

LE BANQUET CÉRÉMONIEL ENTRE ARCHÉOLOGIE ET ETHNOLOGIE

JOURNÉES D'ÉTUDE INTERNATIONALES INTERDISCIPLINAIRES

jeudi 6 & vendredi 7 mai 2021

Salle des conférences – MISHA

(Maison interuniversitaire des Sciences de l'Homme en Alsace)

Campus Esplanade – université de Strasbourg

« Que l'on amène ici les dieux, au grand complet,
Tenir conciliabule, prendre place au Banquet :
Manger leur Pain, boire leur Bière,
Et arrêter ainsi leur choix sur Marduk, pour vengeur ! »
(Jean Bottéro, 2002, p. 164)

COMITÉ D'ORGANISATION

Matthieu MICHLER

*archéologue, INRAP Alsace, membre du laboratoire
ARCHIMEDE UMR 7044 CNRS & Unistra*

Pierre LE ROUX

*ethnologue, professeur, Institut d'ethnologie, université de Strasbourg,
membre du laboratoire SAGE, UMR 7363 CNRS & Unistra*

Florent JODRY

*archéologue, INRAP Alsace, membre du laboratoire
ARCHIMEDE UMR 7044 CNRS & Unistra*

INSTITUTIONS PARTICIPANTES

Centre Asie du Sud-Est, UMR 8170 CNRS, EHESS, INALCO, Paris
Centre national de la recherche scientifique (CNRS)
Direction Régionale des Affaires Culturelles Grand Est (DRAC Grand Est)
Faculté des Sciences historiques de l'université de Strasbourg
Faculté des Sciences sociales de l'université de Strasbourg
Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg
Institut national recherches archéologiques préventives (INRAP)
Labex Archimède (UMR 5140 et université Paul Valéry-Montpellier 3)
Laboratoire ARCHIMEDE (UMR 7044 CNRS & université de Strasbourg)
Laboratoire DynamE (UMR 7367 CNRS & université de Strasbourg)
Laboratoire SAGE (UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg)
Maison interuniversitaire des Sciences de l'Homme en Alsace (MISHA)
Société languedocienne de Préhistoire (<http://www.prehistoire-cambous.org>)
Université Ludwig-Maximilians, Munich, Institut Max Planck

En invitant les dieux au banquet, afin de bénéficier de leur bonne grâce et de leur choix opportun, Anšar¹ mise sur la commensalité et la bonne entente pour arriver à une issue salutaire, dont le choix du combattant Marduk dépend.

Cet archétype mythique d'un banquet regroupant les dieux autour d'une table remplie de victuailles (nourriture et boisson en nombre) fait inévitablement écho aux nombreux banquets « terrestres » où les hommes se rencontrent ou se retrouvent, afin de célébrer un événement important ou une personne. Par définition, le banquet peut englober le festin composé de mets nombreux et divers, mais il s'en distingue par la conjonction d'autres pratiques (musique, effets visuels, rituels, discussions), au-delà du simple fait de se sustenter copieusement. Cette pratique, souvent réservée aux élites a été très étudiée par les historiens et par des archéologues français et anglo-saxons. Pour la protohistoire par exemple, et plus spécifiquement la période celtique au sens large (de la fin de l'âge du Bronze à l'époque augustéenne), de nombreux colloques ont permis aux chercheurs de réfléchir sur les avancées de la recherche qui ont fait suite à des fouilles préventives ou programmées, par exemple sur les sites de Coirent dans le Puy-de-Dôme, d'Acy-Romance dans les Ardennes, de Duntzenheim, de Gerstheim et Sarrewerden dans le Bas-Rhin. En conciliant à la fois l'étude des différents vestiges et les textes lorsqu'ils sont disponibles, les archéologues soulignent la complexité de cette pratique, par exemple à la fin de l'Âge du Fer. Pour la rendre intelligible, l'on ne doit pas s'en tenir à des raccourcis déterministes et/ou coloniaux, mais adopter une optique de recherche large et même résolument totale, c'est-à-dire holiste. Pour atteindre cet objectif, un travail collaboratif et interdisciplinaire est nécessaire, regroupant des spécialistes venus de diverses disciplines et thématiques, complémentaires entre elles (historiens, archéologues, ethnologues, archéozoologues, bio-archéologues, céramologues, lithiciens), afin que se s'alimentent de nouvelles réflexions.

