

TABLE DES MATIÈRES



Remerciements

Introduction	11
Les manières de table	12
Se nourrir, un acte social	18
<i>La bienséance</i>	21
<i>La société et l'individu</i>	23
Les études savantes	30
<i>Une anthropologie historique des manières de table</i>	36
L'étiquette	38
<i>Changements ou évolution ?</i>	40
<i>L'exemple de la fourchette</i>	44

Chapitre I – La documentation	51
La Seconde Sophistique	53
<i>Les auteurs de la Seconde Sophistique et l'actualité</i>	54
Plutarque	58
<i>Plutarque et son époque</i>	63
<i>Plutarque et le monde romain</i>	66
<i>Plutarque et le banquet</i>	72
Lucien	73
<i>Lucien et son époque</i>	75
<i>L'œuvre de Lucien</i>	77
<i>Lucien et ses relations avec Rome</i>	79
Athénée	82
<i>Les personnages d'Athénée</i>	84
<i>Lire les Deipnosophistes</i>	91

Chapitre II – L'apprentissage des manières de table en Grèce ancienne	97
Les manières de table en Grèce ancienne	99
<i>L'opposition nature/culture</i>	100
<i>Les bonnes manières en Grèce ancienne</i>	102
<i>Les vocables, un sondage</i>	104

L'apprentissage des bonnes manières	109
<i>Les manuels de bienséance</i>	123
La <i>paideía</i>	136
<i>La reproduction des élites</i>	139
<i>L'apprentissage de la philosophie</i>	141
Chapitre III – Rituels alimentaires en Grèce ancienne	153
La nourriture et la création du lien social et religieux	155
<i>Le sacrifice, un bilan</i>	160
<i>Le sacrifice, les pratiques</i>	164
<i>Le vin et la libation</i>	170
<i>Le toast</i>	180
<i>Les souhaits</i>	184
<i>La toilette</i>	189
<i>Les vêtements</i>	194
<i>Le lavage des mains</i>	199
<i>L'usage de la serviette</i>	202
L'hospitalité	206
<i>Les remerciements</i>	211
<i>Le mauvais amphitryon</i>	216
Le partage	219
<i>Les restes</i>	224
<i>De la chère, du vin et du savoir</i>	226
<i>Le partage de la parole</i>	233
<i>Prendre la parole</i>	235
<i>Ennuyer les convives</i>	243
<i>Les bons et les mauvais thèmes de discussion</i>	246
Quitter le banquet	252
Chapitre IV – Les invités et l'amphitryon	257
Violence et rhétorique	259
<i>Le retard</i>	261
<i>Les commensaux sans invitation</i>	266
La sélection des invités	277
<i>Les « ombres »</i>	280
<i>Les autres convives</i>	285
<i>Les membres de la famille</i>	287
<i>Les invitations</i>	289
Amitié et solidarité	292
<i>La mémoire et la loi du silence</i>	295
<i>Le président du banquet</i>	299
Le banquet, miroir de la société	302
<i>La place et le rang</i>	305
<i>L'attribution des places</i>	311
<i>Les hiérarchies du banquet</i>	313

Chapitre V – Éthique et nourriture	327
Les discours sur les excès	329
<i>Atargatis et le poisson</i>	332
<i>La glotonnerie</i>	336
<i>Les mesquineries</i>	337
L'éthique alimentaire	341
<i>La simplicité des Anciens</i>	344
<i>Le livre XII d'Athénée</i>	348
<i>La tempérance</i>	352
<i>Les Écoles philosophiques et la gourmandise</i>	356
Le luxe	364
<i>L'usage du parfum</i>	373
<i>Le poisson et le luxe</i>	379
<i>Dilapider des fortunes</i>	388
<i>La morale</i>	393
Chapitre VI – Un exemple de transferts culturels : le banquet gréco-romain	399
Les postures	401
La salle de banquet	404
La ségrégation sexuelle au banquet	412
<i>La place de la femme chez Plutarque</i>	415
<i>Plutarque et la femme au banquet</i>	418
<i>La femme et les autres témoignages littéraires</i>	423
Banquet grec – banquet romain : une question d'identité	427
<i>Le « siècle » de la Seconde Sophistique</i>	428
<i>Les lettrés</i>	430
<i>Rome et la Grèce : une tentative d'interprétation</i>	432
Conclusion	441
Bibliographie	449
Abréviations	449
Dictionnaires/Encyclopédies	450
Corpus/Abréviations	450
Éditions des sources	453
Commentaires	455
Sources secondaires	455
Index nominum	487