

Préface. <i>Miroirs de l'hospitalité</i> , Alain MONTANDON	6
---	---

PREMIÈRE PARTIE

DÉFINITIONS

Introduction	16
Hospitalité. <i>Passer le seuil</i> , Marie-Claire GRASSI	21
Hôte. <i>Une figure de l'ambiguïté et de l'étrange</i> , Marie-Claire GRASSI	35
Don. <i>Hospitalité et réciprocité</i> , Danielle PERROT	47
Marcel Mauss. <i>Une saison sacrée de la vie sociale</i> , Anne GOTMAN	61
Ethnographie. <i>Observer, comprendre, participer</i> , Marie-Gaïlle NIKODIMOV	76
France contemporaine. <i>Un bricolage postmoderne</i> , Anne GOTMAN	97

DEUXIÈME PARTIE

CIVILISATIONS

Introduction	112
<i>Religions</i>	
Bible. <i>De la trahison à la rédemption</i> , Anne-Cécile POTTIER-THOBY	118
Judaïsme. <i>Entre normes religieuses et impératifs éthiques</i> , Philippe BORNET	144
Cultures du Maghreb. <i>L'hospitalité comme une oasis au milieu du désert</i> , Lila IBRAHIM-OUALI	165
<i>Cultures</i>	
Norvège. <i>L'auberge du bon secours</i> , Bjarne ROGAN	194
Albanie. <i>Le kanun, constitution de l'homme</i> , Bertrand WESTPHAL	219
Roumanie. <i>Rythmes de la vie et hospitalité</i> , Elena-Brândup STEICIUC	240
Empire russe. <i>Étiquette de la table et échange de dons</i> , Andreï Lvovitch TOPARKOV	255
Chine. <i>L'hospitalité comme impensé</i> , Rainier LANSEIXE	275

Viêt-Nam. <i>Une hospitalité de l'invisible</i> , Pierre-Richard FÉRAY	313
Japon. <i>Le Japon des Tokugawa : Tôkaidô, Ise, Shikoku (du XVII^e au XIX^e siècle)</i> , Nathalie KOUAMÉ	347
Inde. <i>Un sacrifice domestique</i> , Nalini BALBIR	373
Polynésie des voyageurs. <i>Rêves d'Européens</i> , Marie-Pierre JAOUAN-SANCHEZ	407
Madagascar. <i>Culture orale de l'hospitalité</i> , Robert JAOVELO-DZAO	434
<i>Histoire</i>	467
Grèce archaïque, <i>les dieux à la table des hommes</i> , Françoise LÉTOUBLON	468
Moyen Âge. <i>La route et le pèlerin</i> , Claude ROUSSEL	507
Grand siècle. <i>Une économie politique</i> , François RAVIEZ	560
Grèce moderne. <i>De la survie des traditions</i> , Efstratia OKTAPODA-LU	570

TROISIÈME PARTIE

LIEUX, INSTITUTIONS ET ESPACES SYMBOLIQUES

Introduction	580
<i>Lieux</i>	
Architecture. <i>Artefact de bienvenue</i> , Tatiana SMOLIAROVA	586
Chaumière. <i>Rusticité et félicité</i> , Simone BERNARD-GRIFFITHS	607
Château. <i>Entre accueil et hostilité</i> , Pascale AURAIX-JONCHÈRE	637
Jardin. <i>Hospitalité en plein air</i> , Sophie LE MÉNAHÈZE	653
Montagne. <i>Refuge extrême</i> , Muguras CONSTANTINESCU	662
Ville-refuge. <i>La cité idéale</i> , Véronique LÉONARD-ROQUES	681
Métro. <i>Une transhospitalité</i> , Alain MILON	693
<i>Institutions</i>	
Hostellerie. <i>De l'auberge à l'hôtel</i> , Marie-Claire GRASSI	726
Hospices. <i>Modèles institutionnels de protection sociale</i> , Jean-Pierre Bois, Bernadette PUIJALON, Jacqueline TRINCAZ	736
Psychiatrie. <i>Accueillir la maladie mentale</i> , Juliette VION DURY	762
Asile des pauvres. <i>Entre chanté et enfermement</i> , Jacques CARRÉ	789

Hôpital. <i>Entre technique et humain</i> , Pierre GUILLAUME	801
Centre d'hébergement et de réinsertion sociale. <i>L'hospitalité institutionnalisée</i> , Michel ROY	820
Église. <i>La maison de miséricorde</i> , Patricia GODI	831
Ordre du Saint-Esprit. <i>La vocation des ordres hospitaliers</i> , Sylviane LAZARD	851
Enfants abandonnés. <i>Le tragique du tour</i> , Juliane COHEN-TANUGI	862
Salons. <i>Hospitalité mondaine</i> , Antoine LILTI	888
<i>Espaces symboliques</i>	
Journal intime. <i>L'autohospitalité</i> , Danielle CORRADO	906
Intertextualité. <i>Pratiques et relations textuelles</i> , Muguras CONSTANTINESCU	928
Traduction. <i>L'auberge de l'étranger</i> , Gabriel SAAD	948
Mort. <i>Héberger les morts</i> , Catherine LE GRAND-SÉBILLE et Françoise ZONABEND	961

QUATRIEME PARTIE

MYTHES, FIGURES ET REPRÉSENTATIONS

Introduction	994
<i>Personnages</i>	
Mythes. <i>Récits fondateurs et regards des dieux</i> , Véronique LÉONARD-ROQUES	1000
Amphitryon. <i>Un hôte qui s'ignore</i> , Sandrine LEDOUX	1017
Saints. <i>Voyageurs et passeurs de Dieu</i> , Céline PÉROL	1045
Marthe. <i>Une hôtesse en marge</i> , Nicole DAULNY	1062
Don Juan. <i>L'hôte abusif</i> Véronique GÉLY	1069
Juif errant. <i>Figure paradoxale</i> , Marie-France ROUART	1079
<i>Figures de l'inhospitalité</i>	
L'étranger. <i>L'inconnu qui frappe à ma porte</i> , Joachim MANZI et Frédérique TOUDOIRE-SURLAPIERRE	1108
Le fantôme. <i>Hostilité d'une inquiétante étrangeté</i> , Bernadette BERTRANDIAS	1122

Le parvenu juif au XIX^e siècle. <i>Les mésalliances impossibles</i> , Sarah Juliette SASSON	1142
Vampirisme. <i>Revers de l'hospitalité</i> , Ana GONZALEZ SALVADOR	1157
Parasitisme. <i>Être hôte aux dépens de celui qui reçoit</i> , Myriam ROMAN et Anne TOMICHE	1167
Fantastique. <i>L'hostilité mise en art</i> , Nathalie PRINCE	1199
<i>Art et littérature</i>	
Véronèse. <i>Un festin d'images</i> , Marie-Christine PAILLARD	1210
Tite-Live. <i>Hospitalité et « res publica »</i> , Renée CARRÉ	1220
Christian Hirschfeld. <i>Une apologie de l'humanité</i> , Alain MONTANDON	1230
Charles Dickens. <i>Hospitalités réparatrices</i> , Max VÉGA-RITTER	1239
Honoré de Balzac. <i>Sociologie de la vie parisienne</i> , Véronique MONTEILHET	1266
Littératures nordiques. <i>Victimisation de l'hôte et poétique de la nature</i> , Frédérique TOUDOIRE-SURLAPIERRE	1286
Marcel Proust. <i>Une anthropologie « salonnière »</i> , Sylvaine LANDES-FERRALI	1308
Thomas Mann. <i>Idéalisation de la vie bourgeoise</i> , Claude FOUCART	1341
Ismail Kadaré. <i>Un tragique national</i> , Pierre-Yves BOISSAU	1359
Pierre Klossowski. <i>Un rituel érotique</i> , Alain MONTANDON	1374
Edmond Jabès. <i>Nomadisme de l'écriture</i> , Jean-Pierre DUBOST	1379

CINQUIÈME PARTIE

PHILOSOPHIE, POLITIQUE ET SOCIÉTÉ

Introduction	1394
<i>Philosophie et politique</i>	
Jacques Derrida. <i>Une pensée de l'inconditionnel</i> , Ginette MICHAUD	1400
Philosophie. <i>L'accueil problématique de la philosophie dans la cité</i> , Marie GAILLE-NIKODIMOV	1415
Droit de cité. <i>Le conflit du droit et des lois non écrites</i> , Marie GAILLE-NIKODIMOV	1434
Exil. <i>Mutations et transferts</i> , Sylvie APRILE	1455
Immigration. <i>France/Europe</i> , Rosé DUROUX	1473

Immigration. <i>Discours et contradictions</i> , Mireille ROSELLO	1516
Exclusion. <i>Au-dehors et en dehors</i> , Magali BESSONÉ	1529
Franc-maçonnerie. <i>Le rêve d'universalité</i> , Pierre-Yves BEAUREPAIRE	1550
Transcendantalisme. <i>La subversion héroïque du public et du privé</i> , Magali BESSONE	1571
Utopie. <i>Besoin d'absolu et espoir du meilleur</i> , René SCHÉRER	1591
Humanisme. <i>De l'ambiguïté des droits de l'homme</i> , Marie GAILLE-NIKODIMOV	1620
Emmanuel Lévinas. <i>Visage et épiphanie d'autrui</i> , Joachim MANZI	1632
Société	
Accueil. <i>Une construction du lien social</i> , Christiane BINET-MONTANDON	1648
Rites politiques. <i>Spectacles performatifs</i> , Pascal LARDELLIER	1670
Banquets publics. <i>Réseaux de sociabilité dans le monde</i> , Yves SCHEMEIL	1684
Commensalité. <i>Le partage de la table</i> , Jean-Jacques BOUTAUD	1711
Animal. <i>L'autre sauvage et familier</i> , Lucile DESBLACHE	1738
Commerce. <i>Au sanglier bleu</i> , Céline PÉROL	1769
Amitié. «A supposer qu'il faille lier l'amitié à l'hospitalité », Geneviève HAROCHE-BOUZINAC	1779
Dialogue. <i>Du je au nous</i> , Magali BESSONE	1791
Charité. <i>Aimer et agir</i> , Céline PÉROL	1809
Rire et sourire. <i>Connivence et exclusion</i> , Dominique BERTRAND	1829
Visites. <i>Inviter/recevoir</i> , Alain MONTANDON	1840
Livre d'or. <i>Inscrire la gratitude</i> , Alain MONTANDON	1851
Biographies	1857
Bibliographie générale	1875
Bibliographie par article	1880
Index thématique	1997
Index des noms de personnes	2014
Index des œuvres	2027

BANQUETS PUBLICS

RÉSEAUX DE SOCIABILITÉ DANS LE MONDE

Yves Schemeil

Rien n'est plus politique que manger ou boire en commun quand les convives ne sont ni consanguins ni conjoints. Sa future famille, ses voisins, ses « collègues », ses « camarades » et autres « compagnons », ses alliés et pour finir, ses anciens ennemis : voilà une liste bien incomplète des liens établis ou entretenus par les symposiums et les banquets. Quelles que soient les circonstances, on s'arme intérieurement de patience et l'on est ostensiblement désarmé. N'avoir aucun objet contondant pour se saisir des aliments n'est pas un signe de barbarie, bien au contraire : dans certaines régions du monde c'était, ou c'est un signe de civilité et de raffinement. Parler la bouche pleine, ou au contraire, s'abstenir de confondre mastication et énonciation sont deux façons de museler les langues, seul instrument blessant dont les convives gardent l'usage lorsqu'ils mangent avec leurs doigts, ou quand les couteaux ont des lames lisses et arrondies.

