

---

## DÉJEUNER EN PAIX BANQUETS ET CITOYENNETÉ EN MÉDITERRANÉE ORIENTALE

---

YVES SCHEMEIL

**P**eut-on faire une théorie politique de la cuisine, comme il y a une théorie politique des sentiments moraux ou des comportements rationnels ? La réponse est dans l'histoire de solutions alimentaires au paradoxe de la multiplicité sociale et de l'unité civique, dans le lent mijotage au fil des siècles d'institutions démocratiques parées comme il convient, cuites à point, blanchies pour être débarrassées de leurs toxines, réduites pour concentrer leurs propriétés gustatives et nourricières. Rendues visibles par des banquets gigantesques et pourtant conviviaux où les adversaires oublient provisoirement ce qui les sépare, elles incarnent le temps d'un festin l'idéal du juste milieu cher à Aristote. Le bon usage de la cuisine de banquet permet ainsi de fonder entre commensaux une communauté culturelle, urbaine, politique, intermédiaire entre nature et culture, entre intendance et affrontement, ni trop près des bêtes, ni trop près des dieux, ni voisine des barbares, ni en guerre contre eux.

Réunir des convives pour partager une nourriture exceptionnelle est la première des organisations politiques, la plus consensuelle aussi. Moments de conciliation des intérêts sociaux, préalables à la réconciliation diplomatique, signes d'incorporation dans la communauté civique, les banquets organisés en Méditerranée orientale relaxent des corps physiques aux aguets, définissent des corps sociaux séparés, désamorcent les tensions politiques. On y signe avec des partenaires ou adversaires des conventions ou des traités, dont la nature des aliments offerts et la dépense engagée à l'occasion font foi. On y attribue la citoyenneté en égalisant les différences sociales. On y distingue des personnalités éminentes en les conviant aux banquets, en les chargeant d'en organiser.

Manger ensemble équivaut à déjeuner en paix, l'esprit plein d'arrière-pensées mais le corps n'en laissant rien paraître, opérer une mise entre parenthèses des clivages bruyants et des nouvelles indigestes, manifester symboliquement le passage des désordres privés à l'ordre en public. Préliminaires et opérations annexes y gagnent en importance : dans l'Ancien Orient, par exemple, les dieux font précéder leur délibération d'un repas parfois détourné de sa fonction lorsque la Cène devient la scène d'un meurtre rompant la loi de l'hospitalité pour mieux fonder une dynastie. Dans le monde hellénique archaïque comme à Sumer, les banquets sont *précédés* d'un défilé de toute la Cité en fête, les pactes sont *scellés* par un banquet pris avec l'adversaire.

On espère le lecteur convaincu d'étudier les banquets en Méditerranée orientale, objet encore trop gros pour que cet ensemble apparemment hétéroclite de variantes ne soit pas raccourci comme un gigot à la seule cuisine méditerranéenne

---

orientale - certes, l'une des plus succulentes. Saisis dans un espace-temps allant de la Grande Grèce au Golfe arabo-persique entre le troisième millénaire et nos jours, les banquets présentent entre eux des ressemblances gastronomiques, rituelles, protocolaires, qui les distinguent souvent (mais pas toujours) des banquets tels que nous les connaissons en Europe septentrionale et au-delà. On n'y observe en général *pas d'ordre de succession des plats*, ce qui les rapproche des banquets d'Extrême-Orient. Contrairement à ceux-ci, *les mets n'y sont pas épicés mais simplement parfumés*. Ils sont conçus pour les fêtes, avec liste précise de ce que l'on peut ou doit déguster<sup>1</sup> et plus souvent *préparés par des femmes* que par des hommes, *servis sous condition qu'on n'évoque pas ce qui divise* (en ne parlant pas la bouche pleine), mais qu'on incarne au contraire la communauté politique par sa seule présence.

Du point de vue du dispositif de table, les banquets examinés ici sont plutôt officiels sinon publics (beaucoup de banquets « privés » se déroulent dans l'espace public). Les seules exceptions à la règle sont les grands rassemblements familiaux où l'on traite de questions d'ordre politique, ce qui n'inclut pas les « fêtes de famille » et autres déjeuners du dimanche où les sujets qui fâchent sont redoutés sans toujours être évitables. Parmi les occasions publiques de banqueter, ne seront retenues que celles où la nourriture n'est pas un insipide prétexte de réunion électorale. Ne seront pas non plus considérées comme des banquets de simples distributions paternalistes d'aliments peu élaborés, à la portion comme dans l'Ancien Orient, ou au panier comme à Rome (les galettes d'orge ou le pain, la bière ou le vin, constatées de la Mésopotamie à l'Égypte ancienne et aux mosquées ottomanes puis turques, mais aussi en France durant la phase d'installation de la République) ou encore, cuisinés (tels les repas offerts par les aristocrates romains à leurs clients)<sup>2</sup>. On peut même les opposer aux banquets dont les invités ne font que goûter les plats avant de les ramener chez eux dans des feuilles de bananier pour les consommer, encore frais, en famille - comme le *slametan* javanais<sup>3</sup>.

Après un approfondissement de ces distinctions, les banquets sur lesquels nous avons des informations suffisantes seront décrits. Il sera alors temps d'esquisser une explication générale de leur raison d'être.

<sup>1</sup> Les pays où les plats se succèdent commencent en Italie (où la succession est d'ailleurs des plus hésitantes, entre *antipàsto*, *pàsta piatto - primo e secundo*) ; ceux où les plats sont relevés commencent en Iran (et même en Irak, où certaines soupes au curry piquent le palais, sans l'emporter).

<sup>2</sup> J'éviterai ainsi la problématique de l'État protecteur, formulé entre autres par Aristote, selon lequel les bonnes cités n'ont pas de malades puisque leur régime alimentaire est sain (*Éthique à Nicomaque*, I, 2 et 3).

<sup>3</sup> Selon Clifford Geertz (« Ritual and Social Change. A Javanese Example », dans *The Interpretation of Cultures*, New York, Basic Books, 1973, p. 142-169), le *slametan* est un repas communautaire dans un univers rural où la collaboration entre voisins est obligatoire, bien que se côtoient localement des groupes de trois origines différentes (indienne, musulmane, animiste). Après l'indépendance de l'Indonésie, des idéologies partisans concurrentes se substituent à une religion syncrétique, des campagnes de mobilisation défont les liens tissés par les anciens rituels de sociabilité. Dans les nouveaux quartiers urbains, anoniques et pauvres, des villageois maintenant déracinés, dispersés, hostiles les uns aux autres, tentent de reformer des communautés rivales en militant dans des partis antagonistes.

---

## CUISINES MÉDITERRANÉENNES ORIENTALES

Rien n'est plus malaisé que de tracer la zone d'influence d'une cuisine. À une extrémité du spectre, Jack Goody trouvait il y a quinze ans suffisamment de similitudes entre hautes cuisines « eurasiatiques » pour les opposer en bloc aux cuisines africaines. Son propos était de distinguer les formes culinaires et les manières de table des sociétés « hiérarchiques » et des sociétés « hiératiques » en liant les modalités de l'alimentation et de la commensalité au degré de différenciation sociale et sexuelle propre à une « culture ». Il ne lui semblait donc pas illogique de mettre ensemble les cuisines pharaonique, mésopotamienne, indienne, chinoise, romaine, et médiévale européenne ou arabo-musulmane. Au-delà de leurs particularités, elles connaissaient toutes au contraire de l'Afrique une coupure entre « grande » et « petite » cuisine. La première se distinguerait de la seconde par son caractère « impérial » (pour ne pas dire « despotique oriental », expression parfois employée par l'auteur) : fabrication de plats compliqués, incorporant des produits importés coûteux, pour les élites économiques et les gouvernants, par des équipes de serviteurs masculins (au lieu de mets ordinaires préparés par les femmes du foyer, épouses, filles, concubines) ; consommation ostentatoire entraînant, à la longue, législation contre le luxe excessif aussi bien que doctrines vantant les vertus de l'ascétisme. La démocratisation ne fut possible qu'à la fin de l'époque médiévale lorsque les livres de recettes et d'étiquette purent diffuser auprès de catégories sociales moins fortunées les secrets de cour jusque-là bien gardés par des « chefs » de cuisine et du protocole. Ce fut aussi l'occasion pour les « mères » de consigner par écrit leurs tours de main, permettant ainsi aux cuisines ordinaires d'entrer dans l'histoire sous la forme de traditions régionales réinventées (et, comme telles, différentes des habitudes populaires d'antan)<sup>4</sup>.

Le tableau brossé par Jack Goody est un encouragement à parcourir comme il le fait siècles et continents pour faire une « sociologie comparative de la cuisine » : nous ne nous en priverons pas dans les pages qui suivent, quoique avec davantage de prudence que lui. Ainsi suivrons-nous les traces de Sami Zubeida, Richard Tapper et leurs hôtes, qui ont entrepris en 1994 d'étudier sérieusement les « cultures culinaires du Moyen-Orient »<sup>5</sup>. Eux aussi ont lié techniques de préparation, origine des produits, manières de table et significations littéraires ou religieuses de la cuisine : ce rapport établi crée à lui seul l'impression d'une forte connotation politique de chaque cuisine « nationale » ou « régionale » ou encore « ethnique ». Des éléments séparés une fois réunis font en effet système<sup>6</sup>, ils semblent même exprimer un idéal

---

<sup>4</sup> Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class, A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

<sup>5</sup> S. Zubeida, R. Tapper, *Culinary Cultures of the Middle East*, Londres, I. B. Tauris, 1994. Sérieusement, mais non sans jubilation, comme en témoignent les remerciements adressés aux restaurateurs orientaux de Londres invités à soutenir les participants du séminaire durant leurs réflexions.

<sup>6</sup> *Ibid.*, p. 16. Le registre de la nourriture rejoint celui du sexe, de la fête (danse, musique) et de la médecine, et pas seulement ceux de la hiérarchie sociale et de l'économie.