En ethnologie, l'observation des pratiques festives au sein des populations les pratiquant va de soi, car le banquet cérémoniel dans les sociétés étudiées se révèle très souvent un phénomène social sinon « total » (c'est-à-dire par lequel s'expriment toutes les institutions sociales), au moins significatif en bien des aspects. Dans la littérature anglo-saxonne, la notion de *feasting* est particulièrement employée, tant en archéologie qu'en anthropologie sociale, pour qualifier les fêtes cérémonielles au sens large durant lesquelles sont collectivement consommés aliments et boissons exceptionnels par rapport au repas du quotidien. L'évident caractère ostentatoire de ces festins exprime le rapport au pouvoir et à la politique, notamment dans les sociétés hiérarchisées. Par-delà la simple convivialité, le banquet est également un lieu de communication avec la surnature, impliquant souvent des sacrifices et, de ce fait, il met à jour une part conséquente de la fonction symbolique locale. Il exprime aussi un marquage ritualisé pour le scellement d'alliances, politiques ou sociales, voire un renforcement de la cohésion sociale. Il est enfin et surtout une forme de démonstration, d'obtention ou de régénération du pouvoir, et donc de la richesse dans le paradoxe extrême qu'est cette dépense ostentatoire, ruineuse autant qu'essentielle. Il n'est cependant rendu possible que lorsque les ressources, locales ou lointaines, sont disponibles et/ou stockées préalablement, impliquant une relative sédentarité, une stratification sociale et la réalité d'une société chrématique, c'est-à-dire « à richesse » pour reprendre Alain Testart (2012). Ce qui amène à la remise en cause de la notion de richesse qui prend, selon le contexte temporel, ethnique et culturel, bien des formes et oblige à la nécessité d'une évaluation critique de ce que sont pauvreté et richesse dans des sociétés où tout offrir, tout sacrifier, tout perdre finalement, revient aussi à tout obtenir (cas des sociétés à *potlatch*, à *kula*, à sacrifices d'animaux ou d'humains, etc.). Pour ces journées, nous convions les auditeurs et intervenants à un banquet scientifique commun afin de plonger dans ce sujet complexe qui a déjà été abordé par de nombreuses disciplines, mais sans synthèse globale interdisciplinaire. L'objectif est que les participants réfléchissent collectivement à ce en quoi consiste le festin en rapport aux cosmologies et aux conceptions sociales des espaces sociaux concernés, plus spécifiquement dans des sociétés stratifiées et dans des religions à sacrifice. Les communications attendues seront inédites afin de permettre non pas une juxtaposition, mais plutôt une imbrication des savoirs et des approches en vue d'une synthèse commune autour du thème qui permet, par son universalité, de toucher diverses aires géographiques, culturelles et chronologiques. Afin d'arriver à un résultat convaincant, l'appel à communication a été voulu large pour attirer des chercheurs spécialisés et inciter des juniors à travailler sur des sujets proches afin de nourrir les débats futurs. Le banquet est ici envisagé comme un lieu de circulation d'idées partagées, notamment lors des discussions, afin que chacun puisse donner, recevoir et également échanger par la suite. Pour les thèmes évoqués, l'apport des participants ne sera donc ni personnel ni monographique et voulu exhaustif, mais plutôt vu comme un complément à l'ensemble pour tenter le défi d'une analyse holiste.

Les organisateurs ont appelé les participants à insister sur le contexte du banquet évoqué par chacun et son appréhension directe. L'évolution des pratiques est mise en avant, si possible sur la longue durée et dans une perspective globale et comparative, ainsi que la circulation des pratiques, leurs adoptions et/ou transformations.

