

Les banquets dans les cités grecques : bilan historiographique

Pauline Schmitt

DANS **DIALOGUES D'HISTOIRE ANCIENNE 2012/S7 Supplément 7**, PAGES 73 À 93
ÉDITIONS **PRESSES UNIVERSITAIRES DE FRANCHE-COMTÉ**

ISSN 0755-7256

DOI 10.3917/dha.hs71.0073

Date de mise en ligne : 25/07/2012

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-dialogues-d-histoire-ancienne-2012-Supplement7-page-73?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Les banquets dans les cités grecques : bilan historiographique

Pauline Schmitt Pantel
Université Paris I

Le bilan historiographique que je propose porte sur les vingt dernières années de publications (1991-2011). Si l'on compare la bibliographie qui est à la fin de *La cité au banquet*, livre paru en 1992¹ et celle que je donne ici aujourd'hui, deux traits sautent aux yeux : l'essor des recherches et des publications sur les banquets antiques depuis vingt ans et le caractère à la fois pionnier et aventureux qu'avait un livre sur ce thème il y a vingt ans. Nous disposons désormais d'un savoir quasi encyclopédique sur les banquets grecs, savoir dont je vais tenter de repérer les orientations nouvelles. Je ne parlerai pas des banquets en contexte funéraire qui est un thème en soi. Et je rappelle qu'Oswyn Murray a fait en 2003 un bilan très utile sur les recherches concernant le *symposion*².

Une première remarque concerne la complémentarité des ouvrages parus. Ils couvrent tout le champ chronologique de l'Antiquité et ils se sont intéressés à tous les types de sources, selon les époques certaines sources étant plus sollicitées que d'autres, comme il est normal dans les études sur l'Antiquité.

Le monde mycénien ouvre l'histoire grâce à l'étude des tablettes en linéaire B mais surtout grâce aux fouilles récentes. Le numéro d'*Hesperia* paru

¹ Schmitt Pantel 1992 et 2011. On trouve dans ce livre et sa réédition une bibliographie pour les ouvrages et articles parus avant 1991. Je ne la reprends pas ici, sauf exception.

² Murray 2003, 13-22.

en 2004 est entièrement consacré au thème du festin mycénien. L'érudition nécessaire pour travailler sur ces hautes périodes se double d'un éventail de questions essentielles aux yeux des historiens³. Comment faire la différence entre les banquets et les formes de consommation quotidienne, comment distinguer différents types de banquets, comment comprendre le rôle de ces festins dans la société mycénienne ? Les différentes catégories de sources sont la vaisselle en céramique et en bronze qui vient souvent des tombes, les tablettes en linéaire B qui donnent des listes et des prescriptions pour l'organisation de festins, les représentations de banquets sur les peintures murales et sur la poterie. Voici un exemple d'études de sources : dans le palais de Nestor à Pylos on a fouillé une pièce (elle porte le numéro 7) qui se trouve dans l'ensemble des pièces d'archives. Les archéologues y ont trouvé un grand nombre d'os bovins et les os également d'un cerf. La pièce contient aussi 200 tablettes, des fragments de 22 coupes, une épée... Les fouilleurs pensent qu'il s'agit là des restes d'un grand festin réservé à une élite, peut-être accompagné d'un autre banquet pour des subalternes. D'autres exemples concernent Thèbes, Phaestos, Chypre. Le numéro d'*Hesperia* offre un ensemble cohérent, très averti des études menées par ailleurs par les anthropologues⁴. Un des traits qui apparaît comme récurrent est la double fonction du banquet, à la fois facteur d'unité par la création d'une identité commune et facteur de division comme marqueur de l'inégalité sociale. Un chapitre de ce numéro d'*Hesperia* écrit par Susan Sheratt porte sur le monde homérique dont il va maintenant être question.

Le monde homérique, dont un ouvrage recense toutes les scènes de banquet⁵, est aussi à l'honneur dans une étude d'histoire anthropologique de la place des banquets dans le système du don et du contre don, due à Evelyne Scheid-Tissinier⁶. Il est dommage qu'un livre récent paru sur le thème du rituel et de l'autorité royale dans l'*Illiade* n'ait pas connu la bibliographie en

³ *Hesperia* 73, 2004 : le numéro est entièrement consacré à ce thème.

⁴ Dieter & Hayden 2001.

⁵ Bettenworth 2004.

⁶ Scheid-Tissinier 1994.

langue française sur le thème du don⁷. Cela aurait donné une autre dimension à son analyse du pouvoir royal homérique. Le leitmotiv de la méconnaissance par les auteurs anglophones de la production scientifique en langue étrangère pourrait être un refrain de ce bilan historiographique.

L'épopée homérique a également suscité une réflexion sur les origines de la pratique du *symposion*⁸. Il y a débat sur ce point, les arguments des uns et des autres reflétant une vision différente de la « société homérique », voire de la place de l'épopée comme source historique. Certains situent la naissance de la pratique du boire ensemble dès le monde homérique, d'autres sont plus prudents et voient dans le *symposion* une des pratiques caractéristiques des aristocraties du monde archaïque.

L'archéologie a également permis d'enrichir ce que l'on peut dire de la commensalité après l'époque mycénienne. À l'époque géométrique et dans le haut archaïsme la pratique des repas est étroitement liée à la fois au rite du sacrifice et à la mise en place des communautés. Le livre de synthèse d'Annie Schnapp Gourbeillon permet de mettre en perspective les fouilles récentes qui se sont intéressées à ce thème⁹. En deux mots, entre le XII^e et le milieu du IX^e siècles, quand se met en place dans le monde grec un réseau de lieux de culte dont la plupart vont continuer à exister durant les périodes archaïque et classique, des témoignages de la tenue de repas rituels apparaissent. Les documents sont de nature archéologique : ce sont les restes d'aliments consommés que l'on trouve dans les sanctuaires puis les vestiges de bâtiments ayant pu être des salles de banquets. Ainsi le plus ancien rituel que l'archéologie permette de repérer est celui de sacrifices d'animaux suivis de repas en commun (dès l'HRIIC et au submycénien). Ces pratiques ont lieu en plein air et quand les premiers temples sont construits à l'époque géométrique, le rite continue à se pratiquer à l'extérieur. Les fouilles récentes attentives aux restes végétaux et animaux permettent ainsi de reconnaître cette pratique des repas sur plusieurs sites.

⁷ Hitch 2009.

⁸ Murray 1994, 47-54. Wees 1995, 148-182. Rundin 1996, 179-215. Wecowski 2002, 626-637.

