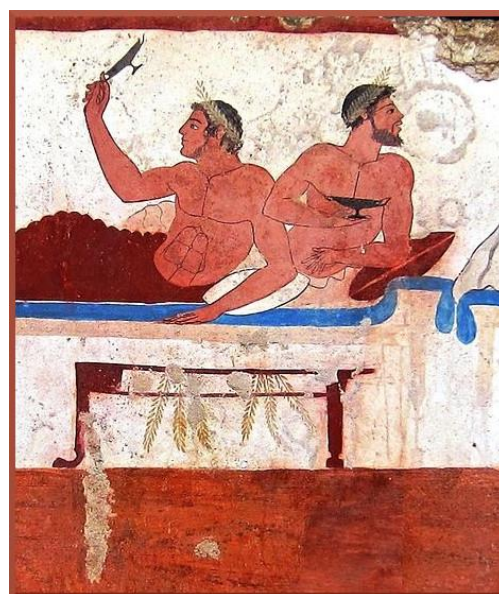


DIX CLÉS POUR DÉCOUVRIR LE BANQUET ANTIQUE (SYMPOSION)



Le banquet antique : boire et manger en société dans le monde gréco-romain



Clé n°1



Le *banquet*, en grec, se dit SYMPOSITION (τὸ **συμπόσιον**), mot qu'il ne faut pas confondre avec SYMPOSIA (ἡ **συμποσία**), l'*action de boire ensemble*. SYMPINÔ (**συνπίνω**) signifie *je bois avec*.

En latin, le banquet se dit CONVIVIUM (d'où le français *convive*), mot dont l'étymologie signifie *vivre avec* (**cum** + **vivēre**).

Clé n°2



Le banquet divin est le lieu où les dieux consomment le nectar et l'ambroisie sur le mont Olympe.

Le banquet des hommes célèbre Dionysos / Bacchus via l'absorption de vin mélangé à de l'eau. Le vin pur (**ἄκρατος**) est réservé aux seuls barbares.

Le banquet était donc dans l'Antiquité un rituel social important doté d'une signification religieuse essentielle.

→ **Bacchus**

Clé n°3

Le banquet se déroule dans le triclinium (**τρικλίνιον**), une salle à manger dans laquelle sont disposés trois lits en U (**κλίνη** signifie *le lit*), autour d'une table (**mensa**).

Plus exactement, le banquet grec se déroule en trois phases :

- Le sacrifice d'un bovidé suivi de sa préparation et cuisson par le mageiros (**μάγειρος** signifie *le boucher*),
- Le deipnon (**δεῖπνον**) : le repas,
- Le symposion (**συμπόσιον**) : libations et consommation de vin mélangé à de l'eau en l'honneur de Dionysos.

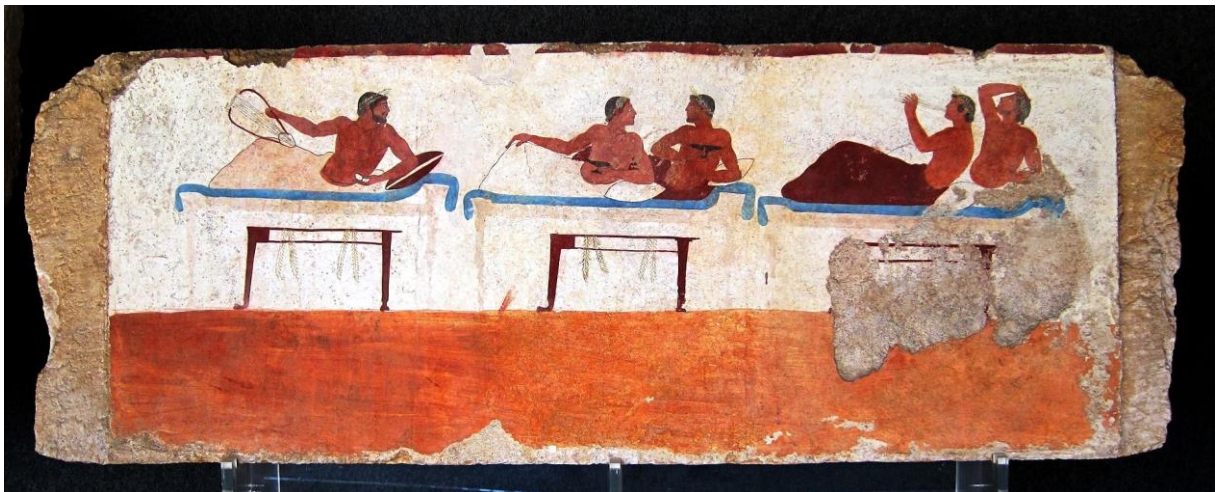


La tombe du plongeur, découverte à Paestum (Italie) en 1968 contient deux fresques illustrant un banquet :



Cdimai053, CC BY-SA 3.0, via Wikimedia Commons

Les parois latérales sud (en haut) et nord (en bas) illustrent un banquet :



Velvet, CC BY-SA 3.0, via Wikimedia Commons

Le banquet existait aussi chez les Étrusques, avec une différence notable : les femmes y étaient admises ce qui n'était pas vraiment le cas chez les Grecs et les Romains qui n'y toléraient que les prostituées et les musiciennes.



