

Les goûts et les habitudes alimentaires dans les sociétés phénicienne et punique : les habitudes alimentaires



21/22
SEPTEMBRE
2020

ROMA
PIAZZA
NAVONA
62



Cette rencontre scientifique s'inscrit dans le programme de recherche et formation AGEMO – Archéologie et histoire du goût dans les sociétés phénicienne et punique (<https://agemo.hypotheses.org/>). Elle se propose d'aborder, en croisant différents types de sources (archéologiques, épigraphiques, iconographiques, littéraires, etc.) et dans une démarche comparatiste, la question des goûts et des habitudes alimentaires dans les sociétés phénicienne et punique en Méditerranée occidentale. Au-delà d'une réflexion esthétique pure, le goût est aussi et avant tout un des cinq sens, qui interroge sur le choix entre ce qui est consommable, et ce qui ne l'est pas. Ces questions, d'ordre sensoriel, amenées par l'histoire et l'archéologie de la consommation concernent non seulement la pratique alimentaire, mais également les usages culturels et matériels qui lui sont liés. Les thématiques suivantes seront examinées :

- les aliments et les choix des plantes cultivées et des animaux élevés ;
- les *instrumenta domestica* en lien avec les pratiques de consommation ;
- les manières de manger et de boire et les modes de préparation.

Ces thématiques se déclinent également dans un cadre rituel, et seront analysées en examinant les pratiques sacrificielles et les banquets rituels.

ORGANISATEURS

Bruno D'Andrea (École française de Rome)
Mohamed Tahar (Université de Tunis)
Marie De Jonghe (UMR 7041, ArScan, Nanterre)

CONTACTS

École française de Rome

Nicolas Lauby

Directeur des études pour l'Antiquité

Ilaria Parisi

Assistante scientifique pour l'Antiquité

Piazza Farnese, 67 - 000186 Roma - Italia

T. +39 06 68 60 12 48 - secrant@efrome.it

En raison de la crise sanitaire, le colloque n'est pas ouvert au public.

Pour plus d'informations :

<https://www.efrome.it/la-recherche/agenda-et-manifestations/actualite/agemo-ii-les-gouts-et-les-habitudes-alimentaires.html>

ILLUSTRATION :

Nécropole d'El Mansourah (Kélibia - cap Bon - Tunisie), squelette d'une dorade dans un plat à poissons, Tombe 22, fin IV^e - début III^e s. av. n.è.

Photographie : Y. Sghaïer

Archéologie du goût en Méditerranée occidentale dans les sociétés phénicienne et punique : les habitudes alimentaires



Antiquité

COLLOQUE

LUNDI 21 SEPTEMBRE 2020

9 H 30 - 10 H 30

ACCUEIL DES PARTICIPANTS - OUVERTURE

Brigitte Marin (École française de Rome)

Nicolas Laubry (École française de Rome)

INTRODUCTION

Bruno D'Andrea (École française de Rome)

Marie De Jonghe (ArScan, Nanterre)

Mohammed Tahar (Université de Tunis, visioconférence)

10 H 30 - 13 H

CONFÉRENCES INAUGURALES

Carlos Gómez Bellard (Universitat de València, visioconférence)

Pas seulement des galettes : l'alimentation phénicienne et punique.

Arianna Esposito (Université de Bourgogne, Dijon, EFR)

La céramique, une affaire de goût. Mobilités, transferts technologiques et consommation du vin.

14 H 30 - 18 H

SESSION 1 - LES HABITUDES ET LES CHOIX ALIMENTAIRES

Présidence : José Ángel Zamora López (Escuela Española de Historia y Arqueología, Roma)

Silvia Valenzuela Lamas, Ariadna Nieto (CSIC, Barcelona, visioconférence)

Colons, métissage et rythmes de changement dans le régime

alimentaire des colonies phéniciennes de l'Ouest.

Antonio Sáez Romero (Universidad de Sevilla, visioconférence)

Tutto finisce a tarallucci e vino. Produzione, preparazione e consumo di cibo nella Baia di Cadice nel primo millennio a.C.

Massimo Botto (ISPC-CNR, Roma)

Pratiche alimentari nella Sardegna fenicia e punica: il caso di Pani Loriga.

Leonardo Bison (University of Bristol)

Il consumo di carne e latticini nella Sardegna punica: un'indagine sul contenuto della ceramica da cucina.

Maya Gharbi (Université de Sousse, visioconférence)

À la table des Carthaginois : du vin pour les armées ?

MARDI 22 SEPTEMBRE 2020

9 H 30 - 13 H

SESSION 2 - MATÉRIALITÉS ET PRATIQUES DE CONSOMMATION

Présidence : Michel Gras (Accademia dei Lincei)

Francesca Spatafora (Parco Archeologico di Himera, Solunto e Iato)

Conservazione, preparazione e consumo di alimenti in un'area di confine: la Sicilia punica tra indigeni e greci.

Federico Cappella (Sapienza Università di Roma, visioconférence)

La ceramica fenicia Red Slip. Da Oriente a Occidente tra IX^e VII secolo a.C. Le classi funzionali, l'occasione sociale e gli usi alimentari.

Sara Giardino (Deutsches Archäologisches Institut, Madrid)

Preparazione e consumo di alimenti nei contesti santuariali fenicio-punici: dati a confronto.

Lilia Khelifi (Université de Tunis, visioconférence)

Goûts, démarcation sociale et interaction culturelle : le cas de la nécropole de Cap Zebib (Tunisie).

14 H 30-17 H 30

SESSION 3 - PRATIQUES ALIMENTAIRES, SACRIFICES ET BANQUETS

Présidence : Sergio Ribichini (CNR, Roma)

Maria Giulia Amadasi Guzzo (Sapienza Università di Roma)

Occasioni e modi di consumo animale nel mondo punico.

Bruno D'Andrea (École française de Rome)

I cervidi nel bestiario e nelle pratiche alimentari e sacrificali del mondo fenicio: un gusto particolare?

Fabiola Zielli (Sapienza Università di Roma, visioconférence)

Bacini, mortai e forme tripodate. L'uso della ceramica da preparazione nel banchetto rituale del Tofet di Mozia.

Meriem Sebäi (Sorbonne Université, Paris)

Des pommes, des poires et des ... céréales. Fruges en contextes votifs dans les images phénico-puniques et romaines.

Un résumé des présentations est disponible à l'adresse <https://agemo.hypotheses.org/777#ancre14>.