⁹ Schnapp-Gourbeillon 2002.

Deux exemples parmi d'autres. En Crète à Kato Symi, on a découvert une énorme quantité de coupes allant de l'époque mycénienne jusqu'à l'époque hellénistique et romaine. Et sur les autels de plein air des sacrifices d'animaux ont lieu durant toute la période. Sur des plaques de bronze ces sacrifices sont représentés ainsi que de jeunes chasseurs. Vaisselle à boire et animaux sacrifiés pour être consommés, ainsi est attestée de façon sûre la pratique de banquets sur une longue durée. Le culte, connu dès l'époque mycénienne, est très prospère à l'époque archaïque et à l'époque classique un sanctuaire est consacré à Hermès et à Aphrodite.

À Kéos dans le sanctuaire d'Haghia Irini, on a trouvé de longues et étroites pièces pourvues de banquettes en pierre, et une épaisse couche de cendres et de matières organiques qui atteste la pratique de sacrifices avec consommation de viandes. De nombreux vases à boire et à contenir le vin sont aussi à mettre en rapport avec la tenue de banquets.

D'autres exemples allient de la même manière des restes nombreux d'aliments et de récipients pour la boisson. En dehors des sanctuaires, la pratique de repas est aussi attestée dans des « maisons » dont la fonction exacte fait l'objet de débats¹⁰. Ainsi la « maison du chef » à Nichoria en Méssénie. C'est un endroit où se tenaient des banquets réunissant une communauté liée à la parenté ou au village. Elle rappelle le *mégaron* mycénien et préfigure l'*hestiatorion* classique sans que l'on puisse en dire plus sur les filiations.

Les études parues depuis vingt ans permettent de confirmer le lien étroit entre la construction des salles de banquet à l'époque archaïque et le début de l'organisation politique des communautés. En effet, si l'on met à part les prytanées, les plus anciennes salles de banquet connues à ce jour datent du VI^e siècle avant J.-C. En voici quelques exemples : à l'Héraion d'Argos l'édifice péristyle ouest, au sanctuaire de Déméter et Koré sur l'Acrocorinthe, à Samothrace l'*hestiatorion* du sanctuaire des Grands Dieux, à Thèbes dans le sanctuaire des Kabires ; à Sicyone un *hestiatorion* est la propriété commune

¹⁰ Mazarakis-Ainian 1997.

de citoyens. À Thasos l'*oikos* polygonal de l'Herakleion (milieu VI^e, milieu V^e siècle) et le bâtiment appelé *symposion* (V^e siècle). À Thasos en effet une inscription (un règlement d'urbanisme) datant du milieu du V^e siècle a fait connaître l'existence d'un « *symposion* », soit, comme l'interprète l'éditeur Hervé Duchêne, un bâtiment servant aux banquets¹¹. Ce *symposion* est situé au plein cœur de la cité à côté de monuments officiels comme le prytanée et l'*arguramoibeion* (bâtiment où se tient le change). S'il s'agit bien d'une salle de banquets publics construite par la cité en plein centre de l'espace urbain dans les premiers temps de l'urbanisme thasien, ce *symposion* serait une parfaite illustration du lien entre la commensalité et la définition de la citoyenneté dans les premiers temps de la cité.

Dans le monde des cités archaïque et classique la connaissance des banquets est enrichie par des publications sur les repas à Sparte¹², en Crète¹³, à Athènes¹⁴, à Corinthe¹⁵ et dans d'autres cités, et également par des synthèses sur d'autres lieux où la commensalité s'exprime comme l'*oikos*, la parenté et la famille¹⁶, et les associations¹⁷. Les documents utilisés couvrent souvent également l'époque hellénistique, la continuité des pratiques l'emportant sur un découpage chronologique né de l'histoire événementielle.

Je m'arrête sur le cas des repas d'associations. Plusieurs travaux de recherches ont renouvelé et mis à jour notre connaissance des associations (en particulier les associations dionysiaques) et par conséquent de leurs pratiques conviviales.

Deux types de repas : des repas propres à l'association, des repas auxquels l'association participe aux côtés d'autres groupes de la cité, coexistent.

¹¹ Duchêne 1992.

¹² Lavrencic 1993. Quattrocchi 2002, 7-32.

¹³ Strataridaki 2009, 335-342.

¹⁴ Rotroff & Oakley 1992. Steiner 2002, 347-379.

¹⁵ Carneiro Cerqueira Lima 2010.

¹⁶ Gherchanoc 2012.

¹⁷ Baslez 1998, 431-440. Jones 1999. Le Guen 2001. Jaccottet 2003. Arnaoutoglou 2003. Ismard 2010.

Parmi les documents (surtout épigraphiques) certains se contentent de mentionner le repas, d'autres sont beaucoup plus précis et permettent de connaître l'organisation des repas dans les fêtes de l'association.

Ainsi les statuts de l'association dionysiaque des Iobacchants connus par une inscription athénienne du II^e siècle ap. J.-C. parlent de la consommation du vin et des banquets¹⁸. Des libations sont prévues à chaque entrée d'un nouveau membre dans l'association, à chaque événement de la vie d'un Iobacchant (mariage, naissance, héritage, charge civique, honneur...) et lors de fêtes célébrées par l'association telles les *katagogia*, la *stibas*, ou le deuxième jour des Grandes Dionysies (le 10 *Elaphébolion*). Il est aussi question d'une salle de banquet. Chaque Iobacchant doit s'acquitter d'une taxe mensuelle pour le vin, les réunions du neuf de chaque mois devaient donner lieu à un *symposion*. De plus à la mort d'un Iobacchant les membres qui assistent aux funérailles reçoivent une mesure de vin. À ceci s'ajoute la *stibas*, une fois par an. Ce terme est cité sept fois dans l'inscription concernant les Iobacchants, sa signification est discutée, il pourrait désigner tantôt la fête elle-même, tantôt le lieu de tenue de la fête, tantôt l'association dans son ensemble. Après Ziehen¹⁹, A.-F. Jacottet plaide pour le sens unitaire de fête. Ce serait la fête principale des Iobacchants. Les banquets de ce type (avec *stibas*) ont donné lieu à des interprétations divergentes : certains voient là un phénomène typiquement dionysiaque, mettant en relation le fait de se coucher sur des branchages de lierre et la végétation qui accompagne l'image rituelle du dieu, d'autres pensent qu'il s'agit de repas rustiques sur les feuillées sans que la dimension dionysiaque soit obligatoire.