---

politique, confirmant en partie l'analyse de Jack Goody (pour ce qui concerne un Moyen-Orient défini comme l'espace allant de la Méditerranée au plateau iranien)<sup>7</sup>. Eux aussi attribuent la naissance de la haute cuisine à des facteurs objectifs, comme la diversité des ingrédients et la multiplication de mangeurs prospères, mais ils y ajoutent des causes plus subjectives (donc plus individuelles et plus stratégiques), comme la disponibilité pour les aventures gastronomiques, et une « esthétisation » littéraire de la nourriture. Chemin faisant, des différences notables apparaissent néanmoins au sein de la catégorie de cuisines regroupées par Jack Goody : les modèles culinaires ne distinguent pas seulement haute et basse cuisine, mais aussi et surtout cuisine turco-ottomane, cuisine iranienne et cuisines régionales (« nationales » ?) sophistiquées. De plus, les femmes ne sont pas complètement absentes des livres de recettes ni des repas solennels. Enfin, quand il s'agit des sociétés multiconfessionnelles et pluriethniques, il est impossible de confondre dans un même ensemble cuisine médiévale et cuisine contemporaine. Les ingrédients de base de la plupart des mets actuels n'existaient pas, en effet, avant le 18<sup>e</sup> siècle (on n'employait alors pas du tout, ou très peu, d'ail, de citron, de riz, de tomates, d'huile d'olive !), ce qui obligeait à composer encore davantage qu'aujourd'hui des plats *hybrides*, associant produits locaux (dates, blé, avoine ou orge concassé, fruits secs) et produits importés, doux et acides, salés et sucrés, relevés de condiments à base de vinaigre de vin ou de jus de grenade<sup>8</sup>. D'une part, ces mélanges incorporent des recettes locales et des recettes cosmopolites, au lieu de les dissocier ; d'autre part, ils supposent un travail minutieux pour les transformer et les utiliser en cuisine, loin des images de cuissots à rôtir, têtes de veau, volailles entières, régimes de fruits, que l'on croit liés aux banquets royaux - un travail de famille sinon de femmes, et non pas l'œuvre de bouchers, chasseurs, cueilleurs, importateurs ou tributaires étrangers. La cuisine de la région de Gaziantep, ou celle d'Alep, sont aujourd'hui encore les preuves de cette activité dont les produits sont à la fois très élaborés et quelque peu archaisants, aigre-doux et plus piquants que nous n'en avons l'habitude : soupes froides aux amandes fraîches, aux cébettes et aux grenades (relevées de coriandre ou de gingembre), viande tartare pimentée mélangée au *burghul*, boulettes d'agneau grillées ou cuites au four, safranées, farcies de pignons de pin et d'oignons confits ou frits dans le cumin, assaisonnées de cerises aigres.

Devant tant de diversité culinaire, supposant autant de variations sociales, lier modalités alimentaires et service de table aux seules positions hiérarchiques, en considérant les expressions culturelles comme de purs symboles d'importance

---

<sup>7</sup> *Ibid.*, p. 1. Dans cette variété de modèles culinaires, « il y a des structures (*patterns*) cohérentes ... Cette cohérence est moins le fait de quelque essence culturelle de l'islam ou des civilisations du Proche-Orient ancien, ou de "la Méditerranée", dotée d'une continuité traversant les périodes historiques, qu'elle n'a à voir, beaucoup, avec les successions et les articulations des hégémonies politiques et culturelles établies par des élites et dynasties successives ».

<sup>8</sup> *Ibid.*, p. 8. On trouve dans ce chapitre une référence en commun avec Jack Goody à la cuisine provençale, proche de celle de l'Europe médiévale septentrionale jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle : Louis Stoff, *Ravitaillement et alimentation en Provence au XIV<sup>e</sup> et au XV<sup>e</sup> siècles*, La Haye, Mouton, 1970.

---

esthétique plutôt que scientifique, a finalement autant d'inconvénients que la position inverse (s'adonner à une conception culturaliste de la cuisine, irréductiblement autonome au sein de chaque culture, et spécifique quand on compare une culture à une autre). Il semble plus judicieux d'accorder à chacun des deux registres, matériel et symbolique, autant d'importance qu'à l'autre. Ainsi, le critère grâce auquel Jack Goody sépare la cuisine africaine « égalitaire » de toutes les autres pose problème : tout d'abord, l'inégalité sociale peu marquée (mais néanmoins réelle) qu'il observe en Afrique ne se traduit ni par des inégalités de table, ni par la clôture d'une société de cour. Or, cette proposition est également vraie de la cuisine familiale de fête dans certaines sociétés dites « eurasiatiques » (par exemple, les mariages : même s'ils fournissent à des personnalités éminentes l'occasion de montrer leur puissance, comme le reconnaissent S. Zubeida et R. Tapper, ils permettent aussi d'inviter tous ceux qui doivent ratifier l'alliance matrimoniale pour la valider, quelle que soit leur inégalité statutaire)<sup>9</sup>. Elle est parfois vérifiée aussi lors des banquets officiels (par exemple, en Mésopotamie et Egypte ancienne, ou encore en Grèce archaïque). Pour tout dire, *c'est sur cet égalitarisme alimentaire au sein de sociétés hiérarchisées qu'il faut s'interroger*, plutôt que de supposer la question résolue en déplaçant la ligne de partage du monde à un niveau trop élevé pour être vraiment opératoire. Quand on observe des pratiques égalitaires dans des cultures qui ne le sont pas, que peuvent-elles bien signifier ?<sup>10</sup>.

À condition de descendre d'un cran l'échelle de généralité, la cuisine à laquelle on va maintenant s'attacher présente des particularités révélatrices d'autres rapports à la politique que ceux que nous avons noués avec elle. On le découvre en cherchant à comprendre ce qui distingue la nôtre de toutes les autres, afin d'esquisser un type idéal de la cuisine en Méditerranée orientale.

## L'ORDONNANCE DU REPAS

Comme l'avait noté Roland Barthes (qui pensait à la cuisine japonaise), en « Orient » les plats ne sont pas tous présentés les uns après les autres, mais pour la plupart simultanément offerts à l'œil.

La rationalisation si cartésienne de notre service culinaire est, en effet, assez exceptionnelle dans le monde. Ailleurs, l'ordre du repas n'est pas fixé par un génie doué de raison, qui aurait découvert la meilleure séquence de dégustation des plats et la combinaison optimale de saveurs par une recherche *expérimentale* (les grands chefs ont désormais des laboratoires - comme on le dit aussi en arabe, où *matbakh*

<sup>9</sup> Ces deux auteurs peinent d'ailleurs à illustrer sur ce point le modèle de J. Goody avec leurs données de terrain, comme en témoigne le caractère lacunaire de leur paragraphe sur « la nourriture et l'ordre social » au Moyen-Orient (p. 11-13).

<sup>10</sup> Il serait ici inopportun d'ajouter une remarque pourtant capitale, que l'on gardera pour une autre publication : l'antiquité orientale et classique s'étend sur une telle durée que les cuisines ont eu le temps de varier considérablement au sein d'une même culture (celle-ci étant entre-temps passée plusieurs fois d'une forme égalitaire à une forme inégalitaire et vice versa).

---

désigne indifféremment le lieu de la cuisine et celui des expériences). Il en résulte une conséquence notable ; l'ingestion d'aliments et de boissons n'obéit en cuisine orientale qu'au désir de chacun, libre de mélanger comme bon lui semble les plats *sans avoir à rendre de comptes à son hôte* (particulier s'enquérant avec angoisse ou par simple courtoisie de l'appétit de ses invités, serveurs ou restaurateur passant entre les tables pour vérifier que chacun est satisfait). De plus, chez nous, les assiettes servies (parfois composées en cuisine, même lors de dîners entre amis) imposent des garnitures (ou taxent de deux manières possibles le consommateur s'il en change : il doit s'acquitter péniblement de l'explication embarrassée d'un régime sans sucre, sans sel, sans graisse, sans gluten, sans viande, ou retracer l'histoire d'un dégoût surprenant dans le contexte, par exemple pour le fromage ; ou bien il doit acquitter un supplément à l'addition). Manger, c'est appliquer des règles ou devoir *se justifier* ouvertement d'y déroger, quitte à évoquer un tabou religieux, alors qu'en Méditerranée orientale les singularités alimentaires passent d'autant plus inaperçues que l'inattendu n'est pas au rendez-vous. *Les recettes étant connues*, aucun convive ne fait *l'expérience désagréable* de se laisser surprendre par leur *goût* : les surprises, quand il y en a, proviennent de leur *aspect* (couleurs, quantités, dosages).

## L'USAGE STRATÉGIQUE DU REPAS

Aussi esthétique et collectif soit-il, le repas en Méditerranée orientale n'exclut pas que les détenteurs de pouvoir y déploient des stratégies politiques dont le maniement se ferait chez nous à d'autres occasions (meeting électoral, conférence nationale de parti, assemblée constituante, etc.). Pensons aux cheikhs bédouins gavant leurs invités lors d'un méchoui (bien peu différents des chefs amérindiens se livrant dans un autre espace-temps à un potlatch victorieux). Dans un récit à peine romancé de l'histoire libanaise, *Le rocher de Tanios*, Amin Maalouf raconte comment un cheikh de la Montagne fut puni de sa conduite envers son épouse par sa belle-famille, qui s'invita d'elle-même à festoyer grandement jusqu'à épuisement des provisions locales pour l'hiver, condamnant ainsi le village tout entier à la famine. Le temps que dure cette consommation accélérée des réserves alimentaires, les habitants réfrénèrent leur envie d'en découdre dans l'espoir qu'ils n'auraient pas sacrifié en vain leurs bêtes, leurs conserves et leurs cultures pour en arriver quand même à aiguiser leurs lames.

On voit que l'on peut faire mourir des adversaires à petit feu sans leur faire une guerre ouverte. C'est aussi vrai du recours à la torture, forme sans doute éloignée de la cuisine et signe que celle-ci n'assure plus ses fonctions. Torturer, « cuisiner » comme on dit dans le langage courant, ou encore « mettre sur le gril », est une manière cruelle d'accommoder les autres quand ils ne se laissent pas facilement inviter à dîner, s'interrogeant à juste titre sur les intentions de leur hôte. Les banquets raffinés mais sanglants dont l'histoire ancienne fourmille synthétisent toutes les fonctions de la cuisine politique. L'allégeance prêtée de mauvais gré par des convives méfiants est le prétexte de leur massacre à la fin du repas (ce sont eux qui constituent le bien nommé « plat de résistance », eux que l'on découpe parfois

---

comme un vulgaire mouton). Lors de festins tragiques, les successions royales se règlent à couteaux tirés entre la poire et le fromage, l'hôte transgressant volontairement et de la façon la plus incontestable possible la règle sacrée de l'hospitalité en égorgeant ses convives après les avoir nourris. Les Omayyades de la première dynastie musulmane en furent victimes, comme tant d'autres, sans compter ceux qui y échappèrent de justesse. Le repas offert aux opposants pour les concilier et les intégrer à la Cité devient même cérémonie funèbre et rite d'incorporation au sens propre du terme dans ce curieux et très archaïque texte des pyramides où le pharaon mange ses ennemis après avoir cuit dans un chaudron les morceaux découpés de leurs corps préalablement décapités, pour s'approprier leurs charmes magiques<sup>11</sup>.

On pourrait dire, à la Elias, qu'un repas n'est ordonné qu'une fois les passions maîtrisées. Les convives n'y sont donc pas des individus seuls face à l'ordonnateur du banquet, au potentiel critique annihilé, mettant de côté leurs rancœurs (il faut faire honneur à la nourriture, même si celui qui l'offre n'en est pas jugé digne) et leur mal au cœur (il faut manger de tout, quoi qu'il en coûte) pour se montrer bons citoyens, respectueux de la hiérarchie (distinguant celui qui offre le repas, ou celui qui le prépare, de ceux qui le mangent). Ils ne peuvent, par conséquent, attribuer des étoiles à leur restaurateur, mais seulement les compter lors de lendemains de fête où les crânes souffrent et les estomacs sont vides.

Accessoirement, mettre sur la table tous les plats (ou plusieurs petits plats pour un premier service suivi de plusieurs grands plats lors d'un second service), dont la consommation doit parfois être différée pour faire place aux discours, implique que certains mets chauds seront au mieux consommés tièdes, ce qui nous mène à une troisième différence notable.