Un banquet public est un moment situé au milieu d'une séquence d'hospitalité comprenant le lancement de l'invitation ; l'approvisionnement et la préparation du repas ; l'accueil et le placement des invités ; la prise d'aliments solides et liquides et éventuellement d'excitants, de stupéfiants, de parfums, ou le lustrage avec des huiles et onguents ; les discours ; les remerciements et les commentaires après la dispersion des convives ; la fixation de règles et de recettes, l'attribution de labels « grande cuisine », « cuisine de terroir » par les chefs, les auteurs de livres de cuisine, les gastronomes et les mémorialistes (Coulon, 1999, 2000). Bien que les pages qui suivent se concentrent sur les phases où les hôtes et leurs invités sont en présence les uns des autres, il faut garder à l'esprit tout ce qui précède et tout ce qui suit.

Nous en dirons quelques mots pour ne pas dissocier artificiellement la forme du banquet (le rituel, les manières de table), de son contenu (le repas

servi, le menu et les plats choisis, voire les aliments et les boissons dont ils sont faits), et de ses fonctions (la proclamation d'une identité collective, la marque de transformations sociales ou de résistance aux changements historiques, un mode de présentation de soi et de distinction des styles de vie, et même l'affirmation de convictions politiques véhiculées dans le langage symbolique de la cuisine). Comme le dit Christian Coulon,

« les cultures culinaires sont susceptibles d'être des lieux d'expression des cultures politiques, voire de traduire des sensibilités idéologiques. Ainsi en va-t-il en France des débats qui opposent la cuisine classique et la « nouvelle cuisine », puis ce que l'on appelle aujourd'hui la « cuisine fusion », qui se réclame, comme la musique, des cuisines du monde et du cosmopolitisme » (1999, 318. Voir également le texte consacré par Évelyne Ritaine au détective de roman, Pepe Carvalho et ses goûts antifranquistes).

Le banquet est un argument politique, et en tout cas une forme privilégiée du lien social. Brillat-Savarin écrivait que

« la gourmandise est l'un des principaux liens de la société ; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fonde en un seul tout, anime la conversation et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle » (147).

En atteste la concurrence de ceux qui en parlent pour en donner le récit le plus « exact » et les recettes les plus « authentiques ». Leurs récits sont souvent mythiques - comme cette histoire invraisemblable d'ouvrière chinoise chargée de faire boire les clients potentiels de son usine afin qu'ils signent des contrats contre leur gré, au point de mourir d'une cirrhose et de mériter une décoration (Rocca, 426). Les recettes sont parfois recomposées pour faire plus vrai ou être emblématiques d'un lieu d'origine ainsi sanctifié - comme celle du cassoulet, prétendument « inventé » avant l'arrivée du haricot en Europe (Coulon, 1999, 362-365). Le but de ce travail de la mémoire est d'affirmer la légitimité d'une formule politique (celle de l'industrie collectiviste en Chine au moment où ses performances déclinent ; celle de la France des régions face à la république bourgeoise et jacobine). Certains ingrédients plus associés aux banquets qu'aux repas ordinaires se transforment même en emblèmes politiques (l'ail, l'huile d'olive, et les féculents du midi ; la morue au piment basque ; l'érable canadien ; la dinde américaine) ou en marqueurs d'espace public (les mets rares asiatiques comme les holothuries chinoises ou le poisson venimeux japonais ; la cuisine syncrétique indienne, comme le poulet tandoori). Sans excès de langage, on peut établir une correspondance entre régime alimentaire et régime politique.

Expérience familière, le banquet public est à l'examen plus complexe qu'il n'y paraît. Il convient donc d'en trouver une forme universelle, avant d'en

étudier les modalités particulières dans des aires et des ères différentes. La préférence pour les régions méditerranéennes tient à la fois aux compétences de l'auteur et aux sources existantes ; d'autres parties du monde n'en seront pas moins sollicitées.

QU'EST-CE QU'UN BANQUET?

Le banquet n'est pas seulement un repas collectif : alors que celui-ci est souvent privé, celui-là est public, ce qui le distingue des repas familiaux par la liste des invités, les circonstances et les lieux où ils se déroulent, le menu, et surtout, les objectifs. *Le banquet est un instant de pacification dont sont exclus tous les actes et toutes les paroles qui blessent* - que l'on s'autorise au contraire durant les repas familiaux où chacun interrompt l'autre en l'interpellant fraîchement ou chaleureusement, au lieu de respecter un tour de parole et des formes de politesse convenues.

Au cours de ces agapes entre proches, qui présentent toutes les apparences d'un banquet, il n'est pas rare, en effet, que la famille se déchire alors qu'elle est réunie pour éviter les sujets qui fâchent et oublier les différends. L'occasion de se retrouver, un menu ouvertement construit sur l'idée de partage et l'empressement à y participer en dépit de l'éclatement géographique des familles témoignent de ces efforts de conciliation - pensons aux pièces que l'on découpe en tranches : méchouis du vendredi, rôtis dominicaux, poissons farcis, dinde de Noël ou de *Thanksgiving*, mais aussi melons ou pastèques, tartes, gâteaux ou pièces montées débités en parts égales dont se délectent à l'avance les membres de la famille convergeant vers le lieu du repas comme des saumons remontant les rivières de leur naissance. Les retours chez soi sont plus amers : tristesse de se quitter mais aussi remords d'avoir cédé à la colère, d'avoir ressassé les mêmes reproches, ou, à l'inverse, de n'avoir pas osé exprimer clairement sa pensée.

Les banquets, eux, dégénèrent rarement. Parce qu'ils n'ont pas d'inclination naturelle à déjeuner les uns avec les autres, ceux qui consomment au même moment des plats individuels identiques renoncent à s'assommer mutuellement (sinon au figuré) et s'astreignent à cacher leurs actes (sinon leurs intentions). Le dispositif du banquet est tel que chacun voit tous les autres convives, et tout ce que l'on peut faire pour s'abreuver ou se nourrir est immédiatement perceptible de tous. Les convives se résignent à ne pas monopoliser la parole (chacun a tour à tour la bouche pleine ; avoir un voisin à droite et un autre à gauche implique d'être fréquemment privé de conversation car il faut en dénouer puis en renouer les fils). Ils sont décidés à ne pas

manifester d'agacement (presser le rythme du service est impossible, en dépit de tentatives discrètes) ; chacun se tient debout, accroupi, ou assis à l'endroit qui lui est attribué sur un banc (en italien *banchetto*), et devant son *assiette* (à l'origine une place assise, devenue l'ustensile qui finit par lui être associé [Haroche, 377]). Cette place attribuée ne peut être facilement quittée avant la fin du banquet, moment où les motifs de sa convocation seront justifiés par des cadeaux, des serments, des discours. Les convives acceptent de manger avec des personnes peu ou pas du tout aimées, avec lesquelles on ne partage rien d'autre que des aliments et auxquelles on pense n'avoir rien à dire d'autre que des phrases phatiques (découvrant parfois avec surprise que l'on apprend beaucoup d'un voisin imposé que l'on n'aurait pas choisi et dont on n'aurait rien attendu en temps ordinaire), entre deux discours emphatiques. Lors d'un banquet public, on est donc en deçà ou au-delà de la normalité des relations sociales.

Les banquets sont interminables. N'y voyons pas là les seuls effets de contraintes hôtelières. Ils doivent se dérouler durant des heures car ce sont des moments où le temps des conflits est suspendu, et parce que ce sont aussi des écoles de patience et d'humilité. Chacun y apprend à tenir son rang tout en considérant les autres convives comme des concitoyens politiquement égaux, sachant néanmoins reconnaître ceux qui sont inférieurs ou supérieurs à soi, et tenant les personnes non invitées comme des individus auxquels on ne doit rien - sauf les morts dont on se réclame collectivement pour affirmer son identité. L'ennui est au programme d'un banquet : la durée a une fonction émoullissante, elle rappelle aux convives qu'ils doivent faire un effort sur eux-mêmes pour vivre en société. L'effort est multiplié quand les positions sont fatigantes (accroupi, en tailleur, assis sur des bancs de bois ou de pierre sans dossier, sur des chaises pliantes plutôt qu'allongé, à moitié allongé ou confortablement installé). Il est accru pour ceux qui occupent des positions ancillaires. L'immobilité forcée est néanmoins compensée par le ballet des serveurs, ou des hôtes, ou de danseurs et saltimbanques dont l'activité montre bien qu'on n'est pas là pour « se goinfrer » (un mot d'ancien français) mais pour se distraire des réalités sociales et des problèmes personnels au profit d'une vision plus collective, donc plus politique.

Les hôtes apprennent en mangeant, en buvant et en parlant, ce qui donne du sens à la communauté, qu'ils représentent sous l'angle de la jovialité. Le contenu de leurs plats dépend en effet de règlements sacrés par le pouvoir politique ou religieux, puisque les êtres humains semblent partout voués à modeler leur cuisine sur leur religion, à faire de l'obligation du jeûne

(ou tout au moins du manger maigre) une source d'imagination culinaire et de fastes rituels : l'art de dresser des buissons de fruits de mer, d'écrevisses, d'escargots, mais aussi d'asperges ; des pièces montées et des plateaux de douceurs aux amandes, aux châtaignes, aux haricots, aux pignons, aux dattes, aux fraises, auxquels chacun se sert quelque soit son rang, est né de l'interdiction des graisses animales cuites propre à plusieurs grandes religions - dont les religions monothéistes. Les interdits alimentaires concernant les viandes ont évidemment contribué à l'invention de succulentes recettes de poisson, à tel point que le catholicisme explique plus encore que l'héritage romain ou les frontières modernes les caractéristiques de la cuisine méditerranéenne. Manger et boire c'est respecter les instructions divines ou républicaines ; *ingurgiter*, c'est incorporer, communier, se fondre dans le corps civique ou dans la communauté ecclésiale. Pourvu que ce soit en public, on peut donc se livrer sans réserve à ces plaisirs d'ici-bas.

Les banquets sont des réseaux de sociabilité, des écoles de civilité, et des ponts entre l'univers domestique et l'univers politique, le privé et le public, le profane et le sacré. Les repas publics sont aussi des fils noués avec le passé qui tissent des liens dans le futur. On y célèbre les pères fondateurs et les grandes figures disparues ; on y reconnaît des dettes, ou bien on les honore ; on s'y crée des obligations ; on s'engage par ses promesses.