Les banquets des associations suivent la plupart du temps des règles qui sont celles de la cité. Des règlements sont pris pour fixer les dépenses et la répartition des viandes, du vin. De riches membres de l'association prennent l'habitude d'offrir à leur frais tout ou partie du sacrifice et du banquet. Et ils reçoivent en retour des décrets honorifiques. L'association donne l'image d'une cité en réduction mais, suivant les divinités honorées, les règles de la

¹⁸ IG II² 1368.

¹⁹ LGS II 139

participation sociale varient et les étrangers, voire les esclaves et les femmes, trouvent là un lieu d'accueil impensable au niveau de la cité.

Pour l'époque classique et hellénistique toujours, les recherches en archéologie permettent désormais de mieux connaître le cadre des repas dans la maison et dans les sanctuaires. Si les études de Lisa Nevett et de Janett Morgan sur la fonction des différentes pièces dans l'oïkos, et en particulier sur la place de l'*andron* et sur l'improbable gynécée renouvèlent la connaissance de l'espace de la commensalité et au-delà la place des activités masculines et féminines dans l'habitat²⁰, d'autres études sur les sanctuaires sont essentiellement des catalogues qui posent peu de questions d'histoire²¹.

Les banquets grecs en images ont eux aussi leurs nouveaux exégètes, mais ces études sont plus thématiques que générales. Ainsi les monographies de Klaus Vierneisel et Bert Kaeser centrées autour de l'étude des coupes à l'occasion d'une exposition²², et celle de Simone Wolf étudiant les représentations d'Héraclès au banquet²³. Les synthèses incontournables restent celles de Burkard Fehr, Jean-Marie Dentzer et François Lissarrague parues avant 1991²⁴. François Lissarrague a développé le thème de son livre par une série d'articles en particulier sur le rôle de l'écriture sur les images des vases, le sens des mots ainsi inscrits, le rapport entre le visuel et la parole, la manipulation des vases au banquet, les banquets déviants et bien sûr la place des satyres dans la culture du *symposion*²⁵.

Autant de thèmes qui viennent d'être repris dans le livre de Maria Luisa Catoni²⁶. Cette étude se veut plus qu'une synthèse des travaux nombreux existant sur le *symposion*. Le contexte retenu est celui du monde « privé » de l'oïkos, la maison, l'occasion peut être une fête familiale, un mariage, une

²⁰ Nevett 2001. Morgan 2006, 37-71.

²¹ Leybold 2008.

²² Vierneisel & Kaeser 1990.

²³ Wolf 1993.

²⁴ Fehr 1971, Dentzer 1982, Lissarrague 1987.

²⁵ Lissarrague 1999.

²⁶ Catoni 2010.

naissance, une victoire, un succès, l'accueil d'un hôte. Maria Luisa Catoni remarque que s'il existe des livres collectifs sur le thème (à commencer par les colloques publiés par Oswyn Murray²⁷) il n'y a pas de synthèse individuelle, peut-être, selon elle, en raison des divisions disciplinaires qui la rendent difficile et en raison de la complexité du phénomène du *symposion*. Le but du livre n'est pas de connaître et de comprendre la fonction du *symposion* dans la société, mais de s'intéresser aux différentes composantes du *symposion* : personnes, objets, réflexions, paroles, pratiques. Le *symposion* est traité comme un moyen qui permet d'observer dans une dimension réduite quelques phénomènes sociaux et culturels plus larges. On peut voir là à l'œuvre la démarche de la micro-histoire. La fonction des objets et en particulier des vases à boire, des images et des écrits qui les décorent, est le fil conducteur suivi pour comprendre le rapport entre les règles et les pratiques. L'hypothèse est non seulement que les images accompagnent et inspirent les récits, chants, jeux, cours et approches amoureuses, mais qu'elles donnent aussi la possibilité aux banqueteurs de s'exprimer d'une manière différente de celle de la poésie. À partir de l'espace restreint de l'*andron* l'auteur veut suivre des lignes de force qui se diffusent vers le reste de la cité : l'identité des banqueteurs, leurs aspirations, leur contestation, mais aussi les absents et les exclus du banquet avec une attention particulière portée aux artisans qui ont fait ces vases.

Les artisans inscrivent sur les vases en images et en paroles (écrites sur les vases) les valeurs du *symposion* qui sont des valeurs qui appartiennent à d'autres. Selon l'auteur il faudrait chercher le rapport entre les fabricants des vases et les usagers, autour de l'invention de l'écriture et de la réforme démocratique à Athènes, et du statut ambigu de l'artisan. Dans le *symposion* s'entrelacent la poésie et les vases, le réel et l'imaginaire, l'exclusion et l'inclusion, les normes et les transgressions. Maria Luisa Catoni pense que ce dernier couple offre une bonne piste pour suivre les lignes de force nées du mélange qui est au centre du *symposion*, symbolisé par la place qu'occupe le cratère. Le programme est ambitieux. Il vise à extraire le *symposion* de l'historiographie habituelle.

²⁷ Murray 1990. Murray & Tecusan 1995.

De ce point de vue il rappelle la démarche de James Davidson. En effet il y a quinze ans un livre est venu rompre la tendance à prendre les repas comme objet d'étude en soi en replaçant le *symposion* dans une histoire des plaisirs chère à Oswyn Murray. James Davidson propose de regarder ensemble les plaisirs de la chair dans l'Athènes démocratique, de croiser en quelque sorte le corps amoureux et le corps gourmand²⁸. Ainsi le banquet est désenclavé : poissons, gâteaux et courtisanes sont les éléments inséparables d'une culture sympotique, réservée à une élite. Il s'en suit une véritable histoire culturelle, passionnante. Reste à formuler la complémentarité entre la cité des repas publics qui n'est pas hors du plaisir et la communauté des symposiastes qui n'est pas hors du politique.

Enfin je signale la parution récente du livre de Jannick Auberger qui est une synthèse sur les aliments consommés et leur place dans l'imaginaire grec, l'auteur consacre aussi un chapitre aux pratiques alimentaires, qui est une introduction à ce thème des banquets²⁹.

Pour les périodes hellénistiques et romaines, la moisson d'études nouvelles est de première importance, Konrad Vössing la présente dans ce livre. Un tournant est marqué au début des années deux mille où paraissent en trois ans six livres complémentaires³⁰ auxquels on peut ajouter une thèse et un mémoire d'habilitation encore inédits³¹ et les articles d'une encyclopédie traitant de l'ensemble de la période sous l'angle de l'iconographie³².

²⁸ Davidson 1997.

²⁹ Auberger 2010.