## **LES PROPORTIONS DE PRODUITS ÉLABORÉS ET DE PRODUITS NATURELS**

Tandis que la cuisine européenne est une cuisine de transformation de produits bruts par la *cuisson*, impliquant la maîtrise de celle-ci par la compétence *individuelle d'un chef* prestigieux, la cuisine méditerranéenne repose sur la minutie des tâches destinées à rendre les produits comestibles. Celle-ci suppose à son tour le travail long et égalitaire de *communautés de femmes*. Pilant, concassant, hachant, malaxant des viandes avec des céréales, des légumineuses, des tubercules, des assaisonnements, pour les rendre à la fois élastiques, faciles à cuire sans excès de combustible, capables de se conserver de longues heures sur la table de travail puis la table de réception (sinon de longues semaines en bocal), pour rassasier plus vite par des mélanges sucrés-salés, aigres-doux, brûlés-confits, pour diminuer, enfin, la quantité de protéines animales coûteuses, les femmes méditerranéennes cuisinent de façon plus élaborée que les hommes. Le contraste avec d'autres latitudes (de la forêt tropicale aux steppes glacées) où des compagnies d'hommes fument ou salent

<sup>11</sup> Claire Lalouette, *Textes sacrés et textes profanes de l'ancienne Égypte*, Paris, Gallimard, 1984, vol. 1, p. 151.

---

eux-mêmes leurs prises (gibier, poissons, cétacés) dans des pavillons de chasse ou de pêche saisonniers est frappant. Il vient brouiller la comparaison de Jack Goody, car, selon ses critères, on devrait placer l'Amazonie (et l'Océanie), du côté de l'Afrique et non de « l'Eurasie ».

En Méditerranée orientale, le caractère collectif de la préparation se prolonge par un service simultanément assuré par tous les membres de la communauté, et non par les seuls maîtres de maison, à moins que les invités ne se servent eux-mêmes avec la main de chevreau rôti confit dans sa graisse, de bouchées de riz, pignons sautés et amandes douces, de petits farcis (feuilles de jeunes choux, de vignes tendres, de blettes citronnées ; courgettes, aubergines et piments confits, raviololes au fromage ou au yaourt - les populaires *chouchbarak* égyptiens ou *manti* turcs). L'idée même d'un « chef » ou d'un hôte voué à la prière apéritive ou aux toasts digestifs n'est pas universelle. Celle d'un trancheur, aristocrate ou distributeur pour le compte d'un prince les quartiers de viande grâce à sa connaissance des quartiers de noblesse l'est encore moins, le contact avec le sang étant en Orient une source d'impureté. La viande étant très cuite, il n'est d'ailleurs pas nécessaire de la découper à l'aide d'instruments métalliques nécessitant un apprentissage et les moyens financiers de les acquérir<sup>12</sup>. Le caractère irénique du repas en est accru, aucun instrument contondant n'étant susceptible d'être détourné de sa fonction première pour blesser, voire tuer, un adversaire.

## LE DEGRÉ DE SOLENNITÉ DU REPAS

Préparé en corvée mais consommé librement (au lieu de la situation inverse prévalant parfois chez nous), le repas fait l'objet d'une *sacralisation* plus grande et en tout cas, explicite, en Méditerranée orientale. Le repas collectif est un banquet où les mets consommés sont le résultat d'un *sacrifice* religieux (banquet grec et mésopotamien) ou d'un sacrifice de ses ressources en l'honneur des invités (banquet arabe) parce que c'est là un usage religieusement valorisé. Il est parfois véritable *déjeuner*, rupture de jeûne culturel.

De ce fait, comme l'a montré Edmund Leach, le banquet associe les morts et les vivants, les proches et les étrangers, les hommes et les dieux - ceux qui y prennent part et ceux qu'ils représentent. Néanmoins, ce repas rituel commémore un banquet originel commun tout en prenant acte de la séparation des régimes alimentaires, l'espèce humaine devenant « une race d'êtres entièrement séparés de ceux dont ils étaient pourtant à l'origine tout proches ». Depuis le partage fondateur du sacrifice et de la cuisine, dieux et hommes ne mangent plus dans le même club de gentlemen bien élevés et sans souci matériel. Les dieux sont en effet destinataires des fumets et parfums brûlés lors de la préparation des plats, parfois même des os blanchis sous la

---

<sup>12</sup> Cristiano Grotanelli, « Le protocole de la découpe et du partage de la viande (XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », dans Y. Deloye, Cl. Haroche, O. Ihl, *Le protocole ou la mise en forme de l'ordre politique*, Paris, L'Harmattan, 1997, p. 125-141.



---

cendre et désormais imputrescibles (enveloppés par le fourbe Prométhée dans de l'estomac de bœuf - dont les Écossais ont peut-être tiré l'idée du fameux *hajjis*, panse de brebis farcie ?), tandis que les hommes, pour survivre, doivent lamentablement se nourrir de viande rouge et d'abats bien gras, chairs mortes obtenues par un dur labeur, cuisinées ensuite par des femmes dont ils ne peuvent plus se passer, au risque ou sous peine d'être malades, voire empoisonnés : tel serait le sens du mythe de Prométhée, selon Jean-Pierre Vernant<sup>13</sup>. Ici, à la différence d'autres parties du monde, on ne mâche pas consciencieusement les os des morts, privilège divin, et on ne se livre pas à l'anthropophagie (depuis la punition des profanateurs du corps de Dionisos, tué, découpé en morceaux jetés dans un chaudron puis rôtis : les Titans brûlés par Zeus pour créer avec leurs cendres l'espèce humaine)<sup>14</sup>.

Au contraire, en Méditerranée les étrangers bénéficient du droit d'asile (chez les Arabes) et les non-citoyens d'une reconnaissance temporaire valant sauf-conduit (chez les Grecs). Plutôt que de distinguer riches (qui offrent les repas) et pauvres (qui les consomment), la cuisine méditerranéenne orientale oppose ceux qui sont comme nous (qui mangent les mêmes plats, avec les mêmes manières de table) à ceux qui sont différents de nous (qui absorbent d'autres substances, d'une autre façon).

Expression la plus ritualisée de ces différences, les banquets solennels sont *encore plus sacrés* que les formes de commensalité similaires dans les sociétés occidentales - pensons aux inévitables « repas du dimanche », répliques de la Cène chrétienne et séquelles du sacrifice pascal où l'on consomme de préférence des plats à découper (melons à côtes, viandes à trancher, poissons à filets, tartes et gâteaux entiers) par le chef de famille après qu'il a dit le *bénédicté*.

## LES BANQUETS

Dès son origine, le banquet méditerranéen est doublement politique : il permet aux invités (et aux non-invités) de savoir à quelle catégorie ils appartiennent (dieux ou hommes, aristocrates ou travailleurs, citoyens ou métèques, mariés ou célibataires, adolescents ou adultes, etc.) ; il donne aux hôtes l'occasion de prouver leur capacité à gouverner par leur aptitude à bien ordonner un banquet (l'analogie est de Solon), ou leur légitimité à diriger les autres et à recevoir leur tribut (c'est particulièrement clair dans l'antiquité orientale). Un rapide tour d'horizon des banquets sur lesquels nous avons de la documentation le montrera.

<sup>13</sup> Jean-Pierre Vernant, «À la table des hommes», dans Marcel Détiéne, Jean-Pierre Vernant (dir.), *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979 p. 37-132.

<sup>14</sup> Marcel Détiéne, « Pratiques culinaires et esprit de sacrifice », dans *ibid.*, p. 8.

---

En Égypte, les dieux s'adonnent au pique-nique familial. Dans le « lac de la campagne » ou dans « l'île du milieu », la bande se retire pour discuter à l'abri des regards indiscrets ; on apporte des sandwiches, des salades, de la bière ; les jeunes se disputent bruyamment ; la nappe est dépliée ; Rê invite les garçons turbulents - Seth et Horus - à se restaurer pour qu'ils s'assagissent, espérant, sans trop y croire, qu'il ne sera pas nécessaire de les tenir à l'œil pour éviter un accident par blessure ou noyade. Le calme revenu, chacun boit de la bière tiède ou de la grenadine avec des pois chiches ou des haricots jaunes, croque à belles dents avec des feuilles de laitues et des tranches de concombre un pain fait avec de la farine d'orge, d'amidon ou de froment, garni de viande (cuisses de volaille ou morceaux d'épaule d'agneau froids, aiguillettes de canard ou de cailles séchées), avant de puiser dans un panier de fruits secs, raisins, figues, noix, amandes, dattes, tout en savourant de petits gâteaux coniques au miel ou à la caroube<sup>15</sup>.

Pour peindre le décor de son récit, le conteur égyptien puise son inspiration dans sa vie quotidienne : aujourd'hui encore le peuple du Nil et de ses canaux envahit leurs rives les jours fériés, il bariole joyeusement les pelouses des jardins publics. L'atmosphère du banquet est celle d'une partie de campagne où l'on lave son linge sale en famille, loin des regards indiscrets ou dans un brouhaha propice aux confidences, hommes et femmes mélangés (comme durant la période pharaonique). Le banquet égyptien scelle ainsi les réconciliations politiques. Celui que Seth et ses soixante-douze conjurés, selon les textes mythiques, offrent au roi légitime Osiris le démontre *a contrario*. Le pharaon, de très grande taille, est en effet le seul à pouvoir s'allonger à la fin du repas dans le sarcophage préalablement taillé à ses mesures lors d'un concours dont l'enjeu est le cadeau du coffre magnifiquement ouvragé à celui auquel il s'ajustera le mieux, ce qui permet aux comploteurs d'en refermer le couvercle avant de confier au fleuve le cadavre royal et d'acclamer son meurtrier. Dans l'histoire réelle, le pharaon Niouserrê se vante d'avoir offert vers 2400 mille six cents repas à ses invités venus de toute l'Égypte, abattant à cette occasion des milliers de bêtes<sup>16</sup>.

En Mésopotamie, les banquets sont plus délicats. On y boit du lait entier, de la bière d'épeautre, du vin doux. On s'y régale d'agneau ou de chevreau rôti, de carpes géantes, de cyprins d'étang, d'oiselets et de petites volailles garnies de bouillie d'orge, de lentilles, de fèves, de pain de blé et de pain de son, le tout copieusement nappé de beurre et d'huile fine. Pour clore le festin, on arrose généreusement ses gâteaux de crème, de miel et de sirop de dattes, ou bien chacun puise à volonté abricots, pommes, raisins, figues, mûres, disposés dans des coupes d'apparat. Viennent ensuite, et seulement ensuite, le temps des discours, suivis de résolutions d'autant

---

<sup>15</sup> Pierre Montet, *La vie quotidienne en Égypte au temps des Ramsès*, Paris, Hachette, 1946, p. 104-125. Ail, oignon, olives, poireaux, poissons séchés et boutargue, pommes, et noix de coco, consommés à l'époque ramesside, n'étaient probablement pas au menu du repas primordial divin.

<sup>16</sup> Marie-Ange Bonhême, Annie Forgeau, *Pharaon. Les secrets du pouvoir*, Paris, Armand Colin, 1988, p. 296.

---

plus conciliantes que les invités sont comblés. Autrement dit, l'on n'entre en séance publique qu'après avoir banqueté. Cela suppose que le siège de l'assemblée soit aussi celui du repas : un très ancien sceau mésopotamien du début du troisième millénaire servant à poser des cachets sur une fermeture de portail de bâtiment officiel illustre un repas auquel prennent part hommes et femmes - le banquet désignant ainsi dès le début de l'histoire connue ce qui est public dans la société<sup>17</sup>.