Tout cela est possible grâce à des mécanismes sociaux universels dont les banquets donnent parfois les combinaisons les plus illustratives, et que l'on va passer brièvement en revue.

Les rouages de l'hospitalité publique

Un banquet, un buffet, un cocktail, des tables mises pour les pauses entre les débats : tous ces moments de commensalité sont collectifs. Ils doivent se préparer longuement, à plusieurs, en associant les parties prenantes souvent opposées par d'anciens contentieux ; on en jouit longuement ensemble et personne ne peut s'abstenir d'y participer s'il y est convié, ou y prendre part s'il n'a pas de titre à être invité ; la mémoire que les convives ont de l'événement rend sa signification collectivement inoubliable.

Ces moments où le temps de la confrontation est suspendu peuvent avoir d'autres formes, non liées à la consommation d'aliments, qui permettent d'en mieux cerner l'objet : minutes de silence (*attunement*) ou anecdotes humoristiques ont les mêmes buts. Il s'agit toujours d'interrompre les débats en décrétant un « temps mort », en instituant un « terrain neutre ». Les

adversaires déclarés s'abstiennent de tenir des propos vifs, ou tentent d'atténuer la portée des discours qu'ils ont tenus (ou encore : préviennent diplomatiquement qu'ils ne pourront rester aussi tendres à la reprise). Les personnes ayant causé l'irritation de leurs auditeurs ont un droit à l'indulgence pendant ce bref moment. L'hospitalité nomade est un emblème d'asile politique.

Toutefois, banqueter n'est pas sans risque : il arrive que des repas de réconciliation entre rivaux ou adversaires tournent mal, comme le rappelle Machiavel à propos de César Borgia. L'histoire fourmille de récits de fondation dont la trame est identique : un candidat au pouvoir invite tous ceux qui pourraient aussi y prétendre au prétexte de clore leurs querelles, puis les assassine et les découpe en morceaux comme la viande qui leur a été servie - en témoignent le traitement réservé à Osiris par Seth, dans la mythologie pharaonique ; et la triste fin des Omeyyades éliminés par le fondateur de l'Empire abbasside, dans l'islam. Même quand il n'a pas de conséquences aussi radicales, le risque existe : ainsi les Indiens ont-ils le plus grand mal à préserver leur « pureté » - déjà affectée par le simple fait de consommer des aliments - lorsqu'ils mangent en public en se mêlant à des convives provenant d'autres castes, d'autres religions, d'autres pays. Banquets royaux autrefois, buffets officiels, réceptions diplomatiques, restaurants aujourd'hui rompent avec l'obligation de cuire ses aliments et de les consommer seul dans l'intimité et le silence (Zins). Manger et boire avec des étrangers n'est pas anodin, cela expose à consommer des produits et des propos que l'on ne souhaite pas ou ne doit pas absorber ou entendre. Les repas en présence du souverain font souvent l'objet de règlements imposant une distance entre celui-ci et ses invités, afin de lui permettre de dîner en paix et en sécurité (Haroche, 381). C'est justement le fait que le danger soit présent et pèse *également* sur chaque convive, même les plus éminents, tout en étant presque toujours évité qui fait du banquet public un lieu privilégié de pacification - au point que le martial Assurnazirpal, roi d'Assyrie, proclame fièrement que ses milliers d'invités venant de toutes les régions de son empire sont rentrés chez eux sains et saufs après le gigantesque banquet qu'il leur a offert (Schemeil, 1998, 1999).

Il s'agit dans tous les cas de proclamer ou de rappeler soit avec solennité, soit au contraire de façon conviviale, l'égalité civique des invités. Comme le soulignent les carnivals, toute fête exceptionnelle produit une inversion de hiérarchie, ou la dissimule sous les déguisements ; il en résulte que toute fête ordinaire l'ignore. Au cours de ces instants privilégiés, des personnes ou des délégations qui sont socialement, économiquement, et

culturellement inégales, deviennent politiquement égales. De ce point de vue, la commensalité apporte sa contribution propre à la neutralisation des rivalités : consommer les mêmes aliments, s'abreuver des mêmes boissons et respirer les mêmes fumées (parfums, tabac ou feuilles hallucinogènes) est un privilège réservé à ceux qui en sont politiquement dignes *en dépit* de leur statut social. Ils en assument également le risque (empoisonnement, poursuites judiciaires, baisse de vigilance envers un danger extérieur ou envers la puissance invitante que l'on ne peut plus critiquer librement alors qu'elle reste capable de vous occire). L'absorption des mêmes substances est aussi incorporation des mêmes droits et devoirs ; plier les corps physiques aux rites d'ingestion collectifs c'est créer une commune voie d'accès au corps politique. Enfin, les dispositifs matériels assurent l'égalité des risques pris en se plaçant en situation de vulnérabilité (aux actes ou aux propos indésirables de ses voisins) : les convives sont le plus souvent assis ou accroupis en rond, ou encore placés sans vis-à-vis à des tables parfois disposées en fer à cheval ; ou encore répartis de part et d'autre de tablées larges et longues.

Pourtant, l'inégalité est aussi révélée par l'hospitalité. Une fois reconnus égaux politiquement, les convives sont supposés désigner en leur sein ceux qui les représenteront le mieux et accéderont ainsi à un rang supérieur au leur - leurs hôtes du moment, ceux qui rendront l'invitation, ceux qui devront prononcer des discours de bienvenue ou des toasts et y répondre. Toute une panoplie d'adresses, de saluts, d'interpellations, de traitements plus ou moins généreux ou humiliants (places à table, morceaux servis, servir ou être servi, paraître ou disparaître, etc.) rétablit de l'inégalité au moment même où celle-ci vient de s'effacer. À peine niée sous sa forme sociale inacceptable - parce qu'elle est imposée à chacun, la hiérarchie est ainsi refondée sous une forme politique donc légitime - parce qu'elle est alors décidée en commun, elle est réputée acceptée par tous.

La convivialité crée aussi des droits et des devoirs futurs répartis avec un souci égalitaire. Traités, conventions, alliances (politiques, diplomatiques, militaires, matrimoniales) promettent une égalité durable sinon infinie entre les signataires qui n'ont pas apposé leur paraphe à un document écrit, mais se sont contentés de manger à la même table. Ils créent en même temps des opportunités de contestation future, donc de rappel de l'égalité devant les actes légaux, égalité qui est au fondement de la citoyenneté. Citoyenneté, en effet, car banqueter c'est avoir droit de cité (à moins qu'il ne s'agisse d'un très provisoire droit d'hospitalité ou d'asile politique). Ceux qui partagent un repas public

solennel ont le droit de s'exprimer, d'émettre un jugement ou un avis dont on se souviendra longtemps.

Les invités sont de ce point de vue des délégués : ils rapporteront à ceux qu'ils représentent les produits donnés et les recommandations faites et en exprimeront les attentes par leur attitude au cours du banquet et lorsqu'il touche à sa fin. Grâce à ce mécanisme de représentation, les repas publics établissent une équivalence entre partage de nourriture ou de vêtements, et partage de valeurs. Le partage dont ils sont l'occasion est vu comme une redistribution légitime par des convives inégaux entre eux, mais égaux dans leurs revendications. Du point de vue de leurs hôtes (ou de leurs évergètes), il s'agit d'une simple distribution de nourriture, d'informations, de mises en garde, et de conseils, proche de l'achat de loyautés, de soutiens ou de voix. Les convives, médiateurs entre leurs hôtes et leurs proches, manducateurs retournant chez leurs mandants, font circuler dans leurs cercles d'influence les idées entendues autant que les cadeaux reçus.

Le partage s'étale lui aussi dans le temps : ce qui est reçu aujourd'hui sera rendu demain, les personnes invitées se feront hôtes à leur tour. Mieux que tout serment de loyauté, avec lequel le banquet a des aspects communs, le repas rend visible un réseau de solidarité. Les convives savent sans erreur de qui ils sont solidaires et sur qui ils peuvent compter en cas de besoin (guerre, famine, épidémie ou travail collectif). Là est la cause de l'angoisse saisissant les parents de contes de fées occidentaux et de mythes amérindiens quand ils réalisent qu'ils ont oublié une personnalité importante dans la liste des personnes invitées à se pencher sur le berceau de leur héritière (*Belle au bois dormant* ou *Petite Loutre*) : vexée, l'exclue proférera une terrible malédiction à l'encontre de l'innocente enfant.

Le réseau de solidarité est aussi une communauté politique. Boire et manger ensemble est un rite profane, quoique sacralisé, au point que l'on ne sait plus si la Cène est la matrice culturelle de banquets méditerranéens ou chrétiens, ou si elle est au contraire une modalité d'un mécanisme universel de communion dans la reconnaissance d'une même appartenance. Elle est en toute hypothèse un très bon exemple de l'apport spécifique du banquet : ajouter un partage d'émotions à un partage de ressources ; mettre de l'affectif là où il ne pourrait y avoir que du rationnel. En bref, transformer l'égoïsme bien compris en altruisme enthousiaste et la passivité en implication (par le sacrifice de soi, de son temps, de son bien).

Le lecteur devrait être maintenant convaincu qu'il existe une matrice intemporelle des banquets publics. Reste à en examiner les aspects originaux dans diverses cultures, sans chercher ici à interpréter les causes et les effets des écarts enregistrés entre le modèle de base et ses réalisations concrètes. Il n'est pas non plus dans mon intention de multiplier les images pour le plaisir du lecteur, mais d'en tirer des arguments au service d'une idée. Les banquets publics sont les formes de sociabilité publique privilégiées, auxquelles sont attribués des rôles qui ne peuvent pas toujours être remplis par des institutions plus formelles et donc plus aisément comparables (les systèmes de clientèle, les partis et autres associations politiques, les commémorations, etc.).

GÉOPOLITIQUE DES BANQUETS

Il est évidemment impossible de faire le tour du monde des banquets publics avec un souci d'exhaustivité. L'entreprise est hors de portée d'un auteur unique ; serait-elle menée à bien en équipe, elle n'en prouverait pas pour autant la validité du modèle précédent - montrer n'est pas démontrer, mais illustrer. De plus, nombre de travaux ethnographiques passent sous silence la description de banquets ou ne s'attardent pas assez sur eux pour nous être utiles. Contentons-nous de passer en revue les cas les mieux documentés en les répartissant en cinq groupes : les sociétés isolées, celles du monde occidental médiéval et actuel, celles de la Méditerranée antique et moderne, les sociétés africaines, enfin les sociétés asiatiques.

Les sociétés isolées

Prenons quatre exemples de peuples sans écriture, à démographie lente, et vivant à distance d'autres lieux de peuplement, dans des régions du monde difficiles d'accès mais néanmoins soumises aux transformations politiques de leur environnement.

