Anabases

Traditions et réceptions de l'Antiquité

24 | 2016

Varia

John F. Donahue, *Food and Drink in Antiquity. Readings from the Graeco-Roman World, a Sourcebook*

Axelle Davadie

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/anabases/5750>

ISSN : 2256-9421

Éditeur

E.R.A.S.M.E.

Édition imprimée

Date de publication : 10 novembre 2016

Pagination : 341-434

ISSN : 1774-4296

Référence électronique

Axelle Davadie, « John F. Donahue, *Food and Drink in Antiquity. Readings from the Graeco-Roman World, a Sourcebook* », *Anabases* [En ligne], 24 | 2016, mis en ligne le 15 novembre 2016, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/anabases/5750>

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

© Anabases

John F. Donahue, *Food and Drink in Antiquity. Readings from the Graeco-Roman World, a Sourcebook*

Axelle Davadie

RÉFÉRENCE

John F. Donahue, *Food and Drink in Antiquity. Readings from the Graeco-Roman World, a Sourcebook*, Londres et New York, Bloomsbury Sources in Ancient History, 2015, 299 p., 15 ill., 39
95 livres/ isbn 978-1-4411-3345-8

- 1 Le sous-titre « a sourcebook » donne la mesure de la gageure. J. F. Donahue indique en introduction le critère économique qui a présidé au choix des documents, puisque lié à la taille du livre : la sélection des sources lui apparaît alors comme raisonnable et sans la volonté de couvrir de manière exhaustive le thème. Néanmoins, limiter les sources à une centaine, afin de tenir le propos dans un nombre de pages donné, pose la question de la validité de la période retenue – du VIII^e siècle av. J.-C. aux IV^e-V^e siècles ap. J.-C. –, de la zone géographique et des sous-thèmes abordés. Il eût été peut-être plus efficace de réduire la période ou la zone afin de donner plus d'ampleur au sujet dans les limites physiques de la publication.
- 2 Du point de vue méthodologique, outre la mention du caractère récent de ce sujet dans les études antiques, l'auteur rappelle que les sources utilisées n'avaient pas pour perspective de renseigner sur l'alimentation, les pratiques culinaires ou la gastronomie. Ce qui est fréquent dès que l'on étudie la civilisation gréco-romaine et qu'on s'interroge sur des faits de société qui recoupent les préoccupations actuelles. Il cite à ce propos les décrets honorifiques accordant la *sitésis* ou l'invitation au repas dans le foyer commun. Il considère que ces documents sont une mise par écrit d'une décision, sans que l'on sache si les invités étaient présents et l'invitation suivie de réalisation. On peut

effectivement se poser la question, mais dans cette société la notion d'échange englobait aussi ces pratiques et, en l'absence de preuves attestant la vacuité des honneurs, nous pensons que ces repas eurent lieu et la plupart des *honorandi* présents.

- 3 Au sujet des illustrations, il est surprenant que la première image soit d'époque moderne, puisque la coupe à pied choisie est une interprétation de l'Antiquité romaine lors de la Renaissance en Italie. De plus, le monde latin est mieux servi avec neuf illustrations sur quinze, dont deux sont postérieures aux limites chronologiques : c'est dommage quand on traite aussi de la Grèce avant la conquête par les Romains. Le domaine d'étude de l'auteur peut expliquer une plus grande familiarité avec le monde romain et le recours prépondérant à la littérature. On déplore donc le faible nombre de sources archéologiques : trois photographies donnent à voir des vestiges issus de fouilles à Pompéi, une boulangerie, un *thermopolion* et des noyaux d'olives.
- 4 Dans l'exploitation des données archéologiques, on s'étonne de ne rien lire sur les restes alimentaires et les analyses des résidus trouvés dans les céramiques : elles permettent de connaître l'alimentation et répondent à la question de l'adéquation entre la forme et l'usage. Ici ont été retenues trois céramiques attiques, deux *kylix* et un *skyphos*, relevant du domaine du *symposium* ; pour deux d'entre elles le thème est celui de la boisson, le *skyphos* portant une représentation de scène de boucherie.
- 5 Enfin, que ce soit dans une demeure privée ou dans un palais impérial, la disposition des lits pour les repas et le décor des pièces sont évoqués en introduction à des textes mais ne sont pas montrés d'après les comptes rendus de fouilles.
- 6 Le choix des illustrations indique la volonté d'imager et non pas de fonder une démarche.
- 7 Les sources narratives sont présentées par genre littéraire et statut social du personnage cité dans l'extrait. On attendrait, p. 7, la balance entre le repas d'Achille, qui par son origine peut consommer de la viande rôtie, et celui du non noble. La scène entre les deux mendiants ne pointe pas la nourriture dans sa réalité mais la volonté de conserver un avantage (Anaïos ou Iros) en chassant l'intrus (Ulysse), p. 8. Le commentaire joint n'explique pas le choix.
- 8 La bibliographie est constituée essentiellement de références en langue anglaise et principalement issues de la recherche anglo-saxonne. Les monographies étrangères sont celles publiées entre 2000 et 2015, le plus souvent en traduction. Les références restent génériques et ne sont pas hiérarchisées pour permettre des lectures à plusieurs niveaux.
- 9 Les notes sont rejetées en fin de livre, ce qui caractérise les publications anglosaxonnes mais ne facilite pas la lecture. Deux *indices* sont fournis, celui nommé « œuvres citées », qui permet en fait de donner une courte biographie de l'auteur et d'énumérer les différents corpus ou recueils d'inscriptions et de papyrus sans distinguer les volumes ; et un index général qui regroupe l'index des extraits par auteur ou corpus. L'absence de présentation des différents corpus étonne dans cette publication qui se veut utile au plus grand nombre, étudiants et public de non spécialistes. Un autre regret : ne pas avoir cité aussi en langue originale, ce qui eût permis une approche plus directe.

AUTEURS

AXELLE DAVADIE

Université de Paris 4 Sorbonne

axelle.davadie@gmail.com