³⁰ Zaccaria Ruggiu 2003. Dunbabin 2003. Donahue 2004. Vössing 2004. Stein-Hölkeskamp 2005. Roller 2006.

³¹ Gilles 2003. Huet 2009.

³² « Banquet », in *Thesaurus Cultus et Rituum Antiquorum (ThesCRA)*, vol.2, Los Angeles, 2004, 215-297, avec les contributions de Louise Bruit, François Lissarrague, Pauline Schmitt Pantel, Athanassia Zografou, Michel Galikowski, Bruno d'Agostino, Luca Cherchiai, Sylvia Estienne, Valérie Huet, Nathalie Gilles.

Le livre de Konrad Vössing traite à la fois de la place des banquets chez les princes hellénistiques et dans l'empire romain³³. Il est le premier à avoir mené sur ce thème une étude d'une telle ampleur. Par contraste avec les banquets des cités qui reposaient, au moins en principe, sur l'égalité des convives citoyens, les banquets du Grand Roi, au luxe étalé, ont pour fonction d'accroître la distance entre le Grand Roi et ses sujets devenus ses hôtes. Le modèle des tyrans est proche. Les rois de Macédoine mettent en place une autre pratique des repas qui s'éloigne du luxe pour mettre en scène l'abondance, en particulier des portions de viande distribuées. Le chef apparaît comme celui qui nourrit ses sujets. Alexandre allie l'abondance macédonienne au luxe perse pour créer le modèle du banquet royal hellénistique. Ses successeurs vont suivre son exemple, avec une inflation de nourritures, de luxe et d'invités. Tout le banquet tend à un seul but : élever la position du prince. Banquets et pouvoir sont inextricablement tissés ensemble, c'est ce que montre cette étude très fouillée des banquets des princes.

Si l'on ajoute aux monographies que je viens de citer les recueils thématiques de travaux parus à l'occasion de colloques et les articles isolés dans les revues, on peut raisonnablement dire qu'il est désormais possible de suivre une histoire des banquets dans l'Antiquité depuis le deuxième millénaire avant notre ère jusqu'à l'antiquité tardive³⁴.

Un thème en grande partie nouveau au début des années quatre vingt dix est devenu un domaine en soi : les discours sur la nourriture et les banquets. *Le plaisir et la loi* de Florence Dupont a marqué le coup d'envoi d'un intérêt croissant pour ce thème³⁵. Désormais plusieurs types d'études relèvent de cette histoire culturelle³⁶. Certaines portent sur un auteur comme

³³ Vössing 2004.

³⁴ Grimm 1996.

³⁵ Dupont 1977.

³⁶ Les quelques pistes que j'indiquais dans la dernière partie de mon livre en 1992 « les banquets des autres » paraissent dès lors bien modestes. Elles se situent en un temps où les historiens apprenaient à lire les textes avec le questionnement venu des sciences du langage et

Pindare³⁷ ou Xénophon³⁸, d'autres sur un genre littéraire comme la comédie³⁹, ou le banquet philosophique⁴⁰, d'autres sur tout un ensemble de textes rassemblés dans une compilation comme l'œuvre d'Athénée⁴¹, d'autres enfin sur l'histoire des manières de table que permet l'étude de ces discours⁴². Ainsi le livre de Robin Nadeau est une étude des manières de table, des comportements et des conventions qui y sont associés, à partir de trois auteurs-sources des I^{er}-III^e siècles ap. J.-C., Plutarque, Lucien et Athénée, qui ont consacré une partie de leurs œuvres à la description et à la critique des manières de table. Il s'agit d'une analyse des discours sur les normes alimentaires, discours produits par des auteurs qui livrent leur propre jugement sur ce qu'ils décrivent. Ce livre n'est pas une histoire des pratiques alimentaires, ni de l'ensemble du monde grec, ni des I^{er}-III^e siècle ap. J.-C., mais « seulement » une étude des discours sur les comportements. L'historiographie de la question dans les différentes sciences humaines et en histoire est présentée, et l'auteur s'interroge sur la notion de manières de table car il n'est pas évident qu'elles aient été perçues comme un ensemble par les Grecs. Il montre la pertinence du thème dans la culture grecque, puis étudie les bonnes manières et leur apprentissage, les manuels de bienséance. L'étude de l'excès alimentaire qui est menée ensuite éclaire les mauvaises manières de table, de la glotonnerie à la gourmandise, qui mettent à mal la tempérance.

Les différents moments et gestes autour du repas : le sacrifice, la libation, les toasts, la toilette, l'habillement, l'hospitalité et le partage, font l'objet de normes précises dont le respect assure la réussite des banquets et la transgression leur échec. On sait depuis Hésiode à quel point le choix des

des sciences sociales. La démarche d'anthropologue des historiens grecs était à l'honneur et on tentait de décoder leurs descriptions extravagantes des banquets des autres. Hartog 1980.

³⁷ Lundahl 2008.

³⁸ Azoulay 2005.

³⁹ Wilkins 2000. Pütz 2003.

⁴⁰ Romeri 2002.

⁴¹ Braund et Wilkins 2000.

⁴² Nadeau 2010a.

invités au repas est important pour la sociabilité et le consensus d'une communauté, d'où l'importance des règles et de la hiérarchie des invitations. « La table fait les amis » dit Plutarque. La table suscite aussi la parole et les discours, et ces propos tenus dans les banquets sont dignes d'être consignés par écrit : c'est que rappelle Plutarque en envoyant à son ami Socius Sénécion trois livres de *Propos de Table* comprenant chacun dix questions. Les discours font partie des manières de tables, le contenant et le contenu sont inextricables. Ce livre est un exemple de l'imposante bibliothèque qui sous-tend le savoir du spécialiste de l'alimentation aujourd'hui, des méthodes élaborées par les sciences sociales aux manières de table en passant par toutes les valeurs attribuées par les Anciens aux aliments.

Ce champ d'études, qui ne sépare pas l'histoire de l'alimentation de celle des manières de table, l'histoire des pratiques de celle des discours, est en plein développement en France et à l'étranger⁴³. En France plusieurs centres de recherches d'histoire ancienne ont mis à leur programme l'étude de la commensalité : celui de Tours (histoire et culture de l'alimentation) autour de Catherine Grandjean et Brigitte Lion, celui de Lille III autour de Sandrine Huber et William Van Andringa, dans l'unité de recherches HALMA-IPEL, où se tient un séminaire « à la table des dieux », celui de Dijon où un des axes de l'équipe ARTeHIS concerne également la commensalité. Et j'en oublie sans doute.