Chez les Kachin de Birmanie observés par Edmund Leach, le droit de sacrifier les quadrupèdes ou de recevoir la patte arrière d'un gibier sont des marques d'autorité et de souveraineté : celui qui bénéficie de ces deux privilèges est le chef d'une unité politique indépendante, et pas simplement un « petit chef » d'origine aristocratique qui n'assume aucun rôle dans ce rituel alimentaire. Les « chefs mangeurs de cuisse » doivent les justifier par l'organisation fréquente de fêtes où sont réaffirmés à la fois les liens de solidarité (familiaux, claniques, villageois, territoriaux) et la hiérarchie (entre chefs éminents et ceux auxquels ils « délèguent » le soin de faire à leur niveau des sacrifices et de présider les cérémonies, ou qui s'arrogent ce droit en « se faisant passer pour des chefs »). Ceux qui n'y parviennent pas tout en ayant de

l'ambition politique (cadets, ou chefs sans ressources) deviennent souvent des « bouchers rituels » afin d'acquérir par la découpe de la viande et sa distribution sans omission aux convives réels et surnaturels l'autorité que leur statut ne leur procure pas immédiatement. Afin que ce système complexe de relations pour partie hiérarchique et pour partie égalitaire persiste dans un environnement fluide, la mémoire des fêtes est inscrite dans le paysage. D'abord sous forme de restes périssables, ensuite, et seulement dans le cas des chefs les plus éminents, comme éléments architecturaux ou décoratifs (des piliers de bois sculpté représentant les animaux sacrifiés, ou des pieux de bambou érigés et ornés de paniers à provisions). La durée de la réminiscence est ainsi corrélée à la position relative des hôtes et de leurs invités. Elle fonde l'autorité politique, au point que le renouvellement de l'allégeance dépend de la fréquence des occasions au cours desquelles sont accomplies les obligations alimentaires. Les chefs sont ainsi tenus de faire de leur maison une « auberge publique », avec l'aide des villageois qui l'entretiennent et l'approvisionnent. Donner l'hospitalité revient à accorder un lieu d'asile (Leach, 135, 145, 150).

Chez les Baroya de Nouvelle-Guinée visités par Maurice Godelier, les activités collectives, souvent dominées par des grands hommes assurant la sécurité de la tribu en payant leur gloire au prix de leur solitude, se concluent toujours par un banquet. Celui-ci est offert par un agriculteur particulièrement sociable, généreux et compétent, dont les jardins de canne à sucre, de patates douces et de taros sont renommés pour la qualité et l'abondance de leur production. De ces repas en commun dépendent la reproduction de la vie et celle de la société, avec ses différentes strates d'initiés dont les rites de passage sont liés à l'ingestion de substances et d'aliments vitaux, ou à une abstinence limitée dans le temps. Les assemblées délibératives, notamment, sont l'occasion de montrer la complémentarité de ces deux fonctions (la sécurité physique et la sécurité alimentaire, la destruction des ennemis et la reproduction des amis). Tribunes d'éloquence où l'art oratoire des guerriers semble emporter la conviction des hommes adultes, elles se prolongent par des banquets mettant en valeur le magistère des jardiniers sur les femmes et les adolescents. Le rôle pacificateur du banquet s'affiche ainsi clairement : certains « grands hommes » protègent ; d'autres produisent, mais jamais sans l'assentiment des assemblées d'hommes, pour les premiers, jamais sans travaux collectifs pour les seconds. En réunissant tous les membres de la société, quels que soient leur degré d'initiation, leur classe d'âge, leur sexe, et leur rôle, les banquets (et les dons de nourriture faits aux centaines d'alliés et d'hôtes de passage qui viennent montrer leur solidarité) affirment l'existence même d'un peuple et entérinent les décisions de guerre et de paix prises en assemblée d'hommes. Durant ces

réjouissances, le temps de la vie ordinaire est suspendu, il n'y a ni récoltes, ni expéditions martiales. Les aliments exposés puis consommés entre soi ou stockés pour des circonstances futures sont fournis aussi bien par les femmes (fruits et légumes, viande de porc) que par les hommes (gibier, sel : les deux seuls produits qui sont exportés) [Godelier, 171-177, 268-274].

Chez les Jivaro Achuar d'Amazonie, les fêtes et les banquets relatés par Philippe Descola reposent sur la boisson. Les hommes, si méfiants les uns des autres, centrent leurs rites de sociabilité sur le thé (absorbé silencieusement entre eux) et l'alcool (servi par les femmes dans le brouhaha général). La quantité de bière (ou de liqueur) de manioc offerte, leur titre d'alcool et le rythme de leur ingestion correspondent à des situations codifiées (fêtes avec la famille, les voisins, des hôtes de passage, des alliés pour la guerre, etc.). Ceux qui lancent des invitations à boire signalent ainsi leur besoin de coopération (pour construire une maison, une palissade, une pirogue). Les fêtes constituent autant d'occasions d'affirmer une impassible virilité, chacun louant la réserve dont les autres font publiquement preuve même quand leurs propos sont embués d'alcool, quand les séductrices leur tournent ostensiblement autour, ou lorsque l'ennemi négocie ou se tient tapi non loin de là. Dans cette société égalitaire, les personnalités qui se distinguent sont celles qui savent utiliser les invitations pour rallier à leur cause de nouveaux ouvriers d'un jour, ou guerriers d'une vendetta. Capables de prendre et de servir du gibier (sapajous, pécaris, rocou, singes, toucans, etc.) en toute circonstance grâce à l'aide de leurs nombreuses épouses, ils parviennent à transformer les banquets en grandes messes du militantisme. L'alcool, la venaison (dont seuls les abats sont rôtis), les discours marquent ces rassemblements nécessaires dans un milieu misanthrope. Les hommes outragés s'adressent à leurs semblables avec une rhétorique conventionnelle, selon l'ordre de préséance et en courant le risque permanent d'un refus d'hospitalité ou de réciprocité. Les femmes séductrices, qui ont préparé la boisson et le repas qu'elles servent avec une malicieuse insistance, mangent chacune ses propres aliments dans la partie de la maison qui lui est réservée. Tels sont les ingrédients habituels du banquet jivaro, dont les manières de table codifiées expriment ouvertement les règles d'une culture hermétique, ségrégationniste et égalitaire (Descola, 50, 55, 66-67, 75, 199, 417).

Chez les Yanomami décrits notamment par Jacques Lizot (221-224), un pacte entre deux clans suppose un banquet rituel dont la nourriture et la boisson sont préparées par les femmes, et les danses assumées par les hommes. Au cours de ces festivités, les invités qui ont été autorisés rituellement à franchir les frontières du village sont d'abord menacés d'une massue puis

reconnus un à un, enfin nourris de compote de banane, de plantain bouilli et de fruits d'un palmier local présentés dans des Calebasses et des feuilles de palmier. Ensuite, un discours les rassure s'ils en avaient encore besoin sur les intentions de leurs amphitryons, lesquels ne s'en prendront pas à leurs femmes car ils savent se discipliner (« nous sommes adultes, nous dominons nos désirs »). La preuve de leurs bonnes intentions est justement qu'ils nourrissent leurs hôtes en abondance et que chacun respecte son vis-à-vis. Ce banquet est quasiment l'inverse du repas familial précédant l'entrée des futurs alliés dans le camp de ceux qui les y convient : là, femmes et enfants participent au festin, et croquent à belles dents dans les bananes crues et le plantain grillé ; la viande est étalée par terre puis distribuée avec parcimonie aux jeunes qui ont rapporté le gibier par les anciens se réservant les meilleurs morceaux, car on redoute que les adolescents impubères soient affectés ou échauffés par la consommation de chairs trop fortes.

Dans tous ces contextes, le banquet est en tous points le contraire des repas ordinaires. Il mêle les membres de la société dans une promiscuité inhabituelle ; donne à consommer des produits obtenus grâce à la participation de tous ; équilibre les pouvoirs des pourvoyeurs et des protecteurs ; affirme les liens de solidarité et distingue les proches des étrangers ; atteste des grandes décisions collectives prises avant ou pendant les festivités dont l'intensité permettra de se remémorer les engagements pris. Enfin, le banquet est un tournoi, une compétition pour les biens, les terres, et les épouses, au cours de laquelle un groupe se distingue de celui qu'il invite ou qui l'a invité par sa plus grande capacité à ingurgiter, à encaisser les bourrades et à digérer les toasts (Snyder, 21 ; à propos des mêmes Yanomami).

Le monde occidental médiéval et actuel

De la Méditerranée antique, les premiers régimes politiques occidentaux conservent une tradition : le jumelage du serment d'allégeance et du banquet offert en l'honneur du nouveau (ou du futur) roi. Comme dans la Méditerranée moderne, la forme de la table est le décalque des rapports de forces entre invités.

Ainsi, le Saint Empire romain germanique fut d'abord fondé sur la réciprocité dont le banquet témoigne. Lors du couronnement d'Otton 1^{er}, le 7 août 963, tous les peuples de l'empire furent convoqués à Aix-la-Chapelle, où ils firent allégeance au nouveau roi dans l'ordre de préséance, avant que l'archevêque de Mayence n'invite le peuple tout entier à l'acclamer. Les cérémonies s'achevèrent par un banquet « au cours duquel les ducs remplirent

les offices domestiques de chambrier, d'échanson, d'écuyer tranchant, de maréchal ». En raison de circonstances politiques confuses, deux ans séparèrent la désignation de l'enfant Otton III par son père comme héritier de l'empire et le banquet faisant foi de son accession au trône quand Otton II mourut prématurément. Devenu adulte et contraint de mettre un terme brutal à une révolte italienne, Otton III inventa à la fin du 1er millénaire un cérémonial de table qui le sépara des autres convives. Cet acte parmi d'autres, fut interprété comme une tentative de refonder l'empire sur le modèle oriental (Rapp, 48, 62, 68). Elle échoua, mais le modèle de monarchie itinérante qu'elle avait remplacé faisait peser sur les nobles des charges considérables. Il leur fallait en effet nourrir la cour lors de ses étapes. Pour l'une d'entre elles, Magdeburg, en 968, les évaluations se montent à « 1000 porcs et moutons, 8 bœufs, 20 foudres de vin et de bière, 1 000 muids de grain, de légumes et de poisson » (*ibid.*, 114-115). Soutenir son roi était ruineux. Quiconque nourrissait des ambitions politiques devait aussi avoir les moyens de les entretenir. Plus tard, les grands du royaume acquirent par ce biais une telle éminence qu'ils pouvaient tous prétendre à devenir le premier d'entre eux. La table de leur banquet était donc ronde, comme l'avait jadis été dans la légende celle du roi Arthur (*ibid.*, 241).

Curieusement, les banquets propres à la société de cour qui se constituent plus tard, au XII^e siècle, autour d'un cérémonial du repas, et les banquets dits « républicains » qui leur succèdent après la Révolution, ne sont pas si éloignés de la formule germanique médiévale. Eux aussi reposent sur une célébration de l'événement et sur une visualisation du territoire. La table en est à la fois une tablette commémorative et une maquette plastique. Mieux, c'est une représentation vivante du corps social dotée de sa propre dramaturgie. La place d'où l'on vient, celle que l'on occupe, et celle à laquelle on aspire sont toutes en étroite relation. Cela est vrai au niveau du royaume, puis de la nation. Aujourd'hui, c'est toujours vrai au niveau de la commune, voire du quartier.