1. Divinité de la mythologie mésopotamienne.

Une attention particulière est accordée au lieu du banquet et ses particularités (sphère publique ou privée, plein air ou intérieur, érection d'un bâtiment particulier, protection éventuelle, accès public ou non), tout comme son insertion dans la temporalité à long et court terme (cycles des cultures ou mythes cosmogoniques par exemple). Les notions de commensalité et d'hospitalité sont également mises en avant, de même que la place des convives et les questions de pouvoir et de hiérarchie, les ingrédients particuliers de ces repas (mets d'exception, boissons fermentées ou alcoolisées), ainsi que les matériaux utilisés (vaisselle, couverts éventuels, utilisation des mains, récipients, chaudrons, matériaux minéraux ou végétaux, etc.). Existe-t-il une échelle de valeurs pour les banquets ? Les manières de table sont évidemment à considérer, tout comme l'ordre d'apparition ou de consommation des plats et leur mode de préparation (cuisson, durée, place du cuisinier et des aidants). Que mange-t-on et que boit-on lors de ces banquets, en quelles quantités et selon quelles qualités ? Tout le monde est-il autorisé à manger les mêmes plats, et quelle est la place de la faim et de la soif dans ce contexte particulier ? Quelles sont la part et la place des dieux, des chefs et leurs dépendants ? Quelles sont celles des femmes et des hommes respectivement ? En quoi le banquet peut-il constituer un lieu de distribution et de subsistance, et pour qui ? Enfin, et ce n'est là qu'une fin provisoire, comment sont traités les restes du banquet (nourriture et ustensiles) qui sont parfois les seuls éléments découverts par les archéologues sur leurs sites ?

ORIENTATION BIBLIOGRAPHIQUE

- BESCHERER, Metheny, Karen BEAUDRY, Mary CAROLYN (sous la dir. de)
2015, *Archaeology of food. An encyclopedia*, Lanham, XXVIII + 601 p.
- BOTTÉRO, Jean
2002, *La Plus vieille cuisine du monde*, Paris, Louis Audibert, 202 p.
- BOTTÉRO, Jean, Samuel Noah KRAMER
1989, *Lorsque les dieux faisaient l'homme. Mythologie mésopotamienne*, Paris, Gallimard, 755 p.
- ESPOSITO, Arianna, Stefan WIRTH (sous la dir. de)
2015, *Autour du « banquet ». Modèles de consommation et usages sociaux*, Dijon, Éd. univ. de Dijon, 443 p.
- FLANDRIN, Jean-Louis
2002, *L'Ordre des mets*, Paris, Éditions Odile Jacob, 669 p.
- HAYDEN, Brian
2014, *The Power of feasts. From prehistory to the present*, Cambridge, Cambridge University Press, IX + 426 p.
- LE ROUX, Pierre
2002, « Des hommes aux dieux. Boissons fermentées, rituelles et festives d'Asie du Sud-Est et au-delà », *Journal of the Siam Society* (Bangkok), 90 (1-2), p. 161-178, photos.
- NADEAU, Robin
2009, « Le banquet, intégration et sociabilité citoyenne dans la cité grecque », *Hypothèses*, 12 (1), p. 251-261.
- POUX, Matthieu
2015, « Banquet gaulois et symposion méditerranéen : rétrospective et perspectives », p. 325-348 in Arianna Esposito & Stefan Wirth (sous la dir. de) : *Autour du « banquet ». Modèles de consommation et usages sociaux*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon.
- SELLATO, Bernard
2002, « Castrated Dead. The making of un-ancestors among the Aoheng, and some considerations on the dead and ancestors in Borneo », p. 1-16 in Henri Chambert-Loir & Anthony Reid (eds): *The Potent Dead. Ancestors, Saints and Heroes in Contemporary Indonesia*, Crows Nest (NSW, Australia)/Honolulu, Asian Studies Association of Australia & Allen & Unwin/University of Hawai'i Press.
- TESTART, Alain
2012, *Avant l'histoire. L'évolution des sociétés, de Lascaux à Carnac*, Paris, Gallimard, 560 p.
- 2014, *L'Amazone et la cuisinière. Anthropologie de la division sexuelle du travail*, Paris, Gallimard, 188 p.
- WIESSNER, Pauline Wilson & Wulf SCHIEFENHÖVEL (sous la dir. de)
1996, *Food and the status quest: an interdisciplinary perspective*, Providence, Berghahn Books, VIII + 294 p.

PROGRAMME DES JOURNÉES D'ÉTUDE
INTERNATIONALES ET INTERDISCIPLINAIRES

LE BANQUET CÉRÉMONIEL
ENTRE ARCHÉOLOGIE ET ETHNOLOGIE

mercredi 12 et jeudi 13 mai 2021
salle des conférences – MISHA
campus Esplanade – université de Strasbourg

*Affichage de posters en lien avec le thème lors des journées,
avec des plages de temps consacrées à leur présentation*

1^{re} JOURNÉE 6 mai 2021 (9h-18h) salle des conférences (MISHA, université de Strasbourg)
9h00-9h15

« *Discours d'ouverture* »

Philippe HAMMAN (sociologue, professeur, université de Strasbourg, SAGE, UMR 7363 CNRS)