Pour illustrer un banquet étrusque, on peut regarder la scène de banquet de la **tombe des léopards** à Tarquinia :



AlMare, Public domain, via Wikimedia Commons

Les principaux vases utilisés par les Grecs dans les banquets sont illustrés ci-dessous :



Hermann Weiss (1822-1897), Public domain, via Wikimedia Commons

Pour l'eau :

→ On utilisait l'**hydrie** (dotée de trois anses)

Pour le vin :

- L'**amphore** servait au transport et stockage
- Le **cratère** et le **stamnos** étaient utilisés pour la dilution
- L'**oenochoé** permettait de puiser le vin hors du cratère
- Le **canthare** permettait de boire
- La **phiale** était utilisée pour la libation
- La **kylix** était utilisée pour le jeu du cottabe



AlMare, CC BY-SA 3.0, via Wikimedia Commons

Les Romains recouraient encore au **dolium** (pluriel : **dolia**), une jarre fixe pouvant atteindre 3.000 litres et qui contenait de l'eau ou du vin.

Fresque de Pompéi

Cette très belle fresque représentant une scène de banquet a été découverte dans la **Maison des Chastes Amants** à Pompéi.



Wolfgang Rieger, Public domain, via Wikimedia Commons

Clé n°7

Les convives dans un banquet grec se nomment symposiastes tandis que le symposiarque (**συμποσίαρχος** signifie *le président d'un banquet*) supervise l'organisation du festin.

Clé n°8

L'attribution des places dans le triclinium était déterminée en fonction du rang social des convives présents. Un ordre de préséance devait être respecté.

Clé n°9

L'empereur Néron, dans sa mégalomanie, avait fait aménager dans sa Maison Dorée (Domus Aurea) une salle à manger tournante (**cenatio rotunda**), au Nord-Est du Palatin. Son emplacement fut découvert en 2009. Sa reconstitution en vue 3D :



Franck devejdian, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons

Suétone en parle dans sa [Vie des Douze Césars](#) :

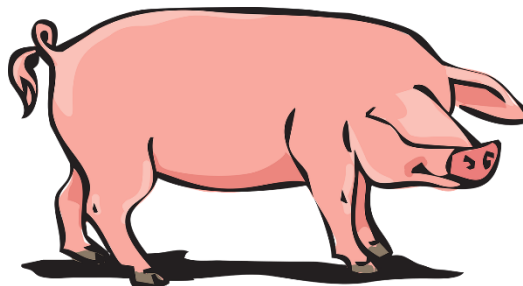
(1) Ce fut surtout dans ses constructions qu'il se montra dissipateur. Il étendit son palais depuis le mont Palatin jusqu'aux Esquilies. Il l'appela d'abord "le Passage". Mais, le feu l'ayant consumé, il le rebâtit, et l'appela "la Maison dorée". Pour en faire connaître l'étendue et la magnificence, il suffira de dire (2) que, dans le vestibule, la statue colossale de Néron s'élevait de cent vingt pieds de haut; (...) Dans les diverses parties de l'édifice, tout était doré et enrichi de pierreries et de coquillages à grosses perles. Les salles à manger avaient pour plafonds des tablettes d'ivoire mobiles, qui, par différents tuyaux, répandaient sur les convives des parfums et des fleurs. **La principale pièce était ronde, et jour et nuit elle tournait sans relâche pour imiter le mouvement du monde.** Les bains étaient alimentés par les eaux de la mer et par celles d'Albula. (...)

Néron, XXXI

À Sparte, le repas des citoyens se prenait obligatoirement de manière collective : ce sont les syssities (**τὸ συσσίτιον** signifie *le repas commun*). Les convives (des hommes exclusivement) étaient appelés SYSSITOI (**οἱ σύσσιτοι**).

Je ne peux résister ici à l'envie de décrire le repas habituel des spartiates : le célèbre **brouet noir** (**μέλας ζωμός**). Celui-ci était composé d'un mélange passablement rébarbatif composé des ingrédients suivants :

- ➔ Viande de porc
- ➔ Sang de porc
- ➔ Vinaigre
- ➔ Sel
- ➔ Plantes aromatiques



Bon appétit !

Vous souhaitez en savoir plus :



Catalogue d'exposition (**MAM**, Marseille)

Toutes les illustrations présentées sont libres de droit (domaine public)