Au fur et à mesure que les mœurs se civilisent en Europe occidentale, une étiquette vient progressivement codifier dans le détail les manières de table. La hiérarchie aristocratique est clairement énoncée par les positions (debout, constamment debout puis assise, assise sur un trône, un fauteuil, une chaise, un tabouret, un pliant, etc.) et les distances (écartement variable des couverts, places sans vis-à-vis, au centre de la salle de banquet ou près des murs, proximité des grands, taille et qualité des morceaux servis, etc.) [Grotanelli]. Le but de ces dispositions est de favoriser ou au contraire de limiter l'influence qu'un convive peut exercer sur un autre. On reconnaît ainsi

la place privilégiée du banquet public dans le maintien de la cohésion sociale, puisque les capacités d'échanger des faveurs, services, pistons, et pressions sont admises dans ces circonstances particulières, tout en restant inégalement distribuées même dans les occasions les plus conviviales. Le désordre social et politique qui résulterait d'une lutte débridée pour le pouvoir et les ressources qu'il procure se mue en ordre aristocratique. Dans le banquet aristocratique, ce qui est combattu n'est pas l'inégalité (néanmoins réduite par la commensalité elle-même) mais la confusion. La mise en ordre du monde passe par la belle ordonnance d'un repas (Haroche).

Tous les banquets publics n'ont évidemment pas cet aspect bien ordonné. Un tableau daté de 1754-1755 du peintre anglais Hoggart actuellement au Sloane Museum de Londres montre le désordre d'une campagne électorale au XVIII^e siècle, avec son cortège de manifestants lançant des projectiles par la fenêtre d'une salle à manger où les troupes adverses tentent de se restaurer et de se concerter dans une certaine panique. Toutefois, le spectateur comprend spontanément que l'ordre renaîtra de ce repas roboratif parce que le banquet est un modèle de société en miniature, avec ses apartés, ses tires sous cape, ses flirts, ses réconciliations, ses excès, ses blessés du corps et de l'âme de tous âges, de toute confession, de tout rang social. On y voit aussi dépeints tous les styles de vie et toutes les formes d'éthique - des fouilleurs de sacs aux clercs introvertis, des gentilshommes chauvins et des bourgeois dépassés aux téméraires nobles libéraux, des personnes serviables aux égoïstes patentés, des gourmets aux gourmands, des femmes faciles aux braillards de cortège. Un second tableau, peint en 1852 par Henri-Félix-Emmanuel Philippoteaux (le dernier banquet des Girondins, maintenant au musée de la Révolution française à Vizille), dépeint le repas triste et frugal pris à la chandelle par ceux qui viennent de perdre le pouvoir. Les futurs guillotins ont des visages graves. La plupart écoutent pourtant avec attention celui qui les harangue en plaçant l'honneur avant la vie, et la cohésion du groupe avant les tentations égoïstes de chacun. Les uns sont abattus, les autres résignés, quelques-uns bravent le destin en trinquant à leurs idées avec ce vin si proche du sang - d'autant plus proche que les bouteilles sont venues dans des paniers identiques à ceux où versent les têtes décapitées. Ces deux exemples picturaux illustrent la double mission du repas public, microcosme du monde existant et du monde à venir, moment figé de la vie sociale réelle (jusqu'à la caricature), et immortalisation de la responsabilité politique (jusqu'à la tragédie).

Sous la république, les banquets sont codifiés, afin d'obtenir une sociabilité adaptée au nouveau régime politique. Les repas entre élus ou

membres d'un même parti ne manifestent plus leur civilité et leur dépendance hiérarchique, ils proclament leur civisme et leur interdépendance. On n'y apprend plus à reconnaître des statuts inégaux, mais des rôles complémentaires. On n'y célèbre plus le corps du roi, mais celui de la nation. On n'est plus dans l'austérité de la Cène, mais dans des réjouissances séculières. La générosité volontaire de la république remplace la Providence naturelle, et la commémoration de l'histoire collective, l'affirmation d'une même confession. Le repas en commun tient lieu de parti, ou de réunion électorale, surtout lorsque ces moyens classiques de la vie politique sont interdits. La fraternité et la connivence entretenues lors de réunions d'hommes servis par des femmes sont les signes tangibles d'une égalité politique à la grecque. Enfin, la convivialité et la complicité soutenues par des mets créés pour l'occasion font de ces tablées des sociétés unies s'imposant aux particularismes régionaux, linguistiques, religieux, sociaux (1998).

Ce modèle élitiste national est si ancré dans les usages républicains qu'il en devient populaire. Les repas communaux, de village ou de quartier, prolongent l'idéal du banquet civique. Afin de faire entendre sa voix, il n'est pas nécessaire de voter, mais il reste indispensable de trinquer. Que ce soit dans les quartiers de Marseille ou dans ceux de Québec (deux villes où les quartiers se superposent à des villages, et où la loi décentralise la démocratie au niveau le plus petit du territoire), les « pots », vins d'honneur, cocktails, repas et buffets scellent le destin commun des habitants d'un secteur de grande ville. Les affaires communes y sont discutées, les consensus formés sur le même modèle que celui des grandes réunions internationales. Pour être citoyen d'un lieu, et à ce titre écouté par les pouvoirs publics, il ne suffit pas de l'habiter, il faut encore y manger en public. Le partage des plats et des boissons établit un droit d'intervenir dans les discussions plus ou moins formelles, il fait aux édiles locaux un devoir d'entendre ces doléances ou ces suggestions. Inversement, le pouvoir de mobilisation des banquets n'a pas échappé aux apprentis politiciens urbains, qui cherchent à obtenir la légitimation de leur action en créant de la sociabilité de voisinage. On ne cherche plus à célébrer les mérites et le civisme, mais au contraire à écouter les humbles, voire les humiliés. Ces observations empiriques proviennent de plusieurs thèses de doctorat en cours de publication (notamment celles de Christophe Traïni, Caroline Patsias, Cesare Mattina).

Dans les régimes occidentaux, qu'ils soient traditionnels, réformistes ou révolutionnaires, prendre part au banquet, c'est participer à la politique - une politique définie à la fois comme fruit d'une époque révolue et comme une

épopée prévue. Comme partout ailleurs, on donne ainsi sur le mode temporel une version propre du banquet comme opérateur de contradictions sociales.

La Méditerranée antique et moderne

C'est la région du monde où la documentation concernant les banquets est la plus fertile. Ils sont les instruments privilégiés d'une politique d'inclusion au sein de la cité ou de l'État, et d'apaisement des voisins ou des étrangers à l'extérieur. On en connaît des versions occidentales (en Grèce, en Étrurie, dans le Latium et à Rome, puis en Provence) et des versions orientales (en Égypte, en Mésopotamie, en Anatolie).

En Grèce archaïque et classique, le banquet est une école de civilité et de citoyenneté. Y participer, c'est être un citoyen, ou un émissaire étranger provisoirement assimilé à un citoyen. L'égalité des convives se manifeste par des dispositifs variés (les hommes adultes prenant leur repas tous ensemble, servis par des femmes, observés par des adolescents, comme en Crète ; les magistrats déjeunant autour d'une table ronde, avec leur hôtes de marque, dans le *tholos* athénien, seul lieu où le repas public est légitime - et parfois, seul endroit où il est légal). Par le repas collectif, on adopte une nouvelle identité, celle de celui qui vous invite : ainsi la *gamelia*, cérémonie de mariage, a-t-elle pour noyau les toasts accueillant la bru dans sa nouvelle famille (Schmitt Pantel).

Partout, à cette époque reculée, les banquets sont l'antichambre de la politique, au sens littéral comme au sens figuré du terme. Ils préparent à la vie civique, ils introduisent de nouveaux citoyens, ils s'ouvrent sur des délibérations rendues plus sereines par le partage initial de nourriture et de boisson. L'assemblée sumérienne était toujours précédée d'un banquet bien arrosé, comme certaines réunions grecques venant à la suite d'un symposium, d'un festin, ou d'une procession.

Dans l'Orient ancien, le banquet est en effet un moyen de conciliation entre adversaires. On se dispute avant de manger, on discute après avoir bu. Les frères ennemis Seth et Osiris commencent ainsi leur « tournoi » épique et interminable par un pique-nique en famille au bord du Nil, avant que le premier ne gagne son titre de monstre en assassinant un jour le second, confirmant par cette exception aux règles de l'hospitalité et de l'asile politique (pourtant fréquente en Méditerranée jusqu'à l'époque de Machiavel) le caractère éminemment pacificateur des banquets ordinaires. Plus tard, les souverains du Nouvel Empire recevront à Louxor les offrandes de toutes les

composantes de l'espace qu'ils maîtrisent. L'Assyrien Assurnasirpal convoque plutôt qu'il n'invite des milliers de convives venus de tous les pays qui lui prêtent allégeance, et se vante de les avoir unis sans en oublier un seul, par la seule alchimie d'une abondance excessive et d'une hospitalité débordante (Schemeil, 1998, 360).

Dans tout l'Orient on plaçait les banquets au centre de la cité. À Carthage, le lien entre banquet et culte était explicite. Le mot *mizrah*, en effet, y signifiait aussi bien « association culturelle » que « banquet ». Son étymologie le fait remonter à *marzeah* (II^e millénaire), un mot qui exprimait l'idée de « festin religieux » (Szynger, in Nicolet, 577). Il en allait de même à Pergame. Les fouilles autrichiennes y ont récemment mis au jour un site utilisé par une fondation civique ou liturgique - qui n'était pas très opulente si l'on en juge par le style du bâtiment, les matériaux utilisés pour sa décoration, sa situation sur l'acropole basse, juste en dessous du podium de l'autel de Zeus actuellement reconstitué à Berlin, où les participants combinaient *débats* publics au sein d'un amphithéâtre minuscule et *discussions* plus libres au cours de repas debout dans la salle à manger mitoyenne (avec table centrale et niches latérales pour poser les plats). Toujours à Pergame, un client de Rome - un évergète dénommé Mithridate -, « tenait, selon Cicéron, la multitude des Pergaméens moins par son autorité personnelle que par la bonne chère » (Bertrand, in Nicolet, 838). La cité est de surcroît exemplaire d'une politique de citoyenneté fondée sur un strict protocole des activités hédonistes : le *gymnase* était à mi-colline, il comprenait trois niveaux, le premier pour adultes citoyens, dans le genre thalassothérapie avec vue plongeante sur la vallée ; le deuxième pour adolescents s'entraînant à acquérir les qualités gymniques d'un citoyen ; le troisième pour enfants imitant les précédents dans leurs jeux, dans l'attente de grandir et de franchir les étapes qui les amèneraient successivement à la citoyenneté. À Éphèse, dès le III^e siècle avant notre ère, le lien entre cuisine et politique était encore plus explicite : sur le modèle athénien, les magistrats de la ville prenaient leur repas en commun dans un *prytanée*, avec les ambassadeurs, hôtes de marque et mécènes de la ville. À Priène, la rupture de ce lien fut même le signe d'une dissolution de l'espace public : après la conquête de Mithridate, la cité n'eut plus les moyens d'organiser de banquets pendant plusieurs années (*ibid.*, 804).