Enfin le thème des banquets est venu croiser d'autres thèmes privilégiés par la recherche depuis une vingtaine d'années. En particulier celui du genre. J'avais écrit dans mon livre quelques pages sur les femmes dans les repas publics dans les cités grecques, mais le dossier a été repris et élargi depuis par

⁴³ Nadeau éd. 2010b, 3-122. D'autres thèmes de recherches surgissent comme le lien entre le discours sur la nourriture, les banquets et la tyrannie, avec la thèse au Brésil d'Alexandre Carneiro Cerqueira Lima, *Ritos e Festas em Corinto Arcaica*, Rio de Janeiro, 2010 ou l'étude des changements sur un temps plus court de tout ce qui touche aux pratiques alimentaires dans l'ensemble du monde grec : thèse en cours à Madrid de Fernando Notario Pacheco sur le IV^e siècle av. J.-C. par exemple.

Rita Van Bremen⁴⁴ et il fait aussi l'objet d'études pour le monde romain⁴⁵. L'iconographie du thème s'appuie désormais sur l'étude de François Lissarrague, « Femmes au figuré »⁴⁶, les festins de femmes entre elles dans les rituels sont mieux connus⁴⁷, ainsi que la manipulation du vin par les femmes tout particulièrement pour le monde dionysiaque⁴⁸. Et l'étude des scènes des vases où les jeunes femmes au banquet sont généralement qualifiées d'hétaïres, alors que les jeunes garçons sont pris de leur côté pour des fils de citoyens, permet une lecture critique des images et conduit à réfléchir plus généralement à notre manière d'interpréter les scènes antiques⁴⁹.

Un domaine qui a été pionnier me paraît aujourd'hui un peu oublié : celui de l'étude des mythes. Le festin de Tantale ou celui de Thyeste est dans toutes les mémoires, il serait peut-être intéressant de reprendre tous ces récits de repas déviants⁵⁰. Un colloque prévu en novembre 2011 à Tours en donnera sans doute l'occasion. Il porte sur « L'imaginaire de l'alimentation humaine en Grèce ancienne » et il est organisé par Jocelyne Peigney et Brigitte Lion.

Le banquet des dieux bénéficie d'une synthèse due à Louise Bruit, François Lissarrague et Athanassia Zographou dans le *THesCRA*⁵¹. Il comporte une part d'énigme. Depuis l'*Iliade* il est le signe même de leur vie d'*athanatoi* dans l'Olympe, mais les dieux eux-mêmes sont très rarement représentés sur les images en train de banqueter. Héraclès et Dionysos sont des exceptions. Une étude de Dionysos et Ariane au banquet permet une enquête sur les multiples

⁴⁴ Van Bremen 1996.

⁴⁵ Badel 2006, 259-280.

⁴⁶ Lissarrague 1991, 159-251.

⁴⁷ Kron 1992, 611-650. Bookidis *et al.* 1999, 1-54. Schmidt 2000, 433-442. Patera & Zografou 2001, 17-46.

⁴⁸ Frontisi-Ducroux 1991. Villanueva Puig 2009.

⁴⁹ Schmitt Pantel 2009a, 123-161.

⁵⁰ Schmitt Pantel 2005, 295-307.

⁵¹ Voir note 32.

statuts qui s'entrecroisent autour de cette pratique, divinité et humanité, masculin et féminin, courtisane ou épouse⁵².

Bref le thème du banquet est un biais formidable pour s'introduire dans différents champs de l'histoire, ce bref aperçu des recherches récentes l'aura montré, et pour suivre des chemins personnels aussi. Oswyn Murray, ami complice depuis longtemps *ès symptica*, voit par exemple dans la vaste enquête qu'il mène sur le *symposion* le moyen d'écrire une page de l'histoire des plaisirs du monde antique⁵³. Pour moi l'histoire des banquets a été avant tout un moyen pour aborder d'une autre manière l'histoire du politique. L'histoire culturelle est certainement celle qui inspire le plus les travaux récents, c'est la marque d'une évolution et d'un renouvellement des méthodes et des questionnements en histoire grecque dont on ne peut que se réjouir.

Bibliographie

[elle comprend les articles et livres cités en notes ainsi que les ouvrages parus depuis 1991 qui traitent des banquets grecs]

- Anastasiadis, V. I. et P. N. Doukellis, éd. (2005), *Esclavage antique et discriminations socio-culturelles. Actes du XXVIII^e Colloque International du Groupement International de Recherche sur l'Esclavage Antique (Mytilène, 5-7 décembre 2003)*, Berne.
- Arnaoutoglou, I. (2003) : *Thusias heneka kai sunousias. Private religious associations in Hellenistic Athens*, Athènes.
- Auberger, J. (2010) : *Manger en Grèce classique*, Québec.
- Aurell M., O. Dumoulin et F. Thelamon, dir. (1992) : *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen.
- Azoulay, V. (2004) : *Xénophon et les Grâces du pouvoir*, Paris.
- Badel, C. (2006) : "La femme couchée : sur la place de la femme dans les banquets romains", in : Gherchanoc 2006, 259-280.
- Baslez, M.-F. (1998) : "Les associations dans la cité grecque et l'apprentissage du collectif", *Ktéma* 23, 431-440.

⁵² Schmitt Pantel 2011.

⁵³ Murray 1995, 3-20. Murray 2003, 13-22.