Dans un mythe sumérien révélateur, le dieu d'Ur rend visite à la divinité de Nippur. Le très long convoi fluvial y accoste après s'être cinq fois arrêté en route, débarquant bœufs, « brebis engraisées », « chèvres de gruau », « agneaux et cabris », « petites volailles » et « bourriches d'œufs », ainsi que de la farine (on retrouve l'indispensable association sacrificielle de viandes et de céréales). Une variante plus récente montre comment le dieu Enki va vers le dieu Enlil, qui, « charmé de ses présents, offre à son fils un banquet ». Venant d'Eridu, un ancien sanctuaire situé aux confins maritimes de la Mésopotamie, Enki se rend à Nippur qui en est désormais le centre. Son sanctuaire érigé au contact de l'Euphrate et du Golfe assure le passage entre le monde sumérien civilisé et le monde extérieur, naturel ou barbare (au-delà aquatique de l'Apsû, nappe phréatique d'eau douce, fleuves, lagunes et marécages poissonneux, d'une part ; rivages étrangers salins et stériles, d'autre part). Il lui faut désormais manifester son respect pour la ville nouvelle, sinon payer tribut à la métropole, tout en manifestant son égalité avec Enlil : Enki se comporte donc en maître de maison dans le palais de son « père », plaçant les invités selon un plan de table rigoureux (« Il installa An au premier rang, Et mit Enlil tout près de lui, Puis fit asseoir Nintu à la place d'honneur. Tout à tour, les Annuna prirent alors leur siège »). Jusqu'au moment où Enlil porte un toast en son honneur, signe qu'il accepte l'hommage rendu et officialise l'alliance en prenant joyeusement part au banquet. Comme l'écrit Jean Bottero, « par ces simples paroles... prononcées non seulement dans le cadre du banquet, approprié aux grandes décisions collectives, mais devant tous les dieux réunis en vertu de son autorité souveraine... il change un état de fait en état de droit »<sup>18</sup> et ratifie le statut du sanctuaire d'Eridu<sup>19</sup>.

Dans l'Ancien Orient, toutes les conventions étaient en effet scellées par un banquet pris avec l'adversaire où l'on versait rituellement vin, eau, huile, tandis que les viandes consommées étaient le produit de sacrifices aux dieux<sup>20</sup>, le repas à lui seul attestant les engagements pris, le pacte « conclu devant les dieux en s'asseyant à

---

<sup>17</sup> The Oriental Institute Muséum, Chicago, *Highlights from the Collection*, item n° 41, « Banquet Plaque ».

<sup>18</sup> Jean Bottero, Samuel Noah Kramer, *Lorsque les dieux faisaient l'homme*, Paris, Gallimard, 1989.

<sup>19</sup> Comment ne pas penser ici aux banquets grecs, tels que les décrit Pauline Schmitt Pantel dans *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, Ecole française de Rome, 1992, p. 87-88.

<sup>20</sup> Robert H. Pfeiffer, *State Letters of Assyria*, New Haven, American Oriental Society, 1935 ; New York, Klaus Reprint, 1967. Cf. lettre 30, p. 21 : avant de cuire les oiseaux destinés aux sacrifices et aux oracles, ils sont marines au vin, lavés à l'eau fraîche, oints d'huile.

---

une table, en buvant dans une coupe, en allumant un feu »<sup>21</sup>. Même dans le cas du combat mythique d'Horus contre Seth, Rê leur avait dit pour mettre fin à leur querelle : « Mangez, buvez, et que nous soyons enfin en paix »<sup>22</sup>.

Peut-être les dieux pérégrins — et leurs inspireurs terrestres — tentaient-ils avec les offrandes et les festins de s'inscrire non seulement dans *le territoire* (ce que la pratique du culte suffisait à garantir), mais aussi dans *l'espace politique* des citoyens admis à partager les viandes des bêtes sacrifiées et les céréales grillées rituellement au banquet public dont les convives étaient les processionnaires eux-mêmes<sup>23</sup>. Dans la Mésopotamie historique, Assurnasirpal ne s'est pas seulement illustré par ses grandes marches belliqueuses : on connaît aussi sa description du fameux banquet qu'il a offert à 69 754 invités, pas moins, dont 1 500 officiels (« Je leur ai rendu les honneurs qui leur étaient dus et je les ai renvoyés dans leur pays, heureux et en bonne santé », ce qui ne devait pas être toujours le cas pour que le roi prît la peine de le mentionner !), lors de l'inauguration du palais royal de la ville nouvelle de Calah. Viandes et orge grillées, huile d'olive et de sésame, olives et navets, pistaches et graines salées, fromages, dattes et grenades, avec force épices, cumin et condiments y furent abondamment consommés<sup>24</sup>. Comme dans les cités grecques à la même époque, le festin assyrien remplit une double fonction religieuse et politique : il est l'occasion d'un sacrifice rituel (viande et céréale grillées), et lieu d'attribution d'une identité « nationale » (pour dresser la liste des convives, « j'ai compté comme habitants de mon pays tous ceux qui vivent entre le col du Mont Babite et le pays de Hachmar »). Lois tribales de l'hospitalité et règles d'urbanité se combinent en un moment unique de conciliation des intérêts, dont la dépense fait foi.

## EN GRÈCE ARCHAÏQUE ET CLASSIQUE

À l'exception d'Athènes, toutes les cités grecques archaïques du 8<sup>e</sup> au 6<sup>e</sup> siècle ont commencé par célébrer leurs cultes dans des lieux éloignés de plusieurs kilomètres de leur centre<sup>25</sup>. Situés en rase campagne, les premiers temples postmycéniens sont des espaces où convergent les forces naturelles et la civilisation, des points de rencontre obligés d'adversaires potentiels ou de concurrents commerciaux partageant un même culte en un lieu équidistant de leurs capitales, des postes avancés d'entreprises coloniales grecques en territoire barbare pour contrôler les sources des cours d'eau auxquels elles s'approvisionnent. Ces zones de médiation entre mondes voisins où se désamorcent les potentialités agressives par le tri entre catégories dotées chacune d'une identité différente (dieux et humains, nationaux et

<sup>21</sup> Simo Parpola (dir.), *State Archives of Assyria*, Helsinki, Helsinki University Press, vol. 2, p. 28-58 (Traité de succession d'Esarhaddon).

<sup>22</sup> C. Lalouette, *Textes sacrés et textes profanes...*, op.cit., vol. 2, 1987, p. 99.

<sup>23</sup> P. Schmitt Pantel, *La cité au banquet...*, op.cit., p. 127.

<sup>24</sup> James B. Pritchard, *Ancient Near Eastern Texts Relating to the Old Testament. Supplément*, Princeton, Princeton University Press, 1968, p. 122-123.

<sup>25</sup> François de Polignac, *La naissance de la cité grecque*, Paris, La Découverte, 1995.

---

étrangers) et où s'organise leur rencontre, finiront par se transformer en bornes frontalières lorsque la juxtaposition pacifique et égalitaire de communautés culturelles distinctes fera place à un État politiquement unifié et socialement stratifié.

L'enjeu justifie les tentatives, d'abord pacifiques, d'appropriation du sanctuaire, par le tracé de voies processionnelles entre la ville et son temple rural (quelquefois même, un câble assure en temps troublés cette nécessaire communication). Les défilés de jeunes gens et jeunes filles couronnés de lauriers, portant des fleurs, chantant et dansant, parfois déguisés, sont placés sous le patronage de dieux et déesses participant à la fois de l'univers sauvage et de l'ordre policé : Héra (protectrice de la fertilité du sol et de la fécondité des êtres vivants), Artémis (chasserresse et séductrice), Apollon (avec son arc pour le gibier et sa lance pour la guerre), Déméter (déesse de la culture, dans les deux sens du terme : fructification végétale et reproduction humaine). Ils sont précédés d'un bœuf symbolisant le passage de l'ordre pastoral (sauvage) à l'ordre sédentaire (domestique), la transition entre une période où l'essentiel pour un berger ou un vacher c'est de traverser avec un troupeau le territoire d'autres tribus et un moment où la conquête de la terre par son bornage devient la grande affaire de paysans installés. Le pas lent de l'animal trace ainsi un sillon fictif par lequel la communauté devenue paysanne tente de prendre possession d'un espace dont le temple est désormais le poste-frontière. La bête est ensuite saignée, et ses morceaux distribués aux processionnaires avec des céréales grillées.

Les citoyens ne sont pas ceux qui peuvent montrer un certificat de nationalité inexistant dans les sociétés anciennes, mais ceux qui sacrifient des animaux ou apportent des céréales puis banquettent ensemble lors de cérémonies périodiques, flanqués d'étrangers ratifiés par l'invitation qui leur est faite de se remplir la panse (et non de présenter une offrande sur l'autel, sinon par l'intermédiaire de citoyens). C'est si vrai que « pour fonder une colonie, il suffit d'emmener avec soi, depuis la métropole, une broche et une marmite contenant du feu » (et non de la terre du pays natal) puisque la viande rôtie est ensuite accommodée en ragoût (donc bouillie, au rebours du sacrifice de Dyonisos). De plus, « lorsque deux cités se lient par une convention, le partage du pouvoir s'opère selon le tracé de leur participation respective aux sacrifices »<sup>26</sup>.

À l'origine réunion du panthéon divin, puis geste héroïque et virile liée au combat, le banquet grec devient vite le signe d'un genre de vie aristocratique où l'on tient son rang dans un système complexe d'échanges qui oblige à « tenir table ouverte »<sup>27</sup>. Récupéré par l'État au cours de sa formation, le banquet se transforme ensuite en moyen d'égaliser les conditions tout en reconnaissant les mérites respectifs des convives indépendamment de leur origine sociale. Les Crétois, notamment, obligent riches et pauvres à déjeuner ensemble dans des maisons communes (adolescents d'un côté, adultes de l'autre) : selon la description

<sup>26</sup> M. Détienné, « Pratiques culinaires et esprit de sacrifice », cité, p. 9-11, 20.

<sup>27</sup> P. Schmitt Pantel, *La cité au banquet...*, op.cit., p. 27, 41, et 43-45 où elle rappelle que l'usage archaïque de déposer les morts dans un chaudron ou leurs cendres dans un cratère (« au moment où le vin devient le moyen par excellence de marquer les distances ») est fondé sur cette fonction sociale de l'aristocratie.

---

contemporaine d'un certain Dosidias, « la femme préposée au *syssition* prend sur la table le meilleur de ce qui est servi et le place devant ceux qui se sont distingués à la guerre ou par leur sagesse. Après le repas, ils ont l'habitude de délibérer sur les affaires communes, puis de rappeler les actions lors des guerres et d'accorder l'éloge aux hommes ayant fait preuve d'excellence pour encourager les plus jeunes »<sup>28</sup>. Les Spartiates, depuis Lycurgue, empêchent les citoyens aisés de faire bombance chez eux, et réglementent les quantités absorbables apportées par chacun lors de repas en commun pris aux yeux de tous à l'extérieur des maisons, par tables de quinze admettant librement à l'issue d'un vote unanime de nouveaux convives ainsi présumés citoyens et donc dignes de banqueter. Les enfants sont cette fois-ci conviés au festin pourvu qu'ils servent les hommes, et se contentent de manger à part des demi-portions car ils sont encore des demi-citoyens (« on les y menait comme à une école de tempérance ; ils y entendaient parler de la politique... ; ils s'habituèrent... à railler sans mauvais goût et à subir la raillerie sans se fâcher »)<sup>29</sup>.