Le rôle de la table dans la politique romaine est encore plus célèbre que dans ces exemples orientaux, surtout lorsque l'empire décline. Pourtant, cette fonction est exercée dès les origines de l'*urbs*. Avant la naissance de la république, les fêtes latines d'Albe (*feriae Latinae*) étaient l'occasion de compter

les peuples latins : « on sacrifiait un bœuf blanc..., et sa chair faisait l'objet d'une répartition définie par des règles précises entre les délégués représentant les composantes de la fédération » (Briquel, in Hinard, 26). Il s'agit sans doute d'une coutume ancienne, puisqu'on la trouve déjà dans les tombes étrusques remplies de « vases à boire, calices et cruches », « [entrant] dans le rituel du *symposion* » (*ibid.*, 71). Un ex-voto découvert à Rome au forum Boarium, le quartier des marchands, atteste aussi de l'autochtonie de ces rites d'apaisement : « il s'agit d'un petit lion d'ivoire portant une inscription étrusque. C'est une « tessère d'hospitalité », au moyen de laquelle deux individus résidant dans deux cités différentes se garantissaient mutuellement bon accueil dans leurs cités respectives » (*ibid.*, 119).

Le banquet et le sacrifice qui l'accompagne (parfois à l'issue d'une procession) manifestent aussi la reconnaissance diplomatique. Ainsi, « c'est à Rome qu'Hérode reçoit en 40 le titre de roi. Sa nomination est célébrée par un sacrifice au Capitole et un banquet donné par Antoine » (Bertrand, in Nicolet, 873). Sur ce modèle, ce sont des festins aristocratiques qui lient des tribus gauloises par ailleurs très divisées lors de la conquête romaine (Harmand, in Nicolet, 711).

En Provence médiévale, de nombreux signes attestent une continuité avec la province gallo-romaine. Les banquets réunissent des communautés familiales, ethniques, conventuelles, villageoises. Les aliments de base, pain et « compagnage » (huile, vin, viande, poisson et légumes) sont commandés à des fabricants s'engageant par contrat à en livrer régulièrement de grandes quantités. Ils les font eux-mêmes en association ou par équipes, surveillant ensemble les bêtes, les champs, les moulins ou les fournils, alternant déplacements et travail sur place. L'approvisionnement étant collectif, il est réglementé par les conseils locaux ou épiscopaux soucieux d'obtenir le plus de grain et de viande possible mais dans des conditions d'hygiène rigoureuses pour l'époque : il y a des « regardeurs des viandes », des « visiteurs de la poissonnerie », des « maîtres des victuailles ». La nourriture est simple, légère, caractéristique des repas pris par de multiples convives : les plats sont épicés, acidulés, aigres-doux. Copieux mais diététiques, grâce à un usage généralisé des « ortolailles » condimentaires provenant du jardin (bulbes et racines, herbes et salades, épinards et blettes), ils ne sont néanmoins pas nombreux. En dehors des périodes de carême - où l'on consomme force anguilles, écrevisses, ombles frais ou sardines en conserve -, c'est le mouton qui est le plus prisé. Certains repas publics se distinguent toutefois par le nombre de tables « dressées » et de plats servis. En témoigne le banquet donné en 1343 en

Avignon par un prélat, le cardinal Annibal de Ceccano, en neuf services de trois plats chacun. On y consumma force gibier, et les invités distraits par un service d'apparat, un tournoi, un concert et des danses, repartirent couverts de riches cadeaux - au lieu de manger en silence dans la plus parfaite égalité. D'autres sont remarquables par les circonstances : un prieur d'Arles ordonne que ses parents et amis mangent tous ensemble le jour de ses funérailles. On festoie aussi dans des occasions plus plaisantes, comme les fêtes religieuses (Noël, Pâques, les mariages, la nomination d'un prêtre de la paroisse), en particulier patronales comme celle des bouchers d'Arles banquetant chaque année à date fixe dans les locaux d'une confrérie (Stouff, 8, 31, 73, 81, 92-93, 173, 212, 214). Qu'il s'agisse de repas collectifs ordinaires, comme ceux de l'école de Trets ou de l'archevêché d'Arles, ou de banquets extraordinaires, les clercs en sont toujours les grands ordonnateurs. En dépit de vœux de pauvreté, l'abondance est la règle. Jusqu'à l'excès qu'il faut bien réglementer, à l'exemple des magistrats d'Athènes. La contradiction entre austérité et ostentation n'est qu'apparente. Elle n'a rien d'étonnant quand on la replace dans l'héritage de la Rome antique, dans un monde étroitement régi par le catholicisme romain, un monde méridional où les sacrifices religieux sont autant d'offrandes (de pain ou de céréales, de vin ou d'huile, d'agneau ou de truite), nécessaires à la cohésion sociale qu'ils rendent manifeste en la sanctifiant (Iturbe et Letamendia, 1999).

La Méditerranée moderne conserve pour une large part cet héritage antique. Véhiculées par les religions monothéistes, les manières de table en soulignent les dimensions les plus « hospitalières » (communion entre égaux, pause entre adversaires, allégeance entre rivaux inégaux ou alliance entre ennemis ou futurs ennemis), notamment dans le monde arabe ou sous influence culturelle arabe, par exemple la péninsule Ibérique. Au Pays basque, en particulier, la cuisine est affaire d'hommes et les sociétés populaires « de chant et de repas » (*txocos*) sont à la fois masculines et égalitaires, on y boit du cidre ou des dérivés du cidre (voir Iturbe et Letamendia, qui signalent aussi que les cidreries sont restées des conservatoires de traditions populaires, comme celles des « improvisateurs » [*bertsolari*] dégustant le cidre avec de l'omelette à la morue ou de la morue frite aux piments). Après une longue attente où chacun montre sa bonne volonté par des paroles convenues, permettant d'assimiler les étrangers à des membres de la famille, on mange en cercle, en silence, en rythme. Les hommes adultes puisent avec une seule main, la droite, dans les plats de céréales et de légumes, ils arrachent avec les doigts des lambeaux de viande grillée, accroupis sur le sol ou assis sur des bancs en dur recouverts de tapis ; ou encore debout, autour d'une table de grand hôtel

luxueux, dans toutes ces positions physiquement et socialement inconfortables qui autorisent mal la vindicte dans les gestes et les paroles. Le banquet est précédé de discours phatiques, il est suivi de toasts politiques : après avoir mangé, on passe dans d'autres salles, où chacun attend de prendre place auprès de l'hôte pour lui faire part de ses doléances ou pour l'assurer de son soutien, tout ceci dans un ordre protocolaire strict, ou au contraire dans le plus grand désordre, selon les temps et les lieux (comme le montre la différence entre les salons koweïtiens informels [les *diwaniyya*], et les salles d'audience saoudiennes plus formelles, [les *majaliss*]).

En résumé, les banquets méditerranéens définissent des droits civiques, donc des droits à la parole. Ils fédèrent des composantes sociales diverses en un ensemble unifié. Ils reconnaissent des héritages politiques. Ils attestent de la confiance mutuelle entre autorités politiques souveraines, ou de leur allégeance à une puissance hégémonique.

Les sociétés africaines

Au sud du Sahara, selon Jack Goody, les peuples africains auraient les cuisines les plus égalitaires du monde. On n'y connaîtrait pas la distinction entre « haute cuisine » et cuisine populaire, ce qui rendrait les banquets trop rares pour être étudiés (Goody, 1984). La remarque ne s'applique évidemment pas aux banquets actuels, organisés selon les mêmes dispositifs que leurs modèles coloniaux. Toutefois, l'ostentation spectaculaire des repas, l'exotisme inversé des mets, et la destruction de nourriture rapprochent l'Afrique de nombreuses sociétés de l'hémisphère Sud. On y retrouve une « mise en scène de l'éminence » fondée sur « l'exhibition de la différenciation sociale, voire de gaspillages délibérés » (signe de hiérarchie, souligné par une marque de politesse consistant à ne pas finir son assiette en pays yoruba), mais aussi une redistribution des ressources à la charge des hôtes (preuve de solidarité) [Daloz, 344-345, 349]. Selon Jack Goody, en revanche, l'Afrique noire est réfractaire à la « haute cuisine » hiérarchique caractéristique à ses yeux des Égyptiens anciens (1998).

De plus, la fonction attribuée aux banquets par ceux qui les organisent met brutalement en évidence un de leurs aspects les plus universels. Les Africains semblent ouvertement utilitaristes, ils espèrent obtenir du pouvoir dans ce monde-ci en mobilisant les forces de l'au-delà. Leurs repas ont ainsi un aspect rituel encore plus marqué que dans d'autres cultures. Le *dzecume* togolais offert aux dieux pour obtenir de l'*atse* (une force tirée du monde

invisible, capturée, maintenue ou augmentée par des offrandes) en est le cas le plus exemplaire : les convives sont réduits au sacrifiant et à l'officiant, en sus des dieux physiquement absents de la table mais comptés au nombre des invités. La pâte de sel et de farine de maïs blanc cuit dans le bouillon de viande est rapidement préparée par l'homme qui fait un vœu pour des dieux distants en mangeant froid, à la différence du mets chaud portant le même nom, longuement cuit par des femmes, assaisonné et épicé, dégusté par des convives proches dans des circonstances ordinaires. En bref, ce « banquet » est une représentation inversée des repas qui se déroulent dans le monde profane (Toulabor, 407-411, le rapproche des « banquets francs-maçons »).

L'offrande votive d'aliments n'est ni un festin, ni un banquet, sinon métaphoriquement. La consommation de nourriture lors de repas collectifs est aussi connue en Afrique, où les hommes d'une même classe d'âge se réunissent pour manger gloutonnement. Chez les Nuer étudiés par Evans-Pritchard, les troupeaux sont l'expression du lien social : source de loyauté entre jeunes gens, signes de prestige et de distinction des chefs de famille, ils deviennent à la mort de ceux-ci des marques d'indivision et de solidarité durable entre frères même après la fondation de nouveaux foyers, On n'y consomme en toute légitimité que les bêtes mortes de mort naturelle (surtout les ovins) et celles qu'il faut bien sacrifier lors de cérémonies religieuses et civiles (deuils, mariages, etc.). Mais l'appétit pour la viande bovine est inavouable, car les bêtes sont connues par leur nom, leur généalogie et leur association avec leurs propriétaires humains. Pourtant, manger de la viande est une jouissance, sa consommation est donc associée aux fêtes que l'on donne au moindre prétexte. Les hommes s'en gavent alors avec une égale gourmandise, comme s'ils reconstituaient leurs forces personnelles et collectives. On distingue ainsi deux types de circonstances au cours desquelles la viande de bœuf est absorbée : les cérémonies rituelles, au cours desquelles ceux qui servent la nourriture ne sont pas ceux qui l'avalent ; et les réjouissances profanes, où les jeunes hommes s'en régalent en se jetant ensemble sans façons sur la carcasse (Evans-Pritchard, 17, 26, 37).