9h15-9h30

« *Introduction aux journées. Un mot sur l'interdisciplinarité* »

Pierre LE ROUX (ethnologue, professeur, université de Strasbourg, SAGE UMR 7363)

« *Présentation du déroulement des journées* »

Matthieu MICHLER (archéologue, INRAP Grand Est, ARCHIMEDE UMR 7044)

9h30-10h30

« *Banquets cérémoniels chez les Jawi de Thaïlande du Sud : sacrifices ostentatoires, fêtes de circoncision ou d'entrée dans l'âge adulte, d'alliance, de funérailles, et festins des Grands Hommes* »

Pierre LE ROUX

10h30-11h30

« *Le "message des meules" : céréales, moutures et pains s'invitent aux banquets. Approches transversales des pratiques alimentaires liées aux outils de mouture* »

Florent JODRY (archéologue, INRAP Grand Est, ARCHIMEDE UMR 7044)

11h30-12h30

« *La bière et les boissons fermentées en Europe pré- et protohistorique* »

Matthieu MICHLER (archéologue, INRAP Grand Est, ARCHIMEDE UMR 7044)

Pause repas

14h00-15h00

« *Épilogue au banquet fidjien* »

Marc ROCHETTE (ethnologue, ancien chargé des collections ethnologiques et anthropologiques à la Bibliothèque nationale de France, chargé de cours à l'Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg)

15h00-16h00

« *Le banquet à travers les premiers résultats du programme de recherche Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa* »

Prof. Dr. Philipp W. STOCKHAMMER (archéologue, université Ludwig-Maximilians, Munich) [communication en anglais ou en allemand, avec traduction]

16h00-17h00

« *La faim d'une veillée. Repas collectifs post-cérémoniels dans le Bwiti misoko assenguedia (Gabon)* »

Marc-Emmanuel GRANDGEORGE & Eurydice DEVOS (diplômés d'un master d'ethnologie de l'université de Strasbourg)

17h00-18h00 – Débat général

Apéritif amical – soirée libre

2^e JOURNÉE 7 mai 2021 (9h-18h) salle des conférences (MISHA, université de Strasbourg)

9h00-10h00

« *Un petit air de Polynésie ? Des structures à pierres chauffées en France et en Suisse* »

Pauline HART (doctorante en archéologie, université de Strasbourg, ARCHIMEDE UMR 7044)

10h00-11h00

« *La Faim et l'excès : paradoxes du rite funéraire wayuu (Basse Guajira, Colombie)* »

Romain DENIMAL (diplômé d'un master d'ethnologie de l'université de Strasbourg)

11h00-12h00

« *Les conditions du banquet au Néolithique et à l'âge du Bronze en France du Sud. Existe-t-il des lieux de cuissons collectives, des vases à boire, de la nourriture aux morts, des festins cannibales ?* »

Luc JALLOT (archéologue, LABEX ARCHIMÈDE, UMR 5140 CNRS, université Paul Valéry-Montpellier 3, membre de la Société languedocienne de Préhistoire, <http://www.prehistoire-cambous.org>)

Pause repas

14h00-15h00

« *Commensalité festive, organisation sociale, rituel et solidarité à Bornéo* »

Bernard SELLATO (ethnologue, dir. rech. CNRS ém., CASE, UMR 8170 CNRS, EHESS, INALCO)

15h00-16h00

Projection du film *Le Bouillon d'Awara* (1996, 70 mn), de Marie-José Jolivet et Denis Ruellan, réalisé par Marie-Clémence Andriamonta-Paes et César Paes, production RFO, Laterit Productions, Cobra Films, IRD Audiovisuel, RTBF (Radio-télévision belge francophone), La Sept/ARTE, sélection « Frontière » au festival de cinéma « Gouel Ar Filmou » de Douarnenez en 2017 ; grand prix du Public du festival « Noir tout couleur » de Pointe-à-Pitre (Guadeloupe) en 1996 ; prix du Meilleur film sur la culture créole du festival « Vues d'Afrique » de Montréal en 1996 ; prix du Meilleur film ethnographique du Festival dei Popoli de Florence en 1996 ; film soutenu par la Commission nationale de sélection des médiathèques « Images en bibliothèques », à Paris, en 1996.

16h-18h – *Débats, synthèses et conclusions des journées*

Apéritif amical – soirée libre – fin des journées scientifiques