D'après des propos prêtés à Solon, la participation aux banquets publics athéniens à la même époque n'est pas constante, mais elle doit être régulière : ni trop fréquente (signe d'avidité et d'égoïsme), ni trop rare (signe de désintérêt et d'égoïsme). Les manières de table elles-mêmes dictent aux convives une étiquette proscrivant la glotonnerie (celle de Zeus se jetant sur l'estomac de bœuf qu'il prend pour un plat plein de viande - la « tripe », dit Jean-Pierre Vernant -, est synonyme de lubricité et de fainéantise, rappel de la bestialité en nous qui nous oblige à manger quotidiennement pour ne pas mourir<sup>30</sup>), aussi bien que le manque d'appétit (celui de l'orphiste, végétarien qui nie l'origine prométhéenne de la cuisine et, en refusant de manger de la viande pour ne pas tuer un être vivant, refuse ainsi « d'accomplir l'acte le plus important de la religion politique ». Asocial, il tente de réunir les entités divines et humaines séparées par la querelle sur le partage de la nourriture<sup>31</sup>).

Dans une troisième phase, le banquet grec devient l'expression de la vie en démocratie : le repas sacrificiel est un repas de partage égalitaire, où la consommation ostentatoire - la *truphé* aristocratique, toujours tentante pour les parvenus - est interdite par les lois de la Cité. Celles-ci proscrivent les hécatombes privées de bœufs au motif qu'elles étaient autrefois un indice d'opulence dans une spirale agonistique désormais bannie, mais les prescrivent lorsqu'elles donnent lieu à des distributions générales égalitaires, dépêchant sur les lieux de ripaille des « inspecteurs des vins », « chargés de vérifier si les participants aux repas boivent à part égale »<sup>32</sup>. Désormais, on tire au sort ceux qui organiseront les banquets (*hestiasis*, honneur qui peut revenir à n'importe qui, *ho boulomenos*), l'autel est placé

<sup>28</sup> *Ibid.*, p. 61, 62.

<sup>29</sup> *Ibid.*, p. 64, 70.

<sup>30</sup> J.-P. Vernant, « À la table des hommes », cité, p. 95.

<sup>31</sup> M. Détiene, cité, p. 14-16. Il serait, dans la nomenclature de Dominique Colas, un « fanatique », niant la division du monde entre une sphère terrestre et une sphère céleste, et donc l'existence d'une société civile (cf. *Le glaive et le fléau*, Paris, Grasset, 1992).

<sup>32</sup> P. Schmitt Pantel, *op.cit.*, p. 57, 85 et 127.

---

au centre de la cité et non plus dans un sanctuaire périurbain (le foyer religieux, culinaire et géométrique de la cité c'est *YHestia*, « ce point central, le *meson*, où sont déposées les choses mises en commun, au cœur de l'espace circulaire qui se trouve à égale distance de chacun et par rapport auquel chaque citoyen occupe une position interchangeable »)<sup>33</sup>. Une rémunération forfaitaire est accordée aux citoyens remplissant une charge (la *trophé*, ou « nourriture »), ce qui incite à la prudence dans l'attribution et la reconnaissance de la citoyenneté puisque celle-ci permet d'accéder à cet avantage coûteux pour les caisses publiques<sup>34</sup>. Lors des Panathénées, l'équité domine une première série de sacrifices réservés aux détenteurs des magistratures les plus hautes suivis d'un partage hiérarchique : « Ceux qui reçoivent le maximum de parts sont les prytanes (ils symbolisent en permanence le pouvoir politique dans la cité) puis les archontes, les stratèges et les taxiarques ... Le critère de la répartition est bien avant tout politique et non par exemple religieux : les prêtres et les trésoriers d'Athéna n'ont qu'une part ». Une seconde série de sacrifices, dont les produits sont partagés sans pompe (ou rang dans la procession, *pompé*) entre les tables des *dèmes*, valorise, elle, l'égalité.

Un *tholos*, bâtiment circulaire et donc égalitaire, est le siège des banquets publics offerts par le *démos* à ses cinquante prytanes et à ses « parasites » (*parasitai*, le *sitos* étant une « nourriture céréalière »), personnalités honorées (ou pique-assiette honnis) figurant des citoyens devenus si nombreux que l'on ne peut plus les inviter tous ensemble. Mangeurs professionnels, les uns et les autres représentent ainsi leurs concitoyens, dont ils sont pour la première fois distingués et séparés, un peu comme les futurs parlementaires des grandes démocraties représentatives. En contrepartie, ces derniers perçoivent un *misthos*, sorte d'indemnité parlementaire pour siéger tous en assemblée. La démocratie décline justement dans la dernière phase des banquets grecs, lorsqu'au 3<sup>e</sup> siècle les distributions de nourriture (souvent le même genre de collations auxquelles de tout temps les esclaves ont eu droit) sont généreusement offertes par de puissants et ambitieux évergètes à toute la population, tandis qu'à l'époque hellénistique des magistrats dînent entre gens du même monde. Ils font aussi l'honneur de leur table à des étrangers, qu'ils soient domiciliés (cas le plus fréquent, il s'agit de les acculturer aux formes grecques de la politique) ou de passage (générosité exceptionnelle autant qu'ostentatoire). Le risque est ainsi pris par Amyntas de Macédoine de côtoyer des femmes perses, épouses et concubines reconnues, mêlées aux courtisanes habituées des *symposions* grecs, dont la présence efface les limites entre mariage légitime et libertinage, naissance d'enfants naturels et filiation légale<sup>35</sup>.

Filiation légitime et accession à la citoyenneté se manifestent à Athènes, au 4<sup>e</sup> siècle, par une offrande animale et un banquet donné en l'honneur du jeune homme et de son admission au sein d'une fratrie. Les jeunes Crétois devenus citoyens

<sup>33</sup> M. Détiéne, cité, p. 24.

<sup>34</sup> Mogens T. Hansen, *La démocratie athénienne à l'époque de Démosthène*, Paris, Les Belles Lettres, 1995.

<sup>35</sup> P. Schmitt Pantel, *op.cit.* p. 145-177, 385, 399, 467.

---

reçoivent quant à eux trois cadeaux, une panoplie, un bœuf et une coupe, preuves de leur nouveau statut de combattant, sacrificateur, convive (de droit et par devoir). À Delphes, dès la fin du 6<sup>e</sup> siècle, le texte réglementant les banquets associait l'obligation d'y assister à celle de siéger à l'assemblée tenue immédiatement après (sous peine d'amendes). Plus tard, comme dans une pièce d'Euripide intitulée *Ion*, ce personnage refuse dans un premier temps le banquet donné par son parâtre, le métèque Xouthos, qui souhaite ainsi le reconnaître comme son fils. Ce repas ne lui attribue ni le statut de citoyen ni une position civique supérieure à celle d'un orphelin présumé, élevé dans le temple d'Apollon et donc « fils » du dieu. Dans un second temps, Ion accepte, faisant alors la connaissance de sa mère, Creuse. Ils ignorent toutefois l'un et l'autre le lien de parenté qui les unit, Creuse ayant autrefois abandonné son enfant qu'elle croyait mort. Prenant l'adolescent pour un fils jusque-là caché de son époux, elle tente, sans succès, de l'empoisonner en plein banquet pour empêcher sa légitimation<sup>36</sup>. Certains banquets sont ainsi d'ordre privé mais ils ont des effets publics. La *gamèlia*, par exemple, que le beau-père offre de façon ostentatoire à tous les parents masculins de sa bru, atteste à Athènes, en l'absence d'acte d'état civil et de contrat de mariage, les engagements pris par le fiancé. Si leur exécution est un jour contestée, seul le souvenir public du repas permettra au père du marié de se défendre devant les tribunaux. On comprend que la publicité donnée à l'acte ait dépendu de la qualité et la quantité des plats<sup>37</sup>. Nos sources nous permettent d'en énumérer quelques-uns : côtes de bœuf, côtelettes et crépinettes de porcelet, d'agneau ou de chevreuil rissolées, grives et alouettes rôties, civets d'oie, de lièvre, de coq, saucisses, boudins, langue, tripes bouillies ou en brochettes, épaules et gigots de mouton, bouc ou brebis, à la broche ou en dés, chevreaux entiers, calmars frais ou poissons séchés, pâtes de blé et galettes d'orge, crêpes de sésame et pois chiches grillés, ragoût de fèves, purée de raves, lentilles à l'ail, avec assaisonnement relevé ou sauce piquante, parfois du pain au levain. Pour dessert, figues sèches, croûtes au lait, gâteaux au amandes, au moût de vin doux ou au miel, pétris de grains de sésame ou de lupin, arrosés de jus de myrrhe et d'anémone. Quant au vin, il est bu avant le repas, en un apéritif bruyant et arrosé et dont dérivent nos modernes colloques et autres symposiums (*symposion* : fait de boire ensemble), à l'exception notable des chants que nous n'entonnons plus.

## EN MÉDITERRANÉE ORIENTALE CONTEMPORAINE

Au Moyen-Orient, toutes les occasions sont bonnes pour festoyer, d'autant que les banquets permettent à *unir ce qui est habituellement séparé* : les étrangers et les membres de la famille, la parentèle et la clientèle, les jeunes et les vieux, et même, sous certaines conditions, les hommes et les femmes. On comprend que ces opportunités soient multipliées, comme en Arabie Saoudite où les élites mecquoises vivant à Jeddah, ville plus propice aux affaires que la capitale religieuse, rendent

<sup>36</sup> *Ibid.*, p. 78-81, 90-99, 209-221.

<sup>37</sup> *Ibid.*, p. 87-88.