- Bettenworth, A. (2004) : *Gastmahlszenen in der antiken Epik von Homer bis Claudian*, Göttingen.
- Bielohlawek, K. et al. (1995) : *Poesia e simposio nella Grecia antica: Guida storica e critica*, Bari.
- Bilde P., T. Engberg-Pedersen, L. Hannestad et J. Zahle, éd. (1997), *Conventional values of the Hellenistic Greeks*, Aarhus 1997.
- Bookidis N., J. Hansen, L. Snyder et P. Goldberg (1999) : "Dining in the sanctuary of Demeter and Kore at Corinth", *Hesperia* 68, 1, 1-54.
- Bravo, B. (1997) : *Pannychis e simposio. Feste private notturne di donne e uomini nei testi letterari e nel culto*, Pise.
- Braud D. et J. Wilkins, éd. (2000) : *Athenaeus and his world. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, Exeter.
- Bruit L., F. Lissarrague, P. Schmitt Pantel, A. Zografou, M. Galikowski, B. d'Agostino, L. Cherchiai, S. Estienne, V. Huet et N. Gilles (2004) : "Banquet", in *Thesaurus Cultus et Rituum Antiquorum (ThesCRA)*, vol.2, Los Angeles, 215-297.
- Burton, J. (1998) : "Women's Commensality in the Ancient Greek World", *Greece and Rome*, 45, 143-165.
- Catoni, M. L. (2010) : *Bere vino puro. Immagini del simposio*, Milan.
- Carneiro Cerqueira Lima, A. (2010) : *Ritos e Festas em Corinto Arcaica*, Rio de Janeiro.
- Crielaard, J. P., éd. (1995), *Homeric Questions*, Amsterdam.
- Crogiez-Pétrequin, S., éd. (2005), *Dieu(x) et Hommes, Mélanges en l'honneur de Françoise Thélamon*, Rouen.
- Dalby, A. (1996) : *Siren Feasts, A History of Food and Gastronomy in Greece*, Londres.
- Davidson, J. (1997) : *Courtesans and Fishcakes, The Consuming Passions of Classical Athens*, Londres.
- Dentzer, J.-M. (1982) : *Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et le monde grec du VII^e au IV^e siècle*, Paris.
- Derda T., J. Urbanik et M. Węcowski, éd. (2002), *Euergesias charin. Studies Presented to Benedetto Bravo and Ewa Wipszycka by Their Disciples*, Varsovie.
- Dietler M. et B. Hayden, éd. (2001) : *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*, Washington.
- Dillon, J. (2004) : *Salt and Olives, Morality and Custom in Ancient Greece*, Edinburgh.
- Donahue, J. F. (2004) : *The Roman Community at Table during the Principate*, Ann Arbor.
- Duby G. et M. Perrot, éd. (1991), *Histoire des femmes en Occident, L'Antiquité*, sous la direction de P. Schmitt Pantel, Paris.

- Duchêne, H. (1992) : *La stèle du port. Fouilles du Port 1. Recherches sur une nouvelle inscription thasienne*, Athènes, Paris.
- Dunbabin, K. M. D. (2003), *The Roman Banquet. Images of Conviviality*, Cambridge.
- Duplouy, A. (2006) : *Le prestige des élites. Recherches sur les modes de reconnaissance sociale en Grèce entre les X^e et V^e siècles avant J.-C.*, Paris.
- Dupont, F. (1977) : *Le plaisir et la loi*, Paris.
- Dupont, F. (2005) : “Les mots grecs du banquet romain”, *Métis* n.s. 3. 35-56.
- Fehr, B. (1971) : *Orientalische und Griechische Gelage*, Bonn.
- Flandrin J.-L. et M. Montanari, dir. (1996) : *Histoire de l'alimentation*, Paris.
- Flandrin J.-L. et J. Cobbi, éd. (1999) : *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, Paris.
- Fournier D. et S. D'Onofrio, éd. (1991) : *Le ferment divin*, Paris.
- Frontisi-Ducroux, F. (1991) : *Le Dieu-Masque*, Paris-Rome.
- Frontisi-Ducroux, F. (1997) : “Retour aux vases des Lénéennes”, in *Bravo* 1997, 127-132.
- Garnsey, P. (1999) : *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge.
- Georgoudi S., R. Koch Piettre et F. Schmid, éd. (2005) : *La cuisine et l'autel. Les sacrifices en questions dans les sociétés de la Méditerranée ancienne*, Turnhout.
- Gerlach, G. (2001) : *Zu Tisch bei den alten Römern: eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, Stuttgart.
- Gherchanoc, F., éd. (2006) : *La maison, lieu de sociabilité*, Paris.
- Gherchanoc, F. (2012) : *L'oikos en fête. Célébrations familiales et sociabilité en Grèce ancienne*, Paris.
- Gilles, N. (2003) : *Les banquets publics romains*, Thèse, Université Lille 3.
- Gold B. K. et J. F. Donahue, éd. (2005) : *Roman Dining*, Baltimore.
- Gowers E. (1993) : *The Loaded Table*, Oxford.
- Grandjean C., C. Hugoniot et B. Lion, dir. (à paraître) : *Le banquet du monarque dans le monde antique : Orient, Grèce, Rome*, colloque Tours 25-27 mars 2010.
- Grimm, V. E. (1996) : *From Feasting to Fasting. The Evolution of a Sin. Attitudes to Food in Late Antiquity*, Londres.
- Hägg, R., éd. (1994), *Ancient Greek Cult Practice from the Epigraphical Evidence*, Stockholm.
- Harich-Schwarzbauer, H. et T. Späth, éd. (2005), *Gender Studies in den Altertumswissenschaften*, vol III, *Räume und Geschlechter in der Antike*, Trèves.
- Hartog, F. (1980) : *Le miroir d'Hérodote*, Paris.
- Hirschman, A. (1997) : *Tischgemeinschaft. Zwischen öffentlicher und privater Sphäre*, Vienne.
- Hitch, S. (2009) : *King of Sacrifice. Ritual and Royal Authority in the Iliad*, Washington.

- Huet, V. (2006) : “À table. Des images romaines de « banquet » ou des gestes à suivre”, *Cahiers du centre de recherches historiques* 37, avril 2006, 45-66.
- Huet, V. (2009) : *Les gestes du banquet à Rome sur les reliefs funéraires italiens*, mémoire d’habilitation, EPHE Section des sciences religieuses, Paris (à paraître).
- Hyman M., A. Grieco A. et P. Solliers, éd. (2006), *Food Excesses-Excès alimentaires*, in *Food and History* 4, t.2.
- Ismard, P. (2010) : *La cité des réseaux. Athènes et ses associations, VI^e-I^{er} avant J.-C.*, Paris.
- Jaccottet, A.-F. (2003) : *Choisir Dionysos. Les associations dionysiaques ou la face cachée du Dionysisme*, Zürich.
- Jameson, M. (1994) : “Theoxenia”, in Hägg 1994, 35-57.
- Jones, N. F. (1999) : *The Associations of Classical Athens. A Response to Democracy*, New York.
- Jouanna, J. et L. Villard, éd. (2002) : *Vin et santé en Grèce ancienne*, Athènes.
- Kistler, E. (2005) : “Ehefrauen im megaron aber keine in andron! Ranghohe Frauen beim Bankett im vor- und früharchaischen Griechenland”, in Harich-Schwarzbauer et Späth 2005, 15-36.
- Köhler, J. (1996) : *Pompai. Untersuchungen zur hellenistischen Festkultur*, Francfort.
- Konstan, D. (1997) : *Friendship in the Classical World*, Cambridge.
- Kron, U. (1992) : “Frauenfeste in Demeterheiligtümern : Das Thesmophorion von Bitalemi”, *AA*, 611-650.
- Lavrencic, M. (1993) : *Spartanische Küche. Das Gemeinschaftsmahl der Männer in Sparta*, Vienne.
- Leclant J., A. Vauchez et M. Sartre, éd. (2008) : *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l’Antiquité à la Renaissance*, Paris.
- Le Guen, B. (2001) : *Les associations de Technites Dionysiaques à l’époque hellénistique*, Nancy.
- Leypold, C. (2008) : *Bankettgebäude in griechischen Heiligtümern*, Wiesbaden.
- Lissarrague, F. (1987) : *Un flot d’images, une esthétique du banquet grec*, Paris.
- Lissarrague, F. (1991) : “Femmes au figuré”, in Duby et Perrot 1991, 159-251.
- Lissarrague, F. (1999) : *Vases grecs, les Athéniens et leurs images*, Paris.
- Longo O. et P. Scarpi Paolo, a cura di, (1989) : *Homo edens. Regimi, miti e pratiche dell’alimentazione nella civiltà del mediterraneo*, Milan.
- Lundahl, K. (2008) : *Les banquets chez Pindare*, Göteborg.
- McClure, L. K. (2003) : *Courtesans at Table, Gender and Greek Literary Culture in Athenaeus*, New York.