Bien que les Nuer accordent une importance sans égale à leurs troupeaux de bêtes à cornes, ils ne sont pas les seuls à le faire en Afrique orientale. D'autres témoignages montrent que le sacrifice d'un ruminant et le partage de sa viande entre égaux conditionnent l'accès des jeunes circoncis aux assemblées délibératives, donc à la « citoyenneté » pleine et entière. Au Kenya, la consommation excessive d'alcool de canne à sucre, de miel ou de céréales, accompagnée de la privation de sommeil, est associée aux rites d'initiation,

tout comme le port par les jeunes hommes de bracelets façonnés avec le cuir et la panse d'une brebis sacrifiée puis consommée en commun pour sceller leur unité chaque fois qu'elle est en cause - en particulier, lorsque fut approuvée la constitution du nouvel État (Kenya, 88, 100, 134, 139). Comme au Togo, les offrandes aux dieux ont pour but de leur restituer leur part des aliments produits - viande, alcool ou grain. Les Gikuyu ont même pour habitude d'élever de petits autels de campagne pour recueillir des dons faits sur les récoltes, et de goûter des échantillons de tous les greniers pour montrer aux dieux qu'ils sont consommables sans danger (*ibid.*, 174).

Ainsi, l'Afrique se distingue-t-elle par l'association de relations égalitaires et festives entre jeunes gens, d'une part, et de relations hiérarchiques et austères avec les esprits (ou ceux qui les maîtrisent), d'autre part. La jouissance visible de viande par des jeunes gens qui se font les muscles et apprennent le sens de la communauté se double d'une privation de grain (sous forme de pâte ou de bière) des anciens au profit des esprits invisibles.

Les sociétés asiatiques

Les exemples sont si nombreux qu'il suffira là encore de s'en tenir à quelques cas pour découvrir des modalités particulières d'un schéma universel.

Commençons par l'Indonésie. À Java, le banquet est le seul moyen d'affirmer un lien d'interdépendance et de tolérance mutuelle entre les trois religions qui coexistent dans l'île, et les mouvements politiques qui en sont issus. Le rituel du *slametan*, une fête villageoise, est pratiqué dans toutes les circonstances de la vie qui peuvent avoir une signification religieuse (rites de passage, cycle des travaux agraires, mariages, deuils, commémoration de la mort d'un proche 3, 7, 40, 100, 1000 jours après le décès, etc.). Selon la description qu'en donne Clifford Geertz, chaque plat « symbolisant un concept religieux » est préparé dans une maison de village par les femmes du foyer, puis offert après un discours en arabe par le chef de famille à ses invités et voisins qui en absorbent entre hommes adultes quelques bouchées avant de consommer les restes chez eux avec leurs femmes et leurs enfants. Islam, bouddhisme et hindouisme se mêlent dans cette cérémonie assez fréquente car elle tourne d'un foyer à un autre. Musulmans, hindouistes et animistes dans les villages ; nationalistes, islamistes et marxistes, dans les nouveaux quartiers des villes, affirment leur commune appartenance à une société unique grâce à ce rituel d'hospitalité. Ils renouvellent leur engagement de coopérer aux gestes

techniquement requis par la riziculture en dépit des croyances qui les séparent et de la spécialisation des uns dans la prière (musulmans, arabophones), et des autres dans la thérapie (hindouistes, animistes), même quand cette contrainte agraire a disparu avec l'urbanisation. Le *slametan* est donc un rite de solidarité de voisinage, à l'origine entre grandes communautés confessionnelles et ethniques puis (dans les années 1950) entre deux grands partis politiques (Masmuji, islamique et nationaliste ; Permai, antimusulman et populiste). Cette cohabitation idéologique n'était pas sans effets sur la vie courante. Clifford Geertz raconte ainsi un épisode de 1954, au cours duquel le *modin* musulman refuse de consacrer le mort dans une maison Permai, retardant le *slametan* (par crainte de Dieu) et entravant les funérailles (au risque que l'esprit du mort s'empare d'un proche). Lorsque aboutissent les négociations entre le chef de famille et l'officiant musulman, entre-temps arbitrées par des personnalités politiques extérieures au quartier, le banquet funéraire est finalement servi : rite pacificateur et conclusion d'un épisode délicat de la cohabitation entre cultures distinctes et partis opposés, lui seul marque l'achèvement des cérémonies. Mieux que tout acte d'état civil, il atteste aux yeux de tous que tout s'est déroulé conformément aux usages sociaux (Geertz, 147-169).

En Inde, les banquets résolvent les contradictions des groupes sociaux si divers qui composent cet immense pays. Le souci de pureté des hindous les conduit à s'isoler pour manger végétarien, à l'inverse des musulmans qui affirment par le repas carné en communion leur appartenance à une dynamique communauté de croyants (la *umma*). Une caste de médiateurs, les Kayasthes, a retourné cette contradiction à son profit : au service des Moghols, dont ils ont formé l'élite des fonctionnaires, les hommes adoptèrent en public les habitudes alimentaires de leurs maîtres. Plus ils mangeaient comme eux, et plus ils s'élevaient dans la hiérarchie de l'Empire moghol (une « ashrafisation »). Leurs épouses, en revanche, ont pratiqué dans leur cuisine familiale une stricte orthopraxie hindouiste afin de s'élever dans la hiérarchie des castes (une « sankritisation »). Au moment où se forme le projet d'une Inde moderne, laïque et tolérante, les habitudes alimentaires des Kayasthes deviennent des modèles de comportement. Synchrétique (car elle est à la fois carnée et végétarienne, bouillie et rôtie, savoureuse et insipide, gourmande et frugale, etc.), leur cuisine reflète la tolérance qui leur est prêtée, un trait de caractère convenant bien à l'Inde pluraliste que la partition de 1947 n'a pas complètement réalisée. Grâce à eux, la cuisine se métisse, elle devient un objet de plaisir et pas seulement de sacrifice, elle dessine les contours d'une identité ouverte et non pas fermée. Ce qui la concerne devient public, et pas seulement domestique, séculier et non plus religieux. Dans la brèche que les Kayasthes

ont percée, des auteurs de livres de cuisine, des restaurateurs, des organisateurs de buffets peuvent s'engouffrer : du nord au sud du sous-continent, le mixage social passe par un mélange des cuisines et des convives impensable au XIX^e siècle, en particulier lors de la fameuse révolte de 1857 rendue possible par le double refus des hindous et des musulmans de porter à leur lèvres des cartouches enduites de graisse de bœuf ou de porc (Zins).

En Chine, où la société est plus homogène, le banquet n'en est pas moins un moyen de fabriquer artificiellement de la relation sociale et de lui donner une profondeur « naturelle » et affective, mais néanmoins factice, en produisant des « sentiments humains » (*renqing*). Sans l'insistance mise sur les « relations », la société chinoise ne serait guère différente des autres. Se constituer un capital de relations suppose que l'on invite à manger et à boire, le plus possible et de la façon la plus coûteuse et la plus ostentatoire qui soit. La variété et la qualité des mets, la multiplication des toasts, la durée du repas et le caractère banal voire ennuyeux des conversations, sont autant de vecteurs d'une mise entre parenthèses du temps quotidien, et d'une euphorie propice aux échanges de services personnels. Dans un régime de propriété collective, banqueter est souvent le moyen de prélever sa part de bénéfices sur les profits publics, au point que le gouvernement a tenté, à de multiples reprises mais sans succès, de prohiber les invitations trop fréquentes et de sanctionner les hôtes trop dépensiers jugés responsables de la corruption. Dans un pays de dignitaires, c'est aussi la seule occasion d'afficher une égalité sociale réelle dont les limites sont seulement organiques - la capacité d'absorption de ceux qui mangent bruyamment dans un même plat - ou volontaires - on est honoré de la présence d'une personnalité reconnue et chacun est servi discrètement dans son assiette (Rocca). Le mélange des boissons et des plats qui ne se marient pas entre eux, et le mélange des convives de statuts divers sont des symboles de mixité sociale et d'unité nationale. En s'y livrant, les convives affirment en un seul geste des objectifs contradictoires : ils nient la hiérarchie ou la sabordent ; ils masquent la diversité ou la mettent au contraire en valeur à travers la variété des mets servis ; ils travestissent l'indifférence en intérêt réciproque et l'égoïsme en altruisme. Il se peut aussi que le repas atteste, comme en Grèce antique, de la réalité d'une relation opposable à tous les tiers : c'est le cas du mariage chinois, qui existe dans l'esprit de tous même quand il n'est pas enregistré administrativement, du seul fait qu'un banquet a été offert, à moins que celui-ci n'ait été indispensable pour obtenir de cadres locaux corruptibles qu'ils l'enregistrent officiellement (Domenach et Hua, 23-24). Il est vrai que le banquet nuptial ouvre les cérémonies de mariage : selon la description qu'en donnent Domenach et Hua

« le banquet commence... avec 8 plats par table habituellement. Le fiancé et ses amis sont à une table à part. Au début du repas, la jeune fille est dans la chambre avec son assistante, puis les deux époux vont offrir du vin à leurs invités, en commençant par les personnages les plus importants du village. Le fiancé ne boit pas à chaque toast mais se fait aider de ses amis. Le banquet a souvent lieu dans l'après-midi. Chacun retourne ensuite chez soi et tous se retrouvent le soir pour deux cérémonies importantes, l'exhibition du trousseau, et un jeu de questions-réponses auquel la mariée doit se plier dans la chambre nuptiale pour être intégrée dans son nouveau lieu de vie » (148).