---

manifeste leur prestigieuse origine en mangeant entre elles les plats de leur jeunesse, avec le sentiment de préserver ainsi, voire de *restaurer*, des traditions culinaires menacées à la fois par l'occidentalisation des styles de vie et par l'installation à La Mecque de pèlerins de tous pays, décidés à y passer vertueusement le restant de leurs jours (contribuant de ce fait à internationaliser les recettes « locales »)<sup>38</sup>. Aussi ressemblants soient-ils à des plats syro-libanais ou égyptiens, les mets dégustés dans ces circonstances sont préparés avec un raffinement particulier (par exemple, hachés plus fins, découpés en plus petits morceaux, composés de viandes désossées ou bouillies avant d'être grillées, etc.), ce qui les oppose aux éléments de base des repas bédouins (l'ancienneté de la civilisation du Hedjaz, conquis par la dynastie saoudienne, est rappelée par précaution). Les fêtes religieuses, les étapes de la vie, les rares signes de changement climatique font chacun l'objet de banquets autour de plats (ou tout au moins, de gâteaux) différemment apprêtés. Les parties présentes au banquet sont *également* distinguées de celles qui n'y sont pas invitées : le savoir-vivre dicte une conduite identique envers tous les convives, fiers d'appartenir à une strate respectée de la société, *indépendamment de leur inégale fortune*. Il y a des banquets publics entre hommes et des banquets publics entre femmes (quoique, curieusement, ceux-ci semblent beaucoup plus variés et luxueux que ceux-là) ; mais il y a aussi des banquets privés à forte incidence publique tenus dans les grandes résidences familiales. Sauf dans les grands hôtels, ceux qui reçoivent *servent eux-mêmes leurs invités*, autrefois assis *en cercle* autour d'une table basse, voire une nappe ronde à même le sol, et mangeant avec les trois premiers doigts de la main droite (pratique parfois maintenue par nostalgie), sans assistance visible de leurs domestiques. La *respectabilité* est à ce prix : les qualités sociales les plus appréciées (*mubâchara, muruwwa*) sont d'abord attestées par la manière dont on reçoit. Un vrai mecquois, une authentique mecquoise cultivent ces qualités et cherchent à les faire reconnaître lorsqu'ils déjeunent ou dînent en ville. Aussi s'y préparent-ils : jeunes, en apprenant de leurs mères les anciennes recettes et les paroles appropriées à chaque circonstance ; à jeun, grâce à un en-cas préalable destiné à ne pas montrer sa faim en public, malgré les efforts répétés des hôtes pour remplir sans cesse leur assiette, ou leur servir sans fin les meilleurs morceaux (jadis, en les nourrissant personnellement de la main à la bouche).

Il arrive aussi que le banquet serve dans ce pays de support ou de conclusion à une autre forme d'expression collective, l'audience publique. Le *majlis* (littéralement, lieu où l'on s'assoit : assemblée où les officiels consultent et reçoivent les requérants) y est une institution politique de première importance ouverte à tous (non seulement aux chefs de famille de nationalité saoudienne mais aussi aux *étrangers* proches (familiers de la procédure et donc susceptibles d'y recourir directement dans les gouvernorats où c'est possible, notamment les cheikhs des émirats du Golfe dans le *majlis* de la région orientale, ach-Charqiyah), aux enfants (pas toujours mandatés

---

<sup>38</sup> May Yamani, « You Are What You Cook. Cuisine and Class in Mecca », dans S. Zubeida, R. Tapper, *Culinary Cultures of the Middle East, op. cit.*, p. 159-172.

---

par des grands-pères ayant des difficultés à se déplacer), aux femmes (qui accèdent à une salle réservée du *majlis* dans la région du Sud-Ouest, l'Asir). En présidant chacun une à deux fois par semaine son propre conseil, un gouverneur de région, le ministre de la Défense, le successeur du roi et le monarque lui-même se rendent périodiquement accessibles à ceux qu'ils gouvernent. Pourtant, seuls certains d'entre eux — membres des tribus, experts en religion, hommes d'affaires saoudiens — sont admis aux banquets clôturant les sessions. Au sein d'un système politique ne faisant guère place à la contestation, le seul fait d'être admis au dîner de l'hôte entre les mains duquel on a remis le sort d'une requête atteste la légitimité d'une démarche, même quand elle n'est pas couronnée de succès. En contrepartie, se régaler ensemble c'est reconnaître une appartenance commune à l'État saoudien, quels que soient les reproches qu'on lui adresse<sup>39</sup>.

Dans les catégories sociales, ou dans les sociétés restées plus proches de leurs racines que les populations occidentalisées du Moyen-Orient actuel, la séparation entre hommes et femmes est (ou était) plus stricte. En Égypte, dans les quartiers populaires, le « repas arabe » se déroule autour d'un plateau de cuivre rond, avec des assiettes individuelles, les convives tous masculins étant servis par des hommes plus vieux ou plus jeunes qu'eux (mais, d'après une photographie du début du siècle, il est notable que les couleurs de peau n'établissent aucune hiérarchie entre les hommes attablés). En réalité, ceci est surtout vrai de milieux sociaux très respectueux de leur religion (sur la même photographie, la calligraphie de la *fâtiha* orne le mur du café), ou assez pauvres pour faire de nécessité vertu. L'exemple du Yémen d'aujourd'hui le confirme<sup>40</sup> : ne mangent au restaurant du souk que les personnes modestes, ou alors les célibataires occasionnels (ceux qui se sont disputés avec leur épouse, retournée provisoirement chez son père, et qui ne savent pas cuisiner). Inversement, les hommes irréprochables et « respectables » invitent à la maison et consomment avec leurs invités les plats préparés par leurs femmes. Comme on ne pose aucune question malvenue sur le savoir-faire de la cuisinière, l'hôte masculin peut s'attribuer tout le mérite de mets surgissant comme par miracle lorsqu'il les demande afin de satisfaire ses relations d'affaires ou de politique. Mais là aussi, les femmes mangent entre elles une cuisine plus rapide, plus indigène, et plus inventive, dans une ambiance moins compassée où l'on peut parler et rire la bouche pleine. Les échanges entre époux sont ainsi validés par une obligation sociale : le mari permet à sa femme d'acheter où de produire les ingrédients nécessaires à la vie de tous les jours (laissée à elle-même lors d'un voyage, celle-ci se nourrit plutôt mal, faute d'argent ou de moyens d'acquérir à l'extérieur les produits dont elle a besoin pour cuisiner) en compensation des banquets qu'elle prépare (aidée par d'autres, proches parentes ou voisines avec lesquelles se tisse de la sorte un subtil réseau de services mutuels). Elle lui donne

---

<sup>39</sup> Mussad Al-Hujeily, « La politique de communication en Arabie Saoudite. Le système des conseils majlis », thèse de doctorat en science politique, Aix-en-Provence, 1996, p. 246-270.

<sup>40</sup> Ianthe Maclagan, « Food and Gender in a Yemeni Community », p. 159-172 dans S. Zubeida, R. Tapper, *op.cit.*

---

ainsi la possibilité d'être un hôte conforme à l'image de respectabilité et de générosité sans laquelle un Yéménite (et un musulman) ne serait pas ce qu'il est. Afin de mieux témoigner encore sa bonne volonté d'entretenir l'image d'honnête homme de son mari, l'épouse se joint à ses semblables pour défiler ostensiblement dans les rues en portant des aiguères à thé et à café à chaque célébration, chez une de ses consœurs, d'un moment important de la vie.

Tous les villages arabes connaissent cette loi d'airain de l'hospitalité qui oblige l'élu local (le *moukhtar*, le « choisi », en fait nommé, ou héritier de la charge de son père) à dépenser sa fortune pour honorer des voisins potentiellement agressifs ou des visiteurs de passage dont on souhaite se débarrasser au plus vite (en Grèce, on donnait à ce repas pacificateur le nom très significatif de *xenià*). Moins touchés par le développement économique, les marais irakiens constituaient de ce point de vue, il n'y a encore pas longtemps, un bon conservatoire des manières de vivre. Les invités y étaient agenouillés ou accroupis en fer à cheval tout autour de la maison d'hôtes, chacun sur son tapis individuel posé à même le sol de terre battue, autour d'un grand espace central vide où circulaient les serveurs. Les mets étaient partagés deux par deux, chacun puisant avec les doigts de sa main droite repliés en forme de fourchette dans le plat situé devant lui ou devant son voisin de droite. Séparés par la position, unis par la consommation de riz, blé, orge mélangés aux dattes et imbibés de jus de viande de volaille ou de mouton, ils célébraient ainsi sans le savoir des Pâques sans cesse réitérées aux dépens du *moukhtar* qui les alimentait afin de mieux les contrôler. L'agneau du sacrifice pascal était le plus souvent au centre du repas, sanctifiant celui-ci d'une bénédiction religieuse (« celui qui aime Dieu et son envoyé doit être généreux envers ses invités », aurait dit le Prophète dans un *hadith*)<sup>41</sup>, alors qu'il avait des motivations essentiellement profanes.

## LES FONCTIONS DES BANQUETS MÉDITERRANÉENS

Dans des sociétés où l'espace public est strictement séparé de l'espace privé, et la famille des étrangers, l'idée même de banquets ouverts à tous semble impensable. Pourtant, nous l'avons vu, prendre en public une nourriture sacralisée avec des personnes d'origine familiale, sociale, ou ethnique différente, est un impératif catégorique. Le banquet rend donc manifeste les divisions sociales au moment même où il nie leur portée, il transforme les inégalités sociales en égalité politique, il assure le passage de la diversité à l'unité sans imposer l'union des volontés, la fusion des corps, l'assimilation (sinon celle de la nourriture). Il rend possible la vie en commun et l'acceptation de mesures publiques malgré l'antagonisme des intérêts, offrant à la vue de tous les plats dans lesquels chacun peut puiser selon ses goûts pourvu qu'il se conforme aux bonnes manières. De ce point de vue, il arrive que banquets méditerranéens et banquets républicains tels que nous les connaissons se

<sup>41</sup> May Yamani, « You Are What You Cook... », cité, p. 180.

---

ressemblent : une comparaison élargie conduit à reformuler encore le type idéal de la première partie, déjà confronté à ses occurrences empiriques telles qu'elles sont répertoriées en deuxième partie. Il ressort de cette dernière opération que les banquets méditerranéens apportent à leurs sociétés des bénéfices supérieurs à ceux dont ont amplement profité, par exemple, les Troisième et Quatrième Républiques en France.

## LE BANQUET, LIEU D'APPRENTISSAGE DE LA POLITIQUE

Dans sa description des banquets républicains, dont le grand banquet des maires de France réunis à Paris le 22 septembre 1900 est le parangon, Olivier Ihl trouve à cette forme de réunion plusieurs vertus<sup>42</sup>. Elle symbolise, tout d'abord, le pacte national : à Paris, le banquet est « l'image en réduction de la patrie », le « miroir du corps électoral ». « Ne pouvant réunir tous les citoyens, seuls les tenants lieu de la nation sont conviés à ce repas en commun ». En province, « la scénographie du banquet permet ... d'étendre le rêve michelettiste d'une "agape universelle de conciliation et de réconciliation". Plus de divisions ni de rancunes dans la chaleureuse intimité des tables d'hôte ».

Elle favorise, ensuite, l'apprentissage de la vie civique et la naturalisation de l'interdépendance nivelante sur laquelle la République française se fonde, plutôt que sur la démocratie représentative anglo-américaine. « La proximité qui naît de la circulation de nourriture ou de l'entrechoquement des verres favorise l'apprentissage de la réciprocité. Elle engage à la confiance, incite au dévouement ». Sur le modèle domestique, le banquet républicain « forme plus que des citoyens : de véritables commensaux »<sup>43</sup>.

Elle est enfin le lieu où l'art oratoire, apanage des professionnels de la politique, est la mesure de toute position : « Propice à l'écoute, la commensalité du banquet est ... le territoire privilégié de la parole ». Normal, quand on sait que les banquets républicains antérieurs étaient, sous l'Empire, le seul lieu d'échanges politiques toléré.

Le rapprochement avec les banquets méditerranéens montre à l'évidence que leur spécificité est relative : le banquet est aussi une forme d'action politique, un morceau du répertoire civique qui le rend, en tant que tel, utilisable dans différentes cultures. Il est possible que le banquet républicain soit le résidu des idéaux antiques dont la Troisième République croyait s'être débarrassée. Mais il est également concevable qu'il n'ait pas été pensé sur ce modèle, retrouvé par le seul hasard des pratiques. Le rassemblement « sous deux immenses tentes » de quelque neuf mille maires contraints à un déplacement coûteux vers le Champ-de-Mars, « endroit où fut proclamée la République cent huit ans plus tôt », ressemble aux processions mésopotamiennes, égyptiennes et grecques archaïques (sauf qu'il s'agit désormais d'une trajectoire allant de la périphérie vers le centre).