- Mee C. et J. Renard (2007) : *Cooking up the Past: Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, Oxford.
- Mehl V. et P. Brulé, éd. (2008) : *Le sacrifice antique. Vestiges, procédures et stratégies*, Rennes.
- Montanari F., éd. (2002), *Omero tremila anni dopo*, Rome.
- Morgan, J. (2006) : “La sociabilité masculine et l’architecture de la maison grecque : l’*andrôn* revisité”, in Gherchanoc 2006, 37-71.
- Morvillez, E. (2005) : “*Klinai* ou *triclinium* ? Sur la permanence de l’utilisation du mobilier grec de banquet à l’époque romaine”, *Métis*, n.s. 3, 57-69.
- Murray, O. éd. (1990) : *Symptotica*, Oxford.
- Murray, O. (1993) : “L’homme grec et les formes de socialité”, in Vernant 1993, 273-318.
- Murray, O. (1994) : “Nestor’s Cup and the Origins of the Greek *Symposion*”, *Annali dell’Istituto universitario orientale di Napoli*, 47-54.
- Murray O. et M. Tecusan, éd. (1995) : *In Vino Veritas*, Londres.
- Murray, O. (1997) : “Hellenistic Royal Symposia”, in Bilde, Engber-Pedersens, Hannestad et Zahle J. 1997, 15-27.
- Murray, O. (2003) : “Symptotica – twenty years on”, in Orfanos et Carrière 2003, 13-22.
- Musti, D. (2001) : *Il simposio nel suo sviluppo storico*, Rome.
- Mylona, D. (2008) : *Fish-Eating in Greece from the Fifth Century B.C. to the Seventh Century A.D.*, BAR International Series 1754, Oxford.
- Nadeau, R. (2005) : “Les manières de table chez Théophraste”, *Food and History* 3, t.1, 33-59.
- Nadeau, R. (2006) : “La consommation du poisson en Grèce ancienne : excès, faste et tabou”, in Hyman, Grieco et Solliers 2006, 59-73.
- Nadeau, R. (2010a) : *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Rennes/Tours.
- Nadeau, R., éd. (2010b) : “Penser les banquets grec et romain. Entre représentations et pratiques”, *Ktéma* 35, 3-122.
- Nevett, L. C. (2001) : *House and Society in the Ancient Greek World*, Cambridge.
- Nielsen I. et H. Sigismund, éd., (1998) : *Meals in a Social Context. Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World*, Aarhus/Oxford.
- Orfanos C. et J.-C. Carrière, éd. (2003), *Symposium, Banquet et représentations en Grèce et à Rome, Pallas* 61.
- Patera I. et A. Zografou (2001) : “Femmes à la fête des Halôa : le secret et l’imaginaire”, *Clio, Histoire, Femmes et Sociétés* 14, 17-46.
- Petropoulou, M.-Z. (2008) : *Animal Sacrifice in Ancient Greek Religion, Judaism and Christianity, 100 BC to 200 AD*, New York.
- Pütz, B. (2003) : *The Symposion and Komos in Aristophanes*, Stuttgart.

- Quattrocelli, L. (2002), "Poesia e convivialità a Sparta arcaica. Nuove prospettive di studio", *Cahiers du Centre Gustave Glotz* 123, 7-32.
- Rogue, C. (1998) : "Le banquet ou l'épreuve de la valeur", *Métis* 13, 287-312.
- Roller, M. B. (2006) : *Dining Posture in Ancient Rome: Bodies, Values and Status*, Princeton.
- Romeri, L. (2002) : *Philosophes entre mets et mots, Plutarque, Lucien et Athénée autour de la table de Platon*, Grenoble.
- Rotroff, S. I. (1996) : *The Missing Krater and the Hellenistic Symposium: Drinking in the Age of Alexander the Great*, Canterbury.
- Rotroff S. I. et J. H. Oakley (1992) : *Debris from a public dining place in the Athenian Agora*, *Hesperia Suppl.* 25.
- Rundin, J. (1996) : "A Politics of Eating: Feasting in Early Greek Society", *The American Journal of Philology* 117, n°2, 179-215.
- Sakellariou, M., éd., (1996) : *Démocratie athénienne et culture. Actes du colloque international organisé par l'Académie d'Athènes en coopération avec l'UNESCO*, Athènes.
- Schäfer, A. (1997) : *Unterhaltung beim griechischen Symposion: Darbietungen, Spielen und Wettkämpfe von homerischer bis in spätklassische Zeit*, Mayence.
- Scheid, J. (2005) : *Quand faire c'est croire. Les rites sacrificiels des Romains*, Paris.
- Scheid-Tissinier, E. (1994) : *Les usages du don chez Homère. Vocabulaire et pratiques*, Nancy.
- Schlesier, R., éd. (2011) : *A Different God? Dionysos and Ancient Polytheism*, Berlin/Boston.
- Schmid, S. (2006) : *Boire pour Apollon, Céramique hellénistique et banquets dans le Sanctuaire d'Apollon Daphnéphoros*, Eretria XVI, Gollion.
- Schmidt, M. (2000) : "Rituelle Frauengelage auf einer noch unbekanntem attischen Vase", *BCH Suppl.* 38, 433-442.
- Schmitt Pantel, P. (1992) : *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, Paris-Rome. Édition en livre de poche (2011) avec l'ajout d'un texte "Vingt ans après ou du festin de Lucie au banquet interdit (février 1848)" et d'une bibliographie, Paris.
- Schmitt Pantel, P. (1993) : "Symposion : banquets, orgies et transgressions, introduction au débat sur l'Antiquité", in Aurell, Dumoulin et Thelamon 1993, 49-53.
- Schmitt Pantel, P. (1995) : "Rite culturel et rituel social: à propos des manières de boire le vin dans les cités grecques", in Murray et Tecusan 1995, 93-105.
- Schmitt Pantel, P. (1996) : "Les repas grecs, un rituel civique", in Flandrin et Montanari 1996, 151-165.
- Schmitt Pantel, P. (1996) : "Des banquets de la démocratie aux banquets de la République", in Sakellariou 1996, 322-334.
- Schmitt Pantel, P. (1997) : "Public Feasts in the Hellenistic Greek City: Forms and Meanings", in Bilde, Engberg-Pedersen, Hannestad et Zahle 1997, 29-47.