Même dans un pays démocratique comme le Japon, on ne peut obtenir le soutien de personne sans lui offrir des cadeaux, ou l'inviter à manger et à boire : la fidélité des électeurs aux engagements pris envers les organisations partisans locales appelées *koenkai* est à ce prix, en dépit de toute réforme électorale du type de celle de 1994, qui prohibe les invitations à des dîners bien arrosés, plafonne les dépenses de campagne, empêche de se livrer à du *canvassing* (une méthode britannique consistant à rendre une brève visite au domicile des électeurs de sa circonscription). C'est sans doute parce que la loyauté se crée dans des relations de face-à-face et des gestes sans contrepartie immédiate, comme en Chine, que les banquets électoraux japonais ont survécu à ces tentatives. En toute hypothèse, un banquet électoral n'est pas le lieu où le programme politique d'un candidat et d'un parti est présenté et commenté, car la réforme de 1994 n'a pas remplacé un système de clientèles électorales par un mécanisme de partis centralisés et dotés d'une idéologie visible et différenciée. Les *koenkai* et toutes les formes d'association de voisinage jouent toujours le même rôle, parfois accru à l'échelle territoriale (Otake, XX, XXIII-XXV). Leurs animateurs, quoique choisis selon des méthodes nouvelles, sont toujours ceux que l'on juge les plus utiles pour mobiliser localement les électeurs et les inviter à boire, comme le propriétaire d'un magasin où l'on vend de l'alcool sollicité en 1996 à Tokyo par le candidat du parti libéral démocrate, Hirasawa, un fonctionnaire plusieurs fois expatrié et sans attache locale. Ces intermédiaires entre les niveaux national et local de la politique doivent également être bien traités par les candidats et les leaders nationaux, ce qui suppose un contact renouvelé entre ténors de la Diète et membres des comités de soutien. Ce contact doit revêtir une apparence égalitaire en dépit d'une asymétrie de fait : les banquets y pourvoient, surtout s'ils sont honorés de la présence de comédiens et de chanteurs connus. Il y a pourtant d'autres moyens de susciter des loyautés : participer à des karaokés et à des bals, se montrer à des événements sportifs ou culturels et aux courses hippiques, sans parler des mariages et des funérailles (Park Cheol Lee, in Otake, 73, 77, 83, 85, 90). En bref, il faut toujours faire de la politique sans en avoir l'air (et sans en avoir

désormais les moyens jugés les plus classiques dans les démocraties représentatives).

Pour résumer, l'Asie abrite des banquets fusionnels mais à haut risque, où s'affrontent des modèles de discrétion et d'ostentation, ou se mêlent les plats, les boissons, les convives, et les groupes sociaux dont ils proviennent : la tolérance politique est à la mesure de la tolérance des estomacs. Dans certains cas (Chine, Japon), patronage et clientèles traditionnels se constituent et se reconstituent de la façon la plus moderne au frais de la collectivité tout entière.

CONCLUSION

Avec ces derniers exemples, on constate que les banquets publics sont des instruments de médiation sociale et politique sans équivalent dans la panoplie pourtant variée des outils d'intégration et d'autorité. Ils résistent ainsi à toutes les tentatives de les interdire, de les limiter, ou de les contourner. Sous cet aspect, le Japon ne diffère guère des États-Unis, où les dîners de gala sont l'occasion de réunir entre soi des fonds de campagne pour les « primaires » destinées à la désignation d'un candidat de chaque parti (la formule étant nettement moins utilisée une fois ce candidat connu). Et la Chine n'est pas si éloignée de la France, où les candidats régalaient leurs électeurs de cuisine aristocratique dans les banquets qu'ils organisent pour maintenir ou accroître leur éminence, tout en se régaland de plats républicains et régionaux qu'on leur sert dans les communes, ou les salons agricoles et gastronomiques, ou encore les fêtes partisans auxquelles ils participent. Enfin, les pays occidentaux ne sont pas bien différents des sociétés isolées ou de leur lointain passé, puisque les banquets sont ici et là le lieu d'une affirmation du lien social, de l'ordre politique, voire de l'ordre international. À cet égard, pensons aux banquets du G7 dans des restaurants gastronomiques, aux arrière-salles des réunions de l'Otan où les discussions bien arrosées entre alliés se font vives sans être limitées par le strict ordre du jour des séances de travail préalables, ou aux réceptions dans les milieux des organisations internationales à Genève, à Vienne, à New York ou à Bruxelles.

Les tables des banquets où il est de bon ton de s'asseoir et d'offrir à boire et à manger sont aussi de précieux substituts aux espaces de délibération délégitimés. À l'opposé des tribunes déclamatoires où la rhétorique et l'antagonisme nuisent à la conclusion d'accords, les salles de banquet sont des lieux préservés de toute médiatisation. Des négociations et des transactions plus ou moins avouables ou informelles s'y déroulent. Des délégués qui ne se parlent pas officiellement prennent langue les uns avec les autres. La coupure

avec le monde extérieur autorise une spontanéité « *off the record* » indispensable à la progression vers la rédaction d'engagements publics qui seront à leur tour reconnus et sanctifiés par de futurs banquets.

RÉFÉRENCES

- BERTRAND J.-M., « Rome et la Méditerranée orientale au premier siècle av. J. C. », in C. Nicolet, *Rome et la conquête du monde méditerranéen*, Paris, Presses universitaires de France, 2000, p. 789-845.
- BRILLAT-SAVARIN J.-A., *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982.
- BRIQUEL D., « Des rois venus du Nord », in F. Hinard, *Histoire romaine*, Paris, Fayard, 2000, p. 85-130.
- BRIQUEL D., « Le sillon du fondateur », in F. Hinard, *Histoire romaine*, Paris, Fayard, 2000, p. 11-46.
- COULON C., « La cuisine comme objet politique », *Revue internationale de politique comparée*, vol. 6, n° 2, 1999, p. 311.-319.
- COULON C., *Le cuisinier médoquin*, Bordeaux, Éditions Confluences, 2000.
- « Cuisine, manières de table et politique », *Revue française de science politique*, vol. 48, n° 3-4, juin-août 1998.
- DALOZ J.-P., « Pouvoir politique et ostentation : aspects culinaires », *Revue internationale de politique comparée*, vol. 6, n° 2, 1999, p. 337-350.
- DELOYE Y., HAROCHE C. et IHL O., *Le protocole ou la mise en forme de l'ordre politique*, Paris, L'Harmattan, 1996.
- DESCOLA P., *Les lances du crépuscule*, Paris, Plon, 1993.
- DOMENACH J.-L. et HUA C.-M., *Le mariage en Chine*, Paris, Presses de la Fondation nationale des sciences politiques, 1987.
- DUVERGER C., *La fleur léthale. Économie du sacrifice aztèque*, Paris, Éditions du Seuil, 1979.
- EVANS-PRITCHARD E. E., *The Nuers. A description of the modes of livelihood and political institutions of a Nilotic people*, Oxford, Oxford University Press, 1969.
- Les Fastes de la cuisine française. Les recettes de Jules Gouffe réinterprétées par Bernard Loiseau et présentées par Anthony Rowley*, Paris, Gallimard, 1994.
- GEERTZ C., *The Interpretation of Cultures*, New York, Basic Books, 1973. En particulier p. 142-169 : "Ritual and Social Change: A Javanese Example".
- GODELIER M., *La production des grands hommes: pouvoir et domination masculine chez les Baruya de Nouvelle-Guinée*, Paris, Fayard, 1996.
- GOODY J., *Cuisines, cuisine et classes* [1982], Paris, Centre Georges-Pompidou, 1984.
- GOODY J., "Hierarchical Food", colloque « Cuisine et Politique » (Bordeaux 22-24 janvier 1998), Bordeaux, Institut d'études politiques, 1998.
- GROTANELLI C., « Le protocole de la découpe et du partage de la viande (XII^e-XV^e siècles) », in Y. Deloye, C. Haroche et O. Ihl, *Le protocole ou la mise en forme de l'ordre politique*, op. cit., p. 125-141.

- HARMAND J., « La Gaule indépendante et la conquête », in C. Nicolet, *Rome et la conquête du monde méditerranéen*, Paris, Presses universitaires de France, 1997, p. 700-726.
- HAROCHE C., « Position et disposition des convives dans la société de cour au XVII^e siècle. Éléments pour une réflexion sur le pouvoir politique dans l'espace de la table », *Revue française de science politique*, vol. 48, n° 3-4, juin-août 1998, p. 376-386.
- HINARD F., *Histoire romaine*, t. 1, Paris, Fayard, 2000.
- IHL O., « De bouche à oreille. Sur les pratiques de commensalité dans la tradition républicaine du cérémonial de table », *Revue française de science politique*, vol. 48, n° 3-4, juin-août 1998, p. 387-408
- ITURBE J. A. et LETAMENDIA F., « Culture politique et gastronomie au Pays basque », *Revue internationale de politique comparée*, vol. 6, n° 2, 1999, p. 367-388.
- KENYATTA J., *Au pied du mont Kenya* [1938], Paris, François Maspero, 1960.
- LEACH E. R., *Les systèmes politiques des hautes terres de Birmanie*, Paris, François Maspero, 1972.
- LÉVI-STRAUSS C., « Le triangle culinaire », in *L'Arc*, 1968, p. 19-29.
- LIZOT J., *Le cercle des feux. Faits et dits des indiens Yanomami*, Paris, Éditions du Seuil, 1976 (chap. 8, « Le pacte »).
- NAZET M., *Cuisine et fêtes en Provence*, Aix-en-Provence, Édisud, 1992.
- NICOLET C., *Rome et la conquête du monde méditerranéen* [1978], t. 2, Paris, Presses universitaires de France, 1997.
- OTAKE H., *Power shuffles and policy process. Coalition government in Japan in the 1990s*, Tokyo, Japan Center for International Exchange, 2000.
- PARK C. H., "The Enduring Campaign Networks of Tokyo's Shitamachi District", dans H. Otake, *How Electoral Reform Boomeranged : Continuity in Japanese Campaigning Style*, Tokyo, Japan Center for International Exchange, 1998.
- RAPP F., *Le Saint-Empire romain germanique*, Paris, Éditions Tallandier, 2000.
- RITAINE E., « Gastronomiquement incorrect? La cuisine politique de Pepe Carvalho », *Revue internationale de politique comparée*, vol. 6, n° 2, 1999, p. 321-336.
- ROCCA J.-L., « Les banquets dans les mœurs politiques chinoises », *Revue internationale de politique comparée*, vol. 6, n° 2, 1999, p. 417-427.
- SCHEMEIL Y., « Déjeuner en paix : banquets et citoyenneté en Méditerranée orientale », *Revue française de science politique*, vol. 48, n° 3-4, juin-août 1998, p. 349-375
- SCHEMEIL Y., *La politique dans l'Ancien Orient*, Paris, Presses de la Fondation nationale des sciences politiques, 1999.

SCHMITT PANTEL P., *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, Rome, École française de Rome, 1992.

SNYDER J., "Anarchy and Culture: Insights from the Anthropology of War", *International Organization*, vol. 56, n° 1, 2002, p. 7-45.

STOUFF L., *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Age*, Avignon, Éditions Barthélemy, 1996.

SZNYCER M., « Carthage et la civilisation punique », in C. Nicolet, *Rome et la conquête du monde méditerranéen*, Paris, Presses universitaires de France, 1997, p. 545-626.

TOULABOR C. M., « Le dzekume : repas des dieux, repas des hommes », *Revue internationale de politique comparée*, vol. 6, n° 2, 1999, p. 405-416.

ZINS M.-J., « Cuisine et politique en Inde. La politique culinaire des Kayasthes, caste des scribes », *Revue française de science politique*, vol. 48, n° 3-4, juin-août 1998, p. 409-436.

ZUBAIDA S. et T APPER R., *Culinary cultures of the Middle East*, Londres, 1. B. Tauris Publisher, 1994.