<sup>42</sup> Olivier Ihl, *La fête républicaine*, Paris, Gallimard, 1996, p. 208-214 et son article dans ce même numéro, p. 387 à 408.

<sup>43</sup> *Ibid.*, p. 98-100.

---

Les vertus prêtées par les républicains à cette forme de réunion publique, sans être identiques à celles que lui trouvaient les Grecs, n'en sont pourtant pas si éloignées : le banquet, selon Theognis, est « un endroit propre à l'éducation des citoyens, une école de tempérance et de ruse », tandis que Platon voit dans le *symposion* le lieu de la discussion philosophique, du dialogue hautement formateur. Aristote, pour sa part, le considère comme indispensable à la *philia*, propice au développement de ce sentiment de solidarité, de cette conscience de partager des valeurs sociales au lieu de rester dans l'état de nature, d'accéder enfin à la communauté politique<sup>44</sup>. Il n'est pas indifférent que les Grecs se soient représenté l'origine de la cuisine (autrement dit, du feu et du foyer) comme une forme de ce que nous appelons la « cuisine politique », le fruit d'un affrontement feutré, euphémisé, où « la ruse », « la fraude », « le double jeu », « l'intelligence, l'astuce, la prévoyance » se sont substitués à la « guerre ouverte », où l'esprit de concurrence l'a emporté sur le goût de la querelle. En sens inverse, le banquet est la forme exemplaire de domestication civique de la cuisine, un moment de réconciliation des associés rivaux dont les plus faibles, victimes de leur envie (*eris*) ne sont plus exclus du banquet humain, comme l'étaient du banquet divin les fauteurs de troubles (dans la *Théogonie* d'Hésiode)<sup>45</sup>.

Lors du passage d'un ordre politique à un autre, les banquets civiques servent de substituts ou de compléments aux écoles inexistantes (en Grèce) ou peu légitimes (en France). Le passage d'un système où « le politique est diffus dans l'organisation sociale » (l'âge archaïque grec) à un autre où le politique est institutionnalisé (l'âge classique) est marqué par la diminution de l'importance des banquets au profit des grandes représentations publiques (d'abord, tragédies et comédies ; ensuite, délibérations des assemblées, audiences des tribunaux ; ailleurs, distributions des prix en fin d'année académique, fête nationale, campagnes électorales).

## LE BANQUET MÉDITERRANÉEN, ESPACE DE NIVELLEMENT DES CONDITIONS

Il souligne davantage que les autres formes de banquet l'isonomie des convives, surtout lorsqu'elle s'assortit d'une reconnaissance de la subordination envers son créateur par sa créature prenant en toute égalité avec ses semblables le repas sacrificiel qui lui donne sa place dans la hiérarchie des êtres<sup>46</sup>. Aussi les dispositifs pratiques et architecturaux ont-ils leur importance. En Asie mineure et en Sicile, comme dans l'Égypte du Nouvel Empire, le temple du sacrifice paraît être la simple extension d'un abri temporaire, plus tard doté d'un auvent, enfin entouré de tentes pour les convives lorsque ceux-ci se multiplient, se rassasiant alors autour de tables *en fer à cheval*. Son architecture ressemble à s'y méprendre à celle des maisons d'hôte des marais de l'Euphrate jusqu'aux années cinquante (*mudhif*) où l'on *déjeune en arc de cercle* afin que la distance séparant les convives soit la même

<sup>44</sup> P. Schmitt Pantel, *La cité au banquet...*, *op.cit.*, p. 38, 237, 241.

<sup>45</sup> J.-P. Vernant, « À la table des hommes », *ibid.*, p. 48-56.

<sup>46</sup> *Ibid.*, p. 86.

---

quelle que soit leur place dans la hiérarchie, ou leur origine sociale, ethnique, religieuse, « nationale », etc. Dans le Péloponnèse comme en Attique, les citoyens grecs sont ceux qui processionnent et banquettent en rond. L'unité culturelle symbolisée par la commensalité s'accommode ainsi d'une diversité sociale (entre nationaux et étrangers ou entre hommes libres, femmes, esclaves, enfants), laquelle s'estompe parfois avec la réalisation de l'unité politique qu'elle a rendue possible. Une fois celle-ci réalisée par la Cité, les banquets ne sont pas vraiment remplacés par d'autres institutions collectives (comme la tragédie, ou la participation aux tribunaux) : destinés à résoudre les contradictions sociales au moment même où ils les font apparaître, ils assurent une opportune médiation entre aristocrates et démocrates<sup>47</sup>. Par comparaison, une chronique bretonne que cite Marcel Mauss montre combien la « Table ronde » fut une exception en Europe, inventée afin de substituer aux inégalités des tables hautes ou centrales, et des tables basses ou périphériques d'usage alors courant, un cercle dont les commensaux placés à chaque arc seraient dissuadés de se combattre puisqu'ils apprécieraient d'un seul coup d'oeil l'ensemble de ceux qu'il leur faudrait vaincre si d'aventure ils tiraient l'épée contre l'un d'entre eux<sup>48</sup>. Intérêt supplémentaire : la table était mobile, on la déployait dans toutes les haltes de la joyeuse troupe, ce qui permit sans doute de transformer la dévastation des champs en cuisine de terroir - mince avantage pour les paysans, mais progrès immense dans la gestion de l'espace, le roi déplaçant son modèle de société sur tout son territoire, et dînant à la bonne franquette au lieu de réquisitionner les hommes et les ressources pour les convoier vers son château dont il serait lui-même le centre, mangeur silencieux au milieu du tumulte qui sied aux grands repas collectifs, solitaire devant se contenter de la compagnie d'un goûteur de temps en temps comateux. Le mérite du charpentier qu'Arthur découvrit en Cornouailles fut d'avoir imaginé ce qui n'existait sans doute pas en Angleterre, si l'on en croit les manuscrits médiévaux irlandais cités par Cristiano Grotanelli, d'où l'on peut tirer un tableau de correspondances strictes entre pièces d'animaux comestibles et positions sociales<sup>49</sup>. Le découpage égalitaire, le cercle de convivialité et la tournée théâtrale sont en revanche la règle en Méditerranée, nous l'avons vu aussi bien en Mésopotamie qu'en Grèce (avec la répartition égalitaire des viandes du sacrifice) :

<sup>47</sup> Dans un texte stimulant sur « la fête impériale » (1990, non publié), Gérard Lagneau montre que sous le Second Empire, l'opéra et l'opéra comique, qui symbolisaient à la fois la réussite bonapartiste et le succès de l'industrie, ou encore l'alliance de l'aristocratie et de la bourgeoisie, étaient les seuls vecteurs de convivialité publique. Ils ne se sont pas effacés pour autant lorsque la Troisième République a remplacé le régime de Napoléon III, et ajouté les banquets « sérieux » aux concerts « divertissants ».

<sup>48</sup> Marcel Mauss, « Essai sur le don », dans : *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 1950, p. 279 (je remercie Dominique Colas d'avoir attiré mon attention sur ce passage) : « Le charpentier dit à Arthur : "Je te ferai une table ... où ils pourront s'asseoir seize cent et plus et tourner autour, et dont personne ne sera exclu ... Aucun chevalier ne pourra livrer combat, car là le haut placé sera sur le même pied que le bas placé ". Il n'y eut plus de « haut bout » et partant, plus de querelle ».

<sup>49</sup> Cristiano Grotanelli, cité. À une époque plus tardive, les ordonnances d'Hubert II le Viennois (fin 14<sup>e</sup>) et celles du duc de Clarence (1790) montrent que les variations de quantité de viande servie ont remplacé la qualité des morceaux attribués dans cet exercice d'homologie entre la viande consommée et le statut social.

---

ceux qui partagent les mêmes plats ont les mêmes droits de participation à la politique, et les mêmes devoirs d'en respecter les règles scéniques, même si leurs positions sociales sont différentes.

Sans doute s'agit-il d'une propriété plus générale des grands repas cérémoniels. Dans les villages du Sud de l'Europe, le banquet annuel n'est-il pas, de nos jours encore, l'occasion d'incorporer à la communauté les nouveaux habitants, chargés d'y contribuer ? Laurence Wylie nous donne ainsi l'exemple de la Sainte Barbe, à Roussillon, Luberon, au début des années cinquante. L'ethnologue américain est « naturalisé » par ce rite de passage, au cours duquel on consomme allègrement de nombreux plats de fête : hors-d'œuvre de choix, langouste à l'américaine (plutôt qu'à l'armoricaine : clin d'œil à l'invité, affirmation de modernité, ou signe de rivalité avec l'Ouest de la France ?), civet de lièvre du Ventoux, cœurs d'artichaut à la roussillonnaise, grives des Alpes sur canapé, pâtisseries maison, arrosés de rouge du pays, de rosé « réserve », de mousseux, et de liqueurs - bref, un vrai « gueuleton » (en Français dans le texte). Le menu est à lui seul un chef-d'œuvre de syncrétisme justifié par la situation géographique du Roussillon, au cœur de la vallée d'Apt, et sa position historique, au centre d'une ligne reliant la zone de loyauté à la République au bastion du repli régionaliste. Il est d'autant plus copieux que seule la fête de la sainte patronne des pompiers donne prétexte « au plus grand repas gastronomique de l'année », les autres corporations étant décimées ou, comme celle des maçons (il en restait onze à l'époque), divisées par d'irréremédiables « brouilles » : le banquet n'est pas seulement l'occasion de sceller l'unité, il la suppose. Comme à Sparte, les participants doivent contribuer aux frais à raison de trois jours de salaire pour un repas interminable. Laurence Wylie précise, non sans humour, qu'on apporta les artichauts vers quatre heures de l'après-midi, contredisant ainsi l'un des principes de base de la cuisine méditerranéenne évoqué dans la première partie de ce texte. Le début des agapes avait en effet été retardé - le restaurateur admettant benoîtement que le début d'un banquet, fût-ce celui du régiment des sapeurs-pompiers, n'était pas l'heure H d'une opération militaire -, par les quatre apéritifs et vins d'honneur du maire, de l'ethnologue et des cafetiers. Leur générosité publique et leurs toasts étaient des préludes indispensables au banquet : la plus haute autorité de la commune, son visiteur de marque toujours passionné par l'ordre et les désordres locaux (qui trinque à l'alliance passée et à l'amitié présente entre Français et Américains), et les tenanciers des seuls endroits où l'on discutât politique au village donnaient par leur invitation et leurs propos gracieux le caractère civique qui convenait aux circonstances. D'ailleurs, la salle du banquet était décorée comme lors de la visite annuelle du préfet. L'observateur participant cessa de participer à cinq heures et rentra chez lui épuisé, manquant, comme le lui firent remarquer avec ironie les vrais indigènes, de l'entraînement nécessaire pour enchaîner les digestifs du banquet et l'apéritif du dîner - autre métaphore martiale, appropriée à une corporation dont les membres s'entraînaient, un dimanche sur quatre, à lutter ensemble contre les incendies avant d'étancher, une fois l'an, leur commune soif de réjouissances collectives légitimes, conditionnées à l'ampleur possible des dilatations d'estomac (par opposition aux rétrécissements d'estomac des prisonniers de guerre, dont l'un est

---

obligé lui aussi de jeter l'éponge au cours du repas)<sup>50</sup>. On voit ici que le banquet est un bon substitut au combat.

