trente comptes rendus) 339