- Schmitt Pantel, P. (1999) : “Manger entre citoyens”, in Flandrin et Cobbi 1999, 39-58.
- Schmitt Pantel, P. (2001) : “Les femmes grecques et l’*andron*”, *Clio, Femmes, Genre et Sociétés* 14, 155-181.
- Schmitt Pantel P. (2003) : “Le banquet et le « genre » sur les images grecques, propos sur les compagnes et les compagnons”, in Orfanos et Carrière 2003, 83-98.
- Schmitt Pantel, P. (2005) : “Du *symposion* au sanctuaire : les espaces des cités grecques entre *gender* et identité politique”, in Harich-Schwarzbauer et Späth 2005, 1-14.
- Schmitt Pantel, P. (2005) : “Nourriture et identité chez les Grecs : les comportements hors norme de Tantale, Phinée et Erysichthon”, in Crogiez-Pétrequin 2005, 295-307.
- Schmitt Pantel, P. (2008) : “De la table d’Alkinoos en Phéacie à la table de Kléanax à Kymé : variations sur le thème grec de l’invitation des élites au banquet”, in Leclant, Vauchez et Sartre 2008, 73-90.
- Schmitt Pantel, P. (2009a) : *Aithra et Pandora. Femmes, genre et cité dans la Grèce antique*, Paris.
- Schmitt Pantel, P. (2009b) : *Hommes illustres. Mœurs et politique à Athènes au V^e siècle*, Paris.
- Schmitt Pantel, P. (2011) : “Dionysos, the Banquet and Gender”, in Schlesier 2011, 119-136.
- Schnapp, A. (1997) : *Le chasseur et la cité*, Paris.
- Schnapp-Gourbeillon, A. (2002) : *Aux origines de la Grèce XIII^e-VIII^e siècles avant notre ère : la genèse du politique*, Paris.
- Schnurbusch, D. (2011) : *Convivium. Form und Bedeutung aristokratischer Geselligkeit in der römischen Antike*, Historia Einzelschriften 219, Stuttgart.
- Serghidou, A. (2005) : “Autour de la table : hiérarchies sociales, identités culturelles et exclusion dans Athénée”, in Anastasiadis et Doukellis 2005, 287-303.
- Sherratt, S. (2004) : “Feasting in Homeric Epic”, *Hesperia* 73, 301-337.
- Slater, W. J., éd. (1991) : *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor.
- Soler, M. J. G. (2001) : *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid.
- Stein-Hölkeskamp, E. (2005) : *Das römische Gastmahl, Eine Kulturgeschichte*, Munich.
- Steiner, A. (2002) : “Private and Public: Links between Symposion and Syssition in Fifth-Century Athens”, *Classical Antiquity* 21, n°2 (Oct. 2002), 347-379.
- Strataridaki, A. (2009) : “Orphans at Cretan Syssitia”, *GRBS* 49, 335-342.
- Taddei, A. (1999) : “Louis Gernet – Eranos”, *Dike* 2, 5-61.
- Teodorsson, S. T. (1989-1996) : *A Commentary on Plutarch’s Table Talks*, Götteborg.
- Van Straten, F. T. (1995) : *Hiera Kala. Images of Animal Sacrifice in Archaic and Classical Greece*, Leyde.
- Vernant J.-P., éd. (1993) : *L’homme grec*, Paris.
- Veyne P., F. Lissarrague et F. Frontisi-Ducroux (1998) : *Les mystères du gynécée*, Paris.

- Veyne, P. (2000) : “Inviter les dieux, sacrifier, banqueter. Quelques nuances de la religiosité gréco-romaine”, *Annales HSS* 55, 3-42.
- Villanueva Puig, M.-C. (2009) : *Ménades. Recherches sur la genèse iconographique du thiasse féminin de Dionysos des origines à la fin de la période archaïque*, Paris.
- Vössing, K. (2004) : *Mensa Regia. Das Bankett beim hellenistischen König und beim römischen Kaiser*, Munich.
- Vössing, K., éd. (2008) : *Das römische Bankett im Spiegel der Altertumswissenschaften*, Stuttgart.
- Wecowski, M. (2002a) : “Homer and the Origins of the Greek *Symposion*”, in Montanari 2002, 626-637.
- Wecowski, M. (2002b) : “Towards a definition of the symposion”, in Derda, Urbanik et Węcowski 2002, 337-361.
- Wees, H. (1995) : “Princes at Dinner. Social Event and Social Structure in Homer”, in Crielaard 1995, 148-182.
- Wilkins J., D. Harvey et M. Dobson, éd. (1995) : *Food in Antiquity*, Exeter.
- Wilkins, J. (2000) : *The Boastful Chef. The discourse of Food in ancient Greek Comedy*, Oxford.
- Wilkins J. et S. Hill (2006) : *Food in the Ancient World*, Oxford.
- Wilson, H. (2003) : *Wine and Words in Classical Antiquity and the Middle Ages*, Londres.
- Wolf, S. (1993) : *Herakles beim Gelage*.
- Wright, J. C. (2004a) : “The Mycenaean Feast: An Introduction”, *Hesperia* 73, 121-132.
- Wright, J. C. (2004b) : “A survey of evidence for feasting in Mycenaean Society”, *Hesperia* 73, 133-178.
- Zaccaria Ruggiu, A. (2003) : *More regio vivere. Il banchetto aristocratico e la casa romana di età arcaica*, Rome.
- Zografou, A. (2010) : *Chemins d'Hécate. Portes, routes, carrefours et autres figures de l'entre-deux*, *Supplément Kernos*, 24.