À moins qu'il n'y prépare ? C'est aussi dans le Midi de la France que les sociabilités se recomposent aujourd'hui grâce aux repas de quartiers « différents du repas d'amis ou de collègues », car « le but est de faire asseoir à la même table les voisins qui ne se connaissent pas ... première condition d'une solidarité ... Prélude à d'autres repas dans l'année ». L'invitation ainsi transmise publiquement s'accompagne d'un jugement sévère sur les élites politiques : « quand les citoyens mangent ensemble dans la rue, certains élus digèrent mal ». Il faut donc « prouver à tous, et bien sûr au(x) pouvoir(s), que les réponses à la pseudo-crise sont d'abord à la base. Et que la convivialité est la première de toutes les conditions »<sup>51</sup>.

### **LE BANQUET MÉDITERRANÉEN, MODÈLE RÉDUIT DE LA SOCIÉTÉ ET IDÉAL DE CIVILITÉ**

Loin d'être aussi futile ou éthéré que les poètes le chantent, le banquet méditerranéen est une allégorie morale, un modèle de civisme, une maquette de société au même titre que la Chambre des représentants aurait dû l'être si la Constitution américaine avait rendu justice aux discours antifédéralistes<sup>52</sup>. Le banquet est le moment d'une reconnaissance sociale, d'une pédagogie morale et d'une légitimation politique. La République de Venise, par exemple, rassemblait périodiquement les convives (et pas seulement dans de grandes occasions telles la présentation du nouveau doge à ses concitoyens et l'accréditation d'ambassadeurs). Le doge ne recevait pas moins de cinq fois par an, lors des fêtes des quatre saints patrons et de l'Ascension. Chaque banquet réunissait cent convives en dix tables *autour* de celles du doge, les statuts des invités variant selon les circonstances - à l'exception des plus hauts responsables de l'État, convives de droit. La nuit précédant le jour de fête, les Vénitiens défilaient en silence pour admirer les décorations somptueuses et les illuminations *a giorno* de la salle des banquets - participant ainsi par procuration, à un acte de célébration de leur régime politique. Avec ses « triomphes » de table miniatures et ses gigantesques mobiles de plafond, Venise instruisait civiquement ses invités de la façon la plus sûre et la plus anodine qui soit. Les premiers, en sucre, en cire, en pâte de verre ou même en porcelaine, illustraient

<sup>50</sup> Laurence Wylie, *Un village du Vaucluse*, Paris, Gallimard, 1968, p. 328-333 (éd. originale, *Village in the Vaucluse*, Cambridge, Harvard University Press, 1957). Certaines notations n'existent que dans la version américaine.

<sup>51</sup> Christophe Traïni, « L'engagement apolitique », thèse de doctorat en science politique, Aix-en-Provence, 1998, p. 131. Il s'agit d'un texte de Claude Sicre, photocopié et distribué sous forme de tracts à Marseille en juin 1995.

<sup>52</sup> Bernard Manin, *Principes du gouvernement représentatif*, Paris, Calmann-Lévy, 1995, p. 145-146 (arguments de Melancton Smith et surtout John Adams). Il est intéressant d'observer que les Fédéralistes ont triomphé en récusant cet argument de similitude et de proportion entre le peuple et ses représentants, au bénéfice d'une démocratie représentative où l'élection procède d'un principe aristocratique. Cf. aussi P. Schmitt Pantel, *La cité au banquet...*, *op.cit.*, p. 37 où elle se demande si le banquet grec n'était pas le « microcosme » du monde politique.



---

des épisodes mythologiques, historiques, voire d'actualité dès l'époque classique. Les seconds, produits de l'imagination théâtrale des Vénitiens, fabriqués en carton-pâte, ornent à l'âge baroque les réceptions de la noblesse. Lors de la fête donnée en l'honneur du duc de Brunswick, le 7 août 1685, par Marco Contarini dans son palais de campagne, un cheval marin portait les allégories de la Gloire et du Mérite, ainsi que de jeunes trompettistes qui jouèrent à cette occasion « un hymne intitulé *Le mérite acclamé* »<sup>53</sup>. Cette fois-ci, les aristocrates dînent en arc de cercle devant ceux qui les regardent manger, raccourci de l'histoire vénitienne (et européenne) autrement dit du passage de la démocratie à la république, de l'égalité à l'équité. Lorsque les Vénitiens pouvaient encore croire un doge qui se prétendait choisi par eux, ils inspectaient en toute bonhomie, comme l'auraient fait des maîtres de maison, une salle de banquets inégalitaire (où les diplomates de petites puissances étrangères étaient de surcroît presque tous en bout de table). Quand le doge oublia (en 1423) le « *se vi piace* » dans la formule « *Questo è il vostro dogo* »<sup>54</sup> seuls les représentants restèrent égaux, comme le manifeste le demi-cercle de leur table sur une gravure de 1685. Il est vrai que l'inégalité nouvelle s'accorda du mérite reconnu de façon croissante, grâce aux corporations dont les chefs (*Gastaldi*) jouissaient de privilèges symétriques de ceux des doges et des Grands de leur monde. De plus, les associations d'artisans et de marchands leur permettaient d'amorcer un échange inégal entre leurs présents (par exemple, les melons offerts au doge par les *fruttaroli*) et ceux que la République leur accordait en retour (pains, saucissons, fromages, galettes)<sup>55</sup>, système d'échange et de redistribution pas si éloigné des dispositifs égyptiens et mésopotamiens.

Mais l'on glisse ainsi de la question des banquets sans État vers la question des États sans banquet. Or le problème posé par le rapport entre État et nourriture est à la fois plus large et plus complexe que la question des festins, comme le montraient déjà les pièces d'Aristophane se terminant par un banquet au grand dam de l'auteur fustigeant le comportement d'assistés de ceux qui auraient dû être des modèles de civisme<sup>56</sup>. Le moins que l'on puisse dire, c'est que la relation entre État et banquet, d'une part, État et distribution de vivres, d'autre part, n'est pas évidente : nous avons vu des banquets tenir lieu d'États (Grèce archaïque), ou les symboliser (Ancien Orient), ou encore permettre de les consolider (République française, Royaume saoudien).

Quant à la relation entre État et société tout entière, elle s'éclaire à la lumière des lampes brûlant de l'essence de térébinthe, du miel, de l'huile d'olive ou de sésame. Pour en revenir à la thèse de Jack Goody, les banquets en Méditerranée orientale sont moins directement conditionnés par les structures anthropologiques de la

<sup>53</sup> Lina Urban et al., *Venise en fêtes*, Paris, Éditions du Chêne, 1992, p. 33-34, 133-135.

<sup>54</sup> *Ibid.*, p. 28-29.

<sup>55</sup> *Ibid.*, p. 121.

<sup>56</sup> P. Schmitt Pantel, *La cité au banquet...*, *op.cit.*, p. 222-234.

---

société (familiales ou tribales) ou sa division en classes, que par des objectifs politiques et juridiques : reconnaître une identité, attribuer un statut, attester une obligation, sceller une alliance. Reste la relation entre cuisine, civilité et civisme. Les Mésopotamiens, maîtres en politique et en discours partisans, employaient le même terme akkadien pour désigner la faculté d'émettre une opinion, de *juger* une décision collective, et de *goûter* la nourriture -donc « l'apprécier ». Les anciens Égyptiens, qui s'y connaissaient en écoles et en cantines, usaient du même mot pour deux activités distinctes, *connaître* et *manger*. Banqueter (ingurgiter en public et manifester ainsi son assentiment), est-ce apprendre en avalant de façon avisée ?<sup>57</sup>

---

Yves Schemeil est professeur à l'Institut d'études politiques de Grenoble et chercheur au Centre d'informatisation des données sociopolitiques (Unité de Recherche du CNRS). Vice-Président de l'Association française de science politique, il siège également au Comité exécutif de l'Association internationale de science politique. Il a récemment publié *La science politique*, Paris, Armand Colin, 1994, « Les réducteurs de chefs : Descola chez les Jivaros », *Revue française de science politique*, 45 (3), juin 1995, p. 476. En 1998, paraîtra un chapitre de l'ouvrage collectif sur *Les Eurobaromètres : Analyses des données sociopolitiques*, (« Compétence et implication politiques en Europe : balade dans la forêt magique des Eurobaromètres », sous presse aux Éditions L'Harmattan). Son dernier ouvrage, *La politique dans l'Ancien Orient. Égypte-Mésopotamie*, sortira en novembre aux Presses de Sciences Po. Une partie de ses recherches en cours portent sur les relations entre compétences cognitives et compétences politiques dans les démocraties. (IEP de Grenoble, BP 48, 38040 Grenoble Cedex 9. [schemeil@cidsp.upmf-grenoble.fr](mailto:schemeil@cidsp.upmf-grenoble.fr)).

## RÉSUMÉ/ABSTRACT

### DÉJEUNER EN PAIX : BANQUETS ET CITOYENNETÉ EN MÉDITERRANÉE ORIENTALE

*Moments de conciliation des intérêts sociaux, préalables à la réconciliation politique, signes d'incorporation dans la communauté civique, les banquets organisés en Méditerranée orientale relâchent les tensions sociales en relaxant les corps physiques. En Égypte, en Mésopotamie, en Asie mineure, en Provence, en Italie ou dans les pays arabes, les plats sont exposés tous ensemble et les convives placés en cercle de telle sorte que la distance les séparant les uns des autres soit la même quelle que soit leur place dans la hiérarchie publique, sociale, ethnique, ou religieuse. Manger en public, c'est faire preuve de sa citoyenneté politique et de son identité « nationale », c'est également signer avec des partenaires ou des adversaires conventions et traités dont font foi la nature des aliments, la dépense engagée, la variété et la quantité d'offrandes et de cadeaux.*

<sup>57</sup> Deux versions antérieures de ce document ont été rédigées pour le Congrès de l'Association française de science politique, Aix-en-Provence (23-26 avril 1995), dans le cadre de l'Atelier « Cuisine et politique », animé par Christian Coulon, et pour le Colloque convié sous le même intitulé et la même férule à Bordeaux, du 21 au 24 janvier 1998.

---

EATING IN PEACE : BANQUETS AND CITIZENSHIP IN THE EASTERN MEDITERRANEAN

*In the Eastern Mediterranean countries, banquets are moments of conciliation of social interests, previous to political conciliation, and signs of incorporation in the civic community ; by relaxing bodies, they relax social tensions. In Egypt, Mesopotamia, Asia Minor, French Provence, Italy and the Arab countries, ail dishes are displayed at the same time, and guests are placed in a circle, so that the distance separating them is the same whatever their position in the public, social, ethnique or religious hiérarchies. Eating out is a démonstration of one's citizenship and "national" identity, and provides an occasion for signing with partners and opponents conventions and treaties certified by the quality of the food, the expense incurred, the variety and the quantity of offerings and présents.*